



NEGERI PAHANG

TAMBAHAN PERUNDANGAN

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

Phg. P.U. 6/2000

UNDANG-UNDANG KECIL KAWALAN DAN PENYELIAAN TEMPAT-TEMPAT MAKAN (MAJLIS DAERAH PEKAN) 2000

Tarikh penyiaran:
Tarikh mula berkuatkuasa:

13 Februari 2000
1 Oktober 1994

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

Mukadimah

BAHAGIAN I – PERMULAAN

Undang-Undang Kecil 1. Nama dan mula berkuat kuasa.
Undang-Undang kecil 2. Tafsiran.
Undang-Undang kecil 3. Larangan tempat makan tanpa lesen.

BAHAGIAN II – PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA TEMPAT-TEMPAT MAKAN

Undang-Undang Kecil 4. Kehendak-kehendak Am untuk bangunan.
Undang-Undang Kecil 5. Kebersihan.
Undang-Undang Kecil 6. Cuma satu trend saja yang boleh dijalankan.
Undang-Undang kecil 7. Pengecualian.
Undang-Undang Kecil 8. Tempat tinggal yang sihat.
Undang-Undang Kecil 9. Najis tidak dibenarkan dibawa masuk di tempat-tempat makan.
Undang-Undang Kecil 10. Bekalan air panas.
Undang-Undang Kecil 11. Besin mencuci tangan.
Undang-Undang Kecil 12. Tempat mencuci tangan dan pasangan.

BAHAGIAN III – KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

Undang-Undang Kecil 13. Meja dan lain-lain hendaklah dibersihkan.
Undang-Undang Kecil 14. Pengganti udara.
Undang-Undang Kecil 15. Keadaan di tempat membakar roti.
Undang-Undang Kecil 16. Langkah-langkah Kesihatan Awam di tempat membuat roti.
Undang-Undang Kecil 17. Tidur di tempat membuat roti dan lain-lain dilarang.

BAHAGIAN IV – KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK KEDAI MAKAN DAN KEDAI KOPI

Undang-Undang Kecil 18. Penudung yang tidak dimasuki lalat.

Undang-Undang Kecil 19. Tidur di bilik makan dilarang.

Undang-Undang Kecil 20. Meja disediakan.

Undang-Undang Kecil 21. Api yang digunakan untuk memasak.

Undang-Undang Kecil 22. Langkah-langkah kesihatan am yang mesti dipenuhi.

BAHAGIAN V – KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT PEMERAHAN SUSU (DAIRI)

Undang-Undang Kecil 23. Kebersihan tempat pemerahan susu.

Undang-Undang Kecil 24. Bekas-bekas untuk menjual susu.

Undang-Undang Kecil 25. Pembersihan bekas-bekas susu.

Undang-Undang Kecil 26. Bekas-bekas jangan digunakan untuk diminum.

Undang-Undang Kecil 27. Kebersihan semasa pemerahan.

Undang-Undang Kecil 28. Penyakit di premis pemerahan susu.

Undang-Undang Kecil 29. Penalti.

JADUAL

Mukadimah

PADA menjalankan kuasa yang diberikan oleh seksyen 73 Akta kerajaan Tempatan 1976 [*Akta 171*], Majlis daerah Pekan membuat, dan menurut seksyen 103 Akta tersebut Pihak Berkuasa Negeri mengesahkan, undang-undang kecil berikut:

BAHAGIAN I PERMULAAN

1. Nama dan mula berkuat kuasa.

Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-Undang Kecil Kawalan dan Penyeliaan Tempat-Tempat Makan (Majlis Daerah Pekan) 2000** dan hendaklah disifatkan telah mula berkuat kuasa pada 1 Oktober 1994.

