



NEGERI PERAK

Warta Kerajaan

DITERBITKAN DENGAN KUASA

GOVERNMENT OF PERAK GAZETTE

PUBLISHED BY AUTHORITY

Jil. 70
Bil. 23

9hb November 2017

TAMBAHAN No. 29
PERUNDANGAN

Pk. P.U. 65.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

UNDANG-UNDANG KECIL PELESENAN ESTABLISYMEN MAKANAN
(MAJLIS PERBANDARAN TAIPING) 2017

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Undang-
undang
kecil

1. Nama, permulaan kuat kuasa dan pemakaian
2. Tafsiran

BAHAGIAN II

LESEN

3. Lesen

Undang-
undang
kecil

4. Permohonan lesen
5. Lesen tidak boleh dipindah milik
6. Fi tidak boleh dibayar balik
7. Deposit
8. Penggantungan atau pembatalan lesen
9. Tempoh sah lesen
10. Pembaharuan lesen
11. Lesen hendaklah dipamerkan dan dikemukakan
12. Lesen sementara
13. Penyerahan balik lesen
14. Menjalankan aktiviti perniagaan selain dari yang telah diluluskan
15. Pengecualian

BAHAGIAN III

PERUNTUKAN AM BAGI SEMUA ESTABLISYMEN MAKANAN

16. Bangunan
17. Kehendak-kehendak kebersihan
18. Menyediakan tong sampah
19. Sampah pepejal basah
20. Pembuangan sampah
21. Pencemaran efluen dan kumbahan
22. Bekalan air
23. Kemudahan kebersihan
24. Pencahayaan dan pengalihudaraan
25. Keselamatan pekerja dan kebersihan

Undang-undang kecil

26. Pemeriksaan perubatan bagi orang yang bekerja di establisymen makanan
27. Peruntukan bilik persalinan, *dsb.*
28. Pencegahan kebakaran
29. Bilik stor dan kemudahan stor penyimpanan lain
30. Kehendak Sijil Halal
31. Pembakaran
32. Penyebaran habuk, *dsb.*
33. Bising
34. Waktu perniagaan
35. Penggredan establisymen makanan
36. Membersih botol dan bekas
37. Pengawalan serangga dan binatang perosak
38. Anggapan

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN KHAS KEDAI MAKAN

39. Makanan hendaklah ditutup
40. Dilarang tidur di dalam kedai makan
41. Meja hendaklah disediakan
42. Jenis dapur
43. Gerai
44. Langkah kesihatan awam yang lain

Undang-undang kecil

BAHAGIAN V

KEPERLUAN KHAS KILANG ROTI

45. Meja, *dsb.* mesti dibersihkan
46. Dinding dan lantai
47. Dapur pembakar roti
48. Langkah kesihatan awam yang lain

BAHAGIAN VI

KEPERLUAN KHAS UNTUK TEMPAT TENUSU

49. Kebersihan tempat tenusu
50. Penjualan dan penyimpanan susu
51. Bekas untuk jualan susu
52. Pencucian bekas susu
53. Bekas susu tidak boleh digunakan untuk minum
54. Kebersihan yang perlu diawasi semasa memerah susu
55. Penyakit di premis
56. Perintah memberhentikan bekalan, pengagihan atau penjualan susu

BAHAGIAN VII

PENGUATKUASAAN

57. Kuasa memasuki dan memeriksa
58. Penggeledahan
59. Pemeriksaan orang perempuan

Undang-undang kecil

60. Penyitaan
61. Pelucuthakan
62. Pelucuthakan jika ada pendakwaan
63. Pelucuthakan jika tiada pendakwaan
64. Tiada kos atau ganti rugi berbangkit daripada penyitaan boleh didapatkan
65. Kuasa menutup
66. Kuasa menangkap

BAHAGIAN VIII

PELBAGAI

67. Pendakwaan
68. Mengkompaun kesalahan-kesalahan
69. Penalti am
70. Pembatalan dan peruntukan peralihan

JADUAL

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

UNDANG-UNDANG KECIL PELESENAN ESTABLISYMEN MAKANAN
(MAJLIS PERBANDARAN TAIPING) 2017

PADA menjalankan kuasa yang diberikan oleh Seksyen 73, 102 dan 102A Akta Kerajaan Tempatan 1976 [*Akta 171*], Majlis Perbandaran Taiping membuat, dan menurut Seksyen 103 Akta tersebut, Pihak Berkuasa Negeri mengesahkan undang-undang kecil yang berikut:

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Nama, permulaan kuat kuasa dan pemakaian

1. (1) Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-Undang Kecil Pelesenan Establisyment Makanan (Majlis Perbandaran Taiping) 2017**.

(2) Undang-Undang Kecil ini hendaklah mula berkuat kuasa pada tarikh penyarannya dalam *Warta*.

(3) Undang-Undang Kecil ini hendaklah terpakai kepada kawasan yang ditadbir oleh Majlis Perbandaran Taiping.

Tafsiran

2. Dalam Undang-Undang Kecil ini, melainkan jika kandungan konteksnya menghendaki makna yang lain—

“bar” ertinya mana-mana tempat di mana minuman beralkohol dihidangkan atau dijual dan termasuklah ‘milk-bar’ dan ‘snack-bar’;

“daging” ertinya daging apa-apa binatang yang disembelih yang digunakan untuk makanan manusia sama ada yang baru atau disediakan secara pembekuan, penyejukan, awetan, pemasinan atau dengan apa jua proses;

“dapur bakar roti” ertinya mana-mana bilik atau ruang tertutup di mana pembakaran roti dilakukan;

“efluen” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974 [*Akta 127*];

“efluen perindustrian” ertinya cecair air atau sisa air yang terhasil disebabkan atau dalam perjalanan proses pengeluaran yang berlaku di mana-mana premis perindustrian;

“establisymen makanan” ertinya mana-mana tempat atau premis di mana makanan disediakan, dikilang, diproses, dibungkus, ditin, dibotol atau distor untuk dijual sebagai makanan manusia atau haiwan dan termasuklah kedai makan, kilang roti, tempat tenusu dan mana-mana tempat di mana makanan dihidangkan, dijual atau dipamerkan untuk jualan bagi makanan manusia atau haiwan dan termasuklah kedai masak di mana sebarang makanan atau adunan makanan disediakan atau dimasak untuk dijual tetapi tidak dimakan di premis berkenaan atau apa-apa jua aktiviti yang dinyatakan dalam Jadual Kedua;

“gerai” adalah mana-mana gerai makanan berlesen atau tidak berlesen yang terdapat di dalam establisymen makanan atau gerai makanan yang didirikan secara berseendiri;

“kawasan kerja” ertinya dapur dan termasuklah tempat makanan disediakan atau disimpan;

“kedai makan” ertinya mana-mana tempat atau premis sama ada tetap atau sementara di mana makanan dijual untuk dimakan di tempat atau di premis tersebut sama ada disediakan di situ atau tidak dan ini termasuklah restoran, kafe, kedai kopi, kedai ais krim, bar dan kantin;

“kilang roti” ertinya mana-mana tempat yang digunakan untuk membuat roti, kek, biskut atau konfeksi lain;

“kumbahan” ertinya apa-apa lepasan cecair yang mengandungi kumbahan manusia, haiwan atau bahan nabati dalam bentuk terampai atau larutan yang diperoleh daripada aktiviti domestik dan terhasil dari premis rumah, komersial, institusi dan industri termasuk lepasan cecair dari tandas, besin, sinki, bilik air dan apa-apa perkakas kebersihan lain tetapi tidak termasuk air hujan dan effluen perindustrian;

“Majlis” ertinya Majlis Perbandaran Taiping

“makanan” termasuk setiap artikel yang dikilang, diproses, dijual atau yang direpresentasikan sebagai makanan atau minuman manusia atau yang dimasukkan ke dalam atau digunakan dalam komposisi, penyediaan, pengawetan mana-mana makanan atau minuman dan termasuklah produk roti, konfeksi, benda-benda kunyahan dan apa-apa adunan kepada makanan, minuman, konfeksi atau benda-benda kunyahan tersebut, tetapi tidak termasuk—

- (a) benda atau bahan yang digunakan sebagai dadah sahaja;
- (b) binatang atau burung yang hidup; atau
- (c) foder atau bahan-bahan makanan binatang, burung atau ikan;

“Pegawai Kesihatan” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Kerajaan Tempatan 1976 [*Akta 171*];

“pemegang lesen” ertinya mana-mana orang yang kepadanya lesen dikeluarkan di bawah Undang-Undang Kecil ini termasuk pekerja, ejen atau pengkhidmat kepada pemegang lesen;

“Pihak Berkuasa Melesen” ertinya Dipertua, Setiausaha atau mana-mana Pegawai Yang Diberi Kuasa secara bertulis oleh Yang Dipertua;

“premis” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Jalan, Parit dan Bangunan 1974 [*Akta 133*];

“premis berlesen” ertinya mana-mana premis yang menjalankan apa-apa aktiviti establisymen makanan yang telah dilesenkan oleh Pihak Berkuasa Melesen di bawah Undang-Undang Kecil ini;

“siar kaki” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Jalan, Parit Dan Bangunan 1974 [*Akta 133*];

“susu” termasuklah krim atau sebarang cecair yang diertikan sebagai susu atau krim bertujuan untuk dijual sebagai makanan manusia atau untuk digunakan dalam keluaran hasil kilangan sebagai makanan manusia dan ‘keluaran susu’ termasuklah sebarang keluaran susu yang diproses atau dikilangkan;

“tempat hidangan” ertinya tempat di mana makanan disimpan atau tersedia untuk dihidangkan;

“tempat tenusu” termasuklah ladang, kandang lembu, kandang kambing, stor susu atau kedai susu atau lain-lain tempat di mana susu di simpan atau dari mana susu dibekalkan untuk jualan; dan dalam kes penjual susu, termasuklah tempat di mana dia menyimpan perkakas yang digunakan olehnya untuk menjual susu, tetapi tidak termasuk premis di mana susu dibekalkan atau ditawarkan untuk dijual dalam bekas yang telah ditutup kemas dan tidak dibuka, atau lain-lain tempat yang mana susu dijual sebagai makanan dalam premis itu sahaja; dan

“Yang Dipertua” ertinya Yang Dipertua Majlis Perbandaran Taiping.

BAHAGIAN II

LESEN

Lesen

3. (1) Tiada seorang pun boleh menjalankan apa-apa aktiviti establisymen makanan atau menggunakan suatu tempat atau premis dalam kawasan Majlis bagi apa-apa aktiviti establisymen makanan tanpa satu lesen yang dikeluarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Bayaran memproses yang dikenakan bagi sesuatu lesen di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah seperti yang ditetapkan dalam Jadual Pertama.

(3) Mana-mana orang yang tidak mematuhi perenggan (1) adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak lebih dua ribu ringgit atau dipenjarakan tidak lebih daripada dua tahun atau kedua-duanya sekali, dan bagi kesalahan selepas sabitan, denda dua ratus ringgit bagi setiap hari atau sebahagian daripadanya kesalahan tersebut berterusan.

Permohonan lesen

4. (1) Suatu permohonan untuk mendapatkan atau memperbaharui lesen hendaklah dibuat mengikut apa-apa bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan mana-mana pemohon supaya hadir sendiri atau dalam hal suatu perbadanan atau firma, oleh seorang pengarah, pekerja atau mana-mana orang yang diberi kuasa oleh perbadanan atau firma tersebut, semasa permohonan dibuat.

(3) Mana-mana pemohon hendaklah membuat pembayaran fi pemrosesan seperti yang ditetapkan di dalam Jadual Pertama semasa permohonan dikemukakan dan fi pemrosesan tidak akan dikembalikan sama ada permohonan diluluskan atau tidak diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(4) Apabila permohonan ini diluluskan, Pihak Berkuasa Melesen hendaklah mengeluarkan lesen yang tertakluk kepada—

- (a) pembayaran deposit oleh pemohon seperti jumlah yang ditetapkan oleh Majlis sebagai jaminan apabila perlu untuk memastikan bahawa peruntukan-peruntukan Undang-Undang Kecil ini dan syarat lesen dipatuhi;
- (b) pembayaran apa-apa fi lain yang ditetapkan di dalam Jadual Kedua; dan
- (c) apa-apa syarat atau sekatan yang dinyatakan di dalamnya.

(5) Lesen tersebut hendaklah dalam bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Pihak Berkuasa Melesen boleh mengeluarkan lesen bagi tempoh tidak melebihi tiga tahun dan boleh diperbaharui tertakluk kepada permohonan pembaharuan yang dibuat kepada Pihak Berkuasa Melesen dan bayaran fi sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual Kedua dan apa-apa bayaran yang difikirkan perlu.

Lesen tidak boleh dipindah milik

5. (1) Suatu lesen yang dikeluarkan di bawah Undang-Undang Kecil ini tidak boleh dipindah milik kecuali dengan kebenaran bertulis Pihak Berkuasa Melesen

(2) Permohonan untuk memindah milik lesen hendaklah dibuat mengikut apa-apa bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen

(3) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen memberi apa-apa dokumen atau maklumat tambahan sebagaimana yang didapati perlu semasa permohonan dibuat.

(4) Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan mana-mana pemohon supaya hadir sendiri atau dalam hal suatu perbadanan atau firma, oleh seorang pengarah, pekerja atau mana-mana orang yang diberi kuasa oleh perbadanan atau firma tersebut, semasa permohonan dibuat.

(5) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen untuk menyelesaikan sebarang bayaran tertunggak kepada pihak Majlis sebelum meluluskan permohonan tersebut.

(6) Bayaran pindah milik lesen ialah sebanyak lima puluh peratus daripada bayaran lesen yang ditetapkan dalam Jadual Kedua.

Fi tidak boleh dibayar balik

6. Fi lesen dan fi lain yang telah dibayar di bawah Undang-Undang Kecil ini tidak boleh dikembalikan.

Deposit

7. (1) Deposit yang dibayar di bawah subperenggan 4(4)(a) hendaklah mengikut jumlah seperti yang ditentukan oleh Majlis.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh melupuskan deposit sepenuhnya atau sebahagiannya sekiranya Pihak Berkuasa Melesen berpuas hati bahawa terdapatnya pelanggaran syarat lesen atau sekatan lesen atau pada pembatalan lesen sebelum tarikh tamat atau pelanggaran mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini atau apa-apa arahan bertulis Pihak Berkuasa Melesen.

(3) Lesen hendaklah terbatal apabila deposit dilupuskan, melainkan dibenarkan oleh pihak Berkuasa Melesen dengan permohonan dari pemegang lesen untuk melanjutkan lesen dan tertakluk kepada pembayaran semula deposit sekiranya dilupuskan.

(4) Pembayaran deposit di bawah subperenggan 4(4)(a) hendaklah, melainkan dilupuskan menurut perenggan (2), dikembalikan kepada pemegang lesen selepas pemegang lesen menamatkan pengendalian premis berlesen dan selepas penyerahan balik lesen kepada Pihak Berkuasa Melesen sekiranya lesen itu tamat

Penggantungan atau pembatalan lesen

8. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa menggantung atau membatalkan suatu lesen yang dikeluarkan di bawah Undang-Undang Kecil ini sekiranya telah berlaku kegagalan mematuhi mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini atau pelanggaran apa-apa syarat atau sekatan lesen.

(2) Mana-mana orang yang menjalankan atau menguruskan suatu premis berlesen semasa tempoh penggantungan lesen atau setelah lesen dibatalkan adalah melakukan suatu kesalahan.

Tempoh sah lesen

9. (1) Sesuatu lesen jika tidak digantung atau dibatalkan terlebih dahulu hendaklah terus berkuat kuasa dari sesuatu tempoh yang tidak kurang dari dua belas bulan dari tarikh kuat kuasa dan hendaklah diperbaharui pada atau sebelum tarikh tamat tempoh lesen itu.

(2) Walau apa pun di dalam Undang-Undang Kecil ini, Pegawai Pelesenan boleh mengeluarkan lesen yang sah berkuat kuasa selama tempoh tidak lebih dari tiga puluh enam bulan dari tarikh kuat kuasa lesen berkenaan.

Pembaharuan lesen

10. (1) Permohonan untuk pembaharuan lesen boleh dibuat kepada Pihak Berkuasa Melesen dengan bayaran fi seperti yang ditetapkan dalam Jadual Kedua sebelum tempoh sah lesen sedia ada luput.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen memberikan apa-apa dokumen atau maklumat tambahan yang difikirkan perlu semasa permohonan untuk pembaharuan dibuat.

(3) Pihak Berkuasa Melesen boleh memperbaharui lesen itu atau enggan membaharui lesen itu dan hendaklah memberitahu pemegang lesen secara bertulis keputusannya itu tanpa perlu mendedahkan alasan terhadap keengganan untuk memperbaharui lesen tersebut.

(4) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen untuk menyelesaikan sebarang bayaran kepada Majlis dan tidak terhad kepada bayaran lesen sahaja sebelum meluluskan pembaharuan tersebut.

Lesen hendaklah dipamerkan dan dikemukakan

11. (1) Seorang pemegang lesen hendaklah mempamerkan lesen pada sepanjang masa di suatu tempat yang mudah dilihat di dalam premis berlesen dan hendaklah mengemukakannya sekiranya dikehendaki berbuat demikian oleh Pihak Berkuasa Melesen atau mana-mana pegawai yang diberi kuasa.

(2) Seorang pemegang lesen yang gagal untuk mempamer atau mengemukakan lesen di bawah perenggan (1) adalah melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh dikenakan hukuman denda yang tidak melebihi lima ratus ringgit atau penjara tidak melebihi enam bulan atau kedua-duanya.

(3) Bagi maksud Undang-Undang Kecil ini, sebutan tentang sesuatu lesen hendaklah termasuk salinan lesen itu yang diperakui oleh Pihak Berkuasa Melesen sebagai salinan sebenar lesen itu dan salinan lesen yang diperakui hanya boleh dikeluarkan tertakluk kepada kadar bayaran dalam Jadual Pertama.

Lesen sementara

12. (1) Suatu lesen sementara boleh dikeluarkan kepada mana-mana pemohon yang menjalankan perniagaan makanan sementara di dalam atau di luar premis perniagaan sementara menanti keputusan Pihak Berkuasa Melesen ke atas permohonan bagi suatu lesen.

(2) Lesen sementara yang dikeluarkan di bawah perenggan (1) hendaklah sah bagi tempoh tidak melebihi enam bulan dari tarikh ianya dikeluarkan.

(3) Tertakluk kepada perenggan (2), suatu lesen sementara boleh dilanjutkan bagi tempoh tidak melebihi enam bulan selanjutnya atas permohonan secara bertulis oleh pemohon pada atau sebelum tarikh akhir tempoh enam bulan yang pertama luput.

(4) Tempoh sah suatu lesen sementara hendaklah tidak melebihi tempoh dua belas bulan dari tarikh ianya itu dikeluarkan.

(5) Lesen sementara hendaklah dibatalkan serta-merta apabila permohonan bagi lesen tidak diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Fi-fi yang hendak dibayar bagi suatu lesen sementara atau apa-apa pelanjutan lesen sementara tidak boleh melebihi fi-fi yang telah ditetapkan dalam Jadual Ketiga.

(7) Pemegang suatu lesen sementara hendaklah mempunyai hak-hak, kewajipan-kewajipan, liabiliti-liabiliti dan obligasi-obligasi yang sama sebagaimana pemegang lesen di bawah Undang-Undang Kecil ini.

Penyerahan balik lesen

13. Pemegang lesen hendaklah menyerahkan balik lesennya kepada Pihak Berkuasa Melesen apabila lesen itu telah tamat tempoh, digantung atau dibatalkan.

Menjalankan aktiviti perniagaan selain dari yang telah diluluskan

14. Pihak Berkuasa Melesen boleh membatalkan lesen yang telah diluluskan di bawah Undang-Undang Kecil ini terhadap mana-mana premis yang menjalankan aktiviti perniagaan selain dari yang telah diluluskan

Pengecualian

15. Tiada pengecualian diberikan kepada mana-mana kantin dalam mana-mana tempat atau mana-mana tempat kerja yang dikhaskan untuk kegunaan orang-orang yang bekerja di tempat atau tempat kerja itu atau mana-mana kelab yang dikhaskan untuk kegunaan ahli-ahlinya dari mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini.

BAHAGIAN III

PERUNTUKAN AM BAGI SEMUA ESTABLISYMEN MAKANAN

Bangunan

16. (1) Dinding mana-mana establisymen makanan hendaklah cukup kemas dengan permukaan licin yang boleh dibersihkan dengan mudah dan cepat dan tanpa terdapat padanya apa-apa pelunjuran, ceruk atau sudut yang boleh mengumpulkan habuk.

(2) Lantai hendaklah diperbuat daripada jubin atau yang disediakan secara kemas supaya segala cecair boleh dengan mudah mengalir ke dalam longkang. Pepenjuru di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai.

(3) Tiada ruang tamu, tempat tidur, dinding sekatan atau lantai mezanin di mana-mana bahagian establisymen makanan itu dibenar digunakan bagi apa-apa maksud yang mana suatu lesen diperlukan di bawah Undang-Undang Kecil ini melainkan dengan kebenaran secara bertulis dari Pihak Berkuasa Melesen.

(4) Longkang-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 dan garis pusatnya tidak kurang daripada lima belas sentimeter dan hendaklah cukup bilangan serta gradiennya untuk mengalirkan air dan bendalir yang lain. Longkang-longkang tersebut, kecuali yang melintasi kaki lima, hendaklah ditutup hanya dengan papan mudah alih atau lain-lain bahan dan hendaklah jangan ditutup oleh lekapan atau perabot berat. Longkang-longkang atau paip-paip untuk hujan atau air mandi atau najis atau benda-benda kumbahan selain dari paip kotoran yang telah dibina dengan sempurna tidak boleh diletak melintasi premis itu.

(5) Lantai di tingkat atas di mana establisymen makanan hendaklah diperbuat dari simen, konkrit atau papan lantai rapat yang berlidih dan beralur atau selainnya ditanggam supaya kedap air.

(6) Semua siling atau jika tiada siling, permukaan dalam bumbung dan lekapan atas premis makanan hendaklah dibina dan dalam bentuk kemas yang boleh menghalang pengumpulan kotoran dan serakan habuk dan mengurangkan pemeluwapan dan pertumbuhan kulapuk yang tidak diingini atau hendaklah dibina daripada apa-apa bahan sebagaimana yang dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Kehendak-kehendak kebersihan

17. Pemegang lesen bagi sebarang premis di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah mematuhi kehendak-kehendak yang berikut:

- (a) semua sampah-sarap dikumpul dan ditempatkan ke dalam bekas-bekas bertutup yang disediakan untuk maksud itu, dan hendaklah semua bekas-bekas itu dikosong dan dibersihkan selalu jika perlu supaya premis itu sentiasa bersih dan segar sekurang-kurangnya sekali sehari;
- (b) hendaklah membasuh lantai premis itu dan dibersihkan sebersih-bersihnya sekurang-kurangnya sekali setiap hari dan dinding-dindingnya dijaga dalam keadaan bersih;
- (c) kelengkapan untuk tidur atau pakaian tidak boleh digantung atau disimpan atau dilonggokkan dalam mana-mana tempat makan. Kecuali di mana peruntukan-peruntukan yang cukup dibuat di tempat lain, almari atau laci yang sesuai dan mencukupi disediakan bagi menyimpan pakaian dan kasut yang tidak dipakai semasa bekerja bagi semua orang yang bekerja dalam tempat makan;
- (d) sesiapa yang bekerja dalam tempat-tempat makan yang dilesenkan di bawah Undang-Undang Kecil ini dan bekerja dalam penyediaan atau memasak makanan hendaklah setiap masa dalam bekerja itu berpakaian bersih, menggunakan apron dan kain penutup kepala yang sesuai untuk menutup rambut; dan

- (e) pemegang lesen hendaklah menjaga dan menyelenggara atau menyebabkan diselenggara tiap-tiap bahagian premis berlesen termasuk apa-apa pasangan dan lekapan, supaya berada dalam keadaan baik dan bersih pada setiap masa sehingga memuaskan hati Pihak Berkuasa Melesen.

Menyediakan tong sampah

18. Pemegang lesen hendaklah menyediakan tong sampah yang mencukupi seperti yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen sebagaimana perlu untuk membuang sampah.

Sampah pepejal basah

19. Semua sampah pepejal basah hendaklah dimasukkan dalam karung plastik atau lain-lain bekas yang sesuai sebelum dimasukkan ke dalam tong sampah.

Pembuangan sampah

20. (1) Pemegang lesen tidak boleh—

- (a) meletak atau membuang atau menyebabkan atau membenarkan ditempatkan atau membuang apa-apa habuk, debu, kertas, abu, bangkai, sampah, kotak, tong karung atau apa-apa barang ke dalam sesuatu longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (b) menyimpan atau meninggalkan apa-apa jua benda atau barang di sesuatu tempat di mana ianya atau zarah daripadanya telah masuk atau mungkin masuk ke dalam sesuatu longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (c) menjemur apa-apa benda makanan atau lain-lain benda atau barang di mana-mana longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (d) membuang, meletak, menumpahkan atau menabur apa-apa darah, air masin, buangan cecair, cecair berbahaya atau lain-lain benda yang mengganggu atau benda kotor dari apa-apa jenis dialirkan atau masuk ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;

- (e) menjatuhkan, menumpahkan atau menabur apa-apa debu, pasir, tanah, kelikir, tanah liat, lempung, batu, rumput, rumput kering, tatal, habuk kayu, abu, sampah taman, sampah kandang, sampah tred, baja asli, sampah atau apa-apa barang lain atau benda ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (f) mengayak, mengirai, mencuci, memukul atau dengan cara lain mengacau apa-apa kapur, abu, pasir, arang batu, rambut, kertas buangan, bulu atau lain-lain benda dengan sesuatu cara supaya ia diterbangkan atau mungkin diterbangkan oleh angin ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (g) membuang atau meninggalkan apa-apa botol, gelas, tin, bekas makanan, pembungkus makanan, zarah makanan atau apa-apa benda atau barang lain ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya.

(2) Walau apa pun perenggan (1), pemegang lesen hendaklah pada masa-masa tertentu yang diarahkan oleh Pegawai Kesihatan memindahkan dari premis berlesen itu semua barang-barang yang mudah dialih, dan menyebabkan dinding, lantai, siling dan bumbung dibersihkan dan semua kotoran dan sampah-sarap dibuang, seluruh premis dibersihkan sebersih-bersihnya atau dicat, dan dibuat semua pembaikan yang diperlukan kepada premis, pasangan dan perkakas-perkakas.

Pencemaran efluen dan kumbahan

21. Tiada mana-mana pemegang lesen boleh melepas atau menyebabkan atau membenarkan dilepaskan sebarang efluen atau kumbahan kecuali pada tempat atau tempat-tempat pelepasan efluen dan hendaklah mengikut cara sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen atau mana-mana pihak berkuasa yang berkenaan

Bekalan air

22. (1) Bekalan air yang tetap dan mencukupi hendaklah disediakan pada setiap masa di mana-mana premis berlesen dan semua pili air hendaklah disambung terus ke paip air utama daripada bekalan air awam.

(2) Melainkan dikecualikan oleh Pihak Berkuasa Melesen, sistem air panas yang cukup muatannya hendaklah dipasang dalam tiap-tiap tempat makan bagi menyediakan air panas yang cukup berterusan bekalannya bagi semua sink dan lain-lain perkakas yang digunakan untuk membasuh bekas, perkakas dan lain-lain alatan.

(3) Permohonan untuk penyambungan bekalan air ke premis berlesen hendaklah dikemukakan mengikut prosedur dan mendapat kelulusan dari pihak berkuasa yang berkenaan.

(4) Tiada bekalan air boleh diambil dari pili atau sumber lain dari dalam tandas atau bilik air atau mana-mana sumber lain yang tidak sah.

Kemudahan kebersihan

23. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki premis berlesen menyediakan tandas yang sesuai secara berasingan untuk lelaki dan wanita, sinki, besen membasuh, tempat mencuci pinggan mangkuk dan bilik basuh menurut apa-apa cara dan jumlah yang difikirkan patut oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa tiap-tiap tandas pada setiap masa dilengkapi dengan bekalan air yang mencukupi, kertas tandas, bahan pencuci, bahan pewangi atau pewangi udara, bekas sampah dan alat pengering tangan elektrik, tuala bergulung atau tuala bersih, kertas tisu, pili air dan baldi atau getah penyalur untuk bersuci.

(3) Pemegang lesen hendaklah memastikan semua tandas, sinki, besen membasuh, tempat membuang air kecil, bilik mandi, tempat mencuci pinggan mangkuk dan lain-lain alatan dan lekapan yang dipasang di dalamnya hendaklah dalam keadaan bersih pada setiap masa, diselenggarakan, dibaiki dan diganti apabila perlu dan dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen pada bila-bila masa.

(4) Dinding tandas, bilik mandi dan tempat membuang air kecil hendaklah dibuat daripada jubin bersinar dan tingginya ke paras siling atau tidak kurang dari 3 meter dan lantai hendaklah di pasang jubin tidak licin. Pepenjuru di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai.

(5) Setiap tandas, tempat membuang air kecil, bilik mandi dan bilik basuh hendaklah dibekalkan dengan lampu dan peredaran udara yang mencukupi atau sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Setiap tandas, tempat membuang air kecil, sinki dan lain-lain kotoran buangan hendaklah disalurkan sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(7) Bilik tandas tidak terbuka secara terus menerus kepada mana-mana bilik atau bahagian digunakan untuk penyimpanan, pengeluaran dan penghidangan makanan.

(8) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa tandas sentiasa dibuka untuk kegunaan mana-mana orang semasa waktu perniagaan.

Pencahayaan dan pengalihudaraan

24. Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa—

- (a) terdapat cahaya yang terang dan mencukupi di dalam premisnya;
- (b) sistem lampu kecemasan dalam keadaan baik dan boleh dikendalikan dan hendaklah diletakkan di mana-mana tangga, laluan dan pintu keluar premis berlesen;
- (c) terdapat pengudaraan yang mencukupi di dalam premis itu; dan
- (d) setiap tangga, laluan dan jalan keluar kecemasan yang menjadi sebahagian dari premis itu mendapat pencahayaan yang mencukupi.

Keselamatan pekerja dan kebersihan

25. (1) Pemegang lesen hendaklah menyediakan suasana yang selamat dan sihat di premis berlesen kepada pekerjaannya seperti yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Lantai dan tangga di setiap premis berlesen hendaklah—

- (a) diselenggara dalam keadaan baik, tidak licin dan selamat; dan
- (b) bebas dari lubang atau jarak yang disebabkan pemasangan penutup, saluran air atau conduit yang tidak sempurna dan bebas dari paku-paku yang menonjol, injap atau paip terkeluar atau lain-lain yang tertonjol keluar atau halangan.

(3) Setiap premis berlesen hendaklah menyediakan kotak perubatan kecemasan yang mencukupi dan hendaklah dilengkapi dengan sempurna dan diletakkan pada tempat yang sesuai seperti yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(4) Tiada sebarang peralatan atau barang milik pekerja atau pakaian boleh disimpan atau digantung di mana-mana bahagian premis berlesen kecuali di dalam almari kecil berkunci atau dalam bilik rehat atau ruangan yang diluluskan dan dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(5) Pemegang lesen hendaklah memastikan premis berlesen menjadi tidak sesak sehingga boleh menyebabkan kecederaan atau merbahaya kepada kesihatan pekerjaannya.

Pemeriksaan perubatan bagi orang yang bekerja di establisymen makanan

26. (1) Semua pengendali makanan hendaklah diperiksa daripada segi kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang menghidap, atau merupakan pembawa penyakit bawaan makanan atau yang disyaki menghidap, atau merupakan pembawa penyakit bawaan makanan hendaklah—

- (a) tidak dibenarkan untuk memasuki premis makanan atau mengendalikan makanan;
- (b) melaporkan dengan segera kepada pihak pengurusan premis makanan berkenaan dengan keadaan kesihatannya; dan
- (c) digantung daripada bekerja di premis makanan sehingga dia disahkan sembuh daripada penyakit dan sihat dari segi perubatan untuk bekerja oleh pengamal perubatan berdaftar sebelum dia dibenarkan untuk memasuki premis makanan itu atau mengendalikan makanan.

Peruntukan bilik persalinan, dsb.

27. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh dengan notis bertulis menghendaki mana-mana pemegang lesen supaya menyediakan kemudahan bilik sembahyang untuk orang Islam, bilik istirehat, kantin, bilik salin pakaian dan almari yang sesuai atau apa-apa kemudahan lain untuk pekerjaanya.

(2) Jika pekerja di premis berlesen terdiri daripada lelaki dan perempuan, kemudahan bilik sembahyang, bilik istirehat, bilik salin pakaian dan almari hendaklah disediakan secara berasingan oleh pemegang lesen

Pencegahan kebakaran

28. Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa —

- (a) kelengkapan memadam kebakaran yang mencukupi disediakan, diselenggara dan berfungsi dengan baik;
- (b) semua tangga, laluan, pelantar dan jalan keluar yang mencukupi disediakan, diselenggara dan berfungsi dengan baik; dan
- (c) semua tangga, laluan, pelantar dan jalan keluar bebas dari segala halangan dan tiap-tiap pintu di dalamnya dibina dan dipasang sedemikian cara supaya dapat dibuka dengan senang.

Bilik stor dan kemudahan stor penyimpanan lain

29. (1) Bilik stor atau kawasan simpanan hendaklah disediakan untuk menyimpan bahan makanan, peralatan dapur, perkakas dan pinggan mangkuk dan bilik stor tersebut atau kawasan penyimpanan tidak boleh digunakan sebagai tempat tinggal atau tujuan lain dan hendaklah disenggarakan supaya berkeadaan bersih pada setiap masa.

