



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 ESTABLISYEM 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 PERLESEMAN 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. Bese: basuh.
10. Sink dan alat bersuci.
11. Bekuan air panas.
12. Meja: menyediakan makanan.
13. Bilik stor dan kemudahan storan.
14. Mengadakan loker dan bilik rehat.
15. Arahan dari Majlis.
16. Kebersihan.

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 ESTABLISYEMEN 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 membersihkan.
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

Nama, pemakaian dan mula berkuatkuasa.

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

Mar

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

Tafsiran.

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

Api
[PS

“establisyment makanan” ertinya mana-mana tempat di mana makanan disedia, dikilang, dibungkus, ditin, dibotol, distor, dijual, dihidang 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 ditawarkan 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 dadah;
- (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 satu pun tempat dalam kawasan Majlis Daerah Kulim boleh digunakan sebagai establisymen makanan melainkan telah dilesenkan di bawah Undang-undang Kecil ini oleh Majlis bagi maksud itu.

Larangan
mengguna
sesuatu tempat
sebagai
establisymen
makanan tanpa
lesen.

(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 ESTABLISYMEN MAKANAN

4. (1) Dinding mana-mana establisymen 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.

Keperluan
am dalam
bangunan.

(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 satu pun ruang tetamu, tempat tidur, dinding sekat atau lantai mezanin di mana-mana bahagian establisymen 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 establisymen makanan hendaklah diperbuat dari konkrit simen atau papan lantai rapat berlidiah dan beralur atau selainnya ditanggam supaya kedap air.

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

(7) Maka hendaklah sentiasa ada di dalam establisymen 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.

Keperluan
keperluan
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 dibersihkan 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 dilesenkan 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 dileparkan 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 mangkuk dan bilik stor atau kawasan storan tersebut tidaklah boleh digunakan bagi maksud kediaman atau maksud-maksud lain 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 mangkuk 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 kompartmen 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.

Keperluan-
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 mesin 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 gelangsar 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 establisymen 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
mengguna bilik
makan.

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

Pengecualian.

BAHAGIAN IV
KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS BAGI PENGENDALIAN MAKANAN DALAM
ESTABLISYMEN 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.

Kebersihan
tempat-tempat
yang digunakan
untuk penyediaan
dan penjualan
makanan.

(2) Tiap-tiap orang yang terlibat dengan penjualan atau penyediaan bagi menjual makanan hendaklah juga menjaga kebersihan mana-mana lebu, 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, pemasangan, 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
setagainya.

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 tangannya 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 menyebarkan organisma 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 membersihkan 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 campuran yang mengandungi racun dengan betul bagi maksud mengawal serangga-serangga atau haiwan perosak yang lain.

32. (1) Tiada seorang boleh memasuk, 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.

Kecemaran
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 menyediakan 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 menyediakan untuk jualan apa-apa makanan yang biasa dimakan dalam keadaan ianya dijual hendaklah jangan semasa penjualan atau persediaan itu—

(a) memegang atau membenarkan 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 pakaiannya 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 di jual 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 menjejaskan keadaan baik, kebersihan atau kebebasan makanan itu dari pencemaran.
37. (1) Tiada seorang boleh menggunakan apa-apa kereta, 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 melucutkan kelayakan orang yang diperiksa itu daripada bertugas atau terlibat di mana-mana tempat yang digunakan bagi menjual atau menyediakan 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 punca 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 menyediakan 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 bekerja di dalamnya atau tinggal di dalam kawasanya 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 bersabitkan dengan Undang-undang Kecil ini dengan menerima wang sejumlah tidak lebih daripada dua ratus lima puluh ringgit dari orang yang dituduh melakukan kesalahan tersebut.

Pemansuhan.

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 ESTABLISYMEN 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, mihun 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 makan—	
(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
(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—	
(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 establisymen 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 establisymen 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, pemerosesan 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.