

PENGHURAIAN KERJA PERKHIDMATAN PEGAWAI TEKNOLOGI MAKANAN

1. SKIM PERKHIDMATAN

Pegawai Teknologi Makanan Gred C9, C10, C12, C13, C14.

2. PERINGKAT ORGANISASI

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM), Ibu Pejabat Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri, Makmal Kesihatan Awam (KKM), Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM), Bahagian Hub Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Bahagian Penyelidikan Pemakanan, Institut Kesihatan Umum serta Bahagian Pengurusan dan Pemakanan, Jabatan Kemajuan Masyarakat (KEMAS).

3. RINGKASAN TUGAS

Pegawai Teknologi Makanan secara kolektif bertindak sebagai perancang Program Keselamatan dan Kualiti Makanan negara. Pegawai Teknologi Makanan menerajui bidang dalam keselamatan makanan seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), ISO 9000, *risk analysis*, *predictive microbiology*, bioteknologi termasuk *genetic engineering* dan sebagainya. Di peringkat antarabangsa, Pegawai Teknologi Makanan memberi sumbangan teknikal bagi merealisasikan hasrat negara untuk menjadi pemimpin dan menerajui dalam menangani isu keselamatan makanan yang dibincangkan di mesyuarat Codex, SPS, APEC dan juga ASEAN, untuk melindungi kepentingan negara dan mempromosikan Program Keselamatan dan Kualiti Makanan negara. Pegawai Teknologi Makanan juga bertanggungjawab menjalankan tugas-tugas pensijilan halal termasuk bahagian permohonan, pemeriksaan dan pemantauan dari aspek-aspek teknikal, kebersihan dan sanitasi, memastikan keselamatan makanan di Tadika KEMAS, menjalankan penyelidikan dan menyelaras latihan.

4. SKOP FUNGSI DAN BIDANG TUGAS

4.1 Pegawai Teknologi Makanan Gred C9

- a. Bertanggungjawab dalam melaksanakan dasar-dasar Kementerian Kesihatan Malaysia berkaitan dengan aktiviti pengimportan makanan di pintu-pintu masuk negara.

- b. Menjalankan kerja-kerja rutin berkaitan dengan Program Keselamatan dan Kualiti Makanan berdasarkan kepada keupayaan memahami dan memproses aspek-aspek teknikal berkaitan keselamatan makanan.
- c. Memberi khidmat nasihat teknikal berkaitan bidang teknologi makanan (Pemprosesan Makanan, HACCP, GMP dan sebagainya), bidang analisis makanan, isu-isu halal, isu-isu keselamatan makanan.
- d. Memberi khidmat nasihat dan pendidikan kesihatan berkaitan dengan aktiviti pengimportan makanan kepada pengimport makanan, agen dan pengguna.
- e. Mencadangkan pindaan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 berdasarkan perkembangan teknologi makanan semasa.
- f. Menyediakan draf ulasan negara bagi isu-isu yang telah dipersetujui dalam mesyuarat.
- g. Mengumpul, memproses dan menyemak maklumat teknikal bagi tujuan perancangan, penilaian dan pemantauan aktiviti seksyen.
- h. Mengurus dan merekod maklumat teknikal bagi tujuan perancangan, penilaian dan pemantauan aktiviti seksyen.
- i. Mengumpul dan memproses maklumat/ data berkaitan aktiviti seksyen bagi tujuan penyediaan laporan penyediaan maklumat teknikal/ laporan/ data aktiviti pemantauan dan penyelidikan.
- j. Menyediakan draf surat/ memo/ dokumen ringkas/ sijil bagi semua aktiviti seksyen dan menyemak pindaan dan ejaan bagi semua draf surat/ memo/ dokumen ringkas/ dokumen bagi semua aktiviti seksyen.
- k. Menganalisa, merancang dan melaksanakan aktiviti pendidikan serta bimbingan kepada industri makanan/ pengendali makanan bagi mempertingkatkan amalan sanitasi, keselamatan produk dan juga pematuhan perundangan di peringkat daerah.
- l. Menyelaras pelaksanaan pemantauan pencapaian QAP (NIA) Aktiviti Keselamatan & Kualiti Makanan termasuk penyediaan laporan dan mengambil tindakan sewajarnya terhadap pencapaian SIQ (*Shortfall In Quality*).