(2) Makanan hendaklah disimpan di dalam bilik yang sesuai, cukup besar untuk penyimpanan yang berasingan bahan mentah daripada bahan yang telah diproses dan penyimpanan sejuk berasingan yang mencukupi.

(3) Makanan tidak disimpan dalam kemudahan penyimpanan yang sama dengan agen pembersih dan penyahjangkit.

(4) Makanan dikekalkan bersih, bebas daripada pencemaran, berbau busuk, terlindung daripada lembapan, debu atau perosak dan dihalang daripada bersentuhan dengan bahan mentah atau apa-apa barang lain yang menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan yang menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan.

(5) Makanan, bahan makanan mentah, peralatan dapur, perkakas dan pinggan mangkuk hendaklah ditempatkan atau disusun dengan jarak minimum —

(a) 15 sentimeter di antara dinding kemudahan penyimpanan dan makanan itu disimpan; dan

(b) tidak kurang 50 sentimeter (20 inci) dari paras lantai.

(6) Makanan berisiko tinggi disimpan di dalam bekas bertutup, berlabel dan disimpan berasingan daripada makanan yang tidak dibungkus kedap atau dibalut.

(7) Makanan cepat rosak atau makanan berisiko tinggi disimpan pada suhu yang sesuai yang akan melindunginya daripada kemerosotan dan rosak.

(8) Bahan mentah atau ramuan untuk penyediaan makanan dilabel dan disimpan dalam keadaan yang sesuai untuk menghalang kemerosotan dan melindunginya daripada pencemaran.

(9) Stok makanan digantikan dengan tetap berdasarkan asas “masuk dulu keluar dulu”.

(10) Pemegang lesen hendaklah tidak menyimpan makanan dingin atau sejuk beku melebihi muatan maksimum sesuatu kemudahan penyimpanan.

(11) Pemegang lesen hendaklah menyimpan makanan segar yang dihasratkan untuk dijual secara runcit dalam keadaan—

(a) suhu dikekalkan di antara atau 1°C hingga 4°C ; atau

(b) untuk makanan sejuk beku pada suhu -18°C , dalam suatu kemudahan penyimpanan.

(12) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa rantai sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan makanan itu, tetapi kawalan suhu di luar bagi tempoh yang terhad yang tidak menyebabkan risiko kepada kesihatan adalah dibenarkan.

(13) Dalam mana-mana premis establisymen makanan di mana kedua-dua jenis makanan halal dan tidak halal disediakan dan dihidangkan, pemegang lesen hendaklah—

- (a) berasingan membasuh dan menyimpan makanan, perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang digunakan bagi menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal dan makanan halal, berasingan dan di tempat yang berlainan;
- (b) secara berasingan menggunakan satu (1) set perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang berasingan bagi menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal dan makanan halal; dan
- (c) menyeter atau menyimpan makanan, perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang digunakan bagi menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal dan makanan halal, berasingan dan di tempat-tempat yang berlainan.

(14) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa apa-apa perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang digunakan untuk menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal sahaja tidak diambil dari dan digunakan di mana-mana tempat selain dari tempat di mana makanan tidak halal sahaja disediakan dan dihidangkan.

(15) Jika makanan tidak halal sahaja disediakan dan dihidangkan di mana-mana establisymen makanan pemegang lesen hendaklah pada setiap masa menunjukkan perkataan “Makanan Tidak Halal Sahaja” di mana-mana kawasan premis yang mudah dilihat.

(16) Bagi maksud Undang-Undang Kecil ini—

- (a) “makanan halal” ertinya makanan yang—
 - (i) bukanlah dan juga tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang di mana orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau tidak disembelih mengikut Hukum Syarak;
 - (ii) tidak mengandungi apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak;
 - (iii) tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa yang tidak bebas daripada apa-apa najis menurut Hukum Syarak; dan
 - (iv) tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan dengan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak subsubperenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis menurut Hukum Syarak;

- (b) “Hukum Syarak” ertinya undang-undang Islam dalam Mazhab Syafie atau undang-undang Islam dalam mana-mana Mazhab lain iaitu Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah dipersetujui oleh Majlis Agama Islam Perak dan berkuat kuasa di Majlis Perbandaran Taiping ; dan
- (c) “najis”ertinya apa-apa benda yang dilarang oleh Hukum Syarak bagi orang Islam memakan, meminum atau menggunakan.

Kehendak Sijil Halal

30. Establisymen makanan yang mempamerkan “logo halal”, hendaklah mendapatkan Sijil Halal dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sahaja.

Pembakaran

31. Pemegang lesen tidak boleh membakar atau menyebabkan dibakar bahan pembakar atau sampah sarap melainkan mengikut cara dan di tempat yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Penyebaran habuk, dsb.

32. Pemegang lesen tidak boleh menyebabkan, membenarkan atau mengizinkan penyebaran apa-apa kuantiti habuk, asap, wap, haba gas, pancaran, bau hiduan, getaran, asap atau jelaga dari tempat atau premis berlesennya yang adalah suatu kacau ganggu atau mencemarkan udara.

Bising

33. Pemegang lesen tidak boleh membuat atau menyebabkan bising yang akan menjadi kacau ganggu semasa menjalankan apa-apa aktiviti establisymen makanan.

Waktu perniagaan

34. Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan mana-mana aktiviti establisymen makanan tidak dibenarkan dijalankan di suatu tempat atau premis berlesen melainkan pada masa dan jam yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Penggredan establisymen makanan

35. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa menilai dan menggredkan mana-mana establisymen makanan berdasarkan keadaan sanitari premis dan kebersihan berkaitan dengan makanan, orang yang mengurus makanan dan amalan pengurusan makanan serta mana-mana kriteria yang difikirkan sesuai.

Dengan syarat bahawa tiada apa-apa jua dalam Undang-Undang Kecil ini boleh ditafsirkan sebagai menghalang mana-mana pemegang lesen daripada dikenakan pendakwaan oleh Majlis bagi kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini dan undang-undang lain yang berkuat kuasa.

(2) Apabila penilaian dilakukan dan penggredan telah ditentukan, Pihak Berkuasa Melesen hendaklah mengeluarkan kepada pemegang lesen establisymen makanan suatu sijil atau kad kategori mengikut apa-apa bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen yang menunjukkan gred establisymen makanan itu digredkan.

(3) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa menilai semula apa-apa gred dalam mana-mana sijil atau kad kategori dalam hal mana suatu sijil atau kad kategori baru hendaklah dikeluarkan kepada pemegang lesen.

(4) Pemegang lesen hendaklah mempamerkan sijil atau kad kategori di suatu tempat yang mudah dilihat di establisymen makanannya.

(5) Tiada seorang pemegang lesen pun boleh mengalihkan, meminda, mencatatkan atau merosakkan, atau menyebabkan atau membenarkan untuk dialihkan, dipinda, dicatatkan atau dirosakkan suatu sijil atau kad kategori.

Membersih botol dan bekas

36. (1) Semasa proses membotolkan, mengetinkan dan membuat minuman berkarbonat, minuman kordial, bir atau sebarang makanan atau minuman, cara yang sesuai dan berkesan untuk mencuci botol dan bekas hendaklah dipakai seperti diarahkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Semua proses mengetin, membotol, membungkus, menyimpan atau membuat sebarang makanan, langkah yang sesuai hendaklah diambil untuk mengelakkan makanan tersebut dari tercemar.

Pengawalan serangga dan binatang perosak

37. (1) Setiap pemegang lesen hendaklah pada setiap masa mengambil langkah yang sesuai yang mungkin perlu untuk memastikan premis bebas daripada tikus, lalat, serangga, kutu atau hama.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa mengarahkan pemegang lesen untuk mengambil semua langkah yang sewajarnya bagi memastikan premis tersebut bebas daripada tikus, lalat, serangga, kutu atau hama.

(3) Jika arahan di bawah perenggan (2) gagal dipatuhi oleh pemegang lesen, Pihak Berkuasa Melesen boleh melaksanakan arahan tersebut dan apa-apa perbelanjaan dilakukan oleh Pihak Berkuasa Melesen pada menjalankan apa-apa kerja dalam melaksanakan arahan tersebut, Pihak Berkuasa Melesen hendaklah memberi suatu perakuan mengenai kos kerja itu kepada pemegang lesen dan perakuan Pihak Berkuasa Melesen itu adalah bukti muktamad mengenai jumlah wang yang kena bayar itu.

Anggapan

38. (1) Bagi maksud Undang-Undang Kecil ini, hendaklah dianggap sehingga dibuktikan sebaliknya, bahawa sebarang makanan yang disediakan, dikeluarkan, dibungkus, ditin, dibotolkan, distorkan atau dihidangkan sebagai makanan manusia atau bermaksud dijual sebagai makanan manusia.

(2) Jika sebarang makanan dijual atau dipamerkan untuk dijual, hendaklah, melainkan jika dibuktikan sebaliknya, dianggap akan dijual atau dipamerkan untuk jualan sebagai makanan manusia.

(3) Bagi maksud Bahagian ini, hendaklah dianggap bahawa setiap orang yang menyediakan, menjual atau menghidangkan makanan di mana-mana establisymen makanan, sehingga dibuktikan sebaliknya, adalah orang yang mengendalikan establisymen makanan tersebut.

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN KHAS KEDAI MAKAN

Makanan hendaklah ditutup

39. Seorang pemegang lesen hendaklah menyimpan semua benda makanan atau minuman di dalam bekas gelas atau apa-apa penutup lain supaya makanan dan minuman itu tidak disentuh atau dicemari oleh habuk, kotoran, asap, lalat atau serangga dan makanan atau minuman itu hendaklah dalam keadaan yang bersih.

Dilarang tidur di dalam kedai makan

40. Tiada pemegang lesen boleh membenarkan mana-mana bahagian kedai makan yang dibuka kepada orang awam digunakan sebagai tempat tidur.

Meja hendaklah disediakan

41. Suatu kedai makan hendaklah disediakan dengan meja yang permukaannya dibuat dari batu marmar, kaca atau kayu yang ditutup dengan formika atau bahan lain seperti yang dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Jenis dapur

42. Hanya dapur gas atau elektrik atau apa-apa dapur yang dibenarkan secara bertulis oleh Pihak Berkuasa Melesen sahaja yang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan atau air di tempat menyediakan hidangan atau dewan makan bagi kedai makan tersebut. Tiada dapur kayu api atau arang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan ditempat menghidang atau dewan makan premis itu di mana orang awam boleh keluar-masuk kecuali yang dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Gerai

43. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh membenarkan gerai-gerai perseorangan untuk beroperasi dalam mana-mana kedai makan dengan syarat setiap gerai tersebut dikenakan fi seperti dalam Jadual Kedua.

(2) Bilangan dan kedudukan gerai tersebut hendaklah sebagaimana ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(3) Jika Pihak Berkuasa Melesen membenarkan mana-mana gerai untuk beroperasi dalam mana-mana kedai makan pemegang lesen hendaklah mematuhi syarat yang berikut—

- (a) gerai tersebut hendaklah ditutup dengan keluli tahan karat atau bahan lain yang kalis air seperti yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen;
- (b) segala makanan yang dipamerkan hendaklah disimpan dalam keadaan bertutup dalam rak-rak kaca atau petak-petak bagi mengelakkan sebarang pencemaran kepada makanan yang disimpan; dan
- (c) gerai tersebut hendaklah diselenggarakan dalam keadaan bersih sepanjang masa.

Langkah kesihatan awam yang lain

44. Tiada bangunan atau tempat boleh digunakan sebagai kedai makan kecuali jika syarat berikut dipatuhi—

- (a) bagi dewan makan—
 - (i) lantai sesuatu ruang makan di kedai makan atau restoran hendaklah berjubin atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan Pihak Berkuasa Melesen dan hendaklah sentiasa dijaga dalam keadaan bersih setiap masa; dan

-
- (ii) dinding dewan makan, kawasan hidangan dan sebarang kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen hendaklah dipasang dengan jubin setinggi tidak kurang 1.5 meter dari lantai dan jika kedai itu berhawa dingin, dindingnya bolehlah dipasang dengan panel kayu atau lain-lain bahan permukaan licin seperti diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen;
- (b) bagi bahagian dapur—
- (i) lantai dapur hendaklah dijubin atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan Pihak Berkuasa Melesen;
- (ii) dindingnya hendaklah dipasang dengan jubin setinggi ke paras siling atau tidak kurang dari 3 meter dari lantai. Pepenjur di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai; dan
- (iii) hendaklah dipasang dengan corong asap dan serombong asap sehingga melepasi paras bumbung sehingga apa-apa pelepasan atau asap tidak menjadi kacau ganggu kepada awam, melainkan mendapat pengecualian bertulis dari Pihak Berkuasa Melesen.
- (c) satu tempat membasuh yang sesuai hendaklah disediakan dengan sinki membasuh dalam bilangan yang mencukupi seperti dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen dan tidak dibenarkan membasuh peralatan dapur dan perkakas lain di dewan makan, kawasan hidangan atau sebarang kaki lima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sebarang parit, atau pada ketinggian kurang dari 0.5 meter daripada paras lantai;
- (d) hendaklah disediakan besin-besin basuh tangan yang secukupnya yang diperbuat dari tembikar bergris atau keluli tahan karat untuk kegunaan pelanggan-pelanggan;
- (e) hendaklah disediakan secukupnya tandas (mangkuk atau palung) dan bilik air dengan sistem pam tarik automatik untuk kegunaan pelanggan-pelanggan dan ia hendaklah sentiasa bersih dan berfungsi dengan sempurna pada setiap masa;
- (f) kemudahan tandas perlu diasingkan untuk kegunaan lelaki dan perempuan;
- (g) tiada botol-botol kosong boleh dilonggokkan atau disimpan di tempat menghidang, dewan makan atau lorong-lorong menuju ke belakang premis-premis itu;
- (h) tiada perjudian dalam bentuk apa sekalipun boleh dijalankan atau ditonton di mana-mana bahagian premis-premis itu;
- (i) tiada makanan yang telah dimasak yang dikhaskan untuk jualan boleh diletak di atas lantai di mana-mana bahagian premis-premis itu;

- (j) segala pinggan mangkuk, perkakas kaca dan perkakas lain yang digunakan dalam penyediaan hidangan atau penggunaan makan tidak boleh sumbing, pecah, retak dan hendaklah setiap masa selepas digunakan —
 - (i) dibasuh bersih dan selepas itu dibilas dengan air panas; dan
 - (ii) kecuali jika tidak perlu segera digunakan, disimpan dalam almari yang tertutup dan dilindungi dari habuk, serangga dan kotoran; dan
- (k) hendaklah boleh didapati bagi tujuan pemeriksaan dalam mana-mana kedai makan sesuatu pelan lantai yang diluluskan oleh Yang Dipertua yang menunjukkan —
 - (i) ruang yang diuntukkan bagi penyediaan makanan;
 - (ii) ruang yang diuntukkan bagi memasak;
 - (iii) ruang yang diuntukkan bagi menghidang makanan kepada pelanggan-pelanggan;
 - (iv) ruang yang diuntukkan bagi membersihkan, mengering dan menyimpan alat perkakas; dan
 - (v) ruang menyimpan dan membuang sampah.

BAHAGIAN V

KEPERLUAN KHAS KILANG ROTI

Meja, dsb. mesti dibersihkan

45. Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa setiap meja membuat roti dan tiap-tiap meja yang lain, rak atau barang yang digunakan untuk meletakkan roti, kek, biskut atau bahan makanan lain yang disimpan di dalamnya atau di atasnya hendaklah diperbuat dari keluli tahan karat, batu marmar atau kaca di permukaannya, atau bahan lain yang licin dan kalis air seperti mana yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen dan semua peralatan hendaklah dibasuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali sehari.

Dinding dan lantai

46. (1) Dinding dapur, tempat membakar, menyedia dan membungkus hendaklah diperbuat daripada jubin sekurang-kurangnya 3.0 meter dari paras lantai atau ke paras siling.

(2) Lantai dapur hendaklah dijubin atau dibuat daripada sebarang bahan kalis air yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen. Pepenjuru di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai.

Dapur pembakar roti

47. (1) Setiap dapur pembakar roti atau tempat di mana ketuhar membakar ditempatkan hendaklah dibina dari bahan yang tidak mudah terbakar seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen dan terletak di tempat pengalihudaraan bebas dan tidak menyebabkan kacau ganggu atau bahaya kepada premis berhampiran.

(2) Tiada tempat pada paras yang sama dengan sesuatu tempat membakar roti dan merupakan sebahagian dari bangunan yang sama tidak boleh digunakan sebagai tempat tidur atau untuk memasak makanan.

(3) Tiada bilik persalinan boleh berhubung terus dengan kawasan pembakar roti.

Langkah kesihatan awam yang lain

48. (1) Semua roti, kek, biskut atau konfeksi lain hendaklah tidak terdedah kepada bahan kotoran semasa dipindahkan dari dapur pembakar roti.

(2) Roti, kek, biskut atau konfeksi lain, keadaannya telah dibalut dengan kemas, tidak boleh diletak di mana-mana tempat selain dari atas meja, dulang atau rak atau bekas lain yang sesuai tidak kurang dari 0.5 meter dari paras lantai.

(3) Persediaan yang cukup dan teliti hendaklah disediakan pada semua kilang roti untuk menerima dan menyimpan roti, kek, biskut atau konfeksi lain yang telah siap dibakar.

(4) Tepung dan adunan lain dalam kilang roti hendaklah disimpan dalam bekas yang tidak boleh dicemari oleh tikus atau serangga.

(5) Stor yang digunakan untuk menyimpan tepung dan bahan mentah lain dan peralatan hendaklah bebas daripada dicemari oleh tikus atau serangga.

(6) Tiada sesiapa boleh duduk, berdiri, baring, atau tidur di atas meja atau para dalam mana-mana tempat membuat roti.

BAHAGIAN VI

KEPERLUAN KHAS UNTUK TEMPAT TENUSU

Kebersihan tempat tenusu

49. Pemegang lesen hendaklah menyelenggara dan menjadikan keseluruhan tempat tenusnya bersih pada setiap masa seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen dan hendaklah mengecat tempat tenusnya apabila dan seperti yang diarahkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Penjualan dan penyimpanan susu

50. (1) Tiada pemegang lesen boleh meletak atau menyimpan susu di mana-mana tempat selain dari tempat yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Mana-mana orang yang menjual susu mentah hendaklah menyimpan susu itu pada suhu di bawah 4°C di dalam unit penyejukan atau ruang penambat, atau di dalam ruang lain yang sesuai jika perlu di mana tiada makanan lain yang boleh mencemarkan susu.

(3) Mana-mana orang yang menjual susu dalam bungkusan lak hendaklah mematuhi kehendak yang berikut—

- (a) lak itu tidak terusik sebelum penjualan; dan
- (b) susu itu dijual dalam bentuk, bekas dan kuantiti asalnya sebagaimana susu itu diterima di premis makanan daripada mana susu itu dijual.

Bekas untuk jualan susu

51. (1) Tiada pemegang lesen boleh menghantar susu untuk jualan atau agihan dalam sebarang bekas yang terbuka.

(2) Semua bekas yang digunakan untuk membawa susu hendaklah disediakan dengan penutup yang sempurna dan jika susu diagihkan di dalam bekas susu, bekas susu tersebut hendaklah disediakan dengan penutup yang sesuai dan bersih.

Pencucian bekas susu

52. Pemegang lesen hendaklah menyenggara kesemua bekas susu supaya dalam keadaan bersih dan membersihkannya setelah ianya digunakan dengan menggunakan wap panas atau air panas.

Bekas susu tidak boleh digunakan untuk minum

53. Pemegang lesen tidak boleh membenarkan mana-mana orang meminum terus dari bekas atau dari alat sukatannya yang digunakan olehnya dalam penjualan susu.

Kebersihan yang perlu diawasi semasa pemerah susu

54. Pemegang lesen hendaklah memastikan binatang yang diperah susunya berada dalam keadaan bersih dan bebas dari apa-apa penyakit.

Penyakit di premis

55. (1) Pemegang lesen hendaklah memastikan tiada sebarang penyakit berjangkit pada binatang peliharaannya.

(2) Pemegang lesen hendaklah memberitahu kepada Pihak Berkuasa Melesen dengan serta-merta apabila mendapati ada binatang di tempat tenusunya dihindangi penyakit berjangkit atau wabak.

(3) Pemegang lesen tidak boleh menjual atau mencampurkan dengan susu lain, susu daripada binatang yang berjangkit atau susu daripada binatang yang bergaul atau mempunyai perhubungan dengan binatang berpenyakit atau di mana pada pendapat Pihak Berkuasa Melesen mungkin telah menjadi tercemar.

(4) Pemegang lesen tidak boleh membenarkan mana-mana orang yang dijangkiti atau membawa penyakit berjangkit atau sesiapa yang mempunyai hubungan dengan mana-mana orang yang telah mengidap penyakit berjangkit, menduduki atau memasuki mana-mana tempat tenusu atau pemerah susu dari mana-mana binatang atau terlibat dalam apa-apa kerja semasa mengendalikan perniagaannya.

(5) Pemegang lesen hendaklah apabila mendapati mana-mana orang dalam tempat tenusunya atau yang mendiami rumahnya mengidap atau disyaki mengidap sebarang penyakit berjangkit hendaklah dengan seberapa segera memberitahu kepada Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Pihak Berkuasa Melesen hendaklah dalam tempoh yang munasabah setelah mendapat laporan mengenai mana-mana orang yang mengidap atau disyaki mengidap penyakit berjangkit melaporkan perkara tersebut kepada pihak berkuasa berkenaan kesihatan.

(7) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah mengambil semua tindakan yang munasabah dan tertentu berkaitan dengan pengendalian, penyimpanan dan pengedaran susu bagi mengelakkan terdedahnya susu kepada apa-apa jangkitan atau pencemaran.

Perintah memberhentikan bekalan, pengagihan atau penjualan susu

56. Jika Pihak Berkuasa Melesen berpendapat bahawa sebarang penyakit berjangkit adalah disebabkan atau didapati munasabah disebabkan kerana meminum susu yang diperolehi mana-mana tempat tenusu, atau dengan itu kesihatan awam berada dalam bahaya oleh sebarang tindakan atau kelalaian mana-mana pemegang lesen, Pihak Berkuasa Melesen boleh membuat perintah bertulis melarang pemegang lesen dari terus beroperasi, membekalkan, mengagihkan atau menjual sebarang susu dan pemegang lesen tidak boleh selepas itu membekal, mengagih, menjual atau menawarkan untuk jualan sebarang susu selama mana perintah tersebut masih berkuat kuasa.

BAHAGIAN VII

PENGUATKUASAAN

Kuasa memasuki dan memeriksa

57. (1) Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa boleh pada setiap masa yang munasabah, tanpa waran dengan tujuan untuk menentukan samaada syarat atau sekatan sesuatu lesen atau peruntukan Undang-Undang Kecil ini dipatuhi dengan —

- (a) memasuki mana-mana premis yang menjalankan aktiviti establisymen makanan; dan
- (b) menjalankan apa-apa pemeriksaan di premis itu.

(2) Jika pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa ada sebab untuk mempercayai adanya berlaku suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini di mana-mana premis berlesen atau tidak berlesen, maka orang yang tinggal di dalam atau menjaga tempat itu hendaklah membenarkan Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa itu masuk dengan bebas ke dalamnya, iaitu apabila diminta oleh mana-mana orang yang tersebut itu, dan memberikan segala kemudahan yang munasabah untuk menjalankan pengegedahan di dalamnya.

(3) Jika tidak dapat masuk ke dalam mana-mana premis berlesen atau tidak berlesen mengikut perenggan (2) di atas, maka adalah sah bagi Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa, setelah memperkenalkan dirinya dan tujuan kemasukan itu kepada pemegang lesen atau mana-mana orang yang berada di premis tersebut, pekerjanya atau mana-mana orang yang berada di premis tersebut untuk memasuki ke dalam premis itu tanpa waran dan menggeledah tempat itu dan bolehlah memecahkan mana-mana pintu luar atau dalam atau tingkap supaya dapat masuk ke dalamnya.

(4) Apabila mana-mana premis yang hendak digeledah atau diperiksa di bawah Undang-Undang Kecil ini tertutup, maka pemegang lesen, pekerjaanya atau orang yang menjaga premis itu, jika ada, hendaklah atas permintaan Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa membuka atau menyebabkan premis itu dibuka, dan hendaklah membenarkan mana-mana pegawai tersebut masuk apabila diminta olehnya dan hendaklah memberi segala kemudahan yang munasabah bagi menjalankan pengeledahan di dalamnya dan jika premis itu tidak dapat dimasuki, maka mana-mana pegawai tersebut boleh mengambil tindakan mengikut cara yang diperuntukkan oleh perenggan (3) jika dia mempunyai sebab yang munasabah untuk mempercayai bahawa satu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini telah dilakukan di tempat itu.

Pengeledahan

58. (1) Jika mana-mana Majistret, atas maklumat bertulis dan selepas siasatan yang difikirkannya perlu, mempunyai sebab untuk percaya bahawa —

- (a) suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini telah atau sedang dilakukan di mana-mana premis; atau
- (b) apa-apa keterangan atau benda yang perlu untuk penyiasatan apa-apa kesalahan di bawah Undang-Undang ini boleh ditemui di mana-mana premis,

dia boleh melalui waran, membenarkan Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa, yang dinamakan dalam waran itu, dengan apa-apa bantuan yang diperlukan untuk masuk dan menggeledah tempat itu.

(2) Walau apa pun di bawah peruntukan perenggan (1), jika Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa, ada alasan yang munasabah untuk percaya bahawa —

- (a) suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini telah atau sedang dilakukan di mana-mana premis; dan
- (b) oleh sebab apa-apa kelengahan untuk mendapatkan waran geledah tujuan pengeledahan itu mungkin akan terkilan,

maka Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa boleh memasuki tempat itu dan menggeledah tempat itu dan memeriksa mana-mana orang yang semunasabahnya dipercayai olehnya mempunyai kaitan dalam pengurusan mana-mana premis itu.

Pemeriksaan orang perempuan

59. Tiada orang perempuan boleh diperiksa di bawah undang-undang kecil 57 atau 58 kecuali oleh seorang perempuan lain dan pemeriksaan itu hendaklah dijalankan dengan memberikan perhatian teliti kepada kesopanan.

Penyitaan

60. (1) Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa yang menjalankan kuasa di bawah undang-undang kecil 57 dan 58, boleh menyita apa-apa benda yang semunasabahnya dipercayai olehnya sebagai mempunyai kaitan dengan, atau dapat memberikan keterangan tentang, pelakuan sesuatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini di dalam atau di luar premis yang digeledah, atau di mana-mana tempat di dalam kawasan pentadbiran Majlis.

(2) Pihak Berkuasa Melesen atau pegawai yang diberi kuasa yang menyita apa-apa benda di mana-mana premis atau lokasi di bawah perenggan (1) hendaklah menyediakan suatu senarai benda yang disita dan dengan segera menyerahkan suatu salinan yang ditandatangani olehnya kepada pemegang lesen, pengusaha, penghuni atau tuan punya premis itu, atau ejennya, yang berada di premis itu.

(3) Jika premis berlesen itu tidak berpenghuni, Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa yang menyita itu hendaklah bila mana mungkin menampalkan senarai benda yang disita itu di tempat yang mudah dilihat di premis itu.

(4) Apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini boleh diterima sebagai keterangan dalam mana-mana prosiding di bawah Undang-Undang Kecil ini.

(5) Jika, oleh sebab jenis atau amaunnya, tidaklah praktik untuk memindahkan apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini, Pihak Berkuasa Melesen atau pegawai diberi kuasa yang menyita itu hendaklah dengan apa-apa cara melak benda itu dalam premis yang di dalamnya ia dijumpai.

(6) Mana-mana orang yang tanpa kuasa yang sah memecahkan, mengganggu atau merosakkan lak yang disebut dalam perenggan (5) atau memindahkan apa-apa benda yang dilak atau cuba berbuat demikian adalah melakukan satu kesalahan.

Pelucuthakan

61. Semua benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini boleh dilucuthakkan.

Pelucuthakan jika ada pendakwaan

62. (1) Jika ada pendakwaan yang melibatkan apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini, maka pelucuthakan atau pelepasan mana-mana benda sedemikian hanya boleh dibuat mengikut perintah Mahkamah yang di hadapannya pendakwaan itu telah diadakan.

(2) Walau apa pun di bawah peruntukan perenggan (1), jika dibuktikan sehingga Mahkamah berpuas hati bahawa—

- (a) suatu kesalahan terhadap mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini telah dilakukan; dan
- (b) mana-mana benda ialah hal perkara, bagi atau telah digunakan dalam melakukan kesalahan itu,

Mahkamah hendaklah melucuthakkan dokumen atau benda itu walaupun tiada seorang pun telah disabitkan atas kesalahan itu.

(3) Semua benda yang dilucuthakkan di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah diserahkan kepada Pihak Berkuasa Melesen dan hendaklah dilupuskan mengikut arahan Pihak Berkuasa Melesen itu.

Pelucuthakan jika tiada pendakwaan

63. (1) Jika tiada pendakwaan yang melibatkan apa-apa benda yang telah disita di bawah Undang-Undang Kecil ini, maka benda itu hendaklah diambil dan disifatkan telah terlucuthak apabila tamat tempoh satu bulan kalendar dari tarikh penyitaannya melainkan jika suatu tuntutan telah dibuat baginya sebelum tamat tempoh itu mengikut cara yang dinyatakan dalam perenggan (2).

(2) Mana-mana orang yang menyatakan bahawa dia adalah pemunya apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini dan bahawa benda itu tidak boleh dilucuthakkan, boleh sama ada secara sendiri atau melalui ejennya yang diberi kuasa secara bertulis, memberikan notis bertulis kepada Pihak Berkuasa Melesen bahawa dia menuntut benda yang disita itu.

(3) Apabila Pihak Berkuasa Melesen menerima notis di bawah perenggan (2), Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan supaya benda itu dilepaskan kepada penuntut, tertakluk kepada pembuktian hak milik benda itu atau supaya perkara itu dirujukkan kepada seorang Majistret.

(4) Majistret yang kepadanya rujukan dibuat di bawah perenggan (3) hendaklah mengeluarkan saman menghendaki—

- (a) orang yang menuntut bahawa dia adalah pemunya benda yang disita; dan
- (b) orang yang daripadanya benda itu disita,

hadir di hadapannya pada hari yang ditetapkan dalam saman itu.

(5) Pada hari yang ditetapkan di bawah perenggan (4), dan setelah dibuktikan bahawa saman telah disampaikan dengan sewajarnya kepada setiap orang yang disebut dalam subperenggan (4)(a) dan (b), Majistret hendaklah terus memeriksa perkara itu, walaupun mana-mana orang itu tidak hadir.

(6) Jika, setelah selesai pemeriksaan yang dibuat di bawah perenggan (5) berkenaan dengan sesuatu benda, Majistret berpuas hati bahawa—

- (a) suatu kesalahan terhadap mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini telah dilakukan; dan
- (b) benda itu ialah hal perkara bagi atau telah digunakan dalam melakukan kesalahan itu,

Majistret itu hendaklah memerintahkan pelucuthakan benda itu; tetapi jika Majistret tidak berpuas hati sedemikian, dia hendaklah memerintahkan supaya benda itu dilepaskan dan diserahkan kepada orang yang pada pendapatnya berhak kepada benda itu.

Tiada kos atau ganti rugi berbangkit daripada penyitaan boleh didapatkan

64. Tiada seorang pun boleh, dalam apa-apa prosiding di hadapan mana-mana mahkamah berkenaan dengan penyitaan apa-apa benda yang disita pada menjalankan atau yang berupa sebagai menjalankan apa-apa kuasa yang diberikan di bawah Undang-Undang Kecil ini, berhak kepada kos prosiding itu atau kepada apa-apa ganti rugi atau relief lain melainkan jika penyitaan itu dibuat tanpa sebab yang munasabah.

Kuasa menutup

65. (1) Tanpa menjejaskan perjalanan kuasa yang diberikan kepadanya di bawah undang-undang kecil 57 dan 58 Pihak Berkuasa Melesen boleh, dengan serta-merta mengambil langkah yang difikirkannya perlu untuk menutup mana-mana premis berlesen jika dia berpuas hati bahawa—

- (a) telah berlaku pelanggaran mana-mana peruntukan di bawah Undang-Undang Kecil ini atau mana-mana syarat atau sekatan lesen; atau

(b) penutupan itu adalah perlu untuk kepentingan kesihatan awam dan tempoh penutupan tersebut adalah tidak melebihi empat belas hari pada satu-satu tempoh penutupan.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh menutup mana-mana premis yang menjalankan aktiviti establisymen makanan jika dia berpuas hati bahawa ia beroperasi tanpa lesen atau pun beroperasi dengan menggunakan lesen yang tidak sah.

(3) Jika suatu premis menjalankan aktiviti establisymen makanan ditutup di bawah perenggan (1) lesen bagi premis tersebut hendaklah disifatkan digantung dalam tempoh penutupan itu.

(4) Semasa tempoh penutupan pemegang lesen hendaklah mengambil langkah seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen untuk memastikan bahawa semua syarat dan sekatan lesen serta mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini dipatuhi.

(5) Pihak Berkuasa Melesen boleh selepas menjalankan siasatan wajar membenarkan premis berlesen dibuka jika Pihak Berkuasa Melesen berpuas hati bahawa punca penutupan diselesaikan dan dihapuskan atau semua syarat dan sekatan lesen serta mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini telah dipatuhi.

(6) Jika sehingga akhir tempoh penutupan, pemegang lesen masih gagal untuk mematuhi mana-mana syarat atau sekatan lesen atau mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini maka Pihak Berkuasa Melesen hendaklah membatalkan lesennya.

(7) Jika suatu premis menjalankan aktiviti establisymen makanan ditutup di bawah perenggan (2), Pihak Berkuasa Melesen boleh membenarkan premis tersebut dibuka setelah suatu lesen yang sah dikeluarkan dan pemohon telah menjelaskan semua bayaran kompaun, denda dan fi yang telah ditetapkan di bawah Undang-Undang Kecil ini.

