

**PROSEDUR OPERASI PIAWAI  
(SOP)  
PENUTUPAN ESTABLISYMENT  
MAKANAN**



**01 NOVEMBER 2019**

**BAHAGIAN PELESENAN  
MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG**

**PROSEDUR OPERASI PIAWAI (SOP) BAGI PENUTUPAN ESTABLISYMEN  
MAKANAN, MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG, 01 NOVEMBER 2019.**

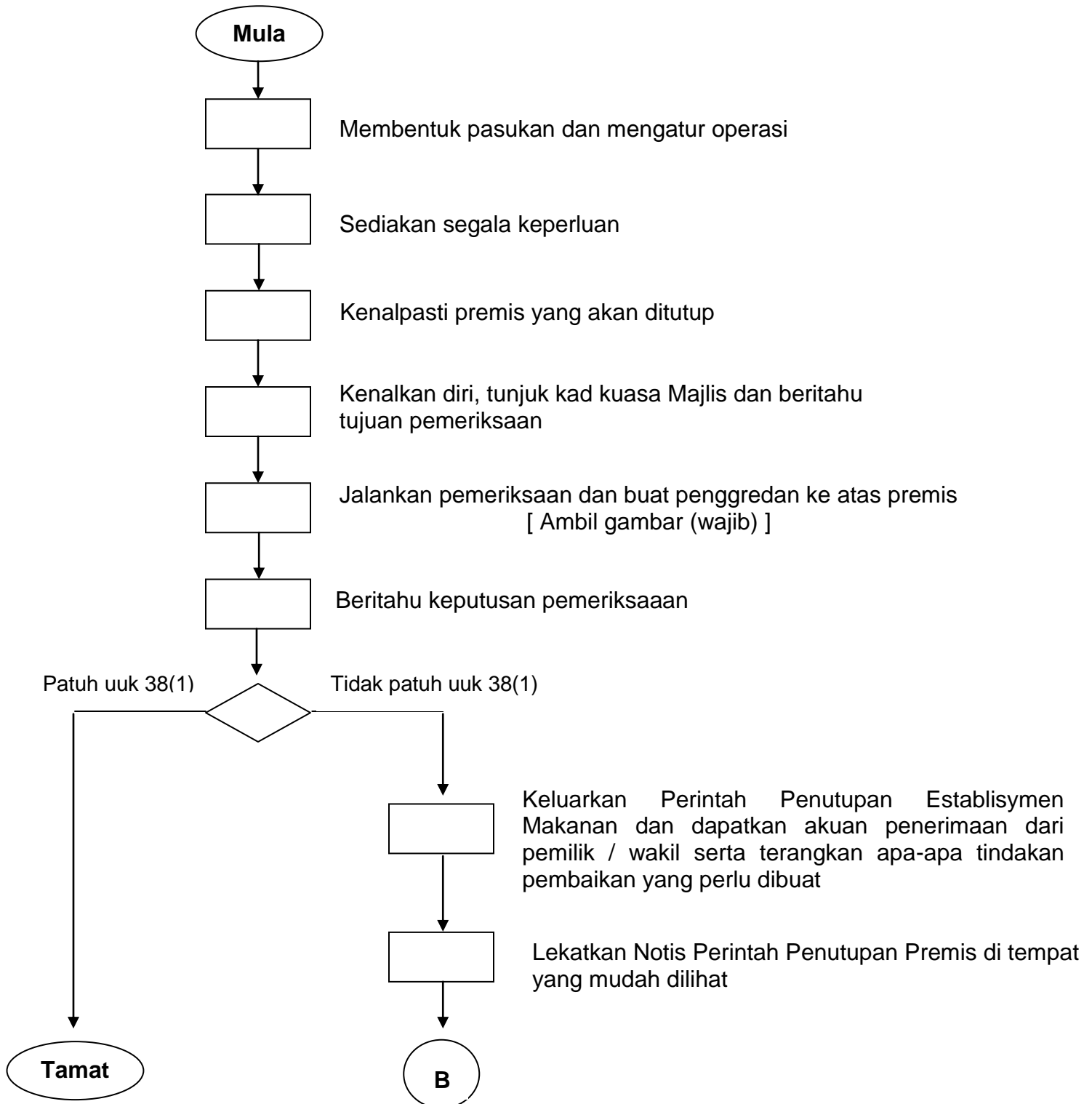
<b>Tanggungjawab</b>	<b>Tindakan</b>	<b>Dokumen Berkaitan</b>
PPKPK Gred U32 (Ketua Unit TIEM)	Membentuk pasukan dan mengatur operasi.	Jadual operasi/ Aduan/ Arahan ketua jabatan dll.
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Sediakan segala keperluan operasi penutupan premis.	Borang penggredan, buku notis/ kompaun/ notis perintah penutupan, jangkasuhu, lampu suluh, kamera, botol sampel dll.
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Kenalpasti premis yang akan ditutup.	Senarai premis tidak bersih/ Aduan/ Arahan ketua jabatan dll.
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Memperkenalkan diri, tunjuk kad kuasa dan beritahu tujuan pemeriksaan.	Kad kuasa pegawai majlis.
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Menjalankan pemeriksaan dan penggredan premis.	Borang pemeriksaan dan penggredan premis makanan. Ambil gambarfoto premis.
PKP/ PK (Gred U41/UD41 dan ke atas)	Memberitahu keputusan pemeriksaan dan tindakan penutupan di bawah keadaan :-  1) Markah penggredan kurang 51%. 2) Ada kesan hurungan tikus, lipas, lalat atau apa-apa serangga pembawa penyakit. 3) Premis dikendalikan oleh pengendali makanan yang telah dijangkiti atau seorang pembawa kuman (healthy carrier) kepada penyakit berjangkit bawaan makanan dan air.	Borang pemeriksaan dan penggredan premis makanan. Gambarfoto/ sampel hurungan serangga pembawa penyakit. Keputusan makmal (laboratory evidence).

