



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.600-19/8/51 (10)

Tarikh : 25 Januari 2023

MY CO2 (PG) SDN. BHD.
(No SAMM: 384)
16, Lengkok Kikik 1
Taman Inderawasih
13600 Perai, Pulau Pinang
Malaysia

Tuan,

PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA UNTUK PERKHIDMATAN ANALISIS MAKANAN BAGI KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA - MY CO2 (PG) SDN. BHD. (NO. SAMM: 384)

Dengan hormatnya saya merujuk perkara di atas.

2. Terlebih dahulu Program ini merakamkan setinggi-tinggi tahniah kepada makmal tuan kerana berjaya mengekalkan akreditasi ISO/IEC 17025 yang diperolehi dari Jabatan Standard Malaysia di bawah Skim Akreditasi Makmal Malaysia (SAMM).
3. Sehubungan dengan itu, sukacita dimaklumkan bahawa Program ini mewakili **Kementerian Kesihatan Malaysia bersetuju melanjutkan pengiktirafan** kepada makmal tuan untuk perkhidmatan analisis makanan bagi Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) berkuatkuasa dari tarikh surat ini dikeluarkan **sehingga 29 Januari 2028** tertakluk kepada tempoh sah laku Sijil Akreditasi ISO/IEC 17025 yang **dikeluarkan pada 14 Oktober 2022** seperti yang dikemukakan kepada Program ini. **Skop Analisis yang diiktiraf oleh KKM adalah terhad kepada analisis makanan seperti di Lampiran 1.** Sebarang penarikan balik akreditasi oleh Jabatan Standard Malaysia akan menyebabkan pengiktirafan ini adalah terbatal secara automatik.

(Sila catatkan rujukan surat ini apabila menjawab)



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

Nombor Permohonan Makmal : MS052200001-0
: MY CO2 (PG) SDN.BHD
16, Lengkok Kikik 1
Taman Inderawasih
13600 Perai, Pulau Pinang

No SAMM : 384
No Pengiktirafan : MS052200001-0/1
Tempoh Sah Pengiktirafan : 14/10/2022 – 29/01/2028

4. Bagi memastikan makmal tuan terus mendapat pengiktirafan oleh KKM, makmal perlu mematuhi syarat-syarat selepas mendapat pengiktirafan seperti di **Lampiran 2**.
5. Sebarang pertanyaan lanjut, boleh menghubungi pegawai Program ini, Pn. Siti Fatimah binti Leham di talian 03-88850797 sambungan 4017 atau e-mel fatimah.leham@moh.gov.my. Kerjasama pihak tuan dalam perkara ini amatlah dihargai dan didahului dengan ucapan terima kasih.

“BERKHIDMAT UNTUK NEGARA”

Saya yang menjalankan amanah,



(ZAILINA BINTI ABDUL MAJID)

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

**SKOP ANALISIS YANG DILULUSKAN BAGI
PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA UNTUK PERKHIDMATAN ANALISIS
MAKANAN BAGI KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

MATRIKS DIANALISIS	PARAMETER ANALISIS
Foods Foodstuff, Other (Animal and Pet Food)	Moisture Protein Crude Ash Crude Fat
Traditional Medicine / Animal Feed / Food	Carbohydrate & Energy by Calculation
Food & Feed – Seafood, Food, Vegetables, Feed	Sudan Red I,II,III,IV, para red Determination of cyanuric acid and melamine residue (LC-MS/MS) Sodium chloride
Coffee Powder & Premix Coffee	Caffeine & Coffee Content
Dairy Products	Majonnier Fat
Meats and Meat Products	Benzo (a) pyrene
Solid, Semisolid Food and Liquid Food	Formaldehyde
Flour and Bread	Propionic Acid
Sauces and Ketchup	Free 3-Monochloropropane-1,2 - diol (3-MCPD)
Feed, Fishmeal Fish and Fish Products (Including shrimp, prawns and other aquatic life edible by human being)	Histamine

PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA UNTUK PERKHIDMATAN ANALISIS MAKANAN BAGI KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA - MY CO2 (PG) SDN. BHD. NO. SAMM: 384

MATRIKS DIANALISIS	PARAMETER ANALISIS
Food (Sauce, Flour, drinks, frozen seafood, noodles)	Boric acid (qualitative) Boric acid (quantitative) Benzoic Acid Sorbic Acid Sulphur Dioxide
Food Products <ul style="list-style-type: none"> • Feed & Fishmeal • Fish & Fish Products • Meat, Poultry & Derived Products 	Chloramphenicol
Traditional Medicine / Animal Feed / Food	Monounsaturated Fat Polyunsaturated Fat Saturated Fat Trans Fatty Acid Total Dietary Fiber Cholesterol
Oily Food Products and Non-Oily Food Products	Diethyl hexyl phthalates (DEHP) Benzyl butyl phthalates Dibutyl phthalates Diisononyl phthalates Di-n-octyl phthalates
Ice Pop & Jelly and Beverage	Artificial Colouring Tartrazine Sunset Yellow Carmoisine Allura Red Brilliant Blue
Bird Nest & Bird Nest Product	Nitrite Nitrate Sialic Acid

