

PENGHURAIAN KERJA PERKHIDMATAN PENOLONG PEGAWAI TEKNOLOGI MAKANAN

1. SKIM PERKHIDMATAN

Penolong Pegawai Teknologi Makanan Gred C5, C6, C7, C8.

2. PERINGKAT ORGANISASI

Ibu Pejabat Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri, Makmal Kesihatan Awam (KKM), Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM) serta Bahagian Hub Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).

3. RINGKASAN TUGAS

Bertanggungjawab menjalankan analisis sampel makanan, menyediakan bahan-bahan media dan kimia serta peralatan analisis, menjalankan kawalan mutu ke atas bahan media dan kimia, mengeluarkan laporan analisis sampel makanan dan melupuskan sampel makanan, bahan toksik dan patogenik mengikut prosedur yang telah ditetapkan.

4. SKOP FUNGSI DAN BIDANG TUGAS

4.1 Penolong Pegawai Teknologi Makanan Gred C5

- a. Bertanggungjawab kepada Ketua Makmal/ Pegawai Teknologi Makanan Negeri/ Ketua Seksyen Hub Halal JAKIM.
- b. Membantu dalam proses penerimaan sampel makanan rutin, krisis dan kajian.
- c. Menjalankan proses sub-sampel mengikut prosedur yang telah ditetapkan dan analisis sampel makanan rutin, krisis dan kajian.
- d. Bertanggungjawab bagi penyediaan media kultur, larutan-larutan piawai serta bahan-bahan kimia dan peralatan kaca.
- e. Menjalankan kawalan mutu terhadap setiap kumpulan *batch* media dan bahan kimia yang disediakan.
- f. Menentukan semua peralatan makmal telah dikalibrasi sebelum digunakan.

- g. Bertanggungjawab mengawal inventori bahan kimia, peralatan kaca dan media serta menyediakan laporan inventori dan laporan lain untuk semakan.
- h. Bertanggungjawab melupuskan sampel makanan, bahan toksik dan patogenik mengikut prosedur yang betul dan selamat.
- i. Menolong membuat pembahagian bekalan bagi kegunaan aktiviti persampelan dan menyelaraskan agihan bahan-bahan pendidikan dan keselamatan makanan kepada setiap daerah.
- j. Membantu mengemaskinikan sistem fail rasmi Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan.
- k. Membantu Pegawai Teknologi Makanan menjalankan Aktiviti Pemantauan Keselamatan dan Kualiti Makanan serta membantu dalam mengadakan pameran untuk promosi Aktiviti Keselamatan dan Kualiti Makanan.
- l. Menjalankan audit mengikut standard MS 1500: 2004 bagi audit pematuhan dan pemantauan.
- m. Memeriksa tahap kebersihan premis dari sudut pengendalian pemprosesan, peralatan dan susun atur kilang.
- n. Bertanggungjawab menyediakan laporan lawatan pemeriksaan bagi premis yang dilawati dan membentangkan laporan pemeriksaan ke Mesyuarat Panel di peringkat jabatan.
- o. Mengambil sampel (jika perlu) untuk dihantar ke makmal bagi tujuan analisa.
- p. Bertanggungjawab dalam pengumpulan data analisis sampel bagi ramuan yang digunakan dalam makanan dan menguruskan penghantaran sampel ke makmal bagi analisis.
- q. Membantu menguruskan pengendalian sampel yang diterima serta mengurus Mesyuarat Panel Pengesahan Halal dan membantu dalam kerja-kerja *Help Desk*.

4.2 Penolong Pegawai Teknologi Makanan Gred C6

- a. Menyelia program keselamatan di makmal termasuk memastikan semua bahan toksik dan patogenik disediakan, digunakan dan dilupuskan dengan betul dan selamat.

- b. Membantu dalam proses penerimaan sampel makanan rutin, krisis dan kajian serta membantu menjalankan analisis sampel makanan rutin, krisis dan kajian.
- c. Menjalankan kaedah validasi bagi kaedah-kaedah yang telah dibangunkan dan program jaminan kualiti di makmal.
- d. Menentukan semua alat-alat kaca, larutan piawai dan sebagainya adalah mencukupi sebelum kerja-kerja analisis dimulakan.
- e. Bertanggungjawab melakukan penyelenggaraan dan pembaikan kecil ke atas peralatan makmal serta menyelia atendan makmal dalam membasuh dan mencuci alat-alat kaca dan menjaga kebersihan makmal setiap masa.
- f. Bertanggungjawab menjalankan kalibrasi mengikut jadual yang ditetapkan dan menyimpan semua rekod tersebut.
- g. Membantu merancang program latihan anggota teknikal makmal melalui maklum balas keperluan latihan atau penyemakan melalui rekod latihan.
- h. Membantu mengawal selia makmal-makmal keselamatan dan kualiti makanan melalui pengumpulan maklumat pencapaian makmal dan penyediaan laporan bulanan.
- i. Membantu pengendalian mesyuarat/ bengkel di peringkat jabatan.
- j. Menolong mengurus maklumat makmal iaitu dengan mendapatkan maklum balas dari makmal seperti laporan bulanan, inventori peralatan, keupayaan analisis dan lain-lain.
- k. Membantu dalam mengemaskinikan dan mengurus kaedah analisis mikrobiologi dan kimia secara berterusan.
- l. Membantu menyebarkan maklumat yang berkaitan dengan Penolong Pegawai Teknologi Makanan.

4.3 Penolong Pegawai Teknologi Makanan Gred C7

- a. Bertanggungjawab menyelia tugas-tugas Penolong Pegawai Teknologi Makanan Gred C5 dan Gred C6.
- b. Membantu dalam proses penerimaan sampel makanan rutin, krisis dan kajian serta menjalankan analisis sampel makanan rutin, krisis dan kajian.

- c. Menjalankan kaedah validasi bagi kaedah-kaedah yang telah dibangunkan dan membantu menjalankan *method development* bagi keedah-kaedah baru yang ingin dibangunkan.
- d. Membantu memastikan program jaminan kualiti dijalankan mengikut jadual yang ditetapkan di makmal.
- e. Memastikan semua bahan kimia atau media disediakan mengikut prosedur untuk tujuan analisis.
- f. Membantu dalam memastikan kemudahan penerimaan dan penyimpanan sampel makanan diurus dengan baik.
- g. Bertanggungjawab melakukan penyelenggaraan dan pembaikan kecil ke atas peralatan makmal.

5. HUBUNGAN KERJA

Dalaman

- a. Pengurusan Tertinggi.
- b. Pegawai di Kementerian Kesihatan Malaysia.
- c. Pegawai di Jabatan Kesihatan Negeri.

Luaran

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

6. PERSEKITARAN KERJA

- a. Dalam dan luar pejabat.
- b. Dalam negara dan luar negara.

7. KEBOLEHAN YANG DIUTAMAKAN (PENGETAHUAN/ KEMAHIRAN)

- a. Berkelulusan diploma yang diiktiraf dengan keutamaan dalam bidang teknologi makanan.
- b. Berkebolehan berkomunikasi secara lisan dan bertulis sama adadalam Bahasa Melayu dan Bahasa Inggeris.
- c. Mempunyai pengetahuan dan kemahiran dalam bidang teknologi makanan iaitu dari segi analisis mikrobiologi dan kimia.
- d. Berkebolehan memberikan pendapat secara profesional dan memberi khidmat nasihat.
- e. Berkebolehan dalam bidang komputer.
- f. 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. Disiplin 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.