



TERENGGANU

TAMBAHAN PERUNDANGAN

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

Tr. P.U. 10/94

**UNDANG-UNDANG KECIL ESTABLISYMEN MAKANAN
(MAJLIS DAERAH DUNGUN) 1993**

Tarikh diterbitkan dalam Warta:

23 Jun 1994

Tarikh mula berkuatkuasa:

23 Jun 1994

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

Mukadimah

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Undang-undang kecil 1. Nama pemakaian dan mula berkuatkuasa.

Undang-undang kecil 2. Tafsiran.

Undang-undang kecil 3. Lesen.

Undang-undang kecil 4. Pindahmilik lesen.

Undang-undang kecil 5. Anggapan-anggapan.

BAHAGIAN II

**PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA
ESTABLISYMEN MAKANAN**

Undang-undang kecil 6. Bangunan.
Undang-undang kecil 7. Pencahayaan.
Undang-undang kecil 8. Pengudaraan.
Undang-undang kecil 9. Pamaritan.
Undang-undang kecil 10. Bekalan air.
Undang-undang kecil 11. Kemudahan-kemudahan kebersihan.
Undang-undang kecil 12. Bilik stor dan lain-lain kemudahan penyimpanan.
Undang-undang kecil 13. Kebersihan.
Undang-undang kecil 14. Membersih botol dan bekas-bekas.
Undang-undang kecil 15. Pembuangan sampah-sarap.
Undang-undang kecil 16.
Undang-undang kecil 17.
Undang-undang kecil 18. Pencegahan kebakaran.

BAHAGIAN III

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KEDAI MAKAN

Undang-undang kecil 19. Tudung mencegah lalat.
Undang-undang kecil 20. Dilarang tidur di bilik-bilik.
Undang-undang kecil 21. Meja-meja hendaklah disediakan.
Undang-undang kecil 22. Jenis api yang digunakan untuk memasak dll.
Undang-undang kecil 23. Gerai-gerai.
Undang-undang kecil 24. Langkah-langkah kesihatan awam yang lain.

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KILANG-KILANG ROTI

Undang-undang kecil 25. Meja dan sebagainya hendaklah dicuci.
Undang-undang kecil 26. Ubin dinding.
Undang-undang kecil 27. Dapur pembakar roti.
Undang-undang kecil 28. Langkah-langkah kesihatan awam lain.

BAHAGIAN V

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK TENUSU

Undang-undang kecil 29. Kebersihan tenusu.
Undang-undang kecil 30. Perkakas untuk jualan susu.
Undang-undang kecil 31. Pencucian perkakas susu.
Undang-undang kecil 32. Perkakas tidak boleh digunakan untuk minum.
Undang-undang kecil 33. Kebersihan yang perlu diperhatikan semasa memerah susu.
Undang-undang kecil 34. Penyakit-penyakit dipremis.
Undang-undang kecil 35. Perintah memberhentikan bekalan, pengagihan atau penjualan susu.

BAHAGIAN VI

AM

Undang-undang kecil 36. Pengecualian.

Undang-undang kecil 37. Kuasa memasuki.

JADUAL

Mukadimah

PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh Seksyen 73 Akta Kerajaan Tempatan 1976 [Akta 171], Majlis Daerah Dungun, membuat dan menurut seksyen 103 Akta tersebut, Pihak berkuasa negeri mengesahkan, undang-undang kecil yang berikut:

BAHAGIAN I

PERMULAAN

1. Nama, pemakaian dan mula berkuatkuasa.

Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-Undang Kecil Establisymen Makanan (Majlis Daerah Dungun) 1993** dan hendaklah dipakai hanya bagi kawasan Majlis Daerah Dungun dan hendaklah mula berkuatkuasa pada tarikh disiarkan dalam *Warta*.

2. Tafsiran.

Dalam undang-undang kecil ini, melainkan jika konteksnya menghendaki makna yang lain-

“bar” ertinya mana-mana tempat di mana minuman beralkohol dihidangkan atau dijual dan termasuklah ‘milk-bar’ dan ‘snack-bar’;

“dapur pembakar roti” ertinya mana-mana bilik atau ruang tertutup di mana pembakaran roti dilakukan;

“establisymen makanan” ertinya mana-mana tempat atau premis di mana makanan disediakan, dikilang diproses, dibungkus, ditin, dibotol atau distor untuk tujuan jualan. Bagi makanan manusia dan termasuklah kedai makan, kilang roti, tenusu dan mana-mana tempat di mana makanan dihidangkan, dijual atau dipamerkan untuk jualan bagi makanan manusia; dan termasuk kedai masak di mana sebarang makanan atau adunan makanan disediakan atau dimasak untuk jualan, tetapi bukan untuk dimakan di premis berkenaan;

“kawasan kerja” ertinya dapur dan termasuk kawasan kerja dan tempat makanan disediakan atau disimpan;

“kedai makan” ertinya mana-mana tempat atau premis sama ada tetap atau sebaliknya di mana makanan dijual atau dimakan di tempat tersebut atau di premis tersebut sama ada disediakan di situ atau tidak dan termasuk restoran, kedai kopi, kedai aiskrim dan bar;

“kilang roti” ertinya mana-mana tempat yang digunakan untuk membuat roti, kek, biskut atau lain-lain konfeksyenari;

“Majlis” ertinya Majlis Daerah Dungun;