Tanggungjawab	Tindakan	Dokumen Berkaitan
PKP/ PK (Gred U41/UD41 dan ke atas)	Keluarkan 14 hari perintah penutupan establisymen makanan dan dapatkan akuan penerimaan dari pemilik/ wakil serta terangkan apa-apa tindakan yang perlu dibuat.	Notis perintah penutupan & Notis perintah kerja-kerja pembersihan premis.
PKP/ PK (Gred U41/UD41 dan ke atas)	Lekatkan notis perintah penutupan premis di tempat yang mudah dilihat.	Notis perintah penutupan
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Buat pemantauan premis setiap hari bekerja sepanjang tempoh penutupan dan tangkap gambar.	Gambarfoto premis semasa.
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Premis mematuhi perintah dalam 3 hingga 14 hari.	Borang permohonan untuk membuka semula establisymen makanan Borang pemeriksaan dan penggredan premis makanan. Gambarfoto.
PKP/ PK (Gred U41/UD41 dan ke atas)	Memberi kebenaran membuka semula establisymen makanan.	Surat kebenaran membuka semula establisymen makanan.
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Premis tidak mematuhi perintah dalam 14 hari. Tidak buka semula perniagaan. Laporan kepada ketua bahagian.	Borang pemeriksaan dan penggredan premis makanan terbaru. Gambarfoto terbaru.
PKP/ PK (Gred U41/UD41 dan ke atas)	Keluarkan surat tunjuk sebab kepada pemilik untuk membuat representasi dalam tempoh 14 hari.	Surat tunjuk sebab bagi pembatalan lesen.
PBL (Gred N48/52 atau U/UD 48/52)	Membatalkan lesen premis perniagaan	Surat/borang pembatalan lesen
PPKP Gred U29 (Pegawai kawasan)	Premis tidak mematuhi perintah dalam 14 hari. Buka semula perniagaan tanpa kelulusan. Laporan kepada ketua unit TIEM.	Laporan pemantauan, gambarfoto premis yang sedang beroperasi.
PPKPK Gred U32 (Ketua Unit TIEM)	Buat rampasan dan ambil tindakan pendakwaan kes mahkamah.	Dokumen-dokumen berkaitan pendakwaan kes mahkamah

