



MAJLIS DAERAH KUBANG PASU
KOMPLEKS PENTADBIRAN DAERAH KUBANG PASU,
06000 JITRA KEDAH DARUL AMAN
TEL : 04-9183300 / 04-918 3307
FAKS : 04- 9174057

BAHAGIAN KESIHATAN
UNIT PELESENAN

SYARAT – SYARAT AM LESEN PERNIAGAAN

KEDAI/ RESTORAN MAKANAN DAN MINUMAN

1. LESEN RESTORAN MAKANAN DAN MINUMAN

- 1.1** Lesen hendaklah di pameran di tempat yang mudah di lihat sewaktu perniagaan di jalankan dan hendaklah menunjukkan lesen itu bila dikehendaki berbuat demikian oleh Yang Dipertua atau mana-mana orang yang diberi kuasa oleh Yang Dipertua.
- 1.2** Lesen tidak boleh di sewa atau di pindah milik tanpa kelulusan MDKP.
- 1.3** Peniaga dibenarkan berniaga di premis yang di benarkan sahaja dan menjalankan perniagaan jenis jualan yang dibenarkan sahaja.
- 1.4** Pemegang lesen hendaklah sentiasa hadir dan menjalankan atau mengawasi perniagaan di premis yang di pohon.
- 1.5** Halangan di kaki lima hadapan premis dan lorong belakang premis adalah di larang.
- 1.6** Lesen perniagaan yang di luluskan MDKP di perakukan sah penggunaannya selama 1 tahun sahaja mulai 1hb Januari hingga 31hb Disember tiap tahun dan WAJIB memperbaharui lesen sebelum 28hb Februari tahun berikutnya.
- 1.7** Sebarang pelanggaran syarat ini atau arahan Pegawai MDKP, membolehkan pihak MDKP mengambil tindakan :
 - 1.6.1** Mensita (seal)
 - 1.6.2** Denda/ kompaun
 - 1.6.3** Lesen perniagaan dibatalkan/ di gantung
 - 1.6.4** Menjalankan apa-apa tindakan undang-undang yang difikirkan sesuai oleh MDKP.

2. BANGUNAN DAN KEMUDAHAN ASAS

2.1 Lantai

Hendaklah diperbuat daripada bahan-bahan yang sesuai iaitu :

- Mudah di bersihkan/ di selenggara
- Tidak licin
- Kalis air
- Tidak menakung air

2.2 Dinding

Dinding mestilah diperbuat daripada bahan- bahan yang sesuai :

- Kalis air setinggi 1.5 meter (5 kaki)
- Mudah di bersihkan
- Tidak mudah terbakar

2.3 Pengudaraan

Pengudaraan hendaklah sempurna

2.4 Pencahayaan

Pencahayaan hendaklah mencukupi bagi memudahkan pengendalian makanan dan penyelenggaraan.

2.5 Bekalan air bersih

- Air yang di guna hendaklah dari sumber bekalan air awam yang bersih, selamat dan mencukupi.
- Air yang di guna bagi penyediaan makanan dan mencuci peralatan hendaklah di ambil terus dari paip. Penggunaan paip getah adalah di larang.

2.6 Sistem perlimbahan/ peparitan

- Penggunaan perangkap minyak (grease trap) adalah di wajibkan di setiap premis makanan.
- Sisa makanan hendaklah di kumpulkan dalam beg plastik dan tidak di buang ke dalam longkang.
- Longkang- longkang hendaklah di bersihkan dan di baiki segala kerosakan supaya aliran air tidak tersekat atau bertakung.

2.7 Kemudahan tandas

- Semua tandas hendaklah bersih dan diselenggara dengan baik supaya tidak berbau.
- Sabun cecair dengan dipenser untuk mencuci tangan hendaklah di sediakan dengan secukupnya.

2.8 Tempat Pelupusan Sampah dan Sisa Makanan

- Tong sampah hendaklah di sediakan secukupnya lengkap dengan beg plastik, penutup yang sempurna dan di tutup setiap masa.

3. PENGENDALI MAKANAN

Pengendali makanan di restoran adalah mana- mana individu yang terlibat dalam penyediaan, penyajian dan penjualan makanan.

3.1 Status Kesihatan

- Hendaklah di akui sihat oleh Pegawai Perubatan Kerajaan atau pengamal perubatan berdaftar.
- Wajib mendapatkan Suntikan Pelalian terhadap Demam Kepialu (Typhoid Fever) kepada pekerja yang terlibat dalam pengendalian makanan.
- Tidak di benarkan terlibat dalam pengendalian makanan jika demam, cirit- birit, batuk dan berkudis.
- Wajib menghadiri Kursus Pengendalian Makanan dengan mendapat sijil tamat latihan

3.2 **Pakaian**

- Semasa bertugas pengendali makanan hendaklah :
- Berpakaian sopan, kemas dan sesuai
- Memakai apron berwarna cerah
- Memakai penutup kepala yang sesuai, bersih serta mudah di basuh.
- Memakai kasut semasa mengendalikan makanan dalam premis (selipar tidak di benarkan).

4. **MAKANAN DAN MINUMAN**

4.1 **Penyediaan makanan**

- Peralatan yang di gunakan hendaklah bersih.
- Gunakan peralatan berasingan bagi mengendalikan makanan mentah dan yang telah di masak.
- Proses penyediaan bahan mentah untuk di masak hendaklah di lakukan di tempat yang bersih, tinggi (0.45 m dari permukaan tanah) dan kalis air.

4.2 **Penyimpanan makanan**

- Makanan yang di masak hendaklah di asingkan penyimpanannya dari bahan mentah.
- Makanan yang akan disediakan hendaklah dinyahbekukan secukupnya di tempat dingin dan jauh dari makanan lain untuk mengelak pen cemaran bersilang.
- Di larang menyimpan makanan pada suhu zon merbahaya di antara suhu 10°C – 60°C.
- Jangan simpan makanan yang di masak lebih dari 4 jam pada suhu bilik.

4.3 **Simpanan sejuk beku**

- Makanan sejuk beku seperti daging dan ikan hendaklah di simpan dalam ruang beku secepat mungkin selepas di beli untuk mengelakkan kerosakan.
- Peti sejuk hendaklah di selenggarakan dengan baik
- Jangan muatkan makanan dengan padat dalam peti sejuk.
- Makanan mentah hendaklah dicuci dengan sempurna sebelum di simpan.

4.4 **Penyajian makanan**

- Makanan halal tidak boleh di hidangkan di dalam bekas yang telah di gunakan untuk makanan yang tidak halal.
- Simpan makanan yang telah di masak pada suhu yang selamat jika tidak di sajikan dengan segera.
- Guna penyepit, penyedok (sendok) untuk menyaji makanan, tidak boleh di kendali dengan tangan.
- Makanan sedia di makan yang di pameran harus di tutup dengan sempurna.

5. **KAWALAN SERANGGA PEROSAK DAN HAIWAN PELIHARAAN**

- 5.1 Mengambil langkah-langkah sesuai dan wajar bagi memastikan premis bebas dari serangga perosak LILATI (lipas, lalat, tikus) dan haiwan peliharaan seperti anjing, kucing dan burung.
- 5.2 Mengambil langkah yang praktikal untuk menghapuskan serangga perosak atau tempat pembiakan.