“makanan” termasuk setiap artikal yang dikilang, diproses, dijual atau yang direpresentasikan untuk kegunaan sebagai makanan atau minuman untuk makanan manusia atau yang mana dimasukkan ke dalam atau digunakan dalam komposisi, penyediaan, pengawetan mana-mana

makanan atau minuman dan termasuklah barang keluaran kilang roti, konfeksyenari, benda-benda kunyahan dan mana-mana adunan kepada makanan, minuman, konfeksyenari atau benda-benda kunyahan tersebut;

“pemegang lesen” ertinya seorang yang telah dikeluarkan suatu lesen oleh Yang Dipertua di bawah undang-undang kecil ini;

“susu” termasuklah krim atau sebarang cecair yang diertikan sebagai susu atau krim bertujuan untuk dijual untuk makanan manusia atau diguna dalam pengilangan keluaran untuk tujuan jualan bagi makanan manusia dan ‘keluaran susu’ termasuklah sebarang keluaran susu yang diproses atau dikilang;

“tempat hidangan” ertinya tempat di mana makanan disimpan sedia untuk dihidangkan dan termasuklah bilik makan;

“tenusu” termasuklah mana-mana ladang, kandang kambing, stor susu atau kedai susu atau lain-lain tempat di mana susu disimpan atau dari mana susu dibekalkan untuk jualan; dan dalam kes penjual susu, termasuk tempat di mana dia menyimpan perkakas yang digunakan olehnya untuk penjualan susu, tetapi tidak termasuk kedai di mana susu dibekalkan atau ditawarkan untuk dijual dalam bekas yang telah ditutup rapat; atau lain-lain tempat yang mana susu dijual untuk makanan dalam premis itu sahaja;

“Yang Dipertua” ertinya Yang Dipertua Majlis Daerah Dungun dan termasuklah Timbalan Yang Dipertua.

3. Lesen.

(1) Tidak sesiapa pun boleh mengendalikan sebarang establisymen makanan tanpa mendapat lesen yang dikeluarkan oleh Yang Dipertua dan lesen tersebut hendaklah tertakluk kepada syarat-syarat yang mungkin dikenakan oleh Yang Dipertua dari masa ke semasa.

(2) Tiada sesiapa boleh menyimpan sebarang ikan segar, hasil-hasil laut, daging segar, buah-buahan segar, sayur-sayuran atau sebarang bahan makanan mentah di dalam mana-mana establisymen makanan atau mana-mana tempat dengan tujuan untuk dijual bagi makanan manusia tanpa lesen yang dikeluarkan oleh Yang Dipertua dan lesen berkenaan hendaklah tertakluk kepada syarat-syarat seperti yang dikenakan oleh Yang Dipertua.

(3) Sebarang permohonan untuk mendapatkan lesen hendaklah dibuat secara bertulis kepada Yang Dipertua dalam bentuk seperti yang telah ditentukan oleh Yang Dipertua.

(4) Yang Dipertua boleh menurut budibicaranya memberi atau menolak pemberian lesen dan boleh membatalkan atau menggantung sesuatu lesen.

(5) Sebarang lesen yang dikeluarkan di bawah undang-undang kecil ini hendaklah di dalam bentuk seperti yang ditetapkan oleh Yang Dipertua dari masa ke semasa.

(6) Semua lesen yang dikeluarkan oleh Yang Dipertua akan berakhir pada 31 Disember dalam setiap tahun, kecuali yang telah dibatalkan terlebih dahulu tetapi Yang Dipertua boleh

mengeluarkan lesen-lesen untuk jangka masa yang lebih pendek seperti yang ditetapkan oleh Yang Dipertua.

(7) Setiap orang yang mendapat lesen hendaklah mempamerkan lesen tersebut pada setiap masa pada tempat yang mudah dilihat di premis berkenaan dan akan menunjukkan lesen berkenaan jika diminta oleh Pegawai Majlis yang diberi kuasa untuk melihatnya.

Bayaran

(8) Bayaran yang dikenakan untuk suatu lesen di bawah undang-undang kecil ini hendaklah seperti yang ditetapkan dalam Jadual.

4. Pindahmilik lesen.

(1) Sepanjang tempoh sahnyanya sesuatu lesen Yang Dipertua boleh, di atas permohonan pemegangnya, membenarkan pemindahan milik tersebut kepada seorang lain.

(2) Bayaran yang kena dibayar bagi pindahmilik hendaklah sebanyak dua puluh peratus daripada bayaran lesen dalam Jadual undang-undang kecil ini.

5. Anggapan-anggapan.

(1) Untuk tujuan undang-undang kecil ini, adalah dianggap, sehingga dibuktikan sebaliknya, bahawa sebarang makanan yang disediakan, dikeluarkan, dibungkus, ditin, dibotolkan, distorkan atau dihidangkan adalah untuk tujuan dijual sebagai makanan manusia atau bermaksud untuk dijual sebagai makanan manusia.

(2) Di mana sebarang makanan dijual atau dipamerkan untuk tujuan jualan ianya hendaklah, jika dibuktikan sebaliknya, dianggap akan dijual atau dipamerkan untuk jualan sebagai makanan manusia.

(3) Untuk maksud Undang-Undang Kecil ini, ianya hendaklah dianggap iaitu setiap orang yang menyediakan, menjual atau menghidangkan makanan di mana-mana establisymen makanan, sehingga dibuktikan sebaliknya, adalah orang yang mengendalikan establisymen makanan tersebut.