Matriks Dianalisis	Parameter Analisis
<p>Food Products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non-alcoholic • Food Additives & Supplements • Dairy Products • Honey & Honey Products • Edible Oils, Fats & Their Products • Meat, Poultry & Derived Products • Egg & Egg Products • Nuts, Fruits & Vegetables & Derived Products • Essential Nutrients • Feed, Sauces, Herbs, Spices & Condiments • Fish & Fish Products • Sugar & Sugar Products • Frozen Food • Traditional Medicine • Flour & Confectionery 	<p>Vitamin D (as Cholecalciferol)</p>
<p>Baby Foods and Milk Products</p>	<p>Vitamin E (Total tocopherol) Vitamin D3</p>
<p>Vitamin premix / Food/ Feed/ Pharmaceutical Products</p>	<p>Vitamin A Vitamin C</p>
<p>Traditional Medicine / Animal Feed / Food</p>	<p>Aflatoxin Zearalenone T-2 Toxin DON Beta - agonist Melamine Fumonisin Ochratoxin A Chloramphenicol</p>
<p>Traditional Medicine / Animal Feed / Food</p>	<p>Lead Arsenic Cadmium Tin Calcium Iron Mercury Antimony Sodium</p>

Matriks Dianalisis	Parameter Analisis
<p>Food Products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non alcoholic • Food Additives & Supplements • Dairy Products • Honey & Honey Products • Edible Oils, Fats & Their Products • Meat, Poultry & de rived products • Egg & Egg Products • Nuts, Fruits & Vegetables & Derived Products • Essential Nutrients • Feed, Sauces, Herbs, Spices, & Condiments • Fish & Fish Products • Sugar & Sugar Products • Frozen Food 	<p>Potassium</p>
<p>Food Products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Additives & Supplements • Dairy Products • Honey & Honey Products • Meat, Poultry & Derived Products • Egg & Egg Products • Nuts, Fruits & Vegetables & Derived Products • Essential Nutrients • Feed, Sauces, Herbs, Spices & Condiments • Fish & Fish Products • Frozen Food • Traditional Medicine • Flour & Confectionery 	<p>Total Sugar</p> <p>Added Sugar (as sucrose)</p>
<p>Foods</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raw Soybean • Processed Food 	<p>Genetic Modified Organisms (35S Promoter, NOS Terminator)</p>

PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA UNTUK PERKHIDMATAN ANALISIS MAKANAN BAGI KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA - MY CO2 (PG) SDN. BHD. NO. SAMM: 384

Matriks Dianalisis	Parameter Analisis
Foods <ul style="list-style-type: none"> • Raw Meat • Processed Food 	Pork Origin Identification
Palm Oil Product & Edible Oils	Impurities Unsaponifiable matter Slip melting point Iodine value DOBI of crude palm oil Moisture and volatile matter Saponification Value Peroxide value Acidity / FFA
Water Mineral Water Potable / Drinking and Reverse Osmosis Water	pH sodium Organo Chlorine Pesticide Aldrin Dieldrin Chlordane DDT Heptachlor Heptachlor epoxide Hexachlorobenzene Lindane Methoxychlor Nitrite Total Hardness Mercury Copper Barium Boron Fluoride

Matriks Dianalisis	Parameter Analisis
Water Mineral Water Potable / Drinking and Reverse Osmosis Water (Cont.)	Cyanide Chromium Hexavalent Chromium Chloride Lead Aluminium Phenols Magnesium Silver Iron Cadmium Free chlorine Selenium Total Chromium Turbidity Arsenic Manganese Nickel Sulphate Ammoniacal Nitrogen Nitrate Colour Anionic surfactant – Detergent MBAS Antimony Zinc Calcium Beryllium Thallium

MATRIKS DIANALISIS	PARAMETER ANALISIS
Water Mineral Water Potable / Drinking and Reverse Osmosis Water (Cont.)	Potassium Tin Formaldehyde Phosphate Bromide Acidity Alkalinity Temperature Chemical Oxygen Demand (COD) Sulphide Phosphorus Silica Chloroform Bromodichlorometane Dibromochloromethane Bromoform Total Dissolved Solid
All types of food and food related samples	Aerobic plate count / Total Plate Count Yeast & Mold count Bacillus cereus Coliform Salmonella Vibrio cholera Vibrio parahaemolyticus Clostridium perfringens Enterobacteriaceae Escherichia coli Coagulase Positive Staphylococcus aureus