- m. Membantu dalam mengeluarkan bahan-bahan pendidikan kesihatan mengenai aspek kebersihan dan keselamatan makanan untuk kegunaan pelanggan dalaman dan luaran.
- n. Memberi sokongan dan input teknikal bagi aktiviti penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, kawalan import dan eksport.
- o. Membantu dalam mewujudkan interaksi dan kerjasama dengan agensi-agensi kerajaan serta pertubuhan yang lain yang ada kena mengena dengan pelaksanaan aktiviti kebersihan dan keselamatan makanan di peringkat daerah.
- p. Merancang dan membantu melaksanakan kajian kebersihan dan keselamatan makanan di peringkat daerah serta memberikan perkhidmatan pakar runding terus kepada industri makanan dalam bidang sains dan teknologi makanan.
- q. Menjalankan analisis ke atas sampel makanan seperti yang di peruntukan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- r. Mengesahkan dan memperakui keputusan dan laporan analisis makanan bagi tujuan penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- s. Mengambil sampel dan menganalisis sampel bagi aktiviti *risk assessment* termasuk *exposure study*.
- t. Melaksana sistem kawalan mutu di dalam makmal selaras dengan keperluan akreditasi ISO 17025.
- u. Menjalankan audit pengawasan ke atas industri makanan dalam pensijilan HACCP, menjalankan audit berdasarkan MS 1500: 2004 (Piawaian Halal) dan GMP serta menjadi *Codex Contact Point* (CCP) bagi Malaysia.
- v. Menjadi *focal point* bagi *International Food Safety Authorities Network* (INFOSAN).
- w. Mengkoordinasi penyertaan dan menilai keputusan ujian kemahiran makmal pada peringkat nasional dan antarabangsa serta mengurus semua permohonan akreditasi sistem kualiti makmal.
- x. Mengenal pasti bahan rujukan dan peralatan berkaitan program kawalan mutu untuk makmal.

- y. Menjalankan pemeriksaan ke atas premis-premis/ rumah sembelihan untuk pengesahan halal atau pemantauan.
- z. Memeriksa dan mengesahkan kenyataan atau butiran mengenai sumber bekalan serta proses penyediaan dan pengendalian premis/ rumah sembelihan menepati piawaian yang ditetapkan.
- aa. Mengambil sampel untuk dihantar ke makmal bagi tujuan analisa serta menyediakan laporan hasil pemeriksaan premis- premis/ rumah sembelihan dan kertas fatwa dari aspek saintifik yang berkaitan dengan halal.
- bb. Membuat penilaian teknikal borang permohonan dan menyediakan checklist semakan teknikal.
- cc. Menyediakan Garis Panduan Pelaksanaan Program Makanan Tambahan di Tabika/ Taska KEMAS dan spesifikasi bahan makanan bagi perolehan di ibu pejabat.
- dd. Mengadakan pemantauan pelaksanaan Program Makanan Tambahan di Tabika/ Taska KEMAS dan menyediakan laporan serta bengkel makanan dan pemakanan kepada Pemaju Masyarakat Tabika/ Taska.

4.2 Pegawai Teknologi Makanan Gred C10

- a. Bertanggungjawab dalam melaksanakan dasar-dasar Kementerian Kesihatan Malaysia berkaitan dengan aktiviti pengimportan makanan di pintu-pintu masuk negara dan memastikan sistem FoSIM berfungsi mengikut spesifikasi yang telah ditetapkan.
- b. Menjalankan kerja-kerja rutin berkaitan dengan Program Keselamatan dan Kualiti Makanan berdasarkan kepada keupayaan memahami dan memproses aspek-aspek teknikal berkaitan keselamatan makanan.
- c. Menyediakan garis panduan berkaitan isu-isu masa kini mengenai keselamatan makanan, misalannya HACCP, *risk analysis*, *predictive microbiology*, bioteknologi termasuk *genetic engineering*, bagi persediaan industri makanan menghadapi cabaran dan *imposition* perdagangan antarabangsa.
- d. Memberi khidmat nasihat teknikal berkaitan bidang teknologi makanan (Pemprosesan Makanan, HACCP, GMP dan sebagainya).