BAHAGIAN II

PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA ESTABLISYMEN MAKANAN

6. Bangunan.

- (1) Dinding semua establisymen makanan hendaklah disiapkan secara kemas dengan permukaan yang licin yang boleh dibersihkan dengan mudah dan cepat dan hendaklah tiada apa-apa unjuran, ceruk atau sudut di mana habuk mungkin terkumpul.
- (2) Lantai hendaklah diubin atau diperbuat dengan bahan-bahan kalis yang kuat dan disiapkan secara kemas dan dicarumkan sedemikian supaya segala cecair boleh dengan mudah mengalir ke dalam longkang.
- (3) Tiada sesuatu pun ruang tetamu, tempat tidur, dinding sekatan atau lantai mezanin dibenarkan di mana-mana bahagian premis yang digunakan sebagai suatu establisymen makanan kecuali dengan kebenaran secara bertulis daripada Yang Dipertua.
- (4) Lantai-lantai di tingkat-tingkat atas di semua establisymen makanan hendaklah diperbuat dari simen, konkrit atau papan lantai rapat yang berlidah dan beralur atau pun bertanggam supaya tidak telur air.

7. Pencahayaan.

- (1) Setiap establisymen makanan hendaklah mendapat cahaya secukupnya dalam waktu operasinya sehingga memuaskan Yang Dipertua.
- (2) Di mana pada pendapat Yang Dipertua cahaya semulajadi tidak mencukupi, pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyediakan cahaya lampu yang cukup.
- (3) Sistem pencahayaan kecemasan hendaklah dibekalkan dalam masa kegelapan di tangga-tangga mustahak, laluan dan pintu keluar daripada establisymen makanan.
- (4) Semua tingkap dan tingkap magun hendaklah:
 - (a) ditempatkan dan dijarakkan supaya suasana terang siang hari terbahagi sama rata ke tempat-tempat kerja dan dewan makan; dan
 - (b) sentiasa bersih pada kedua-dua belah permukaan luar dan dalam dan bebas dari halangan.

8. Pengudaraan.

- (1) Setiap establisymen makanan hendaklah disediakan dengan cara-cara pengudaraan yang secukupnya sehingga memuaskan Yang Dipertua dan cara-cara pengudaraan tersebut hendaklah diselenggarakan dalam keadaan baik.
- (2) Di mana sesuatu establisymen makanan atau sebarang kepungan di dalamnya disediakan dengan pengudaraan atau penyamanan udara secara mekanikal yang kekal, satu cara pengudaraan lain yang diluluskan bagi bahagian yang dinyamankan udaranya itu hendaklah disediakan, supaya dalam masa setengah jam daripada kerosakan sistem penyaman udara itu, sekurang-kurangnya 0.42 meter padu sesaat seorang udara bersih boleh dimasukkan ke dalam bahagian yang dinyamankan udaranya itu pada masa sistem penyaman udara tidak berjalan.
- (3) Semua sistem pengudaraan dan penyamanan udara secara mekanikal hendaklah mempunyai pertukaran minima udara bersih pada kadar 0.42 meter padu sesaat seorang.
- (4) Di mana pengudaraan dan penyamanan udara mekanikal disediakan:
 - (a) sebelah bawah permukaan untuk udara masuk ke dalam mana-mana loji pengudaraan atau penyaman udara secara mekanikal hendaklah tidak kurang daripada satu meter daripada sesuatu lapik batu luar, jalan, paras tanah atau permukaan luar yang serupa.
 - (b) udara kotor atau tercemar tidak boleh dibenarkan masuk ke dalam telaga udara.
 - (c) sebelah bawah pembukaan untuk udara keluar melalui loji pengudaraan atau penyaman udara hendaklah tidak kurang 2.4 meter daripada mana-mana lapik luar jalan, paras tanah atau permukaan luar yang serupa.
- (5) Di mana pengudaraan dan penyamanan udara mekanikal dilengkapkan ke mana-mana bahagian establisymen makanan dan daripadanya udara kotor akan dikeluarkan, saluran-saluran, sesalur, perkhidmatan lubang atau benda-benda lain yang mengandungi atau membawa udara kotor atau tercemar daripada kepungan itu tidak boleh dengan apa carapun disambungkan ke suatu sistem salur masuk udara.

9. Pamaritan.

Semua establisymen makanan hendaklah dilengkapi dengan parit air permukaan dan parit hujan lebat, pembentung, salur dan alurair mengikut spesifikasi sepertimana yang ditentukan oleh Yang Dipertua untuk mengalirkan air lain daripada kumbahan. Tiada parit-parit atau paip-paip boleh dipasang untuk membawa air hujan lebat atau air mandian atau bahan-bahan najis atau kumbahan melainkan paip-paip dalam tanah yang ditanam secara teratur melalui premis berkenaan.

10. Bekalan air.

(1) Setiap establisymen makanan hendaklah sentiasa mendapat bekalan air yang mencukupi dan bersih dari pili air yang disambung terus dengan sesalur air daripada bekalan air awam.

(2) Tiada air boleh diambil dari pili atau sumber lain yang terletak dalam tandas atau bilik air untuk digunakan bersangkutan dengan aktiviti yang melibatkan penyediaan, penjualan dan perkhidmatan makanan yang mencuci sebarang alatan dapur atau alatan-alatan yang digunakan di establisymen makanan.