2. Tafsiran.

Dalam undang-undang kecil ini, melainkan jika kandungan ayatnya menghendaki makna yang lain:

“tempat pemerahan susu” termasuklah mana-mana ladang, kandang lembu, kandang kambing, stor susu atau kedai susu atau lain tempat di mana susu disimpan atau dibekalkan untuk jualan, dan dalam kes di mana penjaja susu yang tidak mempunyai apa-apa premis untuk jualan susu, termasuklah tempat di mana ia menyimpan alat-alat yang digunakannya untuk jualan susu, tetapi tidak termasuk kedai di mana susu tidak dibekalkan melainkan jika ia ditutup dengan betul dan bekas yang belum dibuka di mana ianya dihantar ke kedai atau mana-mana tempat lain di mana susu dijual untuk kegunaan di premis saja;

“makanan” termasuklah minuman;

“tempat-tempat makan” ertinya mana-mana tempat di mana makanan disediakan, dikilangkan, dibungkus, ditinkan, dibotolkan, distor, dijual atau didedahkan untuk jualan untuk kegunaan manusia;

“susu” termasuklah krim atau apa-apa cecair yang dikira susu atau krim yang bertujuan untuk penjualan untuk penggunaan manusia atau untuk kegunaan di dalam pengilangan hasil untuk jualan untuk penggunaan manusia;

“Yang Dipertua” ertinya Yang Dipertua Majlis Daerah Pekan.

3. Larangan tempat makan tanpa lesen.

(1) Tiada suatupun premis di dalam kawasan Majlis daerah Pekan boleh digunakan sebagai tempat makan melainkan setelah dilesen oleh Yang Dipertua.

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

BAHAGIAN II

PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA TEMPAT-TEMPAT MAKAN

4. Kehendak-kehendak Am untuk bangunan.

(1) Dinding-dinding mana-mana premis yang dilesen di bawah undang-undang kecil ini hendaklah disudahi dengan permukaan yang licin yang senang dan cepat dibersihkan tanpa unjuran-unjuran atau segi yang mungkin memungut habuk.

(2) Lantai-lantai hendaklah diperbuat dari bahan yang tahan dan tidak telap air, disudahi dengan licinnya dan digred supaya semua cecair boleh mengalir ke dalam longkang dengan senangnya.

(3) Longkang-longkang hendaklah dibina dari batu bata yang dialas dan simen yang baik dengan setengah bulatan di bawahnya dan garis pusatnya hendaklah tidak kurang dari enam inci dan hendaklah mencukupi bilangan dan cerunan supaya semua air dan lain-lain cecair senang mengalir. Longkang-longkang tersebut, kecuali di mana menyeberangi jalan kakilima hendaklah ditutup hanya dengan papan yang boleh dialih-alih atau lain-lain bahan dan hendaklah jangan ditutup dengan bahan yang tetap atau perkakas yang berat. Tiada longkang-longkang atau paip-paip untuk hujan lebat atau air mandi atau najis atau kekotoran boleh diadakan selain dari betul-betul dibina untuk tujuan tersebut yang diadakan melalui premis tersebut.

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

(5) Lantai-lantai di tingkat atas hendaklah diperbuat dari simen konkrit atau lantai yang berlidah dan berlurah atau bersambung dengan cara lain supaya air tidak turus.

(6) Air bersih hendaklah sentiasa ada dipremis dan hendaklah didapati dari bekalan air awam.

(7) Pemegang lesen hendaklah, di waktu yang tertentu yang diarah oleh Pegawai Kesihatan, mengalih dari premis yang dilesen semua barang yang mudahalih, dan menyebabkan dinding-dinding, lantai-lantai, siling-siling atau bumbung dibersihkan dan semua kekotoran dan sampah dibuang, seluruh premis dibersihkan dengan betul dicat, dan semua pembaikan yang perlu dibuat untuk premis, pasangan dan perlengkapan-perlengkapan.

5. Kebersihan.

Dibawah undang-undang kecil ini, pemegang lesen mana-mana premis hendaklah mengikut kehendak-kehendak berikut:

(a) dia hendaklah menyebabkan semua sampah dikumpul dan diletakkan di dalam bekas-bekas yang bertutup yang diadakan untuk tujuan tersebut, dan hendaklah menyebabkan bekas-bekas tersebut dikosongkan dan dibersihkan selalu jika perlu supaya premis itu berada dalam keadaan bersih dan baik, sekurang-kurangnya sekali sehari;

(b) Dia hendaklah menyebabkan lantai premis yang dilesen di basuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali setiap hari dan dinding-dindingnya hendaklah berada dalam keadaan bersih.

