



SYARAT-SYARAT LESEN KEDAI MAKAN/RESTORAN

1. PENGENDALI MAKANAN

- 1.1 Pengendali makanan hendaklah mendapatkan pemeriksaan pegawai perubatan dan suntikan TY2 untuk layak mengendali makanan.
- 1.2 Pengendali makanan hendaklah menghadiri Kursus Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Majlis.
- 1.3 Semua pengendali makanan diwajibkan memakai apron yang berwarna cerah dan penutup kepala yang bersih.
- 1.4 Membersih tangan dengan sempurna selepas membuang air besar/kecil atau sebelum menyediakan makanan dengan menggunakan bahan pencuci / bahan sanitasi.
- 1.5 Setiap pengendali makanan **DILARANG**:-
 - Berkuku panjang dan kotor
 - Merokok semasa mengendali makanan
 - Memakai selipar dan sandal
 - Menyentuh dan mengambil makanan yang dimasak dengan tangan (Hendaklah menggunakan sarung tangan dan peralatan yang sesuai)

2. RUANG MAKAN

- 2.1 Lantai ruang makan hendaklah disudahi dengan jubin / Cat Epoxy yang tulen dan dinding hendaklah disudahi dengan Cat Epoxy / jubin sekurang-kurangnya 1.5 meter dari lantai.
- 2.2 Menyediakan sinki dan bahan pencuci tangan yang mencukupi untuk kemudahan pelanggan.
- 2.3 Binatang-binatang peliharaan tidak dibenarkan berada di dalam premis.
- 2.4 Bekalkan bekas-bekas habuk rokok, bakul sampah atau bekas yang bersesuaian untuk kemudahan pelanggan.

LAMPIRAN 1

- 2.5 Meja yang digunakan hendaklah daripada jenis kalis air dan bersih serta mempunyai permukaan yang licin dan senang dicuci. Hendaklah dibersihkan dengan menggunakan bahan pembunuh kuman pada setiap kali / tamat menjalankan perniagaan
- 2.6 Pengusaha perlu memastikan premis bebas dari lalat, lipas dan tikus (LILATI). Kawalan serangga perlu dibuat 2 kali setahun di setiap premis makanan.
- 2.7 Pengusaha perlu memasang perangkap lalat elektrik yang mencukupi.
- 2.8 Siling, lampu dan kipas hendaklah sentiasa bersih dan bebas dari habuk dan sawang.

3. RUANG DAPUR

- 3.1 Menyediakan tempat penyediaan makanan yang mencukupi dan sentiasa dalam keadaan bersih.
- 3.2 Dinding dan lantai ruang dapur hendaklah dibuat dengan jubin / dicat dengan Cat Epoxy.
- 3.3 Mengadakan peti atau bilik sejuk bersuhu darjah yang sesuai (*Chiller* -0° C hingga 4°C dan *Freezer* -0°C hingga -18°C). Makanan mentah atau yang belum dimasak hendaklah diletakkan berasingan daripada makanan yang telah dimasak. (Makanan masak di ruang atas dan makanan mentah diruang bawah peti sejuk).
- 3.4 Mengadakan cerobong asap dan/ atau kipas hawa panas di tempat-tempat memasak makanan.
- 3.5 Semua barang-barang atau peralatan dan bahan-bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih. Dilarang meletakkan barang makanan di atas lantai.
- 3.6 Mengadakan perangkap minyak atau lemak (grease trap) di sinki dan tempat membasuh peralatan penyediaan makanan.
- 3.7 Menyediakan sinki (sekurang-kurangnya 2 unit) untuk mencuci peralatan penyediaan makanan. Dilarang sama sekali mencuci peralatan penyediaan bahan pencuci yang mencukupi dan sesuai.
- 3.8 Tandas hendaklah disudahi dengan jubin dan sentiasa bersih serta menyediakan bahan pencuci yang mencukupi dan sesuai.

4. KEMUDAHAN TANDAS

- 4.1 Dinding dan lantai bilik hendaklah dibina dengan jubin tidak kurang 5 kaki tinggi dari paras lantai.
- 4.2 Tandas, bilik mandi dan tempat membuang air kecil hendaklah berkeadaan baik dan sentiasa bersih.
- 4.3 Sediakan besin basuh tangan dan sabun cecair di bahagian tandas serta sediakan tuala / tisu ditempat yang sesuai.

5. PERLINDUNGAN / PENYIMPANAN MAKANAN

- 5.1 Semua barang-barang atau peralatan dan bahan-bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih serta diletak atau disimpan di atas rak, cabinet atau meja yang sempurna yang diperbuat daripada kayu, keluli, jubin, kaca dan sebagainya. Dilarang meletak makanan di atas lantai.
- 5.2 Semua makanan samada telah dimasak hendaklah dijaga supaya tidak dicemari oleh habuk-habuk, kekotoran tikus, lalat dan lipas.
- 5.3 Semua pinggan mangkuk / cawan hendaklah dalam keadaan bersih dan yang retak dan sumbing tidak dibenarkan diguna.
- 5.4 Tidak dibenarkan menjalankan kerja-kerja menyediakan makanan di bilik mandi, tempat membuang air kecil, tandas dan diatas longkang, kaki lima dan diatas lantai.
- 5.5 Simpanan makanan mentah seperti ayam, daging, ikan, sayur-sayuran hendaklah diasingkan dengan makanan yang boleh terus dimakan seperti ais batu.
- 5.6 Semua makanan yang telah masak / sedia untuk dimakan hendaklah diletakkan / dipamirkan pada alat pemanas dengan suhu sentiasa tidak kurang 63⁰C.
- 5.7 Peti ais hendaklah sentiasa bersih :
 - Suhu Bahagian Beku, - 18⁰C
 - Suhu Bahagian Sejuk, 0⁰C – 5⁰C
 - Suhu Bahagian Simpan Sayuran 0⁰C – 10⁰C