Matriks Dianalisis	Parameter Analisis
<p>All type of food including:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foods • Alcoholic Beverages • Dairy Products • Edible Oils, Fats and their products • Egg and Egg Products • Essential Nutrients, including Vitamins • Fish and Fish Products • Flour and Confectionary • Food Additives and Supplements • Honey and Honey Products • Infant Foods • Meat, Poultry and derived products • Pet Foods • Sauces, Herbs, Spices and Condiments • Sugar and sugar product 	<p>Escherichia coli</p> <p>Coagulase Positive Staphylococcus aureus</p> <p>Coliform</p>
<p>Foods</p> <p>Fruit Juice</p>	<p>Alicyclobacillus</p>
<p>Foods Products</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Additives & Supplements • Beverages • Cereal & Cereal Products • Dairy Products • Fish & Fish Products • Sauces, Herbs, Spices & Condiments • Meat, Poultry & Derived Products • Honey & Honey Products • Egg & Egg Products • Nuts, Fruits & Vegetables & Derived Products • Essential Nutrients • Sugar & Sugar Products • Frozen Food • Flour & Confectionery • Feed 	<p>Anaerobic Bacteria Count</p> <p>Aerobic Plate Count</p> <p>Shigella species</p> <p>Listeria monocytogenes</p> <p>Listeria species</p> <p>Clostridium species</p> <p>Vibrio species</p> <p>Yeast and mold</p>

Matriks Dianalisis	Parameter Analisis
Cereal, Cereal Products & Starch Sugar & Sugar Products Flour & Confectionery	Thermophilic Spore Count Including: <ul style="list-style-type: none"> - Thermophilic Aerobic Sporeformers - Thermophilic Flat Sour Sporeformers - Thermophilic Anaerobic Spore Producing H₂S (Sulfide Spoilage Sporeformers) - Thermophilic Anaerobic Gas Producing Spores
Water, Waste water, Potable water, Drinking water	Total Coliform <i>Escherichia coli</i> Fecal Coliform Clostridium perfringens Sulphite Reducing Anaerobe (Clostridia) Fecal Streptococcus and Enterococcus Pseudomonas aeruginosa Total plate count Total plate count / Heterotrophic plate count

LAMPIRAN 2

SYARAT-SYARAT TAMBAHAN SELEPAS MENDAPAT PENGIKTIRAFAN MAKMAL SWASTA UNTUK PERKHIDMATAN ANALISIS MAKANAN BAGI KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

1. Makmal perlu mengemukakan laporan analisis sampel yang dijalankan bagi pengeluaran sijil kesihatan kepada Program ini setiap 6 bulan. Laporan Januari - Jun perlu dikemukakan pada atau sebelum minggu kedua bulan Julai manakala laporan Julai - Disember perlu dikemukakan pada atau sebelum minggu kedua bulan Januari tahun berikutnya.
2. Audit verifikasi akan dibuat oleh pegawai-pegawai dari KKM pada bila-bila masa sepanjang tempoh pengiktirafan mengikut jadual yang akan ditetapkan. Notis akan diberikan kepada makmal sebelum audit diadakan.
3. Sebarang penarikan balik Sijil Akreditasi ISO/IEC 17025 oleh DSM akan menyebabkan pengiktirafan oleh KKM terbatal secara automatik. KKM berhak menarik balik pengiktirafan tersebut sekiranya makmal swasta gagal mematuhi syarat atau tidak berpuas hati dengan prestasi makmal.
4. Bagi tujuan pembaharuan pengiktirafan oleh KKM, makmal perlu mengemukakan permohonan pembaharuan untuk melanjutkan pengiktirafan 3 BULAN sebelum tamat tempoh dengan mengemukakan salinan Sijil Akreditasi ISO/IEC 17025 yang terkini.
5. Sebarang penambahan skop akreditasi, pihak tuan/puan perlu mengemukakan permohonan pindaan untuk mendapatkan pengiktirafan bagi jenis ujian di dalam penambahan skop akreditasi tersebut. Permohonan boleh dibuat melalui sistem FoSIM di <https://fosim.moh.gov.my/fssmapp/app/portal>.
6. Senarai makmal yang masih sah laku Pengiktirafan Makmal Swasta untuk Perkhidmatan Analisis Makanan bagi Kementerian Kesihatan Malaysia boleh didapati di laman sesawang <https://fosim.moh.gov.my/fssmapp/app/portal>. Sekiranya tiada permohonan dari pihak makmal untuk melanjutkan pengiktirafan, nama makmal akan dikeluarkan dari senarai dalam tempoh empat belas (14) hari selepas tempoh tarikat.