(8) Jika mana-mana premis didapati menjalankan aktiviti establisymen makanan dalam tempoh penutupan, Pihak Berkuasa Melesen boleh membatalkan lesen premis tersebut serta-merta.

Kuasa menangkap

66. (1) Pihak Berkuasa Melesen, pegawai yang diberi kuasa atau pegawai polis yang berpangkat tidak rendah daripada Inspektor boleh menangkap tanpa waran seseorang yang melakukan di hadapannya atau yang dia dengan munasabah telah melakukan sesuatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini —

(a) jika nama atau alamat orang itu tidak diketahui olehnya dan orang itu enggan memberi nama dan alamatnya; atau

(b) jika ada sebab bagi meragukan nama atau alamat yang diberikan itu tepat.

(2) Seseorang yang ditangkap di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah ditahan dan hendaklah dibawa ke hadapan Mahkamah Majistret dalam tempoh dua puluh empat jam melainkan jika nama dan alamatnya dapat ditentukan terlebih dahulu.

BAHAGIAN VIII

PELBAGAI

Pendakwaan

67. Tiada pendakwaan boleh dimulakan bagi suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini kecuali dengan izin bertulis Pendakwa Raya.

Mengkompaun kesalahan-kesalahan

68. (1) Yang Dipertua, Setiausaha, Pegawai Undang-Undang, Penolong Pegawai Undang-Undang atau pegawai yang diberi kuasa boleh mengkompaun mana-mana kesalahan yang dilakukan di bawah Undang-Undang Kecil ini dan ditetapkan sebagai kesalahan boleh dikompaun dengan membuat suatu tawaran bertulis kepada orang yang disyaki telah melakukan kesalahan itu untuk mengkompaun kesalahan itu apabila dibayar kepada Majlis sejumlah wang yang tidak melebihi satu ribu ringgit bagi kesalahan itu dalam tempoh yang dinyatakan dalam tawaran itu.

(2) Sesuatu tawaran di bawah perenggan (1) boleh dibuat pada bila-bila masa selepas kesalahan itu dilakukan tetapi sebelum apa-apa pendakwaan baginya dimulakan, dan jika jumlah yang dinyatakan dalam tawaran itu tidak dibayar dalam tempoh yang dinyatakan dalam tawaran itu atau apa-apa tempoh lanjutan sebagaimana yang dibenarkan oleh Yang Dipertua, Setiausaha, Pegawai Undang-Undang, Penolong Pegawai Undang-Undang atau pegawai yang diberi kuasa, pendakwaan terhadap kesalahan itu boleh dimulakan pada bila-bila masa selepas itu terhadap orang yang kepadanya tawaran itu telah dibuat.

(3) Jika suatu kesalahan telah dikompaun di bawah perenggan (1), tiada pendakwaan boleh dimulakan selepas itu berkenaan dengan kesalahan itu terhadap orang yang kepadanya tawaran untuk mengkompaun telah dibuat dan apa-apa benda yang disita berkaitan dengan kesalahan itu hendaklah dilepaskan, tertakluk kepada apa-apa terma dan syarat yang berkaitan.

(4) Kesemua wang yang diterima di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah dibayar kepada kumpulan wang yang diwujudkan di bawah mana-mana undang-undang yang berhubung dengan kerajaan tempatan.

Penalti am

69. Mana-mana orang yang melanggar mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini adalah melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi dua ribu ringgit atau penjara tidak melebihi satu tahun atau keduanya dan bagi kesalahan yang berterusan dilakukan setelah sabitan boleh dikenakan denda yang tidak melebihi dua ratus lima puluh ringgit bagi setiap hari kesalahan itu berterusan.

Pembatalan dan peruntukan peralihan

70. (1) Undang-Undang Kecil Pengawalan dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (Majlis Perbandaran Taiping) 1984 [*Pk. P.U. 20/1984*] dibatalkan.

(2) Tanpa menyentuh kesalahan Undang-Undang Kecil ini, apa-apa kesalahan yang telah dilakukan berlawanan dengan mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil yang dibatalkan, sebelum pemansuhan ini hendaklah, bagi tujuan pendakwaan diteruskan dengan peruntukan Undang-Undang Kecil yang dibatalkan tersebut, seolah-olah Undang-Undang Kecil yang dibatalkan itu masih terus berkuat kuasa.

JADUAL PERTAMA

[perenggan 4(3)]

FI PEMROSESAN LESEN

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| (a) Borang | : | Percuma |
| (b) Establisymen Makanan | : | RM30.00 |

[perenggan 11(3)]

FI SALINAN LESEN DIPERAKUI

- | | | |
|-----------------------------|---|---------|
| (a) Salinan lesen diperakui | : | RM20.00 |
|-----------------------------|---|---------|

JADUAL KEDUA
[subperenggan 4(4)(b)]

FI LESEN TAHUNAN
ESTABLISYMEN MAKANAN

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
1.	Kedai Kopi / Kedai Teh	250.00
2.	Kedai Makan / Restoran:	
	(a) Berhawa Dingin	450.00
	(b) Tidak Berhawa Dingin —	
	(i) Kurang dari 93m ²	250.00
	(ii) Lebih dari 93m ²	350.00
3.	Kilang Minyak boleh dimakan yang menggunakan jentera	360.00
4.	Menyedia, membotol, mengetin, membungkus atau mengilang minuman ringan termasuk air lemonad, air berkabonat, air perisa, air ubat dan air mineral:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	500.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	800.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,200.00
5.	Mengilang sos dan cuka, termasuk membotol:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
6.	Pengusaha Tenuku:	
	(a) Keluasan < 1 ekar	240.00
	(b) Keluasan > 1 ekar hingga < 3 ekar	480.00
	(c) Keluasan > 3 ekar	720.00
7.	(a) Kilang Aiskrim:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	400.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	600.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	800.00
	(b) Kilang Ais:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	400.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	600.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	800.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
8.	Susu / Snek Bar / Coffee House	250.00
9.	Kantin	120.00
10.	Gudang untuk menyimpan makanan / minuman dengan keluasan lantai:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	600.00
11.	Kedai minum / Bar / Pub	400.00
12.	Kantin Sekolah	50.00
13.	Penyaji Makanan	120.00
14.	Kilang Mi / Mi Hoon / Koay Teow / Vermicelli:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	300.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	600.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	900.00
15.	Kilang roti di mana roti bantal dibuat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	300.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	600.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	900.00
16.	Semua jenis kek termasuk kilang roti di mana roti bantal tidak dibuat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
17.	Kilang Gula-Gula:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
18.	Kilang tepung, kilang serbuk rempah kari, kilang beras termasuk lain-lain yang mengilang bahan makanan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	500.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
19.	Kilang Serbuk Kopi:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	800.00
20.	Menyedia atau membuat minyak boleh dimakan dan lemak termasuk minyak sapi, lemak babi, lemak beku, minyak kelapa, minyak kelapa sawit dan minyak kacang tanah:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	800.00
21.	Membungkus makanan termasuk teh, minyak dan sebarang bahan makanan lain:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	800.00
22.	Menyedia, membungkus dan mengedar untuk dijual makanan pramasak	120.00
23.	Mengetin, membotol atau membungkus dalam bekas yang tidak dapat dimasuki udara sebarang makanan:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	250.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	500.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	750.00
24.	Menapis gula atau membuat gula melaka:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	500.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	1,000.00
25.	Menyedia atau membuat air buah-buahan, pati sayur dan concentrates, squash buah-buahan, cordial dan sirap tiruan, pati buah-buahan, minuman ubat dan esen perisa dan sirap:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	350.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	1,000.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
26.	Menyedia untuk dijual daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut untuk termasuk daging babi panggang, itik panggang, ayam panggang dan daging panggang	200.00
27.	Menyedia atau membuat acar, buah-buahan jeruk dan sayur-sayuran jeruk:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
28.	Menyedia atau membuat pati daging dan sayur-sayuran:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
29.	Kilang coklat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	500.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,000.00
30.	Membuat, menyuling, mencampur, membotol, mengetin minuman yang memabukkan termasuk bir dan stout:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	500.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,000.00
31.	Makanan dingin beku / proses:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	350.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	700.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,000.00
32.	Membuat, menyediakan, membungkus atau menjual perisa makanan, perasa makanan, pewarna makanan dan bahan awet makanan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
33.	Menyedia dan membuat:	
	(a) Jem dan lengkung:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	600.00
	(b) Susu dan krim termasuk bancuhan susu tepung dan krim:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	400.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	800.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	1,000.00
	(c) Susu tepung:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	400.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	800.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	1,000.00
	(d) Telur kering, tepung telur:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	600.00
	(e) Bahan-bahan makanan bercampur mengandungi terutamanya susu dan atau tepung telur:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	600.00
	(f) Sebarang hasil yang boleh dimakan yang dibuat dari kacang, kacang tanah, kelapa dan kekacang dan kekerasan lain yang melibatkan satu proses selain dari proses mengoreng atau memasak yang mudah:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	600.00
	(g) Mentega, keju dan marjerin:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	600.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
	(h) Mentega kacang tanah:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	600.00
34.	Gerei dalam kedai makan, pawagam atau premis berlesen lain	60.00
35.	Pengedar atau ejen ais / aiskrim dan / atau minuman ringan	120.00
36.	Menjual gula-gula, aiskrim dan minuman ringan dari mesin bancuhan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
37.	Menyimpan daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut, sayur dan buah-buahan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	600.00
38.	Kedai buah / sayur:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
39.	Kedai Runcit atau Kedai Barang:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
40.	Menjual barang makanan segar:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	240.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	480.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	720.00
41.	Semua minuman keras untuk digunakan di luar premis:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	240.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	480.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	720.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
42.	Kilang Kacang:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	240.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	480.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	720.00
43.	Sebarang kilang makanan atau tempat makanan yang tidak ditentukan dalam Jadual ini:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	360.00
44.	Menyedia atau membuat sagu, ubi kayu dan hasil-hasil yang dibuat daripadanya:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	500.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
45.	Mengawet ikan atau membuat baja atau baja lain:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	600.00
46.	Mengering atau menggaram ikan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	100.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	200.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	300.00
47.	Menyimpan kopra:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	600.00
48.	Menyimpan ikan masin, belacan, udang halus dsb:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	600.00
49.	Menyimpan, melonggok atau memperniagakan sebarang ikan busuk atau barang lain yang dikenali sebagai 'Ikan Busuk':	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	600.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
50.	Kedai Ubat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
51.	Kilang minyak kelapa sawit:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	400.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	800.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,000.00
52.	Ladang ayam itek (melebihi 20 ekor):	
	(a) Keluasan < 93 m ²	120.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	240.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	500.00
53.	Menyimpan tepung melebihi 1 1/2 tan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
54.	Menyimpan minyak kelapa:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
55.	Kilang belacan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
56.	Kilang makanan binatang:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	500.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
57.	Membuat ubat-ubatan dan dadah:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	500.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
58.	Membuat, mengawet atau menyimpan tembakau:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	400.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	800.00
59.	Membuat cerut dan / atau rokok:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	500.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	1,000.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,500.00
60.	Ladang lembu / kerbau / kambing dan babi:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	500.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,000.00

JADUAL KETIGA
[perenggan 12(6)]

FI LESEN SEMENTARA

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen untuk sebulan (RM)
1.	Lesen Sementara:	
	i. Keluasan < 93 m ²	20.00
	ii. Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	40.00
	iii. Keluasan > 186 m ²	60.00

Dibuat 17 Mac 2017

[MPTaiping/UU/7/10; PU.Pk. 23/75(Bhg X)]

DATO' HAJI ABD. RAHIM BIN
MD.ARIFF
Yang Dipertua
Majlis Perbandaran Taiping

Disahkan 8 Mei 2017
[PU.Pk. 23/75(Bhg X)]

SHAHRUL AZAM BIN SHAARI
Setiausaha
Majlis Mesyuarat Kerajaan
Perak Darul Ridzuan

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976

LICENSING OF FOOD ESTABLISHMENTS
(TAIPING MUNICIPAL COUNCIL) BY-LAWS 2017

ARRANGEMENT OF BY-LAWS

PART I

PRELIMINARY

By-laws

1. Citation, commencement and application
2. Interpretation

PART II

LICENCE

3. Licence
4. Application for licence
5. Licence not transferable
6. Fee non refundable
7. Deposit
8. Suspension and revocation of licence
9. Duration of licence
10. Renewal of licence
11. License to be exhibited and produced
12. Temporary licence
13. Surrender of licence
14. Operating business activity other than those approved
15. Exemption

PART III

GENERAL PROVISIONS FOR FOOD ESTABLISHMENTS

By-laws

16. Building
17. Sanitary requirements
18. Provide of refuse bins
19. Wet solid refuse
20. Disposal of refuse
21. Effluent and sewage pollution
22. Water supply
23. Sanitation facilities
24. Lighting and ventilations
25. Workers safety and sanitation
26. Medical examination of persons working in the food establishment
27. Provision for mess room, *etc.*
28. Fire prevention
29. Store room and storage facilities
30. *Halal* Certification requirement
31. Burning
32. Spreading dust, *etc.*
33. Noise
34. Business hour
35. Grading of food establishments
36. Cleaning of bottles and containers
37. Insect and pest control
38. Presumptions

PART IV

SPECIAL REQUIREMENTS AT THE EATERIES

By-laws

39. Food shall be covered
40. Prohibition of sleeping at food shop
41. Tables to be provided
42. Type of kitchen
43. Stalls
44. Other precautions for public health

PART V

SPECIAL REQUIREMENTS FOR BREAD FACTORY

45. Tables, *etc.* must be clean
46. Walls and floors
47. Bake house
48. Other precautions for public health

PART VI

SPECIAL REQUIREMENTS FOR DAIRIES

49. Sanitation of dairies
50. Sale and storage of milk
51. Containers for sale of milk
52. Cleansing of milk containers
53. Containers not to be used for drinking
54. Important sanitation to be observed in milking
55. Disease at premises
56. Order to stop supply, distribution or sale of milk

PART VII

ENFORCEMENT

By-laws

57. Power to enter and inspect
58. Search
59. Search of female person
60. Seizure
61. Forfeiture
62. Forfeiture if there is prosecution
63. Forfeiture if there is no prosecution
64. No cost or damage arising from seizure to be recoverable
65. Power to close
66. Power to arrest

PART VIII

MISCELLANEOUS

67. Prosecution
68. Compounding offences
69. General penalty
70. Revocation and transitional provision

SCHEDULE

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976

LICENSING OF FOOD ESTABLISHMENTS
(TAIPING MUNICIPAL COUNCIL) BY-LAWS 2017

IN the exercise of power conferred by Sections 73, 102 and 102A of the Local Government Act 1976 [*Act 171*], Taiping Municipal Council makes and pursuant to Section 103 of the Act, the State Authority hereby confirmed the following by-laws:

PART I

PRELIMINARY

Citation, commencement and application

1. (1) These by-laws shall be cited as **Licensing of Food Establishments (Taiping Municipal Council) By-Laws 2017**.

(2) These By-Laws shall come into operation on the date of its publication in the *Gazette*.

(3) These By-Laws shall apply only to the area administered by Taiping Municipal Council.

Interpretation

2. In these By-Laws, unless the context otherwise requires—

“bar” means any places where alcoholic beverages are served or sold and includes milk-bar and snack-bar;

“meat” means any meat from slaughtered animals for purpose of human consumption either fresh or have underwent the process of freezing, chilling, preserved, cured, or any other food related process;

“bake house” means any room or enclosure where baking is carried out;

“effluent” has the meaning assigned to it in the Environmental Quality Act 1974 [*Act 127*];

“industrial effluent” means liquid water or waste water produced by reason of or in the course of the production processes taking place at any industrial premises;

“food establishment” means any place or premise where food is prepared, manufactured, processed, packed, canned, bottled or stored for the purpose of sale for human consumption and includes an eatery, bakery, dairy and any place where food is served, sold or exposed for sale for human consumption; and includes a cook shop where any food or any food ingredient is prepared or cooked for sale but not for consumption at the premises or any other activity prescribed in the Second Schedule;

“stall” means any food stall with or without license in the licensed food establishment or food stall set up on its own;

“working area” means the kitchen and includes the area where food is prepared or stored;

“food shop” means any place or premise whether permanent or temporary where food is sold for consumption at the place or on the premises whether prepared there or not and this includes a restaurant, coffee shop, ice cream shop, a bar and canteen;

“bakery” means any place used for the purpose of baking bread, cake, biscuit or any other confections;

“sewage” means any liquid discharges containing human excreta, animal or vegetable matters or fat in suspension or solution derived from domestic activities and being generated from commercial, institutional and industrial premises including liquid discharges from water closets, basins, sinks, bathrooms and other sanitary appliances but excluding rain water and industrial effluent;

“Council” means the Taiping Municipal Council;

“food” includes every article manufactured, processed, sold or represented for use as food or drinks for human consumption or which is used in the composition, preparation, preservation of any food or drinks including bread products, confectionary, chewing substances and any preservation to the food, drinks, confectionary or any other chewing substance, but does not include—

- (a) substance or material used solely for its drug value;
- (b) live animals including birds; or
- (c) foder or food for feeding animals, birds or fish.

“Health Officer” has the meaning assigned to it in the Local Government Act 1976 [*Act 171*];

“licensee” means any person who has been issued a license under these By-Laws including his workers, agent or employee to the licensee;

“Licensing Authority” means the President, the Secretary or any other officer authorized in writing by the President;

“premises” has the meaning assigned to it in the Street, Drainage and Building Act 1974 [Act 133];

“licensed premises” means any premise operating any activity of food establishment licensed by the Licensing Authority under these By-Laws;

“foot way” has the meaning assigned to it in the Street, Drainage and Building Act 1974 [Act 133];

“milk” includes cream or any liquid purporting to be milk or cream intended for sale for human consumption or for use in the manufacture of products intended for human consumption and “milk product” includes any processed or manufactured milk products;

“serving place” means the area where food is kept or ready to be served;

“dairies” includes any farm, cow barn, goat barn, milk store or milk shop or other place where milk is kept or from which milk is supplied for sale; and in the case of a vendor of milk, includes the place where he keeps the vessels used by him for the sale of milk, but does not include a shop where milk is supplied or offered for sale in properly closed unopened receptacles; or other place in which milk is sold for consumption on the premise only; and

“President” means the President of the Taiping Municipal Council.

PART II

LICENCE

Licence

3. (1) No person shall operate any activity of food establishment or use any place or premise or allow any activity at any food establishment in the local area of the Council for any activity of food establishment without a licence issued by the Licensing Authority.

(2) A processing fee for licence chargeable under these By-Laws shall be as prescribed in the First Schedule.

(3) Any person who fail to comply with paragraph (1) shall be guilty of an offence and shall on conviction be liable to a fine not exceeding two thousand ringgit or to a term of imprisonment not exceeding two years, or to both and for offences after conviction, a fine of two hundred ringgit for each day or part thereof the illegal activity continues or allowed to be continued.

Application for licence

4. (1) An application for the issuance or renewal of a licence shall be made in such form as determined by the Licensing Authority.

(2) The Licensing Authority may require the applicant to attend in person or, in the case of a corporation or firm, by a director, employee or any person authorized by the corporation or firm, at the time the application is made.

(3) Any applicants must pay the subscribed processing fee as prescribed in the First Schedule upon submission of the application and the application fee will not be refunded notwithstanding the application is approved or not by the Licensing Authority.

(4) Upon approval of the application, the Licensing Authority shall issue a licence subject to—

(a) payment of a deposit at such sum as the Council may determine as a security to ensure that provisions under these By-Laws and conditions of the licence are being complied with;

(b) payment of any fee as stipulated in the Second Schedule; and

(c) any condition and restriction as may be specified therein.

(5) The licence shall be in such form as determined by the Licensing Authority.

(6) The Licensing Authority may issue a licence for a period not exceeding three years and is renewable subject to an application for renewal being made to the Licensing Authority before its expiry and the payment of fee as stipulated in the Second Schedule.

Licence not transferable

5. (1) No licence issued under this By-Laws is transferable without the prior written approval of the Licensing Authority.

(2) An application for the transfer of a licence shall be made in such form as determined by the Licensing Authority.

(3) The Licensing Authority may require the licence holder to provide any document or additional information as deemed necessary at the time the application is made.

(4) The Licensing Authority may require the applicant to attend in person or, in the case of a corporation or firm, by a director, employee or any person authorized by the corporation or firm, at the time the application is made.

(5) The Licensing Authority may require the licensee to settle any outstanding payment to the Council before approving the said application.

(6) The transfer fee shall be fifty per cent of the licence fee as stipulated in the Second Schedule.

Fees non refundable

6. Licence fees and other fees paid under these By-Laws shall not be refundable.

Deposit

7. (1) The deposit paid under subparagraph 4(4)(a) shall be at such amount as determined by the Council.

(2) The Licensing Authority may forfeit the deposit in whole or in part if the Licensing Authority is satisfied that there is a breach of the conditions or restrictions of the licence or upon revocation of licence before the expiry date or contravention of the provisions of these By-Laws or any written instructions the Licensing Authority.

(3) Upon forfeiture of such deposit, the licence shall be deemed to be cancelled, unless the Licensing Authority on the application of the licensee allows the licence to continue to be in force subject to repayment of the deposit that has been forfeited.

(4) The deposit paid under subparagraph 4(4)(a) shall, unless forfeited under paragraph (2), be refunded to the licensee after the licensee ceased operating the licenced premises and upon surrender of the licence to the Licensing Authority if the licence has expired

Suspension or revocation of licence

8. (1) The Licensing Authority may at any time suspend or revoke a licence issued under these By-Laws if there has been non-compliance of any provision of these By-Laws or a breach of any condition or restriction of the licence.

(2) Any person who operates or manages the licenced premise during the suspension or after the revocation of the licence, commits an offence.

Duration of licence

9. (1) A licence shall unless sooner suspended or cancelled remain in force for a period of not less than twelve months from the date of commencement and shall be renewed on or before the date of expiry.

(2) Notwithstanding these By-Laws the Licensing officer may issue a valid licence duly in force for a term of not more than thirty-six months from the date of issuance of such licence.

Renewal of licence

10. (1) An application for renewal of licence shall be made to the Licensing Authority with the payment of fee as stipulated in the Second Schedule before the expiry of the existing licence.

(2) The Licensing Authority may request the licensee to submit any additional document or information deemed necessary at the time the renewal application is made.

(3) The Licensing Authority may renew the licence or refuse to renew the licence and shall inform the licensee of its decision in writing without having to disclose the reason for refusal of the licence renewal.

(4) The Licensing Authority may request the licensee to settle any payment due to the Council and not only limited to license fees before approving the application

Licence to be displayed and produced

11. (1) A licensee shall display the licence at all time at a conspicuous place in the licenced premises and shall produce such licence when required to do so by the Licensing Authority or any authorized officer.

(2) Any person who fails to exhibit or produce the licence under paragraph (1) commits an offence and shall on conviction be liable to a fine not exceeding five hundred ringgit or to imprisonment for a term not exceeding six months or to both.

(3) For the purpose of this provision, a reference to a licence shall include a copy of a licence certified by the Licensing Authority to be a true copy of the licence and such copy shall be made available upon payment of fee as stipulated in the First Schedule.

Temporary licence

12. (1) A temporary licence may be issued to any applicant who operates temporary food business inside or outside any premise pending the decision of the Licensing Authority of the application made by the applicant for an actual licence.

(2) The temporary licence issued under paragraph (1) shall be valid for a term not exceeding six months from the date of issuance thereof.

(3) Subject to paragraph (2), a temporary licence may be extended for a further term of six months upon written application by the applicant on or before the expiry of the first six months.

(4) The validity of the temporary licence shall not be more than twelve months in aggregate from the date of the said license is first issued.

(5) The temporary licence shall be revoked immediately when the application for actual license is not approved by the Licensing Authority.

(6) Fees to be paid for the temporary licence or extension of the temporary licence shall not exceed the fees stipulated in the Third Schedule.

(7) The temporary licence holder shall have the same rights, duties, liabilities and obligations as the licensee under these By-Laws.

Surrender of licence

13. A licensee shall surrender his licence to the Licensing Authority upon its expiry, suspension or revocation.

Operating any business activity other than those approved

14. The Licensing Authority may cancel the licence that has been approved under these By-Laws if he is satisfied that the premise is operating other activity other than those approved.

Exemption

15. No exemption is granted to a canteen at any place or any place of work reserved for use of persons working in that place or place of work or any clubs that is reserved for using by its members from any provision of these By-Laws

PART III

GENERAL PROVISION FOR ALL FOOD ESTABLISHMENTS

Building

16. (1) The walls of any food establishment shall be well-finished with a smooth surface capable of being easily and quickly cleaned and without any projections or recess or angle that is likely to collect dust.

(2) The floors shall be tiled or smoothly finished and graded so that all fluids may easily be drained. The angle where the floor and the walls meet should be rounded up to 7cm with the same surface material of the floor.

(3) No living room, sleeping place, partition or mezzanine floors shall be allowed in any part of any food establishment to be used for any other purpose for which a license is issued under these By-Laws except with written approval from the Licensing Authority.

(4) The drains shall be constructed of brick lined with good cement and with a semi-circular bottom or of glazed earthenware half-pipes and shall be of a diameter of not less than fifteen centimeters and shall be sufficient in number and gradient to carry all water and other fluids. All drains, except that runs across the pavement, shall be covered by movable board or other materials and shall not be covered with fixtures or heavy furniture. Drains or pipes built for the discharge of rain or bath water or feaces or objects other than sewerage discharge that has been built properly shall not be allowed to run across the premise.

(5) The floors of the upper storey of any food establishment shall be made of cement, concrete or close floor boards to be grooved or otherwise joined so as to be water-tight.

(6) All the ceiling surface or where there is no ceiling, the roof surface and the fittings at the food establishment shall be constructed in such a way that the finishing can prevent the accumulation of dirt and dust dispersion and reduce condensation and mold growth or shall be constructed of such materials as authorized by the Licensing Authority.

Sanitation requirements

17. A licensee of any premise under these By-Laws shall comply with the following requirements —

- (a) all garbage shall be collected and placed into sealed containers provided for that purpose, and all the containers shall be emptied and cleaned regularly if necessary at least once a day to ensure the premise remains clean and fresh;
- (b) the floor of the premise shall be washed and cleaned thoroughly at least once per day and the walls are kept in a clean condition;
- (c) equipment for sleeping or clothing shall not be hung or stored or deposited in any eating place except in places provided for that purpose. Sufficient and appropriate cupboard or drawer shall be provided for storing clothing and shoes that are not worn at work for workers at that establishment;

- (d) any person who work in eateries licensed under these By-Laws and work in the food preparation or cooking must at all time wear clean clothes, use aprons and appropriate head cover to cover the hair; and
- (e) the licensee shall keep and maintain or caused to be maintained every part of the licenced premise including fixtures and fittings in good condition and clean at all times to the satisfaction of the Licensing Authority.

Provide of refuse bins

18. A licensee shall provide adequate refuse bins as specified by the Licensing Authority for the reception of refuse.

Wet solid refuse

19. All wet solid refuse shall be placed in plastic bags or other suitable container before it is deposited into refuse bins

Disposal of refuse

20. (1) The licensee shall not—

- (a) place, deposit or throw or cause or allow to be placed, deposited or thrown any dust, dirt, paper, ashes, carcass, refuse, box, barrels, bale or other articles into any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (b) keep or leave any article or material whatsoever in any place where it or particles there from could have passed or are likely to pass into any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (c) dry any article of food or other article or material in any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (d) throw, place, spill or scatter any blood, brine, liquid waste, noxious liquid or other offensive or filthy matter of any kind in such manner as to run or fall into any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (e) drop, spill or scatter any dirt, sand, earth, gravel, clay, loam, stone, grass, straw, shavings, sawdust, ashes, garden refuse, stable refuse, trade refuse, manure, garbage or any other material or matter in any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;

- (f) sieve, shake, clean, beat or otherwise agitate any lime, ashes, sand, coal, hair, waste paper, feather or other substance in such manner that it is carried or likely to be carried by wind to any drains, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise; or
- (g) throw or leave behind any bottle, glass, can, food container, food wrapper, particles of food or any other article or material in any drains, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise.

(2) Notwithstanding paragraph (1), the Licensee shall at all times as directed by the Health Officer remove all movable properties from the licensed premises, and cause the wall, floor, ceiling and roof to be cleaned and all dirt and rubbish to be removed, the entire premise to be cleaned thoroughly or painted, and made all necessary repair to the premise, fitting and appliances.

Effluent and sewage pollution

21. No licensee shall discharge or cause or permit the discharge of any effluent or sewage pollution unless at the point or points of discharge of any effluent and shall follow the manner as determined by the Licensing Authority or any relevant authority.

Water supply

22. (1) Sufficient and continuous water supply shall be provided at all time at any licensed premise and all tap shall be connected directly to the main pipe from the public water supply.

(2) Unless exempted by the Licensing Authority, a sufficient hot water system capacity is to be installed at every eatery to provide continuous hot water supply for all sinks and other appliances used for washing containers, kitchen utensils and other equipment.

(3) An application for water supply regarding the licensed premise must be done according to procedure and must be approved by the relevant authority.

(4) No water supply shall be obtained from other sources from the toilet or bath room or any other illegal resources.

Sanitation facilities

23. (1) The Licensing Authority may require the licenced premise to be provided with suitable separate toilet for man and woman, sink, wash basin, place to wash crockery and washing room pursuant to any manner and amount as the Licensing Authority thinks fit.

(2) The licensee shall ensure that all toilet at all time are equipped with sufficient water supply, tissue paper, detergent, fragrance or air freshener, refuse bin and hand electric dryer, roll towel or clean towel, tissue paper, water tap and pail or hose for cleaning.

(3) The licensee shall ensure all toilets, sinks, wash basins, urinals, shower rooms, place to wash crockery and other fixtures and fittings attached to it shall at all time are cleaned, maintained, repaired and replaced when necessary and if required to by the Licensing Authority at any time.

(4) Toilet walls, bathroom and urinals shall be made from shining tiles and at ceiling height level or not less than 3 meters and the floor to be installed with non-slip tiles. The diagonal between the floor and walls shall be rounded up to 7 cm with the same surface of the floor.

(5) Each of the toilets, urinals, bath rooms and washing rooms shall be equipped with sufficient lighting and air circulation or in the manner prescribed by the Licensing Authority.

(6) Each of the toilet, urinal, sink and other garbage waste shall be in according to the flow as in the manner prescribed by the Licensing Authority.

(7) Toilet rooms shall not be directly open to any room or partly that is used for storage, production and serving of food.

(8) The licensee shall ensure that the toilet is open for use by any person during the operating hours.

Lighting and ventilation

24. The licensee shall ensure that—

- (a) there is adequate and bright lighting in his premise;
- (b) the emergency lighting system is in good repair and in operating condition and shall be placed at any staircase, passage and exit door of the licenced premise;
- (c) there is adequate ventilation in the premise; and
- (d) every staircase, passage and emergency exit forming part of the premise is provided with adequate lighting.

Workers safety and sanitation

25. (1) The licensee shall provide the workers with sound and healthy environment at the licenced premise in the manner prescribed by the Licensing Authority.

- (2) The floor and stairs at the licensed premise shall be—
- (a) maintained in good condition, non slippery and safe; and
 - (b) free from any hole or gap pursuant to the installation of the covers, water inlet or incomplete conduit and free from protruding nails, exposed valves or pipes or any other protruding parts or obstructions.
- (3) Each licenced premise shall sufficiently be equipped with first aid kit and shall be placed at a suitable place as prescribed by the Licensing Authority.
- (4) No appliance or material owned by the employee or any clothes shall be kept or hung at any of the sections of the licenced premise except in the approved locker or place by the Licensing Authority.
- (5) The licensee shall ensure the licenced premise is not over crowded that it may cause injury or is dangerous to the employee's health.

Medical examination of persons working in the food establishment

- 26.** (1) All food handlers shall be examined in terms of health and duly vaccinated by a registered medical practitioner.
- (2) Any food handler who is suffering, or is a carrier of food-borne disease or suspected of having of food-borne diseases shall—
- (a) not be allowed to enter into any food premise or handle food;
 - (b) promptly report to the management of the food premise with respect to his medical condition; and
 - (c) be suspended from working in any food premise until he is verified to have recovered from the disease and is medically fit to work by a registered medical practitioner before he is allowed to enter into the food premise or handle any food.

Provision for changing room, etc.

- 27.** (1) The Licensing Authority may with written notice request any licensee to provide facilities such as prayer room for the Muslims, restroom, canteen, changing room and suitable locker or other facilities to his employees.
- (2) If the employees in the licenced premise consist of both genders, prayer room for Muslims, rest room, changing room and the lockers shall be provided separately by the licensee for each gender.

Fire prevention

28. The licensee shall ensure that—

- (a) sufficient fire prevention facility is provided, managed and fully functioning;
- (b) stairway, pathway, platform and fire exit is provided, managed and fully functioning; and
- (c) all stairs, platform access and fire exits are free from any obstruction and each internal door is constructed and attached in such a way that it can be easily opened.

Store room and storage facilities

29. (1) A store room or storage area shall be provided for the storage of foodstuff, utensils, equipments and crockery and such store room or storage area shall not be used for dwelling or other purpose and shall be maintained in clean condition at all time.

(2) Food shall be stored in a suitable room, large enough to affect separation of the storage of raw materials from processed materials and a sufficient separate cold storage.

(3) Food shall not be stored in the same storage facility with cleaning agents and disinfectants.

(4) Food shall be kept clean, free from pollution, bad smells, well protected from moisture, dust or pests and are prevented from contact with raw materials or any other items that may contribute to contamination.

(5) Food, raw food ingredients, cooking utensils, cutleries and dishes shall be places or arranged with a minimum distance of—

- (a) 15 centimeters between the wall storage facility and the food was stored;
and
- (b) not less than 50 centimeters (20 inches) from the floor.

