



PIAWAI BRUNEI DARUSSALAM

PBD 38:2022

AMALAN PENGILANGAN YANG BAIK (SEKTOR INDUSTRI MAKANAN)



**MAJLIS STANDARD KEBANGSAAN
BRUNEI DARUSSALAM**

Diterbitkan oleh
Pusat Standard Kebangsaan

Hak Cipta Terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan ulang mana-mana bahagian Piawai Brunei Darussalam ini, atau menggunakan dalam apa jua bentuk atau cara sama ada secara elektronik atau mekanik, termasuk fotokopi dan mikrofilem, tanpa mendapat izin secara bertulis daripada Pusat Standard Kebangsaan, kecuali jika dinyatakan sebaliknya

Sila ambil perhatian bahawa Piawaian ini tidak memberikan sebarang imuniti daripada obligasi undang-undang dalam mana-mana kontrak disebabkan pematuhan kepada Piawaian ini.

Piawai Brunei Darussalam ini tertakluk pada semakan semula secara berkala mengikut keperluan semasa industri tempatan, dan bagi mengikuti perkembangan industri-industri yang berkenaan. Cadangan bagi pindaan akan dicatat dan dikemukakan kepada jawatankuasa-jawatankuasa yang berkenaan pada waktu yang sesuai.

Penafian:

1. *Piawai Brunei Darussalam ini adalah tertakluk pada semakan semula secara berkala dengan merujuk perubahan teknologi dan perkembangan baharu. Sebarang perubahan yang dibuat selepas ini akan didokumenkan sama ada melalui keluaran pindaan atau semakan.*
2. *Pematuhan terhadap Piawai Brunei Darussalam tidak mengecualikan pengguna daripada obligasi undang-undang atau bertujuan untuk memasukkan semua peruntukan kontrak yang perlu.*
3. *Piawai Brunei Darussalam 37:2022 tidak bertujuan untuk memasukkan semua peruntukan kontrak yang perlu.*

Pindaan yang dikeluarkan sejak penerbitan

No.Pindaan	Tarikh dikeluarkan	Teks yang terlibat

Pengenalan Ringkas Mengenai Majlis Standard Kebangsaan

Majlis yang ditubuhkan pada 2009 untuk bertindak sebagai badan yang bertanggungjawab bagi mengukuhkan dan memantau piawai dan pematuhan di Negara Brunei Darussalam. Ahli-ahlinya merangkumi pelbagai agensi kerajaan, industry, academic dan pengguna yang berkepentingan, dan dijangka untuk menyediakan hala tuju polisi yang akan mengukuhkan lagi inisiatif Negara untuk mewujudkan dan merangsang pertumbuhan ekonomi yang mampan. Dalam usaha ini, faktor-faktor seperti memberikan dan mempromosikan kesedaran mengenai keselamatan dan kepentingan pengguna juga menjadi sebahagian daripada skop utama majlis ini.

Kerja-kerja majlis ini dibantu oleh Pusat Standard Kebangsaan (PSK), di bawah Kementerian Kewangan dan Ekonomi. PSK mempunyai peranan utama dalam mengukuhkan kapasiti dan kemapanan infrastruktur standard kebangsaan, dan diarahkan untuk bertindak sebagai badan yang menyediakan platform bagi melengkapkan penubuhan majlis ini.

Mengenai dengan perkara-perkara yang berkaitan dengan pembangunan standard kebangsaan, iaitu Piawai Brunei Darussalam (PBD), pengurusan aktiviti-aktiviti dipantau oleh Jawatankuasa Standard Kebangsaan yang dibentuk. Jawatankuasa berkenaan dikelompokkan berdasarkan pada skop industri dan kerja pembangunan PBD yang berpandukan amalan antarabangsa dengan penglibatan pelbagai agensi kerajaan, industri dan orang awam secara keseluruhan.