11. Kemudahan-kemudahan kebersihan.

(1) Yang Dipertua boleh meminta setiap establisymen makanan dilengkapi dengan jamban pam, sinki, besen membasuh, tempat buang air kecil, bilik mandi, tempat mencuci pinggan mangkuk dan bilik basuh yang sesuai dengan cara dan jumlah seperti pada pendapat Yang Dipertua adalah perlu.

(2) Semua jamban pam, sink-sink, besen-besen membasuh, tempat buang air kecil, bilik-bilik mandi, tempat mencuci pinggan mangkuk dan bilik basuh dan apa-apa pemasangan di dalamnya hendaklah sentiasa dibersihkan, disenggarakan, dibaiki dan diganti semasa dan apabila dikehendaki oleh Yang Dipertua.

(3) Dinding-dinding bilik mandi, tempat buang air kecil dan jamban pam hendaklah dilengkapi dengan ubin bersinar pada ketinggian tidak kurang dari 1.5 meter dan lantai-lantainya hendaklah diubin.

(4) Setiap jamban pam, tandas, tempat buang air kecil, bilik mandi atau bilik basuh hendaklah disediakan dengan pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi sehingga memuaskan Yang Dipertua.

(5) Setiap jamban pam, tandas, tempat buang air kecil, sink dan lain-lain kotoran buangan hendaklah disalurkan dengan sempurna sehingga memuaskan Yang Dipertua.

(6) Semua jamban pam dan tempat buang air kecil hendaklah dibina tanpa boleh dihubungkan terus dengan mana-mana dapur, tempat membasuh pinggan mangkuk atau tempat di mana makanan untuk manusia disimpan atau dengan mana-mana bilik yang digunakan untuk dihuni oleh manusia.

(7) Setiap establisymen makanan hendaklah disediakan dengan bilangan sink, kelengkapan-kelengkapan dan assesori-assesori kebersihan yang mencukupi untuk membolehkan kesemua alatan dan perkakas yang digunakan dalam establisymen makanan dicuci dan berada dalam keadaan bersih.

(8) Melainkan dikecualikan oleh Yang Dipertua sistem air panas dengan kapasiti yang mencukupi hendaklah dipasang di setiap establisymen makanan bagi membekalkan dengan secukupnya dan berterusan air panas untuk semua sink dan lain-lain tempat yang digunakan untuk membasuh bekas-bekas, alatan dapur dan lain-lain peralatan.

(9) Di mana pekerja-pekerja kedua-dua jantina lelaki dan perempuan diambil bekerja, kemudahan kebersihan hendaklah disediakan secara berasingan untuk sesuatu jantina sehingga memuaskan Yang Dipertua.

12. Bilik Stor dan lain-lain kemudahan penyimpanan.

(1) Bilik stor atau kawasan penyimpanan hendaklah disediakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan, alatan-alatan dapur, perkakas-perkakas dan pinggan mangkuk dan bilik stor atau kawasan penyimpanan tersebut tidak boleh digunakan untuk tempat kediaman atau tujuan-tujuan lain dan hendaklah disenggarakan dalam keadaan bersih pada setiap masa.

(2) Tiada makanan, bahan-bahan makanan mentah, alatan-alatan, perkakas-perkakas dan pinggan mangkuk boleh disimpan atau diletakkan kurang dari 20 sentimeter daripada paras lantai.

13. Kebersihan.

(1) Setiap establisymen makanan hendaklah pada setiap masa disenggarakan dalam keadaan bersih hingga memuaskan Yang Dipertua.

(2) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyebabkan lantai dan dinding establisymen makanan dicuci dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali setiap hari.

(3) Jika difikirkan perlu oleh Yang Dipertua, dia boleh mengarahkan pemegang lesen establisymen makanan:

(a) membersihkan bahagian-bahagian tertentu establisymen makanan itu atau keseluruhan establisymen makanan sedemikian cara seperti yang ditentukan olehnya;

(b) mengecat atau menyapu campuran kapur putih establisymen makanan tersebut;

(c) membuat pembaikan-pembaikan kepada establisymen makanan atau perabut atau pemasangan-pemasangan yang didapati di dalamnya.

(4) Pemegang lesen yang telah dikeluarkan arahan-arahan di bawah undang-undang kecil ini hendaklah mematuhi arahan-arahan tersebut dengan segera.

14. Membersih botol dan bekas-bekas.

(1) Cara yang sesuai dan berkesan untuk mencuci botol-botol dan bekas-bekas hendaklah dipakai sehingga memuaskan Yang Dipertua dalam masa proses membotol, mengetin dan membuat minuman gas, cordial atau sebarang makanan.

(2) Dalam masa proses mengetin, membotolkan, membungkus, menyimpan atau membuat sebarang makanan, langkah-langkah yang mencukupi hendaklah diambil untuk mengelakkan makanan tersebut dari tercemar.

15. Pembuangan sampah-sarap.

(1) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah mengadakan tong sampah berpenutup atau bekas-bekas sampah yang cukup sebagai tempat mengisi sampah.

(2) Segala sampah sarap hendaklah dimasukkan ke dalam karung atau plastik atau lain-lain bekas yang sesuai dan diikat sebelum diletakkan ke dalam tong sampah.

(3) Segala sampah dalam tong sampah hendaklah dilupuskan oleh pemegang lesen establisymen makanan mengikut cara yang diarahkan oleh Yang Dipertua.

