

**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.	ASPEK	SYARAT-SYARAT	PUNCA KUASA
1.	Lesen	Pengusaha premis makanan hendaklah memiliki lesen perniagaan yang sah dari Majlis Bandaraya Petaling Jaya dan hendaklah sentiasa mempamerkan lesen tersebut di premis.	UUK PEM 3(1) UUK PEM 11(2)
2.	Menumpahkan Bahan Mengganggu	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. Longkang awam di sekeliling premis tidak boleh ditutup tanpa kebenaran bertulis dari pihak Majlis dan tertakluk ke atas budi bicara Majlis dengan berpandukan undang-undang serta dengan kebenaran bersyarat.	UUK PEM 19(1)
3.	Lantai	Lantai di seluruh kawasan dewan makan dan dapur hendaklah dijubin dari jenis 'non slip' dari bahan yang lebih berkualiti yang mana perlu dibuktikan atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen. <i>(**pindaan seperti keputusan Mesyuarat Jawatankuasa Kawalan Perniagaan Dan Kesihatan bertarikh 15hb Jun 2022)</i>	UUK PEM 41(a)(i) UUK PEM 41(b)(i)
4.	Dinding	Dinding di seluruh kawasan dewan makan dan dapur hendaklah dipasang dengan jubin sekurang-kurangnya 1.5 meter dari paras lantai dan jika kedai itu berhawa dingin, dindingnya boleh dipasang dengan panel kayu atau lain-lain bahan permukaan licin seperti diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.	UUK PEM 41(a)(ii) UUK PEM 41(b)(ii)
5.	Corong/ Serombong Asap	Hendaklah mengadakan sistem 'exhaust' dengan corong asap di bahagian dapur. Corong asap hendaklah dipasang mengarah ke atas hingga ke paras atas bumbung dan dipasang sedemikian cara supaya tidak menimbulkan sebarang kacau ganggu. Corong asap tidak dibenarkan dipasang mengarah ke bawah atau ke dalam longkang	UUK PEM 41 (b)(iii)

		Pengecualian pemasangan serombong asap bagi bangunan yang melebihi 5 tingkat.	
6.	Bilik Stor	Hendaklah mengadakan stor yang mencukupi untuk penyimpanan bahan mentah yang kering. di atas rak yang bertingkat yang diperbuat dari ' <i>Stainless Steel</i> ' yang dipasang sedemikian cara supaya bahagian bawah rak bertingkat bebas dari paras lantai setinggi 20cm (8inci) atau lebih. Dikehendaki disenggara supaya berkeadaan bersih setiap masa.	UUK PEM 27(1)
7.	Kawalan Serangga/ Binatang Perosak	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. Pengusaha hendaklah menyediakan jadual rawatan pencegahan lipas/lalat/tikus dan serangga serta mengemukakan satu salinan kontrak perkhidmatan tahunan kontraktor kawalan serangga/rodensia kepada pihak Majlis.	UUK PEM 34(1) Peraturan- Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan-16
8.	Tandas	Hendaklah mengadakan kemudahan tandas yang mencukupi dilengkapi kemudahan mencuci tangan serta bekalan sabun, tisu atau alat pengering tangan, tong sampah bertutup dan alat semburan pewangi. Dinding tandas, bilik mandi dan tempat membuang air kecil hendaklah dipasang dengan jubin sekurang-kurangnya 1.5 meter dari paras lantai. Setiap tandas, tempat membuang air kecil, bilik mandi dan bilik basuh hendaklah dibekalkan dengan lampu dan peredaran udara yang mencukupi atau sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.	UUK PEM 22(1) UUK PEM 22(4) UUK PEM 22(5) Peraturan- Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan - 28
9.	Sinki	Hendaklah mengadakan besin (sinki) cuci tangan dengan bekalan sabun dan tisu atau pengering tangan di dewan makan untuk kegunaan pelanggan dan besin tempat mencuci pinggan mangkuk yang dipasang dengan jubin sekurang-kurangnya 0.5 meter dari paras lantai. Tidak dibenarkan mencuci pinggan mangkuk di luar kawasan premis, di atas lantai atau di atas jalan.	UUK PEM 41(c) Peraturan- Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan - 27
10.	Tong Sampah	Hendaklah mengadakan tong sampah bertutup yang mencukupi bagi membuang sampah dan sisa makanan. 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.	UUK PEM 16 UUK PEM 17 UUK PEM 18 UUK PEM19 (1)(d) Peraturan-

