



NEGERI PULAU PINANG

Warta Kerajaan

DITERBITKAN DENGAN KUASA

GOVERNMENT OF PENANG GAZETTE

PUBLISHED BY AUTHORITY

Jil. 36
Bil. 19

10hb September 1992

TAMBAHAN No. 13
PERUNDANGAN

Pg. P.U. 26.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh Seksyen 73 Akta 171. dan 102 Akta Kerajaan Tempatan 1976 Majlis Perbandaran Pulau Pinang membuat, dan menurut Seksyen 103 akta tersebut Pihak Berkuasa Negeri mengesahkan, undang-undang kecil yang berikut:

BAHAGIAN I

PERMULAAN

1. Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-Undang Kecil (Establisymen Makanan) Majlis Perbandaran Pulau Pinang 1991** dan hendaklah mula berkuatkuasa pada 1hb Disember 1991. Nama dan tarikh kuatkuasa.
2. Di dalam undang-undang kecil ini, melainkan jika konteksnya menghendaki makna yang lain:
 - “Bar” ertinya mana-mana tempat di mana minuman beralkohol dihidangkan atau dijual dan termasuk “milk-bar” dan “snack-bar”.
 - “Dapur bakar roti” ertinya mana-mana bilik atau ruang tertutup di mana pembakaran roti dilakukan.

“Establisymen makanan” ertinya:

- (1) dapur bakar roti, kantin, tempat tenusu, kedai makan;
- (2) mana-mana tempat atau bangunan di mana makanan dibotolkan, ditin, dibuat, dibungkus, disediakan, diproses atau disimpan untuk jualan bagi makanan manusia;
- (3) mana-mana tempat atau bangunan di mana makanan disediakan, dihidangkan, dijual atau dipamer untuk jualan bagi makanan manusia;
- (4) mana-mana kedai masak di mana makanan atau adunan makanan dimasak atau disediakan untuk jualan, tetapi bukan untuk dimakan di premis berkenaan; dan
- (5) mana-mana establisymen makanan yang dinyatakan di Jadual Ketiga;

“Kantin” bermakna mana-mana tempat di kilang, pejabat, sekolah, hospital, kelab atau lain-lain institusi di mana makanan atau minuman dihidangkan atau disediakan;

“Kawasan kerja” ertinya dapur di establisymen makanan dan termasuk tempat makanan disediakan atau disimpan;

“Kedai makan” ertinya mana-mana tempat atau bangunan di mana makanan dijual untuk dimakan di tempat atau di bangunan tersebut sama ada disediakan di situ atau tidak dan termasuk bar, kantin, kedai kopi, kedai ais krim dan restoran;

“Keluaran Susu” termasuklah sebarang keluaran susu yang diproses atau dikilang;

“Kilang roti” ertinya mana-mana tempat yang digunakan untuk membuat roti, kek, biskut atau menyediakan konfeksyenari;

“Majlis” bermaksud Majlis Perbandaran Pulau Pinang;

“Makanan” ertinya artikel-artikel ditetapkan dalam Jadual Pertama dan Kedua masing-masingnya dan termasuk setiap artikel yang dikilang, diproses, dijual atau yang direpresentasikan untuk kegunaan sebagai makanan atau minuman untuk makanan manusia atau yang mana dimasukkan ke dalam atau digunakan dalam komposisi, penyediaan, pengawetan, mana-mana makanan atau minuman dan termasuklah roti, konfeksyenari, benda-benda kunyahan dan mana-mana adunan kepada makanan, minuman, konfeksyenari atau benda-benda kunyahan tersebut;

“Pegawai Perubatan Kesihatan” ertinya pegawai perubatan yang berkhidmat dengan Majlis Perbandaran Pulau Pinang yang pada masa itu menjalankan tugas-tugas seseorang Pegawai Perubatan Kesihatan di Majlis Perbandaran Pulau Pinang dan termasuklah Pengarah Perkhidmatan Kesihatan dan Timbalannya;

“Pegawai Perlesenan” ertinya Yang Dipertua Majlis Perbandaran Pulau Pinang;

“Pemegang Lesen” ertinya seorang yang telah dikeluarkan suatu lesen oleh Pegawai Perlesenan di bawah undang-undang kecil ini;

“Susu” termasuklah krim atau sebarang cecair yang diertikan sebagai susu atau krim bertujuan untuk dijual untuk makanan manusia atau diguna dalam keluaran hasil kilangan untuk tujuan jualan bagi makanan manusia;

“Kawasan hidangan” ertinya kawasan di dalam establisymen makanan di mana makanan dihidangkan dan termasuklah kawasan di mana makanan tersedia untuk dihidangkan;

“Tempat tenusu” termasuklah ladang, kandang lembu, kandang kambing, stor susu atau kedai susu atau lain-lain tempat atau premis di mana susu disimpan atau dari mana susu dibekalkan untuk jualan, dan termasuk tempat di mana dia menyimpan perkakas yang digunakan olehnya untuk penjualan susu, tetapi tidak termasuk tempat atau premis di mana susu dibekalkan atau ditawarkan untuk dijual dalam bekas yang telah ditutup rapat, atau di mana susu dijual untuk dimakan dalam premis itu sahaja;

“Yang Dipertua” ertinya orang yang pada masa itu menjalankan tugas-tugas Yang Dipertua Majlis Perbandaran Pulau Pinang.

