



GARISPANDUAN PENUTUPAN ESTABLISYMEN MAKANAN, MBPP

1. Tujuan

Objektif penutupan dan pembatalan lesen bagi establisymen makanan yang disyaki menjadi sumber jangkitan penyakit demi untuk mempertingkatkan tahap kebersihan premis-premis makanan dan kepentingan awam terhadap keselamatan makanan dan kesihatan awam orang ramai.

2. Peruntukan Kuasa Undang-Undang

Undang-undang kecil 38(1) Undang-Undang Kecil (Establisymen Makanan) MPPP 1991 untuk penutupan premis yang disyaki mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit.

3. Establisymen Makanan Boleh Ditutup Sekiranya

- (i) Premis dalam keadaan kotor dengan markah penggredan premis kurang daripada 50 peratus dan juga dijumpai mana-mana karkas atau kesan hurungan tikus, lipas, lalat atau apa-apa serangga pembawa penyakit lain di dalam premis.
ATAU
- (ii) Premis dalam keadaan kotor dengan markah penggredan premis kurang daripada 50 peratus dan sampel makanan didapati tercemar dengan mana-mana satu bacteria penyebab penyakit berikut. (*E. coli*, *Salmonella sp.* atau *Staph aureus*)
ATAU
- (iii) Premis dikendalikan oleh pengendali makanan yang telah dijangkiti atau seorang pembawa kuman kepada penyakit berjangkit bawaan makanan dan air yang bahaya seperti penyakit demam kepialu (typhoid), taun (cholera) dan sebagainya dan spesimen klinikal didapati positif terhadap *Salmonella typhi*, *Vibrio cholerae* dan sebagainya.

4. Tempoh Penutupan Premis

Seperti di Lampiran 'A'.

5. Keterangan Untuk Tindakan Pendakwaan

- (i) Gambar foto perlu diambil untuk kehadiran mana-mana infestasi tikus, lipas, lalat atau apa-apa serangga pembawa penyakit lain yang masih hidup atau pun mana-mana bahagian bangkainya. (Direct Evidence)
- (ii) Mengambil sampel makanan “formal” untuk ujian bakteria penyebab penyakit (pathogenic bacteria) seperti *E. coli*, *Salmonella sp.* atau *Staph aureus*. (Laboratory Evidence)
- (iii) Borang penilaian penggredan premis yang markahnya kurang daripada 50 peratus yang dilengkapkan oleh seorang pegawai yang berkelayakan dan bertauliah (PPKP/PKP/PK) (Circumstantial Evidence)
- (iv) Surat aduan, borang notifikasi penyakit dari hospital, laporan media dan sebagainya yang berkaitan. (Circumstantial Evidence)

6. Pasukan Anggota Petugas

Unit TIEM atau Unit Perniagaan Kecil Jabatan Pelesenan membuat pemeriksaan premis dan penggredan premis

7. Pegawai Yang Boleh Menandatangani Perintah Penutupan Premis

Pengarah Pelesenan dan Pegawai Kesihatan Persekitaran Majlis yang diturunkan kuasa.

8. Pegawai Yang Boleh Memberi Kebenaran Membuka Semula Premis

Pengarah Pelesenan dan Pegawai Kesihatan Persekitaran Majlis yang diturunkan kuasa.

9. Carta Alir Proses Kerja Untuk Prosedur Penutupan Premis Dan Ingkar Perintah Penutupan

Seperti di Lampiran ‘B’.

10. Contoh Borang Penggredan Premis

Seperti di Lampiran ‘C’.

11. Contoh Borang Pengambilan Barang Kes (Eksibit)

Seperti di Lampiran 'D'.

12. Contoh Perintah Penutupan Establisymen Makanan Kepada Pengusaha

Seperti di Lampiran 'E'.

13. Contoh Perintah Penutupan Establisymen Makanan Bagi Tampar Di Premis

Seperti di Lampiran 'F'.

14. Contoh Borang Permohonan Membuka Semula Premis Yang Diperintah Tutup

Seperti di Lampiran 'G'.

15. Contoh Surat Kebenaran Membuka Semula Premis Yang Diperintah Tutup

Seperti di Lampiran 'H'.

16. Contoh Notis Perintah Kerja-Kerja Pembersihan Premis

Seperti di Lampiran 'I'.

17. Tarikh Berkuatkuasa Garispanduan

Berkuatkuasa mulai 01 Mei 2025.