(6) High-risk food shall be stored in unopened containers, labeled and stored separately from food that is not packed or wrapped.

(7) Perishable food or high-risk food shall be stored at a suitable temperature to protect it from deterioration and damage.

(8) Raw materials or ingredients for food preparation is labeled and stored in appropriate conditions to prevent deterioration and to protect them from pollution.

(9) Foods stock are replaced regularly on “first in first out” basis.

(10) The licensee shall not keep the refrigerated or frozen not exceeding the maximum capacity of the storage facility.

(11) The licensee shall keep the fresh food intended for sale in retail in such condition where —

- (a) the temperature is kept between 1°C to 4°C; or
- (b) for frozen food at a temperature -18°C, in storage facility.

(12) The licensee shall ensure that the optimum temperature of the cold storage facility for chilled or frozen food is consistent during the storage period of food, but brief exposure to temperature above the optimum temperature which will not cause a risk to health is permitted.

(13) In any food establishment premises where both ‘*halal*’ food and ‘*non-halal*’ food is prepared, licensee shall—

- (a) separately wash and store food, appliances, utensils equipment, crockeries or cutleries used to prepare and serve the ‘*non-halal*’ and ‘*halal*’ food at separate places;
- (b) to separately use a dedicated set of appliances, utensils, equipment, crockeries or cutleries used to prepare and serve the ‘*non-halal*’ and ‘*halal*’ food; and
- (c) store or place all food, appliances, utensils, equipment, crockeries or cutleries used to prepare and serve ‘*non-halal*’ and ‘*halal*’ food separately and at different places.

(14) Licensee shall ensure that any of the appliance, utensil, equipment, crockery or cutlery used to prepare and serve the ‘*non-halal*’ shall not be taken nor used from any other places except where the ‘*non-halal*’ food is prepared and served.

(15) Where the ‘*non-halal*’ food is prepared and served at the food establishment at any conspicuous place of the premise, the licensee shall at all time display the sign “*Non-Halal Food Only*”.

(16) For the purpose of these By-Laws—

- (a) “*halal food*” shall mean food that—
 - (i) is not comprised of or consist of any part or substance from the animal which is prohibited for the Muslim to eat under Islamic Law or not slaughtered according to the Islamic Law;
 - (ii) do not comprise or consist of anything considered as filthy under Islamic Law;

- (iii) is not prepared, processed or manufactured using anything which is not free from filth under Islamic Law; and
 - (iv) is not at the time of preparation, processing or storage come in contact with or in close proximity to any food that do not satisfy subsubparagraphs (i), (ii) or (iii) or anything considered as filth under Islamic Law;
- (b) “Islamic Law” shall mean Islamic laws according to the Syafie school of thought or Islamic laws according to the other teaching such as Maliki, Hambali or Hanafi that is accepted by the Perak Islamic Council and enforceable in Taiping Municipal Council; and
- (c) “filth” shall mean anything that is prohibited under the Islamic Law for the Muslim to eat, drink or use.

Halal Certificate requirement

30. Food establishment that displays “*halal logo*”, shall obtain *Halal Certificate* from Malaysian Department of Islamic Development (JAKIM).

Burning

31. The licensee shall not burn or cause to burn flammable material and waste unless in accordance with manner and place approved by the Licensing Authority.

Spreading dust, etc.

32. The licensee shall not cause, allow or approve of spreading of any quantity of dust, smoke, vapors, heat gas, projection, smell, vibration, smoke or soot from the licenced premise which can cause nuisance or pollutes the air.

Noise

33. The licensee shall not create or cause any noise as to become a nuisance when operating any food establishment activities.

Business hour

34. The Licensing Authority may direct any food establishment activities not to be permitted to operate in a licensed place or premise unless during such time and hours as prescribed by the Licensing Authority.

Grading of food establishments

35. (1) Licensing Authority may at any time evaluate and grade any food establishment according to the level of sanitation of the premise, cleanliness of the food and the persons who manage the food and food management practice and any other criteria deemed appropriate.

Provided that nothing in these By-Laws shall be construed as preventing the licensee from being prosecuted by the Council for any offence committed under these By- Laws or other laws being in force.

(2) When evaluation has been made and grading has been determined, the Licensing Authority shall issue the licensee a category certificate or card in any form that has been determined by the Licensing Authority to rate the grade of the food establishments.

(3) The Licensing Authority may at any time review the grading in any category certificate or card and shall issue a new category certificate or card to the licensee.

(4) The licensee shall display the category certificate or card at a prominent place at the food establishment.

(5) No licensee can transfer, amend, damage, destroy or cause or allow to be transferred, amended, damaged or destroyed the category certificate or card.

Cleaning of bottles and containers

36. (1) Suitable and efficient manner of cleansing bottles and containers shall be provided for as determined by the Licensing Authority for the process of bottling, canning and manufacturing of carbonated drinks, cordials, beer or any other kind of food or drinks.

(2) During the process of canning, bottling, packing, storing or manufacturing any food, adequate measures shall be taken to prevent such food from any contamination.

Insect and pest control

37. (1) Every licensee shall at all time take such suitable measures that maybe necessary to ensure the premise is free from mice, flies, insects or fleas or vermins.

(2) The Licensing Authorities may at any time instruct the licensee to take all necessary steps to ensure that the premise free from mice, flies, insects or fleas or vermins.

(3) If an order under paragraph (2) failed to be adhered with by the licensee, the Licensing Authorities may execute that order itself and where cost are incurred by the Licensing Authorities in carrying out any work, the Licensing Authority shall certify the cost thereto and claim the amount from the defaulting licensee and the certificate of the amount owing to the Licensing Authority shall be final.

Presumptions

38. (1) For the purpose of these By-Laws, it shall be presumed that until the contrary is proved, any food prepared, manufactured, packed, canned, bottled, stored or served is for the purpose of sale for human consumption or intended for sale for human consumption.

(2) Where any food is sold or displayed for sale, it shall until the contrary is proved, be presumed to be sold or displayed for sale for human consumption.

(3) For the purpose of these By-Laws, it shall be presumed that any person who prepare, sell or serve food in any food establishment, until the contrary is proved, is the operator of the food establishment.

PART IV

SPECIAL REQUIREMENTS AT EATERIES

Food shall be covered

39. A licensee shall keep all articles of food or drinks in a glass case or any other enclosure so as not to allow such food or drinks to come into contact with or be contaminated by any dust, dirt, fume, flies or vermin and such food or drinks shall be in a clean and hygienic condition.

Prohibition of sleeping at eateries

40. No licensee of any eatery shall allow any part of such shop opened to public to be used as a sleeping quarters.

Tables shall be provided

41. Every food shop must be equipped with dining tables which surface must be of marble or glass or of wood covered with formica or any other materials as may be approved by the Licensing Authority.

Type of kitchen

42. Only gas or electric stove or any other types of stoves approved in writing by the Licensing Authority shall be used for cooking or heating of food or boiling of water in the serving area or dining hall of the food shop. No firewood or charcoal stove shall be used for cooking or heating food at the serving place or dining hall where public has access except otherwise permitted by the Licensing Authority.

Stalls

43. (1) The Licensing Authority may allow individual stalls to be operated within any food shop's compound provided that each stall is charged a fee as provided in Second Schedule.

(2) The number and location of such stalls shall be as determined by the Licensing Authority.

(3) If the Licensing Authority allows any stall to be operated in any eatery the licensee shall comply with the following conditions —

- (a) the stall shall be covered or paneled with aluminum sheeting or any other impervious materials as approved by the Licensing Authority;
- (b) all food for display shall be kept enclosed in glass shelves or compartment which should so be made in order to avoid any contamination of the food kept therein; and
- (c) the stall shall be maintained and kept clean at all time.

Other precautions for public health

44. No building or place shall be used as an eatery unless the following conditions are complied with —

- (a) for dining hall —
 - (i) the flooring of a dining hall for the eatery or the restaurant shall be tiled or of any other suitable material as may be approved by the Licensing Authority and should always be kept in a sanitary condition at all times; and
 - (ii) the wall of a dining hall, serving area and any other area as required by the Licensing Authority shall be glazed-tiles to a height not less than 1.5 meter from the floor and in the case of an air conditioned eatery such wall shall be provided with wood paneling or of such other smooth surface materials as may be approved by the Licensing Authority;

-
- (b) for kitchen—
- (i) the flooring of the kitchen for the eatery or the restaurant shall be tiled or of any other suitable material as may be approved by the Licensing Authority;
 - (ii) the wall shall be glazed-tiles up to ceiling level of not less than 3 meters from the floor. The diagonal measurement between the floor and walls shall be rounded up to 7 cm with the same surface material of the floor; and
 - (iii) a proper smoke hood and chimney across the rooftop shall be provided with, so that any release or smoke will not be a nuisance to the public unless with written exception from the Licensing Authority;
- (c) a proper washing area shall be equipped with wash basins and slap bins in sufficient number as required by Licensing Authority and no washing of utensils, crockery or other containers shall be carried out in a dining hall, serving area or on any five footway, back lane, side lane or over any drains or at any other places lower than 0.5 meters from the floor level;
- (d) washing hand basins shall be adequately provided made of grease porcelain or stainless steel for customers' usage;
- (e) adequate toilet (bowl or trough) and wash room with automatic pull pump system shall be adequately provided for customers and it should be kept clean and in good condition at all times;
- (f) toilets must be separated for usage by men and women;
- (g) no empty bottles shall be piled or kept at serving place, dining hall or back alleys of the premise;
- (h) no gambling in whatever form can be carried out or viewed in any part of the premise;
- (i) no cooked food meant for sale can be laid on the floor at any part of the premise;
- (j) all crockery, glassware and other utensils used in the preparation, service or consumption of food must not in any way be chipped, broken or cracked and shall every time after use be —
- (i) washed clean and immersed in boiling water; and
 - (ii) unless immediately required for further used, stored in a closed cabinet which is inaccessible to dust, insects or dirt; and

- (k) it shall be made available for inspection in any eatery, a floor plan that has been duly approved by the President showing —
- (i) the space allotted for the preparation of food;
 - (ii) the space allotted for cooking;
 - (iii) the space allotted for serving food to customers;
 - (iv) the space allotted for cleaning, drying and storing equipment; and
 - (v) the space for storing and disposing wastes.

PART V

SPECIAL REQUIREMENTS FOR BREAD FACTORY

Tables, etc. must be clean

45. Every licensee shall cause every baking table and every table, shelve or material used where bread, cakes, biscuits or other bakery products is to be placed inside or on top of it is surfaced with marble or glass or other smooth and impervious material approved by the Licensing Authority and all appliances being used to prepare bread shall be washed and cleaned at least once a day.

Walls and floors

46. (1) Walls of the kitchen, bake house, preparation and packing area shall be surfaced with glazed tiles at least 3.0 meters from the floor or ceiling level.

(2) Kitchen floor shall be properly surfaced with tiled or any other water resisting materials approved by the Licensing Authority. The diagonal measurement between the floor and walls shall be rounded up to 7 cm with the same surface material of the floor.

Bake house

47. (1) Every bake house or premise in which a baking oven is placed shall be constructed of non-flammable material as determined by the Licensing Authority and so situated as to be fully ventilated and not to cause nuisance or danger to neighboring premises.

(2) No place on the same level with a bake house or forming part of the same building may be used for sleeping purposes or for cooking food.

(3) No mess room shall connect directly to a bake house.

Other precautions for public health

48. (1) All bread, cake, biscuits or other confectioneries shall not be allowed to come into contact with dirty material while being moved from the bake house.

(2) Bread, cake, biscuit or any other confectioneries, notwithstanding the fact that they have been securely wrapped, shall not be placed at any other place other than on the table, tray or shelve or other suitable receptacles not less than 0.5 meters from floor level.

(3) Well organized reception shall be prepared at all bread factories to receive and store baked bread, cakes, biscuits and any other confection which has already been baked.

(4) Flour and any other ingredient in a bakery shall be stored in a receptacle which is free from rat or insect.

(5) Store used for storing flour and any other ingredient and equipment shall be free from rat or insect.

(6) No person shall be allowed to sit, stand, recline or sleep on the table or rack of any place in bread making facility.

PART VI**SPECIAL REQUIREMENTS FOR DAIRIES****Sanitation of dairies**

49. The licensee shall maintain and caused every part of his dairy to be kept clean at all times as required by the Licensing Authority and shall paint the dairy when required to do so by the Licensing Authority.

Sales and storage of milk

50. (1) The licensee of a dairy shall not deposit or keep any milk in any container in any place other than specified by the Licensing Authority.

(2) Any person who sells raw milk shall keep the milk at a temperature below 4°C in a refrigerator or insulator or in any other suitable place if necessary where there is no other food within the storage facility that can contaminate the milk.

(3) Any person who sells milk in the packaging seal shall comply with the following requirements:

- (a) the seal is intact before the sale; and
- (b) the milk is sold in the original form in a container and the same quantity of milk received from the food premise which the milk is sold.

Containers for sale of milk

51. (1) The licensee of a dairy shall not convey any milk for sale or distribution in any open container.

(2) All containers for the conveyance of milk shall be provided with proper close fitting covers and if milk is distributed in containers, such containers shall be fitted with suitable and clean covers.

Cleansing of milk containers

52. The licensee of a dairy shall maintain all milk container in a state of cleanliness and shall clean them after use with steam or boiling water.

Containers not to be used for drinking

53. The licensee of a dairy shall not permit any persons to drink out of any container or measurement tools used by him in sale of milk.

Important sanitation to be observed in milking

54. The licensee shall ensure animals milked are clean and free from any disease.

Diseases at premises

55. (1) The licensee shall ensure that the animals kept by him are free from any infectious disease.

(2) The licensee shall immediately notify the Licensing Authority upon discovery of any animal in his dairy suffering from any infectious or contagious disease.

(3) The licensee shall not cause to be sold or mixed with other milk, the milk of an infected animal or of an animal which has been in contact with or associated with an infected animal or which in the opinion of the Licensing Authority is likely to have become contaminated.

(4) The licensee shall not allow any person suffering from or carrying any infectious or contagious disease or who have recently been in contact with a person so suffering to reside at or enter into any dairy or milking from any animal or in any way involved in his trade.

(5) The licensee shall immediately notify the Licensing Authority of any person on his dairy or residing in his house who is suffering from any infectious or contagious disease.

(6) The Licensing Authority shall within a reasonable time after being notified of any person suffering from any infectious or contagious disease notify the same to the relevant health authority.

(7) Every licensee shall take all reasonable measures in handling, storing and distributing milk to avoid exposure of any infection or contamination.

Order to stop supply, distribution or sale of milk

56. If the Licensing Authority is in the opinion that any infectious disease has been caused or is likely to be caused by the consumption of milk from any of the dairies, or that the public health is likely to be endangered by any act or default of any licensee of a dairy, the Licensing Authority may make an order in writing prohibiting the licensee from continuing operating, supplying, distributing or selling any milk and the licensee shall not thereafter supply, distribute, sell or offer for sell any kind of milk for as long as such order remain in force.

PART VII

ENFORCEMENT

Power to enter and inspect

57. (1) The Licensing Authority or any Authorized Officer may at all reasonable time, without warrant for the purpose of ascertaining whether the conditions or restrictions of a license or the provision of these By-Laws are being fully complied with—

- (a) enter any premise which operates food establishment activities; and
- (b) carry out inspection at such premise.

(2) If the Licensing Authority or any Authorized Officer has reason to believe that an offence has been committed under these By-Laws in any licensed or unlicensed premise, the person residing in or in charge of such place shall allow the Licensing Authority or any Authorized Officer, on demand of such person acting as aforesaid, free entry thereto and afford all reasonable assistance for a search therein.

(3) If entry to any licensed or unlicensed premise cannot be obtained under paragraph (2), it shall be lawful in any case for Licensing Authority or Authorized Officer, upon identifying himself and the purpose of the entry to the licensee or his employee or any other person at the particular place, to enter the premise without warrant and search therein and to break open any outer or inner door or window in order to effect an entrance into such place.

(4) Wherever any premise liable to be searched or inspected under these By-Laws is closed, the licensee, the proprietor, his employees or person being in charge of such premise, if any, shall on the request of Licensing Authority or Authorized Officer to open or cause to be opened such premise and shall allow any such officer free entry thereto and afford all reasonable facilities for a search therein and where entry to such premise cannot be so obtained such officer may proceed in the manner provided by paragraph (3) if he has reasonable believe that an offence under these By-Laws has been committed in such place.

Search

58. (1) If any Magistrate, on written information and after such inquiry as he thinks necessary, has reason to believe that—

- (a) an offence under these By-Laws has or is being committed in any premise; or
- (b) any evidence or thing necessary for the investigation of any offence under these By-Laws can be found at any premise,

he may by warrant authorize the Licensing Authority or any Authorized Officer, to whom it is directed with such assistance, as may be required, to enter and search the place.

(2) Notwithstanding the provision under paragraph (1), if the Licensing Authority or any Authorized Officer has reasonable ground to believe that—

- (a) an offence under these By-Laws has or being committed at any premise; and
- (b) by reason of any delay in obtaining a search warrant the purpose of the search is likely to be frustrated,

the Licensing Authority or any Authorized Officer may, enter and search such place and any person whom he reasonably believes to be concerned in the management of any premise.

Search of female person

59. No female person shall be searched under by-laws 57 or 58 except by another female person and such search shall be conducted with strict regard to decency

Seizure

60. (1) The Licensing Authority or any Authorized Officer exercising powers under by-laws 57 and 58, may seize anything which he reasonably believes to have a bearing on, or can furnish evidence of, the commission of an offence under these By-Laws inside or outside the premise, or anywhere else within the territorial jurisdiction of the Council.

(2) The Licensing Authority or any Authorized Officer who seizes anything at any premise or place under paragraph (1) shall prepare a list of all things seized and forthwith deliver a copy signed by him to the occupant, proprietor or licensee of the premise, or to his servant or agent, present at such premise.

(3) Where the premise is unoccupied, the Licensing Authority or any Authorized Officer who seizes shall whenever possible post a list of the things seized conspicuously on the premise.

(4) Any item seized under these By-Laws shall be admissible as evidence in any proceedings under these By-Laws.

(5) Where, by reason of its nature, size or amount it is not practicable to remove any item seized under these By-Laws, the Licensing Authority or any Authorized Officer who seizes shall by any means seal the seizeable item in the premise in which it is found.

(6) A person who, without lawful authority breaks, tampers with or damages the seal referred to in paragraph (5) or removes any item under seal or attempts to do so commit an offence punishable under these By-Laws.

Forfeiture

61. All items seized under these By-Laws may be forfeited.

Forfeiture if there is prosecution

62. (1) If prosecution involving any item seized under these By-Laws is instituted, forfeiture or release of any such item may only be made upon order of the Court before which the prosecution has been held.

(2) Notwithstanding under paragraph (1), if it is proven to the satisfaction of the court that—

- (a) an offence against any provision of these By-Laws has been committed;
- and

- (b) any item is the subject-matter of or has been used in the commission of the offence,

the court shall forfeit the item notwithstanding that no person has been convicted of such offence.

(3) All items forfeited under these By-Laws shall be delivered to the Licensing Authority and shall be disposed of in accordance with the direction of the Licensing Authority.

Forfeiture if there is no prosecution

63. (1) If no prosecution involving any item seized under these By-Laws is instituted, the items shall be deemed as to be forfeited on the expiration of a period of one calendar month from the date of the seizure unless a claim thereto is made before the expiration of such period in the manner set out in paragraph (2).

(2) Any person asserting that he is the owner of any item seized under these By-Laws and that the item is not liable to be forfeited may, either personally or by his agent authorized in writing, give notice in writing to the Licensing Authority that he is claiming the item seized.

(3) On receipt of the notice under paragraph (2), the Licensing Authority may direct that the item is to be released to the claimant, subject to proof of the ownership or that the matter is to be referred to a Magistrate.

(4) A Magistrate to whom reference is made under paragraph (3) shall issue a summon requiring—

- (a) the person claiming that he is the owner of the item seized; and
(b) the person from whom the thing was seized,

to appear before him on the day appointed in the summons.

(5) On the day appointed under paragraph (4), and upon due service of the summons on each of the persons referred to in subparagraphs (4)(a) and (b) being proved, the Magistrate shall proceed to the examination of the matter, notwithstanding the non-appearance of any of such persons.

(6) If upon the conclusion of the examination under paragraph (5) in respect of a thing, the Magistrate is satisfied that—

- (a) an offence against any provision of these By-Laws has been committed; and
(b) such item is the subject-matter of or has been used in the commission of the offence,

the Magistrate shall order the forfeiture of the item; but if the Magistrate is not so satisfied, he shall order that the item is to be released and delivered to the person whom in his opinion has a right to such item.

No cost or damages arising from seizure to be recoverable

64. No person shall claim in any proceedings before any court in respect of any item seized in the exercise of any power conferred under these By-Laws are entitled to the costs of such proceedings or to any damages or other relief unless such seizure was made without reasonable cause.

Power to close

65. (1) Without prejudice to the exercise of the powers conferred to him under by-laws 57 and 58, the Licensing Authority may, forthwith take such steps as he may consider necessary to close any premise if he is satisfied that —

- (a) there has been a breach of any condition or restriction of the license or a contravention of any provision of these By-Laws; or
- (b) such closure is necessary for public health and the term of the closure period shall not be more than fourteen days.

(2) The Licensing Authority may close any premise operating food establishment activities if he is satisfied that the premise does not have any license or is operating under an unlawful license.

(3) If a premise operating food establishment activities is closed under paragraph (1) the license for that premise shall be deemed to be suspended during the term of closure.

(4) During the term of closure the licensee shall take measures as required by the Licensing Authority to ensure that all conditions and restrictions of the license and any provision of these By-Laws is fully complied with.

(5) The Licensing Authority may after conducting a proper inquiry allow the licensed premise to operate if the Licensing Authority is satisfied that the reason for closure has been dealt with and terminated or all conditions and restrictions of the license and any provision of these By-Laws has been fully complied with.

(6) If until the end of closure period, the licensee still fails to comply any of the condition or the restriction of the license or any provision of these By-Laws therefore the Licensing Authority shall revoke his license.

(7) If a premise operating food establishment activities is closed under paragraph (2), the Licensing Authority may allow that premise to start operating upon the issuance of a valid license and the applicant has settled all payment of compounds, penalty and fee as prescribed under these By-Laws.

(8) If any premise is found operating food establishment activities during the term of closure period, the Licensing Authority may revoke the license of the premise immediately.

Power to arrest

66. (1) The Licensing Authority, any Authorized Officer or any police officer not below the rank of Inspector may arrest without warrant any person who commits in his presence or whom he reasonably believes to have committed any offence under this By-Laws—

- (a) if the name of address of the person is unknown to him and the person declines to give his name and address; or
- (b) if there is a reason to doubt the accuracy of the name or address given to him.

(2) A person arrested under this by-law shall be detained and shall be brought before a Magistrate's Court within twenty-four hours unless his name and address are sooner ascertained.

PART VIII**MISCELLANEOUS****Prosecution**

67. No prosecution shall be instituted for an offence under these By-Laws except with the written consent of the Public Prosecutor.

Compounding of offences

68. (1) The President, the Secretary or the Legal Officer, Assistant Legal Officer or any other authorized officer may compound any offence committed by any person under these By-Laws and prescribed to be a compoundable offence by making a written offer to the person suspected of committing the offence to compound the offence upon payment to the Council of an amount of money not exceeding the amount of one thousand ringgit.

(2) An offer under paragraph (1) may be made at any time after the offence has been committed but before any prosecution for it has been instituted, and if the amount specified in the offer is not paid within the period specified in the offer or within such extended period as the President, the Secretary, the Legal Officer, Assistant Legal Officer or any other authorized officer, prosecution for the offence may be instituted at any time after that against that person to whom the offer was made.

(3) If an offence has been compounded under paragraph (1), no prosecution shall be instituted after that in respect of the offence against the person to whom the offer to compound was made and anything seized in connection with the offence shall be released, subject to such terms and conditions as may be prescribed.

(4) All monies received under these By-Laws shall be paid into the fund constituted under any law relating to local government.

General penalty

69. Any person who contravenes any provisions of these By-Laws commits an offence and shall, on conviction be liable to a fine not exceeding two thousand ringgit or to imprisonment for a term not exceeding one year or to both and in the case of a continuing offence to a fine not exceeding two hundred and fifty ringgit for each day during which such offence is continued after conviction.

Revocation and transitional provision

70. (1) Control and Supervision of Food Establishments (Taiping Municipal Council) By-Laws 1984 [*Pk. P.U. 20/1984*] is revoked.

(2) Without prejudice to the offence of these By-Laws, any offence committed in contravention of any provision of the revoked of By-Laws, prior to this revoke shall, for the purposes of prosecution continued with the revoked By-Laws 1993 was, as if the revoked By-Laws shall continue in force.

FIRST SCHEDULE

[paragraph 4(3)]

LICENSE PROCESSING FEE

(a) Form	:	Free
(b) Food establishments	:	RM20.00

[paragraph 11(3)]

FEE FOR CERTIFIED LICENSE

(a) Copy for certified license	:	RM20.00
--------------------------------	---	---------

SECOND SCHEDULE

[subparagraph 4(4)(b)]

FOOD ESTABLISHMENT ANNUAL LICENSE FEE

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
1.	<i>Kedai Kopi / Kedai Teh</i>	250.00
2.	Eatery / Restaurant:	
	<i>(a)</i> Air Con	450.00
	<i>(b)</i> Non Air Con	
	<i>(i)</i> Less than < 93 m ²	250.00
	<i>(ii)</i> More than > 93 m ²	350.00
3.	Edible oil mills using machinery	360.00
4.	Preparation, bottling, canning, packing or manufacture of soft drinks including aerated, carbonated, flavoured, medicinal and mineral water:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	500.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	800.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	1,200.00
5.	Manufacturing sauces and vinegar, including bottling:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	250.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	500.00
6.	Dairy men:	
	<i>(a)</i> Area < 1 acre	240.00
	<i>(b)</i> Area > 1 acre to < 3 acre	480.00
	<i>(c)</i> Area > 3 acre	720.00
7.	<i>(a)</i> Ice Cream Factory:	
	<i>(i)</i> Area < 93 m ²	400.00
	<i>(ii)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	600.00
	<i>(iii)</i> Area > 186 m ²	800.00
	<i>(b)</i> Ice Factory:	
	<i>(i)</i> Area < 93 m ²	400.00
	<i>(ii)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	600.00
	<i>(iii)</i> Area > 186 m ²	800.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
8.	Milk / Snack Bar / Coffee House	250.00
9.	Canteen	120.00
10.	Warehouse for storage of food/ drinks with floor area of:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	600.00
11.	Public House / Bar / Pub	400.00
12.	School Canteen	50.00
13.	Food Caterer	120.00
14.	Mee / Mee Hoon / Koay Teow / Vermicelli Factory:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	300.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	600.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	900.00
15.	Bakery where bread loaves are baked:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	300.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	600.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	900.00
16.	All kinds of cakes including a bakery where bread loaves is not bake:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	800.00
17.	Confectionery:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	800.00
18.	Flour mills, curry powder mill, rice mill including others milling food stuffs:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	250.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	500.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	750.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
19.	Coffee powder factory:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
20.	Preparation of manufacture of edible oils and fats including ghee, lard, dripping, coconut oil, palm oil and ground nut oil:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
21.	Packing of food including tea, oil and any other foodstuffs:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
22.	Preparation, packing and distribution for sale of precooked food	120.00
23.	Canning, bottling or packing in air-tight containers of any food:	
	(a) Area < 93 m ²	250.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	500.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
24.	Sugar refining or making "gula melaka":	
	(a) Area < 93 m ²	500.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	(c) Area > 186 m ²	1,000.00
25.	Preparation or manufacture of fruit juices, fruit extracts and concentrates, fruit squash, fruit cordials, fruit syrups, imitation cordials and syrups, fruit essences, medicinal beverages and flavoring essences and syrups:	
	(a) Area < 93 m ²	350.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	700.00
	(c) Area > 186 m ²	1,000.00
26.	Preparation for sale of meat and meat products, sea and sea food products including roast pork, duck, fowl and meat	200.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
27.	Preparation or manufacture of pickles, preserved fruits and vegetables:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	120.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	500.00
28.	Preparation or manufacture of meat and vegetable extracts:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	
29.	Chocolate factory:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	500.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	1,000.00
30.	Manufacture, distillation, compounding, bottling, canning of intoxicating liquor including beer and stout:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	500.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	1,000.00
31.	Frozen/ Processed foods:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	350.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	1,000.00
32.	Manufacture, preparation, packing or sale of food flavoring, food seasoning, food colouring and food preservatives:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	120.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	500.00
33.	The preparation and manufacture of:	
	<i>(a)</i> Jams and jellies:	
	<i>(i)</i> Area < 93 m ²	200.00
	<i>(ii)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	<i>(iii)</i> Area > 186 m ²	600.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
(b)	Milk and creams including re-constituted milk and creams:	
	(i) Area < 93 m ²	400.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	800.00
	(iii) Area > 186 m ²	1,000.00
(c)	Milk powders:	
	(i) Area < 93 m ²	400.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	800.00
	(iii) Area > 186 m ²	1,000.00
(d)	Dried eggs, eggs powders:	
	(i) Area < 93 m ²	200.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(iii) Area > 186 m ²	600.00
(e)	Compounded articles of food consisting principally of milk and or egg powders:	
	(i) Area < 93 m ²	200.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(iii) Area > 186 m ²	600.00
(f)	Any edible product made from beans, groundnuts, coconuts and other pulses and nuts involving a process other than simple drying or cooking:	
	(i) Area < 93 m ²	200.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(iii) Area > 186 m ²	600.00
(g)	Butter, cheese and margarine:	
	(i) Area < 93 m ²	200.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(iii) Area > 186 m ²	600.00
(h)	Peanut butter:	
	(i) Area < 93 m ²	200.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(iii) Area > 186 m ²	600.00
34.	Stalls within eating shop, cinema or any other licensed premises	60.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
35.	Ice / Ice cream and / or soft drinks distributor or agent	120.00
36.	Sale of confectionery, ice cream and soft drinks / from dispensing machine:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	120.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	500.00
37.	Storage of meat and meat products, sea and sea food products, vegetables and fruits:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	600.00
38.	Fruits/ Vegetable shop:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	120.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	500.00
39.	Sundry or provision shop:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	120.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	500.00
40.	Sale of fresh provision:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	240.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	480.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	720.00
41.	All alcoholic liquors for consumption off the premises:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	240.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	480.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	720.00
42.	Beans Factory:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	240.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	480.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	720.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
43.	Any food factory or food establishment not specified in this Schedule:	
	(a) Area < 93 m ²	120.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	(c) Area > 186 m ²	360.00
44.	Preparation or manufacture of sago, tapioca and products made there from:	
	(a) Area < 93 m ²	250.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	500.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
45.	Curing fish or manufacturing fish or other manure:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	600.00
46.	Drying or salting fish:	
	(a) Area < 93 m ²	100.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	200.00
	(c) Area > 186 m ²	300.00
47.	Storing copra:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	600.00
48.	Storage of salt fish, 'belacan', shrimps etc:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	600.00
49.	Storing, depositing or dealing in any decomposed fish or other commodity known as 'ikan busuk':	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	600.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
50.	Drug store / or medicine shop:	
	(a) Area < 93 m ²	120.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	(c) Area > 186 m ²	500.00
51.	Palm oil factory:	
	(a) Area < 93 m ²	400.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	800.00
	(c) Area > 186 m ²	1,000.00
52.	Duck / poultry farming (in excess of 20 birds):	
	(a) Area < 93 m ²	120.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	240.00
	(c) Area > 186 m ²	500.00
53.	Storage of flour exceeding 1 ½ ton:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
54.	Storage of palm oil:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
55.	'Belacan' factory:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
56.	Animal feed mill:	
	(a) Area < 93 m ²	250.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	500.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
57.	Manufacture of medicine and drugs:	
	(a) Area < 93 m ²	250.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	500.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
58.	Manufacturing, curing or storing tobacco:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	400.00
	(c) Area > 186 m ²	800.00
59.	Manufacturing cigars and / or cigarettes:	
	(a) Area < 93 m ²	500.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	1,000.00
	(c) Area > 186 m ²	1,500.00
60.	Cow / buffalo / goat and pig farm:	
	(a) Area < 93 m ²	500.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	(c) Area > 186 m ²	1,000.00

THIRD SCHEDULE
[paragraph 12(6)]

TEMPORARY LICENSE FEE

No.	Nature of trade, business, industry	Lisence fee for one month (RM)
1.	Temporary license	
	i. Area < 93 m ²	20.00
	ii. Area >93 m ² to < 186 m ²	40.00
	iii. Area > 186 m ²	60.00

Made 17 March 2017

[M.P. Taiping/UU/7/10; PU.Pk. 23/75 (Bhg X)]

DATO' HAJI ABD. RAHIM BIN MD. ARIFF
President
Taiping Municipal Council

Dated 8 May 2017

[P.U.Pk. 23/75 (Bhg X)]

SHAHROL AZAM BIN SHAARI
Secretary
State Executive Council
Perak Darul Ridzuan

Pk. P.U. 66.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

UNDANG-UNDANG KECIL PELESENAN ESTABLISYMEN MAKANAN
(MAJLIS DAERAH SELAMA) 2017

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Undang-
undang
kecil

1. Nama, permulaan kuat kuasa dan pemakaian
2. Tafsiran

BAHAGIAN II

LESEN

3. Lesen
4. Permohonan lesen
5. Lesen tidak boleh dipindah milik
6. Fi tidak boleh dibayar balik
7. Deposit
8. Penggantungan atau pembatalan lesen
9. Tempoh sah lesen
10. Pembaharuan lesen
11. Lesen hendaklah dipamerkan dan dikemukakan
12. Lesen sementara
13. Penyerahan balik lesen
14. Menjalankan aktiviti perniagaan selain dari yang telah diluluskan
15. Pengecualian

Undang-
undang
kecil

BAHAGIAN III

PERUNTUKAN AM BAGI SEMUA ESTABLISYMEN MAKANAN

16. Bangunan
17. Kehendak-kehendak kebersihan
18. Menyediakan tong sampah
19. Sampah pepejal basah
20. Pembuangan sampah
21. Pencemaran efluen dan kumbahan
22. Bekalan air
23. Kemudahan kebersihan
24. Pencahayaan dan pengalihudaraan
25. Keselamatan pekerja dan kebersihan
26. Pemeriksaan perubatan bagi orang yang bekerja di establisymen makanan
27. Peruntukan bilik persalinan, *dsb.*
28. Pencegahan kebakaran
29. Bilik stor dan kemudahan stor penyimpanan lain
30. Kehendak Sijil Halal
31. Pembakaran
32. Penyebaran habuk, *dsb.*
33. Bising
34. Waktu perniagaan
35. Penggredan establisymen makanan
36. Membersih botol dan bekas
37. Pengawalan serangga dan binatang perosak
38. Anggapan

Undang-
undang
kecil

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN KHAS KEDAI MAKAN

39. Makanan hendaklah ditutup
40. Dilarang tidur di dalam kedai makan
41. Meja hendaklah disediakan
42. Jenis dapur
43. Gerai
44. Langkah kesihatan awam yang lain

BAHAGIAN V

KEPERLUAN KHAS KILANG ROTI

45. Meja, *dsb.* mesti dibersihkan
46. Dinding dan lantai
47. Dapur pembakar roti
48. Langkah kesihatan awam yang lain

BAHAGIAN VI

KEPERLUAN KHAS UNTUK TEMPAT TENUSU

49. Kebersihan tempat tenusu
50. Penjualan dan penyimpanan susu
51. Bekas untuk jualan susu
52. Pencucian bekas susu
53. Bekas susu tidak boleh digunakan untuk minum
54. Kebersihan yang perlu diawasi semasa pemerahan susu
55. Penyakit di premis
56. Perintah memberhentikan bekalan, pengagihan atau penjualan susu

Undang-
undang
kecil

BAHAGIAN VII

PENGUATKUASAAN

57. Kuasa memasuki dan memeriksa
58. Penggeledahan
59. Pemeriksaan orang perempuan
60. Penyitaan
61. Pelucuthakan
62. Pelucuthakan jika ada pendakwaan
63. Pelucuthakan jika tiada pendakwaan
64. Tiada kos atau ganti rugi berbangkit daripada penyitaan boleh didapatkan
65. Kuasa menutup
66. Kuasa menangkap

BAHAGIAN VIII

PELBAGAI

67. Pendakwaan
68. Mengkompaun kesalahan-kesalahan
69. Penalti am

JADUAL

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

UNDANG-UNDANG KECIL PELESENAN ESTABLISYMEN MAKANAN
(MAJLIS DAERAH SELAMA) 2017

PADA menjalankan kuasa yang diberikan oleh Seksyen 73, 102 dan 102A Akta Kerajaan Tempatan 1976 [*Akta 171*], Majlis Daerah Selama membuat, dan menurut Seksyen 103 Akta tersebut, Pihak Berkuasa Negeri mengesahkan undang-undang kecil yang berikut:

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Nama, permulaan kuat kuasa dan pemakaian

1. (1) Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-Undang Kecil Pelesenan Establisyment Makanan (Majlis Daerah Selama) 2017**.