3. (1) Tidak sesiapa pun boleh mengendalikan sebarang establisymen makanan tanpa lesen yang dikeluarkan oleh Pegawai Perlesenan. ^{Lesen.}

(2) Tiada sesiapa pun boleh menyimpan sebarang ikan segar, hasil-hasil laut, daging segar, buah-buahan segar, sayur-sayuran atau sebarang bahan-bahan makanan mentah dengan tujuan untuk dijual bagi makanan manusia di dalam mana-mana establisymen makanan tanpa lesen yang dikeluarkan oleh Pegawai Perlesenan.

(3) Setiap permohonan untuk mendapat lesen hendaklah dibuat secara bertulis kepada Pegawai Perlesenan dalam borang seperti mana ditetapkan.

(4) Pegawai Perlesenan boleh dengan budibicaranya memberi atau menolak pemberian lesen dan boleh membatalkan sesuatu lesen pada bila-bila masa tanpa memberi sebarang sebab.

(5) Setiap lesen yang dikeluarkan hendaklah dalam borang tertentu dan hendaklah tertakluk kepada had dan syarat-syarat tertentu yang dikenakan.

(6) Sesuatu lesen adalah sah selama tempoh tidak melebihi tiga tahun.

(7) Setiap orang yang telah mendapat lesen hendaklah memamerkan lesen tersebut pada setiap masa pada tempat yang mudah dilihat di premis-premis berkenaan dan hendaklah menunjukkan lesen berkenaan jika diminta berbuat demikian oleh pegawai Majlis yang diberi kuasa untuk memintanya.

(8) Sesuatu lesen yang dikeluarkan di bawah undang-undang kecil ini tidak boleh dipindahmilik.

Bayaran. 4. Bayaran yang dikenakan untuk lesen di bawah undang-undang kecil ini adalah sepertimana ditentukan oleh Majlis dari semasa ke semasa dan seperti yang ditetapkan di dalam Jadual Keempat dan Kelima masing-masingnya.

Andaian-andaian 5. (1) Untuk tujuan undang-undang kecil ini adalah diandaikan sehingga dibuktikan sebaliknya bahawa sebarang makanan yang dibotol, ditin, dikilang atau dibungkus adalah bertujuan untuk dijual bagi makanan manusia atau dicadangkan untuk dijual bagi makanan manusia.

(2) Di mana sebarang makanan dijual atau dipamerkan untuk tujuan jualan ianya hendaklah kecuali dibuktikan sebaliknya, dianggap akan dijual atau dipamerkan untuk jualan sebagai makanan manusia.

(3) Untuk maksud undang-undang kecil ini, sesiapa yang menyediakan atau menjual atau menawar untuk dijual atau menghidang sebarang makanan di dalam mana-mana establisymen makanan hendaklah dianggap sebagai mengendalikan establisymen makanan tersebut.

BAHAGIAN II

PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA ESTABLISYMEN MAKANAN

Bangunan-bangunan 6. (1) Dinding-dinding semua establisymen makanan hendaklah cukup kemas dengan permukaan yang licin yang boleh dibersihkan dengan mudah dan cepat dan tanpa terdapat padanya apa-apa ketelunjuran, ceruk atau sudut di mana habuk mungkin terkumpul.

(2) Lantai hendaklah diperbuat daripada ubin atau dengan bahan-bahan kalis yang kuat dan disiapkan secara kemas supaya segala cecair boleh dengan mudah mengalir ke dalam longkang.

(3) Tiada sesuatupun ruang tetamu, tempat tidur, dinding sekatan atau lantai mezanin dibenarkan di mana-mana bahagian premis yang digunakan sebagai establisymen makanan kecuali dengan kebenaran secara bertulis terlebih dahulu daripada Pegawai Kesihatan.

(4) Lantai-lantai di tingkat-tingkat atas di semua establisymen makanan hendaklah diperbuat dari simen, konkrit atau papan lantai rapat yang berlidah dan beralur ataupun ditanggam supaya kalis air.

Cahaya. 7. (1) Setiap establisymen makanan hendaklah mendapat cahaya secukupnya dalam waktu operasinya sehingga memuaskan Pegawai Perubatan Kesihatan.

(2) Dimana pada pendapat Pegawai Perubatan Kesihatan cahaya semulajadi tidak mencukupi, pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyediakan cahaya lampu.

(3) Sistem lampu kecemasan hendaklah dibekalkan dalam masa kegelapan di tangga-tangga mustahak, laluan dan pintu keluar daripada establisymen makanan.

(4) Semua tingkap dan jendela hendaklah:

(a) ditempatkan dan dijarak tertentu supaya keadaan cahaya siang hari menyeluruh samarata pada tempat kerja dan dewan makan; dan

(b) sentiasa bersih pada kedua-kedua permukaan dan lain-lain permukaan dan bebas dari halangan-halangan.