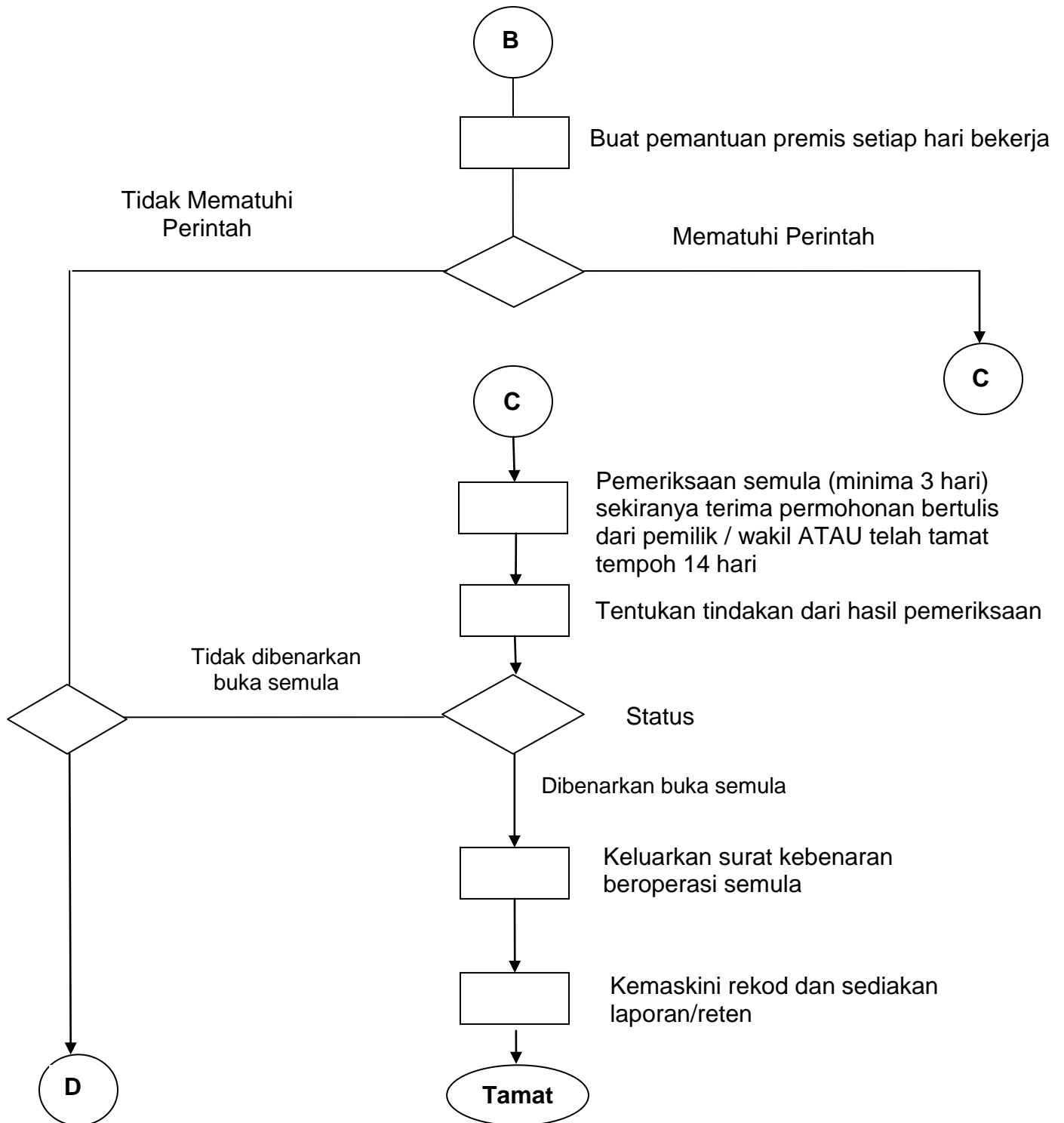
**1. Carta Alir Proses Kerja Dan SOP Penutupan Premis**

