



Bahagian Undang-Undang & Peng
Majlis Daerah Kulim

NEGERI KEDAH DARUL AMAN

Warta Kerajaan

DITERBITKAN DENGAN KUASA

GOVERNMENT OF KEDAH DARUL AMAN GAZETTE

PUBLISHED BY AUTHORITY

Jld. 38
Bil. 21

12 Oktober 1995

TAMBAHAN No. 4
PERUNDANGAN

K. P.U. 11.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976
UNDANG-UNDANG KECIL PERLESENAN ESTABLISYEN MAKANAN
(MAJLIS DAERAH KULIM) 1994

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

Undang-undang Kecil

1. Nama, pemakaian dan mula berkuatkuasa.
2. Tafsiran.
3. Lesen dikehendaki.
4. Fee lesen.
5. Budi bicara Majlis.
6. Permohonan untuk mendapatkan lesen.
7. Kebersihan.
8. Perubahan dan tambahan.
9. Halangan.
10. Kegunaan lain tidak dibenarkan.
11. Pencahayaan dan peredaran udara.
12. Keselamatan.
13. Pencegahan kebakaran.
14. Kuasa untuk memasuki tanah atau premis.
15. Pengecualian.
16. Penalti.



K. P.U. 11.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976
UNDANG-UNDANG KECIL PERLESENAN ESTABLISYmen MAKANAN
(MAJLIS DAERAH KULIM) 1994

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

BAHAGIAN I
PERMULAAN

Undang-undang Kecil

1. Nama, pemakaian dan mula berkuatkuasa.
2. Tafsiran.
3. Larangan mengguna sesuatu tempat sebagai establisymen makanan tanpa lesen.

BAHAGIAN II
PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM BAGI ESTABLISYmen MAKANAN

4. Keperluan am dalam bangunan.
5. Keperluan-keperluan kebersihan.
6. Binatang adalah dilarang.
7. Pekerja dan tempat tinggal yang bersih.
8. Tempat penyediaan makanan.
9. Besek basuh.
10. Sink dan alat bersuci.
11. Bekalan air panas.
12. Meja menyediakan makanan.
13. Bilik stor dan kemudahan storan.
14. Mengadakan loker dan bilik rehat.
15. Arahan dari Majlis.
16. Kehersihan.

BAHAGIAN III
KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS BAGI KEDAI MAKANAN DAN RESTORAN

17. Tudung-tudung pencegah lalat.
18. Bilik makan tidak boleh digunakan sebagai tempat tidur.
19. Meja-meja hendaklah disediakan.
20. Keperluan-keperluan lain.
21. Larangan dari mengguna bilik makan.
22. Pengecualian.

(

(

BAHAGIAN IV**PERUNTUKAN-PERUNTUKAN KHAS BAGI PENGENDALIAN MAKANAN
DALAM ESTABLISYmen MAKANAN**

23. (1) Larangan mengendali makanan tanpa lesen.
 (2) Bayaran fee.
24. Bekalan air.
25. Kebersihan tempat-tempat yang digunakan untuk persediaan dan penjualan makanan.
26. Makanan hendaklah disimpan jauh dari habuk dan sebagainya.
27. Penjualan makanan yang kotor dilarang.
28. Kebersihan pengendali makanan.
29. Orang-orang yang dilarang mengendali makanan.
30. Penggunaan sewajarnya kain bagi maksud membersih.
31. Tempat-tempat yang dilarang bagi jualan atau persediaan makanan.
32. Bekas simpanan yang dilarang.
33. Kecemaran makanan.
34. Persediaan dan penjualan makanan di atas permukaan tanah.
35. Perkakas-perkakas.
36. Pengendalian makanan.
37. Pengangkutan makanan.
38. Pemeriksaan kesihatan.

BAHAGIAN V**PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM**

39. Penalti.
40. Kompaun kesalahan.
41. Pemansuhan.



AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976
UNDANG-UNDANG KECIL PERLESENAN ESTABLISYmen MAKANAN
(MAJLIS DAERAH KULIM) 1994

Akta 171.

PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh seksyen 73 dan seksyen 102A Akta Kerajaan Tempatan 1976, Majlis Daerah Kulim membuat dan menurut seksyen 103 Akta Kerajaan Tempatan 1976, Pihak Berkuasa Negeri dengan ini mengesahkan Undang-undang Kecil berikut:

BAHAGIAN I
PERMULAAN

2.

*Nama,
pemakaian
dan mula
berkuatkuasa.*

1. Undang-undang ini bolehlah dinamakan **Undang-undang Kecil Establisymen Makanan (Majlis Daerah Kulim) 1994** dan hendaklah dipakai hanya bagi Majlis Daerah Kulim.

Mat

Tafsiran.

Apj
[PS]

(2) Undang-undang Kecil ini hendaklah mula berkuatkuasa pada tarikh ianya disiarkan dalam *Warta*.

2. Dalam Undang-undang Kecil ini, melainkan kandungan ayatnya menghendaki makna yang lain—

“establisymen makanan” ertinya mana-mana tempat di mana makanan disedia, dikelang, dibungkus, ditin, dibotol, distor, dijual, dibidang atau dipamer untuk jualan bagi makanan manusia;

“jualan” atau “jual” termasuklah barter dan pertukaran, dan juga termasuk tawaran atau percubaan untuk menjual atau menyebabkan atau membenarkan untuk dijual, atau didedah bagi jualan, atau menerima atau, menghantar atau menyerahkan bagi jualan, atau membekal apa-apa makanan di mana balasan akan diterima oleh pembekal bagi pembekalan sama ada secara khusus atau sebagai sebahagian daripada perkhidmatan yang dikontrakkan, atau ada dalam miliknya untuk jualan, atau ada dalam miliknya apa-apa makanan yang ia ketahui bahawa makanan itu berkemungkinan akan dijual atau ditawar atau didedah untuk jualan, dan berkaitan hanya dengan jualan bagi penggunaan atau makanan manusia;

“Majlis” ertinya Majlis Daerah Kulim;

“makanan” termasuklah tiap-tiap benda yang dijadikan makanan atau minuman oleh manusia atau yang masuk ke dalam atau digunakan di dalam komposisi atau penyediaan apa-apa benda tersebut dan termasuklah juga bahan pewarna dan perasa dan rempah-rempah perasa, tetapi tidak termasuk:

- (a) benda atau bahan yang digunakan hanya sebagai dada;
- (b) binatang atau burung yang hidup; dan
- (c) fodder atau barang makanan bagi binatang, burung atau ikan;



(

(

"penyediaan" termasuklah pengilangan, pembungkusan, penyerahan, pengangkutan, simpanan dan menghidang makanan dan "sedia" hendaklah ditafsirkan sewajarnya.

3. (1) Tiada satupun tempat dalam kawasan Majlis Daerah Kulim boleh digunakan sebagai establismen makanan melainkan telah dilesenkan di bawah Undang-undang Kecil ini oleh Majlis bagi maksud itu.

(2) Fee yang kena dibayar bagi suatu lesen di bawah Undang-undang Kecil ini hendaklah seperti yang ditetapkan dalam Jadual I dan Majlis boleh mengubah kadar bayaran fee ini dari masa ke semasa tetapi perubahan itu hendaklah tidak boleh melebihi kadar yang ditetapkan dalam Jadual tersebut.

BAHAGIAN II PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM BAGI ESTABLISYEN MAKANAN

4. (1) Dinding mana-mana establismen makanan hendaklah cukup kemas dengan permukaannya licin yang boleh dibersihkan dengan mudah dan cepat dan tanpa terdapat padanya apa-apa pelunjuran, ceruk atau sudut yang mungkin mengumpulkan habuk.

(2) Lantai hendaklah dibina dengan bahan kalis yang kuat dan kemas serta dilandai dengan licin supaya segala air dan cecair boleh dengan mudah mengalir ke dalam longkang.

(3) Longkang hendaklah dibina dengan bata yang disapu dengan simen jenis baik dan dengan dasarnya separuh bulat, atau dibuat dengan paip belah dua dari tembikar bergilap dengan garis pusatnya tidak kurang daripada 15 sentimeter dan hendaklah cukup bilangan serta gradiennya untuk mengalirkan air dan cecair-cecair lain.