(4) Tiada seorang pemegang lesen establisymen makanan boleh menyebabkan atau membenarkan diletakkan, ditaburkan atau dibuang apa-apa darah, air masin, cecair buangan atau lain-lain bahan busuk dalam mana-mana longkang atau di atas mana-mana tempat awam.

16. (1) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah pada setiap masa mengambil langkah-langkah sesuai yang mungkin perlu untuk menjadikan establisymen makanannya bebas dari gangguan tikus, lalat, serangga atau vermin.

(2) Tiada binatang atau burung dibenarkan atau disimpan dalam establisymen makanan kecuali dengan kebenaran bertulis dari Yang Dipertua.

17. (1) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyediakan untuk pekerja-pekerjanya persekitaran yang selamat dan sihat di establisymen makanannya sehingga memuaskan Yang Dipertua.

(2) Lantai-lantai dan tangga-tangga setiap establisymen makanan hendaklah:

(a) disenggara dalam keadaan rata, baik dan tidak licin; dan

(b) bebas dari lubang-lubang, penutup-penutup salur atau konduit yang tidak sempurna dan bebas dari paku-paku yang menonjol, injap-injap atau paip-paip mengunjur atau lain-lain unjuran-unjuran atau halangan-halangan.

(3) Setiap establisymen makanan hendaklah disediakan dengan kotak-kotak perubatan kecemasan yang mencukupi, yang mesti dilengkapi dan dipasang dengan sempurna pada tempat-tempat yang sesuai sehingga memuaskan Yang Dipertua.

(4) Di mana ianya dianggap perlu oleh Yang Dipertua bilik-bilik rehat hendaklah disediakan oleh pemegang lesen untuk digunakan oleh pekerja-pekerjanya.

(5) Tiada alatan tidur atau pakaian boleh digantung atau disimpan atau diletak di mana-mana establisymen makanan kecuali dalam almari-almari kecil berkunci atau dalam bilik-bilik rehat atau dinding pangsang yang diluluskan oleh Yang Dipertua.

(6) Tiada pemegang lesen establisymen makanan boleh membenarkan establisymen makanannya menjadi terlalu sesak yang boleh menyebabkan kecederaan atau merbahaya kepada kesihatan pekerja-pekerjanya.

(7) Untuk tujuan undang-undang kecil ini, establisymen makanan hendaklah dianggap terlalu sesak sekiranya ianya atau mana-mana bilik di dalamnya didapati dihuni lebih daripada kadar bandingan 2 orang dewasa untuk 8 meter padu keluasan.

18. Pencegahan kebakaran.

Setiap establisymen makanan hendaklah disediakan dengan kelengkapan mencegah kebakaran yang sempurna dan mencukupi hingga memuaskan Yang Dipertua.

BAHAGIAN III

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KEDAI MAKAN

19. Tudung mencegah lalat.

Setiap pemegang lesen kedai makan hendaklah jika dikehendaki sedemikian oleh Yang Dipertua, mengadakan tudung-tudung pencegah lalat yang dibenarkan atau almari-almari untuk semua barang-barang makanan yang hendak dijual.

20. Dilarang tidur di bilik-bilik.

Tiada pemegang lesen sesuatu kedai makan boleh membenarkan mana-mana bahagian dari kedai tersebut yang orang-orang awam boleh lewati digunakan sebagai tempat tidur.

21. Meja-meja hendaklah disediakan.

Setiap kedai makan hendaklah disediakan dengan meja-meja yang permukaannya diperbuat dari batu marmar, kaca, atau kayu yang ditutup dengan formika atau bahan-bahan lain seperti yang dibenarkan oleh Yang Dipertua.

22. Jenis api yang digunakan untuk memasak dll.

Hanya dapur-dapur gas atau elektrik sahaja yang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan atau air di tempat hidangan atau di dewan makan bagi kedai makan tersebut.

23. Gerai-gerai.

(1) Yang Dipertua boleh membenarkan gerai-gerai untuk beroperasi di dalam mana-mana kedai makan.

(2) Bilangan dan penempatan gerai-gerai tersebut hendaklah menurut budibicara Yang Dipertua.

(3) Di mana Yang Dipertua membenarkan mana-mana gerai untuk beroperasi di dalam mana-mana kedai makan ianya haruslah mematuhi antara lain, syarat-syarat yang berikut:

(a) gerai tersebut hendaklah disediakan atau dilapik kepingan aluminium atau sebarang bahan kalis seperti yang dibenarkan oleh Yang Dipertua;

(b) segala makanan yang dipamerkan hendaklah disimpan dalam keadaan tertutup dalam rak-rak kaca atau petak-petak yang dibuat sebegitu bagi mengelakkan sebarang pencemaran kepada makanan yang disimpan di dalamnya; dan

(c) gerai tersebut hendaklah dijaga bersih sepanjang masa.