**PROSEDUR PENUTUPAN PREMIS YANG DISYAKI MUNGKIN MENJADI SUMBER JANGKITAN PENYAKIT DAN INGKAR PERINTAH PENUTUPAN**

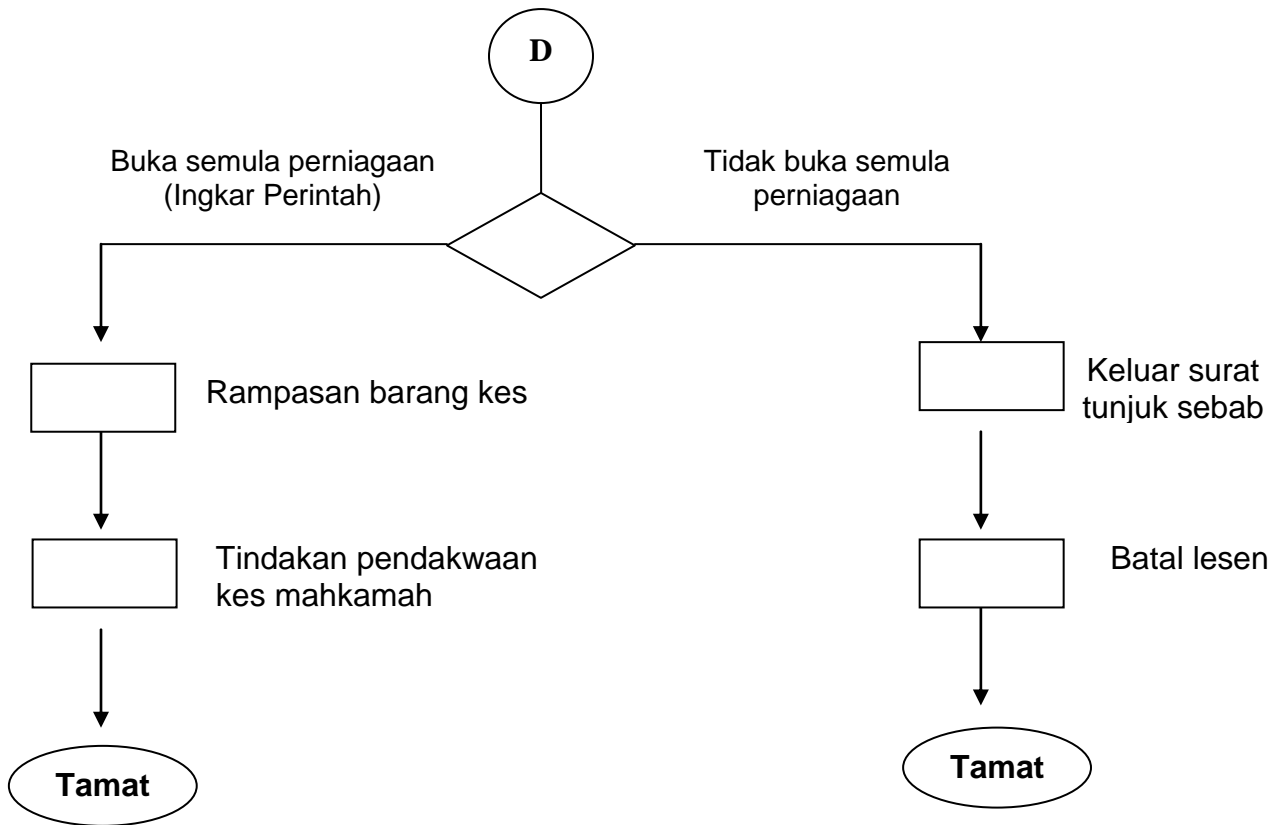
CARTA ALIR PROSES KERJA



## 2. Carta Alir Proses Kerja Dan SOP Penutupan Premis



### 3. Carta Alir Proses Kerja Dan SOP Penutupan Premis



**Contoh Borang/ Notis Terlibat Penutupan Establisymen Makanan**

<b>Bil.</b>	<b>Borang/ Notis/ Perintah/ Surat</b>	<b>Lampiran</b>
1	Borang pemeriksaan dan penggredan premis makanan	<b>A</b>
2	Borang Pengambilan Barang Kes (Eksibit)	<b>B</b>
3	Perintah penutupan establisymen makanan (Serahan kepada pengusaha)	<b>C</b>
4	Notis perintah tutup establisymen makanan (Tampar di premis)	<b>D</b>
5	Notis perintah kerja-kerja pembersihan premis	<b>E</b>
6	Borang permohonan untuk membuka semula establisymen makanan	<b>F</b>
7	Surat kebenaran membuka semula establisymen makanan	<b>G</b>
8	Borang pembatalan lesen	<b>H</b>



MAJLIS PERBANDARAN PULAU PINANG  
 BAHAGIAN PELESENAN  
 DEWAN BANDARAYA, JALAN PADANG KOTA LAMA,  
 10200 PULAU PINANG.

Borang JKT/KS1

No. Siri Borang  
**BPL 1081**

**BORANG PEMERIKSAAN DAN PENGGREDAN PREMIS MAKANAN**

**TUJUAN**

<input type="checkbox"/>	Rutin
<input type="checkbox"/>	Aduan
<input type="checkbox"/>	Lain-lain; _____

Nama Pelesen : \_\_\_\_\_  
 Nama Syarikat : \_\_\_\_\_  
 Alamat Premis : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

No. K/P Pelesen : \_\_\_\_\_  
 No. Tel. : \_\_\_\_\_  
 No. Rujukan Lesen : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Masa : \_\_\_\_\_

Pengendali :

Bil. Pengendali

Suntikan Pelalian Anti - Typhoid

Mula

Tamat

Kursus Pengendalian Makanan

Perkara	Komponen	Markah	Demerit	Catatan
A. Kawasan Penyediaan Makanan	A1 · Kawalan suhu dalam penyimpanan dan penyediaan makanan :	12		CCP
	· Suhu sejuk beku : -18°C			
	· Suhu dingin (chiller) :1°C hingga 10°C			
	A2 · Kawalan serangga perosak / LILATI yang efektif termasuk kawalan;			
	· Lipas	1		
	· Lalat	1		
	· Tikus	1		
	· Lain-lain haiwan	1		
	A3 · Kebersihan peti sejuk;			
	· Peti sejuk sentiasa bersih	1		
	· Susunan makanan dalam keadaan teratur	1		
	· Tiada pencemaran silang	1		
	A4 · Kebersihan peralatan dan kemudahan memasak;			
	· Alas memotong dan kain pengelap dalam keadaan bersih	1		
	· Dilarang menggunakan kertas bercetak yang bersentuhan dengan makanan	1		
	· Peralatan kulinari sentiasa dalam keadaan bersih dan baik	1		
	A5 · Sistem pelepasan asap dan haba			
	· Berfungsi dengan baik serta tidak menimbulkan kacau ganggu	1		
	· Kapasiti yang mencukupi dan efisien	1		
	A6 · Ruang kelegaan di antara peralatan dan dinding/lantai;			
· Jarak minima yang sesuai untuk penyelenggaraan dan tiada kesesakan.	1			
	Markah	25		