- e. Menjalankan kursus/ latihan berkenaan FoSIM kepada pengguna seperti Pegawai Teknologi Makanan, Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran, agen dan pengimport.
- f. Memberi khidmat nasihat dan pendidikan kesihatan berkaitan dengan aktiviti pengimportan makanan kepada pengimport makanan, agen dan pengguna serta menyelaraskan penyediaan laporan teknikal untuk seksyen.
- g. Mencadangkan pindaan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 berdasarkan perkembangan teknologi makanan semasa.
- h. Menyediakan draf ulasan negara bagi isu-isu yang telah dipersetujui dalam mesyuarat serta mengumpul, memproses dan menyemak maklumat teknikal bagi tujuan perancangan, penilaian dan pemantauan aktiviti seksyen.
- i. Mengurus dan merekod maklumat teknikal bagi tujuan perancangan, penilaian dan pemantauan aktiviti seksyen.
- j. Mengumpul dan memproses maklumat/ data berkaitan aktiviti seksyen bagi tujuan penyediaan laporan penyediaan maklumat teknikal/ laporan/ data aktiviti pemantauan dan penyelidikan.
- k. Mengurus pelaksanaan aktiviti seksyen serta menyediakan draf surat/ memo/ dokumen ringkas/ sijil bagi semua aktiviti seksyen.
- l. Menyemak pindaan dan ejaan bagi semua draf surat/ memo/ dokumen ringkas/ dokumen bagi semua aktiviti seksyen.
- m. Mengurus mesyuarat dan menyediakan minit mesyuarat bagi aktiviti seksyen serta mengurus perolehan/ peruntukan kewangan di peringkat seksyen.
- n. Membangunkan kaedah analisis baru, program kawalan mutu dan keselamatan makmal.
- o. Memberikan perkhidmatan pakar runding terus kepada industri makanan dalam bidang sains dan teknologi makanan.
- p. Sebagai ketua di peringkat negeri dalam menjalankan akreditasi kilang makanan bagi tujuan import supaya perdagangan dapat dipermudahkan.
- q. Menjalankan analisis ke atas sampel makanan seperti yang diperuntukan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.

- r. Mengesahkan dan memperakui keputusan dan laporan analisis makanan bagi tujuan penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- s. Mengambil sampel dan menganalisis sampel bagi aktiviti *risk assessment* termasuk *exposure study* serta mengemaskinikan kaedah-kaedah analisis dan mengawasi Program *Quality Assurance* Makmal.
- t. Melaksana sistem kawalan mutu di dalam makmal selaras dengan keperluan akreditasi ISO 17025.
- u. Menjalankan audit pengawasan ke atas industri makanan dalam pensijilan HACCP serta mengenal pasti IKS yang perlu ditingkatkan tahap keselamatan makanannya.
- v. Menjadi Sekretariat bagi mesyuarat-mesyuarat berkaitandengan *Codex* dan SPS, pembangunan industri, pembangunanstandard dan *Codex Contact Point* (CCP) bagi Malaysia serta *focal point* bagi *International Food Safety Authorities Network* (INFOSAN).
- w. Menyelaras dan menilai implementasi sistem kualiti makmal (ISO/IEC 17025) termasuk menjalankan audit ke makmal.
- x. Menyediakan, menyeragamkan dan mengemaskinikan semua dokumentasi berkaitan sistem kualiti makmal dan prosedur yang digunakan di makmal.
- y. Mengkoordinasi penyertaan dan menilai keputusan ujian kemahiran makmal pada peringkat nasional dan antarabangsa.
- z. Mengurus semua permohonan akreditasi sistem kualiti makmal serta mengenal pasti bahan rujukan dan peralatan berkaitan program kawalan mutu untuk makmal.
- aa. Menyelaras tugas penyediaan Mesyuarat dan Laporan Pemeriksaan Halal untuk Mesyuarat Panel Pensijilan Halal.
- bb. Mengambil sampel untuk dihantar ke makmal bagi tujuan analisa dan membuat laporan pemeriksaan dari aspek sains dan teknikal.

