

**LESEN**

1. Lesen yang dikeluarkan oleh Majlis hendaklah dipamerkan di tempat yang mudah dilihat pada setiap masa (Seksyen 107 (5) Akta 171).
2. Lesen hendaklah dipamerkan di dalam plet yang disediakan oleh Majlis supaya berkeadaan sempurna. Plet yang telah hilang atau rosak perlu diganti dengan menghubungi Majlis dengan kadar segera.
3. Syarat-syarat lesen yang dikeluarkan hendaklah disempurnakan dalam tempoh 30 hari dari tarikh penerimaan surat serta mematuhi pada bila-bila masa sepanjang tahun (Seksyen 107 (2) Akta 171).
4. Bayaran lesen hendaklah dijelaskan dalam tempoh yang ditetapkan pada tiap-tiap tahun (sebelum 31hb Mac)
5. Lesen yang dikeluarkan akan tamat tempohnya pada 31hb. Mac, tiap-tiap tahun (seperti yang tercatat pada bil/lesen).
6. Majlis Daerah Tanjong Malim boleh membatalkan lesen atau tidak mengeluarkan sesuatu lesen tanpa memberi sebarang sebab selain kehendak-kehendak dan syarat yang tersebut. Majlis boleh mengeluarkan syarat-syarat tambahan dari masa ke semasa mengikut keadaan (Seksyen (3) Akta 171)
7. Tiada permainan judi boleh diadakan atau dilakukan dimana-mana bahagian premis.

KEMUDAHAN ASAS

8. Kemudahan sanitasi seperti tandas, bilik air, tempat membasuh tangan, urinal dan sebagainya hendaklah disediakan serta dijaga dalam keadaan bersih dan sempurna pada setiap masa.
9. Menyediakan tong sampah yang sempurna dan mencukupi serta menggunakan karung plastik bagi pembuangan sampah perniagaan.

KESELAMATAN DAN ALAT KECEMASAN

10. Sekurang-kurangnya sebuah peti ubat yang lengkap dan alat pemadam api secukupnya hendaklah disediakan.

SYARAT-SYARAT PERNIAGAAN

MAKANAN

11. **BEKALAN MAKANAN**

- a) Hendaklah dalam keadaan segar.
- b) Pelesen-pelesen tidak dibenarkan memproses ayam, itik dan sebarang jenis binatang seperti menyembelih, membuang bulu, melapah dan sebagainya dalam premis perniagaan.
- c) Semua ramuan dan makanan yang digunakan dalam penyediaan makanan hendaklah mempunyai label yang lengkap.
- d) Makanan/ Bahan mentah tidak dibenarkan diletakan di atas lantai.
- e) Proses menyediakan bahan mentah untuk dimasak hendaklah dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air.

12. **PERLINDUNGAN MAKANAN**

- a) Menyediakan penudung atau kabinet yang tidak boleh dimasuki lalat, serangga atau debu bagi semua makanan untuk jualan.
- b) Menggunakan penyepit setiap kali menyentuh makanan.

13. **PENYIMPANAN MAKANAN**

- a) Semua kabinet makanan hendaklah diperbuat dari aluminium dan dijaga supaya sentiasa bersih.
- b) Makanan yang dimasak atau yang dimakan terus hendaklah dasingkan penyimpanannya daripada makanan mentah.
- c) Penyimpanan makanan yang dimasak hendaklah dalam bekas yang bertutup dimana:

Suhu makanan panas = $>63\text{ C}$
Suhu makanan sejuk = $<4\text{ C}$
Suhu makanan beku = $<-10\text{ C}$

- d) Penyimpanan makanan di dalam peti sejuk hendaklah teratur dan bersih di mana:

Suhu 'Freezer' = 0 hingga -18C

Suhu 'Chiller' = 0 hingga 4C

- e) Peti sejuk hendaklah dibersihkan dan proses " defrosting " hendaklah dijalankan supaya ianya boleh tahan lama dan mendapat suhu yang dikehendaki.

14. **PENGENDALI MAKANAN**

- a) Semua pengendali makanan hendaklah menjalani pemeriksaan kesihatan dan mendapatkan pelalian demam kepialu (SuntikanTyphim) daripada pegawai perubatan atau Kesihatan.
- b) Semua pengendali makanan diwajibkan memakai kad pengendali makanan sepanjang menjalankan perniagaan.
- c) Semasa mengendalikan makanan semua pengendali dikehendaki:
- Memakai pakaian yang bersih dan sesuai.
 - Memakai apron yang bersih dan tudung kepala/topi.
 - Kuku hendaklah sentiasa pendek, bersih dan tidak memakai cincin.

