

Pk. P.U. 66.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN, 1976
(Akta 171)

UNDANG-UNDANG KECIL PENGAWALAN DAN PENGAWASAN
TEMPAT-TEMPAT MAKAN (MAJLIS DAERAH KRAN) 1984 ..

Akta 171.

PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh seksyen 73 Akta Kerajaan Tempatan 1976, Majlis Daerah Kran dengan ini membuat, dan menurut seksyen 103 Akta tersebut, Pihak Berkuasa Negeri dengan ini mengesahkan, undang-undang kecil yang berikut:

BAHAGIAN I

PENDAHULUAN

1. Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan Undang-Undang Kecil Pengawalan dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (Majlis Daerah Krian) 1984 dan hendaklah dipakai hanya bagi kawasan Majlis Daerah Krian dan hendaklah disifatkan sebagai telah mula berkuatkuasa pada 1hb Januari 1983.

Nama, pemakaian dan mula berkuatkuasa.

2. Dalam undang-undang kecil ini, melainkan jika kandungan ayatnya mengkehendaki makna yang lain—

Tafsiran.

“tenusu” termasuklah mana-mana ladang, kandang lembu, kandang kambing, stor susu atau kedai susu atau tempat lain di mana susu disimpan atau dari mana ianya dibekal untuk jualan, dan dalam keadaan di mana penjual susu tidak menduduki mana-mana premis untuk jualan susu, termasuk tempat di mana ia menyimpan bekas-bekas yang digunakan olehnya untuk jualan susu, tetapi tidak termasuk sesuatu kedai dari mana susu tidak dibekalkan melainkan dihantar ke kedai itu atau ke tempat yang lain, dalam bekas-bekas yang ditutup dengan sempurna dan tidak terbuka dalam mana susu dijual untuk kegunaan di premis itu sahaja;

“makanan” termasuklah tiap-tiap satu benda yang digunakan untuk makanan atau minuman oleh manusia atau yang dimasukkan ke dalam atau yang digunakan di dalam komposisi atau penyediaan apa-apa benda sedemikian dan termasuklah juga bahan pewarna dan perasa dan rempah-rempah, tetapi tidak termasuk—

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

“tempat makan” ertinya mana-mana tempat di mana makanan dibuat, disediakan, dikeluarkan, dibungkus, ditin, dibotol, disimpan, dijual atau didedahkan untuk jualan bagi penggunaan manusia;

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

“susu” termasuklah krim atau apa-apa cecair yang dinyatakan sebagai susu atau krim yang dimaksudkan untuk jualan bagi penggunaan manusia atau untuk kegunaan di dalam pengeluaran hasil-hasil untuk jualan bagi penggunaan manusia;

“Yang Dipertua” ertinya orang pada masa itu menjalankan kewajipan-kewajipan jawatan Yang Dipertua Majlis Daerah Krian dan termasuklah Setiausaha.

3. (1) Tiada tempat dalam sempadan Majlis Daerah Krian boleh digunakan sebagai tempat makan kecuali dilesenkan oleh Yang Dipertua untuk maksud itu.

Larangan terhadap tempat makan tanpa lesen.

(2) Bayaran yang dikenakan bagi sesuatu lesen di bawah undang-undang kecil ini hendaklah seperti yang ditetapkan dalam Jadual.

BAHAGIAN II

PERUNTUKAN AM BAGI SEMUA TEMPAT-TEMPAT MAKAN

Kehendak-kehendak am dalam bangunan.

4. (1) Dinding-dinding mana-mana premis yang dilesenkan di bawah undang-undang kecil ini hendaklah dikemasiapkan dengan permukaan yang licin yang mudah dan cepat dibersihkan tanpa sorotan-sorotan atau ceruk atau sudut yang mungkin mengumpul habuk.

(2) Lantai-lantai hendaklah dibuat daripada bahan yang tak telap air yang kuat yang dikemasiapkan dengan licin dan diratakan supaya semua bendalir dapat mengalir dengan mudah ke dalam longkang-longkang.