(4) Tiada satupun ruang tetamu, tempat tidur, dinding sekat atau lantai mezanin di mana-mana bahagian establismen makanan itu boleh digunakan bagi apa-apa maksud yang mana suatu lesen diperlukan di bawah Undang-undang Kecil ini melainkan dengan kebenaran secara bertulis dari Majlis.

(5) Lantai di tingkat atas mana-mana establismen makanan hendaklah diperbuat dari konkrit simen atau papan lantai rapat berlidah dan beralur atau selainnya ditanggam supaya kedap air.

(6) Siling establismen makanan hendaklah dibina dari apa-apa bahan sebagaimana yang dibenarkan oleh Majlis.

(7) Maka hendaklah sentiasa ada di dalam establismen makanan itu bekalan air yang bersih dan sempurna yang hendaklah didapati dari sistem bekalan air awam atau dari mana-mana punca lain sebagaimana yang diluluskan secara bertulis oleh Majlis.

Larangan menggunakan sesuatu tempat sebagai establismen makanan tanpa lesen.

Keperluan am dalam bangunan.

Kepelan-
keperkenan
kebersihan.

5. Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan hendaklah:

- (a) menyebabkan supaya semua sampah terkumpul dan dibungkuskan dalam beg plastik dan dimasukkan ke dalam bekas bertutup yang disediakan bagi maksud itu, dan hendaklah menyebabkan supaya semua bekas itu dikosong dan di bersihkan seberapa kerap yang perlu untuk menjaga kebersihan dan kesempurnaan establisymen makanan itu pada setiap masa;
- (b) menyebabkan supaya lantai dan dinding establisymen makanan itu dijaga supaya berada dalam keadaan bersih dan sempurna setiap masa; dan
- (c) mengambil langkah-langkah yang perlu supaya seluruh establisymen makanan bebas dari diserangi binatang mengunggis, lalat, serangga atau vermin.

Binatang adalah
dilarang.

6. Tiada seorang pun pemegang lesen boleh memelihara apa-apa binatang atau dengan mengetahui membenarkan apa-apa binatang memasuki establisymen makanan.

Pekerja dan
tempat tinggal
yang bersih.

7. (1) Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan hendaklah mengambil orang-orang yang telah dileSENKEN di bawah Bahagian IV Undang-undang Kecil ini sahaja untuk bertugas atau bekerja dalam mana-mana establisymen makanan.

(2) Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan hendaklah mengadakan tempat tinggal yang bersih dan secukupnya untuk kegunaan orang-orang yang bertugas atau diambil bekerja dalam establisymen makanan itu.

Tempat
penyediaan
makanan.

8. Semua makanan hendaklah disediakan di tempat dalam lingkungan establisymen makanan itu atau dengan apa-apa cara mengenai kebersihan sebagaimana diarahkan oleh Majlis.

Besen basuh.

9. (1) Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan hendaklah mengadakan bilangan besen basuh yang cukup yang diperbuat daripada tembikar bergilap atau keluli tak berkarat bagi kegunaan orang-orang yang terlibat dalam penyediaan, pengilangan atau penjualan makanan dan hendaklah menyenggarakannya dalam keadaan baik pada setiap masa.

(2) Tiap-tiap besen basuh hendaklah disediakan dengan sabun, berus, tuala bersih atau pengering udara panas.

Sink dan alat
bersuci.

10. Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan hendaklah mengadakan sink, alat pencuci dan aksesori yang mencukupi yang cukup besar bagi penyediaan makanan serta kelengkapan alat membasuh yang berasingan bagi membasuh semua perkakas dan kelengkapan itu.

11. Apabila dikehendaki oleh Majlis, suatu sistem air panas yang cukup besar hendaklah dipasang oleh pemegang lesen di establisymen makanan bagi maksud membasuh dan kegunaan-kegunaan lain yang berkaitan.

Bekalan air panas.

12. Semua meja dan kaunter menyediakan makanan hendaklah dari keluli tak berkarat; simen dengan dilepaskan dengan jubin bergilap atau mozek bergilap, atau dari bahan aluminium atau bahan-bahan lain yang sesuai tak celap dan kukuh serta sesuai.

Meja menyediakan makanan.

13. (1) Bilik stor atau kawasan storan hendaklah diperuntukkan bagi penstoran bahan makanan, perkakas, alat kelengkapan dan pinggan manguk dan bilik stor atau kawasan storan tersebut tidaklah boleh digunakan bagi maksud kediaman atau maksud-maksud Jain dan hendaklah disenggarakan dalam keadaan bersih pada setiap masa.

Bilik stor dan kemudahan storan.

(2) Almari, gerobok, rak atau tetingkat yang digunakan untuk storan hendaklah diperbuat dari bahan-bahan tertentu supaya mudah dicuci.

(3) Semua bahan makanan, perkakas, alat kelengkapan dan pinggan manguk hendaklah distorkan atau diletakkan sekurang-kurangnya 20 sentimeter di atas paras lantai untuk mudah mencuci lantai.

14. Tiada apa-apa pakaian atau tilam bantal boleh digantung atau disimpan di mana-mana bahagian establisymen makanan kecuali dalam loker atau di dalam bilik rehat atau di suatu kompatmen yang diuntukkan khas bagi maksud itu dan, apabila Majlis mengarahkan sedemikian, bilik rehat dengan loker hendaklah diadakan bagi pekerja-pekerja dan di mana perlu kemudahan-kemudahan yang berasingan diadakan bagi lelaki dan perempuan.

Mengadakan loker dan bilik rehat.

15. Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan, apabila diarahkan sedemikian oleh Majlis, hendaklah mengalihkan dari establisymen makanan segala barang mudah alih, dan menyebabkan supaya dinding, lantai, siling dan atap dibersihkan dan semua kotoran dan sampah sarap dibuang, keseluruhan establisymen makanan itu dicuci bersih-bersih atau dicat seluruhnya, dan membaiki segala kerosakan yang perlu kepada perabut, pepasangan dan lengkapan dalam premis.

Arahan dari Majlis.

16. Pemegang lesen mana-mana establisymen makanan hendaklah menyenggara atau menyebabkan disenggarakan tiap-tiap bahagian establisymen makanan, termasuk tempat tinggal yang bersih, pepasangan atau lekapan, supaya berada dalam keadaan bersih dan dalam keadaan baik pada setiap masa.

Kebersihan.

BAHAGIAN III KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS BAGI KEDAI MAKANAN DAN RESTORAN

17. Tiap-tiap pemegang lesen kedai makan atau restoran hendaklah mengadakan almari perhiasan, kabinet peraga atau tudung-tudung pencegah lalat bagi semua barang makanan yang dimaksudkan untuk dijual.

Tudung-tudung pencegah lalat.

Bilik makan
tidak boleh
digunakan
sebagai tempat
tidur.

Meja-meja
hendaklah
disediakan.

Kepatuhan
keperluan lain.

18. Pemegang lesen sesuatu kedai makan atau restoran tidak boleh membenarkan bilik makan orang ramai digunakan sebagai tempat tidur.
19. Meja-meja hendaklah disediakan bagi kegunaan pelanggan-pelanggan dan permukaan meja hendaklah dari batu marmar atau kaca, atau kayu yang ditutup dengan formika, atau dari bahan-bahan lain yang diluluskan oleh Majlis.
20. Semua pemegang lesen kedai makanan dan restoran hendaklah mematuhi kehendak-kehendak berikut—
- (a) lantai ruang makan bagi kedai makan atau restoran hendaklah dari mozek, jubin bata, marmar atau apa-apa bahan lain yang sesuai sebagaimana yang diluluskan oleh Majlis;
 - (b) dinding-dinding dewan makan atau dewan hidang hendaklah dipasang dengan jubin bergilap setinggi tidak kurang dari 1.5 meter dan jika kedai makan atau restoran itu berhawa dingin, dindingnya bolehlah dipasang dengan panel kayu atau bahan-bahan permukaan licin lain yang diluluskan oleh Majlis;
 - (c) hendaklah diadakan bilangan besen basuh yang mencukupi yang dibuat daripada tembikar bergilap atau keluli tak berkarat bagi kegunaan pelanggan-pelanggan;
 - (d) dinding-dinding bilik mandi, tempat buang air kecil atau jamban pam hendaklah dipasang dengan jubin bergilap setinggi tidak kurang daripada 1.5 meter dan lantainya hendaklah dipasang dengan mozek atau jubin yang lain;
 - (e) hendaklah diadakan tempat-tempat buang air kecil (mangkuk atau palung) dan tandas pam bersistem pancur automatik yang cukup bilangannya untuk diguna oleh pelanggan-pelanggan dan hendaklah dijaga bersih dan dalam keadaan baik pada setiap masa;
 - (f) dapur hendaklah dari saiz yang berpatutan dan dindingnya hendaklah dipasang dengan jubin bergilap setinggi tidak kurang daripada 1.5 meter dan lantainya hendaklah dipasang dengan mozek atau jubin gelangsa dan corong asap dan serombong asap yang sempurna hendaklah diperuntukkan apabila diarahkan oleh Majlis;
 - (g) tiada apa-apa makanan, perkakas, pinggan mangkok atau bekas-bekas lain boleh dibasuh di kawasan hidang, kaki lima, lorong belakang, lorong sebelah, di atas longkang atau setinggi kurang daripada 0.45 meter dari paras lantai; dan
 - (h) tiada apa-apa makanan masak untuk dijual boleh diletakkan di atas lantai dalam mana-mana establismen makanan itu.

