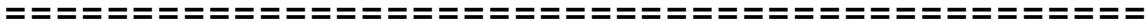




PEJABAT MAJLIS DAERAH MARANG
 21600 MARANG
 TERENGGANU
 TEL : 09-6182366/ 6182368
 FAX : 09-6182490

UNTUK KEGUNAAN PEJABAT	
PROSES (TRED/PERNIAGAAN)	RM 20.00
NO. RESIT	
TARIKH	
PROSES (PERINDUSTRIAN : BAGI PREMIS KILANG SAHAJA)	RM 100.00
NO. RESIT	
TARIKH	

**BORANG PERMOHONAN
 LESEN PERNIAGAAN
 (BUKAN KOMPOSIT)**



LEKATKAN SEKEPING
 GAMBAR
 BERUKURAN
 PASPORT DI SINI

(Bagi Permohonan
 Individu Sahaja)

ARAHAN :

1. Sila baca dan lampirkan bersama dokumen-dokumen yang diperlukan sebagaimana terdapat di 'Senarai Semak Untuk Pemohon'.
2. Sila isikan borang permohonan ini dengan lengkap dan terang.
3. Sila gunakan '**HURUF BESAR**'.
4. Sila isikan borang ini dengan menggunakan dakwat **HITAM/ BIRU**.

1. LESEN YANG DIPOHON

- 1.1 Jenis Perniagaan :
- 1.2 No. Sijil Pendaftaran Perniagaan :
(salinan hendaklah dilampirkan)
- 1.3 Nama Perniagaan :
- 1.4 Waktu Premis Beroperasi (bagi kedai makan sahaja) :
Dari jam hingga jam

2. BANGUNAN/ PREMIS YANG HENDAK DILESENKAN

- 2.1 Jalan :
(untuk lesen penjaja sebutkan tempat dan jalan)
- 2.2 No. Rumah :
- 2.3 Keluasan Premis : meter x meter
- 2.4 Tingkat : 2.5 Bahan : Batu / Kayu*
- 2.6 Perniagaan akan dijalankan di tingkat :
- 2.7 Keterangan Tanah : Lot Nombor Geran :
- 2.8 Syarat Nyata Tanah :

3. KETERANGAN MENGENAI PEMOHON

- 3.1 Nama :
- 3.2 Alamat Tetap :
.....
- 3.3 No. Kad Pengenalan : 3.4 Warna :
- 3.5 Tarikh Lahir : 3.6 Tempat Lahir :
- 3.7 No. Telefon : (Pejabat)/ (Telefon Bimbit).....
- 3.8 Pekerjaan Pemohon :

4. KETERANGAN MENGENAI SUAMI/ ISTERI PEMOHON

- 4.1 Nama :
- 4.2 Alamat Tetap :
-
- 4.3 No. Kad Pengenalan : 4.4 Warna :
- 4.5 Tarikh Lahir : 4.6 Tempat Lahir :
- 4.7 No. Telefon : (Pejabat)/(Telefon Bimbit).....
- 4.8 Pekerjaan :

5. PENGAKUAN TUAN BANGUNAN/ PREMIS/ TANAH

Bahawa saya

No. Kad Pengenalan No. Telefon

ialah tuan punya bangunan/ tanah Nombor Lot. / Tingkat

Jalan dan Syarat Nyata Tanah (pada Geran Tanah)

..... dengan ini mengaku memberi sewa / kebenaran

kepada

untuk digunakan bagi tujuan perniagaan

Tarikh : (Tandatangan)

* Potong yang mana tidak berkenaan.

6. PENGAKUAN PEMOHON

Bahawa saya
mengaku segala butir-butir yang diberikan dalam borang ini adalah benar dan
saya bertanggungjawab atas segalanya.

Tarikh : (Tandatangan)

