



MAJLIS DAERAH PADANG TERAP
06300 Kuala Nerang, Kedah Darul Aman
TEL : 04-7901200 / 04-7866328
FAKS : 04-7866639
E-MAIL : mdptk@mdptk.gov.my

**JABATAN KESIHATAN
PERSEKITARAN
BAHAGIAN PELESENAN**

**SYARAT-SYARAT TAMBAHAN BAGI AKTIVITI PERNIAGAAN PENYEDIAAN &
PENGENDALIAN MAKANAN DAN MINUMAN**

1. Semua pengendali makanan dan minuman termasuk pekerja diwajibkan menghadiri Kursus Pengendalian Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia atau MDPT dan mendapatkan suntikan pelalian Typhoid.
2. Pemegang lesen perlu mengemukakan kad suntikan terkini dan sijil pengendalian makanan/kad kesihatan semasa permohonan dan semasa pembaharuan lesen.
3. Aktiviti perniagaan berkaitan makanan yang dijalankan hendaklah terletak di kawasan yang dibenarkan oleh MDPT.
4. Bilangan dan kedudukan di dalam sesebuah premis makanan hendaklah sebagaimana yang diluluskan oleh MDPT.
5. Hendaklah memohon permit daripada MDPT bagi meletakkan kerusi meja di luar premis yang terhad hanya di luar kaki (kaki lima) sahaja atau tertakluk kepada kelulusan Majlis. Kelulusan hanya untuk kegunaan pelanggan sahaja.
6. Menjadi tanggungjawab untuk memastikan sijil pengredan premis makanan dipamerkan di tempat yang mudah dilihat oleh pelanggan.
7. Dinding di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin atau apa-apa bahan lain yang mudah dibersihkan sekurang-kurangnya 1.5 meter (5 kaki) dari paras lantai.
8. Lantai di seluruh kawasan premis hendaklah dipasang dengan jubin atau apa-apa bahan yang lain yang mudah dibersihkan dan daripada jenis 'non-slip'.
9. Dilarang melakukan sebarang aktiviti mencuci atau memasak di luar premis perniagaan.
10. Gerai-gerai, rak makanan dan peralatan tidak dibenarkan diletak atau disimpan di lorong belakang, kaki lima, luar kaki atau di lorong tepi premis.
11. Pemilik premis makanan hendaklah menyediakan 'exhaust fan'/lain-lain 'fan' yang bersesuaian dan mencukupi serta mematuhi syarat-syarat dan keperluan teknikal yang ditetapkan MDPT. Corong asap tidak dibenarkan dipasang mengarah ke bawah atau ke dalam longkang.

12. Mengadakan stor yang mencukupi untuk penyimpanan bahan mentah yang kering. Penyimpanan bahan mentah yang kering hendaklah di atas rak bertingkat supaya bahagian bawah rak bertingkat bebas dari paras lantai.
13. Premis makanan dan stor hendaklah bebas dari urungan lalat/lipas/tikus dan serangga dan haiwan yang seumpamanya.
14. Mana-mana premis makanan yang diarahkan oleh MDPT perlu melantik satu syarikat kawalan serangga perosak ('Pest Control') yang bertanggungjawab melakukan kerja-kerja kawalan supaya dapat mencegah pembiakan dan premis sentiasa bebas dari urungan lipas/lalat/tikus dan serangga perosak atau pun hendaklah menyediakan jadual rawatan pencegahan lipas/lalat/tikus dan serangga.
15. Mengadakan kemudahan tandas yang mencukupi. Tandas hendaklah dijaga supaya sentiasa dalam keadaan bersih dan tidak berbau busuk. Tandas juga hendaklah dilengkapi kemudahan mencuci tangan serta menyediakan kemudahan berikut:
 - Bekalan sabun cecair
 - Tisu
 - Tong sampah bertutup
 - Pewangi
16. Menyediakan sinki cuci tangan dengan bekalan sabun cecair dan tisu untuk kegunaan pelanggan.
17. Menyediakan tong sampah yang bertutup dan mencukupi. Sampah dan sisa makanan hendaklah diisi ke dalam beg plastik yang diletak ke dalam tong sampah supaya tidak bersepah di kawasan premis.
18. Dilarang membuang sampah dan sisa makanan di atas lantai atau ke dalam longkang.
19. Dilarang membuang sisa makanan dan sisa minyak ke dalam saliran perparitan awam. Perlu memasang alat perangkap sisa makan & minyak (grease trap) yang menepati standard dan piawaian yang ditetapkan oleh MDPT.
20. Semua pengendali makanan dan pekerja hendaklah sentiasa berpakaian bersih dan kemas, memakai apron, topi dan berkasut.
21. Semua pengendali makanan perlu menjaga kebersihan diri seperti memotong kuku, berambut pendek (lelaki) dan perempuan sekiranya panjang perlu diikat kemas.
22. Pengusaha premis makan hendaklah menyediakan jadual pembersihan. Jadual pembersihan perlu dipamerkan di premis perniagaan.
23. Bagi restoran yang beroperasi 24 jam perlu menutup premis sekurang-kurangnya 1 jam sehari untuk tujuan pembersihan.

24. Jika pihak berkuasa berkenaan mendapati/mengesahkan terdapat premis yang bukan dimiliki oleh orang Islam, ada menggantung atau mempamerkan apa-apa pameran yang boleh mengelirukan umat Islam seperti ayat-ayat kaligrafi Al-Quran atau grafik-grafik yang melambangkan agama Islam, pihak Majlis boleh membatalkan lesen premis perniagaan.
25. Premis hendaklah mempamerkan logo **HALAL** yang sah diiktiraf oleh JAKIM sahaja, bagi premis yang menyediakan menu **TIDAK HALAL** perlu mempamerkan notis '**NON HALAL**'.
26. Menggunakan sumber air yang selamat dan dibenarkan.