24. Langkah-langkah kesihatan awam yang lain.

Tiada premis atau tempat boleh digunakan sebagai sebuah kedai makan kecuali jika syarat-syarat berikut dipatuhi:

- (a) lantai di tempat hidangan sesuatu kedai makan hendaklah diubin atau dibuat dari lain-lain bahan yang sesuai seperti yang dibenarkan oleh Yang Dipertua;
- (b) dinding-dinding tempat hidangan dan sebarang kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Yang Dipertua hendaklah dipasang dengan ubin bergilap setinggi tidak kurang 1.5 meter dan jika kedai makan itu dinyamankan udaranya dinding-dinding seumpama itu hendaklah dipasang dengan panel kayu atau lain-lain bahan permukaan licin yang diluluskan oleh Yang Dipertua;
- (c) dapur hendaklah dipasang dengan corong asap dan serombong asap yang sempurna dan dindingnya hendaklah disediakan dengan ubin bersinar setinggi tidak kurang dari 1.5 meter. Lantai dapur hendaklah diubin atau dari sebarang bahan yang kalis sehingga memuaskan Yang Dipertua;
- (d) satu tempat membasuh yang sempurna hendaklah disediakan dengan sink-sink membasuh dan tidak dibenarkan membasuh perkakas-perkakas, pinggan-mangkuk dan lain-lain bekas di tempat hidangan atau sebarang kakilima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sebarang parit, atau pada ketinggian kurang dari 0.45 meter daripada paras lantai;
- (e) tiada botol-botol yang kosong boleh disusun atau disimpan dalam tempat hidangan;
- (f) setiap bahagian dari tempat atau premis termasuk tempat kemudahan-kemudahan kesihatan, pemasangan dan lekatan hendaklah sentiasa disenggara dalam keadaan baik dan bersih pada setiap masa.
- (g) segala pinggan-mangkuk, perkakas-perkakas kaca dan lain-lain perkakas yang digunakan dalam penyediaan, penghidangan atau pemakanan makanan hendaklah tidak boleh sumbing, pecah atau retak dan hendaklah setiap masa selepas digunakan:
 - (i) dibasuh, dibersihkan dan selepas itu dicelup dalam air mendidih; dan
 - (ii) kecuali jika diperlukan segera untuk digunakan seterusnya, disimpan dalam almari yang tidak boleh dimasuki oleh habuk, serangga atau vermin.

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KILANG-KILANG ROTI

25. Meja dan sebagainya hendaklah dicuci.

Tiap-tiap pemegang lesen kilang roti hendaklah menyebabkan setiap meja membuat roti dan tiap-tiap meja yang lain, rak-rak atau barang-barang yang digunakan untuk meletakkan roti, kek, biskut atau lain-lain bahan makanan di dalamnya atau di atasnya diperbuat dari batu marmar atau kaca dipermukaannya, atau lain-lain bahan yang licin dan kalis yang diluluskan oleh Yang

Dipertua dan alatan-alatan ini dan setiap peralatan yang digunakan untuk membuat roti perlulah dibasuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali setiap hari.

26. Ubin dinding.

Dinding dapur pembakar roti, tempat penyediaan dan membungkus hendaklah diperbuat daripada ubin bergilap sekurang-kurangnya 1.5 meter tinggi dan lantainya hendaklah diubin atau daripada sebarang bahan kalis.

27. Dapur pembakar roti.

(1) Setiap dapur pembakar roti atau tempat di mana ketuhar membakar roti ditempatkan hendaklah dibina dari bahan yang tidak mudah terbakar sehingga memuaskan Yang Dipertua dan terletak sepatutnya di tempat yang mudah diudarakan dan tidak menyebabkan kacauganggu atau bahaya kepada premis-premis berhampiran.

(2) Tiada tempat di paras yang sama dengan dapur pembakar roti yang menjadi sebahagian bangunan yang sama boleh dibenarkan digunakan untuk tujuan tidur atau untuk memasak makanan.

(3) Tiada bilik rehat boleh berhubungan terus dengan dapur pembakar roti.

(4) Tiada besin pembasuh boleh ditempat di dalam mana-mana dapur pembakar roti.

28. Langkah-langkah kesihatan awam lain.

(1) Semua roti dalam pemindahan dari dapur pembakar roti hendaklah dibungkus dengan kemas dan bertutup rapat dan tidak dibenarkan terkena kertas atau lain-lain bahan yang kotor.

(2) Tiada roti, kek, biskut-biskut atau lain-lain makanan sekalipun nyata telah dibungkus dengan kemas boleh dibenarkan diletakkan di mana-mana tempat selain dari atas meja-meja, talam-talam atau rak-rak atau bekas-bekas lain yang sesuai di dalam premis.

(3) Tepung dan lain-lain adunan dalam kilang roti hendaklah disimpan dalam bekas yang tidak boleh diganggu tikus atau di dalam stor.

(4) Tiada seorang pun boleh dibenarkan duduk, berdiri, berbaring-baring atau tidur di atas mana-mana meja atau rak dalam mana-mana kilang roti.

BAHAGIAN V

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK TENUSU

29. Kebersihan tenusu.

(1) Setiap pemegang lesen tenusu hendaklah menyebabkan setiap bahagian tenusunya bersih pada setiap masa sehingga memuaskan Yang Dipertua, dan hendaklah memberus dan mengecat putih atau mengecatkan tenusu seperti dan bila diarahkan oleh Yang Dipertua.

(2) Tiada pemegang lesen tenusu boleh meletak atau menyimpan susu di dalam sebarang bekas di sebarang tempat selain dari tempat yang telah ditentukan oleh Yang Dipertua.

30. Perkakas jualan susu.

(1) Tiada pemegang lesen tenusu boleh menghantar susu untuk jualan atau diedar dalam sebarang perkakas yang terbuka.

(2) Semua perkakas yang digunakan untuk membawa susu hendaklah disediakan dengan penutup yang sempurna dan jika susu diedar di dalam bekas-bekas, bekas-bekas tersebut hendaklah dipasang dengan penutup yang sesuai dan bersih.