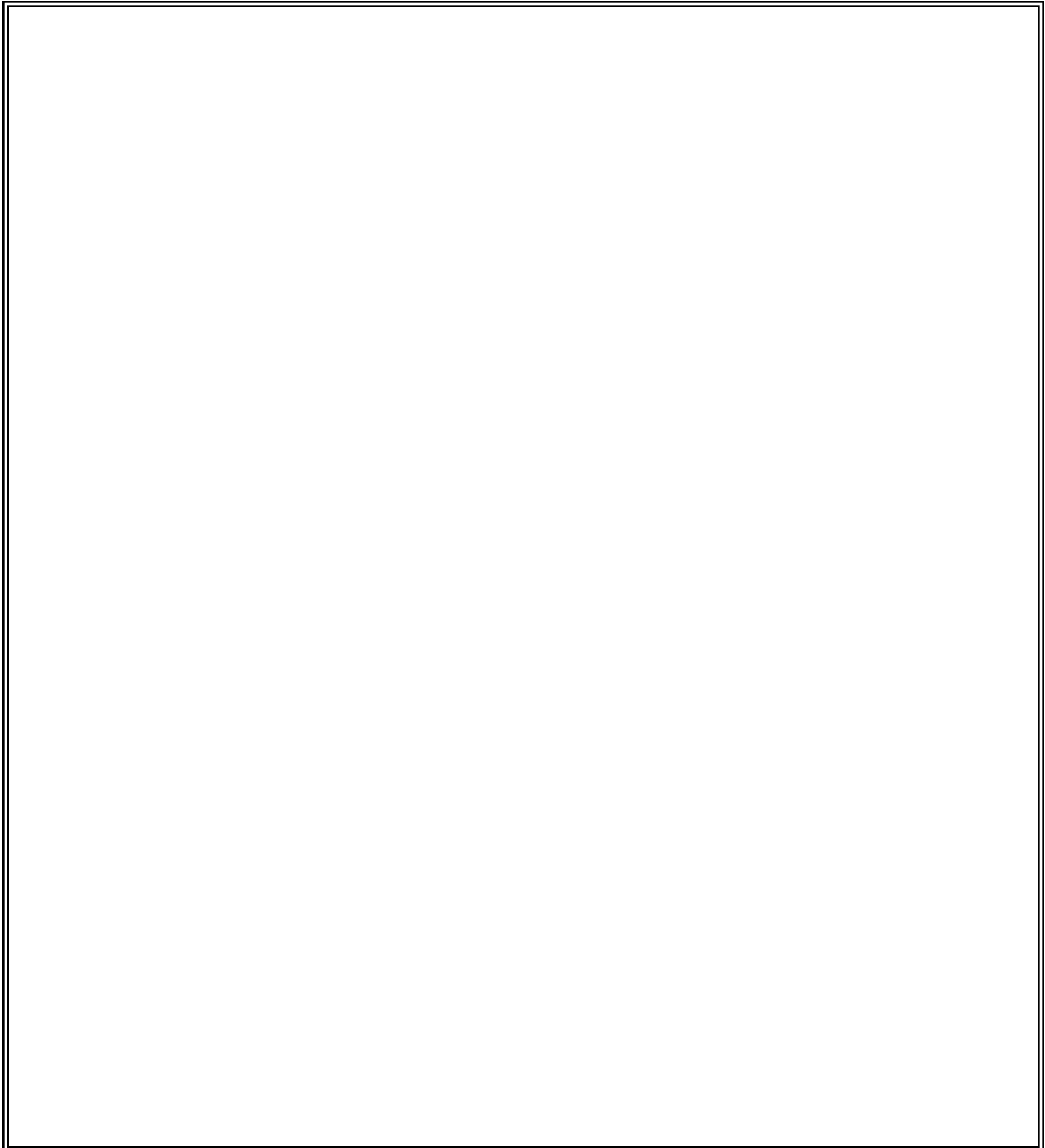
7. **PELAN LOKASI PREMIS**

Nama pemohon : _____

Jenis Perniagaan : _____

Alamat Premis : _____

Pelan lokasi premis :



SENARAI SEMAK UNTUK PEMOHON

Kembalikan Borang ini beserta dokumen-dokumen berikut :

Bil.	Perkara/ Dokumen	Pemohon	
		Dipatuhi	Tidak Berkenaan
1.	<p>-Satu (1) salinan Memorandum dan Perkara Persatuan Bagi Syarikat (Memorandum And Articles of Association), Borang 24 (Return of Allotment Of Shares) dan Borang 49 (Return Giving Particulars Is Register Of Directors, Managers And Secretaries And Changes of Particulars) Akta Pendaftaran Syarikat 1965.</p> <p style="text-align: center;">ATAU</p> <p>-Satu (1) salinan Borang A (Pendaftaran Perniagaan) atau Borang B (Pendaftaran Perubahan Perniagaan) dan Borang D (Perakuan Pendaftaran Perniagaan mengikut Ordinan Pendaftaran Perniagaan 1956).</p>		
2.	Satu (1) salinan Kad Pengenalan		
3.	Dua (2) keping gambar berukuran pasport (untuk permohonan individu)		
4.	<p>-Satu (1) salinan Geran Tanah tapak premis perniagaan.</p> <p style="text-align: center;">atau</p> <p>-Satu (1) salinan Resit Cukai Tanah Terkini</p> <p style="text-align: center;">atau</p> <p>-Satu (1) salinan Perjanjian sewa premis.</p>		
5.	<p>Untuk permohonan Lesen Memproses Makanan/Minuman/Kedai Makan Dan Seumpamanya perlu dilampirkan perkara berikut :-</p> <p>a) Senarai nama pekerja (termasuk pemohon).</p> <p>b) Salinan buku/dokumen suntikan anti-tifoid pemohon dan pekerja.</p> <p>c) Salinan sijil kursus latihan pengendali makanan pemohon dan pekerja dari Sekolah Latihan Pengendali Makanan Bertauliah oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).</p>		
6.	Dua (2) keping gambar alat pemadam api yang telah disediakan di premis, Satu (1) keping gambar peti kecemasan dan Satu (1) keping gambar hadapan premis. Satu (1) keeping gambar perangkap sisa makanan dan minyak (grease trap)		
7.	Untuk permohonan Lesen Percetakan perlu dilampirkan satu (1) salinan Lesen Percetakan daripada Kementerian Dalam Negeri (KDN)		

