MDBG

BAHAGIAN PELESENAN,
JABATAN KESIHATAN AWAM DAN PERKHIDMATAN PERBANDARAN
MAJLIS DAERAH BATU GAJAH,
JALAN HAJI ABDUL WAHAB,
31000 BATU GAJAH.

SYARAT-SYARAT KILANG MAKANAN, KEDAI MAKAN DAN LAIN-LAIN TEMPAT MAKAN

Syarat-Syarat / MDBG / KM

No. Telefon	05-3632020-3632030
No. Fax	05-3665930
E-mail	pelesenan@mdbg.gov.my

1. Lesen ini tidak boleh dipindahmilik tanpa kebenaran bertulis daripada Yang Dipertua, Majlis Daerah Batu Gajah.

2. Pengusaha dan setiap pembantu mesti mendapatkan suntikan pelalian TAB (anti demam kepialu) dan seterusnya pengesahan bertulis sebagai sihat untuk mengendalikan makanan daripada doktor kerajaan. Sila bawa surat pengesahan doktor semasa mengambil / memperbaharui lesen.

3. Premis, persekitaran dan semua dijaga supaya di dalam keadaan bersih setiap masa.

4. Hanya bekalan air paip dari Lembaga air Perak dibenarkan bagi tujuan memasak dan mencuci peralatan yang berkaitan dengan perusahaan.

5. Pengusaha dan semua pembantu mesti menjaga kebersihan diri, kebersihan pakaian serta berkuku pendek dan bersih.

6. Pengusaha dan semua pembantu mesti memakai apron dan kain penutup kepala (kain tudung bagi wanita dan topi atau songkok bagi lelaki) berwarna putih dan bersih.

7. Anda dikehendaki membersih dan mengecat bahagian dalam dan luar bangunan tempat perusahaan anda.

8. Dinding dan lantai bangunan hendaklah dikemas siapkan dengan jubin yang bersesuaian dengan kegunaan dan keadaan tempat.

9. Kemudahan bekalan air panas yang cukup dan berterusan bagi tujuan membasuh peralatan hendaklah disediakan.

10. Kemudahan tandas, tempat kencing, basin basuh tangan dan singki mencuci peralatan dengan secukupnya dan dipasang di tempat-tempat yang bersesuaian hendaklah diadakan dan berasingan menurut jantina.

11. Dilarang menjalankan kerja membersih makanan, alat perkakas, pinggan mangkuk dan lain-lain peralatan perusahaan di atas lantai atau kaki lima.

12. Premis yang menjual makanan tidak halal dan bukan dimiliki oleh orang Islam, adalah tidak dibenarkan untuk menggantungkan apa-apa pameran yang boleh menggelirukan umat Islam seperti ayat-ayat kaligrafi Al-Quran atau gambar-gambar yang melambangkan agama Islam. Wajib meletakkan tanda makanan "Tidak Ditanggung Halal" pada iklan premis perniagaan.

13. Dilarang menggunakan mana-mana bahagian gerai sebagai tempat tidur.

14. Dilarang memelihara / menyimpan binatang ternakan seperti anjing, kucing, ayam, itik, burung dan sebagainya.

15. Sila sediakan bilangan yang secukupnya tong sampah (berukuran 3 kaki padu setiap satu) dari bahan tidak telap air dan bertutup. Sila gunakan karung plastik bagi membungkus sampah dapur sebelum dimasukkan ke dalam tong sampah. Tong sampah hendaklah diletakkan di satu tempat yang sesuai dan mudah di servis oleh pekerja MDBG menurut jadual yang ditetapkan.

16. Makanan sama ada sebelum, semasa atau selepas diproses mesti dilindungi daripada tercemar kepada habuk, serangga atau roden yang boleh membahayakan kesihatan manusia.

17. Notis-notis 'JANGAN MELUDAH', 'JAGA KEBERSIHAN', DILARANG MEROKOK' dan sebagainya hendaklah dipamerkan untuk makluman para pembantu dan orang ramai dan dipasang ditempat-tempat yang sesuai.

18. Pengusaha mesti memastikan ruang tempat kerja dan ruang tempat makan mendapat pencahayaan dan ganti udara sama ada asli mahupun buatan dengan mencukupi dan tidak memudaratkan kesihatan pekerja dan pelanggan.

19. Sistem pencegahan kebakaran yang diluluskan oleh Jabatan Bomba mesti diadakan dan diselenggara dengan sempurna.

20. Penggunaan peralatan jentera (jika ada) mesti mendapatkan kebenaran dan kelulusan Jabatan Keselamatan dan Kesihatan Pekerja.

21. Pencemaran alam sekitar hendaklah ditahap yang paling minima dan mesti mematuhi piawaian Jabatan Alam Sekitar.

22. Pengusaha dan Pembantu mesti mematuhi arahan yang dikeluarkan oleh Yang Dipertua atau mana-mana pegawai yang diberikuasa oleh beliau sama ada secara lisan atau bertulis.

23. Kegagalan mematuhi mana-mana syarat yang disenaraikan boleh menyebabkan lesen anda dibatalkan atau lesen tidak dapat diperbaharui.

24. Pengusaha makanan hendaklah mengadakan cermobong asap di bahagian dapur untuk mengawal pencemaran udara.

25. Pengusaha makanan diwajibkan menyediakan alat penapis sisa makanan (pepejal) dan minyak untuk mengawal pencemaran.

ARAHAN:-

YANG DIPERTUA,
MAJLIS DAERAH BATU GAJAH.