8. Setiap establisymen makanan hendaklah dibekalkan dengan secukupnya peredaran udara sehingga memuaskan Pegawai Perubatan Kesihatan dan peralatan peredaran udara tersebut hendaklah diselenggarakan dalam keadaan baik dan berfungsi dengan sempurna.

Peredaran udara.

9. Semua establisymen makanan hendaklah disediakan permukaan yang secukupnya untuk parit air hujan, saluran air hujan, saluran-saliran air di tepi-tepi jalan dan saluran-saliran air seperti yang dispesifikasikan, sepertimana yang ditentukan oleh Pegawai Perubatan Kesihatan untuk menyalurkan air hujan selain dari air kotor. Tiada parit-parit atau paip-paip untuk membawa air hujan atau air mandian atau kotoran najis atau bahan-bahan kotoran boleh dipasang melalui premis melainkan paip-paip dalam tanah yang dibina secara teratur.

Peparitan.

10. (1) Setiap establisymen makanan hendaklah mendapat bekalan air yang tetap dan mencukupi dari pili air yang disambung terus dengan paip air utama daripada bekalan air awam.

Bekalan air.

(2) Tiada air boleh diambil dari pili atau sumber lain yang terletak di dalam tandas atau bilik air untuk digunakan bersangkutan dengan apa-apa aktiviti penyediaan, penjualan dan perkhidmatan makanan atau mencuci sebarang alatan dapur atau alatan-alatan yang digunakan di establisymen makanan.

11. (1) Pegawai Perubatan Kesihatan boleh meminta setiap establisymen makanan disediakan dengan tandas, sink, besen membasuh, tempat buang air kecil, bilik mandi, tempat mencuci pinggan mangkuk dan bilik basuh yang sesuai dengan cara dan jumlah yang pada pendapat Pegawai Kesihatan adalah perlu.

Kemudahan-kemudahan kebersihan.

(2) Semua tandas-tandas, sink-sink, besen-besen membasuh, tempat buang air kecil, bilik-bilik mandi, tempat mencuci pinggan mangkuk dan bilik basuh dan lain-lain yang terpasang di dalamnya hendaklah sentiasa dibersihkan, diselenggarakan, dibaiki dan diganti apabila perlu dan sepertimana bila mana dikehendaki oleh Pegawai Perubatan Kesihatan.

(3) Dinding bilik mandi, tempat buang air kecil, dan tandas hendaklah dibuat daripada ubin bersinar yang tingginya tidak kurang dari 1.5 meter dan lantai-lantainya hendaklah diubinkan dengan mozek atau lain-lain kelengkapan yang kilas air.

(4) Setiap tandas, tempat buang air kecil, bilik mandi atau bilik basuh hendaklah dibekalkan dengan lampu dan peredaran udara yang mencukupi dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan.

(5) Setiap tandas, tempat buang air kecil, sink dan lain-lain kotoran buangan hendaklah disalurkan secukupnya dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan.

(6) Semua tandas dan tempat buang air kecil hendaklah dibina supaya tidak dihubung terus dengan mana-mana dapur, tempat membasuh pinggan mangkuk atau tempat di mana makanan disediakan untuk makanan manusia disimpan atau dengan mana-mana bilik yang digunakan untuk dihuni oleh manusia.

(7) Setiap establisymen makanan hendaklah dibekalkan dengan sink, kelengkapan-kelengkapan dan assesori-assesori kebersihan dengan bilangan yang mencukupi untuk membolehkan kesemua alatan dan perkakas yang digunakan dalam establisymen makanan supaya dicuci dan berada dalam keadaan bersih.

(8) Melainkan dikecualikan oleh Pegawai Perubatan Kesihatan, sistem air panas dengan kapasiti yang mencukupi hendaklah dipasang di setiap establisymen makanan bagi membekal dengan secukupnya dan bekalan yang berterusan air panas untuk semua sink dan lain-lain tempat yang digunakan untuk membasuh bekas-bekas, alatan dapur dan lain-lain peralatan.

(9) Di mana pekerja-pekerja kedua-dua jantina lelaki dan perempuan diambil bekerja, kemudahan kebersihan kesihatan hendaklah disediakan secara berasingan bagi setiap jantina sebagaimana yang dikehendaki oleh Pegawai Perubatan Kesihatan.

Bilik stor dan kemudahan penyimpanan.

12. (1) Bilik stor atau kawasan simpanan hendaklah disediakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan, alatan-alatan dapur, perkakas-perkakas lain dan pinggan mangkuk dan bilik stor atau kawasan simpanan tersebut tidak boleh digunakan untuk tempat tinggal atau tujuan-tujuan lain dan hendaklah disenggarakan dalam keadaan bersih pada setiap masa.

(2) Tiada makanan, bahan-bahan makanan mentah, alatan-alatan dapur, perkakas-perkakas dan pinggan mangkuk boleh disimpan atau diletakkan kurang dari 20 sentimeter daripada permukaan lantai.

Kebersihan.

13. (1) Setiap establisymen makanan hendaklah pada setiap masa disenggarakan dalam keadaan bersih dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan.

(2) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyebabkan lantai dan dinding establisymen makanannya benar-benar dicuci dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali satu hari.