*Tandakan (/) pada ruangan yang berkaitan.



SYARAT-SYARAT LESEN PREMIS MAKANAN DAN RESTORAN

1. Bangunan yang digunakan untuk menjalankan perniagaan kedai kopi / makan hendaklah direka bentuk bagi tujuan tersebut. Bangunan selain daripada itu hendaklah mendapat kelulusan dari Yang Di Pertua Majlis.
2. Bagi bangunan kekal atau separuh kekal keseluruhan lantai bangunan hendaklah dipasang mozek. Manakala bangunan sementara, keseluruhan lantai bangunan tersebut hendaklah dikonkrit. Kebersihan lantai hendaklah dijaga sepanjang masa dan dibasuh pada masa yang difikirkan sesuai.
3. Bagi bangunan kekal dinding bangunan hendaklah dipasang baru jubin sekurang-kurangnya 1.5 meter tinggi (5 kaki). Bagi bangunan sementara dinding hendaklah diperbuat daripada bahan yang mudah dicuci. Kebersihan dinding hendaklah dijaga sepanjang masa.
4. Bangunan kedai hendaklah mempunyai siling dan hendaklah dicat baru serta dijaga kebersihan sepanjang masa.
5. Longkang hendaklah disediakan sekeliling bangunan bagi mengalirkan air dari bangunan kedai dengan aliran keluar ketempat yang sesuai.
6. Bilangan tandas yang mencukupi hendaklah disediakan. Dinding tandas hendaklah dipasang jubin setinggi 1.5 meter tinggi. Kebersihan tandas hendaklah dijaga sepanjang masa.
7. Bangunan kedai hendaklah mempunyai ruang yang mencukupi untuk peredaran udara yang selesa secara semulajadi atau buatan hendaklah disediakan.
8. Kemudahan bekalan air bersih yang secukupnya hendaklah disediakan. Bekalan air hendaklah dari Jabatan Bekalan Air.
9. Menyediakan sekurang-kurangnya 2 buah mangkuk basuh tangan (wash hand basin).
10. Menyediakan 2 buah tong sampah dan sampah-sarap hendaklah dimasukkan kedalam beg plastik dan diikat sebelum dilupuskan.
11. Bekalan makanan hendaklah berada dalam keadaan baik dan selamat untuk dimakan.
12. Hendaklah mengadakan bekas-bekas yang bertutup atau almari-almari yang tidak boleh dimasuki serangga perosak untuk semua makanan masak bagi menjaga kebersihannya.
13. Menyediakan meja-meja makan yang diperbuat dari bahan kalis air dan mudah dibersihkan.