(3) Longkang-longkang hendaklah dibina daripada bata yang dilapik dengan simen yang baik dengan bawahnya berbentuk separuh bulat ataupun dari saluran-saluran paip tembikar separuh yang bergilap, dan hendaklah bergarispusat tidak kurang daripada 15 sentimeter dan bilangan dan cerunannya hendaklah mencukupi bagi membawa air dan bendalir lain. Longkang-longkang tersebut, kecuali yang melintasi kakilima, hendaklah ditutup hanya dengan papan mudalih atau lain-lain bahan dan hendaklah jangan ditutup oleh lekapan atau perabot berat. Longkang-longkang atau paip-paip untuk hujan lebat atau air mandi atau najis atau benda-benda kumbahan selain dari paip kotoran yang telah dibina dengan sempurna tidak boleh diletak melintasi premis itu.

(4) Tiada bilik rehat, tempat tidur, sekatan atau lantai "mezzanine" dibenarkan di mana-mana bahagian mana-mana premis yang digunakan untuk apa-apa tujuan di mana lesen dikehendaki di bawah undang-undang kecil ini kecuali dengan kebenaran bertulis daripada Yang Dipertua.

(5) Lantai-lantai di tingkat-tingkat atas hendaklah diperbuat dari simen konkrit atau papan lantai berlidah dan berlurah atau dengan kaedah lain bersambung supaya kedap air.

(6) Hendaklah sentiasa boleh didapati di premis-premis, suatu perkhidmatan air yang bersih, yang mana diperolehi dari perbekalan air awam. Tangki air simpanan yang cukup, yang dilindungi sewajarnya dari habuk, nyamuk, burung dan lain-lain kuman hendaklah disediakan.

(7) Pemegang lesen hendaklah pada masa-masa yang tertentu yang diarahkan oleh Yang Dipertua, memindahkan dari premis berlesen itu semua barang-barang yang mudah dialih, dan menyebabkan dinding, lantai, siling dan bumbung dibersihkan dan semua kotoran dan sampah-sampah dibuang, seluruh premis dibersihkan sebersih-bersihnya atau dicat, dan semua pembaikan-pembaikan perlu dibuat kepada premis, pasangan dan perkakas-perkakas.

Kehendak-kehendak kebersihan.

5. Pemegang lesen bagi mana-mana premis di bawah undang-undang kecil ini hendaklah mematuhi kehendak-kehendak berikut—

(a) Ia hendaklah menyebabkan semua sampah-sarap dikumpul dan ditempatkan ke dalam bekas-bekas bertutup yang disediakan untuk maksud itu, dan hendaklah menyebabkan semua bekas-bekas itu dikosong dan dibersihkan

- selalu sepertimana yang diperlukan supaya premis itu sentiasa bersih dan segar, dan dalam apa keadaan sekalipun sekurang-kurangnya sekali sehari;
- (b) Ia hendaklah menyebabkan lantai premis itu dibasuh dan dibersihkan sebersih-bersihnya sekurang-kurangnya sekali setiap hari, dan dinding-dindingnya dijaga dalam keadaan bersih;
- (c) Alat-alat untuk tidur atau pakaian tidak boleh digantung atau disimpan atau dilonggokkan dalam mana-mana tempat makan, kecuali di mana peruntukan-peruntukan yang cukup dibuat ditempat lain, kemudahan 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;
- (e) Menyediakan sebuah bilik persalinan untuk pekerja-pekerja;
- (f) Tiada siapa pun boleh berludah dalam mana-mana bahagian tempat makan;
- (g) Notis 'Jangan Meludah' dan 'Jangan Mengemis' hendaklah dipamerkan dalam premis itu sekiranya dikehendaki oleh Yang Dipertua;
- (h) Tiada sesiapa pun yang bekerja di mana-mana tempat makan secara sedar membenarkan adanya tikus-tikus, kuman, burung dan binatang hidup di mana-mana tempat makan.

