

**JABATAN KESIHATAN PERSEKITARAN
MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA.**

**SYARAT-SYARAT DAN KEPERLUAN KESIHATAN BAGI PELESENAN PREMIS MAKANAN
DI KAWASAN MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA
TAHUN 2008**

(Di terima dan di luluskan untuk di gunapakai di dalam kawasan pentadbiran Majlis Bandaraya Petaling Jaya pada mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan Penguatkuasaan MBPJ Bil. 6/2008 (18/11/2008), Bil. 3/2009 (17/03/2009) dan Mesyuarat Penuh MBPJ Bil. 9/2008 (27/11/2008), Bil. 3/2009 (31/03/2009)
Dasar ini akan dilaksanakan sepenuhnya berkuatkuasa mulai 1hb. Jun, 2009

	SYARAT-SYARAT
1	Pengusaha premis makanan hendaklah memiliki lesen perniagaan yang sah dari Majlis Bandaraya Petaling Jaya dan hendaklah sentiasa mempamerkan lesen tersebut di premis.
2.	Lokasi premis makanan hendaklah terletak di kawasan yang dibenarkan oleh Majlis dengan terlebih dahulu mendapat kelulusan dari pihak majlis.
3	Tidak di benarkan membuat apa-apa sambungan binaan di luar dari premis asal atau binaan yang menutup longkang tanpa kebenaran Majlis
4	Longkang awam di sekeliling premis hendaklah tidak di tutup sedemikian cara hingga menghalang kerja-kerja pembersihan longkang serta hendaklah di jaga sedemikian cara supaya sentiasa bersih dari sampah-sarap dan/atau sisa makanan. Longkang awam di sekeliling premis tidak boleh di tutup tanpa kebenaran bertulis dari pihak majlis dan tertakluk keatas budibicara majlis dengan berpandukan undang-undang serta dengan kebenaran bersyarat.
5	Lantai di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin dari jenis 'non slip'
6	Dinding di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin sekurang kurangnya 1.5 meter dari paras lantai.
7	Hendaklah mengadakan sistem 'exhaust' dengan corong asap di bahagian dapur. Corong asap hendaklah di pasang mengarah ke atas hingga ke paras atas bumbung dan di pasang sedemikian cara supaya tidak menimbulkan sebarang kacau ganggu. Corong asap tidak di benarkan di pasang mengarah ke bawah atau ke dalam longkang.
8	Hendaklah mengadakan stor yang mencukupi untuk penyimpanan bahan mentah yang kering. Penyimpanan bahan mentah yang kering hendaklah di atas rak bertingkat yang di perbuat dari 'STAINLESS STEEL' yang di pasang sedemikian cara supaya bahagian bawah rak bertingkat bebas dari paras lantai setinggi 50 cm (20 inci) atau lebih

**JABATAN KESIHATAN PERSEKITARAN
MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA.**

**SYARAT-SYARAT DAN KEPERLUAN KESIHATAN BAGI PELESENAN PREMIS MAKANAN
DI KAWASAN MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA
TAHUN 2008**

**(Di terima dan di luluskan untuk di gunapakai di dalam kawasan pentadbiran Majlis
Bandaraya Petaling Jaya pada mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan
Penguatkuasaan MBPJ Bil. 6/2008 (18/11/2008), Bil. 3/2009 (17/03/2009) dan Mesyuarat
Penuh MBPJ Bil. 9/2008 (27/11/2008), Bil. 3/2009 (31/03/2009)
Dasar ini akan dilaksanakan sepenuhnya berkuatkuasa mulai 1hb. Jun, 2009**

9	<p>Premis makanan dan stor hendaklah bebas dari urungan lalat/lipas/tikus dan serangga</p> <p>Semua premis makanan hendaklah melantik satu syarikat kawalan lipas/lalat/tikus dan serangga ('Pest Control') yang bertanggungjawab melakukan kerja kerja kawalan sedemikian cara supaya dapat mencegah pembiakan dan premis sentiasa bebas dari urungan lipas/lalat/tikus dan serangga.</p> <p>Hendaklah menyediakan jadual rawatan pencegahan lipas/lalat/tikus dan serangga.</p> <p>Pengusaha hendaklah mengemukakan satu salinan kontrak perkhidmatan tahunan kontraktor kawalan serangga/rodensia</p>
10	<p>Hendaklah mengadakan kemudahan tandas yang mencukupi.</p> <p>Tandas hendaklah di jaga supaya sentiasa dalam keadaan bersih dan tidak berbau busuk.</p> <p>Tandas hendaklah dilengkapi kemudahan mencuci tangan serta bekalan sabun, tisu atau alat pengering tangan, tong sampah bertutup dan alat semburan pewangi.</p>
11	<p>Hendaklah mengadakan besin (sinki) cuci tangan dengan bekalan sabun dan tisu atau alat pengering tangan di dewan makan untuk kegunaan pelanggan.</p>
12	<p>Hendaklah mengadakan tong sampah bertutup yang mencukupi bagi membuang sampah dan sisa makanan.</p> <p>Sampah dan sisa makanan hendaklah di isi ke dalam beg plastik yang di letak ke dalam tong sampah atau sedemikian cara supaya tidak bersepah di kawasan premis.</p> <p>Dilarang membuang sampah dan sisa makanan ke atas lantai atau ke dalam longkang</p>
13	<p>Hendaklah mengadakan 'grease trap'. yang mencukupi dan sesuai, yang di buat dari 'stainless steel' supaya senang di cuci.</p> <p>Semua air limbah dari tempat cucian dan dapur hendaklah disalurkan sedemikian cara supaya melalui 'grease trap' yang disediakan sebelum disalurkan ke longkang awam.</p> <p>'Grease trap' hendaklah di selenggara supaya sentiasa berada di dalam keadaan bersih, tidak tersumbat atau melimpah ke atas lantai.</p>