4.3 Pegawai Teknologi Makanan Gred C12

- a. Merancang, memantau dan menilai dasar dan hala tuju aktiviti di bawah Program Keselamatan dan Kualiti Makanan.

- b. Menyelaras, mengurus dan menyelia aktiviti Jawatankuasa Kecil *Codex* yang berkaitan.
- c. Mengkaji isu-isu antarabangsa berkaitan dengan keselamatan makanan dan implikasinya kepada negara, khususnya dari segi Program Keselamatan dan Kualiti Makanan dan mencadangkan pendirian negara bagi melindungi kepentingan negara.
- d. Menjadi Ketua Sekretariat Jawatankuasa Kecil *Codex* serta merancang, menyelaras dan mengurus sumber seperti kewangan, tenaga kerja dan prasarana bagi memastikan aktiviti yang dirancang dilaksanakan mengikut prosedur.
- e. Menggerak, menerajui dan memberi motivasi kepada Pegawai Teknologi Makanan Gred C44/ C41 untuk meningkatkan prestasi kerja bagi mencapai objektif aktiviti.
- f. Memantau dan mengawal prestasi aktiviti yang dirancang supaya objektif tercapai.
- g. Merancang, mengurus dan memantau pengendalian pemeriksaan dan audit di premis yang memohon Pensijilan Halal JAKIM.
- h. Memastikan jadual pemeriksaan atau auditan dijalankan dalam tempoh yang ditetapkan dan laporan hasil pemeriksaan disediakan mengikut piawaian yang ditetapkan.
- i. Mengetuai Sekretariat Mesyuarat Panel Pensijilan Halal JAKIM dan mengeluarkan sijil Halal.
- j. Merancang pembangunan sumber manusia, latihan dalam perkhidmatan dan menilai prestasi kerja anggota Cawangan Kajian dan Pengesahan Makanan Halal.
- k. Menyediakan glossari barangan halal haram dan terbitan lain yang berkaitan sebagai rujukan audit dan orang ramai.

4.4 Pegawai Teknologi Makanan Gred C13

- a. Sebagai Ketua Seksyen Kanan di peringkat Ibu Pejabat BKMM, Ketua Program Keselamatan dan Kualiti Makanan di peringkat negeri dan bertindak sebagai Ketua Seksyen Makanan, di Makmal Kesihatan Awam Kebangsaan dan Pengarah di Makmal Kesihatan Awam Kawasan yang menggunakan keupayaan *analytical* dan saintifik dalam menjalankan tanggungjawab tersebut.

