

**SYARAT-SYARAT DAN PERATURAN
LESEN PERNIAGAAN PENYEDIAAN & PENGENDALIAN MAKANAN
MAJLIS DAERAH MERSING**

1. Premis perlu berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) dibawah Peraturan-peraturan Makanan 2009.
2. Semua pengendali makanan dan pekerja diwajibkan menghadiri Kursus Pengendalian Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia atau MDM dan mendapatkan suntikan pelalian TY2.
3. Aktiviti perniagaan berkaitan makanan yang dijalankan hendaklah terletak di kawasan yang dibenarkan oleh MDM.
4. Bilangan dan kedudukan gerai di dalam sesebuah premis makanan hendaklah sebagaimana yang diluluskan oleh pihak MDM.
5. Hendaklah memohon permit daripada MDM bagi meletak kerusi meja diluar premis yang terhad hanya di siarkaki sahaja. Kelulusan hanya untuk kegunaan pelanggan sahaja.
6. Menjadi tanggungjawab untuk memastikan sijil pengedaran premis makanan dipamerkan di tempat yang mudah dilihat oleh pelanggan.
7. Mengikut peraturan 11 di bawah Peraturan- Peraturan Kawalan Hasil Tembakau 2004, semua tempat makan berhawa dingin dan tidak berhawa dingin, gerai-gerai makanan adalah kawasan larangan merokok. Setiap premis makanan perlu mempamerkan tanda larangan merokok dan memastikan tiada pelanggan merokok di kawasan premis perniagaan makanan.
8. Penggunaan polistirena untuk pembungkusan bekas makanan dan minuman adalah dilarang kepada pengguna dan pembeli. Pemberian penyedut minuman plastik juga hanya di atas permintaan pelanggan. Larangan ini telah berkuatkuasa pada 1 Julai 2020.

STRUKTUR FIZIKAL DAN KESELAMATAN

1. Dilarang membuat apa-apa sambungan binaan di luar dari premis asal atau binaan yang menutup longkang tanpa kebenaran MDM. Sebarang tambahan binaan atau pengubahsuaian serta penutupan longkang awam perlu mendapat kebenaran bertulis dari pihak MDM.
2. Longkang awam di sekeliling premis tidak boleh ditutup sehingga menghalang kerja-kerja pembersihan longkang.
3. Dinding di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin atau apa-apa bahan lain yang mudah dibersihkan sekurang-kurangnya 1.5meter dari paras lantai.
4. Lantai di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin atau apa-apa bahan lain yang mudah dibersihkan dan dari jenis *non slip*.

KEBERSIHAN, KESIHATAN DAN PERSEKITARAN

1. Gerai-gerai, rak makanan, dan peralatan tidak dibenarkan diletak atau disimpan di lorong belakang, kaki lima atau di lorong tepi premis.
2. Dilarang melakukan sebarang aktiviti mencuci atau memasak di luar premis perniagaan.
3. Dilarang membawa, menyimpan atau memelihara haiwan di dalam kawasan premis makanan atau persekitarannya.
4. Longkang hendaklah dijaga supaya sentiasa bersih dari sampah-sarap dan sisa makanan.
5. Mengadakan corong asap di bahagian dapur. Corong asap hendaklah di pasang mengarah ke atas hingga ke paras atas bumbung supaya tidak menimbulkan sebarang kacau ganggu. Corong asap tidak dibenarkan dipasang mengarah ke bawah atau ke dalam longkang.
6. Mengadakan stor yang mencukupi untuk penyimpanan bahan mentah yang kering. Penyimpanan bahan mentah yang kering hendaklah di atas rak bertingkat supaya bahagian bawah rak bertingkat bebas dari paras lantai.
7. Premis makanan dan stor hendaklah bebas dari urungan lalat/lipas/tikus dan serangga dan binatang yang seumpamanya.
8. Mengadakan kemudahan tandas yang mencukupi. Tandas hendaklah dijaga supaya sentiasa dalam keadaan bersih dan tidak berbau busuk. Tandas juga hendaklah dilengkapi kemudahan mencuci tangan serta menyediakan kemudahan berikut:
 - a) Bekalan sabun,
 - b) Tong sampah bertutup
 - c) Pewangi
9. Mengadakan sinki cuci tangan dengan bekalan sabun dan tisu untuk kegunaan pelanggan.
10. Mengadakan tong sampah bertutup yang mencukupi. Sampah dan sisa makanan hendaklah diisi ke dalam beg plastik yang di letak ke dalam tong sampah supaya tidak bersepah di kawasan premis.
11. Dilarang membuang sampah dan sisa makanan ke atas lantai atau ke dalam longkang.

12. **Dilarang membuang sisa makanan dan sisa minyak ke dalam saluran perparitan awam. Perlu memasang alat perangkap sisa makanan & minyak (grease trap) yang menepati standard dan piawaian yang ditetapkan oleh pihak majlis.**
13. Memastikan semua air limbah dari tempat cucian dan dapur hendaklah disalurkan supaya melalui alat perangkap sisa makanan/minyak yang disediakan sebelum disalurkan ke saluran kumbahan atau tangki najis. Alat tersebut perlu sentiasa diselenggara dan berfungsi dengan sempurna pada setiap masa operasi perniagaan dijalankan.
14. Dilarang sisa minyak terpakai di buang ke dalam sinki/ longkang awam. Premis makanan perlu menyediakan botol/ tong sisa minyak masak terpakai untuk dikumpul dan dilupus dengan betul. (kitar Semula Minyak Masak terpakai)
15. Pemegang lesen dilarang mengambil pekerja dari rakyat asing atau bukan warganegara kecuali mendapat kebenaran daripada Jabatan Imigresen. Pekerja asing ini perlu mendapatkan kelulusan saringan kesihatan yang diiktiraf **(FOMEMA)** dan mendapatkan **suntikan pelalian TY2 sijil terkini semasa permohonan/pembaharuan lesen.**
16. Semua pengendalian makanan dan pekerja hendaklah sentiasa berpakaian bersih dan kemas, memakai apron, topi dan berkasut.
17. Semua pengendali makanan perlu menjaga kebersihan diri seperti memotong kuku, berambut pendek (lelaki) dan perempuan sekiranya panjang perlu diikat kemas.
18. Pengusaha premis makanan hendaklah mengadakan jadual pembersihan. **Bagi restoran yang beroperasi 24 jam perlu menutup premis selama 6 jam seminggu untuk tujuan pembersihan.**
19. Mengikuti segala kehendak dalam Garis Panduan Kempen Tiada Beg Plastik Percuma.

PERHATIAN

Syarat-syarat di atas masih terus berkuatkuasa sekiranya tempoh permit ini diperbaharui atau dilanjutkan sehingga ada arahan bertulis daripada Majlis Daerah Mersing membatalkan syarat-syarat tersebut.