6. Yang Dipertua boleh menurut budibicaranya enggan mengeluarkan sesuatu lesen di bawah undang-undang kecil ini berkenaan mana-mana premis yang telah pun dilesenkan untuk perniagaan yang lain.

Hanya satu perniagaan boleh dijalankan.

7. Yang Dipertua boleh menurut budibicaranya mengecualikan 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.

Pengecualian.

8. (1) Pemegang lesen sesuatu tempat makan hendaklah menyediakan kemudahan kebersihan yang cukup dan bilik persalinan bagi kegunaan orang-orang yang bekerja atau diambil bekerja di premis itu. Kemudahan kebersihan dan bilik persalinan itu hendaklah diasingkan bagi lelaki dan perempuan.

Kemudahan kebersihan.

(2) Tempat membuang air kecil yang cukup sama ada jenis mangkuk atau palung hendaklah disediakan bagi kegunaan orang-orang yang bekerja atau diambil bekerja di tempat makan itu.

9. Tiada sesiapa pun boleh membawa masuk, meletak, atau membawa melalui mana-mana tempat makan, apa-apa najis atau apa-apa bekas air kencing atau najis.

Najis tidak boleh dibawa masuk ke tempat makan.

Bekalan air
panas.

10. Melainkan dikecualikan oleh Yang Dipertua, sistem air panas yang cukup muatannya hendaklah dipasang dalam tiap-tiap tempat makan bagi menyediakan air panas yang cukup dan berterusan bekalannya bagi semua sink dan lain-lain perkakas yang digunakan untuk membasuh bekas, perkakas dan lain-lain alatan.

Besin basuh
tangan.

11. (1) Pemegang lesen sesuatu tempat makan hendaklah menyediakan besin-besin basuh tangan dengan secukupnya diperbuat daripada tembikar bergerlis atau keluli tidak berkarat bagi kegunaan orang-orang yang terlibat dalam penyediaan, pengeluaran atau penjualan makanan dan hendaklah menjaganya supaya dalam keadaan baik setiap masa. Setiap besin basuh tangan hendaklah disediakan dengan sabun, berus, tuala yang bersih atau alat pengering.

(2) Tiada sesiapa pun boleh membungkus atau dengan kaedah lain membawa mana-mana makanan yang telah disediakan dengan secara langsung menyentuh dengan mana-mana kertas yang bertulis, bahan yang bercetak, kertas yang tidak bersih atau bahan untuk membungkus.

Sink dan
pasangan
yang bersih.

12. Pemegang lesen sesuatu tempat makan hendaklah menyediakan sink yang cukup, pasangan yang bersih dan jumlah alat kelengkapan yang cukup muatannya untuk membolchkan semua alat-alat dan perkakas yang digunakan yang berhubung dengan tempat makan itu dibersihkan sebersih-bersihnya dan supaya kelihatan bersih.

Suntikan bagi
orang yang
bekerja di
tempat makan.

13. Tiada sesiapa pun boleh bekerja atau mengambil bahagian dalam mana-mana tempat makan kecuali ianya telah disuntik untuk menentang demam kumpulan "Entric" dalam masa setahun sebelumnya.

BAHAGIAN III

KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

Meja, dll.
hendaklah
dibersihkan.

14. Tiap-tiap pemegang lesen sesuatu kilang roti hendaklah menyebabkan tiap-tiap meja pembuat roti dan tiap-tiap alat digunakan untuk membuat roti dan tiap-tiap meja, para atau lain-lain perkakas yang digunakan untuk menempatkan roti, kuih-muih, biskut atau lain-lain bahan makanan di dalam atau di atasnya, dibasuh dan dibersihkan sebersihnya sekurang-kurangnya sekali setiap hari.

Peredaran
udara.