(2) Undang-Undang Kecil ini hendaklah mula berkuat kuasa pada tarikh penyarannya dalam *Warta*.

(3) Undang-Undang Kecil ini hendaklah terpakai kepada kawasan yang ditadbir oleh Majlis Daerah Selama.

Tafsiran

2. Dalam Undang-Undang Kecil ini, melainkan jika kandungan konteksnya menghendaki makna yang lain—

“bar” ertinya mana-mana tempat di mana minuman beralkohol dihidangkan atau dijual dan termasuklah ‘milk-bar’ dan ‘snack-bar’;

“daging” ertinya daging apa-apa binatang yang disembelih yang digunakan untuk makanan manusia sama ada yang baru atau disediakan secara pembekuan, penyjukan, awetan, pemasinan atau dengan apa jua proses;

“dapur bakar roti” ertinya mana-mana bilik atau ruang tertutup di mana pembakaran roti dilakukan;

“efluen” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974 [*Akta 127*];

“efluen perindustrian” ertinya cecair air atau sisa air yang terhasil disebabkan atau dalam perjalanan proses pengeluaran yang berlaku di mana-mana premis perindustrian;

“establisymen makanan” ertinya mana-mana tempat atau premis di mana makanan disediakan, dikilang, diproses, dibungkus, ditin, dibotol atau distor untuk dijual sebagai makanan manusia atau haiwan dan termasuklah kedai makan, kilang roti, tempat tenusu dan mana-mana tempat di mana makanan dihidangkan, dijual atau dipamerkan untuk jualan bagi makanan manusia atau haiwan dan termasuklah kedai masak di mana sebarang makanan atau adunan makanan disediakan atau dimasak untuk dijual tetapi tidak dimakan di premis berkenaan atau apa-apa jua aktiviti yang dinyatakan dalam Jadual Kedua;

“gerai” adalah mana-mana gerai makanan berlesen atau tidak berlesen yang terdapat di dalam establisymen makanan atau gerai makanan yang didirikan secara berseendiri;

“kawasan kerja” ertinya dapur dan termasuklah tempat makanan disediakan atau disimpan;

“kedai makan” ertinya mana-mana tempat atau premis sama ada tetap atau sementara di mana makanan dijual untuk dimakan di tempat atau di premis tersebut sama ada disediakan di situ atau tidak dan ini termasuklah restoran, kafe, kedai kopi, kedai ais krim, bar dan kantin;

“kilang roti” ertinya mana-mana tempat yang digunakan untuk membuat roti, kek, biskut atau konfeksi lain;

“kumbahan” ertinya apa-apa lepasan cecair yang mengandungi kumbahan manusia, haiwan atau bahan nabati dalam bentuk terampai atau larutan yang diperoleh daripada aktiviti domestik dan terhasil dari premis rumah, komersial, institusi dan industri termasuk lepasan cecair dari tandas, besin, sinki, bilik air dan apa-apa perkakas kebersihan lain tetapi tidak termasuk air hujan dan effluen perindustrian;

“Majlis” ertinya Majlis Daerah Selama;

“makanan” termasuk setiap artikel yang dikilang, diproses, dijual atau yang direpresentasikan sebagai makanan atau minuman manusia atau yang dimasukkan ke dalam atau digunakan dalam komposisi, penyediaan, pengawetan mana-mana makanan atau minuman dan termasuklah produk roti, konfeksi, benda-benda kunyahan dan apa-apa adunan kepada makanan, minuman, konfeksi atau benda-benda kunyahan tersebut, tetapi tidak termasuk—

- (a) benda atau bahan yang digunakan sebagai dadah sahaja;
- (b) binatang atau burung yang hidup; atau
- (c) foder atau bahan-bahan makanan binatang, burung atau ikan;

“Pegawai Kesihatan” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Kerajaan Tempatan 1976 [*Akta 171*];

“pemegang lesen” ertinya mana-mana orang yang kepadanya lesen dikeluarkan di bawah Undang-Undang Kecil ini termasuk pekerja, ejen atau pengkhidmat kepada pemegang lesen;

“Pihak Berkuasa Melesen” ertinya Yang Dipertua, Setiausaha atau mana-mana Pegawai Yang Diberi Kuasa secara bertulis oleh Yang Dipertua;

“premis” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Jalan, Parit dan Bangunan 1974 [*Akta 133*];

“premis berlesen” ertinya mana-mana premis yang menjalankan apa-apa aktiviti establisymen makanan yang telah dilesenkan oleh Pihak Berkuasa Melesen di bawah Undang-Undang Kecil ini;

“suar kaki” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta Jalan, Parit Dan Bangunan 1974 [*Akta 133*];

“susu” termasuklah krim atau sebarang cecair yang diertikan sebagai susu atau krim bertujuan untuk dijual sebagai makanan manusia atau untuk digunakan dalam keluaran hasil kilangan sebagai makanan manusia dan ‘keluaran susu’ termasuklah sebarang keluaran susu yang diproses atau dikilangkan;

“tempat hidangan” ertinya tempat di mana makanan disimpan atau tersedia untuk dihidangkan;

“tempat tenusu” termasuklah ladang, kandang lembu, kandang kambing, stor susu atau kedai susu atau lain-lain tempat di mana susu di simpan atau dari mana susu dibekalkan untuk jualan; dan dalam kes penjual susu, termasuklah tempat di mana dia menyimpan perkakas yang digunakan olehnya untuk menjual susu, tetapi tidak termasuk premis di mana susu dibekalkan atau ditawarkan untuk dijual dalam bekas yang telah ditutup kemas dan tidak dibuka, atau lain-lain tempat yang mana susu dijual sebagai makanan dalam premis itu sahaja; dan

“Yang Dipertua” ertinya Yang Dipertua Majlis Daerah Selama.

BAHAGIAN II

LESEN

Lesen

3. (1) Tiada seorang pun boleh menjalankan apa-apa aktiviti establisymen makanan atau menggunakan suatu tempat atau premis dalam kawasan Majlis bagi apa-apa aktiviti establisymen makanan tanpa satu lesen yang dikeluarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Bayaran memproses yang dikenakan bagi sesuatu lesen di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah seperti yang ditetapkan dalam Jadual Pertama.

(3) Mana-mana orang yang tidak mematuhi perenggan (1) adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak lebih dua ribu ringgit atau dipenjarakan tidak lebih daripada dua tahun atau kedua-duanya sekali, dan bagi kesalahan selepas sabitan, denda dua ratus ringgit bagi setiap hari atau sebahagian daripadanya kesalahan tersebut berterusan.

Permohonan lesen

4. (1) Suatu permohonan untuk mendapatkan atau memperbaharui lesen hendaklah dibuat mengikut apa-apa bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan mana-mana pemohon supaya hadir sendiri atau dalam hal suatu perbadanan atau firma, oleh seorang pengarah, pekerja atau mana-mana orang yang diberi kuasa oleh perbadanan atau firma tersebut, semasa permohonan dibuat.

(3) Mana-mana pemohon hendaklah membuat pembayaran fi pemrosesan seperti yang ditetapkan di dalam Jadual Pertama semasa permohonan dikemukakan dan fi pemrosesan tidak akan dikembalikan sama ada permohonan diluluskan atau tidak diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(4) Apabila permohonan ini diluluskan, Pihak Berkuasa Melesen hendaklah mengeluarkan lesen yang tertakluk kepada—

- (a) pembayaran deposit oleh pemohon seperti jumlah yang ditetapkan oleh Majlis sebagai jaminan apabila perlu untuk memastikan bahawa peruntukan-peruntukan Undang-Undang Kecil ini dan syarat lesen dipatuhi;
- (b) pembayaran apa-apa fi lain yang ditetapkan di dalam Jadual Kedua; dan
- (c) apa-apa syarat atau sekatan yang dinyatakan di dalamnya.

(5) Lesen tersebut hendaklah dalam bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Pihak Berkuasa boleh mengeluarkan lesen bagi tempoh tidak melebihi tiga tahun dan boleh diperbaharui tertakluk kepada permohonan pembaharuan yang dibuat kepada Pihak Berkuasa Melesen dan bayaran fi sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual Kedua dan apa-apa bayaran yang difikirkan perlu.

Lesen tidak boleh dipindah milik

5. (1) Suatu lesen yang dikeluarkan di bawah Undang-Undang Kecil ini tidak boleh dipindah milik kecuali dengan kebenaran bertulis Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Permohonan untuk memindah milik lesen hendaklah dibuat mengikut apa-apa bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(3) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen memberi apa-apa dokumen atau maklumat tambahan sebagaimana yang didapati perlu semasa permohonan dibuat.

(4) Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan mana-mana pemohon supaya hadir sendiri atau dalam hal suatu perbadanan atau firma, oleh seorang pengarah, pekerja atau mana-mana orang yang diberi kuasa oleh perbadanan atau firma tersebut, semasa permohonan dibuat.

(5) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen untuk menyelesaikan sebarang bayaran tertunggak kepada pihak Majlis sebelum meluluskan permohonan tersebut.

(6) Bayaran pindah milik lesen ialah sebanyak lima puluh peratus daripada bayaran lesen yang ditetapkan dalam Jadual Kedua.

Fi tidak boleh dibayar balik

6. Fi lesen dan fi lain yang telah dibayar di bawah Undang-Undang Kecil ini tidak boleh dikembalikan.

Deposit

7. (1) Deposit yang dibayar di bawah subperenggan 4(4)(a) hendaklah mengikut jumlah seperti yang ditentukan oleh Majlis.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh melupuskan deposit sepenuhnya atau sebahagiannya sekiranya Pihak Berkuasa Melesen berpuas hati bahawa terdapatnya pelanggaran syarat lesen atau sekatan lesen atau pada pembatalan lesen sebelum tarikh tamat atau pelanggaran mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini atau apa-apa arahan bertulis Pihak Berkuasa Melesen.

(3) Lesen hendaklah terbatal apabila deposit dilupuskan, melainkan dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen dengan permohonan dari pemegang lesen untuk melanjutkan lesen dan tertakluk kepada pembayaran semula deposit sekiranya dilupuskan.

(4) Pembayaran deposit di bawah subperenggan 4(4)(a) hendaklah, melainkan dilupuskan menurut perenggan (2), dikembalikan kepada pemegang lesen selepas pemegang lesen menamatkan pengendalian premis berlesen dan selepas penyerahan balik lesen kepada Pihak Berkuasa Melesen sekiranya lesen itu tamat

Penggantungan atau pembatalan lesen

8. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa menggantung atau membatalkan suatu lesen yang dikeluarkan di bawah Undang-Undang Kecil ini sekiranya telah berlaku kegagalan mematuhi mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini atau pelanggaran apa-apa syarat atau sekatan lesen.

(2) Mana-mana orang yang menjalankan atau menguruskan suatu premis berlesen semasa tempoh penggantungan lesen atau setelah lesen dibatalkan adalah melakukan suatu kesalahan.

Tempoh sah lesen

9. (1) Sesuatu lesen jika tidak digantung atau dibatalkan terlebih dahulu hendaklah terus berkuat kuasa dari sesuatu tempoh yang tidak kurang dari dua belas bulan dari tarikh kuat kuasa dan hendaklah diperbaharui pada atau sebelum tarikh tamat tempoh lesen itu.

(2) Walau apa pun di dalam Undang-Undang Kecil ini, Pegawai Pelesenan boleh mengeluarkan lesen yang sah berkuat kuasa selama tempoh tidak lebih dari tiga puluh enam bulan dari tarikh kuat kuasa lesen berkenaan.

Pembaharuan lesen

10. (1) Permohonan untuk pembaharuan lesen boleh dibuat kepada Pihak Berkuasa Melesen dengan bayaran fi seperti yang ditetapkan dalam Jadual Kedua sebelum tempoh sah lesen sedia ada luput.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen memberikan apa-apa dokumen atau maklumat tambahan yang difikirkan perlu semasa permohonan untuk pembaharuan dibuat.

(3) Pihak Berkuasa Melesen boleh memperbaharui lesen itu atau enggan membaharui lesen itu dan hendaklah memberitahu pemegang lesen secara bertulis keputusannya itu tanpa perlu mendedahkan alasan terhadap keengganan untuk memperbaharui lesen tersebut.

(4) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki pemegang lesen untuk menyelesaikan sebarang bayaran kepada Majlis dan tidak terhad kepada bayaran lesen sahaja sebelum meluluskan pembaharuan tersebut.

Lesen hendaklah dipamerkan dan dikemukakan

11. (1) Seorang pemegang lesen hendaklah mempamerkan lesen pada sepanjang masa di suatu tempat yang mudah dilihat di dalam premis berlesen dan hendaklah mengemukakannya sekiranya dikehendaki berbuat demikian oleh Pihak Berkuasa Melesen atau mana-mana pegawai yang diberi kuasa.

(2) Seorang pemegang lesen yang gagal untuk mempamer atau mengemukakan lesen di bawah perenggan (1) adalah melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh dikenakan hukuman denda yang tidak melebihi lima ratus ringgit atau penjara tidak melebihi enam bulan atau kedua-duanya.

(3) Bagi maksud Undang-Undang Kecil ini, sebutan tentang sesuatu lesen hendaklah termasuk salinan lesen itu yang diperakui oleh Pihak Berkuasa Melesen sebagai salinan sebenar lesen itu dan salinan lesen yang diperakui hanya boleh dikeluarkan tertakluk kepada kadar bayaran dalam Jadual Pertama.

Lesen sementara

12. (1) Suatu lesen sementara boleh dikeluarkan kepada mana-mana pemohon yang menjalankan perniagaan makanan sementara di dalam atau di luar premis perniagaan sementara menanti keputusan Pihak Berkuasa Melesen ke atas permohonan bagi suatu lesen.

(2) Lesen sementara yang dikeluarkan di bawah perenggan (1) hendaklah sah bagi tempoh tidak melebihi enam bulan dari tarikh ianya dikeluarkan.

(3) Tertakluk kepada perenggan (2), suatu lesen sementara boleh dilanjutkan bagi tempoh tidak melebihi enam bulan selanjutnya atas permohonan secara bertulis oleh pemohon pada atau sebelum tarikh akhir tempoh enam bulan yang pertama luput.

(4) Tempoh sah suatu lesen sementara hendaklah tidak melebihi tempoh dua belas bulan dari tarikh ianya itu dikeluarkan.

(5) Lesen sementara hendaklah dibatalkan serta-merta apabila permohonan bagi lesen tidak diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Fi-fi yang hendak dibayar bagi suatu lesen sementara atau apa-apa pelanjutan lesen sementara tidak boleh melebihi fi-fi yang telah ditetapkan dalam Jadual Ketiga.

(7) Pemegang suatu lesen sementara hendaklah mempunyai hak-hak, kewajipan-kewajipan, liabiliti-liabiliti dan obligasi-obligasi yang sama sebagaimana pemegang lesen di bawah Undang-Undang Kecil ini.

Penyerahan balik lesen

13. Pemegang lesen hendaklah menyerahkan balik lesennya kepada Pihak Berkuasa Melesen apabila lesen itu telah tamat tempoh, digantung atau dibatalkan.

Menjalankan aktiviti perniagaan selain dari yang telah diluluskan

14. Pihak Berkuasa Melesen boleh membatalkan lesen yang telah diluluskan di bawah Undang-Undang Kecil ini terhadap mana-mana premis yang menjalankan aktiviti perniagaan selain dari yang telah diluluskan

Pengecualian

15. Tiada pengecualian diberikan kepada mana-mana kantin dalam mana-mana tempat atau mana-mana tempat kerja yang dikhaskan untuk kegunaan orang-orang yang bekerja di tempat atau tempat kerja itu atau mana-mana kelab yang dikhaskan untuk kegunaan ahli-ahlinya dari mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini.

BAHAGIAN III

PERUNTUKAN AM BAGI SEMUA ESTABLISYMEN MAKANAN

Bangunan

16. (1) Dinding mana-mana establisymen makanan hendaklah cukup kemas dengan permukaan licin yang boleh dibersihkan dengan mudah dan cepat dan tanpa terdapat padanya apa-apa pelunjuran, ceruk atau sudut yang boleh mengumpulkan habuk.

(2) Lantai hendaklah diperbuat daripada jubin atau yang disediakan secara kemas supaya segala cecair boleh dengan mudah mengalir ke dalam longkang. Pepenjuru di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai.

(3) Tiada ruang tamu, tempat tidur, dinding sekatan atau lantai mezanin di mana-mana bahagian establisymen makanan itu dibenar digunakan bagi apa-apa maksud yang mana suatu lesen diperlukan di bawah Undang-Undang Kecil ini melainkan dengan kebenaran secara bertulis dari Pihak Berkuasa Melesen.

(4) Longkang-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 dan garis pusatnya tidak kurang daripada lima belas sentimeter dan hendaklah cukup bilangan serta gradiennya untuk mengalirkan air dan bendalir yang lain. Longkang-longkang tersebut, kecuali yang melintasi kaki lima, hendaklah ditutup hanya dengan papan mudah alih atau lain-lain bahan dan hendaklah jangan ditutup oleh lekapan atau perabot berat. Longkang-longkang atau paip-paip untuk hujan atau air mandi atau najis atau benda-benda kumbahan selain dari paip kotoran yang telah dibina dengan sempurna tidak boleh diletak melintasi premis itu.

(5) Lantai di tingkat atas di mana establisymen makanan hendaklah diperbuat dari simen, konkrit atau papan lantai rapat yang berlidih dan beralur atau selainnya ditanggam supaya kedap air.

(6) Semua siling atau jika tiada siling, permukaan dalam bumbung dan lekapan atas premis makanan hendaklah dibina dan dalam bentuk kemas yang boleh menghalang pengumpulan kotoran dan serakan habuk dan mengurangkan pemeluwapan dan pertumbuhan kulapuk yang tidak diingini atau hendaklah dibina daripada apa-apa bahan sebagaimana yang dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Kehendak-kehendak kebersihan

17. Pemegang lesen bagi sebarang premis di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah mematuhi kehendak-kehendak yang berikut:

- (a) semua sampah-sarap dikumpul dan ditempatkan ke dalam bekas-bekas bertutup yang disediakan untuk maksud itu, dan hendaklah semua bekas-bekas itu dikosong dan dibersihkan selalu jika perlu supaya premis itu sentiasa bersih dan segar sekurang-kurangnya sekali sehari;
- (b) hendaklah membasuh lantai premis itu dan dibersihkan sebersih-bersihnya sekurang-kurangnya sekali setiap hari dan dinding-dindingnya dijaga dalam keadaan bersih;
- (c) kelengkapan untuk tidur atau pakaian tidak boleh digantung atau disimpan atau dilonggokkan dalam mana-mana tempat makan. Kecuali di mana peruntukan-peruntukan yang cukup dibuat di tempat lain, almari atau laci yang sesuai dan mencukupi disediakan bagi menyimpan pakaian dan kasut yang tidak dipakai semasa bekerja bagi semua orang yang bekerja dalam tempat makan;
- (d) sesiapa yang bekerja dalam tempat-tempat makan yang dilesenkan di bawah Undang-Undang Kecil ini dan bekerja dalam penyediaan atau memasak makanan hendaklah setiap masa dalam bekerja itu berpakaian bersih, menggunakan apron dan kain penutup kepala yang sesuai untuk menutup rambut; dan

- (e) pemegang lesen hendaklah menjaga dan menyelenggara atau menyebabkan diselenggara tiap-tiap bahagian premis berlesen termasuk apa-apa pasangan dan lekapan, supaya berada dalam keadaan baik dan bersih pada setiap masa sehingga memuaskan hati Pihak Berkuasa Melesen.

Menyediakan tong sampah

18. Pemegang lesen hendaklah menyediakan tong sampah yang mencukupi seperti yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen sebagaimana perlu untuk membuang sampah.

Sampah pepejal basah

19. Semua sampah pepejal basah hendaklah dimasukkan dalam karung plastik atau lain-lain bekas yang sesuai sebelum dimasukkan ke dalam tong sampah.

Pembuangan sampah

20. (1) Pemegang lesen tidak boleh—

- (a) meletak atau membuang atau menyebabkan atau membenarkan ditempatkan atau membuang apa-apa habuk, debu, kertas, abu, bangkai, sampah, kotak, tong karung atau apa-apa barang ke dalam sesuatu longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (b) menyimpan atau meninggalkan apa-apa jua benda atau barang di sesuatu tempat di mana ianya atau zarah daripadanya telah masuk atau mungkin masuk ke dalam sesuatu longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (c) menjemur apa-apa benda makanan atau lain-lain benda atau barang di mana-mana longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (d) membuang, meletak, menumpahkan atau menabur apa-apa darah, air masin, buangan cecair, cecair berbahaya atau lain-lain benda yang mengganggu atau benda kotor dari apa-apa jenis dialirkan atau masuk ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;

- (e) menjatuhkan, menumpahkan atau menabur apa-apa debu, pasir, tanah, kelikir, tanah liat, lempung, batu, rumput, rumput kering, tatal, habuk kayu, abu, sampah taman, sampah kandang, sampah tred, baja asli, sampah atau apa-apa barang lain atau benda ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya;
- (f) mengayak, mengirai, mencuci, memukul atau dengan cara lain mengacau apa-apa kapur, abu, pasir, arang batu, rambut, kertas buangan, bulu atau lain-lain benda dengan sesuatu cara supaya ia diterbangkan atau mungkin diterbangkan oleh angin ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya; atau
- (g) membuang atau meninggalkan apa-apa botol, gelas, tin, bekas makanan, pembungkus makanan, zarah makanan atau apa-apa benda atau barang lain ke dalam longkang, siar kaki, kawasan pejalan kaki atau mana-mana tempat awam atau jalan di hadapan, di belakang atau di sebelah premisnya.

(2) Walau apa pun perenggan (1), pemegang lesen hendaklah pada masa-masa tertentu yang diarahkan oleh Pegawai Kesihatan memindahkan dari premis berlesen itu semua barang-barang yang mudah dialih, dan menyebabkan dinding, lantai, siling dan bumbung dibersihkan dan semua kotoran dan sampah-sarap dibuang, seluruh premis dibersihkan sebersih-bersihnya atau dicat, dan dibuat semua pembaikan yang diperlukan kepada premis, pasangan dan perkakas-perkakas.

Pencemaran efluen dan kumbahan

21. Tiada mana-mana pemegang lesen boleh melepas atau menyebabkan atau membenarkan dilepaskan sebarang efluen atau kumbahan kecuali pada tempat atau tempat-tempat pelepasan efluen dan hendaklah mengikut cara sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen atau mana-mana pihak berkuasa yang berkenaan

Bekalan air

22. (1) Bekalan air yang tetap dan mencukupi hendaklah disediakan pada setiap masa di mana-mana premis berlesen dan semua pili air hendaklah disambung terus ke paip air utama daripada bekalan air awam.

(2) Melainkan dikecualikan oleh Pihak Berkuasa Melesen, sistem air panas yang cukup muatannya hendaklah dipasang dalam tiap-tiap tempat makan bagi menyediakan air panas yang cukup berterusan bekalannya bagi semua sink dan lain-lain perkakas yang digunakan untuk membasuh bekas, perkakas dan lain-lain alatan.

(3) Permohonan untuk penyambungan bekalan air ke premis berlesen hendaklah dikemukakan mengikut prosedur dan mendapat kelulusan dari pihak berkuasa yang berkenaan.

(4) Tiada bekalan air boleh diambil dari pili atau sumber lain dari dalam tandas atau bilik air atau mana-mana sumber lain yang tidak sah.

Kemudahan kebersihan

23. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh menghendaki premis berlesen menyediakan tandas yang sesuai secara berasingan untuk lelaki dan wanita, sinki, besen membasuh, tempat mencuci pinggan mangkuk dan bilik basuh menurut apa-apa cara dan jumlah yang difikirkan patut oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa tiap-tiap tandas pada setiap masa dilengkapi dengan bekalan air yang mencukupi, kertas tandas, bahan pencuci, bahan pewangi atau pewangi udara, bekas sampah dan alat pengering tangan elektrik, tuala bergulung atau tuala bersih, kertas tisu, pili air dan baldi atau getah penyalur untuk bersuci.

(3) Pemegang lesen hendaklah memastikan semua tandas, sinki, besen membasuh, tempat membuang air kecil, bilik mandi, tempat mencuci pinggan mangkuk dan lain-lain alatan dan lekapan yang dipasang di dalamnya hendaklah dalam keadaan bersih pada setiap masa, diselenggarakan, dibaiki dan diganti apabila perlu dan dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen pada bila-bila masa.

(4) Dinding tandas, bilik mandi dan tempat membuang air kecil hendaklah dibuat daripada jubin bersinar dan tingginya ke paras siling atau tidak kurang dari 3 meter dan lantai hendaklah di pasang jubin tidak licin. Pepenjurur di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai.

(5) Setiap tandas, tempat membuang air kecil, bilik mandi dan bilik basuh hendaklah dibekalkan dengan lampu dan peredaran udara yang mencukupi atau sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Setiap tandas, tempat membuang air kecil, sinki dan lain-lain kotoran buangan hendaklah disalurkan sebagaimana yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(7) Bilik tandas tidak terbuka secara terus menerus kepada mana-mana bilik atau bahagian digunakan untuk penyimpanan, pengeluaran dan penghidangan makanan.

(8) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa tandas sentiasa dibuka untuk kegunaan mana-mana orang semasa waktu perniagaan.

Pencahayaan dan pengalihudaraan

24. Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa—

- (a) terdapat cahaya yang terang dan mencukupi di dalam premisnya;
- (b) sistem lampu kecemasan dalam keadaan baik dan boleh dikendalikan dan hendaklah diletakkan di mana-mana tangga, laluan dan pintu keluar premis berlesen;
- (c) terdapat pengudaraan yang mencukupi di dalam premis itu; dan
- (d) setiap tangga, laluan dan jalan keluar kecemasan yang menjadi sebahagian dari premis itu mendapat pencahayaan yang mencukupi.

Keselamatan pekerja dan kebersihan

25. (1) Pemegang lesen hendaklah menyediakan suasana yang selamat dan sihat di premis berlesen kepada pekerjaanya seperti yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Lantai dan tangga di setiap premis berlesen hendaklah—

- (a) diselenggara dalam keadaan baik, tidak licin dan selamat; dan
- (b) bebas dari lubang atau jarak yang disebabkan pemasangan penutup, saluran air atau conduit yang tidak sempurna dan bebas dari paku-paku yang menonjol, injap atau paip terkeluar atau lain-lain yang tertonjol keluar atau halangan.

(3) Setiap premis berlesen hendaklah menyediakan kotak perubatan kecemasan yang mencukupi dan hendaklah dilengkapi dengan sempurna dan diletakkan pada tempat yang sesuai seperti yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(4) Tiada sebarang peralatan atau barang milik pekerja atau pakaian boleh disimpan atau digantung di mana-mana bahagian premis berlesen kecuali di dalam almari kecil berkunci atau dalam bilik rehat atau ruangan yang diluluskan dan dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(5) Pemegang lesen hendaklah memastikan premis berlesen menjadi tidak sesak sehingga boleh menyebabkan kecederaan atau merbahaya kepada kesihatan pekerjaanya.

Pemeriksaan perubatan bagi orang yang bekerja di establisymen makanan

26. (1) Semua pengendali makanan hendaklah diperiksa daripada segi kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang menghidap, atau merupakan pembawa penyakit bawaan makanan atau yang disyaki menghidap, atau merupakan pembawa penyakit bawaan makanan hendaklah—

- (a) tidak dibenarkan untuk memasuki premis makanan atau mengendalikan makanan;
- (b) melaporkan dengan segera kepada pihak pengurusan premis makanan berkenaan dengan keadaan kesihatannya; dan
- (c) digantung daripada bekerja di premis makanan sehingga dia disahkan sembuh daripada penyakit dan sihat dari segi perubatan untuk bekerja oleh pengamal perubatan berdaftar sebelum dia dibenarkan untuk memasuki premis makanan itu atau mengendalikan makanan.

Peruntukan bilik persalinan, dsb.

27. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh dengan notis bertulis menghendaki mana-mana pemegang lesen supaya menyediakan kemudahan bilik sembahyang untuk orang Islam, bilik istirehat, kantin, bilik salin pakaian dan almari yang sesuai atau apa-apa kemudahan lain untuk pekerjaanya.

(2) Jika pekerja di premis berlesen terdiri daripada lelaki dan perempuan, kemudahan bilik sembahyang, bilik istirehat, bilik salin pakaian dan almari hendaklah disediakan secara berasingan oleh pemegang lesen

Pencegahan kebakaran

28. Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa —

- (a) kelengkapan memadam kebakaran yang mencukupi disediakan, diselenggara dan berfungsi dengan baik;
- (b) semua tangga, laluan, pelantar dan jalan keluar yang mencukupi disediakan, diselenggara dan berfungsi dengan baik; dan
- (c) semua tangga, laluan, pelantar dan jalan keluar bebas dari segala halangan dan tiap-tiap pintu di dalamnya dibina dan dipasang sedemikian cara supaya dapat dibuka dengan senang.

Bilik stor dan kemudahan stor penyimpanan lain

29. (1) Bilik stor atau kawasan simpanan hendaklah disediakan untuk menyimpan bahan makanan, peralatan dapur, perkakas dan pinggan mangkuk dan bilik stor tersebut atau kawasan penyimpanan tidak boleh digunakan sebagai tempat tinggal atau tujuan lain dan hendaklah disenggarakan supaya berkeadaan bersih pada setiap masa.

(2) Makanan hendaklah disimpan di dalam bilik yang sesuai, cukup besar untuk penyimpanan yang berasingan bahan mentah daripada bahan yang telah diproses dan penyimpanan sejuk berasingan yang mencukupi.

(3) Makanan tidak disimpan dalam kemudahan penyimpanan yang sama dengan agen pembersih dan penyahjangkit.

(4) Makanan dikekalkan bersih, bebas daripada pencemaran, berbau busuk, terlindung daripada lembapan, debu atau perosak dan dihalang daripada bersentuhan dengan bahan mentah atau apa-apa barang lain yang menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan yang menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan.

(5) Makanan, bahan makanan mentah, peralatan dapur, perkakas dan pinggan mangkuk hendaklah ditempatkan atau disusun dengan jarak minimum —

(a) 15 sentimeter di antara dinding kemudahan penyimpanan dan makanan itu disimpan; dan

(b) tidak kurang 50 sentimeter (20 inci) dari paras lantai.

(6) Makanan berisiko tinggi disimpan di dalam bekas bertutup, berlabel dan disimpan berasingan daripada makanan yang tidak dibungkus kedap atau dibalut.