**TEMPOH MASA BAGI PENUTUPAN PREMIS ESTABLISYMEN MAKANAN YANG DISYAKI ATAU
MUNGKIN MENJADI SUMBER JANGKITAN PENYAKIT BAGI KESALAHAN PERTAMA DAN
BERULANG**

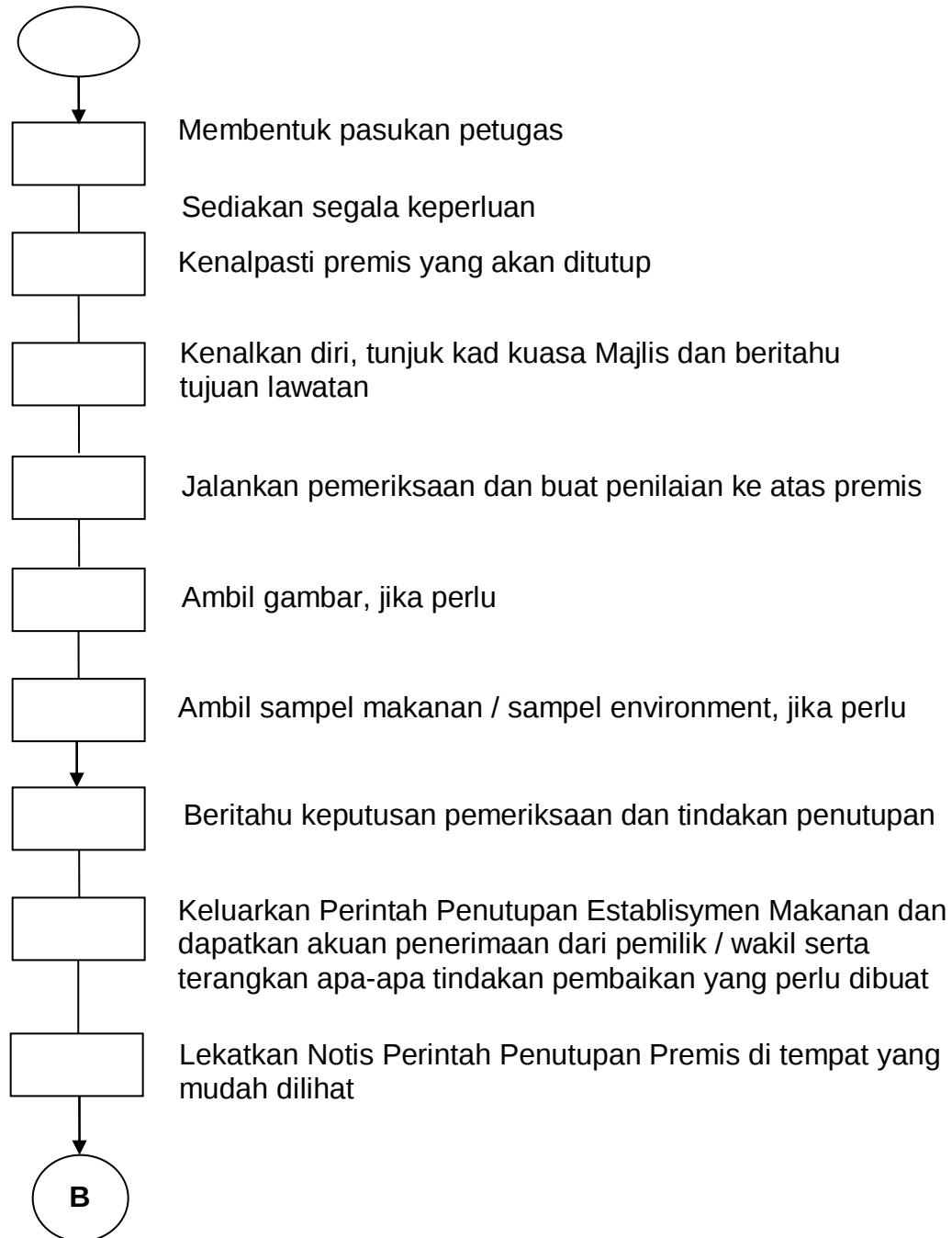
Kateogri Establisymen Makanan	Penutupan [Kali pertama]	Penutupan [Kali Kedua]	Ingkar Penutupan
Premis Persendirian	Penutupan minima adalah tiga (3) hari bekerja dan maksima tidak melebihi empat belas (14) hari bekerja. Penutupan boleh dilanjutkan kepada empat belas (14) hari lagi sekiranya Majlis berpendapat establisymen makanan masih disyaki mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit dan arahan pada notis penutupan gagal dipatuhi	Sekiranya kesalahan berulang dalam tempoh 12 bulan, penutupan minima adalah empat belas (14) hari bekerja. Penutupan boleh dilanjutkan kepada empat belas (14) hari lagi sekiranya Majlis berpendapat establisymen makanan masih disyaki mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit dan arahan pada notis penutupan gagal dipatuhi.	Fail akan dibuka untuk dirujuk ke Mahkamah.
Gerai Tanpa Lesen Berdaftar dengan Majlis	Penutupan minima adalah tiga (3) hari bekerja dan maksima tidak melebihi empat belas (14) hari bekerja. Penutupan boleh dilanjutkan kepada empat belas (14) hari lagi sekiranya Majlis berpendapat establisymen makanan masih disyaki mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit dan arahan pada notis penutupan gagal dipatuhi.	Sekiranya kesalahan berulang dalam tempoh 12 bulan, penutupan minima adalah empat belas (14) hari bekerja. Penutupan boleh dilanjutkan kepada empat belas (14) hari lagi sekiranya Majlis berpendapat establisymen makanan masih disyaki mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit dan arahan pada notis penutupan gagal dipatuhi.	Tindakan penguatkuasaan rampasan / perobohan di bawah Undang-Undang Kecil Penjaja 1979