B. Kawasan Penyajian Makanan	B1 · Kawalan suhu dan tempat mempamerkan makanan yang sesuai mengikut keadaan dan jenis makanan;	12		CCP
	· Suhu makanan panas : >60°C			
	· Suhu makanan dingin : 1°C hingga 4°C			
	· Suhu makanan sejuk beku : <-18°C			
	B2 · Peralatan kulineri yang digunakan untuk penyajian makanan perlu sentiasa dalam keadaan;			
	· Bersih	1		
	· Tidak sumbing, retak atau karat	1		
	B3 · Kain pengelap, alas dan peralatan memotong mestilah;			
	· Bersih	1		
	· Digunakan berasingan mengikut jenis kerja	1		
	B4 · Meja, kerusi dan peralatan hendaklah sentiasa;			
	· Bersih	1		
	· Sempurna dan selamat	1		
Markah	18			
C. Pengendali Makanan	C1 · Pemeriksaan kesihatan ke atas semua pengendali makanan;	6		CCP
	· Mendapat suntikan pelalian anti tifoid			
	· Menghadiri Kursus Pengendali Makanan			
	C2 · Tahap kebersihan diri yang baik;			
	· Berpakaian bersih dan bersesuaian	1		
	· Memakai apron yang bersih dan berpenutup kepala	1		
	· Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai barang perhiasan diri	1		
	· Berkasut	1		
	· Tidak merokok	1		
	· Tidak melakukan apa-apa perlakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan	1		
	C3 · Tiada masalah kesihatan yang berkaitan dengan pencemaran makanan	1		
	Markah	13		
	D. Sistem Bekalan Air	D1 · Sumber makanan air yang selamat;	1	
· Terawat				
· Bersih dan mencukupi		1		
D2 · Penggunaan sumber bekalan air;				
· Diambil terus dari paip		1		
· Dilarang penggunaan paip getah		1		
D3 · Tiada kebocoran paip di premis;		1		
Markah	5			
E. Kemudahan Sanitasi	E1 · Keadaan kelengkapan kemudahan tandas;	1		
	· Bersih dan bebas dari bau busuk			
	· Sempurna dan berfungsi dengan baik			
	· Kedudukan pintu tandas tidak boleh menghala terus ke kawasan penyediaan makanan			
	· Pengudaraan sempurna			
	· Bekalan air mencukupi			
	· Disediakan sabun dan tisu/alat pengering			
	E2 · Kemudahan mencukupi;			
	· Sinki yang mencukupi	1		
	· Perangkap sisa makanan,minyak dan lemak (FOG) berfungsi dan diselenggara dengan baik	1		
	· Kapasiti perangkap (FOG) yang bersesuaian	1		
	E3 · Kemudahan tempat mencuci tangan;			
	· Bersih	1		
	· Sempurna	1		
	· Kemudahan sabun cecair dan pengering tangan	1		
Markah	12			

F. Struktur dan Penyenggaraan Premis	F1 - Keadaan lantai, dinding dan siling;		
	- Tidak licin/tahan lasak	1	
	- Mudah dibersihkan	1	
	- Kalis Air	1	
	- Tidak menakung air/rata	1	
	- Bebas dari sesawang, habuk, kulat	1	
	F2 - Sistem pengudaraan dan pengcahayaan;		
	- Mencukupi	1	
	- Berfungsi	1	
	F3 - Sistem peparitan yang sempurna;		
	- Bersih		
	- Diselenggara dengan baik (Tiada Kerosakan)	1	
	F4 - Sistem pengurusan air limbah yang sempurna;		
		1	
		1	
	Markah	11	
G. Lain-lain (Generik)	G1 - Maklumbalas Pelanggan		
		5	
	G2 - Kemudahan tong sampah yang mencukupi, berpenutup, bersih dan berkarung.		
		1	
	G3 - Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan. Kedua-duanya mestilah berlabel.		
		1	
	G4 - Penyediaan dan pengurusan stor yang baik (FIFO, kalis LILATI)		
	- Susun atur dan ruang kelegaan	1	
	- Kebersihan	1	
	- Pengudaraan dan pengcahayaan	1	
	G5 - Amalan pengurusan sisa pepejal yang baik (pengasingan di punca)		
		1	
	G6 - Premis dan peralatan perlu diselenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan.		
		1	
	G7 - Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan dan larangan merokok.		
		1	
G8 - Kawalan dan keselamatan di premis makanan			
- Alat pemadam api	1		
- Peti pertolongan cemas	1		
- Ruang tangga bebas dari sebarang halangan	1		
Markah	16		
JUMLAH MARKAH [100 - Perkara (A+B+C+D+E+F+G)] =			
JUMLAH MARKAH = $[(X-Y)/X] \times 100\%$ =			

Di mana : X = Jumlah markah berdasarkan komponen yang telah diambil kira  
Y = Jumlah markah demerit

JUMLAH PEMARKAHAN	PENARAFAN	Gred Yang Diperolehi (,)
86 - 100	A (AMAT BERSIH)	
71 - 85	B (BERSIH)	
51 - 70	C (KURANG BERSIH)	

Cop Rasmi Pegawai  
Pemeriksa



.....  
(Nama dan Tandatangan Penerima/Saksi)

No. K/P / Pasport :

.....  
(Nama dan Tandatangan Pegawai pemeriksa)



## BAHAGIAN PELESENAN MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

No. Rujukan :  
JL/UUK38(1)/\_\_-20\_\_  
Tarikh :

### SENARAI PEMERIKSAAN BARANG KES (EKSIBIT)

Bil.	Barang kes (Eksibit) yang dijumpai	Tempat dijumpai	Pegawai yang menjumpai	Tandatangan pegawai penyiasat
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Senarai barang kes (eksibit) di atas telah diambil di bawah Akta Keterangan 1950, dari premis beralamat : \_\_\_\_\_ pada \_\_\_\_\_ @ jam lebih kurang \_\_\_\_\_ pagi/ petang/ malam.