(c) Tiada alat-alat untuk tidur atau pakaian dibenarkan bergantung atau disimpan di mana-mana tempat makan.

(d) Mana-mana pekerja di mana-mana tempat makan yang dilesen di bawah undang-undang kecil ini dan bekerja dalam persiapan atau memasak makanan hendaklah pada setiap masa bekerja memakai pakaian yang bersih, menggunakan apron dan kain menutup rambut.

6. Cuma satu trend saja yang boleh dijalankan.

Yang Dipertua boleh menggunakan budibicaranya untuk tidak membenarkan lesen dikeluarkan di bawah Undang-undang Kecil ini untuk mana-mana premis yang telah dilesen untuk menjual daging dan ikan.

7. Pengecualian.

Yang Dipertua boleh menggunakan budibicaranya untuk mengecualikan tempat-tempat makan sementara atau di dalam keadaan-keadaan yang istimewa mana-mana tempat-tempat makanan yang lain, daripada Undang-undang Kecil ini.

8. Tempat tinggal yang sihat.

(1) Pemegang lesen di tempat makan hendaklah menyediakan tempat tinggal yang sihat yang cukup untuk kegunaan pekerja-pekerjanya di premis. Tempat tinggal ini hendaklah dipisahkan di antara lelaki dan perempuan.

(2) Tandas yang cukup hendaklah diadakan untuk pekerja-pekerja tempat-tempat makan.

9. Najis tidak dibenarkan dibawa masuk di tempat-tempat makan.

Tiada seseorang boleh membawa, menempatkan atau melalui mana-mana tempat makan apa-apa najis atau apa-apa bekas untuk air kecil atau air besar.

10. Bekalan air panas.

Melainkan jika dikecualikan oleh Yang Dipertua sistem air panas yang secukupnya hendaklah diadakan di setiap tempat makan untuk membekalkan air panas dengan secukupnya dan berterusan untuk semua tempat-tempat membasuh dan lain alat-alat yang digunakan untuk membasuh bekas-bekas, perkakas-perkakas dan alat-alat lain.

11. Besin mencuci tangan.

Pemegang lesen di tempat makan hendaklah menyediakan besin mencuci tangan dengan secukupnya untuk kegunaan orang-orang yang terlibat dalam persiapan, pengkilangan atau penjualan makanan dan hendaklah ianya berada di dalam keadaan baik pada setiap masa. Setiap besin mencuci tangan hendaklah disediakan dengan sabun, berus, tuala bersih atau alat pengering.

12. Tempat mencuci tangan dan pasangan.

Pemegang lesen di tempat-tempat makan hendaklah mengadakan dengan secukupnya tempat mencuci tangan, pasangan yang sihat dan alat-alat yang cukup untuk membolehkan semua alat-alat dan perkakas-perkakas yang digunakan berkaitan dengan tempat makan itu dibersihkan secukupnya dan sentiasa berada di dalam keadaan bersih.

BAHAGIAN III KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

13. Meja dan lain-lain hendaklah dibersihkan.

Tiap-tiap pemegang lesen di tempat membuat roti hendaklah menyebabkan semua meja yang digunakan untuk membakar dan tiap-tiap alat yang digunakan untuk membakar dan tiap-tiap meja, rak atau benda lain yang digunakan untuk meletak roti, kek, biskut atau benda-benda makanan yang lain di dalam atau di atas hendaklah dibasuh dengan sepenuh-penuhnya dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali sehari.

14. Pengganti udara.

Tiap-tiap pemegang lesen di tempat membuat roti hendaklah mengadakan pengganti udara yang cukup di tempat membuat roti tersebut mengikut kepuasan hati Yang Dipertua dan hendaklah menyebabkan pengganti udara ini dijaga di dalam keadaan yang baik dan cekap.

15. Keadaan di tempat membakar roti.

Tiap-tiap tempat membakar roti di mana terletak oven membakar hendaklah dibina dari bahan yang tidak dimakan api, mengikut kepuasan hati Yang Dipertua dan diletakkan di tempat di mana tiada terdapat gangguan udara dan tidak menyebabkan kacau ganggu atau bahaya kepada premis yang berhampiran.