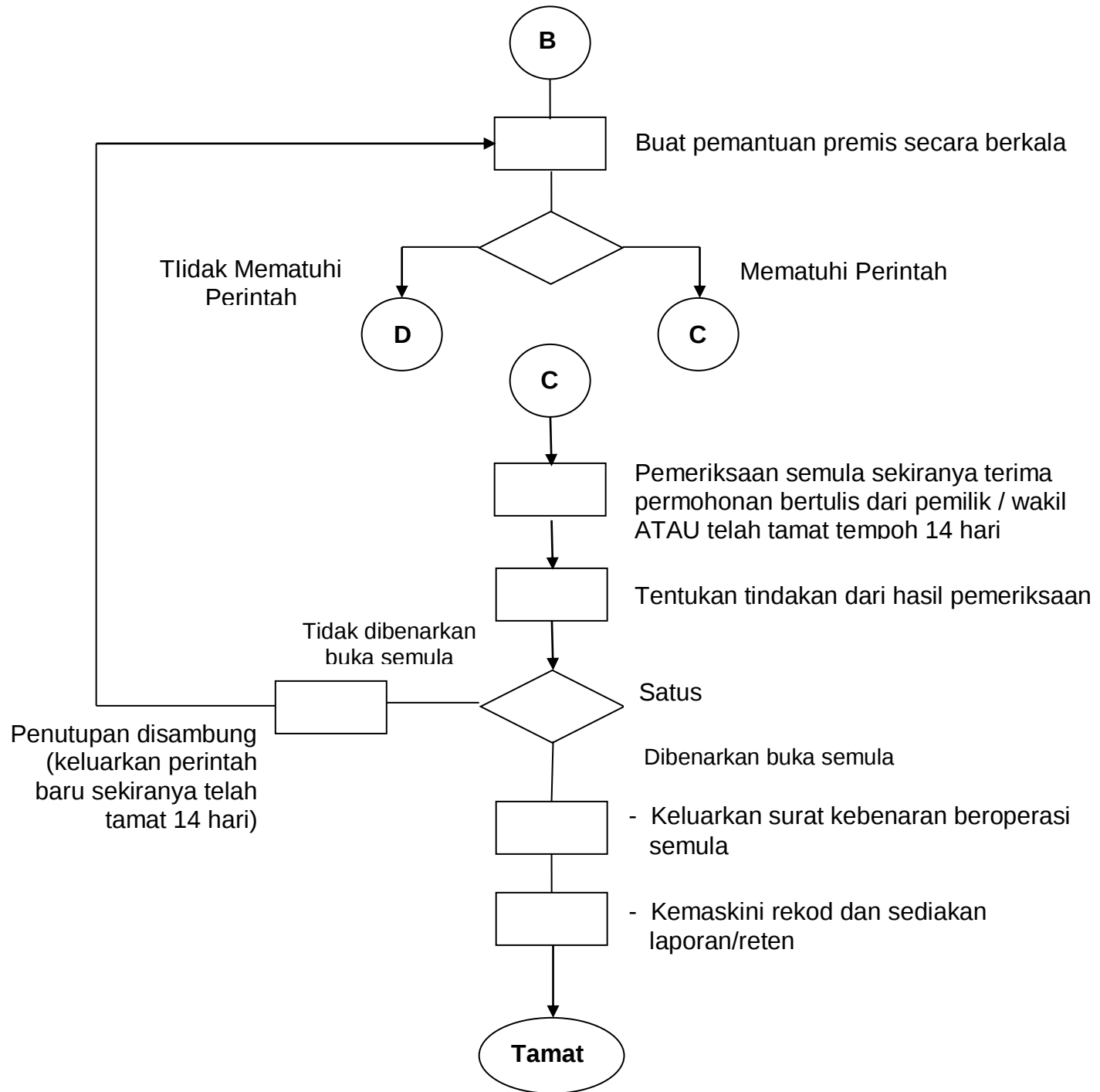
**TEMPOH MASA BAGI PENUTUPAN PREMIS ESTABLISYMEN MAKANAN YANG DISYAKI ATAU
MUNGKIN MENJADI SUMBER JANGKITAN PENYAKIT BAGI KESALAHAN PERTAMA DAN
BERULANG**

