MDBG	BAHAGIAN PELESENAN JABATAN PELESENAN DAN PENGUATKUASAAN MAJLIS DAERAH BATU GAJAH JALAN HAJI ABDUL WAHAB, 31000 BATU GAJAH.		
	SYARAT-SYARAT PELESENAN UNTUK JUALAN DI PETAK PASAR AWAM		
	Borang / MDBG / JP - 13 Pind.02	No. Telefon	05-3632020-3632030
		No. Fax	05-3665930
		E-mail	pelesenan@mdbg.gov.my

1. Menjalankan perniagaan di meja/petak yang diluluskan oleh pihak Majlis sahaja. Pelesen dilarang menukar atau menggunakan meja/petak tambahan tanpa kelulusan daripada pihak MDBG.

2. Lesen yang diluluskan perlulah dimasukkan ke dalam patil yang disediakan dan dipamer di tempat yang mudah dilihat pada setiap masa (Seksyen 107, Akta 171).[
3. Lesen tidak boleh dipindah milik atau disewakan tanpa kebenaran daripada MDBG.

4. Pelesen yang menjual barangan basah khususnya ***ikan, ayam, daging, sayur serta lain-lain hasil laut dan seumpamanya*** hendaklah menyediakan tong bagi menadah air limpahan jualan tersebut. Para peniaga dilarang mencurahkannya ke atas permukaan lantai yang boleh mengakibatkan kekotoran seta meninggalkan bau busuk serta hanyir.

5. Sekiranya ada keperluan untuk menyimpan barang-barang jualan di dalam peti sejuk beku (***Freezer***) , pelesen perlu memohon kebenaran dari MDBG untuk meletakkan peti sejuk beku di tempat yang telah dikhususkan oleh MDBG sahaja. Semua bayaran/caj penggunaan elektrik adalah di bawah tanggungan pelesen.

6. Digerai menjual ayam hidup (**TERHAD kepada 10 ekor sahaja**), masing-masing diberi kelonggaran untuk menjalankan kerja seperti berikut :-
   6.1. Menyembelih ayam untuk jualan runcit
   6.2. Membuang bulu ayam dengan menggunakan *mesin khas*
   6.3. Melapah dan mencuci ayam
   6.4. Mempamerkan ayam setelah dicuci/proses untuk jualan

7. Penyembelihan ayam mesti dilakukan dengan sebaik mungkin supaya tidak mencemar sekitaran tempat niaga. **Sila gunakan bekas takungan khas yang diluluskan dan seragam serta kalis air bagi kerja penyembelihan.**

8. Mesin khas bagi membuang bulu ayam dengan menggunakan kuasa elektrik hendaklah digunakan.

9. Bekalan air panas (jika diperlukan) mesti menggunakan bahan bakar gas LPG atau kuasa elektrik. Penggunaan kayu api atau arang tidak dibenarkan sama sekali.

10. Bagi tujuan mencuci/melapah ayam, bekas takungan khas daripada bahan plastic atau "stainless steel" mesti disediakan.

11. Ayam yang telah diproses untuk dipamerkan bagi jualan mesti disimpan dalam bekas takungan khas daripada bahan plastic "stainless steel" dan segala cecair daripadanya mesti disalurkan ke longkang berdekatan gerai masing-masing.

12. Semua ayam hidup untuk jualan mesti disimpan ke dalam bekas plastik khas bagi tujuan itu dan diletakkan di dalam bekas takungan khas daripada bahan plastik atau "stainless steel" di dalam petak yang diluluskan bagi kegunaan tuan. Bekas kurungan ayam tersebut disusun bertingkat dan mesti **dialih dan dikosongkan** pada waktu tamat perniagaan.

13. Kerja-kerja penyembelihan, merebus, membuang bulu, melapah, mencuci dan mempamer ayam yang telah diproses untuk jualan mesti dilakukan di gerai perniagaan masing-masing sahaja.

14. Menjadi tanggungjawab setiap peniaga mengumpul segala sisa masing-masing termasuk najis, bulu, darah, makanan, air minuman ayam dan semua lain-lain sisa buangan ke dalam karung plastik dan disimpan dalam tong sampah khas sebelum **dengan sendirinya** melupuskan ke dalam tong sampah awam berhampiran.

15. Selepas menjalankan perniagaan, adalah menjadi tanggungjawab setiap pelesen mencuci gerai masing-masing sebersih-bersihnya. Tempat petak menyimpan ayam hidup mesti dikosongkan dan seterusnya dicuci bersih. Tuan dilarang sama sekali daripada menyalurkan najis, bulu dan lain-lain sisa perniagaan terus ke dalam longkang.

16. Pelesen mesti mematuhi semua syarat dan arahan di atas dan juga arahan-arahan yang dikeluarkan secara bertulis atau lisan oleh pegawai berkuasa daripada Majlis ini. Sebarang perlanggaran syarat-syarat di atas boleh menyebabkan tuan dikenakan kompaun dan seterusnya mengakibatkan pembatalan lesen dan sewaan gerai yang diluluskan itu.

ARAHAN :-
YANG DIPERTUA
MAJLIS DAERAH BATU GAJAH