15. Tiap-tiap pemegang lesen sesuatu kilang roti hendaklah menyediakan peredaran udara secukupnya di perusahaan roti itu, yang memuaskan hati Yang Dipertua dan hendaklah menyebabkan tiap-tiap alat peredaran udara itu dijaga dalam keadaan baik dan bergerak lancar.

Keadaan di
tempat mem-
bakar roti.

16. Tiap-tiap tempat pembakar roti atau tempat di mana sesuatu "oven" bakar roti ditempatkan hendaklah dibina dari bahan yang tidak mudah terbakar yang memuaskan hati Yang Dipertua dan bertempat sedemikian yang mana menyebabkan udara keluar masuk dengan bebas, dan tidak berkemungkinan menyebabkan kacaugangguan atau bahaya kepada premis-premis yang berhampiran.

17. (1) Tiada tempat pada paras yang sama dengan sesuatu tempat membakar roti dan merupakan sebahagian daripada bangunan yang sama boleh digunakan untuk tujuan-tujuan tidur atau memasak makanan.

Langkah-langkah keselamatan awam hendaklah diambil di tempat-tempat membuat roti.

(2) Tiada bilik-bilik rehat boleh berhubung terus dengan tempat membakar roti.

(3) Besin-besin basuh tidak boleh diletak dalam bilik-bilik di mana membakar roti dijalankan.

(4) Pada masa memindahkan dari tempat membakar, semua roti hendaklah dibungkus dengan rapi dalam bungkusan-bungkusan yang dilekat dengan sempurna, dan tidak boleh bersentuh dengan apa-apa kertas atau apa-apa bahan-bahan lain yang tidak bersih.

(5) Meskipun semua roti, kek, biskut dan lain-lain makanan telah dibungkus dengan rapi, ianya tidak boleh diletak di atas lantai tetapi hendaklah diletakkan di atas meja-meja, dalam talam-talam atau para-para ataupun bekas-bekas lain yang sesuai.

(6) Peruntukan yang cukup dan sesuai hendaklah diadakan dalam mana-mana tempat membuat roti untuk penerimaan dan penyimpanan roti yang telah dibakar.

(7) Tepung dan ramuan-ramuan lain hendaklah disimpan dalam bekas atau stor yang tidak boleh dimasuki tikus.

(8) Dinding-dinding kawasan penyediaan hendaklah dilengkapi dengan genting bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter.

(9) Tiada pemegang lesen boleh menggunakan, atau membenarkan digunakan, dalam penyediaan apa-apa makanan, mana-mana meja, almari, bangku atau sebarang perabot seumpamanya yang permukaannya bersentuh dengan apa-apa makanan, kecuali permukaan itu diperbuat dari kayu keras bersambung rapat yang licin atau sesuatu bahan licin yang tak telap air.

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

Tidur di tempat membuat roti dll. dilarang.

BAHAGIAN IV

KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK KEDAI MAKAN DAN KEDAI KOPI

19. Tiap-tiap pemegang lesen sesuatu kedai makan atau kedai kopi hendaklah, sekiranya dikehendaki oleh Yang Dipertua, menyediakan penudung-penudung yang tidak boleh dimasuki lalat atau almari-almari yang diluluskan untuk semua benda-benda makanan yang dikhaskan untuk jualan, dan hendaklah sentiasa menggunakannya dalam kedai makan atau kedai kopinya.

Penudung-penudung yang tidak boleh masuk lalat.

20. Pemegang lesen-lesen mana-mana kedai makan atau kedai kopi hendaklah tidak membenarkan bilik-bilik makan awam digunakan sebagai tempat-tempat tidur.

Tidur di bilik-bilik makan dilarang.

21. Meja-meja dan kerusi-kerusi hendaklah disediakan untuk kegunaan pelanggan-pelanggan. Bahagian atas meja itu hendaklah diperbuat daripada marmar atau kaca atau kayu yang diliputi di permukaannya dengan formika atau bahan-bahan lain yang diluluskan oleh Yang Dipertua.