(3) Jika perlu pada pendapat Pegawai Perubatan Kesihatan, dia boleh mengarahkan pemegang lesen establisymen makanan:

- (a) membersihkan bahagian-bahagian establisymen makanan atau keseluruhan establisymen makanan dengan cara sebagaimana yang dikehendaki olehnya;
- (b) mengecat atau menyapu campuran kapur putih establisymen makanan tersebut;
- (c) memindah semua kotoran dan sampah sarap daripada establisymen makanan;
- (d) membuat pembaikan-pembaikan kepada establisymen makanan atau perabot atau perkakas-perkakas yang dipasang di dalamnya.

(4) Pemegang lesen yang dikeluarkan arahan-arahan di bawah seksyen undang-undang kecil ini hendaklah mematuhi arahan-arahan tersebut dengan segera.

14. (1) Cara yang sesuai dan berkesan hendaklah digunakan bagi mencuci botol-botol dan bekas-bekas dengan memuaskannya hati Pegawai Perubatan Kesihatan dalam masa proses membotolkan, mengetinkan dan membuatkan minuman gas, minuman-minuman kordial, bir atau sebarang makanan.

Membersih
botol dan
bekas-bekas.

(2) Dalam masa proses mengetin, membotolkan, membungkus, menyimpan atau membuat sebarang makanan, langkah-langkah yang sesuai hendaklah diambil untuk mengelakkan makanan tersebut tercemar oleh kotoran.

15. Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyediakan dan menyelenggarakan dalam establisymen makanannya dengan jumlah yang mencukupi bekas-bekas yang sesuai yang dilengkapi dengan karung plastik dan diletakkan di tempat yang sempurna dengan memuaskannya hati Pegawai Perubatan Kesihatan, bagi mengutip dan membuang sisa buangan, sampah sarap dan benda-benda buangan dan bekas-bekas berkenaan hendaklah dikosongkan seberapa kerap yang mungkin atau sekurang-kurangnya sekali setiap hari.

Perlupusan
sisa.

16. (1) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah pada setiap masa mengambil langkah-langkah sesuai yang mungkin perlu untuk menjadikan establisymen makanannya bebas dari tikus, lalat, serangga atau vermin membiak.

Pengawasan
Serangga/
binatang
perosak.

(2) Binatang atau burung tidak dibenarkan atau disimpan dalam establisymen makanan kecuali dengan kebenaran bertulis dari Pegawai Perubatan Kesihatan.

Keselamatan
pekerja
dan
kebersihan.

17. (1) Setiap pemegang lesen establisymen makanan hendaklah menyediakan untuk pekerja-pekerjanya suasana yang selamat dan sihat di establisymen makanannya dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan.

(2) Lantai-lantai dan tangga-tangga setiap establisymen makanan hendaklah:

(a) diselenggarakan dalam keadaan rata, baik dan tidak licin; dan

(b) bebas dari lubang-lubang, pemasangan penutup-penutup bagi saliran-saliran air atau konduit yang tidak sempurna dan bebas dari paku-paku yang menonjol, injap-injap atau paip-paip terkeluar atau lain-lain yang tertonjol keluar atau halangan-halangan.

(3) Setiap establisymen makanan hendaklah disediakan dengan kotak-kotak perubatan kecemasan yang mencukupi, dan hendaklah dilengkapkan dengan sempurna dan dipasang pada tempat yang sesuai dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan.

(4) Di mana dianggap perlu oleh Pegawai Perubatan Kesihatan, bilik rehat hendaklah disediakan oleh pemegang lesen untuk digunakan oleh pekerja-pekerjanya.

(5) Tiada alatan tempat tidur atau pakaian boleh digantung atau disimpan atau diletak di mana-mana establisymen makanan kecuali dalam almari-almari kecil berkunci atau dalam bilik-bilik rehat atau di ruangan-ruangan yang diluluskan oleh Pegawai Perubatan.

(6) Tiada pemegang lesen establisymen makanan boleh membenarkan establisymen makanannya menjadi terlalu sesak yang boleh menyebabkan kecederaan atau merbahaya kepada kesihatan pekerja-pekerjanya.

(7) Untuk tujuan undang-undang kecil ini, establisymen makanan hendaklah dianggap terlalu sesak sekiranya ia atau mana-mana bilik di dalamnya didapati dihuni lebih daripada kadar bandingan seorang dewasa untuk 8 meter padu keluasan.

Pencegahan
Kebakaran.

18. Setiap establisymen makanan hendaklah disediakan dengan kelengkapan mencegah kebakaran yang sempurna dan mencukupi dengan memuaskan hati Majlis.

BAHAGIAN III

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KEDAI MAKAN

Tudung
pencegah
lalat.

19. Setiap pemegang lesen kedai makan hendaklah, jika dikehendaki oleh Pegawai Perubatan Kesihatan, mengadakan tudung-tudung atau almari-almari kaca atau almari-almari pencegah lalat yang dibenarkan, untuk semua barang-barang makanan yang hendak dijual.