		Dilarang membuang sampah dan sisa makanan atas lantai atau ke dalam longkang.	Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan- 17
11.	Perangkap Minyak	<p>Hendaklah mengadakan 'grease-trap' yang mencukupi dan sesuai, yang dibuat dari 'stainless steel' supaya senang dicuci dan perlu diselenggara supaya sentiasa berada dalam keadaan bersih, tersumbat atau melimpah ke atas lantai.</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>Saiz minimum perangkap minyak mengikut jenis premis makanan:</p> <p>Kafetaria/Restoran/Kopitiam : 24”(P) x 12”(L) x 12”(T)inci</p> <p>Restoran Mamak/Kantin Sekolah/Hospital: 30”(P) x 14”(L) x 12”(T)inci</p>	UUK PEM 20
12.	Pengendali Makanan	<p>Semua pengendali makanan dan pekerja DIWAJIBKAN mendapatkan suntikan pelalian TYPHOID dan memiliki sijil/kad suntikan pelalian yang sah dikeluarkan oleh Pegawai Perubatan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan atau pihak Majlis serta memastikan satu salinan sijil/kad suntikan dibuat dan dikemukakan kepada pihak Majlis.</p> <p>Semua pengendali makanan dan pekerja DIWAJIBKAN menghadiri Kursus Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan (ALKEM) atau pihak dan memastikan satu salinan sijil/kad suntikan dibuat dan dikemukakan kepada pihak Majlis.</p> <p>Setiap pengendali makanan dan pekerja dikehendaki menjalani pemeriksaan fizikal serta memiliki Sijil Kesihatan yang disahkan oleh Pegawai Perubatan yang bertauliah.</p> <p>Setiap pengendali makanan dan pekerja hendaklah sentiasa berpakaian bersih dan kemas, memakai apron, topi dan berkasut.</p>	<p>UUK PM 9(f) UUK PM 18(2)</p> <p>Peraturan- Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan – 30, 31, 32</p>
13.	Gerai	<p>Bilangan dan kedudukan gerai dalam sesebuah premis makanan hendakla ditetapkan oleh Majlis.</p> <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</p>	<p>UUK PEM 40(2) UUK PEM 40(3) UUK PEM 41(c)</p>

		atau disimpan di lorong belakang, kaki lima atau di lorong tepi premis.	
14.	Kebersihan Premis Makanan	Pengusaha premis makanan hendaklah mengadakan jadual pembersihan dan memastikan keadaan premis sentiasa dijaga dalam keadaan bersih dan sanitari.	UUK PEM 15 UUK PM 5(1)(2) Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan-15(3)
15.	Bekalan Air	Bekalan air hendaklah diambil secara terus dari paip bekalan air awam dan tidak dibenarkan diambil dari pili atau sumber lain dari dalam tandas atau bilik air samada dengan menggunakan sambungan paip getah atau plastik atau bekas takungan air.	UUK PEM 21(1)(2)(3)
16.	Larangan Haiwan Di Dalam Premis	Tidak dibenarkan membawa, menyimpan atau memelihara haiwan di dalam kawasan premis makanan atau persekitarannya.	UUK PM 11(2) Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Peraturan -8
17.	Halangan	Tidak dibenarkan membuat sebarang halangan di kaki lima premis samaada memasak, membasuh, mendirikan struktur kekal, meletak barang dan peralatan jualan, dll.	Akta Parit, Jalan dan Bangunan 1974. Sek. 46(1)