Meja dan kerusi hendaklah disediakan.

Dalam api untuk
memasak dll.

22. Tiada kayu api atau arang boleh digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan di tempat menghidang atau dewan makan premis itu di mana orang awam boleh keluar-masuk, tetapi gas atau pemanas-pemanas elektrik boleh digunakan.

Langkah-langkah untuk
kesihatan yang
dikehendaki
dipatuhi.

23. Tiada premis-premis atau tempat boleh digunakan sebagai kedai makan atau kedai kopi kecuali syarat-syarat yang berikut ini dipatuhi—

(a) Lantai sesuatu kedai makan atau kedai kopi hendaklah disudahi dengan mozek atau terrazo melainkan dikecualikan oleh Yang Dipertua dan hendaklah sentiasa dijaga dalam keadaan bersih setiap masa;

(b) Dinding-dinding dewan makan, dewan hidangan dan kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Yang Dipertua hendaklah dilengkapi dengan genting bergerlis setinggi tidak kurang 1.5 meter. Di dalam kes di mana kedai makan atau kedai kopi itu berhawa dingin, maka dinding-dinding sedemikian bolehlah dilengkapi dengan kayu berpanel atau bahan-bahan lain yang permukaannya licin yang diluluskan oleh Yang Dipertua;

(c) Hendaklah disediakan besin-besin basuh tangan yang secukupnya yang diperbuat dari tembikar bergerlis atau keluli tidak berkarat untuk kegunaan pelanggan-pelanggan;

(d) Dinding-dinding bilik mandi, tempat buang air kecil dan tandas hendaklah dilengkapi dengan genting bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter dan lantainya hendaklah dilengkapi dengan disudahi dengan mozek atau terrazo, melainkan jika dikecualikan oleh Yang Dipertua;

(e) Hendaklah disediakan secukupnya tempat buang air kecil (mangkuk atau palung) dan tandas dengan sistem pam tarik automatik untuk kegunaan pelanggan-pelanggan dan ianya hendaklah sentiasa bersih dan dalam keadaan baik setiap masa dan diasingkan bagi lelaki dan perempuan;

(f) Dapur hendaklah dilengkapi dengan tudung asap dan cerobong yang sesuai dan dinding-dinding hendaklah dilengkapi dengan genting bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter. Lantai dapur hendaklah dilengkapi dengan disudahi dengan mozek atau jenis yang seumpamanya yang mana memuaskan hati Yang Dipertua;

(g) Tiada membasuh alat-alat, pinggan mangkuk atau lain-lain bekas boleh dibuat di tempat menghidang, kakilima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sesuatu longkang. Sink basuh hendaklah disediakan untuk tujuan-tujuan membasuh;

(h) Tiada botol-botol kosong boleh dilonggok atau disimpan di tempat menghidang, dewan makan atau lorong-lorong menuju ke belakang premis-premis itu;

(i) Tiada perjudian dalam bentuk apa sekalipun boleh dijalankan atau dituntun di mana-mana bahagian premis-premis itu;

(j) Tiada makanan yang telah dimasak yang dikhaskan untuk jualan boleh diletak di atas lantai di mana-mana bahagian premis itu;

- (k) Tiap-tiap bahagian premis termasuk kemudahan kebersihan pasangan-pasangan dan perkakas-perkakas di sesuatu kedai makan atau kedai kopi hendaklah dijaga kebersihannya dan dalam keadaan baik sepanjang masa;
- (l) 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) cara-cara menyimpan dan membuang sampah.

