

UNIT PERKHIDMATAN MAKMAL MIKROBIOLOGI AGRIMAKANAN

Fungsi Bagi Unit Perkhidmatan Makmal Mikrobiologi Agrimakanan ialah:

- Menyediakan perkhidmatan analisis makanan bagi tujuan kawalan kualiti dan keselamatan makanan seperti analisis kimia dan mikrobiologi
- Menyediakan perkhidmatan konsultansi, khidmat nasihat dan program latihan, bagi pelaksanaan program kawalan dan jaminan mutu oleh industri agrimakanan tempatan.
- Membantu pengusaha makanan kecil dan sederhana tempatan (PKS) dalam membangunkan program Amalan Perkilangan yang Baik (GMP) dan sistem keselamatan makanan - Analisis Bahaya Titik Kawalan Kritikal (HACCP), melalui khidmat nasihat dan lawatan ke premis pemprosesan makanan.

Perkhidmatan Makmal Mikrobiologi Makanan:

Menyediakan perkhidmatan dokongan bagi tujuan kawalan kualiti dan keselamatan makanan bagi produk-produk pengusaha agrimakanan tempatan (PKS).

Analisa Mikrobiologi Makanan:

- Jumlah hitungan plat (TPC)
- Hitungan *Coliform*
- *E.coli*
- *S.aureus*
- *Salmonella spp.*
- Hitungan yis dan kulat

Analisa Fizikal:

- pH
- Keaktifan air (a_w)
- Jumlah pepejal larut ($^{\circ}$ Brix)
- Kelikatan

Ujian Kebersihan:

-  *Swab Test* bagi premis atau ruang pemprosesan makanan (*case to case basis*).

Tekad Pemedulian Orang Ramai (TPOR):

JENIS PERKHIDMATAN	TPOR (Tempoh Waktu / Hari Bekerja)
Permohonan Analisis Mikrobiologi Makanan (D2)**	18 hari
Menyediakan Laporan Ujian Kebersihan bagi Premis / Kawasan Pemprosesan ***	4 hari

Permohonan Analisis Mikrobiologi Makanan (D2) adalah 18 hari.

1. Berapa lama keputusan analisis mikrobiologi makanan dikeluarkan?

Jawapan: 18 hari waktu berkerja

AGRIFOOD MICROBIOLOGY LABORATORY SERVICES UNIT

The Functions of Agrifood Microbiology Laboratory Services Unit are:

- To provide laboratory support services from food analysis in aspect of food quality and safety i.e. microbiological analyses
- To provide consultancy, advisory and training program in implementation of quality control and quality assurance program by the local agrifood industry.
- To assist local food entrepreneurs (SMEs) in developing Good Manufacturing Practices (GMP) and food safety system i.e. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), by providing advisory services and conducting visits to local food processing premises.

Food Microbiology Laboratory Services:

To provide support services for the purpose of quality control and food safety for the local agrifood products.

Microbiological Analyses:


- Total plate count (TPC)
- Coliform count
- *E. coli*

- *S. aureus*
- *Salmonella spp.*
- Yeast & Mould

Physical Analyses:

- pH
- Water Activity (a_w)
- Total Soluble Solids ($^{\circ}$ Brix)
- Consistency

Sanitation Test:

 (Swab test) for food processing premises (case to case basis).

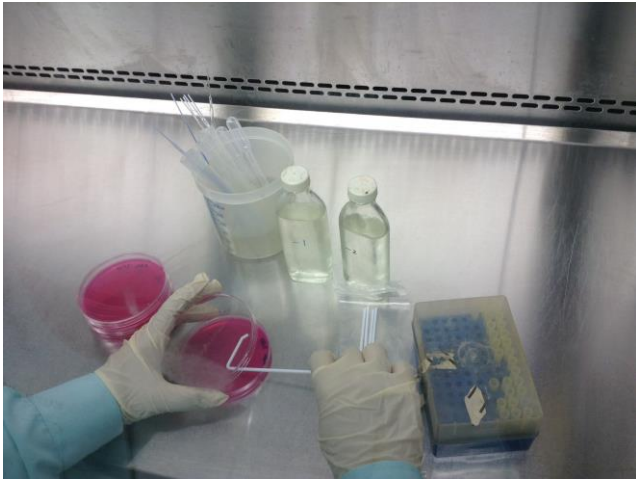
Tekad Pemedulian Orang Ramai (TPOR):

<i>JENIS PERKHIDMATAN</i>	<i>TPOR (Tempoh Waktu / Hari Bekerja)</i>
<i>Permohonan Analisis Mikrobiologi Makanan (D2)**</i>	<i>18 hari</i>
<i>Menyediakan Laporan Ujian Kebersihan bagi Premis / Kawasan Pemprosesan ***</i>	<i>4 hari</i>

Application Analysis Food Microbiology (D2) is 18 days.

1. How long will the results of microbiological analysis of food is released?

Answer: 18 working days



Analisa Mikrobiologi: Hitungan Yis dan Kulat



Analisa Mikrobiologi: Pengesahan/Pengecaman E.coli menggunakan API



Swab Test bagi premis atau ruang pemprosesan makanan.



Swab Test bagi premis atau ruang pemprosesan makanan.