16. Langkah-langkah Kesihatan Awam di tempat membuat roti.

(1) Tiada tempat di tingkat yang sama dengan tempat membakar roti dan menjadi sebahagian dari bangunan yang sama, boleh digunakan untuk tempat tidur atau untuk memasak makanan.

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

(3) Besin pembasuh hendaklah tidak ditempatkan di dalam bilik-bilik di mana pembakaran roti dijalankan.

(4) Apabila memindahkan roti dari tempat membakar, semua roti hendaklah dibungkus dengan betul di dalam bungkusan yang ditutup rapi dan ia hendaklah jangan dihubungkan dengan apa-apa kertas atau bahan lain yang tidak bersih.

(5) Walau apa pun semua roti, kek, biskut dan lain-lain makanan dibungkus rapi, ianya hendaklah jangan diletakkan di atas lantai tetapi diletak di atas meja, di dalam dulang atau rak atau lain-lain tempat yang sesuai.

(6) Peruntukan yang cukup dan elok hendaklah dibuat di mana-mana tempat membuat roti untuk penerimaan dan penyimpanan roti yang telah dibakar.

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

17. Tidur di tempat membuat roti dan lain-lain dilarang.

Tiada orang dibenarkan duduk, berdiri, berbaring atau tidur di atas meja atau rak di mana-mana tempat membuat roti.

BAHAGIAN IV KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK KEDAI MAKAN DAN KEDAI KOPI

18. Penudung yang tidak dimasuki lalat.

Tiap-tiap pemegang lesen di kedai makan atau kedai kopi hendaklah, jika dikehendaki oleh Yang Dipertua, menyediakan penudung atau almari yang tidak boleh dimasuki lalat untuk semua benda makanan untuk jualan dan ia hendaklah digunakan selalu di kedai makan atau kedai kopinya.

19. Tidur di bilik makan dilarang.

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

20. Meja disediakan.

Meja-meja hendaklah disediakan untuk kegunaan pelanggan-pelanggan. Permukaan meja tersebut hendaklah diperbuat dari marmar atau kaca atau kayu di mana atasnya dialas dengan formika atau lain-lain bahan yang diluluskan oleh Yang Dipertua.

21. Api yang digunakan untuk memasak.

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

22. Langkah-langkah kesihatan am yang mesti dipenuhi.

Tiada premis atau tempat boleh digunakan sebagai kedai makan atau kedai kopi melainkan dengan memenuhi syarat-syarat berikut:

- (a) Lantai kedai makan atau kedai kopi hendaklah disudahi dengan mozaic atau terrazo kecuali kedai makan dan kedai kopi separuh kekal atau yang berbentuk gerai dan hendaklah berada dalam keadaan bersih pada setiap masa.

(b) Dinding-dinding bilik makan, bilik untuk menghidang dan tempat lain seperti yang dikehendaki oleh Yang Dipertua hendaklah diperbuat dari tail yang dibakar di mana tingginya tidak kurang dari 5 kaki. Di dalam kes di mana kedai makan atau kedai kopinya berhawa dingin, dindingnya bolehlah ditampal dengan kayu (wood paneling) atau lain-lain bahan di mana permukaannya licin yang diluluskan oleh Yang Dipertua.

(c) Besin untuk membasuh tangan hendaklah disediakan dengan secukupnya untuk kegunaan pelanggan.

(d) Dinding-dinding bilik mandi, tandas dan bilik air hendaklah dilengkapkan dengan tail yang dibakar di mana tingginya tidak kurang dari lima kaki dan lantainya hendaklah disudahi dengan mozaic dan terrazo.

(e) Tandas dan bilik air dengan pam tarik automatik untuk kegunaan pelanggan hendaklah diadakan dengan secukupnya dan ianya hendaklah dibersihkan dan berada dalam keadaan baik pada setiap masa. Sekurang-kurangnya satu tandas khas untuk lelaki dan satu lagi untuk perempuan hendaklah disediakan.

