

UNIT MIKROBIOLOGI

PARAMETER	JENIS SAMPEL	BERAT MINIMA	PEM-BUNGKUS	SUHU
★ Aerobic Plate Count	Makanan RTE/ segar/semi preserved	≥ 250g atau 3 bungkus (utk makanan ter- proses)	Bekas steril/ Pem- bungkus asal	RTE/ segar/semi preserved:
★ E-coli & Coliform (Petrifilm)				Sejuk (1-4°C)
★ <i>Staphylococcus aureus</i> (Petrifilm)	Makanan Sejukbeku			Sejukbeku: (-18-0°C)
★ Salmonella	Makanan Terproses			Makanan Terproses: < 30°C
Vibrio cholerae				
Vibrio parahaemolyticus				

★ Parameter telah akreditasi MS ISO/IEC 17025:2005

SENARAI PEGAWAI TEKNOLOGI MAKANAN

NAMA	UNIT	ALAMAT E-MEL
NORAZLINA OMAR	Ketua Makmal	norazlina_omar@moh.gov.my
NURAKMAL OTHMAN	Mikrobiologi	nurakmal@moh.gov.my
KHUZMA DIN	Aditif, Standard & Mikotoksin	khuzma@moh.gov.my
SAIFUL FAZLI SAABAN	Aditif, Standard & Mikotoksin	saiful.fazli@moh.gov.my
NORCAHAYA ALIAS	Residu Dadah Veterinar	norcahaya.alias@moh.gov.my

KEUPAYAAN PERKHIDMATAN ANALISIS MAKANAN



Untuk maklumat lanjut, sila hubungi:

MKKM Kedah
06050 Bukit Kayu Hitam
Kedah Darul Aman
Tel: 04-9222816/904 Faks:04-9222873

Kemaskini: Nov. 2017

MAKMAL KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN KEDAH

UNIT RESIDU DADAH VETERINAR

PARAMETER	JENIS SAMPEL	BERAT MINIMA	PEM-BUNGKUS	SUHU
BENZIMIDAZOLES -Thiabendazole -Flubendazole -Metabolit Albendazole -Oxfendazole -Mebendazole -Febantel -Fenbendazole	★ Ikan dan hasilan ikan	≥ 500g (Edible Portion)	Plastik	Sejuk-beku
ANTIBACTERIAL RESIDUES -Sulfonamides -Oxolinic Acid -Nicarbazin -Sulfadimidine -Sulfathiazole -Sulfamerazine -Sulfamonomethoxine -Sulfaquinoxaline -Sulfadimethoxine	★ Daging dan hasilan daging & ikan dan hasilan ikan			
ANTIBACTERIAL RESIDUES -Sulfonamides	Telur	≥ 500g	Plastik/ Commercial Pack	Suhu bilik
TETRACYCLINE -Oxytetracycline -Tetracycline -Chlortetracycline -Doxycycline	★ Daging dan hasilan daging & ikan dan hasilan ikan	≥ 500g (Edible Portion)	Plastik	Sejuk-beku
PHENICOL RESIDUES -Chloramphenicol -Thiamphenicol -Florphenicol	★			
CHLORAMPHENICOL NITROIMIDAZOLES -Ronidazole -Metronidazole -Dimetridazole metabolites	Madu	≥ 500ml	Amber bottle/ Commercial pack	Suhu bilik
TRIPHENYLME-THANE DYES -Malachite Green -Leucomalachite Green -Crystal Violet -Leucocystal Violet	Ikan dan hasilan ikan	≥ 500g (Edible Portion)	Plastik	Sejuk-beku
NITROFURAN METABOLITES -AMOZ (Furaltadone) -AOZ (Furazolidone)	★ Daging dan hasilan daging & ikan dan hasilan ikan			
MACROLIDES -Erythromycin -Lincomycin -Tylosin	★			
NITROIMIDAZOLES -Ronidazole -Metronidazole -Dimetridazole metabolites	★			

UNIT ADITIF, STANDARD MAKANAN DAN MIKOTOKSIN

PARAMETER	JENIS SAMPEL	BERAT MINIMA	PEM-BUNGKUS	SUHU
★ Asid benzoik & sorbik	Makanan terproses	≥ 250 g		
★ Asid borik	Makanan terproses			
★ Siklamat	Makanan terproses			
★ Sakarin	Makanan terproses			
Hydroxymethylfurfural (HMF)	Madu			
★ Pewarna	Makanan terproses	250 g	Bergantung kepada keadaan sampel	Suhu Bilik / sejuk/sejuk beku (bergantung kepada sampel)
Pewarna	Minyak masak	250 g		
★ Paraben	Makanan terproses	≥ 250 g		
★ Sulfur Dioksida	Makanan segar & terproses	≥ 500 g		
★ Formaldehid	Ikan & hasilan ikan	≥ 1 kg		
Formaldehid	Tepung	≥ 250 g		
★ Antioksidan	Edible oil			
Aspartame & Phenylalanine	Soft Drink			
Acesulfame K	Soft Drink			
Asid maleik	Kanja & Produk Kanja			

PARAMETER	JENIS SAMPEL	BERAT MINIMA	PEM-BUNGKUS	SUHU
★ Aflatoksin B & G	Kacang & hasilan kacang Beras	Tanpa kulit : ≥ 1 kg Dengan kulit : ≥ 1.5 kg	Brown paper/ Plastik	Suhu bilik
★ Aflatoksin M1	Liquid Milk	1000 ml	Tetrapek / Plastik	Fresh Milk : Sejuk UHT : Suhu bilik
Aflatoksin M1	Powder Milk	500 g	Plastik/ Pem-bungkus asal	Suhu bilik
★ Okratoksin A	Beras, gandum & bijirin	≥ 1 kg	Plastik	Suhu bilik
★ Fumonisin B1 & B2	Jagung & produk jagung	≥ 1 kg	Beg/boto plastik	
★ Caffein	Kopi, Produk Kopi	≥ 250 g / ≥ 500 ml	Tin/Beg plastik/Botol	
★ Melamine	Semua jenis makanan	≥ 250 g	Plastik	
★ Iodine Value	Garam	≥ 250 g	Plastik	

★ Parameter telah akreditasi MS ISO/IEC 17025:2005

LABORATORY TURN AROUND TIME

Analisis	LTAT
Kimia	≤ 30 hari
Mikrobiologi	≤ 15 hari
TUL	≤ 3 - 7 hari