Untuk keterangan lanjut mengenai PBD, sila hubungi:

Pusat Standard Kebangsaan,
Kementerian Kewangan dan Ekonomi

No. Tel. Pejabat: +673 2333964
E-mel: standarddevelopment@mofe.gov.bn

Isi Kandungan

Pengenalan Ringkas Majlis Standard Kebangsaan	ii
Keahlian Komite	iv
Prakata	v
1 Pengenalan	1
2 Objektif	1
3 Skop	1
4 Definisi	2
5 Penghasilan Bahan Mentah	3
6 Penubuhan: Bangunan dan Kemudahan	5
7 Kawalan Operasi: Amalan dan Prosedur	10
8 Penyelenggaraan dan Sanitasi	15
9 Pekerja	18
10 Pengangkutan dan Pengedaran	20
11 Pengesanan dan Prosedur Penarikan Balik	21
12 Pemeriksaan Dalaman	22
13 Latihan	23
Rujukan	24

Keahlian Komite

Komite Teknikal Sistem Pengurusan (*Technical Committee on Management System*) di bawah Komite Standard Makanan Kebangsaan adalah bertanggungjawab dalam penyediaan Piawai Brunei Darussalam ini. Ahli-ahli Kumpulan Kerja yang telah diamanahkan untuk menyediakan standard ini adalah **Ahli Kumpulan Kerja HACCP (*Working Group on HACCP-WG HACCP*)**.

Kumpulan Kerja HACCP telah diberi kepercayaan oleh Kementerian Sumber-Sumber Utama dan Pelancongan, melalui Jabatan Pertanian dan Agrimakanan untuk menyediakan Piawaian Amalan Pengilangan yang Baik – Sektor Industri Makanan. Dengan tertubuhnya Autoriti Makanan Brunei Darussalam (*Brunei Darussalam Food Authority- BDFa*) pada 1hb Januari 2021, tugas membangunkan piawaian ini telah dipertanggungjawabkan kepada pihak BDFa. Ahli-ahli kumpulan kerja HACCP yang dikemaskini adalah seperti berikut:

	Nama	Organisasi
Pengerusi	: Hj. Siti Raihani binti Haji Abdul Hamid	Autoriti Makanan Brunei Darussalam
Sekretariat	: Siti Nasreyah binti Haji Ahmed	Autoriti Makanan Brunei Darussalam
Ahli-Ahli	: Hj. Saaimah binti Haji Abdi Manaf	Jabatan Pertanian dan Agrimakanan
	: Hj. Siti Juhaidah binti Haji Mohd Junaidi	Kementerian Sumber-Sumber Utama dan Pelancongan
	: Nurul Ehra Hayati binti Haji Md Hussin	
	: Siti Syafiqah @ Fatin binti Haji Abd Kadir	
	: Nor Amirah Ehsani binti Haji Md Manan	
	: Habibah binti Awang Abdul Razak	Jabatan Perkhidmatan Sainifik Kementerian Kesihatan
	: Mahani binti Haji Muhammad	Autoriti Makanan Brunei Darussalam
	: Siti Khadizah binti Haji Abd Latiff	
	: Pg Halimatussaadia binti Pg Mohd Alias Maswani binti Awang Yusof	
	: Pengiran Md. Ariffin bin Pengiran Haji Sabuddin	Jabatan Bandaran Bandar Seri Begawan, Kementerian Hal Ehwal Dalam Negeri
	: Nurbayura binti Md Hashim	
	: Pengiran Kamal Ariffin bin Pengiran Haji Mohd Yassin	Jabatan Daerah Brunei dan Muara Kementerian Hal Ehwal Dalam Negeri
	: Awang Nazirul bin Kifli	
	: Awang Haji Matzin bin Haji Lamit	
	: Dayang Hajah Hamidah binti Haji Ladis	Jabatan Perikanan
	: Dr Cristalina Jalil	Kementerian Sumber-Sumber Utama dan Pelancongan
	: Awang Abdul Azim bin Jambol	
	: Awang Mohd Fauzi bin Fardi	
	: Awang Abdul Hazman bin Awang Abdul Razak	
	: Hajah Siti Nor Amalina binti Haji Morni	
	: Hazirah binti Haji Awang Morsidi	Pusat Standard Kebangsaan
	: Tuti Safwati binti Haji Omar	Kementerian Kewangan dan Ekonomi
	: Hajah Noorlela binti DPS Haji Abdul Rahman	