- b. Merancang, memantau dan menilai dasar dan hala tuju aktiviti di bawah Program Keselamatan dan Kualiti Makanan.
- c. Menyelaraskan, mengurus dan menyelia aktiviti Jawatankuasa Kecil *Codex* yang berkaitan.
- d. Mengkaji isu-isu antarabangsa berkaitan dengan keselamatan makanan dan implikasinya kepada negara, khususnya dari segi Program Keselamatan dan Kualiti Makanan dan mencadangkan pendirian negara bagi melindungi kepentingan negara.
- e. Menjadi Ketua Sekretariat Jawatankuasa Kecil *Codex*, Jawatankuasa Kebangsaan peringkat ASEAN seperti *ASEAN Task Force on Codex (ATFC)*, *ASEAN Coordinating Committee on Food Safety (ACCFS)*.
- f. Merancang, menyelaraskan dan mengurus sumber seperti kewangan, tenaga kerja dan prasarana bagi memastikan aktiviti yang dirancang dilaksanakan mengikut prosedur.
- g. Di peringkat negeri, Ketua Program Keselamatan dan Kualiti Makanan merancang aktiviti Program Keselamatan dan Kualiti Makanan berdasarkan polisi yang disediakan di ibu pejabat yang berdasarkan *science-based approach*.
- h. Merancang, mengawas, menilai dan memberi input teknikal kepada aktiviti Kawalan Mutu Makanan yang dilaksanakan di peringkat Pejabat Kesihatan Daerah dan pintu masuk.
- i. Merancang dan melaksanakan aktiviti pendidikan dan bimbingan kepada industri makanan bagi mempertingkatkan amalan sanitasi, keselamatan produk dan juga pematuhan perundangan serta merancang dan melaksanakan aktiviti Latihan Dalam Perkhidmatan untuk Pegawai Berkuasa dalam Unit Kawalan Mutu Makanan berhubung aspek teknikal.
- j. Memberi sokongan dan input teknikal bagi aktiviti penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, kawalan import dan eksport.
- k. Menyelia, menyelaraskan dan membangunkan kemudahan perkhidmatan analisis terhadap sampel-sampel makanan dan air ke makmal-makmal termasuk Makmal Kawalan Mutu Makanan yang ada di negeri.

- l. Merancang dan mengeluarkan bahan-bahan pendidikan mengenai aspek kebersihan dan keselamatan makanan termasuk penyediaan maklumat teknikal untuk Pengarah Negeri bagi tujuan siaran akhbar.
- m. Bertanggungjawab dalam mewujudkan interaksi dan kerjasama dengan agensi-agensi kerajaan serta pertubuhan yang lain yang berkaitan dengan pelaksanaan aktiviti kebersihan dan keselamatan makanan.
- n. Membuat validasi dan verifikasi ke atas kaedah analisis makanan yang dibangunkan supaya selaras dengan perkembangan teknologi pemprosesan dan pengeluaran produk makanan semasa.
- o. Merancang dan mengawas Program Kualiti bagi semua Aktiviti Keselamatan dan Kualiti Makanan.
- p. Merancang pembangunan dan perkembangan perkhidmatan analisis dengan keperluan analisis makanan semasa.
- q. Menyediakan perancangan untuk mencapai objektif dengan mewujudkan dasar, pelan tindakan, strategi dan prosedur berasaskan kaedah saintifik di peringkat negeri.
- r. Menggerak, menerajui dan memberi motivasi kepada Pegawai Teknologi Makanan Gred C48/ C44/ C41 untuk meningkatkan prestasi kerja bagi mencapai objektif aktiviti.
- s. Memantau dan mengawal prestasi aktiviti yang dirancang supaya objektif tercapai.
- t. Merancang kajian saintifik mengikut isu-isu di bawah seksyen masing-masing di peringkat ibu pejabat bagi tujuan membangunkan pangkalan data saintifik.
- u. Bertindak sebagai pakar runding analisis makanan mengikut kepakaran masing-masing dan saksi pakar di mahkamah serta menjalankan pembangunan analisis yang baru supaya selaras dengan keperluan analisis dan perkembangan teknologi pemprosesan dan pengeluaran makanan semasa.
- v. Mewujudkan dan mengekalkan sistem kualiti di makmal selaras dengan keperluan akreditasi ISO 17025.