Tidak dibenarkan :

- a) Meludah, membuang hingus daripada hidung, menghisap atau menggunakan tembakau atau bahan sedutan lain atau mengunyah tembakau atau buah pinang semasa menyediakan atau menghidang makanan.
- b) Seseorang yang luka atau pecah kulit untuk menjual atau menyediakan atau menyediakan makanan untuk dijual melainkan luka itu dibalut rapi dengan balutan kalis air.
- c) Mengendali atau membenar pengendalian apa-apa makanan dengan jari-jarinya tetapi hendaklah menggunakan penyenduk, pengepit atau lain-lain perkakas yang sesuai bagi tiap-tiap maksud itu ;

- d) Menggunakan jari-jarinya ke mulut, mata, telinga, hidung atau kulit kepala semasa menyediakan atau menghidang makanan.
- e) Menggunakan nafasnya untuk membuka mana-mana beg atau pembalut.
- f) Menyapu tangannya ke atas pakaian atau dengan apa-apa cara selain daripada tuala atau kain yang bersih.
- g) Memakai pakaian yang tidak berlengan/singlet.
- h) Meletakkan sehingga boleh menyentuh makanan untuk dijual apa-apa bahan, perkakas atau benda yang kotor atau mungkin boleh mencemar makanan itu, atau yang telah disentuh dengan mulut ; atau
- i) Batuk atau bersin ke atas mana-mana makanan atau bekas makanan.

PERALATAN DAN PERKAKASAN

15. **KEADAAN / KEBERSIHAN ALAT MEMASAK**

- a) Semua peralatan dan pekakas untuk penyediaan makanan hendaklah sentiasa bersih, mudah dicuci, kalis air dan dalam keadaan sempurna (tidak sumbing, pecah atau retak).
- b) Pinggan mangkuk dan lain-lain pekakas hendaklah dicuci di tempat yang tinggi , bukan di atas lantai.
- c) Penggunaan dapur arang tidak dibenarkan kecuali dengan kebenaran.
- d) Peralatan memasak hendaklah disimpan di tempat yang terlindung dari agen pencemaran.
- e) Tidak dibenarkan membawa atau menyimpan makanan untuk dijual dalam mana-mana beg, karung atau bekas yang serupa yang mana pada bila-bila masa mengandungi atau telah digunakan untuk mengangkat apa-apa racun atau material yang merbahaya.
- f) Peralatan yang tidak digunakan hendaklah dikeluarkan dari premis bagi mengurangkan kesesakan.

KEMUDAHAN SANITASI

16. **BEKALAN AIR**

- a) Bekalan air hendaklah dari JBA, bekalan dari punca lain tidak dibenarkan.
- b) Air yang digunakan bagi penyediaan makanan dan juga untuk kegunaan mencuci peralatan hendaklah di ambil terus dari paip. Penggunaan paip getah adalah dilarang.

17. **PERLIMBAHAN/ PERPARITAN**

- a) Hendaklah dipastikan supaya air perlimbahan dapat mengalir dengan sempurna dan lancar serta dilupuskan dengan sebaiknya.
- b) Longkang-longkang hendaklah dibersihkan dan dibaiki segala kerosakan yang ada supaya aliran air tidak tersekat atau bertakung.
- c) Semua sisa makanan hendaklah dikumpul dan tidak dibuang ke dalam longkang.

18. **KEMUDAHAN TANDAS**

- a) Semua tandas hendaklah dibersihkan dan dibaiki supaya dapat berfungsi dengan baik dan tidak berbau(mangkuk tandas tidak pecah/Flushing system berfungsi).
- b) Lantai tandas hendaklah dimozek dan didindingnya hendaklah digenting gerlis sehingga ke siling.
- c) Sabun untuk mencuci tangan hendaklah disediakan secukupnya.

19. **KEMUDAHAN BESEN/SINKI BASUH TANGAN**

- a) Besen/sinki basuh tangan yang dilengkapi dengan sabun dan tuala bersih hendaklah disediakan secukupnya di dewan makan dan satu lagi di tandas.
- b) Sebarang kerosakan hendaklah dibaiki dengan segera.

20. **PELUPUSAN SAMPAH DAN SISA MAKANAN**

- a) Tong sampah hendaklah disediakan secukupnya, lengkap dengan beg plastik dan penutup yang sempurna.
- b) Tong sampah hendaklah ditutup setiap masa.
- c) Tong sampah hendaklah dicuci dan dibersihkan.