(7) Makanan cepat rosak atau makanan berisiko tinggi disimpan pada suhu yang sesuai yang akan melindunginya daripada kemerosotan dan rosak.

(8) Bahan mentah atau ramuan untuk penyediaan makanan dilabel dan disimpan dalam keadaan yang sesuai untuk menghalang kemerosotan dan melindunginya daripada pencemaran.

(9) Stok makanan digantikan dengan tetap berdasarkan asas “masuk dulu keluar dulu”.

(10) Pemegang lesen hendaklah tidak menyimpan makanan dingin atau sejuk beku melebihi muatan maksimum sesuatu kemudahan penyimpanan.

(11) Pemegang lesen hendaklah menyimpan makanan segar yang dihasratkan untuk dijual secara runcit dalam keadaan—

(a) suhu dikekalkan di antara atau 1°C hingga 4°C ; atau

(b) untuk makanan sejuk beku pada suhu -18°C , dalam suatu kemudahan penyimpanan.

(12) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa rantaian sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan makanan itu, tetapi kawalan suhu di luar bagi tempoh yang terhad yang tidak menyebabkan risiko kepada kesihatan adalah dibenarkan.

(13) Dalam mana-mana premis establisymen makanan di mana kedua-dua jenis makanan halal dan tidak halal disediakan dan dihidangkan, pemegang lesen hendaklah—

- (a) berasingan membasuh dan menyimpan makanan, perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang digunakan bagi menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal dan makanan halal, berasingan dan di tempat yang berlainan;
- (b) secara berasingan menggunakan satu (1) set perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang berasingan bagi menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal dan makanan halal; dan
- (c) menyeter atau menyimpan makanan, perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang digunakan bagi menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal dan makanan halal, berasingan dan di tempat-tempat yang berlainan.

(14) Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa apa-apa perkakas, alat, kelengkapan, pinggan mangkuk atau kutleri yang digunakan untuk menyediakan dan menghidangkan makanan tidak halal sahaja tidak diambil dari dan digunakan di mana-mana tempat selain dari tempat di mana makanan tidak halal sahaja disediakan dan dihidangkan.

(15) Jika makanan tidak halal sahaja disediakan dan dihidangkan di mana-mana establisymen makanan pemegang lesen hendaklah pada setiap masa menunjukkan perkataan “Makanan Tidak Halal Sahaja” di mana-mana kawasan premis yang mudah dilihat.

(16) Bagi maksud Undang-Undang Kecil ini—

- (a) “makanan halal” ertinya makanan yang—
 - (i) bukanlah dan juga tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang di mana orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau tidak disembelih mengikut Hukum Syarak;
 - (ii) tidak mengandungi apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak;
 - (iii) tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa yang tidak bebas daripada apa-apa najis menurut Hukum Syarak; dan
 - (iv) tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan dengan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak subsubperenggan (i), (ii) atau (iii) atau apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis menurut Hukum Syarak;

- (b) “Hukum Syarak” ertinya undang-undang Islam dalam Mazhab Syafie atau undang-undang Islam dalam mana-mana Mazhab lain iaitu Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah dipersetujui oleh Majlis Agama Islam Perak dan berkuat kuasa di Majlis Daerah Selama; dan
- (c) “najis” ertinya apa-apa benda yang dilarang oleh Hukum Syarak bagi orang Islam memakan, meminum atau menggunakan.

Kehendak Sijil Halal

30. Establisymen makanan yang mempamerkan “logo halal”, hendaklah mendapatkan Sijil Halal dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sahaja.

Pembakaran

31. Pemegang lesen tidak boleh membakar atau menyebabkan dibakar bahan pembakar atau sampah sarap melainkan mengikut cara dan di tempat yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Penyebaran habuk, dsb.

32. Pemegang lesen tidak boleh menyebabkan, membenarkan atau mengizinkan penyebaran apa-apa kuantiti habuk, asap, wap, haba gas, pancaran, bau hiduan, getaran, asap atau jelaga dari tempat atau premis berlesennya yang adalah suatu kacau ganggu atau mencemarkan udara.

Bising

33. Pemegang lesen tidak boleh membuat atau menyebabkan bising yang akan menjadi kacau ganggu semasa menjalankan apa-apa aktiviti establisymen makanan.

Waktu perniagaan

34. Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan mana-mana aktiviti establisymen makanan tidak dibenarkan dijalankan di suatu tempat atau premis berlesen melainkan pada masa dan jam yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Penggredan establisymen makanan

35. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa menilai dan menggredkan mana-mana establisymen makanan berdasarkan keadaan sanitari premis dan kebersihan berkaitan dengan makanan, orang yang mengurus makanan dan amalan pengurusan makanan serta mana-mana kriteria yang difikirkan sesuai.

Dengan syarat bahawa tiada apa-apa jua dalam Undang-Undang Kecil ini boleh ditafsirkan sebagai menghalang mana-mana pemegang lesen daripada dikenakan pendakwaan oleh Majlis bagi kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini dan undang-undang lain yang berkuat kuasa.

(2) Apabila penilaian dilakukan dan penggredan telah ditentukan, Pihak Berkuasa Melesen hendaklah mengeluarkan kepada pemegang lesen establisymen makanan suatu sijil atau kad kategori mengikut apa-apa bentuk yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen yang menunjukkan gred establisymen makanan itu digredkan.

(3) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa menilai semula apa-apa gred dalam mana-mana sijil atau kad kategori dalam hal mana suatu sijil atau kad kategori baru hendaklah dikeluarkan kepada pemegang lesen.

(4) Pemegang lesen hendaklah mempamerkan sijil atau kad kategori di suatu tempat yang mudah dilihat di establisymen makanannya.

(5) Tiada seorang pemegang lesen pun boleh mengalihkan, meminda, mencatatkan atau merosakkan, atau menyebabkan atau membenarkan untuk dialihkan, dipinda, dicatatkan atau dirosakkan suatu sijil atau kad kategori.

Membersih botol dan bekas

36. (1) Semasa proses membotolkan, mengetinkan dan membuat minuman berkarbonat, minuman kordial, bir atau sebarang makanan atau minuman, cara yang sesuai dan berkesan untuk mencuci botol dan bekas hendaklah dipakai seperti diarahkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Semua proses mengetin, membotol, membungkus, menyimpan atau membuat sebarang makanan, langkah yang sesuai hendaklah diambil untuk mengelakkan makanan tersebut dari tercemar.

Pengawalan serangga dan binatang perosak

37. (1) Setiap pemegang lesen hendaklah pada setiap masa mengambil langkah yang sesuai yang mungkin perlu untuk memastikan premis bebas daripada tikus, lalat, serangga, kutu atau hama.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh pada bila-bila masa mengarahkan pemegang lesen untuk mengambil semua langkah yang sewajarnya bagi memastikan premis tersebut bebas daripada tikus, lalat, serangga, kutu atau hama.

(3) Jika arahan di bawah perenggan (2) gagal dipatuhi oleh pemegang lesen, Pihak Berkuasa Melesen boleh melaksanakan arahan tersebut dan apa-apa perbelanjaan dilakukan oleh Pihak Berkuasa Melesen pada menjalankan apa-apa kerja dalam melaksanakan arahan tersebut, Pihak Berkuasa Melesen hendaklah memberi suatu perakuan mengenai kos kerja itu kepada pemegang lesen dan perakuan Pihak Berkuasa Melesen itu adalah bukti muktamad mengenai jumlah wang yang kena bayar itu.

Anggapan

38. (1) Bagi maksud Undang-Undang Kecil ini, hendaklah dianggap sehingga dibuktikan sebaliknya, bahawa sebarang makanan yang disediakan, dikeluarkan, dibungkus, ditin, dibotolkan, distorkan atau dihidangkan sebagai makanan manusia atau bermaksud dijual sebagai makanan manusia.

(2) Jika sebarang makanan dijual atau dipamerkan untuk dijual, hendaklah, melainkan jika dibuktikan sebaliknya, dianggap akan dijual atau dipamerkan untuk jualan sebagai makanan manusia.

(3) Bagi maksud Bahagian ini, hendaklah dianggap bahawa setiap orang yang menyediakan, menjual atau menghidangkan makanan di mana-mana establisymen makanan, sehingga dibuktikan sebaliknya, adalah orang yang mengendalikan establisymen makanan tersebut.

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN KHAS KEDAI MAKAN

Makanan hendaklah ditutup

39. Seorang pemegang lesen hendaklah menyimpan semua benda makanan atau minuman di dalam bekas gelas atau apa-apa penutup lain supaya makanan dan minuman itu tidak disentuh atau dicemari oleh habuk, kotoran, asap, lalat atau serangga dan makanan atau minuman itu hendaklah dalam keadaan yang bersih.

Dilarang tidur di dalam kedai makan

40. Tiada pemegang lesen boleh membenarkan mana-mana bahagian kedai makan yang dibuka kepada orang awam digunakan sebagai tempat tidur.

Meja hendaklah disediakan

41. Suatu kedai makan hendaklah disediakan dengan meja yang permukaannya dibuat dari batu marmar, kaca atau kayu yang ditutup dengan formika atau bahan lain seperti yang dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Jenis dapur

42. Hanya dapur gas atau elektrik atau apa-apa dapur yang dibenarkan secara bertulis oleh Pihak Berkuasa Melesen sahaja yang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan atau air di tempat menyediakan hidangan atau dewan makan bagi kedai makan tersebut. Tiada dapur kayu api atau arang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan ditempat menghidang atau dewan makan premis itu di mana orang awam boleh keluar-masuk kecuali yang dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Gerai

43. (1) Pihak Berkuasa Melesen boleh membenarkan gerai-gerai perseorangan untuk beroperasi dalam mana-mana kedai makan dengan syarat setiap gerai tersebut dikenakan fi seperti dalam Jadual Kedua.

(2) Bilangan dan kedudukan gerai tersebut hendaklah sebagaimana ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(3) Jika Pihak Berkuasa Melesen membenarkan mana-mana gerai untuk beroperasi dalam mana-mana kedai makan pemegang lesen hendaklah mematuhi syarat yang berikut—

- (a) gerai tersebut hendaklah ditutup dengan keluli tahan karat atau bahan lain yang kalis air seperti yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen;
- (b) segala makanan yang dipamerkan hendaklah disimpan dalam keadaan bertutup dalam rak-rak kaca atau petak-petak bagi mengelakkan sebarang pencemaran kepada makanan yang disimpan; dan
- (c) gerai tersebut hendaklah diselenggarakan dalam keadaan bersih sepanjang masa.

Langkah kesihatan awam yang lain

44. Tiada bangunan atau tempat boleh digunakan sebagai kedai makan kecuali jika syarat berikut dipatuhi—

- (a) bagi dewan makan—
 - (i) lantai sesuatu ruang makan di kedai makan atau restoran hendaklah berjubin atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan Pihak Berkuasa Melesen dan hendaklah sentiasa dijaga dalam keadaan bersih setiap masa; dan

-
- (ii) dinding dewan makan, kawasan hidangan dan sebarang kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen hendaklah dipasang dengan jubin setinggi tidak kurang 1.5 meter dari lantai dan jika kedai itu berhawa dingin, dindingnya bolehlah dipasang dengan panel kayu atau lain-lain bahan permukaan licin seperti diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen;
- (b) bagi bahagian dapur—
- (i) lantai dapur hendaklah dijubin atau dari bahan yang sesuai seperti yang diluluskan Pihak Berkuasa Melesen;
- (ii) dindingnya hendaklah dipasang dengan jubin setinggi ke paras siling atau tidak kurang dari 3 meter dari lantai. Pepenjur di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai; dan
- (iii) hendaklah dipasang dengan corong asap dan serombong asap sehingga melepasi paras bumbung sehingga apa-apa pelepasan atau asap tidak menjadi kacau ganggu kepada awam, melainkan mendapat pengecualian bertulis dari Pihak Berkuasa Melesen.
- (c) satu tempat membasuh yang sesuai hendaklah disediakan dengan sinki membasuh dalam bilangan yang mencukupi seperti dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen dan tidak dibenarkan membasuh peralatan dapur dan perkakas lain di dewan makan, kawasan hidangan atau sebarang kaki lima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sebarang parit, atau pada ketinggian kurang dari 0.5 meter daripada paras lantai;
- (d) hendaklah disediakan besin-besin basuh tangan yang secukupnya yang diperbuat dari tembikar bergris atau keluli tahan karat untuk kegunaan pelanggan-pelanggan;
- (e) hendaklah disediakan secukupnya tandas (mangkuk atau palung) dan bilik air dengan sistem pam tarik automatik untuk kegunaan pelanggan-pelanggan dan ia hendaklah sentiasa bersih dan berfungsi dengan sempurna pada setiap masa;
- (f) kemudahan tandas perlu diasingkan untuk kegunaan lelaki dan perempuan;
- (g) tiada botol-botol kosong boleh dilonggokkan atau disimpan di tempat menghidang, dewan makan atau lorong-lorong menuju ke belakang premis-premis itu;
- (h) tiada perjudian dalam bentuk apa sekalipun boleh dijalankan atau ditonton di mana-mana bahagian premis-premis itu;
- (i) tiada makanan yang telah dimasak yang dikhaskan untuk jualan boleh diletak di atas lantai di mana-mana bahagian premis-premis itu;

- (j) segala pinggan mangkuk, perkakas kaca dan perkakas lain yang digunakan dalam penyediaan hidangan atau penggunaan makan tidak boleh sumbing, pecah, retak dan hendaklah setiap masa selepas digunakan—
 - (i) dibasuh bersih dan selepas itu dibilas dengan air panas; dan
 - (ii) kecuali jika tidak perlu segera digunakan, disimpan dalam almari yang tertutup dan dilindungi dari habuk, serangga dan kotoran; dan
- (k) hendaklah boleh didapati bagi tujuan pemeriksaan dalam mana-mana kedai makan sesuatu pelan lantai yang diluluskan oleh Yang Dipertua yang menunjukkan—
 - (i) ruang yang diuntukkan bagi penyediaan makanan;
 - (ii) ruang yang diuntukkan bagi memasak;
 - (iii) ruang yang diuntukkan bagi menghidang makanan kepada pelanggan-pelanggan;
 - (iv) ruang yang diuntukkan bagi membersihkan, mengering dan menyimpan alat perkakas; dan
 - (v) ruang menyimpan dan membuang sampah.

BAHAGIAN V

KEPERLUAN KHAS KILANG ROTI

Meja, dsb. mesti dibersihkan

45. Pemegang lesen hendaklah memastikan bahawa setiap meja membuat roti dan tiap-tiap meja yang lain, rak atau barang yang digunakan untuk meletakkan roti, kek, biskut atau bahan makanan lain yang disimpan di dalamnya atau di atasnya hendaklah diperbuat dari keluli tahan karat, batu marmar atau kaca di permukaannya, atau bahan lain yang licin dan kalis air seperti mana yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen dan semua peralatan hendaklah dibasuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali sehari.

Dinding dan lantai

46. (1) Dinding dapur, tempat membakar, menyedia dan membungkus hendaklah diperbuat daripada jubin sekurang-kurangnya 3.0 meter dari paras lantai atau ke paras siling.

(2) Lantai dapur hendaklah dijubin atau dibuat daripada sebarang bahan kalis air yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Melesen. Pepenjuru di antara lantai dengan dinding hendaklah dibulatkan setinggi 7 cm dengan bahan permukaan yang sama dengan lantai.

Dapur pembakar roti

47. (1) Setiap dapur pembakar roti atau tempat di mana ketuhar membakar ditempatkan hendaklah dibina dari bahan yang tidak mudah terbakar seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen dan terletak di tempat pengalihudaraan bebas dan tidak menyebabkan kacau ganggu atau bahaya kepada premis berhampiran.

(2) Tiada tempat pada paras yang sama dengan sesuatu tempat membakar roti dan merupakan sebahagian dari bangunan yang sama tidak boleh digunakan sebagai tempat tidur atau untuk memasak makanan.

(3) Tiada bilik persalinan boleh berhubung terus dengan kawasan pembakar roti.

Langkah kesihatan awam yang lain

48. (1) Semua roti, kek, biskut atau konfeksi lain hendaklah tidak terdedah kepada bahan kotoran semasa dipindahkan dari dapur pembakar roti.

(2) Roti, kek, biskut atau konfeksi lain, keadaannya telah dibalut dengan kemas, tidak boleh diletak di mana-mana tempat selain dari atas meja, dulang atau rak atau bekas lain yang sesuai tidak kurang dari 0.5 meter dari paras lantai.

(3) Persediaan yang cukup dan teliti hendaklah disediakan pada semua kilang roti untuk menerima dan menyimpan roti, kek, biskut atau konfeksi lain yang telah siap dibakar.

(4) Tepung dan adunan lain dalam kilang roti hendaklah disimpan dalam bekas yang tidak boleh dicemari oleh tikus atau serangga.

(5) Stor yang digunakan untuk menyimpan tepung dan bahan mentah lain dan peralatan hendaklah bebas daripada dicemari oleh tikus atau serangga.

(6) Tiada sesiapa boleh duduk, berdiri, baring, atau tidur di atas meja atau para dalam mana-mana tempat membuat roti.

BAHAGIAN VI

KEPERLUAN KHAS UNTUK TEMPAT TENUSU

Kebersihan tempat tenusu

49. Pemegang lesen hendaklah menyelenggara dan menjadikan keseluruhan tempat tenusnya bersih pada setiap masa seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen dan hendaklah mengecat tempat tenusnya apabila dan seperti yang diarahkan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

Penjualan dan penyimpanan susu

50. (1) Tiada pemegang lesen boleh meletak atau menyimpan susu di mana-mana tempat selain dari tempat yang ditentukan oleh Pihak Berkuasa Melesen.

(2) Mana-mana orang yang menjual susu mentah hendaklah menyimpan susu itu pada suhu di bawah 4°C di dalam unit penyejukan atau ruang penambat, atau di dalam ruang lain yang sesuai jika perlu di mana tiada makanan lain yang boleh mencemarkan susu.

(3) Mana-mana orang yang menjual susu dalam bungkusan lak hendaklah mematuhi kehendak yang berikut—

- (a) lak itu tidak terusik sebelum penjualan; dan
- (b) susu itu dijual dalam bentuk, bekas dan kuantiti asalnya sebagaimana susu itu diterima di premis makanan daripada mana susu itu dijual.

Bekas untuk jualan susu

51. (1) Tiada pemegang lesen boleh menghantar susu untuk jualan atau agihan dalam sebarang bekas yang terbuka.

(2) Semua bekas yang digunakan untuk membawa susu hendaklah disediakan dengan penutup yang sempurna dan jika susu diagihkan di dalam bekas susu, bekas susu tersebut hendaklah disediakan dengan penutup yang sesuai dan bersih.

Pencucian bekas susu

52. Pemegang lesen hendaklah menyenggara kesemua bekas susu supaya dalam keadaan bersih dan membersihkannya setelah ianya digunakan dengan menggunakan wap panas atau air panas.

Bekas susu tidak boleh digunakan untuk minum

53. Pemegang lesen tidak boleh membenarkan mana-mana orang meminum terus dari bekas atau dari alat sukatannya yang digunakan olehnya dalam penjualan susu.

Kebersihan yang perlu diawasi semasa pemerah susu

54. Pemegang lesen hendaklah memastikan binatang yang diperah susunya berada dalam keadaan bersih dan bebas dari apa-apa penyakit.

Penyakit di premis

55. (1) Pemegang lesen hendaklah memastikan tiada sebarang penyakit berjangkit pada binatang peliharaannya.

(2) Pemegang lesen hendaklah memberitahu kepada Pihak Berkuasa Melesen dengan serta-merta apabila mendapati ada binatang di tempat tenusunya dihindangi penyakit berjangkit atau wabak.

(3) Pemegang lesen tidak boleh menjual atau mencampurkan dengan susu lain, susu daripada binatang yang berjangkit atau susu daripada binatang yang bergaul atau mempunyai perhubungan dengan binatang berpenyakit atau di mana pada pendapat Pihak Berkuasa Melesen mungkin telah menjadi tercemar.

(4) Pemegang lesen tidak boleh membenarkan mana-mana orang yang dijangkiti atau membawa penyakit berjangkit atau sesiapa yang mempunyai hubungan dengan mana-mana orang yang telah mengidap penyakit berjangkit, menduduki atau memasuki mana-mana tempat tenusu atau pemerah susu dari mana-mana binatang atau terlibat dalam apa-apa kerja semasa mengendalikan perniagaannya.

(5) Pemegang lesen hendaklah apabila mendapati mana-mana orang dalam tempat tenusunya atau yang mendiami rumahnya mengidap atau disyaki mengidap sebarang penyakit berjangkit hendaklah dengan seberapa segera memberitahu kepada Pihak Berkuasa Melesen.

(6) Pihak Berkuasa Melesen hendaklah dalam tempoh yang munasabah setelah mendapat laporan mengenai mana-mana orang yang mengidap atau disyaki mengidap penyakit berjangkit melaporkan perkara tersebut kepada pihak berkuasa berkenaan kesihatan.

(7) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah mengambil semua tindakan yang munasabah dan tertentu berkaitan dengan pengendalian, penyimpanan dan pengedaran susu bagi mengelakkan terdedahnya susu kepada apa-apa jangkitan atau pencemaran.

Perintah memberhentikan bekalan, pengagihan atau penjualan susu

56. Jika Pihak Berkuasa Melesen berpendapat bahawa sebarang penyakit berjangkit adalah disebabkan atau didapati munasabah disebabkan kerana meminum susu yang diperolehi mana-mana tempat tenusu, atau dengan itu kesihatan awam berada dalam bahaya oleh sebarang tindakan atau kelalaian mana-mana pemegang lesen, Pihak Berkuasa Melesen boleh membuat perintah bertulis melarang pemegang lesen dari terus beroperasi, membekalkan, mengagihkan atau menjual sebarang susu dan pemegang lesen tidak boleh selepas itu membekal, mengagih, menjual atau menawarkan untuk jualan sebarang susu selama mana perintah tersebut masih berkuat kuasa.

BAHAGIAN VII

PENGUATKUASAAN

Kuasa memasuki dan memeriksa

57. (1) Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa boleh pada setiap masa yang munasabah, tanpa waran dengan tujuan untuk menentukan samaada syarat atau sekatan sesuatu lesen atau peruntukan Undang-Undang Kecil ini dipatuhi dengan—

- (a) memasuki mana-mana premis yang menjalankan aktiviti establisymen makanan; dan
- (b) menjalankan apa-apa pemeriksaan di premis itu.

(2) Jika pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa ada sebab untuk mempercayai adanya berlaku suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini di mana-mana premis berlesen atau tidak berlesen, maka orang yang tinggal di dalam atau menjaga tempat itu hendaklah membenarkan Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa itu masuk dengan bebas ke dalamnya, iaitu apabila diminta oleh mana-mana orang yang tersebut itu, dan memberikan segala kemudahan yang munasabah untuk menjalankan pengegedahan di dalamnya.

(3) Jika tidak dapat masuk ke dalam mana-mana premis berlesen atau tidak berlesen mengikut perenggan (2) di atas, maka adalah sah bagi Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa, setelah memperkenalkan dirinya dan tujuan kemasukan itu kepada pemegang lesen atau mana-mana orang yang berada di premis tersebut, pekerjanya atau mana-mana orang yang berada di premis tersebut untuk memasuki ke dalam premis itu tanpa waran dan menggeledah tempat itu dan bolehlah memecahkan mana-mana pintu luar atau dalam atau tingkap supaya dapat masuk ke dalamnya.

(4) Apabila mana-mana premis yang hendak digeledah atau diperiksa di bawah Undang-Undang Kecil ini tertutup, maka pemegang lesen, pekerjaanya atau orang yang menjaga premis itu, jika ada, hendaklah atas permintaan Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa membuka atau menyebabkan premis itu dibuka, dan hendaklah membenarkan mana-mana pegawai tersebut masuk apabila diminta olehnya dan hendaklah memberi segala kemudahan yang munasabah bagi menjalankan pengeledahan di dalamnya dan jika premis itu tidak dapat dimasuki, maka mana-mana pegawai tersebut boleh mengambil tindakan mengikut cara yang diperuntukkan oleh perenggan (3) jika dia mempunyai sebab yang munasabah untuk mempercayai bahawa satu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini telah dilakukan di tempat itu.

Pengeledahan

58. (1) Jika mana-mana Majistret, atas maklumat bertulis dan selepas siasatan yang difikirkannya perlu, mempunyai sebab untuk percaya bahawa —

- (a) suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini telah atau sedang dilakukan di mana-mana premis; atau
- (b) apa-apa keterangan atau benda yang perlu untuk penyiasatan apa-apa kesalahan di bawah Undang-Undang ini boleh ditemui di mana-mana premis,

dia boleh melalui waran, membenarkan Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa, yang dinamakan dalam waran itu, dengan apa-apa bantuan yang diperlukan untuk masuk dan menggeledah tempat itu.

(2) Walau apa pun di bawah peruntukan perenggan (1), jika Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa, ada alasan yang munasabah untuk percaya bahawa —

- (a) suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini telah atau sedang dilakukan di mana-mana premis; dan
- (b) oleh sebab apa-apa kelengahan untuk mendapatkan waran geledah tujuan pengeledahan itu mungkin akan terkilan,

maka Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa boleh memasuki tempat itu dan menggeledah tempat itu dan memeriksa mana-mana orang yang semunasabahnya dipercayai olehnya mempunyai kaitan dalam pengurusan mana-mana premis itu.

Pemeriksaan orang perempuan

59. Tiada orang perempuan boleh diperiksa di bawah undang-undang kecil 57 atau 58 kecuali oleh seorang perempuan lain dan pemeriksaan itu hendaklah dijalankan dengan memberikan perhatian teliti kepada kesopanan.

Penyitaan

60. (1) Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa yang menjalankan kuasa di bawah undang-undang kecil 57 dan 58, boleh menyita apa-apa benda yang semunasabahnya dipercayai olehnya sebagai mempunyai kaitan dengan, atau dapat memberikan keterangan tentang, pelanggaran sesuatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini di dalam atau di luar premis yang dikedah, atau di mana-mana tempat di dalam kawasan pentadbiran Majlis.

(2) Pihak Berkuasa Melesen atau pegawai yang diberi kuasa yang menyita apa-apa benda di mana-mana premis atau lokasi di bawah perenggan (1) hendaklah menyediakan suatu senarai benda yang disita dan dengan segera menyerahkan suatu salinan yang ditandatangani olehnya kepada pemegang lesen, pengusaha, penghuni atau tuan punya premis itu, atau ejennya, yang berada di premis itu.

(3) Jika premis berlesen itu tidak berpenghuni, Pihak Berkuasa Melesen atau Pegawai Yang Diberi Kuasa yang menyita itu hendaklah bila mana mungkin menampalkan senarai benda yang disita itu di tempat yang mudah dilihat di premis itu.

(4) Apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini boleh diterima sebagai keterangan dalam mana-mana prosiding di bawah Undang-Undang Kecil ini.

(5) Jika, oleh sebab jenis atau amaunnya, tidaklah praktik untuk memindahkan apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini, Pihak Berkuasa Melesen atau pegawai diberi kuasa yang menyita itu hendaklah dengan apa-apa cara melak benda itu dalam premis yang di dalamnya ia dijumpai.

(6) Mana-mana orang yang tanpa kuasa yang sah memecahkan, mengganggu atau merosakkan lak yang disebut dalam perenggan (5) atau memindahkan apa-apa benda yang dilak atau cuba berbuat demikian adalah melakukan satu kesalahan.

Pelucuthakan

61. Semua benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini boleh dilucuthakkan.

Pelucuthakan jika ada pendakwaan

62. (1) Jika ada pendakwaan yang melibatkan apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini, maka pelucuthakan atau pelepasan mana-mana benda sedemikian hanya boleh dibuat mengikut perintah Mahkamah yang di hadapannya pendakwaan itu telah diadakan.

(2) Walau apa pun di bawah peruntukan perenggan (1), jika dibuktikan sehingga Mahkamah berpuas hati bahawa—

- (a) suatu kesalahan terhadap mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini telah dilakukan; dan
- (b) mana-mana benda ialah hal perkara, bagi atau telah digunakan dalam melakukan kesalahan itu,

Mahkamah hendaklah melucuthakkan dokumen atau benda itu walaupun tiada seorang pun telah disabitkan atas kesalahan itu.

(3) Semua benda yang dilucuthakkan di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah diserahkan kepada Pihak Berkuasa Melesen dan hendaklah dilupuskan mengikut arahan Pihak Berkuasa Melesen itu.

Pelucuthakan jika tiada pendakwaan

63. (1) Jika tiada pendakwaan yang melibatkan apa-apa benda yang telah disita di bawah Undang-Undang Kecil ini, maka benda itu hendaklah diambil dan disifatkan telah terlucuthak apabila tamat tempoh satu bulan kalendar dari tarikh penyitaannya melainkan jika suatu tuntutan telah dibuat baginya sebelum tamat tempoh itu mengikut cara yang dinyatakan dalam perenggan (2).

(2) Mana-mana orang yang menyatakan bahawa dia adalah pemunya apa-apa benda yang disita di bawah Undang-Undang Kecil ini dan bahawa benda itu tidak boleh dilucuthakkan, boleh sama ada secara sendiri atau melalui ejennya yang diberi kuasa secara bertulis, memberikan notis bertulis kepada Pihak Berkuasa Melesen bahawa dia menuntut benda yang disita itu.

(3) Apabila Pihak Berkuasa Melesen menerima notis di bawah perenggan (2), Pihak Berkuasa Melesen boleh mengarahkan supaya benda itu dilepaskan kepada penuntut, tertakluk kepada pembuktian hak milik benda itu atau supaya perkara itu dirujuk kepada seorang Majistret.

(4) Majistret yang kepadanya rujukan dibuat di bawah perenggan (3) hendaklah mengeluarkan saman menghendaki—

- (a) orang yang menuntut bahawa dia adalah pemunya benda yang disita; dan
- (b) orang yang daripadanya benda itu disita,

hadir di hadapannya pada hari yang ditetapkan dalam saman itu.

(5) Pada hari yang ditetapkan di bawah perenggan (4), dan setelah dibuktikan bahawa saman telah disampaikan dengan sewajarnya kepada setiap orang yang disebut dalam subperenggan (4)(a) dan (b), Majistret hendaklah terus memeriksa perkara itu, walaupun mana-mana orang itu tidak hadir.

(6) Jika, setelah selesai pemeriksaan yang dibuat di bawah perenggan (5) berkenaan dengan sesuatu benda, Majistret berpuas hati bahawa—

- (a) suatu kesalahan terhadap mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini telah dilakukan; dan
- (b) benda itu ialah hal perkara bagi atau telah digunakan dalam melakukan kesalahan itu,

Majistret itu hendaklah memerintahkan pelucuthakan benda itu; tetapi jika Majistret tidak berpuas hati sedemikian, dia hendaklah memerintahkan supaya benda itu dilepaskan dan diserahkan kepada orang yang pada pendapatnya berhak kepada benda itu.

Tiada kos atau ganti rugi berbangkit daripada penyitaan boleh didapatkan

64. Tiada seorang pun boleh, dalam apa-apa prosiding di hadapan mana-mana mahkamah berkenaan dengan penyitaan apa-apa benda yang disita pada menjalankan atau yang berupa sebagai menjalankan apa-apa kuasa yang diberikan di bawah Undang-Undang Kecil ini, berhak kepada kos prosiding itu atau kepada apa-apa ganti rugi atau relief lain melainkan jika penyitaan itu dibuat tanpa sebab yang munasabah.

Kuasa menutup

65. (1) Tanpa menjejaskan perjalanan kuasa yang diberikan kepadanya di bawah undang-undang kecil 57 dan 58 Pihak Berkuasa Melesen boleh, dengan serta-merta

mengambil langkah yang difikirkannya perlu untuk menutup mana-mana premis berlesen jika dia berpuas hati bahawa—

(a) telah berlaku pelanggaran mana-mana peruntukan di bawah Undang-Undang Kecil ini atau mana-mana syarat atau sekatan lesen; atau

(b) penutupan itu adalah perlu untuk kepentingan kesihatan awam dan tempoh penutupan tersebut adalah tidak melebihi empat belas hari pada satu-satu tempoh penutupan.

(2) Pihak Berkuasa Melesen boleh menutup mana-mana premis yang menjalankan aktiviti establisymen makanan jika dia berpuas hati bahawa ia beroperasi tanpa lesen atau pun beroperasi dengan menggunakan lesen yang tidak sah.

(3) Jika suatu premis menjalankan aktiviti establisymen makanan ditutup di bawah perenggan (1) lesen bagi premis tersebut hendaklah disifatkan digantung dalam tempoh penutupan itu.

(4) Semasa tempoh penutupan pemegang lesen hendaklah mengambil langkah seperti yang dikehendaki oleh Pihak Berkuasa Melesen untuk memastikan bahawa semua syarat dan sekatan lesen serta mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini dipatuhi.

(5) Pihak Berkuasa Melesen boleh selepas menjalankan siasatan wajar membenarkan premis berlesen dibuka jika Pihak Berkuasa Melesen berpuas hati bahawa punca penutupan diselesaikan dan dihapuskan atau semua syarat dan sekatan lesen serta mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini telah dipatuhi.

(6) Jika sehingga akhir tempoh penutupan, pemegang lesen masih gagal untuk mematuhi mana-mana syarat atau sekatan lesen atau mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini maka Pihak Berkuasa Melesen hendaklah membatalkan lesennya.

(7) Jika suatu premis menjalankan aktiviti establisymen makanan ditutup di bawah perenggan (2), Pihak Berkuasa Melesen boleh membenarkan premis tersebut dibuka setelah suatu lesen yang sah dikeluarkan dan pemohon telah menjelaskan semua bayaran kompaun, denda dan fi yang telah ditetapkan di bawah Undang-Undang Kecil ini.