20. Pemegang lesen sesuatu kedai makan tidak boleh membenarkan mana-mana bahagian dari kedai tersebut yang dibuka kepada orang-orang awam digunakan sebagai tempat tidur. Dilarang tidur di bilik-bilik makan.
21. Setiap kedai makan hendaklah disediakan dengan meja-meja yang permukaannya diperbuat dari batu mamar, kaca atau kayu yang ditutup dengan formika atau bahan-bahan lain seperti yang dibenarkan oleh Pegawai Perubatan Kesihatan. Meja-meja hendaklah disediakan.
22. Cuma dapur-dapur gas atau elektrik sahaja yang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan atau air di tempat menyediakan hidangan atau dewan makan bagi kedai makan tersebut. Jenis api yang digunakan untuk memasak dan sebagainya.
23. (1) Majlis boleh membenarkan gerai-gerai untuk beroperasi dalam mana-mana kedai makan. Gerai-gerai
- (2) Bilangan dan kedudukan gerai-gerai tersebut adalah bergantung kepada budibicara Majlis.
- (3) Di mana Majlis membenarkan mana-mana gerai untuk beroperasi dalam mana-mana kedai makan ia haruslah mematuhi, antara lain, syarat-syarat yang berikut:
- (a) gerai tersebut hendaklah ditutup dengan kepingan-kepingan aluminium atau sebarang bahan-bahan kalis seperti yang dibenarkan oleh Majlis;
 - (b) segala makanan yang dipamerkan hendaklah disimpan dalam keadaan tertutup dalam rak-rak kaca atau petak-petak yang seharusnya dibuat bagi mengelakkan sebarang pencemaran kepada makanan yang disimpan;
 - (c) gerai tersebut hendaklah bersih sepanjang masa.
24. Tiada tempat atau bangunan yang boleh digunakan sebagai sebuah kedai makan kecuali jika syarat-syarat berikut dipatuhi: Langkah-langkah Kesihatan Awam yang lain.
- (1) Lantai dewan makan bagi kedai makan hendaklah diubinkan atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan oleh Pegawai Perubatan Kesihatan.
 - (2) Dinding dewan makan, kawasan hidangan dan sebarang kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Pegawai Kesihatan hendaklah dipasang dengan ubin bersinar setinggi tidak kurang dari 1.5 meter dan jika kedai makan itu berhawa dingin, dinding-dindingnya bolehlah dipasang dengan panel kayu atau lain-lain bahan permukaan licin yang diluluskan oleh Pegawai Perubatan Kesihatan.

- (3) Dapur hendaklah dipasang dengan corong asap dan serombong asap dan dindingnya hendaklah disediakan dengan ubin bersinar setinggi tidak kurang dari 1.5 meter. Lantai dapur hendaklah diubin dengan mozek atau sebarang bahan yang sesuai dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan.
- (4) Satu tempat membasuh yang sesuai hendaklah disediakan dengan sink-sink membasuh dan tong-tong sampah yang bertutup dan tidak dibenarkan membasuh alatan dapur, pinggan mangkuk dan lain-lain bekas di dewan makan, kawasan hidangan atau sebarang kakilima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sebarang parit, atau pada ketinggian rendah dari 0.45 meter daripada paras lantai.
- (5) Botol-botol yang kosong tidak boleh disusun atau disimpan dalam kawasan hidangan atau dewan makan.
- (6) Setiap bahagian dari tempat atau bangunan-bangunan termasuk kemudahan-kemudahan kesihatan, alat-alat dan perkakas-perkakas yang melekat di dinding hendaklah sentiasa dijaga dalam keadaan baik dan bersih.
- (7) Segala pinggan mangkuk, perkakas-perkakas kaca dan lain-lain perkakas yang digunakan dalam penyediaan penghidangan atau untuk memakan makanan seharusnya tidak boleh sumbing, pecah atau retak dan hendaklah setiap masa selepas digunakan:
 - (a) dicelup di dalam air panas dan dibasuh bersih; dan
 - (b) kecuali jika perlu segera digunakan lagi, disimpan dalam almari yang tidak boleh dimasuki oleh habuk, serangga dan vermin.

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KILANG-KILANG ROTI

Meja dan sebagainya hendaklah dicuci.

25. Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa setiap meja membuat roti dan tiap-tiap meja yang lain, rak-rak atau barang-barang yang digunakan untuk meletakkan roti, kek, biskut atau lain-lain bahan-makanan di dalamnya atau di atasnya mestilah diperbuat dari batu mamar atau kaca atau lain-lain bahan yang licin dan kalis di permukaannya sepertimana dikehendaki oleh Pegawai Perubatan Kesihatan dan alatan-alatan ini dan setiap peralatan yang digunakan untuk membakar roti perlulah dibasuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali setiap hari.

26. Dinding dapur pembakar roti, penyediaan dan tempat Ubin dinding. membungkus hendaklah diperbuat daripada ubin bersinar tidak kurang daripada 1.5 meter tinggi dan lantainya hendaklah diubin atau diperbuat daripada sebarang bahan kalis yang kuat.