Pegawai Penyiasat yang memeriksa

Tandatangan : \_\_\_\_\_

Nama : \_\_\_\_\_

Jawatan : \_\_\_\_\_

Tarikh : \_\_\_\_\_

Sesalinan Senarai Pemeriksaan Barang Kes (Eksibit) ini telah diserahkan kepada

Tandatangan : \_\_\_\_\_

Nama : \_\_\_\_\_

No. K/P : \_\_\_\_\_

Tarikh : \_\_\_\_\_

No. Rujukan :  
JL/UUK38(1)/\_\_-20\_\_



**BAHAGIAN PELESENAN  
MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG**

**Undang-Undang Kecil Establisymen Makanan,  
Majlis Perbandaran Pulau Pinang 1991**

**PERINTAH PENUTUPAN ESTABLISYEMEN MAKANAN  
undang-undang kecil 38(1)**

Kepada.....

beralamat .....

Sila ambil perhatian bahawa di bawah undang-undang kecil 38(1), Undang-Undang Kecil Establisymen Makanan, Majlis Perbandaran Pulau Pinang 1991, Majlis mendapati bahawa establisymen makanan yang diusahakan oleh kamu iaitu ..... disyaki atau mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit dan mendatangkan bahaya kepada kesihatan orang ramai dan dengan ini menghendaki kamu dengan serta merta dari tarikh notis ini disampaikan menutup establisymen makanan yang tersebut selama tempoh empat belas (14) hari bagi menjalankan perkara-perkara berikut :-

- Premis dan perkakas-perkakas terlibat dibersihkan dan disucihama sehingga memuaskan hati Majlis.
- Premis dibasmi kuman, dibasmi serangga dan dibasmi tikus dengan sempurna.
- Memindahkan mana-mana orang atau binatang yang telah dijangkiti penyakit berjangkit merbahaya dari premis ( \_\_\_\_\_ ).
- \_\_\_\_\_

Sila ambil perhatian bahawa jika kamu tidak mematuhi perintah penutupan ini di dalam tempoh yang dinyatakan itu, kamu akan bersalah atas suatu kesalahan dan boleh apabila disabitkan, dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak lebih daripada satu tahun atau kedua-duanya sekali di bawah undang-undang kecil 39, Undang-Undang Kecil (Establisymen Makanan) Majlis Perbandaran Pulau Pinang 1991.

Bertarikh pada .....haribulan .....20.....

.....  
( \_\_\_\_\_ )

Pegawai Yang Diberi Kuasa  
b.p Majlis Bandaraya Pulau Pinang

Sesalinan Senarai Pemeriksaan Barang Kes (Eksibit) ini telah diserahkan kepada

Tandatangan : \_\_\_\_\_

Nama : \_\_\_\_\_

No. K/P : \_\_\_\_\_

Tarikh : \_\_\_\_\_

No. Rujukan :  
JL/UUK38(1)/\_\_-20\_\_



## BAHAGIAN PELESENAN MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

### NOTIS PERINTAH TUTUP ESTABLISYEMEN MAKANAN

Pada menjalankan kuasa di bawah undang-undang kecil 38(1), Undang-Undang Kecil (Establisyemen Makanan) MPPP 1991, saya pegawai yang diberi kuasa Majlis Bandaraya Pulau Pinang, dengan ini memerintahkan penutupan premis

Nama Premis : \_\_\_\_\_

Alamat Premis : \_\_\_\_\_

**Selama tempoh empat belas (14) hari**

Mulai \_\_\_\_\_ Jam \_\_\_\_\_ Hingga \_\_\_\_\_

atas alasan premis disyaki atau mungkin menjadi punca jangkitan penyakit dan keadaannya mungkin mendatangkan bahaya kepada kesihatan orang awam.

.....  
( \_\_\_\_\_ )

Pegawai Yang Diberi Kuasa  
b.p Majlis Bandaraya Pulau Pinang

Bertarikh pada .....haribulan .....20.....