(8) Jika mana-mana premis didapati menjalankan aktiviti establisymen makanan dalam tempoh penutupan, Pihak Berkuasa Melesen boleh membatalkan lesen premis tersebut serta-merta.

Kuasa menangkap

66. (1) Pihak Berkuasa Melesen, pegawai yang diberi kuasa atau pegawai polis yang berpangkat tidak rendah daripada Inspektor boleh menangkap tanpa waran seseorang yang melakukan di hadapannya atau yang dia dengan munasabah telah melakukan sesuatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini —

- (a) jika nama atau alamat orang itu tidak diketahui olehnya dan orang itu enggan memberi nama dan alamatnya; atau
- (b) jika ada sebab bagi meragukan nama atau alamat yang diberikan itu tepat.

(2) Seseorang yang ditangkap di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah ditahan dan hendaklah dibawa ke hadapan Mahkamah Majistret dalam tempoh dua puluh empat jam melainkan jika nama dan alamatnya dapat ditentukan terlebih dahulu.

BAHAGIAN VIII**PELBAGAI****Pendakwaan**

67. Tiada pendakwaan boleh dimulakan bagi suatu kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil ini kecuali dengan izin bertulis Pendakwa Raya.

Mengkompaun kesalahan-kesalahan

68. (1) Yang Dipertua, Setiausaha, Pegawai Undang-Undang, Penolong Pegawai Undang-Undang atau pegawai yang diberi kuasa boleh mengkompaun mana-mana kesalahan yang dilakukan di bawah Undang-Undang Kecil ini dan ditetapkan sebagai kesalahan boleh dikompaun dengan membuat suatu tawaran bertulis kepada orang yang disyaki telah melakukan kesalahan itu untuk mengkompaun kesalahan itu apabila dibayar kepada Majlis sejumlah wang yang tidak melebihi satu ribu ringgit bagi kesalahan itu dalam tempoh yang dinyatakan dalam tawaran itu.

(2) Sesuatu tawaran di bawah perenggan (1) boleh dibuat pada bila-bila masa selepas kesalahan itu dilakukan tetapi sebelum apa-apa pendakwaan baginya

dimulakan, dan jika jumlah yang dinyatakan dalam tawaran itu tidak dibayar dalam tempoh yang dinyatakan dalam tawaran itu atau apa-apa tempoh lanjutan sebagaimana yang dibenarkan oleh Yang Dipertua, Setiausaha, Pegawai Undang-Undang, Penolong Pegawai Undang-Undang atau pegawai yang diberi kuasa, pendakwaan terhadap kesalahan itu boleh dimulakan pada bila-bila masa selepas itu terhadap orang yang kepadanya tawaran itu telah dibuat.

(3) Jika suatu kesalahan telah dikompaun di bawah perenggan (1), tiada pendakwaan boleh dimulakan selepas itu berkenaan dengan kesalahan itu terhadap orang yang kepadanya tawaran untuk mengkompaun telah dibuat dan apa-apa benda yang disita berkaitan dengan kesalahan itu hendaklah dilepaskan, tertakluk kepada apa-apa terma dan syarat yang berkaitan.

(4) Kesemua wang yang diterima di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah dibayar kepada kumpulan wang yang diwujudkan di bawah mana-mana undang-undang yang berhubung dengan kerajaan tempatan.

Penalti am

69. Mana-mana orang yang melanggar mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil ini adalah melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi dua ribu ringgit atau penjara tidak melebihi satu tahun atau kedua-duanya dan bagi kesalahan yang berterusan dilakukan setelah sabitan boleh dikenakan denda yang tidak melebihi dua ratus lima puluh ringgit bagi setiap hari kesalahan itu berterusan.

JADUAL PERTAMA

[perenggan 4(3)]

FI PEMROSESAN LESEN

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| (a) Borang | : | Percuma |
| (b) Establisymen Makanan | : | RM30.00 |

[perenggan 11(3)]

FI SALINAN LESEN DIPERAKUI

- | | | |
|-----------------------------|---|---------|
| (a) Salinan lesen diperakui | : | RM52.00 |
|-----------------------------|---|---------|

JADUAL KEDUA
[subperenggan 4(4)(b)]

FI LESEN TAHUNAN
ESTABLISYMEN MAKANAN

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
1.	Kedai Kopi / Kedai Teh	200.00
2.	Kedai Makan / Restoran:	
	(a) Berhawa Dingin	400.00
	(b) Tidak Berhawa Dingin —	
	(i) Kurang dari 93m ²	200.00
	(ii) Lebih dari 93m ²	300.00
3.	Kilang Minyak boleh dimakan yang menggunakan jentera	310.00
4.	Menyedia, membotol, mengetin, membungkus atau mengilang minuman ringan termasuk air lemonad, air berkabonat, air perisa, air ubat dan air mineral:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	450.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,150.00
5.	Mengilang sos dan cuka, termasuk membotol:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	300.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	450.00
6.	Pengusaha Tenuku:	
	(a) Keluasan < 1 ekar	190.00
	(b) Keluasan > 1 ekar hingga < 3 ekar	430.00
	(c) Keluasan > 3 ekar	670.00
7.	(a) Kilang Aiskrim:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	350.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	550.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	750.00
	(b) Kilang Ais:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	350.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	550.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	750.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
8.	Susu / Snek Bar / Coffee House	200.00
9.	Kantin	110.00
10.	Gudang untuk menyimpan makanan / minuman dengan keluasan lantai:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	550.00
11.	Kedai minum / Bar / Pub	350.00
12.	Kantin Sekolah	40.00
13.	Penyaji Makanan	110.00
14.	Kilang Mi / Mi Hoon / Koay Teow / Vermicelli:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	550.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	850.00
15.	Kilang roti di mana roti bantal dibuat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	250.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	550.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	850.00
16.	Semua jenis kek termasuk kilang roti di mana roti bantal tidak dibuat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
17.	Kilang Gula-Gula:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
18.	Kilang tepung, kilang serbuk rempah kari, kilang beras termasuk lain-lain yang mengilang bahan makanan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	450.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	700.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
19.	Kilang Serbuk Kopi:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	750.00
20.	Menyedia atau membuat minyak boleh dimakan dan lemak termasuk minyak sapi, lemak babi, lemak beku, minyak kelapa, minyak kelapa sawit dan minyak kacang tanah:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	750.00
21.	Membungkus makanan termasuk teh, minyak dan sebarang bahan makanan lain:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	750.00
22.	Menyedia, membungkus dan mengedar untuk dijual makanan pramasak	110.00
23.	Mengetin, membotol atau membungkus dalam bekas yang tidak dapat dimasuki udara sebarang makanan:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	450.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	700.00
24.	Menapis gula atau membuat gula melaka:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	450.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	950.00
25.	Menyedia atau membuat air buah-buahan, pati sayur dan concentrates, squash buah-buahan, cordial dan sirap tiruan, pati buah-buahan, minuman ubat dan esen perisa dan sirap:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	300.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	650.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	950.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
26.	Menyedia untuk dijual daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut untuk termasuk daging babi panggang, itik panggang, ayam panggang dan daging panggang	150.00
27.	Menyedia atau membuat acar, buah-buahan jeruk dan sayur-sayuran jeruk:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	110.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	450.00
28.	Menyedia atau membuat pati daging dan sayur-sayuran:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	750.00
29.	Kilang coklat:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	450.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	950.00
30.	Membuat, menyuling, mencampur, membotol, mengetin minuman yang memabukkan termasuk bir dan stout:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	450.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	950.00
31.	Makanan dingin beku / proses:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	300.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	650.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	950.00
32.	Membuat, menyediakan, membungkus atau menjual perisa makanan, perasa makanan, pewarna makanan dan bahan awet makanan:	
	<i>(a)</i> Keluasan < 93 m ²	110.00
	<i>(b)</i> Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	<i>(c)</i> Keluasan > 186 m ²	450.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
33.	Menyedia dan membuat:	
	(a) Jem dan lengkung:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	550.00
	(b) Susu dan krim termasuk bancuhan susu tepung dan krim:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	350.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	950.00
	(c) Susu tepung:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	350.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	950.00
	(d) Telur kering, tepung telur:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	550.00
	(e) Bahan-bahan makanan bercampur mengandungi terutamanya susu dan atau tepung telur:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	550.00
	(f) Sebarang hasil yang boleh dimakan yang dibuat dari kacang, kacang tanah, kelapa dan kekacang dan kekerasan lain yang melibatkan satu proses selain dari proses mengoreng atau memasak yang mudah:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	550.00
	(g) Mentega, keju dan marjerin:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	550.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
	(h) Mentega kacang tanah:	
	(i) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(ii) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(iii) Keluasan > 186 m ²	550.00
34.	Gerai dalam kedai makan, pawagam atau premis berlesen lain	50.00
35.	Pengedar atau ejen ais / aiskrim dan / atau minuman ringan	110.00
36.	Menjual gula-gula, aiskrim dan minuman ringan dari mesin bancuhan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	110.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	450.00
37.	Menyimpan daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut, sayur dan buah-buahan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	550.00
38.	Kedai buah / sayur:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	110.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	450.00
39.	Kedai Runcit atau Kedai Barang:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	110.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	450.00
40.	Menjual barang makanan segar:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	190.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	430.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	670.00
41.	Semua minuman keras untuk digunakan di luar premis:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	190.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	430.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	670.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
42.	Kilang Kacang:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	190.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	430.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	670.00
43.	Sebarang kilang makanan atau tempat makanan yang tidak ditentukan dalam Jadual ini:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	110.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	310.00
44.	Menyedia atau membuat sagu, ubi kayu dan hasil-hasil yang dibuat daripadanya:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	450.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	700.00
45.	Mengawet ikan atau membuat baja atau baja lain:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	550.00
46.	Mengering atau menggaram ikan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	90.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	150.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	250.00
47.	Menyimpan kopra:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	550.00
48.	Menyimpan ikan masin, belacan, udang halus dsb:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	550.00
49.	Menyimpan, melonggok atau memperniagakan sebarang ikan busuk atau barang lain yang dikenali sebagai 'Ikan Busuk':	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	550.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
50.	Kedai Ubat:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	110.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	450.00
51.	Kilang minyak kelapa sawit:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	350.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	750.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	950.00
52.	Ladang ayam itek (melebihi 20 ekor):	
	(a) Keluasan < 93 m ²	110.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	190.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	450.00
53.	Menyimpan tepung melebihi 1 1/2 tan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
54.	Menyimpan minyak kelapa:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
55.	Kilang belacan:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
56.	Kilang makanan binatang:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	450.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	700.00
57.	Membuat ubat-ubatan dan dadah:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	200.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	450.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	700.00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen Setahun untuk sebuah premis (RM)
58.	Membuat, mengawet atau menyimpan tembakau:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	150.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	350.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	750.00
59.	Membuat cerut dan / atau rokok:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	450.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	950.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	1,450.00
60.	Ladang lembu / kerbau / kambing dan babi:	
	(a) Keluasan < 93 m ²	450.00
	(b) Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	700.00
	(c) Keluasan > 186 m ²	950.00

JADUAL KETIGA
[perenggan 12(6)]

FI LESEN SEMENTARA

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran Lesen untuk sebulan (RM)
1.	Lesen Sementara:	
	i. Keluasan < 93 m ²	20.00
	ii. Keluasan > 93 m ² hingga < 186 m ²	40.00
	iii. Keluasan > 186 m ²	60.00

Dibuat 5 Jun 2017
[M.D. Sel : J-1/5 (31) ; PU.PK.12/82(IV)]

MOHD AMZARI BIN MOHD ARZAMI
Yang Dipertua
Majlis Daerah Selama

Disahkan 5 Jun 2017
[PU.PK. 12/82(IV)]

SHAHRUL AZAM BIN SHAARI
Setiausaha
Majlis Mesyuarat Kerajaan
Perak Darul Ridzuan

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976

LICENSING OF FOOD ESTABLISHMENTS
(SELAMA DISTRICT COUNCIL) BY-LAWS 2017

ARRANGEMENT OF BY-LAWS

PART I

PRELIMINARY

By-laws

1. Citation, commencement and application
2. Interpretation

PART II

LICENCE

3. Licence
4. Application for licence
5. Licence not transferable
6. Fee non refundable
7. Deposit
8. Suspension and revocation of licence
9. Duration of licence
10. Renewal of licence
11. License to be exhibited and produced
12. Temporary licence
13. Surrender of licence
14. Operating business activity other than those approved
15. Exemption

PART III

GENERAL PROVISIONS FOR FOOD ESTABLISHMENTS

By-laws

16. Building
17. Sanitary requirements
18. Provide of refuse bins
19. Wet solid refuse
20. Disposal of refuse
21. Effluent and sewage pollution
22. Water supply
23. Sanitation facilities
24. Lighting and ventilations
25. Workers safety and sanitation
26. Medical examination of persons working in the food establishment
27. Provision for mess room, *etc.*
28. Fire prevention
29. Store room and storage facilities
30. *Halal* Certification requirement
31. Burning
32. Spreading dust, *etc.*
33. Noise
34. Business hour
35. Grading of food establishments
36. Cleaning of bottles and containers
37. Insect and pest control
38. Presumptions

PART IV

SPECIAL REQUIREMENTS AT THE EATERIES

By-laws

39. Food shall be covered
40. Prohibition of sleeping at food shop
41. Tables to be provided
42. Type of kitchen
43. Stalls
44. Other precautions for public health

PART V

SPECIAL REQUIREMENTS FOR BREAD FACTORY

45. Tables, *etc.* must be clean
46. Walls and floors
47. Bake house
48. Other precautions for public health

PART VI

SPECIAL REQUIREMENTS FOR DAIRIES

49. Sanitation of dairies
50. Sale and storage of milk
51. Containers for sale of milk
52. Cleansing of milk containers
53. Containers not to be used for drinking
54. Important sanitation to be observed in milking
55. Disease at premises
56. Order to stop supply, distribution or sale of milk

PART VII

ENFORCEMENT

By-laws

57. Power to enter and inspect
58. Search
59. Search of female person
60. Seizure
61. Forfeiture
62. Forfeiture if there is prosecution
63. Forfeiture if there is no prosecution
64. No cost or damage arising from seizure to be recoverable
65. Power to close
66. Power to arrest

PART VIII

MISCELLANEOUS

67. Prosecution
68. Compounding offences
69. General penalty

SCHEDULE

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976

LICENSING OF FOOD ESTABLISHMENTS
(SELAMA DISTRICT COUNCIL) BY-LAWS 2017

IN the exercise of power conferred by Sections 73, 102 and 102A of the Local Government Act 1976 [Act 171], Selama District Council makes and pursuant to Section 103 of the Act, the State Authority hereby confirmed the following by-laws:

PART I

PRELIMINARY

Citation, commencement and application

1. (1) These by-laws shall be cited as **Licensing of Food Establishments (Selama District Council) By-Laws 2017**.

(2) These By-Laws shall come into operation on the date of its publication in the *Gazette*.

(3) These By-Laws shall apply only to the area administered by Selama District Council.

Interpretation

2. In these By-Laws, unless the context otherwise requires—

“bar” means any places where alcoholic beverages are served or sold and includes milk-bar and snack-bar;

“meat” means any meat from slaughtered animals for purpose of human consumption either fresh or have underwent the process of freezing, chilling, preserved, cured, or any other food related process;

“bake house” means any room or enclosure where baking is carried out;

“effluent” has the meaning assigned to it in the Environmental Quality Act 1974 [Act 127];

“industrial effluent” means liquid water or waste water produced by reason of or in the course of the production processes taking place at any industrial premises;

“food establishment” means any place or premise where food is prepared, manufactured, processed, packed, canned, bottled or stored for the purpose of sale for human consumption and includes an eatery, bakery, dairy and any place where food is served, sold or exposed for sale for human consumption; and includes a cook shop where any food or any food ingredient is prepared or cooked for sale but not for consumption at the premises or any other activity prescribed in the Second Schedule;

“stall” means any food stall with or without license in the licensed food establishment or food stall set up on its own;

“working area” means the kitchen and includes the area where food is prepared or stored;

“food shop” means any place or premise whether permanent or temporary where food is sold for consumption at the place or on the premises whether prepared there or not and this includes a restaurant, coffee shop, ice cream shop, a bar and canteen;

“bakery” means any place used for the purpose of baking bread, cake, biscuit or any other confections;

“sewage” means any liquid discharges containing human excreta, animal or vegetable matters or fat in suspension or solution derived from domestic activities and being generated from commercial, institutional and industrial premises including liquid discharges from water closets, basins, sinks, bathrooms and other sanitary appliances but excluding rain water and industrial effluent;

“Council” means the Selama District Council;

“food” includes every article manufactured, processed, sold or represented for use as food or drinks for human consumption or which is used in the composition, preparation, preservation of any food or drinks including bread products, confectionary, chewing substances and any preservation to the food, drinks, confectionary or any other chewing substance, but does not include—

- (a) substance or material used solely for its drug value;
- (b) live animals including birds; or
- (c) foder or food for feeding animals, birds or fish.

“Health Officer” has the meaning assigned to it in the Local Government Act 1976 [*Act 171*];

“licensee” means any person who has been issued a license under these By-Laws including his workers, agent or employee to the licensee;

“Licensing Authority” means the President, the Secretary or any other officer authorized in writing by the President;

“premises” has the meaning assigned to it in the Street, Drainage and Building Act 1974 [Act 133];

“licensed premises” means any premise operating any activity of food establishment licensed by the Licensing Authority under these By-Laws;

“foot way” has the meaning assigned to it in the Street, Drainage and Building Act 1974 [Act 133];

“milk” includes cream or any liquid purporting to be milk or cream intended for sale for human consumption or for use in the manufacture of products intended for human consumption and “milk product” includes any processed or manufactured milk products;

“serving place” means the area where food is kept or ready to be served;

“dairies” includes any farm, cow barn, goat barn, milk store or milk shop or other place where milk is kept or from which milk is supplied for sale; and in the case of a vendor of milk, includes the place where he keeps the vessels used by him for the sale of milk, but does not include a shop where milk is supplied or offered for sale in properly closed unopened receptacles; or other place in which milk is sold for consumption on the premise only; and

“President” means the President of the Selama District Council.

PART II

LICENCE

Licence

3. (1) No person shall operate any activity of food establishment or use any place or premise or allow any activity at any food establishment in the local area of the Council for any activity of food establishment without a licence issued by the Licensing Authority.

(2) A processing fee for licence chargeable under these By-Laws shall be as prescribed in the First Schedule.

(3) Any person who fail to comply with paragraph (1) shall be guilty of an offence and shall on conviction be liable to a fine not exceeding two thousand ringgit or to a term of imprisonment not exceeding two years, or to both and for offences after conviction, a fine of two hundred ringgit for each day or part thereof the illegal activity continues or allowed to be continued.

Application for licence

4. (1) An application for the issuance or renewal of a licence shall be made in such form as determined by the Licensing Authority.

(2) The Licensing Authority may require the applicant to attend in person or, in the case of a corporation or firm, by a director, employee or any person authorized by the corporation or firm, at the time the application is made.

(3) Any applicants must pay the subscribed processing fee as prescribed in the First Schedule upon submission of the application and the application fee will not be refunded notwithstanding the application is approved or not by the Licensing Authority.

(4) Upon approval of the application, the Licensing Authority shall issue a licence subject to—

(a) payment of a deposit at such sum as the Council may determine as a security to ensure that provisions under these By-Laws and conditions of the licence are being complied with;

(b) payment of any fee as stipulated in the Second Schedule; and

(c) any condition and restriction as may be specified therein.

(5) The licence shall be in such form as determined by the Licensing Authority.

(6) The Licensing Authority may issue a licence for a period not exceeding three years and is renewable subject to an application for renewal being made to the Licensing Authority before its expiry and the payment of fee as stipulated in the Second Schedule.

Licence not transferable

5. (1) No licence issued under this By-Laws is transferable without the prior written approval of the Licensing Authority.

(2) An application for the transfer of a licence shall be made in such form as determined by the Licensing Authority.

(3) The Licensing Authority may require the licence holder to provide any document or additional information as deemed necessary at the time the application is made.

(4) The Licensing Authority may require the applicant to attend in person or, in the case of a corporation or firm, by a director, employee or any person authorized by the corporation or firm, at the time the application is made.

(5) The Licensing Authority may require the licensee to settle any outstanding payment to the Council before approving the said application.

(6) The transfer fee shall be fifty per cent of the licence fee as stipulated in the Second Schedule.

Fees non refundable

6. Licence fees and other fees paid under these By-Laws shall not be refundable.

Deposit

7. (1) The deposit paid under subparagraph 4(4)(a) shall be at such amount as determined by the Council.

(2) The Licensing Authority may forfeit the deposit in whole or in part if the Licensing Authority is satisfied that there is a breach of the conditions or restrictions of the licence or upon revocation of licence before the expiry date or contravention of the provisions of these By-Laws or any written instructions the Licensing Authority.

(3) Upon forfeiture of such deposit, the licence shall be deemed to be cancelled, unless the Licensing Authority on the application of the licensee allows the licence to continue to be in force subject to repayment of the deposit that has been forfeited.

(4) The deposit paid under subparagraph 4(4)(a) shall, unless forfeited under paragraph (2), be refunded to the licensee after the licensee ceased operating the licenced premises and upon surrender of the licence to the Licensing Authority if the licence has expired

Suspension or revocation of licence

8. (1) The Licensing Authority may at any time suspend or revoke a licence issued under these By-Laws if there has been non-compliance of any provision of these By-Laws or a breach of any condition or restriction of the licence.

(2) Any person who operates or manages the licenced premise during the suspension or after the revocation of the licence, commits an offence.

Duration of licence

9. (1) A licence shall unless sooner suspended or cancelled remain in force for a period of not less than twelve months from the date of commencement and shall be renewed on or before the date of expiry.

(2) Notwithstanding these By-Laws the Licensing officer may issue a valid licence duly in force for a term of not more than thirty-six months from the date of issuance of such licence.

Renewal of licence

10. (1) An application for renewal of licence shall be made to the Licensing Authority with the payment of fee as stipulated in the Second Schedule before the expiry of the existing licence.

(2) The Licensing Authority may request the licensee to submit any additional document or information deemed necessary at the time the renewal application is made.

(3) The Licensing Authority may renew the licence or refuse to renew the licence and shall inform the licensee of its decision in writing without having to disclose the reason for refusal of the licence renewal.

(4) The Licensing Authority may request the licensee to settle any payment due to the Council and not only limited to license fees before approving the application

Licence to be displayed and produced

11. (1) A licensee shall display the licence at all time at a conspicuous place in the licenced premises and shall produce such licence when required to do so by the Licensing Authority or any authorized officer.

(2) Any person who fails to exhibit or produce the licence under paragraph (1) commits an offence and shall on conviction be liable to a fine not exceeding five hundred ringgit or to imprisonment for a term not exceeding six months or to both.

(3) For the purpose of this provision, a reference to a licence shall include a copy of a licence certified by the Licensing Authority to be a true copy of the licence and such copy shall be made available upon payment of fee as stipulated in the First Schedule.

Temporary licence

12. (1) A temporary licence may be issued to any applicant who operates temporary food business inside or outside any premise pending the decision of the Licensing Authority of the application made by the applicant for an actual licence.

(2) The temporary licence issued under paragraph (1) shall be valid for a term not exceeding six months from the date of issuance thereof.

(3) Subject to paragraph (2), a temporary licence may be extended for a further term of six months upon written application by the applicant on or before the expiry of the first six months.

(4) The validity of the temporary licence shall not be more than twelve months in aggregate from the date of the said license is first issued.

(5) The temporary licence shall be revoked immediately when the application for actual license is not approved by the Licensing Authority.

(6) Fees to be paid for the temporary licence or extension of the temporary licence shall not exceed the fees stipulated in the Third Schedule.

(7) The temporary licence holder shall have the same rights, duties, liabilities and obligations as the licensee under these By-Laws.

Surrender of licence

13. A licensee shall surrender his licence to the Licensing Authority upon its expiry, suspension or revocation.

Operating any business activity other than those approved

14. The Licensing Authority may cancel the licence that has been approved under these By-Laws if he is satisfied that the premise is operating other activity other than those approved.

Exemption

15. No exemption is granted to a canteen at any place or any place of work reserved for use of persons working in that place or place of work or any clubs that is reserved for using by its members from any provision of these By-Laws

PART III

GENERAL PROVISION FOR ALL FOOD ESTABLISHMENTS

Building

16. (1) The walls of any food establishment shall be well-finished with a smooth surface capable of being easily and quickly cleaned and without any projections or recess or angle that is likely to collect dust.

(2) The floors shall be tiled or smoothly finished and graded so that all fluids may easily be drained. The angle where the floor and the walls meet should be rounded up to 7cm with the same surface material of the floor.

(3) No living room, sleeping place, partition or mezzanine floors shall be allowed in any part of any food establishment to be used for any other purpose for which a license is issued under these By-Laws except with written approval from the Licensing Authority.

(4) The drains shall be constructed of brick lined with good cement and with a semi-circular bottom or of glazed earthenware half-pipes and shall be of a diameter of not less than fifteen centimeters and shall be sufficient in number and gradient to carry all water and other fluids. All drains, except that runs across the pavement, shall be covered by movable board or other materials and shall not be covered with fixtures or heavy furniture. Drains or pipes built for the discharge of rain or bath water or feaces or objects other than sewerage discharge that has been built properly shall not be allowed to run across the premise.

(5) The floors of the upper storey of any food establishment shall be made of cement, concrete or close floor boards to be grooved or otherwise joined so as to be water-tight.

(6) All the ceiling surface or where there is no ceiling, the roof surface and the fittings at the food establishment shall be constructed in such a way that the finishing can prevent the accumulation of dirt and dust dispersion and reduce condensation and mold growth or shall be constructed of such materials as authorized by the Licensing Authority.

Sanitation requirements

17. A licensee of any premise under these By-Laws shall comply with the following requirements —

- (a) all garbage shall be collected and placed into sealed containers provided for that purpose, and all the containers shall be emptied and cleaned regularly if necessary at least once a day to ensure the premise remains clean and fresh;
- (b) the floor of the premise shall be washed and cleaned thoroughly at least once per day and the walls are kept in a clean condition;
- (c) equipment for sleeping or clothing shall not be hung or stored or deposited in any eating place except in places provided for that purpose. Sufficient and appropriate cupboard or drawer shall be provided for storing clothing and shoes that are not worn at work for workers at that establishment;

- (d) any person who work in eateries licensed under these By-Laws and work in the food preparation or cooking must at all time wear clean clothes, use aprons and appropriate head cover to cover the hair; and
- (e) the licensee shall keep and maintain or caused to be maintained every part of the licenced premise including fixtures and fittings in good condition and clean at all times to the satisfaction of the Licensing Authority.

Provide of refuse bins

18. A licensee shall provide adequate refuse bins as specified by the Licensing Authority for the reception of refuse.

Wet solid refuse

19. All wet solid refuse shall be placed in plastic bags or other suitable container before it is deposited into refuse bins

Disposal of refuse

20. (1) The licensee shall not—

- (a) place, deposit or throw or cause or allow to be placed, deposited or thrown any dust, dirt, paper, ashes, carcass, refuse, box, barrels, bale or other articles into any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (b) keep or leave any article or material whatsoever in any place where it or particles there from could have passed or are likely to pass into any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (c) dry any article of food or other article or material in any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (d) throw, place, spill or scatter any blood, brine, liquid waste, noxious liquid or other offensive or filthy matter of any kind in such manner as to run or fall into any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;
- (e) drop, spill or scatter any dirt, sand, earth, gravel, clay, loam, stone, grass, straw, shavings, sawdust, ashes, garden refuse, stable refuse, trade refuse, manure, garbage or any other material or matter in any drain, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise;

- (f) sieve, shake, clean, beat or otherwise agitate any lime, ashes, sand, coal, hair, waste paper, feather or other substance in such manner that it is carried or likely to be carried by wind to any drains, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise; or
- (g) throw or leave behind any bottle, glass, can, food container, food wrapper, particles of food or any other article or material in any drains, footway, walking pavement or any other public place or road at the front, back or at the side of the premise.

(2) Notwithstanding paragraph (1), the Licensee shall at all times as directed by the Health Officer remove all movable properties from the licensed premises, and cause the wall, floor, ceiling and roof to be cleaned and all dirt and rubbish to be removed, the entire premise to be cleaned thoroughly or painted, and made all necessary repair to the premise, fitting and appliances.

Effluent and sewage pollution

21. No licensee shall discharge or cause or permit the discharge of any effluent or sewage pollution unless at the point or points of discharge of any effluent and shall follow the manner as determined by the Licensing Authority or any relevant authority.

Water supply

22. (1) Sufficient and continuous water supply shall be provided at all time at any licensed premise and all tap shall be connected directly to the main pipe from the public water supply.

(2) Unless exempted by the Licensing Authority, a sufficient hot water system capacity is to be installed at every eatery to provide continuous hot water supply for all sinks and other appliances used for washing containers, kitchen utensils and other equipment.

(3) An application for water supply regarding the licensed premise must be done according to procedure and must be approved by the relevant authority.

(4) No water supply shall be obtained from other sources from the toilet or bath room or any other illegal resources.

Sanitation facilities

23. (1) The Licensing Authority may require the licenced premise to be provided with suitable separate toilet for man and woman, sink, wash basin, place to wash crockery and washing room pursuant to any manner and amount as the Licensing Authority thinks fit.

(2) The licensee shall ensure that all toilet at all time are equipped with sufficient water supply, tissue paper, detergent, fragrance or air freshener, refuse bin and hand electric dryer, roll towel or clean towel, tissue paper, water tap and pail or hose for cleaning.

(3) The licensee shall ensure all toilets, sinks, wash basins, urinals, shower rooms, place to wash crockery and other fixtures and fittings attached to it shall at all time are cleaned, maintained, repaired and replaced when necessary and if required to by the Licensing Authority at any time.

(4) Toilet walls, bathroom and urinals shall be made from shining tiles and at ceiling height level or not less than 3 meters and the floor to be installed with non-slip tiles. The diagonal between the floor and walls shall be rounded up to 7 cm with the same surface of the floor.

(5) Each of the toilets, urinals, bath rooms and washing rooms shall be equipped with sufficient lighting and air circulation or in the manner prescribed by the Licensing Authority.

(6) Each of the toilet, urinal, sink and other garbage waste shall be in according to the flow as in the manner prescribed by the Licensing Authority.

(7) Toilet rooms shall not be directly open to any room or partly that is used for storage, production and serving of food.

(8) The licensee shall ensure that the toilet is open for use by any person during the operating hours.

Lighting and ventilation

24. The licensee shall ensure that—

- (a) there is adequate and bright lighting in his premise;
- (b) the emergency lighting system is in good repair and in operating condition and shall be placed at any staircase, passage and exit door of the licenced premise;
- (c) there is adequate ventilation in the premise; and
- (d) every staircase, passage and emergency exit forming part of the premise is provided with adequate lighting.

Workers safety and sanitation

25. (1) The licensee shall provide the workers with sound and healthy environment at the licenced premise in the manner prescribed by the Licensing Authority.

- (2) The floor and stairs at the licensed premise shall be—
- (a) maintained in good condition, non slippery and safe; and
 - (b) free from any hole or gap pursuant to the installation of the covers, water inlet or incomplete conduit and free from protruding nails, exposed valves or pipes or any other protruding parts or obstructions.
- (3) Each licenced premise shall sufficiently be equipped with first aid kit and shall be placed at a suitable place as prescribed by the Licensing Authority.
- (4) No appliance or material owned by the employee or any clothes shall be kept or hung at any of the sections of the licenced premise except in the approved locker or place by the Licensing Authority.
- (5) The licensee shall ensure the licenced premise is not over crowded that it may cause injury or is dangerous to the employee's health.

Medical examination of persons working in the food establishment

- 26.** (1) All food handlers shall be examined in terms of health and duly vaccinated by a registered medical practitioner.
- (2) Any food handler who is suffering, or is a carrier of food-borne disease or suspected of having of food-borne diseases shall—
- (a) not be allowed to enter into any food premise or handle food;
 - (b) promptly report to the management of the food premise with respect to his medical condition; and
 - (c) be suspended from working in any food premise until he is verified to have recovered from the disease and is medically fit to work by a registered medical practitioner before he is allowed to enter into the food premise or handle any food.

Provision for changing room, etc.

- 27.** (1) The Licensing Authority may with written notice request any licensee to provide facilities such as prayer room for the Muslims, restroom, canteen, changing room and suitable locker or other facilities to his employees.
- (2) If the employees in the licenced premise consist of both genders, prayer room for Muslims, rest room, changing room and the lockers shall be provided separately by the licensee for each gender.

Fire prevention

28. The licensee shall ensure that—

- (a) sufficient fire prevention facility is provided, managed and fully functioning;
- (b) stairway, pathway, platform and fire exit is provided, managed and fully functioning; and
- (c) all stairs, platform access and fire exits are free from any obstruction and each internal door is constructed and attached in such a way that it can be easily opened.

Store room and storage facilities

29. (1) A store room or storage area shall be provided for the storage of foodstuff, utensils, equipment and crockery and such store room or storage area shall not be used for dwelling or other purpose and shall be maintained in clean condition at all time.

(2) Food shall be stored in a suitable room, large enough to affect separation of the storage of raw materials from processed materials and a sufficient separate cold storage.

(3) Food shall not be stored in the same storage facility with cleaning agents and disinfectants.

(4) Food shall be kept clean, free from pollution, bad smells, well protected from moisture, dust or pests and are prevented from contact with raw materials or any other items that may contribute to contamination.

(5) Food, raw food ingredients, cooking utensils, cutleries and dishes shall be places or arranged with a minimum distance of—

- (a) 15 centimeters between the wall storage facility and the food was stored;
and
- (b) not less than 50 centimeters (20 inches) from the floor.

(6) High-risk food shall be stored in unopened containers, labeled and stored separately from food that is not packed or wrapped.