BAHAGIAN V

KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TENUSU

24. (1) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah menyebabkan tiap-tiap bahagian dari mana-mana tenusu yang didudukinya dibersihkan sebersih-bersihnya dari masa ke semasa sebagaimana yang diperlukan untuk menentukan tenusu itu sentiasa bersih sepanjang masa yang mana memuaskan hati Yang Dipertua. Tenusu itu hendaklah diberus dan dicat putih atau dicat apabila dikehendaki oleh Yang Dipertua.
- (2) Pemegang lesen hendaklah menyebabkan lantai tiap-tiap tenusu dibersihkan sebersih-bersihnya dan semua tahi binatang dan benda-benda kotor yang lain hendaklah dibuang dari tenusu itu seberapa kerap yang diperlukan tetapi tidak kurang dari sekali sehari.
- (3) Pemegang lesen tidak boleh meletakkan atau menyimpan apa-apa susu dalam mana-mana bilik yang digunakan sebagai sesuatu bilik dapur atau sesuatu bilik rehat.
25. Tiada susu boleh dibawa untuk jualan atau diedarkan dalam bekas-bekas yang terbuka. Bekas-bekas yang digunakan itu hendaklah dilengkapi dengan tudung-tudung yang ketat-rapat yang sesuai berkunci dan sebatang pancur diadakan disebelah bawahnya melalui mana susu hendak dijual secara runcit kepada pelanggan-pelanggan. Sekiranya susu itu diedarkan dalam tinton atau botol-botol, maka bekas-bekas itu hendaklah dilengkapi dengan tudung-tudung ketat yang bersesuaian.
26. Tiap-tiap bekas, tempat menyimpan atau alat yang digunakan untuk mengisi susu untuk jualan hendaklah dibersihkan sebersih-bersihnya selepas digunakan dengan wap atau air didih yang bersih, dan hendaklah dijaga supaya dalam keadaan bersih setiap masa.
27. Pemegang lesen hendaklah tidak membenarkan sesiapa minum dari mana-mana bekas atau alat sukat yang digunakan olehnya dalam penjualan susu.
28. Pemegang lesen hendaklah tidak menyebabkan atau membiarkan mana-mana binatang kepunyaannya atau di bawah pemeliharaannya diperah susu, kecuali semasa pemerahan itu binatang tersebut berada di dalam keadaan bersih sebersihnya mengikut piawaian yang ditetapkan oleh Jabatan Haiwan.

Kebersihan tenusu.

Bekas-bekas untuk jualan susu.

Membersihkan bekas-bekas susu.

Bekas-bekas tidak boleh digunakan untuk minuman.

Kebersihan hendaklah diawasi semasa pemerahan susu.

Penyakit di
premis-premis.

29. (1) Adalah menjadi tanggungjawab tiap-tiap pemegang lesen menggunakan usaha dan kewaspadaannya untuk menentukan kehadiran penyakit di premis-premis tenusu itu dan menentukan sama ada penyakit itu berjenis berjangkit atau menular dan dia hendaklah dianggap mengetahui tentang adanya penyakit itu, kecuali dan sehingga dia membuktikan bahawa dia tidak dapat mengetahuinya dengan cara yang munasabah.

(2) Tiada pemegang lesen boleh membenarkan sesiapa yang menghidapi atau membawa sesuatu penyakit yang berjangkit atau menular atau baru sahaja berhubungan dengan orang yang berpengidapan sedemikian itu, tinggal atau masuk ke premisnya atau memerah susu mana-mana binatang atau mengendalikan apa-apa bekas yang digunakan untuk memerah susu ataupun mengambal bahagian-bahagian dalam apa jua sekalipun dalam urusan perniagaan yang demikian itu.

(3) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah, dengan serta-merta memberitahu secara bertulis kepada Yang Dipertua apabila terdapat sesiapa yang tinggal di rumah atau berada di premisnya mengidap apa-apa penyakit yang berjangkit atau menular.

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

(5) Sekiranya pada bila-bila masa berlakunya sesuatu penyakit berjangkit atau menular yang merbahaya kepada binatang atau manusia atau apa-apa penyakit tetek wujud di kalangan kerbau-lembu kepunyaan pemegang lesen atau di kalangan binatang-binatang lain yang bergaul dengan kerbau-lembu pemegang lesen itu, ia hendaklah memberitahu perkara itu dengan segera kepada Yang Dipertua.