21. Penggunaan bilik makan atau bilik hidang untuk meletakkan gerai makanan lain atau bagi maksud menjalankan jualan runcit lain atau perniagaan hendaklah tertakluk kepada apa-apa syarat atau sekatan sebagaimana yang ditetapkan oleh Majlis.

Larangan dari menggunakan bilik makan.

22. Majlis boleh mengikut budi bicaranya mengecualikan mana-mana peruntukan Undang-undang Kecil ini.

BAHAGIAN IV KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS BAGI PENGENDALIAN MAKANAN DALAM ESTABLISYEN MAKANAN

23. (1) Tiada seorang boleh mengendali makanan di mana-mana establisymen makanan kecuali mendapat lesen dari Majlis.

Larangan mengendali makanan tanpa lesen.

(2) Fee yang kena dibayar bagi sesuatu lesen di bawah Undang-undang Kecil ini adalah seperti dalam Jadual II dan Majlis boleh mengubah fee ini dari masa ke semasa tetapi tidaklah boleh melebihi kadar fee yang ditetapkan dalam Jadual tersebut.

Bayaran fee.

24. Tiada seorang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan untuk menjual makanan boleh menggunakan bagi apa-apa maksud mengenai jualannya—

Bekalan air.

(a) mana-mana air selain daripada air dari paip air yang disambung kepada saluran besar daripada bekalan air awam; atau

(b) mana-mana air dari paip atau punca lain di dalam tandas persendirian atau awam atau kemudahan-kemudahan lain.

25. (1) Tiap-tiap orang yang bekerja dalam penjualan atau penyediaan bagi menjual makanan hendaklah pada setiap masa menyenggara tempat yang digunakan bagi penjualan atau penyediaan itu dalam keadaan bersih.

Kebbersihan tempat-tempat yang digunakan untuk persediaan dan penjualan makanan.

(2) Tiap-tiap orang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi menjual makanan hendaklah juga menjaga kebersihan mana-mana lebuh, lorong atau kawasan yang hampir sekali di hadapannya, di belakangnya atau di tepi-tepi tempat yang digunakan bagi penjualan atau penyediaan itu dalam keadaan yang bersih dan bebas dari himpunan bahan-bahan merbahaya atau mengganggu, atau sampah, kekotoran atau bahan-bahan lain atau benda yang dibuang olehnya.

26. Tiap-tiap orang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi penjualan apa-apa makanan hendaklah pada setiap masa menyimpan makanan dan semua bekas, perkakas, kenderaan barang-barang, alat-alat perniagaannya; kerusi meja, pepasangan, jentera dan peralatan-peralatan lain yang digunakan bagi atau berhubung dengan makanan itu bersih dan bebas dari kekotoran dan habuk, bau busuk, kutu, lalat atau serangga yang lain.

Makanan hendaklah disimpan jauh dari habuk dan sebagainya.

Penjualan makanan yang kotor dilarang.

27. (1) Tiada seorang boleh menjual apa-apa benda makanan yang tidak bersih atau mengandungi apa-apa jirim yang asing kepada jenis makanan itu.

(2) Tiada seorang boleh menjual atau membungkus untuk dijual apa-apa benda makanan dalam bungkusan yang tidak bersih.

Kebersihan pengendali makanan.

28. (1) Tiap-tiap orang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan makanan untuk dijual hendaklah, apabila berbuat demikian, menyenggara pakaian dan badannya dalam keadaan bersih.

(2) Tiap-tiap orang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan makanan untuk dijual hendaklah, pada setiap kali sebelum memulakan penjualan atau penyediaan untuk jualan atau selepas menggunakan mana-mana tandas, atau tempat membuang air kecil atau besar dan sebelum memulakan penjualan atau penyediaan untuk jualan membasuh tangananya dengan sabun dan air yang bersih.

(3) Tiada seorang boleh meludah, membuang hingus daripada hidung, menghidu atau menggunakan tembakau atau bahan sedutan atau mana-mana persediaan lain atau mengunyah tembakau atau buah pinang semasa terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa makanan.

(4) Tiada seorang yang mempunyai luka atau pecah kulit di tangan atau di jari boleh terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan makanan melainkan luka atau pecah kulit itu dibalut rapi dengan balutan tahan air.

Orang yang dilarang mengendali makanan.

29. Tiada seorang—

- (a) yang mengidap penyakit berjangkit;
- (b) yang membawa apa-apa penyakit yang merebak;
- (c) yang mengidap apa jua penyakit yang menyebabkan keluarnya nanah atau serum dari mana-mana bahagian badan atau penyakit-penyakit kulit yang lain;
- (d) yang mempunyai sebab mempercayai atau mengesyaki bahawa ia berkemungkinan menyebar organisme yang membiakkan penyakit; atau
- (e) yang ada membuat perhubungan atau sentuhan dengan mana-mana orang yang mengidap penyakit yang merebak, boleh terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa benda makanan atau apa-apa benda yang digunakan atau mungkin digunakan sebagai makanan atau apa-apa bahan yang digunakan atau mungkin digunakan sebagai pembalut atau bekas bagi makanan.

30. Tiada seorang boleh menggunakan bagi maksud mengelap atau membersih atau mengilap apa-apa makanan bagi jualan atau apa-apa bungkusan atau alat yang digunakan berhubung dengannya apa-apa kain buruk atau kain selain daripada penyapu habuk atau kain yang wajar disimpan semata-mata bagi maksud itu, dan disenggarakan pada setiap masa dalam keadaan bersih.

Penggunaan
sewajarnya
kain bagi maksud
membersih.

31. (1) Tiada seorang boleh menjual atau menyedia bagi jualan apa-apa benda makanan di dalam mana-mana kandang, atau tandas, atau di mana-mana tempat yang bila-bilamasa digunakan untuk tidur atau yang dihubungi terus dengan ruang tidur atau mana-mana kandang, tandas atau di mana-mana tempat yang apa-apa binatang atau burung dibenarkan berada.

Tempat larangan
jualan atau
persediaan
makanan.

(2) Tiada seorang boleh menjual atau menyedia bagi jualan apa-apa benda makanan di mana-mana tempat di mana apa-apa benda, binatang atau burung disimpan atau apa-apa kerja dijalankan yang kerananya benda makanan itu boleh tercemar atau keadaan baik atau kebersihannya terjejas.

(3) Tiada seorang boleh meletak, menyimpan, membawa, menyibar, atau mengguna atau menyebabkan diletak, disimpan, dibawa, disibar atau diguna di mana-mana tempat yang digunakan untuk jualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa makanan apa-apa racun atau apa-apa jirim yang merbahaya atau mengganggu atau apa-apa bahan lain yang mungkin mencemar keadaan baik makanan itu; tetapi tiada apa-apa di dalam ini boleh melarang penggunaan semburan campuran yang mengandungi racun dengan betul bagi maksud mengawal serangga-serangga atau haiwan perosak yang lain.

32. (1) Tiada seorang boleh masuk, membawa atau menyimpan apa-apa benda makanan untuk jualan dalam mana-mana beg, karung atau bekas yang serupa yang mana pada bila-bilamasa mengandungi atau telah digunakan untuk mengisi apa-apa racun, bahan yang merbahaya atau apa-apa bahan yang menyebabkan makanan itu menjadi tidak baik atau tidak layak untuk dimakan oleh manusia.