31. Pencucian perkakas susu.

Setiap pemegang lesen tenusu hendaklah menyenggara kesemua perkakas mengisi susu yang digunakan supaya berada dalam keadaan bersih dan akan membersihkannya setelah digunakan dengan menggunakan wap panas atau air panas mendidih.

32. Perkakas tidak boleh digunakan untuk minum.

Tiada pemegang lesen tenusu boleh membenarkan mana-mana orang meminum terus dari perkakas atau dari alat-alat yang digunakan olehnya dalam penjualan susu.

33. Kebersihan yang perlu diperhatikan semasa pemerah susu.

Pemegang lesen tenusu tidak boleh menyebabkan atau membiarkan mana-mana binatang di tenusnya diperah susunya kecuali pada masa pemerah susu binatang tersebut benar-benar bersih dan bebas dari penyakit.

34. Penyakit-penyakit dipremis.

(1) Adalah menjadi kewajipan setiap pemegang lesen tenusu menggunakan kesungguhan dan perhatian untuk memastikan kehadiran mana-mana penyakit pada binatang-binatang peliharannya dan beliau hendaklah diandaikan, sehingga dibuktikan sebaliknya, mengetahui kehadiran penyakit tersebut.

(2) Pemegang lesen tenusu hendaklah memberitahu dengan serta-merta kepada Yang Dipertua apabila mendapati mana-mana binatang di tenusnya mengidap penyakit berjangkit atau menular.

(3) Tiada pemegang lesen tenusu boleh menyebabkan dijual atau dicampur dengan susu lain, susu dari binatang yang berjangkit atau susu dari binatang yang bertemu atau berhubungan dengan binatang berpenyakit atau di mana pada pendapat Yang Dipertua mungkin telah menjadi tercemar.

(4) Tiada pemegang lesen tenusu boleh membenarkan mana-mana orang yang mengidap atau membawa penyakit berjangkit atau menular atau yang baru bertemuan dengan mana-mana orang yang telah berpenyakit sedemikian menduduki atau memasuki mana-mana tenusu atau pemerah susu dari mana-mana binatang atau membawa mana-mana perkakas yang digunakan untuk mengisi susu atau mengambil bahagian dalam sebarang cara pengendalian perniagaannya.

(5) Setiap pemegang lesen tenusu hendaklah bila terdapat seseorang dalam tenusnya atau mendiami rumahnya yang mengidap sebarang penyakit yang berjangkit atau menular dengan segera memberitahu Yang Dipertua.

(6) Setiap pemegang lesen hendaklah mengambil langkah-langkah pencegahan yang munasabah dan teliti berkaitan pengendalian dan pengedaran susu supaya mencegah pendedahan kepada jangkitan atau pencemaran.

35. Perintah memberhentikan bekalan, pengagihan atau penjualan tenusu.

Jika Yang Dipertua berpendapat bahawa sebarang penyakit berjangkit adalah disebabkan atau mungkin disebabkan oleh meminum susu yang diperolehi daripada mana-mana tenusu, atau kesihatan awam mungkin berada dalam bahaya oleh sebarang tindakan atau kelalaian mana-mana pemegang lesen tenusu, beliau boleh membuat perintah bertulis melarang pemegang lesen daripada membekalkan, mengagihkan atau menjual sebarang susu dan pemegang lesen

selepas itu tidak boleh membekal, mengedarkan, menjual atau menawarkan untuk jualan sebarang susu selama mana perintah tersebut masih dikuatkuasa.

BAHAGIAN VI

AM

36. Pengecualian.

Yang Dipertua boleh dengan budibicaranya mengecualikan mana-mana establisymen makanan daripada mana-mana peruntukan di bawah undang-undang kecil ini.

37. Kuasa memasuki.

Mana-mana Pegawai Majlis dengan kebenaran bertulis pada setiap masa yang munasabah boleh memasuki mana-mana establisymen makanan, kilang roti, tenusu atau mana-mana tempat di mana makanan disimpan dan bertujuan untuk dijual untuk makanan manusia bagi tujuan pemeriksaan, penyiasatan atau melaksanakan mana-mana tugas yang dibenarkan di bawah undang-undang kecil ini.

38. Penalti.

Mana-mana orang yang tidak mematuhi mana-mana peruntukan di bawah undang-undang kecil ini atau mana-mana arahan daripada Yang Dipertua atau mana-mana syarat yang dikenakan di atas lesennya adalah bersalah atas suatu kesalahan dan jika disabitkan boleh dikenakan denda tidak melebihi dua ribu ringgit atau penjara selama tidak lebih dari satu tahun atau kedua-duanya denda dan penjara dan bagi kesalahan berterusan denda tidak melebihi dua ratus ringgit bagi setiap hari selama kesalahan tersebut berterusan selepas disabitkan.