Prakata

Kumpulan Kerja HACCP (*Working Group on HACCP*) ialah salah satu kumpulan kerja di bawah Komiti Teknikal bagi Sistem Pengurusan (*Technical Committee on Management Systems*). Kumpulan ini telah berjaya menghasilkan sebuah piawaian bagi keperluan industri pemprosesan makanan.

Penerbitan buku piawaian “Amalan Pengilangan yang Baik (Sektor Makanan)” atau “*Good Manufacturing Practices (Food Sector)*” adalah bertujuan untuk menyediakan panduan mengenai aspek penting dalam pembuatan makanan, iaitu memastikan kebersihan dan keselamatan makanan dari penerimaan bahan mentah hingga ke penjualan produk. Pembangunan piawaian ini adalah merujuk kepada tata-amalan terbaik (*best practice*) yang telah diterbitkan di bawah rangka kerja ASEAN dan rangka kerja di peringkat antarabangsa (*General Principles of Food Hygiene, Codex Alimentarius Commission*).

Adalah diharapkan para pengusaha makanan tempatan dapat mempraktikkan tata-amalan terbaik dalam proses pembuatan makanan, sebagai langkah proaktif untuk mewujudkan satu sistem kawalan keselamatan produk makanan.

Akhir kata, saya merakamkan penghargaan kepada ahli-ahli Kumpulan Kerja HACCP atas sumbangan kepakaran, masa, tenaga dan buah fikiran serta kerjasama padu sehingga terhasilnya piawaian ini.

Ketua Pegawai Eksekutif
Autoriti Makanan Brunei Darussalam
Negara Brunei Darussalam.

AMALAN PENGILANGAN YANG BAIK - Sektor Makanan

1. PENGENALAN

Amalan Pengilangan yang Baik (*Good Manufacturing Practices, GMP*) diwujudkan untuk sektor pembuatan makanan untuk mencapai piawaian pengeluaran makanan yang memenuhi keperluan keselamatan makanan dan kehendak pengguna. Standard ini menyediakan panduan tentang elemen-elemen utama GMP daripada penerimaan bahan mentah hingga ke penjualan produk. Dengan adanya pelaksanaan standard ini dalam aktiviti pembuatan makanan, ianya dapat dijadikan sebagai tanda aras tahap piawaian keselamatan dan kualiti pengeluaran industri makanan.

2. OBJEKTIF

- a. Memberikan makluman industri makanan tentang elemen-elemen GMP.
- b. Memberi panduan kepada industri makanan tentang asas amalan kebersihan dan keperluan sanitasi bagi memastikan penghasilan makanan yang selamat.

3. SKOP

Standard ini boleh digunakan oleh semua aktiviti industri makanan di Negara Brunei Darussalam termasuk penerimaan bahan mentah, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan, penstoran, pengedaran dan penjualan.

Standard ini perlu dibaca bersama dengan dokumen rujukan yang bersesuaian seperti berikut:

- a. *ASEAN General Principles of Food Hygiene*, (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003, General Principles of Food Hygiene, MOD), endorsed by 19th Meeting of the ASEAN Prepared Foodstuff Product Working Group, 3-4 September 2014, Yangon, Myanmar
- b. Perintah Kawalan Bangunan, 2014 dan garispanduan di bawahnya termasuk Piawaian Brunei Darussalam (PBD) 12: 2017 Garispanduan dan Keperluan Bangunan (PBD-12 *Building Guidelines and Requirements*)
- c. Akta Kesihatan (Makanan) Awam (Penggaj 182), 2000 (Pindaan) 2020, dan Peraturan-Peraturannya