

BAHAGIAN PELESENAN

SYARAT-SYARAT AM BAGI KELULUSAN LESEN PREMIS MAKANAN

(Restoran, Fast Food, Kafetaria, Tempat Makan Didalam Hotel, Kelab, Gerai Makan, Kantin Kilang, Kantin Sekolah, Kantin Hospital Dan Sebagainya. Tidak Termasuk Kilang Makanan)

Bil.	Perkara
1.	Pengendali makanan hendaklah diperiksa oleh doktor perubatan untuk layak mengendali makanan serta memakai Kad Pengendali Makanan.
2.	Mengadakan kemudahan seperti dapur, tempat penyediaan makanan atau ruang dewan makan, bilik air dan tandas, tempat sinki dan besen membasuh pinggan mangkuk, tempat tong sampah, tempat simpanan dan hidangan makanan (store and serving), kakilima dan tempat-tempat laluan (passageway) ke dapur dan bilik tandas. Dinding dan lantai hendaklah disudahi dengan jubin naik ke paras atau siling atau bahan yang sama jenisnya dengan sempurna.
3.	Mengadakan cerobong asap dan kipas hawa panas (exhaust fan) ditempat-tempat memasak makanan mengikut saiz (3' panjang dan 2' lebar) yang sesuai dari bahan yang tahan seperti stainless steel atau aluminium dengan sempurna.
4.	Premis hendaklah mempunyai pengudaraan (ventilation) dan cahaya (lighting) yang sempurna dan mencukupi.
5.	Semua barang-barang atau peralatan dan bahan-bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih serta diletak atau disimpan diatas rak, kabinet dan meja yang sempurna seperti keluli, marmar, kaca, jubin dan sebagainya dengan kemas dan teratur (dilarang meletakkan makanan diatas lantai).
6.	Seluruh premis hendaklah sentiasa bebas daripada serangga dan rodensia atau haiwan pemeliharaan dan kacau ganggu.
7.	Seluruh premis dikawasan dalam atau luar hendaklah sentiasa bersih dan berkeadaan baik (in good state).
8.	Mendapatkan segala bahan makanan daripada pembekal yang mempunyai lesen daripada Pihak Berkuasa yang berkenaan.
9.	Mempamerkan papan tanda larangan merokok dan menjaga kebersihan yang sempurna dan mencukupi.
10.	Mengadakan alat pemadam api yang sesuai dan mencukupi yang diluluskan oleh pihak Bomba didalam premis.
11.	Premis hendaklah mempunyai kemudahan rawatan perubatan kecemasan yang lengkap dan mencukupi seperti peti ubat dan lain-lain alat perubatan yang diperlukan oleh pekerja.
12.	Dilarang menggunakan mana-mana bilik atau ruang dipremis sebagai tempat tidur (penginapan), tempat makan dan tempat untuk main judi tanpa kebenaran daripada pihak MDKS (Majlis Daerah Kuala Selangor).
13.	Mengadakan peti atau bilik sejuk bersuhu darjah yang sesuai. Makanan mentah (yang belum dimasak) dan makanan sudah siap dimasak hendaklah disimpan berasingan didalamnya supaya tidak dicemari.
14.	Premis hendaklah mempunyai sistem bekalan air dari Jabatan Bekalan Air dan mempunyai bekalan elektrik dari Tenaga Nasional dan sistem pembentungan yang sempurna dalam keadaan baik dan selamat.

Bil.	Perkara
15.	Premis hendaklah mempunyai pusat pembuangan sampah dan tong sampah bertudung yang sempurna dan mencukupi serta berkeadaan bersih dan baik.
16.	Mengadakan perkhidmatan kontraktor pembuangan sampah yang dilesenkan oleh pihak MDKS (Majlis Daerah Kuala Selangor).
17.	Dilarang menghalang mana-mana laluan pekerja, tempat letak kenderaan, longkang, pintu masuk atau keluar dan tangga serta kaki lima premis.
18.	Mengadakan perangkap minyak atau lemak disinki dan tempat membasuh pinggan mangkuk yang sempurna. Semua air basuhan hendaklah disalurkan kedalam sistem pembetungan.
19.	Mengadakan sistem perparitan didalam dapur dan tempat penyediaan makanan yang sempurna dan bahannya berjenis glazed, heavy duty atau keluli (stainless steel) atau jenis bahan yang serupa dengannya.
20.	Setiap pengendali makanan hendaklah memakai pakaian seragam yang bersih, lengkap dan disediakan locker untuk simpanannya dipremis.
21.	Premis hendaklah mempunyai bilik tandas lelaki dan perempuan yang berasingan serta kemudahan-kemudahan mencuci tangan seperti sinki, besen sabun cecair yang sempurna dan mencukupi.
22.	Menggunakan air panas dan sabun pencuci untuk mencuci segala peralatan memasak, pinggan mangkuk dan alat menghidang makanan.
23.	Tidak dibenarkan aktiviti lain dijalankan dipremis makanan tanpa kebenaran MDKS (Majlis Daerah Kuala Selangor).
24.	Dilarang meletak apa-apa barang atau menggunakan mana-mana kawasan awam tanpa kebenaran MDKS (Majlis Daerah Kuala Selangor).
25.	Segala makanan atau minuman yang siap dimasak dan sedia dimakan atau diminum yang dibungkus untuk dijual hendaklah menggunakan bahan atau bekas pembungkusan makanan atau minuman (food packaging or wrapping containers or material) yang bersih dan tidak pernah digunakan serta bersesuaian dengan alam Sekitar (environmental friendly) dan kesihatan (conducive to health) disamping itu senang dilupuskan seperti bahan organik (bio-degradable), kotak, kertas berlapis, kayu, buloh atau bahan-bahan yang boleh diguna semula (recycle) seperti tin, aluminium, botol dan sebagainya.