14. Dapur jenis gas atau letrik hendaklah digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan. Dapur kayu atau arang adalah dilarang penggunaannya.
15. Singki hendaklah disediakan untuk mencuci peralatan dapur. Pinggan mangkuk dan peralatan dapur hendaklah disimpan ditempat yang bersih. Membasuh peralatan dapur dikaki lima atau lorong belakang adalah dilarang.
16. Menyediakan perangkap sisa minyak dan makanan disingki dapur.
17. Semua pengendali makanan hendaklah mendapatkan suntikan Typhoid dan akuan pemeriksaan kesihatan dari Pegawai Kesihatan serta mempunyai sijil Kursus Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan Bertauliah oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.
18. Pengendali makanan tidak dibenarkan meludah, membuang hingus, merokok dan melakukan perbuatan yang boleh mencemarkan makanan.
19. Pengendali makanan hendaklah memakai apron, penutup kepala, kasut / sandal bertutup dan pakaian yang bersih semasa mengendalikan makanan.
20. Menyediakan papan tanda seperti "**Dilarang merokok**", "**Jaga Kebersihan**" dan notis-notis kebersihan yang sesuai dipamerkan dalam premis.
21. Tindakan mengawal pembiakan / pencemaran vektor pembawa penyakit seperti lipas, lalat, tikus dan sebagainya hendaklah sentiasa dilakukan.
22. Kebersihan peti sejuk hendaklah sentiasa dijaga. Bahan makanan yang disimpan dalam peti sejuk hendaklah disusun atur dengan baik dan kemas.
23. Sebuah stor yang sesuai hendaklah disediakan untuk menyimpan stok barang-barang makanan.
24. Perlu membuat pendaftaran di Pejabat Kesihatan Daerah Marang atau melalui Sesawang Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (<http://fsq.moh.gov.my>).
25. Mengadakan **Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)** dengan Pejabat Kesihatan Daerah Marang dalam tempoh 1 tahun selepas lesen dikeluarkan (premis kilang makanan - memproses & mengedar makanan sahaja).
26. Menyediakan notis Larangan Merokok bagi premis berhawa dingin.
27. Premis perniagaan yang beroperasi pada hari Jumaat hendaklah ditutup operasi mulai jam 12.30 tengahari hingga 2.30 petang sebagaimana arahan Pihak Berkuasa Negeri.
28. Meletakkan / mempamer tanda harga jualan makanan.
29. Hendaklah menggunakan tisu napkin sahaja dan dilarang menggunakan tisu tandas (tisu gulung) untuk kegunaan pelanggan.
30. Pekerja asing yang digajikan oleh majikan mestilah mempunyai **permit kerja** yang sah daripada Jabatan Imigresen Malaysia.
31. Lesen boleh ditamatkan sekiranya pelesen didapati melanggar mana-mana undang-undang negara.



SYARAT-SYARAT LESEN PREMIS PERNIAGAAN

1. Pelesen hendaklah menjaga dan menyelenggara tempat atau premis yang dilesenkan supaya sentiasa berada dalam keadaan bersih.
2. Pelesen hendaklah mengadakan tong atau bekas sampah yang cukup sebagaimana perlu untuk meletakkan sampah. Semua sampah-sarap hendaklah dimasukkan ke dalam karung plastik atau lain-lain bekas yang sesuai sebelum dilupuskan ke tong sampah.
3. Pelesen tidak boleh menyebabkan atau membenarkan darah, cecair kotor atau lain-lain bahan yang menjadi punca gangguan dilonggokkan, ditumpahkan atau dialirkan ke longkang atau tempat awam atau tempat-tempat persendirian.
4. Pelesen hendaklah menyediakan bekalan air bersih iaitu bekalan air JBA dan menyambung terus ke tempat penyediaan makanan.
5. Pelesen hendaklah menyediakan tandas dan bilik air yang mencukupi serta tempat mencuci tangan.
6. Pelesen hendaklah mengambil langkah-langkah yang sewajarnya untuk memastikan pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi.
7. Pelesen hendaklah mengambil langkah yang cukup untuk memastikan tidak ada kesesakan di dalam tempat atau premis yang dilesenkan.
8. Yang Dipertua boleh dengan notis bertulis menghendaki pelesen supaya menyediakan kemudahan bagi pekerja-pekerja seperti bilik mesyuarat, bilik rehat, kantin, bilik salin pakaian dan sebagainya.
9. Pelesen hendaklah memastikan di dalam tempat atau premis yang dilesenkan, terdapat perkara-perkara berikut :
 - a) Menyediakan kelengkapan alatan pemadam kebakaran yang mencukupi.
 - b) Menyediakan tangga dan jalan keluar yang mencukupi dan diselenggarakan dengan baik. Semua tangga dan laluan keluar masuk berada dalam keadaan bebas dan tiada halangan.
 - c) Bahan yang mudah terbakar hendaklah disimpan ditempat yang selamat.
10. Pelesen dilarang menimbulkan kacauganggu atau membakar atau melepaskan habuk, debu, jelaga, bau busuk atau lain-lain kacauganggu awam.
11. Pelesen hendaklah menyediakan notis Larangan Merokok bagi premis berhawa dingin.

12. Premis perniagaan yang beroperasi pada hari Jumaat hendaklah ditutup operasi mulai jam 12.30 tengahari hingga 2.30 petang sebagaimana arahan Pihak Berkuasa Negeri.
13. Pelesen hendaklah meletakkan/mempamerkan tanda harga pada barang-barang jualan.
14. Perkhidmatan Refleksologi/Spa/MediSpa hendaklah hanya membuat rawatan atau urutan ke atas pelanggan yang sama jantina sahaja.
15. Pekerja asing yang digajikan oleh majikan mestilah mempunyai **permit kerja** yang sah daripada Jabatan Imigresen Malaysia.
16. Lesen boleh ditamatkan sekiranya pelesen didapati melanggar mana-mana undang-undang negara.