

BAHAGIAN PELESENAN

SYARAT-SYARAT AM BAGI KELULUSAN LESEN KILANG MAKANAN / MINUMAN / PERUSAHAAN KILANG MAKANAN / MINUMAN

BIL.	PERKARA
1.	Pengendali makanan diperiksa perubatan / suntikan TY2
2.	Dinding dan lantai penyediaan makanan, bilik air dan tandas serta tempat tong sampah / tempat simpanan (store)/ kaki lima dan tempat-tempat laluan (passageway) hendaklah disudahi jubin yang sempurna
3.	Mengadakan sijil HACCP (health assessment central critical point) untuk proses makanan / minuman.
4.	Semua barang / peralatan dan bahan makanan / minuman hendaklah diletak / disimpan atas rak-rak / kabinet / meja dengan kemas, bersih dan teratur.
5.	Semua ruang dan tempat hendaklah mempunyai pengudaraan (ventilation) dan cahaya (lighting) yang mencukupi dan memuaskan.
6.	Seluruh premis hendaklah bebas daripada serangga dan rodensia / haiwan.
7.	Seluruh premis (dikawasan dalam dan luar) sentiasa bersih dan berkeadaan baik (in good state).
8.	Mengadakan loji rawatan kumbahan pemprosesan makanan / minuman.
9.	Mempamerkan papan tanda 'dilarang merokok' dan 'menjaga kebersihan'.
10.	Menyediakan alat pemadam api yang sesuai dan mencukupi yang diluluskan oleh pihak Bomba.
11.	Mengadakan peti ubat rawatan kecemasan yang lengkap dan mencukupi serta mengadakan bilik rawatan / rehat pekerja yang sempurna.
12.	Mengadakan peti / bilik sejuk bersuhu darjah yang sempurna.
13.	Mengemukakan keputusan analisa contoh-contoh makanan / minuman kepada Unit Kesihatan.
14.	Mempunyai bekalan air dari Syarikat Bekalan Air Selangor (SYABAS)
15.	Mengadakan system pembentungan yang sempurna dan mencukupi.
16.	Mengadakan tempat tong sampah berpusat dan tong sampah "littering" yang sempurna dan sentiasa berkeadaan bersih.
17.	Mengadakan perkhidmatan kutipan sampah yang dilesenkan oleh MDKS.
18.	Dilarang mengganggu atau meletakkan apa-apa di tempat awam.
19.	Mengadakan sistem perparitan di dalam dapur dan tempat penyediaan makanan yang sempurna.
20.	Pekerja hendaklah memakai pakaian seragam yang bersih dan diberikan "locker" untuk simpanan pakaian dan barang-barang peribadi.
21.	Menyediakan bilik tandas lelaki dan perempuan berasingan yang sempurna dan mencukupi untuk kegunaan pekerja.
22.	Mematuhi segala syarat-syarat 'Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1983'.