**JABATAN KESIHATAN PERSEKITARAN
MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA.**

**SYARAT-SYARAT DAN KEPERLUAN KESIHATAN BAGI PELESENAN PREMIS MAKANAN
DI KAWASAN MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA
TAHUN 2008**

**(Di terima dan di luluskan untuk di gunapakai di dalam kawasan pentadbiran Majlis
Bandaraya Petaling Jaya pada mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan
Penguatkuasaan MBPJ Bil. 6/2008 (18/11/2008), Bil. 3/2009 (17/03/2009) dan Mesyuarat
Penuh MBPJ Bil. 9/2008 (27/11/2008), Bil. 3/2009 (31/03/2009)
Dasar ini akan dilaksanakan sepenuhnya berkuatkuasa mulai 1hb. Jun, 2009**

14	<p>Semua pengendali makanan dan pekerja hendaklah menjalani pemeriksaan kesihatan oleh Pegawai Perubatan bertauliah iaitu:</p> <ul style="list-style-type: none">- pemeriksaan fizikal- mendapatkan suntikan pelalian TYPHOID- pemeriksaan X – ray dada- pemeriksaan perubatan lain seperti yang diarah oleh Pegawai Kesihatan / Pegawai Perubatan Majlis
15	<p>Semua pengendali makanan dan pekerja diwajibkan menghadiri Kursus Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan (ALKEM) atau Majlis.</p>
16	<p>Setiap pengendali makanan dan pekerja hendaklah memiliki satu Sijil Kesihatan yang di sahkan oleh Pegawai Perubatan bertauliah atau yang dikeluarkan oleh pihak Majlis dan sijil tersebut perlu di kemukakan apabila di minta oleh majlis</p>
17	<p>Setiap pengendali makanan dan pekerja hendaklah memiliki satu sijil suntikan TYPHOID yang sah dikeluarkan oleh Pegawai Perubatan yang di iktiraf oleh Kementerian Kesihatan atau pihak Majlis dan sijil tersebut perlu di kemukakan apabila di minta oleh majlis</p>
18	<p>Setiap pengendali makanan dan pekerja hendaklah memiliki satu sijil Kursus Pengendali Makanan yang sah dan di iktiraf oleh Kementerian Kesihatan (ALKEM) atau yang dikeluarkan oleh pihak Majlis dan sijil tersebut perlu di kemukakan apabila di minta oleh majlis</p>
19	<p>Semua pengendali makanan dan pekerja hendaklah sentiasa berpakaian bersih dan kemas, memakai apron, topi dan berkasut.</p>
20	<p>Gerai-gerai, rak makanan, dan peralatan hendaklah diperbuat daripada 'stainless steel' dan di selenggara dalam keadaan bersih, kemas dan teratur.</p> <p>Gerai-gerai, rak makanan, dan peralatan tidak di benarkan di letak atau di simpan di lorong belakang, kaki lima atau di lorong tepi premis.</p> <p>Tidak dibenarkan melakukan sebarang aktiviti mencuci atau memasak di luar premis perniagaan</p>
21	<p>Pengusaha premis makanan hendaklah menyediakan sinki atau besin tempat mencuci pinggan mangkuk yang tinggi dari paras lantai dan tidak di benarkan mencuci pinggan mangkuk di luar kawasan premis, di atas lantai atau di atas jalan</p>

**JABATAN KESIHATAN PERSEKITARAN
MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA.**

**SYARAT-SYARAT DAN KEPERLUAN KESIHATAN BAGI PELESENAN PREMIS MAKANAN
DI KAWASAN MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA
TAHUN 2008**

**(Di terima dan di luluskan untuk di gunapakai di dalam kawasan pentadbiran Majlis
Bandaraya Petaling Jaya pada mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan
Penguatkuasaan MBPJ Bil. 6/2008 (18/11/2008), Bil. 3/2009 (17/03/2009) dan Mesyuarat
Penuh MBPJ Bil. 9/2008 (27/11/2008), Bil. 3/2009 (31/03/2009)
Dasar ini akan dilaksanakan sepenuhnya berkuatkuasa mulai 1hb. Jun, 2009**

22	Pengusaha premis makanan hendaklah mengadakan jadual pembersihan dan memastikan keadaan premis sentiasa dijaga dalam keadaan bersih dan sanitari.
23	Bekalan air hendaklah di ambil secara terus dari paip bekalan air awam dan tidak di benarkan menggunakan sambungan paip getah atau plastik atau bekas takungan air
24	Tidak di benarkan membawa, menyimpan atau memelihara haiwan di dalam kawasan premis makanan atau persekitaran nya
25	Mana mana premis makanan yang dikenakan kompaun sebanyak tiga (3) kali berturut turut bagi satu kesalahan yang sama dalam tempoh dua belas (12) bulan berterusan, maka premis tersebut akan dikenakan tindakan: a) Pembatalan lesen selepas surat tunjuk sebab dikeluarkan kepada pemilik premis dan di pertimbangkan oleh Mesyuarat Jawatankuasa Kecil Teknikal Pelesenan serta pembatalan lesen melalui Mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan Penguatkuasaan b) Premis tersebut akan di kenakan sistem pemarkahan demerit yang berakhir dengan penutupan premis.
26	Bilangan dan kedudukan gerai dalam sesebuah premis makanan hendaklah sebagaimana yang di tetapkan oleh majlis.
27	Hendaklah memohon permit daripada Majlis bagi meletak kerusi meja diluar premis yang terhad hanya di siarkaki sahaja. Kelulusan hanya untuk kegunaan pelanggan sahaja