27. (1) Setiap dapur pembakar roti atau tempat di dapur mana Dapur pembakar roti. ketuhar membakar roti ditempatkan hendaklah dibina dari bahan yang tidak mudah terbakar dengan memuaskan hati Pegawai Perubatan Kesihatan dan hendaklah terletak di tempat peredaran udara yang bebas dan tidak menyebabkan gangguan atau bahaya kepada premis-premis berhampiran.

(2) Tiada tempat yang sama aras dengan dapur pembakar roti dan yang menjadi sebahagian daripada bangunan yang sama, boleh dibenarkan diguna untuk tujuan tidur atau untuk memasak makanan.

(3) Tiada bilik rehat boleh berhubung terus dengan dapur pembakar roti.

(4) Tiada besin pembersih boleh ditempatkan di dalam sebarang tempat dapur pembakar roti.

28. (1) Semua roti dalam pemindahan dari dapur pembakar roti Lain-lain langkah Kesihatan Awam. hendaklah dibalut dengan teliti dan dibungkus rapat dan tidak dibenarkan terkena kertas atau lain-lain bahan yang kotor.

(2) Tiada roti, kek, biskut-biskut atau lain-lain makanan sekalipun nyata ianya telah dibalut dengan teliti boleh dibenarkan diletakkan di mana-mana tempat selain dari atas meja-meja, talam-talam atau rak-rak atau bekas-bekas lain yang sesuai di dalam premis.

(3) Tepung dan lain-lain bahan adunan dalam kilang roti hendaklah disimpan dalam bekas atau stor yang tidak boleh diganggu tikus.

(4) Tiada seorangpun boleh dibenarkan duduk, berdiri, berbaring-baring atau tidur di atas mana-mana meja atau rak dalam mana-mana kilang roti.

BAHAGIAN V

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK TEMPAT TENUSU

29. (1) Seseorang pemegang lesen tenusu hendaklah men- Kebersihan tempat tenusu. jadikan setiap bahagian tempat tenusunya bersih pada setiap masa dengan memuaskan hati Pegawai Kesihatan dan hendaklah mengikis dan mengecat campuran kapur atau mengecatkan tempat tenusu seperti dan bila diarahkan berbuat demikian oleh Pegawai Perubatan Kesihatan.

Bekas-bekas untuk jualan susu.

(2) Seseorang pemegang lesen tempat tenusu tidak boleh meletak atau menyimpan susu di sebarang tempat selain dari tempat yang telah ditentukan oleh Pegawai Perubatan Kesihatan.

30. (1) Seseorang pemegang lesen tempat tenusu tidak boleh menghantar susu untuk jualan atau diagihkan dalam sebarang bekas yang terbuka.

(2) Semua bekas-bekas yang digunakan untuk membawa susu hendaklah disediakan dengan penutup yang sempurna.

(3) Apabila susu dijual secara runcit atau diagihkan di dalam bekas-bekas susu, bekas-bekas susu tersebut hendaklah bersih dan bilamana perlu hendaklah disediakan dengan penutup yang sempurna dan bersih.

Pencucian bekas susu.

31. Seseorang pemegang lesen tempat tenusu hendaklah menjaga kesemua bekas susu dalam keadaan bersih dan membersihkannya setelah ianya digunakan dengan menggunakan wap panas atau air panas.

Bekas susu tidak boleh digunakan untuk minum.

32. Seseorang pemegang lesen tempat tenusu tidak boleh membenarkan sesiapa pun meminum terus dari bekas atau dari alat-alat sukatan yang digunakan olehnya dalam penjualan susu.

Kebersihan yang perlu diperhatikan semasa memerah susu.

33. Seseorang pemegang lesen tempat tenusu tidak boleh menyebabkan atau membiarkan binatang-binatang yang bawah jagaannya diperah susunya kecuali binatang tersebut benar-benar bersih dan bebas dari penyakit.

Penyakit-penyakit di premis.

34. (1) Adalah menjadi kewajipan setiap pemegang lesen tempat tenusu berusaha dengan bersungguh-sungguh dan memberi perhatian untuk memastikan kewujudan mana-mana penyakit pada binatang-binatang peliharaannya.

(2) Seseorang pemegang lesen tempat tenusu hendaklah memberitahu dengan serta merta kepada Pegawai Perubatan Kesihatan apabila mendapat binatang di tempat tenusunya mengidap penyakit berjangkit atau wabak.

(3) Seseorang pemegang lesen tempat tenusu tidak boleh menjual atau mencampur atau menyebabkan dijual susu yang bercampur dengan susu lain, susu dari binatang yang berpenyakit atau susu dari binatang yang bergaul atau mempunyai perhubungan dengan binatang berpenyakit atau di mana pada pendapat Pegawai Perubatan Kesihatan mungkin telah menjadi tercemar.

(4) Seseorang pemegang lesen tempat tenusu tidak boleh membenarkan mana-mana orang yang dijangkiti atau membawa penyakit berjangkit atau wabak atau sesiapa yang mempunyai hubungan dengan mana-mana orang yang telah mengidap penyakit, menduduki atau memasuki mana-mana tenusu atau mengambil bahagian dalam sebarang cara pengendalian perniagaannya.