Kateogri Establisymen Makanan	Penutupan [Kali pertama]	Penutupan [Kali Kedua]	Ingkar Penutupan
Gerai-gerai MBPP	Penutupan minima adalah tiga (3) hari bekerja dan maksima tidak melebihi empat belas (14) hari bekerja. Penutupan boleh dilanjutkan kepada empat belas (14) hari lagi sekiranya Majlis berpendapat establisymen makanan masih disyaki mungkin menjadi sumber jangkitan penyakit dan arahan pada notis penutupan gagal dipatuhi.	Sekiranya kesalahan berulang dalam tempoh 12 bulan, lesen akan terbatal SERTA MERTA.	Majlis boleh menarik balik penyewaan gerai dan membatalkan lesen.
Penjaja Tanpa Lesen	Penutupan SERTA MERTA dan tempoh untuk tapak dikosongkan dari sebarang struktur dan barang barang perniagaan dengan sendiri oleh penjaja. Sekiranya gagal dalam tempoh 14 hari, Majlis akan mengambil tindakan sewajarnya.	Tiada	Tiada

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

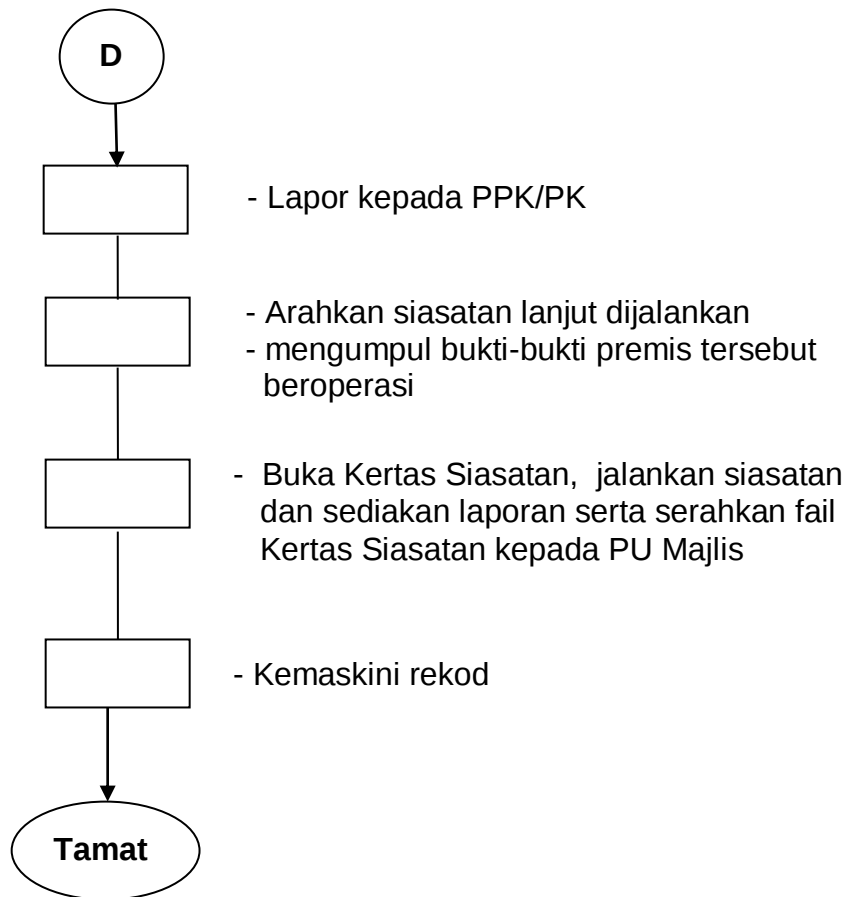
CARTA ALIR PREOSES KERJA





[sambungan)

