

**JABATAN PERKHIDMATAN KESIHATAN & PERSEKITARAN
MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA**

**SYARAT-SYARAT DAN KEPERLUAN KESIHATAN BAGI PELESENAN PREMIS
MAKANAN DI KAWASAN MAJLIS BANDARAYA PETALING JAYA TAHUN 2007**

(Diterima dan diluluskan untuk digunapakai di dalam kawasan pentadbiran Majlis Bandaraya Petaling Jaya pada Mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan Penguatkuasaan MBPJ Bil.6/2008 (18/11/2008), Bli. 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.

BIL.	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 dibenarkan membuat apa-apa sambungan binaan di luar dari premis asal atau binaan yang menutup longkang tanpa kebenaran Majlis.
4.	<p>Longkang awam di sekeliling premis hendaklah tidak ditutup sedemikian cara hingga menghalang kerja-kerja pembersihan longkang serta hendaklah dijaga sedemikian cara supaya sentiasa bersih dari sampah sarap dan/atau sisa makanan.</p> <p>Longkang awam di sekeliling premis tidak boleh ditutup tanpa kebenaran bertulis dari pihak Majlis dan tertakluk ke atas budibicara Majlis dengan berpandukan undang-undang serta dengan kebenaran bersyarat.</p>
5.	<p>Lantai di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin dari jenis 'non slip' atau dari bahan yang lebih berkualiti yang mana perlu dibuktikan atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.</p> <p><i>(** pindaan seperti keputusan Mesyuarat Jawatankuasa Kawalan Perniagaan Dan Kesihatan bertarikh 15hb Jun 2022)</i></p>
6.	Dinding di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin sekurang-kurangnya 1.5 meter dari paras lantai.
7.	<p>Hendaklah mengadakan sistem 'exhaust' dengan corong asap di bahagian dapur.</p> <p>Corong asap hendaklah dipasang mengarah ke atas hingga ke paras atas bumbung dan dipasang sedemikian cara supaya tidak menimbulkan sebarang kacau ganggu.</p>

	Corong asap tidak dibenarkan dipasang mengarah ke bawah atau ke dalam longkang.
8.	<p>Hendaklah mengadakan stor yang mencukupi untuk penyimpanan bahan mentah yang kering.</p> <p>Penyimpanan bahan mentah yang kering hendaklah di atas rak bertingkat yang diperbuat dari 'STAINLESS STEEL' yang dipasang sedemikian cara supaya bahagian bawah rak bertingkat bebas dari paras lantai setinggi 50 cm (20 inci) atau lebih.</p>
9.	<p>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 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 membuat sampah dan sisa makanan.</p> <p>Sampah dan sisa makanan hendaklah diisi ke dalam beg plastik yang diletak 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 dibuat dari 'stainless steel' supaya senang dicuci.</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 diselenggara supaya sentiasa berada di dalam keadaan bersih, tidak tersumbat atau melimpah ke atas lantai.</p>

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 disahkan oleh Pegawai Perubatan bertauliah atau yang dikeluarkan oleh pihak Majlis dan sijil tersebut perlu dikemukakan apabila diminta oleh Majlis.</p>
17.	<p>Setiap pengendali makanan dan pekerja hendaklah memiliki satu sijil suntikan TYPHOID yang sah dikeluarkan oleh Pegawai Perubatan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan atau pihak Majlis dan sijil tersebut perlu dikemukakan apabila diminta oleh Majlis.</p>
18.	<p>Setiap pengendali makanan dan pekerja hendaklah memiliki satu sijil Kursus Pengendali Makanan yang sah dan diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan (ALKEM) atau yang dikeluarkan oleh pihak Majlis dan sijil tersebut perlu dikemukakan apabila diminta 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 diselenggara dalam keadaan bersih, kemas dan teratur.</p> <p>Gerai-gerai, rak makanan dan peralatan tidak dibenarkan diletak atau disimpan 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 dibenarkan mencuci pinggan mangkuk di luar kawasan premis di atas lantai atau di atas jalan.</p>

22.	Pengusaha premis makanan hendaklah mengadakan jadual pembersihan dan memastikan keadaan premis sentiasa dijaga dalam keadaan bersih dan sanitari.
23.	Bekalan air hendaklah diambil secara terus dari paip bekalan air awam dan tidak dibenarkan menggunakan sambungan paip getah atau plastik atau bekas takungan air.
24.	Tidak dibenarkan membawa, menyimpan atau memelihara haiwan di dalam kawasan premis makanan atau persekitarannya.
25.	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pembatalan lesen selepas surat tunjuk sebab dikeluarkan kepada pemilik premis dan dipertimbangkan oleh Mesyuarat Jawatankuasa Kecil Teknikal Pelesenan serta pembatalan lesen melalui Mesyuarat Jawatankuasa Kesihatan, Perundangan dan Penguatkuasaan. b) Premis tersebut akan dikenakan sistem pemarkahan demerit yang terakhir dengan penutupan premis.
26.	Bilangan dan kedudukan gerai dalam sesebuah premis makanan hendaklah sebagaimana yang ditetapkan oleh Majlis.
27.	<p>Hendaklah memohon permit daripada Majlis bagi meletak kerusi meja di luar premis yang terhad hanya di siarkaki sahaja.</p> <p>Kelulusan hanya untuk kegunaan pelanggan sahaja.</p>

Jabatan Perkhidmatan Kesihatan & Persekitaran
Majlis Bandaraya Petaling Jaya