(5) Seseorang pemegang lesen tempat tenusu hendaklah, bila terdapat seseorang dalam tempat tenusunya atau mendiami rumahnya yang mengidapi sebarang penyakit yang berjangkit atau wabak hendaklah dengan segera memberitahu secara bertulis kepada Pegawai Perubatan Kesihatan.

35. Jika Pegawai Perubatan Kesihatan berpendapat bahawa sebarang penyakit berjangkit adalah disebabkan atau mungkin disebabkan oleh meminum susu yang diperolehi daripada mana-mana tempat tenusu, atau bahawa kesihatan awam berada dalam bahaya oleh sebarang tindakan atau kelalaian mana-mana pemegang lesen tempat tenusu, beliau boleh membuat perintah bertulis melarang pemegang lesen daripada membekalkan, mengagihkan atau menjual sebarang susu dan pemegang lesen tidak boleh selepas ini membekal, mengagihkan, menjual atau menawarkan untuk jualan sebarang susu selama mana perintah tersebut masih dikuatkuasa.

Perintah
memberhentikan
bekalan dan
pengagihan
atau
penjualan
susu.

BAHAGIAN VI

AM

36. Majlis boleh dengan budibicaranya mengecualikan mana-mana establisymen makanan daripada mana-mana peruntukan di bawah undang-undang kecil ini.

Pengecualian.

37. Mana-mana Pegawai Majlis dengan kebenaran bertulis pada setiap masa yang munasabah boleh memasuki mana-mana establisymen makanan bagi tujuan melaksanakan apa-apa kuasa pemeriksaan, menyoal atau siasatan lain, dan bagi menjalankan kerja-kerja yang diberikan kepada Majlis.

Kuasa.

38. (1) Majlis boleh memberi notis secara bertulis menghendaki mana-mana establisymen makanan yang disyaki atau mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit ditutup.

Penutupan.

(2) Majlis boleh memberi notis secara bertulis untuk melarang orang yang dijangkiti atau disyaki atau mungkin dijangkiti penyakit daripada mengendali atau menjalankan sebarang tred atau perniagaan di dalam establisymen makanan atau menjalankan sebarang pekerjaan yang boleh menyebabkan merebaknya penyakit.

39. Sesiapa yang melanggar mana-mana peruntukan di bawah undang-undang kecil ini adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh apabila disabitkan dikenakan denda tidak melebihi dua ribu ringgit atau penjara selama tidak lebih dari satu tahun atau kedua-duanya sekali dan dalam kes membuat kesalahan seterusnya, sejumlah sebanyak tidak melebihi dua ratus ringgit bagi tiap-tiap hari kesalahan itu diteruskan selepas sabitan.

Hukuman.

- Pemansuhan. 40. Undang-undang kecil yang berikut adalah dengan ini dimansuhkan:
- (1) Municipality of George Town, Penang, By-Laws with respect to the registration of Dairyman, 1916;
 - (2) Municipality of George Town, Penang By-Laws with respect to the Sale of Fresh Fish and Fresh Meat, 1921;
 - (3) Municipality of George Town, Penang, By-Laws with respect to Bakeries, Eating Houses and Places where Food or Drink is Sold or Prepared or Stored for Sale, 1936;
 - (4) The Penang Rural Board Perishable Food By-Laws, 1946;
 - (5) The Rural Board Penang, Dairies By-Laws, 1949; dan
 - (6) Rural District Council, Penang Island, Eating Houses and Coffee Shops By-Laws, 1962.

JADUAL PERTAMA

(BAHAN MAKANAN MENTAH)

1. Belacan.
2. Daging (beku).
3. Daging, ikan dan lain-lain hidupan laut (segar) termasuklah memproses, mengering dan menggaram.
4. Hasil-hasil laut (beku).
5. Gula.
6. Gula melaka
7. Kilang minyak termasuklah kilang minyak 'gingelly'.
8. Kilang tepung, kilang serbuk gulai, kilang padi/beras, termasuklah kilang-kilang bahan makanan lain.
9. Kilang-kilang kopi goreng dan serbuk kopi.
10. Minyak-minyak boleh dimakan dan lemak-lemak termasuk minyak sapi, lemak babi, minyak kelapa sawit dan minyak kacang tanah.
11. Rencah makanan, bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam makanan dan pewarna-pewarna makanan, campuran dan pati.
12. Sagu, ubi kayu dan lain-lain hasil dibuat darinya.
13. Stor simpanan/gudang untuk hasil-hasil pertanian dan makanan.
14. Teh.
15. 'Vermicelli', mee, meehoon, koayteow dan pastri.
16. Lain-lain bahan makanan mentah yang tidak dimasukkan dalam Jadual ini.