4.5 Pegawai Teknologi Makanan Gred C14

- a. Merancang, mengawas dan menilai strategi pelaksanaan Program Keselamatan dan Kualiti Makanan berdasarkan kepada konsep keselamatan makanan seperti HACCP, *risk analysis*, dan *science-based approach*.
- b. Merumus polisi dan strategi pelaksanaan, memantau dan menilai keberkesanan keseluruhan aktiviti di bawah Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan dengan mengambil kira aspek-aspek teknikal.
- c. Merancang, memantau dan menilai hala tuju serta aktiviti-aktiviti di bawah seksyen seperti pembangunan dan perkhidmatan makmal makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, aktiviti promosi peningkatan kualiti dan keselamatan makanan di kalangan industri makanan, pelaksanaan Skim Persijilan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), pelaksanaan Dasar *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Kebangsaan, pensijilan-pensijilan bagi maksud pengeksportan makanan, aktiviti Seksyen Standard termasuk pelan perancangan dan penggubalan serta *policy guideline* bagi penguatkuasaan, pemantauan dan kajian.
- d. Merancang pembangunan dan pengawasan sumber termasuk tenaga kerja, kewangan, prasarana bagi Program Keselamatan dan Kualiti Makanan dalam usaha untuk memperkukuhkannya bagi menghadapi cabaran keselamatan makanan seperti HACCP, *risk analysis*, bioteknologi makanan, *novel food* dan sebagainya.
- e. Memimpin dan menentukan strategi dan hala tuju program dan aktiviti bagi mencapai matlamat organisasi.
- f. Menganalisa, memahami dan mentafsir dasar-dasar atau peraturan yang akan mempengaruhi keputusan di peringkat organisasi.
- g. Merancang dan menilai Program Keselamatan dan Kualiti Makanan negara dengan mengambil kira perkembangan di peringkat antarabangsa, khususnya *Codex* seperti *Equivalence Agreement/ MRA (Mutual Recognition Arrangement)*, Perjanjian SPS dan TBT, APEC, ASEAN dan sebagainya.
- h. Memimpin dalam menangani isu-isu keselamatan makanan di mesyuarat peringkat antarabangsa iaitu *Codex*, SPS, APEC dan ASEAN untuk melindungi kepentingan negara dan mempromosikan Program Keselamatan dan Kualiti Makanan.

- i. Menggalakkan kerjasama dan kolaborasi antara agensi kerajaan, swasta dan organisasi bukan kerajaan di dalam dan di luar negara.
- j. Menjalin kerjasama dengan agensi-agensi lain berhubung dengan pembangunan sanitari industri makanan dan perkhidmatan makmal.
- k. Mensintesis kaedah dan pendekatan baru dalam melaksanakan aktiviti SPS dan *Regional*, pemantauan dan penyelidikan, dan *Risk Analysis*, berdasarkan kaedah saintifik dengan mengambil kira perkembangan semasa dalam bidang teknologi makanan dan keselamatan makanan.
- l. Menerajui aktiviti SPS dan *Regional* selaras dengan *trend* global dan negara lain serta memenuhi obligasi negara di bawah perjanjian WTO, perjanjian serantau/ pelbagai hala seperti ASEAN, APEC, dan sebagainya, serta perjanjian dua hala.
- m. Menerajui aktiviti pemantauan dan penyelidikan, dan *Risk Analysis* selaras dengan *trend* global dan negara lain, bagi memastikan keperluan negara dipenuhi.
- n. Meneliti pendirian negara untuk aktiviti *Codex* dan antarabangsa dan SPS dan *Regional* bagi menentukan ianya sesuai dan melindungi kepentingan negara.
- o. Meluluskan semua pendirian Malaysia termasuk ulasan bertulis dan kertas kerja berkaitan dengan aktiviti *Codex* dan antarabangsa.
- p. Sebagai pakar rujuk dalam aktiviti SPS dan *Regional* di peringkat kebangsaan, serantau dan antarabangsa.
- q. Mewakili Negara di Mesyuarat *Codex*, SPS, serantau seperti ASEAN, APEC dan lain-lain mesyuarat yang berkaitan dengan keselamatan makanan.
- r. Merancang dan menyelaraskan proses mengemaskinikan serta membuat pindaan ke atas Peraturan-Peraturan Makanan 1985 berdasarkan permintaan dari pihak industri makanan atau pengimport, perkembangan semasa dalam bidang sains dan teknologi makanan serta aliran antarabangsa.
- s. Mengkaji dan membuat cadangan ke atas permohonan pihak industri dan pengguna yang dikemukakan melalui Kementerian Kesihatan Malaysia.