Bekas simpanan
yang dilarang.

(2) Tiada apa-apa peti, bakul atau bekas-bekas lain yang tidak bersih boleh digunakan untuk mengisi atau menyedia apa-apa benda makanan bagi jualan.

33. (1) Tiada seorang boleh meletakkan apa-apa makanan bagi jualan atau mana-mana bungkusan yang mengandungi makanan bagi jualan hingga tersentuh dengan apa-apa plastik, logam atau objek-objek lain, benda atau bahan untuk dijual atau diberi kepada pembeli ketika jualan makanan kecuali objek, benda atau barang itu ditutup sepenuhnya dalam suatu pembungkus yang dibuat dari bahan yang tidak mencemarkan makanan itu dan yang mengandungi bahan yang mungkin diserap oleh, atau ada kemungkinan meresap ke dalam makanan dan tiada seorang boleh meletakkan apa-apa benda atau bahan sedemikian dalam apa-apa makanan dengan sebegitu cara hingga ianya bercampur atau diliputi dengan makanan itu.

Kecemarkan
makanan.

(2) Tiap-tiap orang yang menjual apa-apa makanan yang biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual hendaklah menjaga makanan itu, sehingga ianya diserahkan kepada seorang pembeli, dengan menyimpan dalam bekas tertutup atau dengan cara lain yang berkesan.

(3) Tiada seorang boleh membawa untuk jualan apa-apa benda makanan biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual kecuali ianya ditutup atau diletak di dalam bekas atau bungkusan-bungkusan lain yang khas dibentuk bagi menghindar benda makanan itu dari tercemar.

(4) Tiada seorang boleh membawa, meletak atau menyimpan atau membenarkan untuk dibawa, diletak atau disimpan dalam mana-mana kenderaan yang digunakan bagi membawa apa-apa benda makanan yang biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual, mana-mana kotoran, benda yang mengganggu atau bahan-bahan lain yang mungkin mencemar keadaan baik atau kebersihan benda makanan yang dibawa didalamnya.

(5) Tiada seorang boleh mengguna berkaitan dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa benda makanan yang dimakan dalam keadaan ianya dijual, apa-apa kertas yang terdapat bahan tulisan atau cetakan di atasnya mengikut apa jua cara di mana makanan itu boleh tersentuh dengan bahan tulisan atau cetakan itu.

Persediaan dan
jualan makanan
atas permukaan
tanah.

34. Tiada seorang boleh menjual atau menyedia bagi jualan apa-apa makanan di mana-mana premis, jalan atau kawasan-kawasan lapang lain yang tingginya rendah daripada 0.4572 meter dari atas permukaan tanah bagi premis, jalan atau kawasan lapang itu.

Perkakas-
perkakas.

35. (1) Tiada seorang boleh mengguna untuk menghidang makanan bagi jualan apa-apa perkakas makanan yang tidak dicuci selepas penggunaan yang terakhir sama ada atau tidak perkakas itu diberi kepada orang yang sama yang sebelum itu menggunakan perkakas tersebut.

(2) Tiada seorang boleh mengguna atau berada dalam miliknya untuk kegunaan bagi jualan apa-apa makanan, apa-apa bekas minuman, pinggan, piring atau bekas-bekas simpanan lain yang sumbing, pecah atau rosak.

Pengendalian
makanan.

36. (1) Tiap-tiap orang yang menjual atau menyedia untuk jualan apa-apa makanan yang biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual hendaklah jangan semasa penjualan atau persediaan itu—

(a) memegang atau memberar dipegang apa-apa makanan dengan jari-jarinya tetapi hendaklah menggunakan sepit, penyenduk atau perkakas-perkakas lain yang sesuai bagi tiap-tiap maksud itu; dengan syarat orang-orang yang tertentu atau kelas orang yang tertentu boleh dikecualikan atas kelulusan Majlis secara bertulis;

- (b) mengguna jari-jarinya ke mulut, mata telinga, hidung atau kulit kepala semasa melakukan pembungkusan atau penghidangan itu;
- (c) mengguna nafasnya untuk membuka mana-mana beg atau pembalut;
- (d) mengesat tangannya ke atas pakaianya dengan apa cara selain dengan tuala atau kain yang bersih;
- (e) meletak, sehingga menyentuh makanan bagi jualan, apa-apa bahan, atau benda yang tidak bersih atau mungkin mencemar makanan itu, atau yang telah disentuh dengan mulut; atau
- (f) batuk atau bersin berhampiran mana-mana makanan.

(2) Sepit, penyenduk atau perkakas-perkakas lain yang sesuai bagi mengendali apa-apa makanan yang biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual hendaklah dibersihkan selalu dan sentiasa bebas dari pencemaran.

(3) Tiada seorang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa makanan boleh menyentuh kepada mulut apa-apa alatan yang digunakan untuk atau berkaitan dengan jualan atau penyediaan itu.

(4) Tiada seorang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa makanan yang biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual boleh membawa apa-apa alatan atau alat yang digunakan untuk atau berkaitan dengan jualan atau penyediaan itu dengan cara yang boleh menjasaskan keadaan baik, kebersihan atau kebebasan makanan itu dari pencemaran.

37. (1) Tiada seorang boleh menggunakan apa-apakereta, pengangkutan atau bekas yang tidak bersih bagi membawa atau menghantar apa-apa makanan untuk jualan. Pengangkutan
makanan.

38. (1) Mana-mana orang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi jualan apa-apa makanan boleh dikehendaki oleh Majlis untuk menjalani pemeriksaan perubatan ke atas kesihatannya untuk menentukan sama ada dia layak atau tidak menjalankan kerja tersebut. Pemeriksaan
kesihatan.

(2) Mana-mana pegawai perubatan atau kesihatan berkelayakan yang dilantik sama ada secara am atau khusus oleh Majlis.

(3) Jika mana-mana orang setelah diperiksa dan didapati oleh pegawai perubatan atau kesihatan mengidap penyakit berjangkit atau infeksi atau apa-apa penyakit kulit yang merbahaya atau pada pendapat pegawai perubatan atau kesihatan kemungkinan merupakan punca infeksi, Majlis

hendaklah serta-merta dilucutkan kelayakan orang yang diperiksa itu daripada bertugas atau terlibat di mana-mana tempat yang digunakan bagi menjual atau menyedia untuk jualan apa-apa makanan sehingga ke suatu masa yang disahkan oleh pegawai perubatan atau kesihatan bahawa ia telah sembuh atau kemungkinan tidak lagi menjadi puncak infeksi.

(4) Mana-mana orang—

- (a) yang enggan menjalani pemeriksaan perubatan bila diminta melakukannya; atau
- (b) yang mana, setelah diperiksa dan telah dilucutkan kelayakan, meneruskan bekerja di mana-mana tempat yang diguna bagi menjual atau menyediakan untuk jualan apa-apa benda makanan, adalah melakukan suatu kesalahan.

(5) Pemunya, pemegang lesen, penduduk atau penjaga mana-mana tempat yang diguna bagi menjual atau menyedia untuk jualan apa-apa benda makanan, yang mana, setelah diberitahu secara bertulis oleh Majlis bahawa seseorang yang bekerja di tempat menjual atau penyediaan makanan telah enggan menjalani pemeriksaan perubatan atau setelah diperiksa, dilucutkan kelayakan dari bertugas membenarkan orang itu terus berkerja di dalamnya atau tinggal di dalam kawasannya adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Undang-undang Kecil ini.

BAHAGIAN V
PERUNTUKAN AM

Penalti.

39. Mana-mana orang yang melanggar mana-mana peruntukan Undang-undang Kecil ini adalah melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara tidak lebih daripada enam bulan atau denda dan penjara kedua-duanya dan mengenai kesalahan yang berterusan sejumlah wang tidak lebih daripada dua ratus ringgit bagi tiap-tiap hari dalam masa kesalahan itu berterusan selepas sabitan.

Kompaun
kesalahan.

40. Yang Dipertua, Setiausaha atau mana-mana Pegawai Majlis Daerah yang diberi kuasa secara bertulis oleh Yang Dipertua boleh mengkompaun kesalahan bersabitan dengan Undang-undang Kecil ini dengan menerima wang sejumlah tidak lebih daripada dua ratus lima puluh ringgit dari orang yang dituduh melakukan kesalahan tersebut.