(7) Perishable food or high-risk food shall be stored at a suitable temperature to protect it from deterioration and damage.

(8) Raw materials or ingredients for food preparation is labeled and stored in appropriate conditions to prevent deterioration and to protect them from pollution.

(9) Foods stock are replaced regularly on “first in first out” basis.

(10) The licensee shall not keep the refrigerated or frozen not exceeding the maximum capacity of the storage facility.

(11) The licensee shall keep the fresh food intended for sale in retail in such condition where —

- (a) the temperature is kept between 1°C to 4°C; or
- (b) for frozen food at a temperature -18°C, in storage facility.

(12) The licensee shall ensure that the optimum temperature of the cold storage facility for chilled or frozen food is consistent during the storage period of food, but brief exposure to temperature above the optimum temperature which will not cause a risk to health is permitted.

(13) In any food establishment premises where both ‘*halal*’ food and ‘*non-halal*’ food is prepared, licensee shall—

- (a) separately wash and store food, appliances, utensils equipment, crockeries or cutleries used to prepare and serve the ‘*non-halal*’ and ‘*halal*’ food at separate places;
- (b) to separately use a dedicated set of appliances, utensils, equipment, crockeries or cutleries used to prepare and serve the ‘*non-halal*’ and ‘*halal*’ food; and
- (c) store or place all food, appliances, utensils, equipment, crockeries or cutleries used to prepare and serve ‘*non-halal*’ and ‘*halal*’ food separately and at different places.

(14) Licensee shall ensure that any of the appliance, utensil, equipment, crockery or cutlery used to prepare and serve the ‘*non-halal*’ shall not be taken nor used from any other places except where the ‘*non-halal*’ food is prepared and served.

(15) Where the ‘*non-halal*’ food is prepared and served at the food establishment at any conspicuous place of the premise, the licensee shall at all time display the sign “*Non-Halal Food Only*”.

(16) For the purpose of these By-Laws—

- (a) “*halal* food” shall mean food that—
 - (i) is not comprised of or consist of any part or substance from the animal which is prohibited for the Muslim to eat under Islamic Law or not slaughtered according to the Islamic Law;
 - (ii) do not comprise or consist of anything considered as filthy under Islamic Law;

- (iii) is not prepared, processed or manufactured using anything which is not free from filth under Islamic Law; and
 - (iv) is not at the time of preparation, processing or storage come in contact with or in close proximity to any food that do not satisfy subsubparagraphs (i), (ii) or (iii) or anything considered as filth under Islamic Law;
- (b) “Islamic Law” shall mean Islamic laws according to the Syafie school of thought or Islamic laws according to the other teaching such as Maliki, Hambali or Hanafi that is accepted by the Perak Islamic Council and enforceable in Selama District Council; and
- (c) “filth” shall mean anything that is prohibited under the Islamic Law for the Muslim to eat, drink or use.

Halal Certificate requirement

30. Food establishment that displays “*halal* logo”, shall obtain *Halal* Certificate from Malaysian Department of Islamic Development (JAKIM).

Burning

31. The licensee shall not burn or cause to burn flammable material and waste unless in accordance with manner and place approved by the Licensing Authority.

Spreading dust, etc.

32. The licensee shall not cause, allow or approve of spreading of any quantity of dust, smoke, vapors, heat gas, projection, smell, vibration, smoke or soot from the licenced premise which can cause nuisance or pollutes the air.

Noise

33. The licensee shall not create or cause any noise as to become a nuisance when operating any food establishment activities.

Business hour

34. The Licensing Authority may direct any food establishment activities not to be permitted to operate in a licensed place or premise unless during such time and hours as prescribed by the Licensing Authority.

Grading of food establishments

35. (1) Licensing Authority may at any time evaluate and grade any food establishment according to the level of sanitation of the premise, cleanliness of the food and the persons who manage the food and food management practice and any other criteria deemed appropriate.

Provided that nothing in these By-Laws shall be construed as preventing the licensee from being prosecuted by the Council for any offence committed under these By-Laws or other laws being in force.

(2) When evaluation has been made and grading has been determined, the Licensing Authority shall issue the licensee a category certificate or card in any form that has been determined by the Licensing Authority to rate the grade of the food establishments.

(3) The Licensing Authority may at any time review the grading in any category certificate or card and shall issue a new category certificate or card to the licensee.

(4) The licensee shall display the category certificate or card at a prominent place at the food establishment.

(5) No licensee can transfer, amend, damage, destroy or cause or allow to be transferred, amended, damaged or destroyed the category certificate or card.

Cleaning of bottles and containers

36. (1) Suitable and efficient manner of cleansing bottles and containers shall be provided for as determined by the Licensing Authority for the process of bottling, canning and manufacturing of carbonated drinks, cordials, beer or any other kind of food or drinks.

(2) During the process of canning, bottling, packing, storing or manufacturing any food, adequate measures shall be taken to prevent such food from any contamination.

Insect and pest control

37. (1) Every licensee shall at all time take such suitable measures that maybe necessary to ensure the premise is free from mice, flies, insects or fleas or vermins.

(2) The Licensing Authorities may at any time instruct the licensee to take all necessary steps to ensure that the premise free from mice, flies, insects or fleas or vermins.

(3) If an order under paragraph (2) failed to be adhered with by the licensee, the Licensing Authorities may execute that order itself and where cost are incurred by the Licensing Authorities in carrying out any work, the Licensing Authority shall certify the cost thereto and claim the amount from the defaulting licensee and the certificate of the amount owing to the Licensing Authority shall be final.

Presumptions

38. (1) For the purpose of these By-Laws, it shall be presumed that until the contrary is proved, any food prepared, manufactured, packed, canned, bottled, stored or served is for the purpose of sale for human consumption or intended for sale for human consumption.

(2) Where any food is sold or displayed for sale, it shall until the contrary is proved, be presumed to be sold or displayed for sale for human consumption.

(3) For the purpose of these By-Laws, it shall be presumed that any person who prepare, sell or serve food in any food establishment, until the contrary is proved, is the operator of the food establishment.

PART IV

SPECIAL REQUIREMENTS AT EATERIES

Food shall be covered

39. A licensee shall keep all articles of food or drinks in a glass case or any other enclosure so as not to allow such food or drinks to come into contact with or be contaminated by any dust, dirt, fume, flies or vermin and such food or drinks shall be in a clean and hygienic condition.

Prohibition of sleeping at eateries

40. No licensee of any eatery shall allow any part of such shop opened to public to be used as a sleeping quarters.

Tables shall be provided

41. Every food shop must be equipped with dining tables which surface must be of marble or glass or of wood covered with formica or any other materials as may be approved by the Licensing Authority.

Type of kitchen

42. Only gas or electric stove or any other types of stoves approved in writing by the Licensing Authority shall be used for cooking or heating of food or boiling of water in the serving area or dining hall of the food shop. No firewood or charcoal stove shall be used for cooking or heating food at the serving place or dining hall where public has access except otherwise permitted by the Licensing Authority.

Stalls

43. (1) The Licensing Authority may allow individual stalls to be operated within any food shop's compound provided that each stall is charged a fee as provided in Second Schedule.

(2) The number and location of such stalls shall be as determined by the Licensing Authority.

(3) If the Licensing Authority allows any stall to be operated in any eatery the licensee shall comply with the following conditions —

- (a) the stall shall be covered or paneled with aluminum sheeting or any other impervious materials as approved by the Licensing Authority;
- (b) all food for display shall be kept enclosed in glass shelves or compartment which should so be made in order to avoid any contamination of the food kept therein; and
- (c) the stall shall be maintained and kept clean at all time.

Other precautions for public health

44. No building or place shall be used as an eatery unless the following conditions are complied with —

- (a) for dining hall —
 - (i) the flooring of a dining hall for the eatery or the restaurant shall be tiled or of any other suitable material as may be approved by the Licensing Authority and should always be kept in a sanitary condition at all times; and
 - (ii) the wall of a dining hall, serving area and any other area as required by the Licensing Authority shall be glazed-tiles to a height not less than 1.5 meter from the floor and in the case of an air conditioned eatery such wall shall be provided with wood paneling or of such other smooth surface materials as may be approved by the Licensing Authority;

- (b) for kitchen—
- (i) the flooring of the kitchen for the eatery or the restaurant shall be tiled or of any other suitable material as may be approved by the Licensing Authority;
 - (ii) the wall shall be glazed-tiles up to ceiling level of not less than 3 meters from the floor. The diagonal measurement between the floor and walls shall be rounded up to 7 cm with the same surface material of the floor; and
 - (iii) a proper smoke hood and chimney across the rooftop shall be provided with, so that any release or smoke will not be a nuisance to the public unless with written exception from the Licensing Authority;
- (c) a proper washing area shall be equipped with wash basins and slap bins in sufficient number as required by Licensing Authority and no washing of utensils, crockery or other containers shall be carried out in a dining hall, serving area or on any five footway, back lane, side lane or over any drains or at any other places lower than 0.5 meters from the floor level;
- (d) washing hand basins shall be adequately provided made of grease porcelain or stainless steel for customers' usage;
- (e) adequate toilet (bowl of trough) and wash room with automatic pull pump system shall be adequately provided for customers and it should be kept clean and in good condition at all times;
- (f) toilets must be separated for usage by men and women;
- (g) no empty bottles shall be piled or kept at serving place, dining hall or back alleys of the premise;
- (h) no gambling in whatever form can be carried out or viewed in any part of the premise;
- (i) no cooked food meant for sale can be laid on the floor at any part of the premise;
- (j) all crockery, glassware and other utensils used in the preparation, service or consumption of food must not in any way be chipped, broken or cracked and shall every time after use be—
- (i) washed clean and immersed in boiling water; and
 - (ii) unless immediately required for further used, stored in a closed cabinet which is inaccessible to dust, insects or dirt; and

- (k) it shall be made available for inspection in any eatery, a floor plan that has been duly approved by the President showing —
- (i) the space allotted for the preparation of food;
 - (ii) the space allotted for cooking;
 - (iii) the space allotted for serving food to customers;
 - (iv) the space allotted for cleaning, drying and storing equipment; and
 - (v) the space for storing and disposing wastes.

PART V

SPECIAL REQUIREMENTS FOR BREAD FACTORY

Tables, etc. must be clean

45. Every licensee shall cause every baking table and every table, shelve or material used where bread, cakes, biscuits or other bakery products is to be placed inside or on top of it is surfaced with marble or glass or other smooth and impervious material approved by the Licensing Authority and all appliances being used to prepare bread shall be washed and cleaned at least once a day.

Walls and floors

46. (1) Walls of the kitchen, bake house, preparation and packing area shall be surfaced with glazed tiles at least 3.0 meters from the floor or ceiling level.

(2) Kitchen floor shall be properly surfaced with tiled or any other water resisting materials approved by the Licensing Authority. The diagonal measurement between the floor and walls shall be rounded up to 7 cm with the same surface material of the floor.

Bake house

47. (1) Every bake house or premise in which a baking oven is placed shall be constructed of non-flammable material as determined by the Licensing Authority and so situated as to be fully ventilated and not to cause nuisance or danger to neighboring premises.

(2) No place on the same level with a bake house or forming part of the same building may be used for sleeping purposes or for cooking food.

(3) No mess room shall connect directly to a bake house.

Other precautions for public health

48. (1) All bread, cake, biscuits or other confectioneries shall not be allowed to come into contact with dirty material while being moved from the bake house.

(2) Bread, cake, biscuit or any other confectioneries, notwithstanding the fact that they have been securely wrapped, shall not be placed at any other place other than on the table, tray or shelf or other suitable receptacles not less than 0.5 meters from floor level.

(3) Well organized reception shall be prepared at all bread factories to receive and store baked bread, cakes, biscuits and any other confection which has already been baked.

(4) Flour and any other ingredient in a bakery shall be stored in a receptacle which is free from rat or insect.

(5) Store used for storing flour and any other ingredient and equipment shall be free from rat or insect.

(6) No person shall be allowed to sit, stand, recline or sleep on the table or rack of any place in bread making facility.

PART VI**SPECIAL REQUIREMENTS FOR DAIRIES****Sanitation of dairies**

49. The licensee shall maintain and caused every part of his dairy to be kept clean at all times as required by the Licensing Authority and shall paint the dairy when required to do so by the Licensing Authority.

Sales and storage of milk

50. (1) The licensee of a dairy shall not deposit or keep any milk in any container in any place other than specified by the Licensing Authority.

(2) Any person who sells raw milk shall keep the milk at a temperature below 4°C in a refrigerator or insulator or in any other suitable place if necessary where there is no other food within the storage facility that can contaminate the milk.

(3) Any person who sells milk in the packaging seal shall comply with the following requirements:

- (a) the seal is intact before the sale; and
- (b) the milk is sold in the original form in a container and the same quantity of milk received from the food premise which the milk is sold.

Containers for sale of milk

51. (1) The licensee of a dairy shall not convey any milk for sale or distribution in any open container.

(2) All containers for the conveyance of milk shall be provided with proper close fitting covers and if milk is distributed in containers, such containers shall be fitted with suitable and clean covers.

Cleansing of milk containers

52. The licensee of a dairy shall maintain all milk container in a state of cleanliness and shall clean them after use with steam or boiling water.

Containers not to be used for drinking

53. The licensee of a dairy shall not permit any persons to drink out of any container or measurement tools used by him in sale of milk.

Important sanitation to be observed in milking

54. The licensee shall ensure animals milked are clean and free from any disease.

Diseases at premises

55. (1) The licensee shall ensure that the animals kept by him are free from any infectious disease.

(2) The licensee shall immediately notify the Licensing Authority upon discovery of any animal in his dairy suffering from any infectious or contagious disease.

(3) The licensee shall not cause to be sold or mixed with other milk, the milk of an infected animal or of an animal which has been in contact with or associated with an infected animal or which in the opinion of the Licensing Authority is likely to have become contaminated.

(4) The licensee shall not allow any person suffering from or carrying any infectious or contagious disease or who have recently been in contact with a person so suffering to reside at or enter into any dairy or milking from any animal or in any way involved in his trade.

(5) The licensee shall immediately notify the Licensing Authority of any person on his dairy or residing in his house who is suffering from any infectious or contagious disease.

(6) The Licensing Authority shall within a reasonable time after being notified of any person suffering from any infectious or contagious disease notify the same to the relevant health authority.

(7) Every licensee shall take all reasonable measures in handling, storing and distributing milk to avoid exposure of any infection or contamination.

Order to stop supply, distribution or sale of milk

56. If the Licensing Authority is in the opinion that any infectious disease has been caused or is likely to be caused by the consumption of milk from any of the dairies, or that the public health is likely to be endangered by any act or default of any licensee of a dairy, the Licensing Authority may make an order in writing prohibiting the licensee from continuing operating, supplying, distributing or selling any milk and the licensee shall not thereafter supply, distribute, sell or offer for sell any kind of milk for as long as such order remain in force.

PART VII

ENFORCEMENT

Power to enter and inspect

57. (1) The Licensing Authority or any Authorized Officer may at all reasonable time, without warrant for the purpose of ascertaining whether the conditions or restrictions of a license or the provision of these By-Laws are being fully complied with—

- (a) enter any premise which operates food establishment activities; and
- (b) carry out inspection at such premise.

(2) If the Licensing Authority or any Authorized Officer has reason to believe that an offence has been committed under these By-Laws in any licensed or unlicensed premise, the person residing in or in charge of such place shall allow the Licensing Authority or any Authorized Officer, on demand of such person acting as aforesaid, free entry thereto and afford all reasonable assistance for a search therein.

(3) If entry to any licensed or unlicensed premise cannot be obtained under paragraph (2), it shall be lawful in any case for Licensing Authority or Authorized Officer, upon identifying himself and the purpose of the entry to the licensee or his employee or any other person at the particular place, to enter the premise without warrant and search therein and to break open any outer or inner door or window in order to effect an entrance into such place.

(4) Wherever any premise liable to be searched or inspected under these By-Laws is closed, the licensee, the proprietor, his employees or person being in charge of such premise, if any, shall on the request of Licensing Authority or Authorized Officer to open or cause to be opened such premise and shall allow any such officer free entry thereto and afford all reasonable facilities for a search therein and where entry to such premise cannot be so obtained such officer may proceed in the manner provided by paragraph (3) if he has reasonable believe that an offence under these By-Laws has been committed in such place.

Search

58. (1) If any Magistrate, on written information and after such inquiry as he thinks necessary, has reason to believe that—

- (a) an offence under these By-Laws has or is being committed in any premise; or
- (b) any evidence or thing necessary for the investigation of any offence under these By-Laws can be found at any premise,

he may by warrant authorize the Licensing Authority or any Authorized Officer, to whom it is directed with such assistance, as may be required, to enter and search the place.

(2) Notwithstanding the provision under paragraph (1), if the Licensing Authority or any Authorized Officer has reasonable ground to believe that—

- (a) an offence under these By-Laws has or being committed at any premise; and
- (b) by reason of any delay in obtaining a search warrant the purpose of the search is likely to be frustrated,

the Licensing Authority or any Authorized Officer may, enter and search such place and any person whom he reasonably believes to be concerned in the management of any premise.

Search of female person

59. No female person shall be searched under by-laws 57 or 58 except by another female person and such search shall be conducted with strict regard to decency

Seizure

60. (1) The Licensing Authority or any Authorized Officer exercising powers under by-laws 57 and 58, may seize anything which he reasonably believes to have a bearing on, or can furnish evidence of, the commission of an offence under these By-Laws inside or outside the premise, or anywhere else within the territorial jurisdiction of the Council.

(2) The Licensing Authority or any Authorized Officer who seizes anything at any premise or place under paragraph (1) shall prepare a list of all things seized and forthwith deliver a copy signed by him to the occupant, proprietor or licensee of the premise, or to his servant or agent, present at such premise.

(3) Where the premise is unoccupied, the Licensing Authority or any Authorized Officer who seizes shall whenever possible post a list of the things seized conspicuously on the premise.

(4) Any item seized under these By-Laws shall be admissible as evidence in any proceedings under these By-Laws.

(5) Where, by reason of its nature, size or amount it is not practicable to remove any item seized under these By-Laws, the Licensing Authority or any Authorized Officer who seizes shall by any means seal the seizeable item in the premise in which it is found.

(6) A person who, without lawful authority breaks, tampers with or damages the seal referred to in paragraph (5) or removes any item under seal or attempts to do so commit an offence punishable under these By-Laws.

Forfeiture

61. All items seized under these By-Laws may be forfeited.

Forfeiture if there is prosecution

62. (1) If prosecution involving any item seized under these By-Laws is instituted, forfeiture or release of any such item may only be made upon order of the Court before which the prosecution has been held.

(2) Notwithstanding under paragraph (1), if it is proven to the satisfaction of the court that—

- (a) an offence against any provision of these By-Laws has been committed; and
- (b) any item is the subject-matter of or has been used in the commission of the offence,

the court shall forfeit the item notwithstanding that no person has been convicted of such offence.

(3) All items forfeited under these By-Laws shall be delivered to the Licensing Authority and shall be disposed of in accordance with the direction of the Licensing Authority.

Forfeiture if there is no prosecution

63. (1) If no prosecution involving any item seized under these By-Laws is instituted, the items shall be deemed as to be forfeited on the expiration of a period of one calendar month from the date of the seizure unless a claim thereto is made before the expiration of such period in the manner set out in paragraph (2).

(2) Any person asserting that he is the owner of any item seized under these By-Laws and that the item is not liable to be forfeited may, either personally or by his agent authorized in writing, give notice in writing to the Licensing Authority that he is claiming the item seized.

(3) On receipt of the notice under paragraph (2), the Licensing Authority may direct that the item is to be released to the claimant, subject to proof of the ownership or that the matter is to be referred to a Magistrate.

(4) A Magistrate to whom reference is made under paragraph (3) shall issue a summon requiring—

- (a) the person claiming that he is the owner of the item seized; and
- (b) the person from whom the thing was seized,

to appear before him on the day appointed in the summons.

(5) On the day appointed under paragraph (4), and upon due service of the summons on each of the persons referred to in subparagraphs (4)(a) and (b) being proved, the Magistrate shall proceed to the examination of the matter, notwithstanding the non-appearance of any of such persons.

(6) If upon the conclusion of the examination under paragraph (5) in respect of a thing, the Magistrate is satisfied that—

- (a) an offence against any provision of these By-Laws has been committed; and
- (b) such item is the subject-matter of or has been used in the commission of the offence,

the Magistrate shall order the forfeiture of the item; but if the Magistrate is not so satisfied, he shall order that the item is to be released and delivered to the person whom in his opinion has a right to such item.

No cost or damages arising from seizure to be recoverable

64. No person shall claim in any proceedings before any court in respect of any item seized in the exercise of any power conferred under these By-Laws are entitled to the costs of such proceedings or to any damages or other relief unless such seizure was made without reasonable cause.

Power to close

65. (1) Without prejudice to the exercise of the powers conferred to him under by-laws 57 and 58, the Licensing Authority may, forthwith take such steps as he may consider necessary to close any premise if he is satisfied that —

- (a) there has been a breach of any condition or restriction of the license or a contravention of any provision of these By-Laws; or
- (b) such closure is necessary for public health and the term of the closure period shall not be more than fourteen days.

(2) The Licensing Authority may close any premise operating food establishment activities if he is satisfied that the premise does not have any license or is operating under an unlawful license.

(3) If a premise operating food establishment activities is closed under paragraph (1) the license for that premise shall be deemed to be suspended during the term of closure.

(4) During the term of closure the licensee shall take measures as required by the Licensing Authority to ensure that all conditions and restrictions of the license and any provision of these By-Laws is fully complied with.

(5) The Licensing Authority may after conducting a proper inquiry allow the licensed premise to operate if the Licensing Authority is satisfied that the reason for closure has been dealt with and terminated or all conditions and restrictions of the license and any provision of these By-Laws has been fully complied with.

(6) If until the end of closure period, the licensee still fails to comply any of the condition or the restriction of the license or any provision of these By-Laws therefore the Licensing Authority shall revoke his license.

(7) If a premise operating food establishment activities is closed under paragraph (2), the Licensing Authority may allow that premise to start operating upon the issuance of a valid license and the applicant has settled all payment of compounds, penalty and fee as prescribed under these By-Laws.

(8) If any premise is found operating food establishment activities during the term of closure period, the Licensing Authority may revoke the license of the premise immediately.

Power to arrest

66. (1) The Licensing Authority, any Authorized Officer or any police officer not below the rank of Inspector may arrest without warrant any person who commits in his presence or whom he reasonably believes to have committed any offence under this By-Laws—

- (a) if the name of address of the person is unknown to him and the person declines to give his name and address; or
- (b) if there is a reason to doubt the accuracy of the name or address given to him.

(2) A person arrested under this by-law shall be detained and shall be brought before a Magistrate's Court within twenty-four hours unless his name and address are sooner ascertained.

PART VIII

MISCELLANEOUS

Prosecution

67. No prosecution shall be instituted for an offence under these By-Laws except with the written consent of the Public Prosecutor.

Compounding of offences

68. (1) The President, the Secretary or the Legal Officer, Assistant Legal Officer or any other authorized officer may compound any offence committed by any person

under these By-Laws and prescribed to be a compoundable offence by making a written offer to the person suspected of committing the offence to compound the offence upon payment to the Council of an amount of money not exceeding the amount of one thousand ringgit

(2) An offer under paragraph (1) may be made at any time after the offence has been committed but before any prosecution for it has been instituted, and if the amount specified in the offer is not paid within the period specified in the offer or within such extended period as the President, the Secretary, the Legal Officer, Assistant Legal Officer or any other authorized officer, prosecution for the offence may be instituted at any time after that against that person to whom the offer was made.

(3) If an offence has been compounded under paragraph (1), no prosecution shall be instituted after that in respect of the offence against the person to whom the offer to compound was made and anything seized in connection with the offence shall be released, subject to such terms and conditions as may be prescribed.

(4) All monies received under these By-Laws shall be paid into the fund constituted under any law relating to local government.

General penalty

69. Any person who contravenes any provisions of these By-Laws commits of an offence and shall, on conviction be liable to a fine not exceeding two thousand ringgit or to imprisonment for a term not exceeding one year or to both and in the case of a continuing offence to a fine not exceeding two hundred ringgit for each day during which such offence is continued after conviction.

FIRST SCHEDULE

[paragraph 4(3)]

LICENSE PROCESSING FEE

(a) Form	:	Free
(b) Food establishments	:	RM30.00

[paragraph 11(3)]

FEE FOR CERTIFIED LICENSE

(a) Copy for certified license	:	RM20.00
--------------------------------	---	---------

SECOND SCHEDULE
[subparagraph 4(4)(b)]

FOOD ESTABLISHMENT ANNUAL LICENSE FEE

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
1.	<i>Kedai Kopi / Kedai Teh</i>	200.00
2.	Eatery / Restaurant:	
	(a) Air Con	400.00
	(b) Non Air Con	
	(i) Less than < 93 m ²	200.00
	(ii) More than > 93 m ²	300.00
3.	Edible oil mills using machinery	310.00
4.	Preparation, bottling, canning, packing or manufacture of soft drinks including aerated, carbonated, flavoured, medicinal and mineral water:	
	(a) Area < 93 m ²	450.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	(c) Area > 186 m ²	1,150.00
5.	Manufacturing sauces and vinegar, including bottling:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	300.00
	(c) Area > 186 m ²	450.00
6.	Dairy men:	
	(a) Area < 1 acre	190.00
	(b) Area > 1 acre to < 3 acre	430.00
	(c) Area > 3 acre	670.00
7.	(a) Ice Cream Factory:	
	(i) Area < 93 m ²	350.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	550.00
	(iii) Area > 186 m ²	750.00
	(b) Ice Factory:	
	(i) Area < 93 m ²	350.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	550.00
	(iii) Area > 186 m ²	750.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
8.	Milk / Snack Bar / Coffee House	200.00
9.	Canteen	110.00
10.	Warehouse for storage of food/ drinks with floor area of:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	550.00
11.	Public House / Bar / Pub	350.00
12.	School Canteen	40.00
13.	Food Caterer	110.00
14.	Mee / Mee Hoon / Koay Teow / Vermicelli Factory:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	250.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	550.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	850.00
15.	Bakery where bread loaves are baked:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	250.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	550.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	850.00
16.	All kinds of cakes including a bakery where bread loaves is not bake:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	750.00
17.	Confectionery:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	750.00
18.	Flour mills, curry powder mill, rice mill including others milling food stuffs:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	200.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	450.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	700.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
19.	Coffee powder factory:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
20.	Preparation of manufacture of edible oils and fats including ghee, lard, dripping, coconut oil, palm oil and ground nut oil:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
21.	Packing of food including tea, oil and any other foodstuffs:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
22.	Preparation, packing and distribution for sale of precooked food	110.00
23.	Canning, bottling or packing in air-tight containers of any food:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	450.00
	(c) Area > 186 m ²	700.00
24.	Sugar refining or making "gula melaka":	
	(a) Area < 93 m ²	450.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	700.00
	(c) Area > 186 m ²	950.00
25.	Preparation or manufacture of fruit juices, fruit extracts and concentrates, fruit squash, fruit cordials, fruit syrups, imitation cordials and syrups, fruit essences, medicinal beverages and flavoring essences and syrups:	
	(a) Area < 93 m ²	300.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	650.00
	(c) Area > 186 m ²	950.00
26.	Preparation for sale of meat and meat products, sea and sea food products including roast pork, duck, fowl and meat	150.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
27.	Preparation or manufacture of pickles, preserved fruits and vegetables:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	110.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	450.00
28.	Preparation or manufacture of meat and vegetable extracts:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	150.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	750.00
29.	Chocolate factory:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	450.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	950.00
30.	Manufacture, distillation, compounding, bottling, canning of intoxicating liquor including beer and stout:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	450.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	700.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	950.00
31.	Frozen/ Processed foods:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	300.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	650.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	950.00
32.	Manufacture, preparation, packing or sale of food flavoring, food seasoning, food colouring and food preservatives:	
	<i>(a)</i> Area < 93 m ²	110.00
	<i>(b)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	<i>(c)</i> Area > 186 m ²	450.00
33.	The preparation and manufacture of:	
	<i>(a)</i> Jams and jellies:	
	<i>(i)</i> Area < 93 m ²	150.00
	<i>(ii)</i> Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	<i>(iii)</i> Area > 186 m ²	550.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
	(b) Milk and creams including re-constituted milk and creams:	
	(i) Area < 93 m ²	350.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	(iii) Area > 186 m ²	950.00
	(c) Milk powders:	
	(i) Area < 93 m ²	350.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	(iii) Area > 186 m ²	950.00
	(d) Dried eggs, eggs powders:	
	(i) Area < 93 m ²	150.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(iii) Area > 186 m ²	550.00
	(e) Compounded articles of food consisting principally of milk and or egg powders:	
	(i) Area < 93 m ²	150.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(iii) Area > 186 m ²	550.00
	(f) Any edible product made from beans, groundnuts, coconuts and other pulses and nuts involving a process other than simple drying or cooking:	
	(i) Area < 93 m ²	150.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(iii) Area > 186 m ²	550.00
	(g) Butter, cheese and margarine:	
	(i) Area < 93 m ²	150.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(iii) Area > 186 m ²	550.00
	(h) Peanut butter:	
	(i) Area < 93 m ²	150.00
	(ii) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(iii) Area > 186 m ²	550.00
34.	Stalls within eating shop, cinema or any other licensed premises	50.00
35.	Ice / Ice cream and / or soft drinks distributor or agent	110.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
36.	Sale of confectionery, ice cream and soft drinks / from dispensing machine:	
	(a) Area < 93 m ²	110.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	(c) Area > 186 m ²	450.00
37.	Storage of meat and meat products, sea and sea food products, vegetables and fruits:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	550.00
38.	Fruits/ Vegetable shop:	
	(a) Area < 93 m ²	110.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	(c) Area > 186 m ²	450.00
39.	Sundry or provision shop:	
	(a) Area < 93 m ²	110.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	(c) Area > 186 m ²	450.00
40.	Sale of fresh provision:	
	(a) Area < 93 m ²	190.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	430.00
	(c) Area > 186 m ²	670.00
41.	All alcoholic liquors for consumption off the premises:	
	(a) Area < 93 m ²	190.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	430.00
	(c) Area > 186 m ²	670.00
42.	Beans Factory:	
	(a) Area < 93 m ²	190.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	430.00
	(c) Area > 186 m ²	670.00
43.	Any food factory or food establishment not specified in this Schedule:	
	(a) Area < 93 m ²	110.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	(c) Area > 186 m ²	310.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
44.	Preparation or manufacture of sago, tapioca and products made there from:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	450.00
	(c) Area > 186 m ²	700.00
45.	Curing fish or manufacturing fish or other manure:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	550.00
46.	Drying or salting fish:	
	(a) Area < 93 m ²	90.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	150.00
	(c) Area > 186 m ²	250.00
47.	Storing copra:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	550.00
48.	Storage of salt fish, ' <i>belacan</i> ', shrimps <i>etc.</i> :	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	550.00
49.	Storing, depositing or dealing in any decomposed fish or other commodity known as ' <i>ikan busuk</i> ':	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	550.00
50.	Drug store / or medicine shop:	
	(a) Area < 93 m ²	110.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	(c) Area > 186 m ²	450.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
51.	Palm oil factory:	
	(a) Area < 93 m ²	350.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	750.00
	(c) Area > 186 m ²	950.00
52.	Duck / poultry farming (in excess of 20 birds):	
	(a) Area < 93 m ²	110.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	190.00
	(c) Area > 186 m ²	450.00
53.	Storage of flour exceeding 1 ½ ton:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
54.	Storage of palm oil:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
55.	'Belacan' factory:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00
56.	Animal feed mill:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	450.00
	(c) Area > 186 m ²	700.00
57.	Manufacture of medicine and drugs:	
	(a) Area < 93 m ²	200.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	450.00
	(c) Area > 186 m ²	700.00
58.	Manufacturing, curing or storing tobacco:	
	(a) Area < 93 m ²	150.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	350.00
	(c) Area > 186 m ²	750.00

No.	Nature of trade, business, industry	Annual license fee for a premise (RM)
59.	Manufacturing cigars and / or cigarettes:	
	(a) Area < 93 m ²	450.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	950.00
	(c) Area > 186 m ²	1,450.00
60.	Cow / buffalo / goat and pig farm:	
	(a) Area < 93 m ²	450.00
	(b) Area > 93 m ² to < 186 m ²	700.00
	(c) Area > 186 m ²	950.00

THIRD SCHEDULE
[paragraph 12(6)]

TEMPORARY LICENSE FEE

No.	Nature of trade, business, industry	Lisence fee for one month (RM)
1.	Temporary license	
	i. Area < 93 m ²	20.00
	ii. Area >93 m ² to < 186 m ²	40.00
	iii. Area > 186 m ²	60.00

Made 5 June 2017

[M.D.Sel : J-1/5 (31) ; PU.PK.12/82 (IV)]

MOHD AMZARI BIN MOHD ARZAMI
President
Selama District Council

Confirmed 5 June 2017

[PU.PK.12/82 (IV)]

SHAHRUL AZAM BIN SHAARI
Secretary
State Executive Council
Perak Darul Ridzuan

Hakcipta Pencetak®

PERCETAKAN NASIONAL MALAYSIA BERHAD

Semua Hak Terpelihara. Tiada mana-mana bahagian jua daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula atau disimpan di dalam bentuk yang boleh diperolehi semula atau disiarkan dalam sebarang bentuk apa jua cara elektronik, mekanikal, fotokopi, rakaman dan/atau sebaliknya tanpa mendapat izin daripada Percetakan Nasional Malaysia Berhad (Pencetak kepada Kerajaan Malaysia yang dilantik).



DICETAK OLEH
PERCETAKAN NASIONAL MALAYSIA BERHAD,
CAWANGAN IPOH, PERAK DARUL RIDZUAN
BAGI PIHAK DAN DENGAN PERINTAH KERAJAAN MALAYSIA