(6) Susu dari binatang yang berpenyakit atau dari mana-mana binatang yang berhubung atau bergaul dengan binatang yang berpenyakit dan susunya pada pendapat Yang Dipertua mungkin telah tercemar atau mungkin akan dicemar hendaklah—

(a) tidak boleh dicampur dengan susu lain;

(b) tidak boleh dijual sebagai makanan manusia; dan

(c) tidak boleh dijual atau digunakan sebagai makanan bagi binatang-binatang lain kecuali dengan kebenaran Yang Dipertua.

(7) Jika Yang Dipertua berpendapat bahawa penyakit berjangkit itu disebabkan atau mungkin disebabkan oleh penggunaan susu yang dibekalkan dari mana-mana tenusu atau yang merbahaya atau mungkin merbahayakan kesihatan awam akibat dari apa-apa tindakan atau keingkaran mana-mana pemegang lesen, beliau boleh membuat sesuatu perintah bertulis memberhentikan bekalan, pengedaran, atau jualan susu itu dan mana-mana pemegang lesen yang menduduki atau menggunakan tenusu yang berkenaan di mana perintah itu telah dibuat, hendaklah selepas itu jualan menjual atau menawarkan untuk jualan apa-apa susu yang dihasilkan dari tenusu itu selagi perintah itu masih berkuatkuasa.

BAHAGIAN VI

PENALTI

30. Sesiapa yang tanpa sesuatu lesen menubuhkan atau menggunakan mana-mana premis ataupun membenarkan ditubuhkan atau digunakan untuk mana-mana tujuan yang dinyatakan dalam undang-undang kecil ini, adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh apabila disabitkan dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara tidak lebih daripada enam bulan atau kedua-duanya sekali dan denda selanjutnya tidak lebih daripada dua ratus ringgit bagi tiap-tiap hari selama kesalahan itu diteruskan selepas sabitan.

Penalti.

2000/-
6/12

31. Seksyen A, B, C dan F dari Bahagian VI Undang-Undang Kecil Lembaga Bandaran 1935 sebagaimana yang dipakai oleh Majlis Daerah Krian dengan ini adalah dimansuhkan.

Pemansuhan
FMS GN
No. 3797/35.
FMS GN No.
134/37.

Diperbuat pada 11hb November 1983.

[MD Krian 4556; PU Pk. 36/76.]

MOHD. SHARIFF BIN NOORANI,
Yang Dipertua,
Majlis Daerah Krian

Disahkan pada 15hb Ogos 1984.
[PSUK Pk. (KT) 21149/5.]

MOHD. SHAHAR BIN HAJI ALANG SAIDIN,
Setiausaha,
Majlis Mesyuarat Kerajaan,
Perak

JADUAL

(Undang-undang Kecil 3 (2))