Peransuhuan.

41. Peraturan Kedai Makanan dan Kedai Kopi menurut L.N. 22 bertarikh 15 Mac 1951 dengan ini dimansuhkan.

JADUAL I
[Undang-undang Kecil 3 (2)]
FEE LESEN UNTUK ESTABLISYEMEN MAKANAN

	Tidak melebihi RM
1. Kilang coklat	600.00 setahun
2. Kilang goreng kopi atau kilang serbuk kopi	300.00 setahun
3. Mengawet/membungkus teh	300.00 setahun
4. Mengawet, memproses, membeku, membungkus ikan, udang dan makanan laut yang lain, daging atau bahan dari daging	300.00 setahun
5. Tenusu	300.00 setahun
6. Mengering atau menggaramkan ikan	300.00 setahun
7. Mengetinkan makanan—	
(a) luas lantai 200 meter persegi dan kurang	400.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 200 meter persegi	600.00 setahun
8. Hidang makanan	200.00 setahun
9. Gerai makanan dalam lengkongan premis berlesen	50.00 setahun
10. Gudang untuk mengstor sebarang makanan—	
(a) luas lantai 140 meter persegi dan kurang	200.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 140 meter persegi tetapi tidak melebihi 280 meter persegi	300.00 setahun
(c) luas lantai melebihi 280 meter persegi	500.00 setahun
11. Kilang kisar makanan	300.00 setahun

	Tidak melebihi RM
12. Kedai ransum, kedai runcit atau kedai barang-barang makanan—	
(a) luas lantai 50 meter persegi dan kurang	100.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 50 meter persegi tetapi tidak melebihi 70 meter persegi	200.00 setahun
(c) luas lantai melebihi 70 meter persegi	300.00 setahun
13. Kilang ais	500.00 setahun
14. Kilang aiskrim (termasuk membuat "ice popsicle")	600.00 setahun
15. Pusat pengedaran aiskrim, minuman ringan atau blok ais	200.00 setahun
16. Pengilangan air lamnit, air berkarbon, air berperisa galian, minuman sulingan, susu kacang soya, sirap, kordial, air buah-buahan, teh berubat atau apa-apa minuman lain—	
(a) luas lantai 200 meter persegi dan kurang	400.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 200 meter persegi	600.00 setahun
17. Pengilangan barang-barang makanan, tempat membuat air, pengilangan atau pembotolan minuman yang memabukkan (minuman keras)	800.00 setahun
18. Pengilangan, roti, kek, pastri atau gula-gula—	
(a) luas lantai 200 meter persegi dan kurang	200.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 200 meter persegi	300.00 setahun
19. Pengilangan marjerin, mentega, mentega kacang, jem, marmalade atau serikaya—	
(a) luas lantai 200 meter persegi dan kurang	400.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 200 meter persegi	600.00 setahun

	Tidak melebihi RM
20. Pengilangan pati daging atau sayur-sayuran	300.00 setahun
21. Pengilangan susu atau keluaran susu	800.00 setahun
22. Pengilangan sos, kicap atau cuka	300.00 setahun
23. Pengilangan vermicelli, noodle, mi, miyun, kuetiau—	
(a) luas lantai 200 meter persegi dan kurang	200.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 200 meter persegi	300.00 setahun
24. Pengilangan atau pembungkusan bahan-bahan perisa makanan, aditif makanan atau penambahan perisa makanan—	
(a) luas lantai 200 meter persegi dan kurang	400.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 200 meter persegi	600.00 setahun
25. Kedai daging	200.00 setahun
26. Mengilang, memproses, membungkus atau mengstor untuk perdagangan borang beras atau apa-apa bijian atau tepung lain	300.00 setahun
27. Kilang minyak (termasuk kilang minyak bijian), membungkus, membotol atau mengetin minyak masak	300.00 setahun
28. Pengawetan telur, pengilangan tepung telur atau keluaran lain yang sama	200.00 setahun
29. Penyimpanan, penjerukan atau pembungkusan buah-buahan atau sayur-sayuran	200.00 setahun
30. Restoran, kedai kopi, kedai makan, bar susu, bar snek, bar rumah awam, kantin dan kafeteria—	
(a) luas lantai makan 90 meter persegi dan kurang	200.00 setahun

	Tidak melebihi RM
30. (b) luas lantai makan lebih daripada 90 meter persegi tetapi tidak melebihi 120 meter persegi	300.00 setahun
(c) luas lantai melebihi 120 meter persegi	400.00 setahun
31. Memanggang daging babi, itek, ayam atau daging-daging lain	200.00 setahun
32. Jualan gula kendi, gula-gula, biskut atau buah-buahan—	200.00 setahun
(a) luas lantai 50 meter persegi dan kurang	100.00 setahun
(b) luas lantai melebihi 50 meter persegi tetapi tidak melebihi 70 meter persegi	200.00 setahun
(c) luas lantai melebihi 70 meter persegi	300.00 setahun
33. Kantin sekolah—	
(a) sekolah rendah:	
(i) mempunyai 600 orang murid atau kurang	40.00 setahun
(ii) mempunyai lebih daripada 600 orang murid	70.00 setahun
(b) sekolah menengah:	
(i) mempunyai 600 orang murid atau kurang	100.00 setahun
(ii) mempunyai lebih daripada 600 orang murid	150.00 setahun
34. Pembekal makanan secara kontrak	200.00 setahun
35. Penstoran atau penjualan ikan masin, belacan, pes udang halus atau bahan-bahan lain yang serupa	200.00 setahun
36. Kilang penapis gula	800.00 setahun
37. Membuat kanji atau tepung sagu atau pengeluaran lain dari ubi kayu	100.00 setahun

	Tidak melebihi RM	
38. Premis-premis sementara yang luas lantainya 20 meter persegi atau kurang dan telah dibina oleh Majlis atau dibina oleh mana-mana badan berkanun atau dibina oleh mana-mana orang yang diluluskan oleh Majlis supaya dilesenkan dengan khususnya di bawah perenggan ini .	40.00	setahun
39. Mana-mana establismen makanan lain yang tidak dinyatakan di atas	200.00	setahun

JADUAL II

[Undang-undang Kecil 23 (2)]
FEE LESEN UNTUK PENGENDALI MAKANAN

	Tidak melebihi RM	
1. Pengendali makanan di dalam establismen makanan yang dilesenkan untuk memproses, menjual atau menjalankan perniagaan sebarang makanan	5.00	seorang setahun
2. Pengendali makanan yang hanya terlibat dengan proses penyediaan makanan di premis yang tidak dilesenkan bagi maksud perniagaan, penjualan, permerosesan atau pengendalian lain	10.00	seorang setahun

Diperbuat pada 30 Januari 1994.

HAJI HASHIM BIN HAJI ISMAIL,
Yang Dipertua,
Majlis Daerah Kulim

Diluluskan pada 18 September 1995.
[PSU(K) 153/1403/A.]

HAJI SULAIMAN BIN HAJI DAUD,
Setiausaha, Majlis Mesyuarat Kerajaan Negeri,
Kedah Darul Aman

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976
LICENSING OF FOOD ESTABLISHMENTS (KULIM DISTRICT COUNCIL)
BY-LAWS 1994

ARRANGEMENT OF BY-LAWS

PART I
PRELIMINARY

By-Laws

1. Citation, application and commencement.
2. Interpretation.
3. Prohibition of using a place as a food establishment without licence.

PART II
GENERAL PROVISIONS FOR FOOD ESTABLISHMENT

4. General requirements in buildings.
5. Sanitary requirements.
6. Animals prohibited.
7. Workers and sanitary accommodation.
8. Place of preparation of food.
9. Wash basins.
10. Sinks and sanitary fittings.
11. Hot water supply.
12. Food preparation tables.
13. Store-room and storage facilities.
14. Provision of lockers and rest-room.
15. Direction by the Council.
16. Cleanliness.

PART III
SPECIAL REQUIREMENT FOR EATING SHOP AND RESTAURANTS

17. Fly-proof covers.
18. Sleeping in dining room prohibited.
19. Tables to be provided.
20. Other requirements.
21. Restriction on use of dining room.
22. Exemption.