**AMARAN : Notis ini tidak boleh ditanggal / diturunkan tanpa kebenaran Majlis**



**BAHAGIAN PELESENAN**  
**JABATAN KESIHATAN PERSEKITARAN & PELESENAN**  
**MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG**

**TEL : 04-2638818**  
**FAKS : 04-2638921**

N° SIRI : \_\_\_\_\_

**NOTIS PERINTAH KERJA-KERJA PEMBERSIHAN PREMIS**  
**DI BAWAH UNDANG-UNDANG KECIL 13(3) UNDANG-UNDANG KECIL (ESTABLISYMEN MAKANAN)**  
**MAJLIS PERBANDARAN PULAU PINANG 1991**

TUJUAN PEMERIKSAAN :

PEMBAHARUAN LESEN

SYARAT LESEN

NO.LESEN : \_\_\_\_\_  
 PEMEGANG LESEN : \_\_\_\_\_  
 NAMA PREMIS : \_\_\_\_\_  
 ALAMAT : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

2. Dengan ini anda dikehendaki membuat kerja-kerja yang ditanda (√) dibawah untuk tujuan pematuhan syarat lesen / memperbaharui lesen untuk tahun 20\_\_.

Makanan yang dimasak atau yang dimakan terus perlu diasingkan penyimpanannya daripada makanan mentah.

Tidak meletakkan makanan, bahan mentah, peralatan dapur, perkakas dan pinggan mangkuk atau menjalankan kerja-kerja penyediaan makanan kurang dari daripada 20cm dari permukaan lantai.

Penyimpanan dan penyediaan makanan di dalam peti sejuk perlu teratur dan bersih;  
 Suhu *Freezer* : -18°C hingga 0°C  
 Suhu *Chiller* : 1°C hingga 10°C

Kawalan suhu dan tempat mempamerkan makanan yang sesuai mengikut keadaan dan jenis makanan;

Suhu makanan panas : > 60°C  
 Suhu makanan dingin : 1°C hingga 4°C  
 Suhu makanan beku : < -18°C

Semua pengendali makanan diwajibkan memperolehi pelalian anti-tifoid, menjalani pemeriksaan doktor dan diakui sihat oleh Pegawai Perubatan.

Semua pengendali makanan perlu sentiasa mematuhi amalan kebersihan diri yang baik;

- Memakai pakaian bersih lengkap dengan apron, tudung kepala, kasut bertutup
- Dilarang memakai aksesori tangan semasa penyediaan makanan (cincin, jam tangan, gelang)
- Pastikan berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
- Semua luka, kudis wajib dibalut dan pakai sarung tangan getah/plastik yang kalis air sebelum dan semasa penyediaan makanan

Pinggan mangkuk dan lain-lain perkakas hendaklah dicuci pada ketinggian rendah daripada 0.45m paras lantai dan bukan di atas lantai.

Peralatan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis bagi mengurangkan kesesakan.

N° SIRI : \_\_\_\_\_

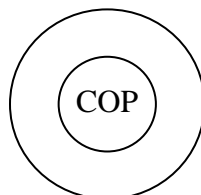
- Longkang-longkang hendaklah dibersihkan dan dibaiki segala kerosakan yang ada supaya aliran air tidak tersekat atau bertakung.
- Memastikan perangkap minyak sentiasa dalam keadaan baik, bersih dan diselenggara.
- Semua tandas perlu dibersihkan dan dibaiki supaya dapat berfungsi dengan baik dan tidak berbau.
- Sabun jenis cecair untuk mencuci tangan perlu disediakan secukupnya.
- Tong sampah perlu disediakan secukupnya lengkap dengan beg plastik dan penutup yang sempurna
- Lantai dapur perlu diubinkan dengan jubin jenis *non-slip* dan dinding dapur dipasang dengan jubin bersinar setinggi paras siling dan sentiasa dalam keadaan bersih dan baik.
- Memasang / Menyelenggara dapur dengan kemudahan pelepas asap.
- Sediakan bilik setor atau kawasan penyimpanan untuk bahan makanan, peralatan dapur, perkakas dan pinggan mangkuk. Ia tidak boleh digunakan untuk tujuan lain dan hendaklah diselenggara dalam keadaan bersih setiap masa.
- Memasang dinding dewan makan dengan jubin bersinar tidak kurang 1.5 meter tinggi. Jubin boleh digantikan dengan bahan lain seperti panel kayu jika premis berhawa dingin.
- Meningkatkan pencahayaan di dapur / ruang makan / stor penyimpanan.
- Mengecat semula seluruh / \_\_\_\_\_ establisymen makanan
- Mengambil langkah-langkah sesuai untuk memastikan premis bebas dari tikus, lalat, serangga atau vermin membiak.
- Tidak dibenarkan menggunakan pembungkus makanan yang dilarang.
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Tarikh Pemeriksaan \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 20\_\_\_\_

Tarikh Luput \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 20\_\_\_\_

3. Anda adalah diarahkan mematuhi semua arahan yang diberikan dalam tempoh \_\_\_\_\_ ( ) hari dari tarikh surat ini. Tindakan di bawah undang-undang Kecil 38(1) (Penutupan Premis) atau Undang-Undang Kecil 3(4) (Pembatalan Lesen), Undang-Undang Kecil ( Establisymen Makanan) Majlis Perbandaran Pulau Pinang 1991 akan diambil jika gagal.