(f) Dapur hendaklah disediakan dengan corong keluar asap dan cerobong dan dinding-dinding hendaklah diperbuat dengan tail yang dibakar di mana tingginya tidak kurang dari 5 kaki, Lantai dapur hendaklah disudahi dengan mozaic atau dengan bahan lain mengikut kepuasa hati Yang Dipertua.

(g) Membasuh perkakas-perkakas, pinggan mangkuk atau bekas-bekas lain tidak boleh dilakukan di tempat menghidang, kakilima, jalan belakang, jalan tepi atau merentangi longkang. Semua perkakas, tempat membasuh pinggan mangkuk hendaklah diadakan di kawasan premis bersama dengan tempat membasuh dan tempat membuang air-air yang kotor.

(h) Tiada botol-botol kosong dibenarkan berlonggokkan atau disimpan di tempat menghidang atau bilik makan.

(i) Tiada permainan judi boleh diadakan atau dilakukan di mana-mana bahagian premis.

(j) Tiada makanan yang dimasak untuk jualan dibenarkan diletak di atas lantai di mana-mana bahagian premis.

(k) Tiap-tiap bahagian premis termasuk tempat tinggal, pasangan dan perkakas-perkakas di kedai makan atau di kedai kopi hendaklah berada di dalam keadaan bersih dan baik pada setiap masa.

(l) Pinggan mangkuk, barang-barang kaca atau perkakas-perkakas lain yang digunakan untuk penyediaan atau penggunaan makanan hendaklah berada di dalam keadaan bersih dan baik pada setiap masa dan hendaklah sejak masa terakhir sekali penggunaan:

(i) dibasuh bersih dan direndam di dalam air yang mendidih tidak kurang daripada 5 minit; atau

(ii) dibasuh bersih dengan mesin; dan

(iii) kecuali diperlukan segera untuk kegunaan seterusnya, disimpan di dalam almari yang tidak boleh dimasuki habuk, serangga dan bubuk.

BAHAGIAN V
KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT PEMERAHAN SUSU (DAIRI)

23. Kebersihan tempat pemerahan susu.

(1) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah menyebabkan tiap-tiap bahagian mana-mana tempat pemerahan susu yang didudukinya dibersihkan sepenuhnya dari masa ke semasa jika perlu untuk menentukan supaya tempat pemerahan susu ini berada di dalam keadaan bersih pada setiap masa mengikut kepuasan hati Yang Dipertua. Ianya hendaklah diberus dan dicat putih atau dicat bila-bila dikehendaki oleh Yang Dipertua.

(2) Pemegang lesen hendaklah menyebabkan lantai disetiap tempat pemerahan susu dibersihkan sepenuhnya dan semua najis dan lain-lain benda mengganggu hendaklah dibuang selalu tetapi, tidak kurang dari sekali sehari.

(3) Pemegang lesen tidak boleh meletak atau menyimpan susu di mana-mana bilik yang digunakan sebagai bilik rehat.

24. Bekas-bekas untuk menjual susu.

Tiada susu boleh dihantar untuk jualan atau pengedaran dalam bekas yang terbuka. Bekas-bekas yang digunakan hendaklah disediakan dengan penutup rapi dan dikunci dan disalur di bahagian bawahnya di mana susu akan dijual kepada pelanggan. Jika susu dijual di dalam tin botol hendaklah disediakan dengan penutup yang sesuai.

25. Pembersihan bekas-bekas susu.

Tiap-tiap bekas atau alat yang digunakan untuk mengisi susu untuk dijual hendaklah dibersihkan sepenuhnya (setelah digunakan) dengan air bersih yang mendidih atau wap dan hendaklah berada di dalam keadaan bersih pada setiap mana.

26. Bekas-bekas jangan digunakan untuk diminum.

Pemegang lesen hendaklah tidak membenarkan mana-mana orang meminum dari mana-mana bekas yang digunakan untuk penjualan susu.

27. Kebersihan semasa pemerahan.

Pemegang lesen hendaklah tidak menyebabkan mana-mana binatang kepunyaannya atau di bawah peliharaannya diperah kecuali semasa pemerahan dijalankan binatang tersebut berada di dalam keadaan bersih sepenuhnya mengikut piawaian yang ditetapkan oleh Jabatan Haiwan.