PART IV
SPECIAL REQUIREMENTS FOR FOOD HANDLERS IN FOOD ESTABLISHMENT

23. (1) Prohibition to handle food without licence.
(2) Licence fee.
24. Water supply.
25. Cleanliness of places used for the preparation and sale of food.
26. Food to be kept away from dust, etc.
27. Selling of unclean food prohibited.
28. Cleanliness of food handlers.
29. Persons prohibited from handling food.
30. Proper use of cloth for cleaning purpose.
31. Places prohibited for preparation and sale of food.
32. Container.
33. Contamination of food.
34. Preparation and sale of food above ground level.
35. Utensils.
36. Handling of food.
37. Carriage of food.
38. Medical examination.

PART V
GENERAL PROVISIONS

39. Penalty.
40. Compounding of offences.
41. Repeal.

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976
LICENSING OF FOOD ESTABLISHMENTS (KULIM DISTRICT COUNCIL)
BY-LAWS 1994

Act 171.

In exercise of the powers conferred by section 73 and section 102A of the Local Government Act 1976, the Kulim District Council makes and pursuant to section 103 of the Local Government Act 1976, the State Authority confirms the following By-Laws:

PART I
PRELIMINARY

Citation,
application and
commencement

1. (1) These By-Laws may be cited as the Licensing of Food Establishments (Kulim District Council) By-Laws 1994 and shall apply only to the Kulim District Council.

(2) These By-Laws shall come into force on the date of its publication in the *Gazette*.

Interpretation.

2. In these By-Laws unless the context otherwise requires—

“Council” means the Kulim District Council;

“food” includes every article which is used for food or drinks by man or which enters into or is used in the composition or preparation of any such article and also includes colouring and flavouring matters and condiments, but does not include—

- (a) articles or substance used only as drugs;
- (b) live animals or birds; or
- (c) fodder or feeding stuffs for animals, birds or fish.

“food establishment” means any place where food is prepared, manufactured, packed, canned, bottled, stored, sold, served or exposed for sale, for human consumption;

“preparation” includes manufacture, packing, delivery, carriage, storage and serving of food and “prepare” shall be construed accordingly;

“sell” or “sale” includes barter and exchange and also includes offering or attempting to sell or causing or allowing to be sold, or exposing for sale or receiving or sending or delivering for sale, or supplying any food where consideration is to be received by supplier for such supply either specially or as parts of service contracted for, or having in possession for sale, or having in possession any food knowingly that the same is likely to be sold or offered or exposed for sale and refers only to sell for human consumption or use.

3: (1) No place within the Kulim District Council shall be used as a food establishment unless licensed under these By-Laws by the Council.

Prohibition of
using a place
as a food
establishment
without licence.

(2) The fee payable for a licence under these By-Laws shall be as specified in Schedule I and the fee payable may be varied by the Council from time to time but such variation shall not exceed the amount specified in the said Schedule.

PART II GENERAL PROVISIONS FOR FOOD ESTABLISHMENT

4. (1) The wall of any food establishment shall be well finished with a smooth surface capable of being easily and quickly cleaned and without any projection, recess or angle that is likely to collect dust.

General
requirements
in buildings.

(2) The floors shall be made of strong impervious materials smoothly finished and graded so that all water and other fluids may easily be drained.

(3) The drains shall be constructed of brick lined with good cement and with a semi-circular bottom, or of glazed earthen ware half pipes with its diameter of not less than one centimetre and shall be sufficient in number and gradient to carry all water and other fluids.

(4) No living room, sleeping place, partition or mezzanine floor in any food establishment shall be used for any of the purpose for which a licence is required under these By-Laws except with the approval of the Council in writing.

(5) The floors of the upper storey of any food establishment shall be of cement concrete or closed floor boards tongued and grooved or otherwise jointed so as to be water-tight.

(6) The ceiling of the food establishment shall be constructed of such material as may be permitted by the Council.

(7) There shall be constantly available in the food establishment a supply of clean and wholesome water which shall be obtained from the public water supply system or from such other source as may be approved in writing by the Council.

5. The licensee of any food establishment shall—

Sanitary
requirement.

- (a) cause all refuse to be collected and packed into plastic bags and placed in covered receptacles provided for that purpose, and shall cause all such receptacles to be emptied and cleaned as frequently as may be necessary to keep the food establishment clean and tidy at all times;

(b) cause the floors and the walls of the food establishment to be kept in a clean and tidy condition at all times; and

(c) take necessary measures to keep the whole food establishment free from rodent, fly, insect or vermin infections.

Animals prohibited.

6. No licensee shall keep any animal or knowingly permit any animal to enter the food establishment.

Workers and sanitary accommodation.

7. (1) The licensee of any food establishment shall employ only workers who had been licensed under Part IV of these By-Laws to work in any food establishment.

(2) The licensee of any food establishment shall provide a clean and proper place of accommodation for the workers who are employed in any food establishment.

Place of preparation of food.

8. All food shall be prepared in such place within the food establishment or in such a manner as respect cleanliness as may be directed by the Council.

Wash basins.

9. (1) The licensee of any food establishment shall provide an adequate number of wash basins made of glazed earthen or stainless steel to be used by the persons involved in the preparation, manufacture or sale of food and shall maintain such basins in good condition at all times.

(2) Every wash basin shall be provided with soap, brush, clean towels or hot air dryer.

Sinks and sanitary fittings.

10. The licensee of any food establishment shall provide sufficient sinks, sanitary fittings and accessories of sufficient capacity for food preparation and separate washing facilities for washing appliances and equipment.

Hot water supply.

11. Whenever required by the Council, a hot water system of sufficient capacity shall be installed by the licensee in the food establishment for washing and other relevant purpose.

Food preparation tables.

12. All food preparation tables and counters shall be of stainless steel, cement lined with glazed tiles or mosaic or of aluminium or of other suitable strong impervious material.

Store-room and storage facilities.

13. (1) A store-room or storage area shall be provided for the storage of food stuffs, utensils, equipment and crockery and such store-room or storage area shall not be dwelling or other purpose and shall be maintained in a clean condition at all times.

(2) Cupboards, cabinets, racks or shelves used for storage shall be constructed of such materials as may be easily cleaned.

(3) All food stuffs, utensils equipment and crockery shall be stored or placed at least 20 centimetres above floor level to facilitate cleaning of the floor.

14. No clothing or bedding shall be hung or deposited in any part of the food establishment except in lockers or in rest-room or compartments especially provided for that purpose and, when directed by the Council, rest-rooms with lockers shall be provided for the workers and where necessary separate facilities be provided for males and females.

Provision of
lockers and
rest-room.

15. The licensee of any food establishment, when so directed by the Council, shall remove from the food establishment all movable articles, and cause the wall, floors, ceiling and roofs, to be cleaned and all filth and rubbish removed, the whole food establishment thoroughly cleaned or painted, and all necessary repairs to be made to the premises furnitures, fittings, and fixtures.

Direction by
the Council.

16. The licensee of any food establishment shall maintain or cause to be maintained every part of the food establishment, including sanitary accommodation, fittings and fixtures, in a clean condition and in good repair at all times.

Cleanliness.

PART III SPECIAL REQUIREMENTS FOR EATING SHOPS AND RESTAURANTS

17. Every licensee of an eating shop or a restaurant shall provide showcases, display cabinets or fly-proof covers, for all articles of food intended for sale.

Fly-proof
covers.

18. The licensee of an eating shop or a restaurant shall not allow the public dining room to be used as a sleeping place.

Sleeping in
dining room
prohibited.

19. Tables shall be provided for the use of customers and the table top shall be of marble or glass, or of wood covered with formica, or of such other material as may be approved by the Council.

Tables to be
provided.

20. All licensees of eating shops and restaurants shall comply with the following requirements—

Other
requirements.