JADUAL KEDUA
(MAKANAN SIAP)

1. Ais krim.
2. Bir, 'stout' dan lain-lain minuman beralkohol.
3. Blok air batu.
4. Coklat.
5. Pati daging dan sayuran.
6. Buah-buahan dan sayur-sayuran yang dijeruk, digaram dan diawet.
7. Jem, jely dan madu.
8. Jus perahan buah-buahan, pati, larutan pekat, kordial, minuman buah-buahan dan sirap.
9. Mentega, keju dan majerin.
10. Keju kacang tanah.
11. Kek dan pastri.
12. Konfeksyenari.
13. Makanan sedia dimasak dan makanan dimasak dan hasil-hasil daging, ayam/itek, ikan dan hidupan laut.
14. Memproses, membungkus bijirin soya, kacang tanah, kelapa dan lain-lain bijirin dan kekacang.
15. Mengetin, memboto//membungkus sebarang makanan dan minuman dalam bekas yang dimampat.
16. Roti, biskut dan lain-lain hasil dari kilang roti.
17. Sos-sos dan cuka makanan.
18. Susu tepung dan lain-lain hasil susu.
19. Susu termasuk susu pekat dan krim.
20. Telur asin, tepung telur, dan lain-lain hasil dari telur.

JADUAL KETIGA
(ESTABLISYMEN-ESTABLISYMEN MAKANAN)

1. Bar-bar, pub dan kedai minuman.
2. Gerai-gerai makanan dalam pasar-pasar, pesta-pesta dan pameran-pameran.
3. Kantin, kantin-kantin sekolah, kafeteria.
4. Kedai barang-barang runcit, kedai barang-barang keperluan dan lain-lain peruncit makanan dan buah-buahan.

5. Kedai kopi, kedai makan, restoran, 'snack bar' dan 'coffee house'.
6. Kedai memasak makanan dan kedai-kedai katering.
7. Mesin menjual makanan, minuman dan rokok.
8. "Departmental Stores" (termasuk pasaraya, pasar mini dan emporium).
9. Lain-lain establisymen makanan yang tidak termasuk dalam Jadual ini.

JADUAL KEEMPAT

(BAHAN MAKANAN MENTAH DAN MAKANAN SIAP)

(Bayaran tahunan untuk lesen bagi pembuatan, pemerosan, penjualan dan penyimpanan artikel-artikel makanan yang ditetapkan di dalam Jadual Pertama dan Kedua masing-masingnya)

- | | |
|--|----------|
| (a) 50 meter persegi dan ke bawah | \$120.00 |
| (b) lebih 50 meter persegi hingga 100 meter persegi | \$240.00 |
| (c) lebih 100 meter persegi hingga 200 meter persegi | \$360.00 |
| (d) Setiap tambahan 50 meter persegi atau sebahagian darinya | \$ 60.00 |

JADUAL KELIMA

(ESTABLISYMEN MAKANAN)

(Bayaran tahunan untuk lesen bagi establisymen makanan seperti ditetapkan di dalam Jadual Ketiga)

1. Bar-bar, pub dan kedai minuman:

(a) 90 meter persegi dan ke bawah	\$180.00
(b) Lebih dari 90 meter persegi	\$360.00
2. Gerai-gerai makanan dalam pasar-pasar, pesta-pesta dan pameran-pameran. (Bayaran tiap-tiap gerai satu hari) \$ 2.00
3. Kantin, kantin-kantin sekolah, kafeteria:

(a) Institusi-institusi pendidikan	\$ 30.00
(b) Kelab-kelab persendirian, bangunan kerajaan dan separa kerajaan	\$ 80.00
(c) Kilang-kilang	\$120.00
4. Kedai kopi, kedai makan, restoran, 'snack bar' dan 'coffee house':

(a) 50 meter persegi dan ke bawah	\$ 50.00
(b) Lebih dari 50 meter persegi sehingga 90 meter persegi	\$100.00

- | | |
|--|----------|
| (c) Lebih dari 90 meter persegi | \$200.00 |
| (d) Gerai-gerai di dalam kedai makan | \$ 36.00 |
| 5. Kedai barang-barang runcit, kedai barang-barang keperluan dan lain-lain peruncit makanan dan buah-buahan: | |
| (a) 50 meter persegi dan ke bawah | \$ 50.00 |
| (b) Lebih dari 50 meter persegi sehingga 90 meter persegi | \$100.00 |
| (c) Lebih dari 90 meter persegi | \$200.00 |
| 6. Kedai memasak makanan dan kedai-kedai katering | \$120.00 |
| 7. Mesin menjual makanan, minuman dan rokok (tiap-tiap mesin) | \$ 30.00 |
| 8. 'Departmental Stores' (termasuk pasaraya, pasar mini dan emporium): | |
| (a) 150 meter persegi dan ke bawah | \$300.00 |
| (b) lebih dari 150 meter persegi | \$500.00 |
| 9. Lain-lain establisymen makanan yang tidak termasuk dalam Jadual ini : | |
| (a) 50 meter persegi dan ke bawah | \$50.00 |
| (b) Lebih dari 50 meter persegi sehingga 90 meter persegi | \$100.00 |
| (c) Lebih dari 90 meter persegi | \$200.00 |

Diperbuat pada 24hb Oktober 1991.

LAKHBIR SINGH CHAHL,
Setiausaha Perbandaran,
Majlis Perbandaran Pulau Pinang,
Pulau Pinang

Disahkan pada 29hb Julai 1992.
[PSUK/PP/004.5.1.24; R. 50/8/16-24.]

NG WEE KOK,
Setiausaha,
Majlis Mesyuarat Kerajaan,
Pulau Pinang