JADUAL

BAYARAN LESEN

(Undang-undang Kecil 3 (B))

(A) Bahan Makanan Mentah:

1. Belacan.
2. Kilang-kilang kopi goreng dan serbuk kopi.
3. Minyak-minyak boleh dimakan dan lemak-lemak termasuk minyak sapi, lemak babi, minyak kelapa sawit dan minyak kacang tanah.
4. Kilang tepung, kilang serbuk gulai, kilang padi/beras, termasuklah kilang-kilang bahan makanan lain.
5. Perasa makanan, bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam makanan dan pewarna-pewarna makanan, campuran dan pati.
6. Hasil-hasil laut (beku).
7. Daging (beku).
8. Daging, ikan dan lain-lain hasil hidupan laut (segar) termasuklah memproses, mengering dan menggaram.
9. Kilang minyak termasuklah kilang minyak bijan.
10. Sagu, ubi kayu dan lain-lain hasil dibuat darinya.
11. Gula.
12. Membersih gula termasuk gula melaka.
13. Teh.
14. Tembakau.
15. 'Vermicelli', mee, meehon, koayteow dan pastri.
16. Stor simpanan/gudang untuk hasil-hasil pertanian dan makanan.
17. Lain-lain bahan makanan mentah yang tidak dimasukkan dalam jadual ini.

B. Makanan Siap:

1. Bir, 'stout' dan lain-lain minuman beralkohol.

2. Roti, biskut dan lain-lain hasil dari kilang roti.
3. Mentega, keju dan majerin.
4. Kek dan pastri.
5. Mengetin, membotol/membungkus sebarang makanan minuman dalam bekas yang dimampat.
6. Coklat.
7. Konfeksyenari.
8. Jus perahan buah-buahan, pati, larutan pekat kordial, minuman buah-buahan dan sirap.
9. Blok air batu.
10. Ais krim.
11. Jem, jelly dan madu.
12. Daging dan pati sayuran.
13. Susu termasuk susu pekat dan krim.
14. Susu tepung dan lain-lain hasil susu.
15. Keju kacang tanah.
16. Jeruk buah-buahan dan sayur-sayuran yang digaram dan diawet.
17. Makanan sedia dimasak dan makanan dimasak dan hasil-hasil daging, ayam/itik, ikan dan hidupan laut.
18. Telor asin, tepung telor, dan lain-lain hasil dari telor.
19. Memproses, membungkus bijiran soya, kacang tanah, kelapa dan lain-lain bijiran dan kekacang.
20. Sos-sos dan cuka makanan.
21. Lain-lain makanan siap yang tidak dinyatakan di dalam jadual ini.

(C) Establisymen-Establisymen Makanan:

<i>Jenis-jenis Lesen</i>	<i>Kadar Bayaran Setahun</i>
1. Bar-bar, pub dan kedai minuman kelas satu.	
(a) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 100.00
(b) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi	RM 150.00
(c) Melebihi 100 meter persegi	RM 200.00
2. Coffee House Tertutup dan menggunakan penyaman udara.	
(a) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 100.00
(b) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi	RM 150.00
(c) Melebihi 100 meter persegi	RM 200.00
3. Kantin, kantin sekolah, kafeteria.	
(a) Institusi-Institusi pendidikan	
(i) Sekolah Menengah	
Gred A	RM 50.00
Gred B	RM 30.00
(ii) Sekolah Rendah	
Gred A	RM 30.00
Gred B	RM 20.00
(b) Kelab-kelab persendirian, bangunan Kerajaan dan Badan Berkanun.	
(i) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 50.00
(ii) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi	RM 70.00
(iii) Melebihi 100 meter persegi	RM 100.00
(c) Kilang-kilang	
(i) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 70.00
(ii) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi	RM 90.00

(iii) Melebihi 100 meter persegi	RM 100.00
4. Kedai kopi, kedai makan, restoren dan 'snack bar'.	
(a) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 50.00
(b) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi	RM 70.00
(c) Melebihi 100 meter persegi	RM 100.00
5. Kedai memasak makanan, kedai-kedai katering dan pembekal makanan.	RM 100.00
6. Mesin menjual makanan, minuman dan rokok	RM 40.00
7. (a) Gerai-gerai makanan dalam pasar-pasar, pesta-pesta, pameran-pameran dan pasar malam (Bayaran tiap-tiap satu hari).	RM 2.00
(b) Pasar Tani (Penganjur)	RM 200.00
(c) Permit kakilima	RM 2.00
8. Kedai barang-barang runcit, kedai barang-barang keperluan dan lain-lain peruncit dan buah-buahan	
(a) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 40.00
(b) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi	RM 60.00
(c) Melebihi 100 meter persegi	RM 80.00
9. Pasar Persendirian (termasuk departmental stor)	
(a) 100 meter persegi dan ke bawah	RM 500.00
(b) Melebihi 100 meter persegi dan tidak melebihi 200 meter persegi	RM 800.00
(c) Melebihi 200 meter persegi	RM 1000.00
10. Gerai-gerai makanan di dalam kedai makan, kedai kopi, restoren, panggung wayang dan tempat-tempat awam.	RM 30.00
11. Lain-lain establisymen makanan yang tidak termasuk dalam jadual ini.	
(a) 50 meter persegi dan ke bawah	RM 40.00

(b) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi RM 60.00

(c) Melebihi 100 meter persegi RM 80.00

12. Jadual Bayaran untuk:

(A) Bahan makanan mentah

(B) Makanan siap

Keluasan Lantai

*Membuat/
Memproses/
Memborong/
Menjual/
Perkhidmatan/
Menyimpan*

(a) 50 meter persegi dan kurang RM 50.00

(b) Melebihi 50 meter persegi dan tidak melebihi 100 meter persegi RM 70.00

(c) Melebihi 100 meter persegi dan tidak melebihi 200 meter persegi RM 100.00

(d) Melebihi 200 meter persegi dan tidak melebihi 300 meter persegi. RM 150.00

(e) Setiap tambahan 50 meter persegi atau sebahagian darinya. RM 20.00