(a) the floors of the dining room of an eating shop or restaurant shall be of mosaic, quarry tiles, marble or of such other suitable materials as may be approved by the Council;

(b) the wall of the dining hall or serving hall shall be of glazed tiles to a height of not less than 1.5 meters and where it is air conditioned the walls shall be of wood panelling or such other smooth surface material as may be approved by the Council;

- (c) an adequate number of wash basins made of glazed earthen ware or stainless steel shall be provided for the use of customers;
- (d) the walls of the bathroom, urinal and water-closets shall be glazed tiles to a height of not less than 1.5 meters and the floors shall be mosaic or other tile finishing;
- (e) an adequate number of urinals (bowl or trough) and water-closets with automatic flushing system shall be provided for the use of customers and the urinals and water-closets shall be kept clean and in a good repair at all times;
- (f) the kitchen shall be of a reasonable size and the walls shall be of glazed tiles to a height of not less than 1.5 meters and the floor shall be of mosaic or slip tiles finishing and proper smokehood and flue shall be provided when directed by the Council;
- (g) no washing of food, utensils, crockery or other containers shall be carried out in the serving area, five-footway, back-lane, side-lane, over a drain or at a height lower than 0.45 meter from the floor level; and
- (h) no cooked food intended for sale shall be placed on the floor in any part of the food establishment.

Restriction on use of dining room.

21. The use of the dining or service room for placing of other food stalls or for the purpose of other retail sales or business shall be subject to conditions or restrictions as the Council may impose.

Exemption.

22. The Council may in its discretion exempt any food establishment from the provisions of any of these By-Laws.

PART IV
SPECIAL PROVISIONS FOR FOOD HANDLERS IN FOOD ESTABLISHMENT

Prohibition to handle food without licence.

23. (1) No person is allowed to handle any food in any premises unless licensed by the Council.

(2) The fee payable for a licence under this part of the By-Laws shall be as prescribed in Schedule II and may be varied by the Council from time to time but such variation shall not exceed the amount as prescribed in the said Schedule.

Water supply.

24. No person who is engaged in the sale or preparation for sale of food shall use for any purpose pertaining to his trade—

- (a) any water other than water from a tap connected to the water mains from the public water supply; or

(b) any water from a tap or other source within a private or public lavatory or convenience.

25. (1) Every person who is engaged in the sale or preparation for sale of food shall at all times maintain the place used for such sale or preparation in a state of cleanliness.

Cleanliness
of places.

(2) Every person who is engaged in the sale or preparation for sale of food shall also keep any avenue, passage or space immediately in front or behind or by the sides of the place used for such sale or preparation in a state of cleanliness and free of any accumulation of noxious or offensive matter, or garbage, refuse or other matter or thing discharged by him.

26. Every person who is engaged in the sale or preparation for sale of any food shall keep at all times such food and all receptacles, implements, vehicles, articles, utensils, tools or trade, benches, fittings, machinery and other appliances used or in connection with such food clean and free from dirt and dust, foul odours, vermin and flies or other insects.

Food to be kept
away from dust,
etc.

27. (1) No person shall sell any article of food which is not clean or which contains any matter foreign to the nature of such food.

Selling of
unclean food
prohibited.

(2) No person shall sell or pack for sale any article of food in a package which is not clean.

28. (1) Every person engaged in the sale or preparation for sale of food shall, when so engaged, maintain his clothing and his body in a state of cleanliness.

Cleanliness
of food handlers.

(2) Every person engaged in the sale or preparation for sale of any food shall, upon every occasion before commencing such sale or preparation for sale, or after visiting any toilet or other place or urinating or defecation and before resuming such sale or preparation for sale, wash his hands thoroughly with soap and clean water.

(3) No person shall spit, expel mucus from the nose, smoke or use tobacco or sniff or any other preparation or chew tobacco or betel nuts while engaged in the sale or preparation for sale of any food.

(4) No person having cuts, or skin abrasions of the hand or fingers shall engage in the sale or preparation for sale of food unless such cuts or skin abrasions are properly dressed with water proof dressing.

29. No person—

Persons
prohibited
from handling
food.

(a) who is suffering from a communicable disease;

(b) who is a carrier of any infectious disease;

- (c) who is suffering from any condition causing a discharge of pus or serum from any part of the body or other skin ailment;
- (d) who has reason to believe or suspect that he is likely to transmit disease producing organisms; or
- (e) who is in contact with any person suffering from a communicable disease, shall engage in the sale or preparation for sale of any article of food or any article used or likely to be used as a food or of any material used or likely to be used as wrapper or container for food.

Proper use of cloth for cleaning purpose.

30. No person shall use for the purpose of wiping or cleaning or polishing any food for sale or any packing or utensils used in connection therewith any rag or cloth other than a proper duster or cloth kept solely for the purpose, and which is maintained at all times in a clean condition.

Places prohibited for preparation and sale of food.

31. (1) No person shall sell or prepare for sale any article of food in any stable, toilet or other place or urinating or defecation or in any place which is at any time used for sleeping, or which is in direct communication with a sleeping compartment or with any stable, toilet or other place of urinating or defecation or in any place where any animal or bird is allowed to be.

(2) No person shall sell or prepare for sale any article of food in any place in which any thing, animal or bird is kept, or any work is carried on whereby such article of food is liable to be contaminated or its wholesomeness or cleanliness adversely affected.

(3) No person shall place, keep carry, spread or use or suffer to be placed, kept, carried, spread, or used in any place used for the sale or preparation for sale of any food, any poison or any noxious or offensive matter or any other material which might contaminate the wholesomeness of the food; but nothing herein shall prevent the proper use of spraying mixtures containing poisons for the purpose of controlling the attack of insects or other pests.

Container.

32. (1) No person shall enclose, carry or store any article of food for sale in any bag, sack or similar receptacle which has at any time contained, or has been used for the conveyance of any poison, harmful material, or any material which may render such food unsound or unfit for human consumption.

(2) No unclean case, basket, or other receptacle shall be used for putting or preparing any article of food for sale.

33. (1) No person shall place in contact with any food for sale or in any package containing food for sale any plastic, metallic or other object, or other article or thing to be sold or given to the purchaser when selling the food unless such object, article or thing is completely enclosed in a wrapper made of material which will not contaminate the food and which contains no ingredients which might be absorbed by, or is likely to pass in the food and no person shall place any article or thing in any food in such manner as to be mixed in or enclosed by the food.

(2) Every person who sells any food which is ordinarily consumed in the state in which it is sold shall protect such food, until it is delivered to a purchaser, by storage in covered receptacles or by other effectual means.

(3) No person shall carry for sale any article of food which is ordinarily consumed in the state in which, it is sold, unless it is so enclosed or kept in a container or packages specially made to prevent such article of food from being contaminated.

(4) No person shall carry, place or deposit or allow to be carried, placed or deposited in any vehicle used for the carriage of any article of food which is ordinarily consumed in the state in which it is sold, any dirt, offensive matter or other material which might contaminate the wholesomeness or cleanliness of the article of food carried therein.

(5) No person shall, in relation to the sale or preparation for sale of any article of food which is ordinarily consumed in the state in which it is sold, use any paper which has writings or printed matters on it in any manner whatsoever whereby the food may come into contact with the writing or printed matter.

34. No person shall sell or prepare for sale any food in any premises, street or other open space at a level lower than 0.4572 meters above the ground level of such premises, street or open space.

Preparation and
sale of food
above ground
level.

35. (1) No person shall use for the serving of food for sale any eating or drinking utensil which has not been cleansed after the last occasion such utensil was used whether or not such utensil is given to the same person who had previously used the utensil.

Utensils.

(2) No person shall use or have in his possession for use for the preparation for sale of any food any drinking vessel, plate, saucer or other container which is chipped, broken or cracked.

Contamination
of food.

Handling of food.

36. (1) Every person who sells or prepares for sale any food which is ordinarily consumed in the state in which it is sold shall not during such sale or preparation—

- (a) handle or permit to be handled any such food with his fingers, but shall use a scoop tongs or other suitable instruments for every such purpose, provided that certain person or class of people may be exempted upon written approval by the Council;
- (b) apply his fingers to his mouth, eye, ear, nose, or scalp during the performances of such packing or serving;
- (c) use his or her breath to open any bag or wrappers;
- (d) wipe his hands upon his clothing or by any means other than with a clean towel or cloth;
- (e) place, so that it can come into contact with food for sale, any substance, material or article which is unclean or liable to contaminate such food, or which has come into contact with the mouth; or
- (f) cough or sneeze near any food.

(2) The scoop tongs or other suitable instruments used for the handling of any food which is ordinarily consumed in the state in which it is sold shall be regularly cleaned and free from contamination at all times.

(3) No person engaged in the sale or preparation for sale of any food shall apply to the mouth any appliance used for or in connection with such sale or preparation.