KEADAAN FIZIKAL PREMIS

21. **LANTAI**

- a) Lantai hendaklah sentiasa dibersihkan, tidak licin, tidak telap air dan dibaiki semua kerosakan supaya memudahkan kerja-kerja pembersihan.
- b) Seluruh lantai kedai termasuk dewan, dapur, kakilima dan tandas hendaklah diperbuat dari batu mozek.
- c) Karpet atau lantai jenis 'vynial' hanya dibenarkan di dewan makan yang mempunyai penyaman udara.

22. **DINDING DAN SILING**

- a) Dinding dewan makan, dapur, bilik mandi atau tandas hendaklah di genting gerlis dengan warna cerah setinggi 1.5 (5 kaki).
- b) Dinding serta siling premis hendaklah sentiasa dijaga supaya bersih dari habuk dan sawang dan dibaiki semua kerosakan yang ada.

23. **PENCAHAYAAN DAN PENGUDARAAN**

- a) Pencahayaan dan pengudaraan semulajadi yang mencukupi hendaklah disediakan diseluruh bahagian bangunan.
- b) Dimana bahagian yang tidak mempunyai pencahayaan/ pengudaraan semulajadi yang mencukupi, pencahayaan/ pengudaraan yang 'artificial' hendaklah disediakan dengan secukupnya dan sentiasa dibersihkan.

- c) Ruang terbuka atau 'air well' tidak dibenarkan ditutup melainkan mendapat kebenaran/kelulusan daripada pihak Majlis Daerah Pekan.

24. **KESESAKAN**

- a) Ruang lantai yang mencukupi hendaklah disediakan bagi pelanggan dan pengendali makanan untuk mengelakkan dari sebarang kesesakan.

25. **KEBUK WASAP**

- a) Corong 'discharge' kebuk wasap hendaklah permukaannya di pasang menghala ke permukaan tanah ; atau
- b) Corong 'discharge' kebuk wasap hendaklah di pasang menghala terus ke bahagian bumbung premis. Tinggi pemasangan corong 'discharge' sekurang-kurangnya hendaklah 1 meter dari bumbung.

'SILA LIHAT DI LAMPIRAN'

KAWALAN TERHADAP BINATANG PEROSAK/PELIHARAAN

26. **KAWALAN LIPAS, LALAT DAN TIKUS(LILATI)**

- a) Langkah-langkah pencegahan atau penghapusan lipas, lalat dan tikus hendaklah dijalankan terutamanya ditempat penyimpanan makanan dan bahan mentah.
- b) Binatang ternakan seperti **burung, anjing, kucing** dan sebagainya tidak dibenarkan berada di dalam premis.

LAIN-LAIN

27. **PENGURUSAN DAN PENJAGAAN**

- a) Pengurus premis hendaklah memastikan supaya keseluruhan bangunan berada dalam keadaan yang baik, dimana bahagian bangunan rosak akan kotor, kerja-kerja membaiki dan pembersihan hendaklah dilakukan.
- b) Sebarang aktiviti memasak di atas kakilima atau di luar premis adalah dilarang tanpa kebenaran daripada pihak Majlis.

- c) Semua pekerja yang berumur 18 tahun tidak dibenarkan berkerja di dalam restoran, tetapi bagi pekerja berumur 16 tahun hingga 18 tahun , satu surat kebenaran daripada ibubapa atau penjaga hendaklah diperolehi dahulu sebelum dibenarkan.

28. **PENALTI**

- a) Kegagalan mematuhi syarat-syarat yang tersebut di atas atau tidak menjelaskan bayaran lesen dalam tempoh yang ditetapkan adalah menjadi kesalahan dan Majlis boleh mengambil tindakan kompaun, merampas atau tindakan Mahkamah.
- b) Seseorang yang menjalankan perniagaan di premisnya tanpa mempunyai lesen yang sah dari Yang Dipertua Majlis Daerah Pekan adalah melakukan kesalahan dan apabila disabitkan boleh dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit dan denda tambahan tidak lebih daripada dua ratus ringgit bagi tia-tiap kesalahan itu berterusan selepas disabitkan (Seksyen 26 Undang-undang Kecil Pelesenan, Tred Perniagaan dan Perindustrian) Majlis Daerah Pekan 1991.

PENGAKUAN

Bahawa saya
No. Kad Pengenalan mengaku telah menerima dan berjanji akan mematuhi syarat-syarat yang tersebut di atas.

Tarikh :

Tandatangan :