- t. Merancang dan menentukan bahawa peraturan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 diharmonisasi dengan standard *Codex* dan ASEAN.
- u. Mengawal selia khidmat nasihat teknikal kepada pihak industri makanan, pengimport makanan, peruncit seperti pasar raya dan sebagainya dari dalam dan luar negeri berkaitan dengan peruntukan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- v. Melibatkan diri di mesyuarat/ seminar/ persidangan antarabangsa seperti *Codex*, ASEAN dan APEC dalam usaha untuk mengharmonisasikan standard makanan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dengan *Codex*, ASEAN dan APEC.
- w. Membentangkan kertas kerja dan ceramah di seminar/ persidangan/ dialog dengan pihak industri, pengguna, agensi kerajaan yang lain mengenai kehendak dan keperluan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985.

5. HUBUNGAN KERJA

Dalaman

- a. Pengurusan Tertinggi Kementerian Kesihatan Malaysia.
- b. Pegawai di Kementerian Kesihatan Malaysia.

Luaran

- a. Semua kementerian/ jabatan di peringkat persekutuan dan negeri, semua agensi/ badan berkanun, semua kerajaan tempatan dan individu yang berurusan.
- b. Pegawai di JAKIM.
- c. Institusi Pengajian Tinggi dalam dan luar negara.
- d. Pertubuhan/ Persatuan dalam dan luar negara.
- e. Pemohon pensijilan halal (pengilang).
- f. Pengguna.

6. PERSEKITARAN KERJA

- a. Dalam dan luar pejabat.

- b. Dalam negara dan luar negara.

7. KEBOLEHAN YANG DIUTAMAKAN (PENGETAHUAN/ KEMAHIRAN)

- a. Ijazah Bachelor Sains dan Teknologi Makanan daripada Universiti Putra Malaysia atau *Bachelor Technology (Food)* dari Universiti Sains Malaysia atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh kerajaan.
- b. Ijazah Sarjana Muda Sains Kepujian dalam bidang sains makanan dan pemakanan daripada universiti-universiti tempatan.
- c. Kelayakan dalam bidang berkaitan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh kerajaan.
- d. Lulus Bahasa Malaysia (termasuk lulus Ujian Lisan) pada peringkat Sijil Pelajaran Malaysia atau kelulusan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh kerajaan.
- e. Berkebolehan berkomunikasi secara lisan dan bertulis sama ada dalam Bahasa Melayu dan Bahasa Inggeris.
- f. Mempunyai pengetahuan dan kemahiran dalam bidang teknologi makanan iaitu dari segi analisis mikrobiologi dan kimia.
- g. Berkebolehan memberikan pendapat secara profesional dan memberi khidmat nasihat.
- h. Berkebolehan dalam bidang komputer.
- i. Berkebolehan dalam menulis laporan yang berkualiti.

8. SIFAT-SIFAT YANG BERSESUAIAN DENGAN JAWATAN

- a. Integriti.
- b. Bekerjasama.
- c. Bertanggungjawab.
- d. Profesionalisme.
- e. Kebebasan, adil dan saksama.
- f. Kualiti.

- g. Kompetensi dan ketelitian.
- h. Displin diri.
- i. Amanah.
- j. Jujur.
- k. Ikhlas.

9. ANCAMAN/ BAHAYA

- a. Percanggahan kepentingan.
- b. Penglibatan dengan aktiviti luar pejabat.
- c. Boleh diambil tindakan undang-undang.
- d. Tekanan.
- e. Risiko terdedah kepada peluang penyelewengan.
- f. Keselamatan diri semasa menjalankan tugas luar.

Sumber : Emel daripada Kementerian Kesihatan Malaysia bertarikh 12 Februari 2009.
Emel daripada Jabatan Kebajikan Masyarakat(KEMAS) bertarikh 26 Februari 2009.
Emel daripada Jabatan Alam Sekitar bertarikh 8 Mei 2009.