Lampiran 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

☐	Rutin
☐	Aduan
☐	Lain-lain; _____

Nama Pelesen : _____
Nama Syarikat : _____
Alamat Premis : _____

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

Mula

Tamat

Pengendali :

Bil. Pengendali

Suntikan Pelalian Anti -
Typhoid

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 kulinari 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;			
· Terawat		1			
· 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;				
	· Bersih dan bebas dari bau busuk	1			
	· Sempurna dan berfungsi dengan baik	1			
	· Kedudukan pintu tandas tidak boleh menghala terus ke kawasan penyediaan makanan	1			
	· Pengudaraan sempurna	1			
	· Bekalan air mencukupi	1			
	· Disediakan sabun dan tisu/alat pengering	1			
	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	
		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] x 100%	=	

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

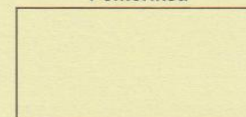
JUMLAH PEMARKAHAN	PENARAFAN	Gred Yang Diperolehi (./)
86 - 100	A (AMAT BERSIH)	
71 - 85	B (BERSIH)	
51 - 70	C (KURANG BERSIH)	

Cop Rasmi Pegawai
Pemeriksa

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

No. K/P / Pasport :

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



MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

Rujukan Kami : JL/UUK38(1)/1-2017

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.

Pegawai Penyiasat yang memeriksa

Tandatangan : _____

Nama : _____

Jawatan : _____

Tarikh : _____

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

Tandatangan : _____

Nama : _____

No. K/P : _____

Tarikh : _____

MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

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

PERINTAH PENUTUPAN ESTABLISYMEN 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 telah berpuashati 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 empatbelas (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 padaharibulan20.....

.....
(_____)
Pegawai Yang Diberi Kuasa
Majlis Bandaraya Pulau Pinang

MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

**NOTIS PERINTAH TUTUP
ESTABLISYMENT MAKANAN**

Pada menjalankan kuasa di bawah undang-undang kecil 38(1), Undang-Undang Kecil (Establisymen 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 padaharibulan20.....

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



**JABATAN PELESENAN
MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG**

TEL : 04-2638818

Nº 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 : _____
PELESEN : _____
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 penggendali makanan diwajibkan memperolehi pelalian anti-tifoid, menjalani pemeriksaan doktor dan diakui sihat oleh Pegawai Perubatan.

Nº SIRI : _____

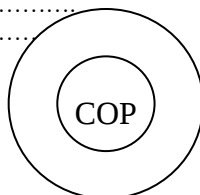
- ☐ Semua penggendali makanan perlu sentiasa mematuhi amalan kebersihan diri yang baik;
- Memakai pakaian bersih lengkap dengan apron, tudung kepala, kasut bertutup
 - Dilarang memakai aksesori tangan semasa penyediaan makanan (cincin, jam tangan, gelang)
 - Pastikan berkuku pendek, bersih dan tidak 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.
- ☐ Longgang-longgang 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 ubin jenis “non-slip” dan dinding dapur dipasang dengan ubin 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. Ubin boleh digantikan dengan bahan lain seperti panel kayu jika premis berhawa dingin.
- ☐ Meningkatkan pencahayaan di dapur / ruang makan / stor penyimpanan.
- ☐ Mengecat semula 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 :

MAJLIS BANDARAYA PULAU PINANG

BORANG PERMOHONAN UNTUK MEMBUKA SEMULA ESTABLISYMEN 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/	Saya akui bahawa segala arahan yang diberikan oleh pihak tuan di dalam Perintah Penutupan seperti di Lampiran B telah saya patuhi sepenuhnya. Tandatangan : _____ Tarikh : _____

UNTUK KEGUNAAN PEJABAT

Tarikh terima permohonan	
Tarikh pemeriksaan semula	
Nama Pegawai Pemeriksa	

Status pemeriksaan

☐

Dibenarkan beroperasi semula

☐

Dibenarkan beroperasi semula
Sebab :

(_____)

Pegawai Yang Diberi Kuasa
b.p. Majlis Bandaraya Pulau Pinang

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 : _____

Dengan ini diberi kebenaran untuk dibuka semula mulai dari _____ dengan syarat
seperti di Lampiran _____.

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 Berkuasa Majlis boleh menutup semula establisymen makanan tuan/puan bagi tujuan pembersihan dan pembaikan.

“MALAYSIA MADANI”

“BERKHIDMAT UNTUK NEGARA”

“CEKAP, AKAUNTABILITI, TELUS”

Saya yang menjalankan amanah,

(_____)
Pegawai Yang Diberi Kuasa
b.p. Majlis Bandaraya Pulau Pinang