.....  
( )  
T/tangan Pegawai Yang Diberi Kuasa  
b/p Majlis Bandaraya Pulau Pinang



.....  
( )  
T//tangan pengusaha / wakil pengusaha  
No.K/P :



## BAHAGIAN PELESENAN MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

### BORANG PERMOHONAN UNTUK MEMBUKA SEMULA ESTABLISYEMEN MAKANAN

1	Nama Pemohon	
2	No. Kad Pengenalan	
3	Nama Establisymen Makanan	
4	Alamat Establisymen Makanan	
5	No. Telefon / Telefon Bimbit	
6	Rujukan Perintah Penutupan	
7	Tarikh Perintah Penutupan	
8	Tarikh Penutupan Bermula	
9	Tarikh dan masa pemeriksaan semula dicadangkan	
10	Perakuan tuan punya/ pengusaha establisymen makanan/	<p>Saya akui bahawa segala arahan yang diberikan oleh pihak tuan di dalam Perintah Penutupan seperti di Lampiran C &amp; E telah saya patuhi sepenuhnya.</p> <p>Tandatangan : _____            Tarikh : _____</p>
<b>UNTUK KEGUNAAN PEJABAT</b>		
	Tarikh terima permohonan	
	Tarikh pemeriksaan semula	
	Nama Pegawai Pemeriksa	





# BAHAGIAN PELESENAN MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

Kepada :

.....  
.....  
.....

Tuan / Puan,

**KEBENARAN MEMBUKA SEMULA ESTABLISYMEN MAKANAN YANG DIBERI PERINTAH  
PENUTUPAN DI BAWAH UNDANG-UNDANG KECIL 38(1), UNDANG-UNDANG KECIL  
(ESTABLISYMEN MAKANAN) MPPP 1991**

Sukacita merujuk perkara di atas, establisymen makanan tuan / puan seperti di bawah :

Nama Premis : \_\_\_\_\_

Alamat Premis : \_\_\_\_\_

2. Pegawai berkuasa Majlis dari jabatan ini akan menjalankan pemeriksaan pada bila-bila masa dan sekiranya establisymen makanan tuan/puan didapati masih lagi dalam keadaan yang disyaki atau mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit sehingga mendatangkan mudarat kepada kesihatan orang ramai, Pegawai yang diberi kuasa oleh Majlis boleh menutup semula establisymen makanan tuan/puan bagi tujuan pembersihan dan pembaikan.

**“CEKAP, AKAUNTIBILITI, TELUS”  
“BERKHIDMAT UNTUK NEGARA”**

Saya yang menjalankan amanah,

.....  
( )

Pegawai Yang Diberi Kuasa  
b.p Majlis Bandaraya Pulau Pinang

**BORANG PERAKUAN PEMBATALAN LESEN  
UNIT TRED, INDUSTRI, ESTABLISHMENT MAKANAN**

1. No. Lesen : \_\_\_\_\_ 2. Jenis Perniagaan : \_\_\_\_\_
3. Nama Perniagaan : \_\_\_\_\_ 4. Tarikh Pemeriksaan : \_\_\_\_\_
5. Alamat Perniagaan : \_\_\_\_\_
6. Perakuan Pembatalan : (Tanda )

Tanda	Perakuan Pembatalan
	Telah menamatkan aktiviti perniagaan
	Lesen baru No. _____ telah dikeluarkan untuk premis berkenaan kepada pengusaha baru.
	Pelanggaran syarat-syarat pelesenan yang telah ditetapkan _____
	Keputusan Mesyuarat Jawatankuasa Tetap Kesihatan Awam Bil. _____ bertarikh _____
	Arahan Pengarah Bahagian Pelesenan melalui memo bertarikh : _____
	Tidak membuat bayaran lesen
	Lain-Lain _____ _____ _____
	Pembatalan Lesen adalah disyorkan mulai _____ atas perakuan diatas.

## 7. Perakuan Pegawai Kawasan.

Disahkan perakuan berkenaan adalah benar dan teratur mengikut pemeriksaan saya. Disertakan gambar premis

\_\_\_\_\_  
( tandatangan dan cop jawatan)

Tarikh : \_\_\_\_\_

## 8. Sokongan Ketua Unit

Saya menyokong perakuan pegawai kawasan untuk pembatalan lesen berkenaan.

\_\_\_\_\_  
( tandatangan dan cop jawatan)

Tarikh : \_\_\_\_\_

## 9. Kelulusan :

Perakuan pemeriksaan pegawai kawasan dan sokongan ketua unit adalah : diluluskan / ditangguhkan

Tanda	Kelulusan
	Diluluskan. PPTT sila batalkan lesen dan selaraskan akaun bagi bil lesen berkenaan.
	Ditangguhkan. Sila kemukakan maklumat dengan lebih jelas dan teratur.

\_\_\_\_\_  
Pengarah Bahagian Pelesenan

Tarikh : \_\_\_\_\_

## Catatan :

Lesen No. \_\_\_\_\_ telah dibatalkan seperti perakuan pada \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Tandatangan & Cop PPTT) Tarikh : \_\_\_\_\_