MAJLIS PERBANDARAN KULIM, 09000 KULIM KEDAH DARUL AMAN
TELEFON: 04-4905660 FAX: 04-4901443
LAMAN WEB www.mpkk.gov.my

SYARAT KELULUSAN LESEN PERNIAGAAN PREMIS MAKANAN

PENGENDALI MAKANAN

1. Pengendali Makanan hendaklah mendapatkan pemeriksaan Pegawai Perubatan dan suntikan TY2 untuk layak mengendali makanan
2. Pengendali Makanan hendaklah menghadiri Kursus Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.
3. Semua pengendali makanan hendaklah memakai penutup kepala/tudung dan apron.
4. Setiap Pengendali Makanan dilarang :-
    a. Berkuku panjang dan kotor
    b. Merokok semasa mengendali makanan
    c. Memakai selipar dan sandal
    d. Menyentuh dan mengambil makanan yang dimasak dengan tangan. (Hendaklah menggunakan sarung tangan dan peralatan yang sesuai)
5. Pastikan amalan kebersihan diri diikuti sepanjang masa

RUANG MAKAN

1. Kebersihan premis / tempat makanan dan kawasan sekeliling hendaklah dijaga setiap masa..
2. Menyediakan sinki dan bahan pencuci tangan yang mencukupi untuk kemudahan pelanggan

RUANG DAPUR

1. Menyediakan tempat penyediaan makanan yang mencukupi dan sentiasa dalam keadaan bersih.
2. Mengadakan peti atau bilik sejuk bersuhu darjah yang sesuai (Chiller – 0°- 4°C). Makanan mentah atau yang belum dimasak hendaklah diletakkan berasingan daripada makanan yang telah dimasak. (Makanan masak di ruang atas dan makanan mentah di ruang bawah peti sejuk).
3. Mengadakan cerobong asap dan/ atau kipas hawa panas di tempat-tempat memasak makanan.
4. Semua barang-barang atau peralatan dan bahan-bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih. Dilarang meletakkan barang/bahan makanan di atas lantai.
5. Semua ramuan yang digunakan dalam masakan perlu dilebal dan disimpan dalam bekas khas.
6. Semua permukaan peralatan meja, kerusi dan barang-barang penyediaan bersangkut makanan hendaklah dilapik dari bahan formika, marble atau lain-lain permukaan yang licin.
7. Mengadakan perangkap sisa makanan dan minyak di tempat membasuh peralatan dan bahan penyediaan makanan.
8. Mengadakan permukaan licin dan kalis air seperti tile atau lain-lain bahan yang boleh diterima di dinding (sekurang-kurangnya 5 kaki tinggi) dan lantai bahagian dapur.
9. Menyediakan sinki (sekurang-kurangnya 2 unit) untuk mencuci peralatan penyediaan makanan.
10. Dilarang sama sekali mencuci peralatan penyediaan makanan di atas lantai.
11. Sediakan bekalan air paip yang bersih.
12. Semua sampah sarap dan sisa-sisa makanan mesti dimasukkan ke dalam karung plastik sebelum dibuang ke dalam tong sampah.
13. Sediakan tong sampah yang sesuai dan bertudung.

STOR PENYIMPANAN

1. Semua makanan mentah hendaklah disimpan dalam stor khas dan makanan yang dimasak di simpan dalam peti sejuk supaya dihindari daripada lalat dan lain-lain.
2. Semua barang-barang atau peralatan dan bahan-bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih serta diletakkan atau disimpan di atas rak, kabinet atau meja yang sempurna yang diperbuat daripada kayu, keluli, jubin, kaca dan sebagainya.
3. Dilarang meletak makanan dan bahan mentah di atas lantai.
4. Semua barang-barang yang tidak boleh dimakan dan beracun hendaklah dilabel dan disimpan di tempat atau bilik khas.

HALANGAN

1. Dilarang sama sekali meletak barang-barang jualan atau benda-benda lain dikakilima.
2. Halangan atau rintangan dipintu masuk / keluar tidak dibenarkan.
3. Kerja-kerja hendaklah dijalankan di dalam premis sahaja dan tidak dibenarkan dilakukan di luar premis.
4. Dilarang membuat sebarang halangan dijalan susur / lorong belakang dan tepi jalan.
5. Dilarang sebarang gangguan / halangan pada kakilima / lorong belakang premis

LAIN-LAIN

1. Makanan yang telah dimasak hendaklah sentiasa bertutup dan bebas dari hurungan lalat dan lipas.
2. Pastikan semua makanan yang dijual adalah berkeadaan baik, tidak rosak atau tercemar.
3. Keseluruhan premis hendaklah bebas daripada serangga dan haiwan rodensia serta haiwan peliharaan.
4. Sediakan urinal bagi tandas dan kebersihannya hendaklah diawasi sepanjang masa
5. Semua barang-barang yang tidak digunakan ditegah dilonggok di merata-rata tempat dan hendaklah disusun dengan teratur atau buang.
6. Dilarang sebarang binatang-binatang belaan seperti kucing, anjing, ayam, itik dan burung berada di dalam premis.
7. Dilarang mengadakan sebarang bentuk perjudian di dalam premis
8. Lesen tidak boleh ditukar milik (Not Transferrable).

Saya mengaku akan mematuhi syarat - syarat diatas dan sekiranya saya melanggar mana-mana syarat, pihak Majlis berhak mengambil tindakan terhadap saya.

Tandatangan : Tarikh :

Nama :
No. IC :