



**BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN**  
(FOOD SAFETY AND QUALITY DIVISION)  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA  
(MINISTRY OF HEALTH MALAYSIA)  
ARAS 4, MENARA PRISMA  
NO. 26, JALAN PERSIARAN PERDANA  
PRESINT 3, 62675 PUTRAJAYA

Tel : 603 - 8885 0797  
Faks : 603 - 8885 0769  
E-mail : fsq-division@moh.gov.my  
http://fsq.moh.gov.my



Ruj Kami: KKM.600-19/8/21Jld. 1 ( 1 )

Tarikh : 28 Disember 2020

**T & T Laboratory (Sarawak) Sdn Bhd**  
(No. SAMM: 778)  
Ground Floor, Sublot 20, Lot 5575  
Kuching City Mall,  
New Expressway 4.5 Miles  
Off Penrissen Road  
93250 Kuching, Sarawak

Tuan,

**PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA OLEH KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA BAGI TUJUAN ANALISIS MAKANAN UNTUK PENGELUARAN SIJIL KESIHATAN (T & T LABORATORY (SARAWAK) SDN BHD, NO. SAMM: 778)**

Dengan hormatnya saya merujuk perkara di atas.

2. Terlebih dahulu Bahagian ini merakamkan setinggi-tinggi tahniah kepada makmal tuan kerana telah mendapat akreditasi ISO/IEC 17025 dari Jabatan Standard Malaysia (DSM) di bawah Skim Akreditasi Makmal Malaysia (SAMM). Dengan akreditasi yang telah diperolehi, makmal tuan adalah layak untuk diberi pengiktirafan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

3. Justeru itu, sukacita dimaklumkan bahawa Bahagian ini mewakili **KKM bersetuju memberi pengiktirafan** kepada makmal tuan bagi tujuan analisis makanan untuk pengeluaran Sijil Kesihatan berkuatkuasa dari tarikh surat ini dikeluarkan **sehingga 20 Jun 2022** seperti mana tempoh sah laku Sijil Akreditasi ISO/IEC 17025 yang dikemukakan kepada Bahagian ini. Skop analisis yang diiktiraf oleh KKM adalah terhad kepada jenis **ujian makanan** mengikut bidang pengujian berdasarkan **skop akreditasi ISO/IEC 17025** yang dikeluarkan pada **22 Julai 2019**. **Skop Analisis yang diiktiraf oleh KKM adalah terhad kepada analisis makanan seperti di Lampiran 1**. Sebarang penarikan balik akreditasi oleh DSM akan menyebabkan pengiktirafan ini adalah terbatal secara automatik.

(Sila catatkan rujukan surat ini apabila menjawab)



PENGIKTIRAFAN MS ISO 9001:2015  
NO. SIJIL : QMS 02463

4. Bagi memastikan makmal tuan terus mendapat pengiktirafan oleh KKM, makmal perlu mematuhi syarat-syarat selepas mendapat pengiktirafan seperti di **Lampiran 2**.

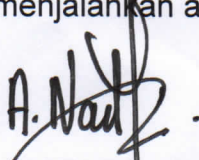
5. Sukacita dimaklumkan bahawa Bahagian ini telah mengeluarkan **Garis Panduan Analisis Makanan bagi Makmal Swasta** sebagai panduan kepada **makmal swasta yang diiktiraf oleh KKM**. Tujuan garis panduan ini diwujudkan adalah bagi menyediakan satu rujukan khas dan seragam dalam memberikan perkhidmatan analisis makanan mengikut keperluan yang ditetapkan. Garis panduan ini adalah digunapakai di kepada semua makmal swasta yang diiktiraf oleh KKM termasuk makmal IPTA yang menjalankan analisis sampel makanan termasuk ujian fizikal dan *Food Contact Material* (FCM) berkuatkuasa pada **1 Januari 2020**. Garis panduan ini boleh didapati di laman sesawang <http://fsq.moh.gov.my/v6>.

6. Sebarang pertanyaan lanjut, boleh menghubungi pegawai Program ini, Pn. Sharifah Zatil Aqmar binti Syed Mustafa di talian 03-88850797 sambungan 4324 atau e-mel [sharifah.zatil@moh.gov.my](mailto:sharifah.zatil@moh.gov.my). Kerjasama pihak tuan dalam perkara ini amatlah dihargai dan didahului dengan ucapan terima kasih.

Sekian, terima kasih.

**“BERKHIDMAT UNTUK NEGARA”**

Saya yang menjalankan amanah,



**(AHMAD NADZRI BIN SULAIMAN)**

b.p Pengarah Kanan Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia

**LAMPIRAN 1**

**SKOP ANALISIS YANG DILULUSKAN BAGI  
PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA OLEH KEMENTERIAN KESIHATAN  
MALAYSIA BAGI TUJUAN ANALISIS MAKANAN UNTUK PENGELUARAN SIJIL  
KESIHATAN**

| <b>MATRIKS DIANALISIS</b> | <b>PARAMETER ANALISIS</b>                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Foods and Feeds</i>    | <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Total Plate Count</i></li><li>2. <i>Coliform and Escherichia coli (MPN)</i></li><li>3. <i>Total Yeasts and Moulds</i></li><li>4. <i>Salmonella</i></li></ol> |
| <i>Foods</i>              | <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Staphylococcus aureus Count</i></li><li>2. <i>Lactobacillus Count</i></li></ol>                                                                              |