BAYARAN LESEN UNTUK TEMPAT-TEMPAT MAKANAN

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran lesen (\$ setahun)
1	Kedai kopi	120 00
2	Kedai makan/Restoran	120 00
3	Kilang minyak boleh dimakan yang menggunakan jentera	200 00
4	Menyedia, membotol, mengetin, membungkus atau mengilang minuman ringan termasuk minuman bergas, berkobanet, air perasa, air ubat dan air mineral	360 00
5	Mengilang sos dan cuka, termasuk membotol	240 00
6	Pengusaha tenusu	120 00
7	(i) Kilang aiskrim	360 00
	(ii) Kilang ais	360 00
8	Bar Susu/Snek/Coffee House	360 00
9	Kantin/Kantin sekolah	120 00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran lesen (\$ setahun)
10.	Gudang untuk menyimpan makanan/minuman dengan keluasan lantai: (i) tidak melebihi 93 meter persegi ... (ii) melebihi 93 meter persegi ...	180 00 240 00
11.	"Public House"/Bar/Pub ...	360 00
12.	Penyaji makanan ...	120 00
13.	Kilang Mi/Mi Hoon/Kuetiau/Vermicelli	120 00
14.	Kilang roti di mana roti bantal dibuat ...	240 00
15.	Semua jenis kek termasuk kilang roti di mana roti bantal tidak dibuat	240 00
16.	Kilang gula-gula ...	120 00
17.	Kilang tepung, kilang serbuk rempah kari, kilang beras termasuk lain-lain yang mengilang bahan makanan	360 00
18.	Kilang serbuk kopi ...	240 00
19.	Menyedia atau membuat minyak boleh dimakan dan termasuk minyak sapi, lemak babi, lemak beku, minyak kelapa, minyak kelapa sawit dan minyak kacang tanah	500 00
20.	Membungkus makanan termasuk teh, minyak dan sebarang bahan makanan lain	120 00
21.	Menyedia, membungkus dan mengedar untuk jualan makanan pramasak	120 00
22.	Mengetin, membotol atau membungkus sebarang makanan yang tidak dapat dimasuki udara	120 00— 1,200 00
23.	Menapis gula atau membuat gula melaka	90 00— 800 00
24.	Menyedia atau membuat air buah-buahan, pati dan sari buah-buahan, perahan buah-buahan, kordial buah-buahan, sirap buah-buahan, kordial dan sirap tiruan, esen buah-buahan, minuman berubat dan esen perisa dan sirap	360 00
25.	Menyedia untuk jualan daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut, daging babi/ itik ayam/daging panggang	240 00
26.	Menyedia atau membuat acar, buah-buahan jeruk dan sayuran jeruk	120 00
27.	Menyedia atau membuat pati daging dan sayur-sayuran	200 00
28.	Kilang coklat ...	360 00
29.	Membuat, menyuling, mencampur, membotol, mengetin minuman yang memabukkan termasuk bir dan stout	600 00
30.	Makanan daging beku/proses ...	120 00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran lesen (\$ setahun)
31.	Membuat, menyediakan, membungkus atau menjual perisa makanan, perasa makanan pewarna makanan dan bahan awet makanan	360 00 <i>Cost cost</i>
32.	Menyedia dan membuat:	
	(i) Jem dan lengkong	240 00
	(ii) Susu dan krim termasuk bancuhan susu tepung dan krim	240 00
	(iii) Susu Tepung	360 00
	(iv) Telur kering, tepung telur	120 00
	(v) Bahan-bahan makanan bercampur mengandungi terutama susu dan/atau tepung telur	360 00
	(vi) Apa-apa hasil yang boleh dimakan yang dibuat dari kacang, kacang tanah, kelapa dan kekacang dan kekeras lain yang melibatkan satu proses selain dari proses mengering atau memasak yang mudah	360 00
	(vii) Mentega, keju dan marjerin	360 00
	(viii) Mentega kacang tanah	360 00
33.	Gerai dalam kedai makan, pawagam atau premis berlesen lain	120 00
34.	Pengedar atau ejen ais/aiskrim dan/atau minuman ringan	180 00
35.	Menjual gula-gula, aiskrim dan minuman ringan dari mesin pembagi	120 00
36.	Menyetor daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut, sayur dan buah-buahan	120 00
37.	Menjual barang makanan segar	200 00
38.	(i) Kilang kacang—kecil	120 00
	(ii) Kilang kacang—besar	360 00
39.	Apa-apa kilang makanan atau tempat makanan yang tidak ditentukan dalam Jadual ini	480 00 ✓
40.	Mengawet ikan atau membuat baja ikan atau baja lain	240 00
41.	Menyetor, melonggok atau memperniagakan sebarang ikan busuk atau barang lain yang dikenali sebagai ikan busuk	120 00
42.	Kilang minyak kelapa sawit	600 00