(4) No person engaged in the sale or preparation for sale of any food which is ordinarily consumed in the state in which it is sold shall carry any appliance or utensil used for in connection with such sale or preparation in such a manner as to endanger the wholesomeness, cleanliness or freedom from contamination of such food.

Carriage of food.

37. (1) No person shall use any vehicle, conveyance or receptacle which is not clean for the carriage or delivery of any food for sale.

Medical examination.

38. (1) No person shall use any vehicle, conveyance or receptacle for the carriage or containing any animal, bird or other matter or thing whereby the wholesomeness, cleanliness or contained or usually carried or contained in such vehicle, conveyance or receptacle would or might be endangered.

(2) Any qualified medical or health officer, appointed either generally or specially by the Council.

(3) If any person so examined is found by the medical or health officer to be suffering from a contagious or infectious disease or any disease of the skin which is offensive or is, in the opinion of the medical or health officer, likely to be a source of infection, the Council shall forthwith disqualify the person examined from working or engaging in any place used for the sale or preparation for sale of any food, until such time as it is certified by the medical or health officer that he has been cured or is no longer or likely to be source of infection.

(4) Any person—

(a) who refused to submit to a medical examination on being requested to do so; or

(b) who, having been medically examined and is disqualified, continues to work in any place used for the sale or preparation for sale of any article of food, shall be guilty of an offence.

(5) The owner, licensee, occupier or keeper of any place used for the sale or preparation for sale of any article of food, who, having been notified in writing by the Council that a person working in such place used for the sale or preparation for sale of food has refused to submit to a medical examination or, having been examined, has been disqualified from working, permits such person to continue to work therein or to remain within the precincts thereof shall be guilty of an offence under these By-Laws.

PART V GENERAL PROVISIONS

39. Any person who contravenes any of the provision of these By-Laws shall be guilty of an offence and shall be liable on conviction to a fine not exceeding two thousand ringgit or imprisonment for a period not exceeding six months or both fine and imprisonment and in the case of a continuing offence a sum not exceeding two hundred ringgit for each day during which such offence is continued after conviction.

40. The President, Secretary or any Officer of the District Council authorised in writing by the President may compound any offence against these By-Laws, by accepting from the person alleged to have committed such offence a sum of money not exceeding two hundred and fifty ringgit.

41. The By-Laws relating to the Regulation of Eating Houses and Coffee Shops ^{Repeal.} vide L.N. 22 dated 15th March 1951 is hereby repealed.

SCHEDULE I
[Rule 3 (2)]
LICENCE FEES FOR FOOD ESTABLISHMENTS

	Not exceeding RM
1. Chocolate factory	600.00 per annum
2. Coffee roasting factory or coffee powder mill	300.00 per annum
3. Curing/packing tea	300.00 per annum
4. Curing, processing, freezing, packing of fish, prawn and other sea food, meat and meat products	300.00 per annum
5. Dairing	300.00 per annum
6. Drying or salting of fish	300.00 per annum
7. Food canning—	
(a) floor area 200 sq. metres and below	400.00 per annum
(b) floor area exceeding 200 sq. metres	600.00 per annum
8. Food catering	200.00 per annum
9. Food stalls within licensed premises	50.00 per annum
10. Godown for the storage of any food—	
(a) floor area 140 sq. metres and below	200.00 per annum
(b) floor area exceeding 140 sq. metres but not exceeding 280 sq. metres	300.00 per annum
(c) floor area exceeding 280 sq. metres	500.00 per annum
11. Grinding mill (food)	300.00 per annum
12. Grocery, sundry shop or provision shop—	
(a) floor area 50 sq. metres and below	100.00 per annum
(b) floor area exceeding 50 sq. metres but not exceeding 70 sq. metres	200.00 per annum
(c) floor area exceeding 70 sq. metres	300.00 per annum

	Not exceeding RM
13. Ice factory	500.00 per annum
14. Ice cream factory (including manufacturing of ice-popsicle)	600.00 per annum
15. Ice cream/soft drink/ice block distribution centre	200.00 per annum
16. Manufacturing of aerated, carbonated, mineral-flavoured and mineral waters, still drinks, soya bean milk, syrups, cordials, fruit juices, medicated tea and any other drinks—	
(a) floor area 200 sq. metres and below	400.00 per annum
(b) floor area exceeding 200 sq. metres	600.00 per annum
17. Manufacturing of beverages, brewery, manufacturing and bottling of intoxicating liquor	800.00 per annum
18. Manufacturing of bread, cakes, pastries or confectionery—	
(a) floor area 200 sq. metres and below	200.00 per annum
(b) floor area exceeding 200 sq. metres	300.00 per annum
19. Manufacturing of margarine, butter, peanut butter, jam marmalade and egg jam (serikaya)—	
(a) Floor area 200 sq. metres and below	400.00 per annum
(b) floor area exceeding 200 sq. metres	600.00 per annum
20. Manufacturing of meat and vegetable extracts	300.00 per annum
21. Manufacturing of milk and milk products	800.00 per annum
22. Manufacturing of sauce or vinegar	300.00 per annum

	Not exceeding RM
23. Manufacturing of vermicelli, noodles, mee, mee-hoon or kuey teow—	
(a) floor area 200 sq. metres and below	200.00 per annum
(b) floor area exceeding 200 sq. metres	300.00 per annum
24. Manufacturing or packing of food flavouring agents, food additives or enhancer—	
(a) floor area 200 sq. metres and below	400.00 per annum
(b) floor area exceeding 200 sq. metres	600.00 per annum
25. Meat shop	200.00 per annum
26. Milling, processing, packing or storage for wholesale trade of rice and any other grain or flour	300.00 per annum
27. Oil mills (including sesame oil mills), packing, bottling or canning of cooking oil	300.00 per annum
28. Preserving eggs, manufacturing egg powder or other similar products	200.00 per annum
29. Preserving pickling, packing or fruits or vegetables	200.00 per annum
30. Restaurant, coffee shop, eating shop, milk bar, snack bar, public house canteen or cafeteria—	
(a) dining floor area 90 sq. metres and below	200.00 per annum
(b) dining floor area exceeding 90 sq. metres but not exceeding 120 sq. metres	300.00 per annum
(c) dining floor area exceeding 120 sq. metres	400.00 per annum
31. Roasting pork, duck, chicken or meat	200.00 per annum

Not exceeding
RM

32. Sale of sugar candy, sweets, biscuits or fruits—	
(a) floor area 50 sq. metres and below	100 00 per annum
(b) floor area exceeding 50 sq. metres but not exceeding 70 sq. metres	200 00 per annum
(c) floor area exceeding 70 sq. metres	300 00 per annum
33. School canteen—	
(a) primary school:	
(i) having 600 pupils or less	40 00 per annum
(ii) having more than 600 pupils	70 00 per annum
(b) secondary school:	
(i) having 600 pupils or less	100 00 per annum
(ii) having more than 600 pupils	150 00 per annum
34. Supply of food under contract	200 00 per annum
35. Storage or sale of salt fish, belacan shrimp paste or other similar products	200 00 per annum
36. Sugar refinery	800 00 per annum
37. Washing sago or making sago flour manufacture of products from tapioca	100 00 per annum
38. Where the premises are temporary and the floor area is less than 20 sq. metres and has been constructed by the Council or by any statutory body or constructed by any person and approved by the Council to be specifically licensed under this paragraph	40 00 per annum
39. Any other food establishment not specified above	200 00 per annum

SCHEDULE II
 [By-Laws 23 (2)]
 LICENCE FEES FOR FOOD HANDLERS

	Not exceeding	RM
1. Food handlers in licensed food establishment for the processing, selling or dealing in food for business	5 00	per person per annum
2. Food handles which only deal with the preparation of food in premises which is not licensed for the purpose of business, selling processing or other handling	10 00	per person per annum

Made the 30th January 1994.

HAJI HASHIM BIN HAJI ISMAIL,
President,
Kulim District Council

Approved on 18th September 1995.
 [PSU(K) 153/1403/A.]

HAJI SULAIMAN BIN HAJI DAUD,
Clerk of the State Executive Council,
Kedah Darul Aman



DICETAK OLEH
 PERCETAKAN NASIONAL MALAYSIA BERHAD
 CAWANGAN ALOR SETAR
 BAGIPERAK DAN DENGAN PERINTAH KERAJAAN MALAYSIA