6. LAIN-LAIN

- 6.1 Makanan yang telah dimasak hendaklah sentiasa bertutup dan bebas dari urungan serangga seperti lalat dan lipas.
- 6.2 Keseluruhan premis hendaklah bebas daripada serangga dan haiwan rodensia serta haiwan peliharaan.
- 6.3 Bahagian dalam dan luar bangunan hendaklah dicat semula di tempat yang kotor dan diseluruh bangunan kedai / premis.
- 6.4 Barang-barang yang tidak berguna hendaklah dikeluarkan dari premis.
- 6.5 Menyediakan beberapa tong sampah yang diakui oleh Majlis.
- 6.6 Keseluruhan premis termasuk alat-alat / perkakas dan kemudahan tandas dan bilik mandi hendaklah diselenggarakan dalam keadaan bersih dan baik pada setiap masa.
- 6.7 Kaki lima, lorong dan longkang-longkang awam di tepi / lorong DILARANG dihalang pada setiap masa dan jaga kebersihannya.
- 6.8 Longkang mestilah berada di dalam keadaan sempurna dan bebas pengaliran air.
- 6.9 Menyediakan satu bilik stor bagi penyimpanan barang-barang.
- 6.10 Tidak dibenarkan menjual / membawa minuman keras di dalam premis tanpa kebenaran Pihak Berkuasa berkenaan terlebih dahulu.
- 6.11 Kedudukan / lokasi premis hendaklah berjauhan daripada bengkel kereta atau motosikal, kedai makanan haiwan dan juga kedai haiwan.
- 6.12 Perangkap minyak wajib dipasangkan untuk mengelakkan minyak, lemak dan lebihan makanan mengalir terus ke dalam longkang.
- 6.13 Jadual pencucian menyeluruh bagi kedai / restoran hendaklah disediakan dan dipamirkan serta dipatuhi oleh pengusaha.
- 6.14 Kerja-kerja kawalan serangga hendaklah dijalankan oleh Syarikat Kawalan Serangga yang bertauliah dan salinan laporan kerja kawalan hendaklah disimpan bagi rujukan oleh Pihak Majlis.
- 6.15 Tempat basuh tangan berasingan hendaklah disediakan bagi kegunaan pelanggan dan pekerja .

LAMPIRAN 1

- 6.16 Kain-kain berwarna barlainan hendaklah digunakan bagi lap meja, tangan pekerja, pelanggan dan alat-alat menghidang makanan.
- 6.17 Surat khabar atau mana-mana kertas yang mengandungi tulisan tidak dibenarkan untuk kegunaan bagi pembungkusan / penutupan untuk makanan samada mentah / makanan telah siap dimasak.
- 6.18 Menyediakan peti kecemasan yang mengandungi alat/ubatan kecemasan yang mencukupi bagi rawatan kecemasan.
- 6.19 Meletakkan tanda larangan merokok di dalam kawasan berhawa dingin.
- 6.20 Jika ada tempat khas seperti dewan makan, pengusaha hendaklah menyediakan satu basin mencuci tangan bagi setiap dua puluh pelanggan. Basin tersebut sentiasa berada dalam keadaan bersih dan berfungsi.
- 6.21 Kayu api / arang tidak boleh digunakan untuk memasak atau mamankan makanan di kawasan ruang makan.
- 6.22 Tidak dibenarkan sebarang bentuk perjudian termasuk permainan mahjong dijalankan / ditonton di mana-mana bahagian premis.
- 6.23 Air yang digunakan mestilah diambil dari bekalan air awam / punca yang selamat dan bersih.
- 6.24 Memastikan premis sentiasa diselenggara dengan baik dan bersih dengan menyediakan tong sampah dalam bilangan yang secukupnya. Segala sampah dalam tong sampah hendaklah dilupuskan oleh pelesen mengikut cara yang diarahkan oleh Yang Dipertua.
- 6.25 Jika tuan mempamerkan papan iklan atau papan tanda di premis tersebut, perlu kelulusan lesen papan iklan daripada Yang Dipertua.
- 6.26 Premis makanan DILARANG dari dijadikan sebagai tempat penginapan.

PERINGATAN

****Segala arahan daripada Yang Dipertua atau mana-mana pegawai Majlis ini yang diberi kuasa hendaklah dipatuhi dari masa ke semasa.**

Disediakan Oleh :

Jabatan Pelesenan dan Kesihatan Persekitaran
Majlis Daerah Kuala Langat