



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. Lesen boleh ditamatkan sekiranya pelesen didapati melanggar mana-mana undang-undang negara.