28. Penyakit di premis pemerahan susu.

(1) Adalah menjadi tanggungjawab tiap-tiap pemegang lesen untuk mengambil langkah dan menjaga untuk menentukan sekiranya berlaku penyakit di premis pemerahan susunya dan menentukan samada penyakit itu berjangkit atau menular dan ia akan dikira mengetahui tentang adanya penyakit

itu kecuali dan sehingga ia dapat menunjukkan bahawa ia tidak dapat mengetahuinya dengan cara yang menasabah.

(2) Tiada pemegang lesen boleh membenarkan mana-mana orang yang menghidapi dari atau membawa penyakit yang berjangkit atau menular atau baru berhubung dengan orang yang berpenyakit demikian tinggal atau masuk premisnya atau memerah susu mana-mana binatang atau mengendalikan mana bekas yang digunakan untuk pemerahan susu akan mengambil bahagian di dalam apa cara juga pun di dalam menjalankan tred ini.

(3) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah, apabila sesiapa yang tinggal di rumahnya atau berada di premisnya menghidapi apa-apa penyakit berjangkit memberi notis segera dengan secara bertulis kepada Yang Dipertua.

(4) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah, mengambil langkah yang patut dan betul berkaitan dengan pengendalian, penyimpanan dan pengedaran susu untuk mengelakkan terdedahnya susu kepada penyakit atau pencemaran.

(5) Jika pada bila-bila masa penyakit yang berjangkit atau menular yang merbahaya pada binatang atau manusia atau mana-mana penyakit yang terdapat di ambing (udder) lembu-lembu pemegang lesen atau binatang-binatang lain yang bersangkutan dengan lembu pemegang lesen, dia hendaklah memberitahu Yang Dipertua.

(6) Susu binatang yang berpenyakit atau mana-mana binatang yang berhubung atau mempunyai kaitan dengan binatang yang berpenyakit di mana susunya pada pendapat Yang Dipertua telah dicemar atau berkemungkinan akan dicemar hendaklah :

(a) jangan dicampurkan dengan susu lain;

(b) jangan dijual sebagai makanan manusia;

(c) jangan dijual atau digunakan sebagai makanan untuk binatang lain melainkan dengan kebenaran Yang Dipertua.

(7) Jika Yang Dipertua berpendapat bahawa penyakit-penyakit yang berjangkit telah disebabkan atau mungkin disebabkan oleh penggunaan susu-susu yang dibekalkan dari mana-mana tempat pemerahan susu, ataupun kesihatan awam telah atau mungkin dibahayakan oleh mana-mana tindakan atau kelalaian mana-mana pemegang lesen, dia boleh membuat perintah bertulis memberhentikan pembekalan, pengedaran atau penjualan susu tersebut dan mana-mana pemegang lesen yang menduduki atau menggunakan tempat pemerahan susu yang mana perintah tersebut telah dibuat hendaklah jangan selepas itu menjual atau menawar untuk jualan mana-mana susu yang dihasilkan dari tempat pemerahan susu itu selama perintah tersebut berkuatkuasa.

29. Penalti.

Seseorang yang tidak berlesen menubuhkan atau menggunakan mana-mana premis atau membenarkan untuk ditubuhkan atau digunakan untuk mana-mana tujuan yang dinyatakan dalam jadual undang-undang kecil ini adalah melakukan kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak lebih daripada satu tahun atau penjara selama tempoh tidak lebih daripada satu tahun atau denda dan penjara itu kedua-duanya dan juga denda seterusnya yang tidak melebihi dua ratus ringgit bagi tiap-tiap hari semasa kesalahan itu berterusan setelah disabitkan.

JADUAL

BAYARAN LESEN

(Undang-undang kecil 3(2))

Bayaran Lesen Setahun

	<i>Kawasan lama RM</i>	<i>Kawasan baru RM</i>
(a) i. Kedai makan / kopi, restoran bar susu/snack, kantin, "coffee house" dan lain-lain:		
(i) di mana kawasan lantainya 1,000 kaki persegi atau lebih	300.00	210.00
(ii) di mana kawasan lantainya lebih daripada 750 kaki persegi tetapi kurang daripada 1,000 kaki persegi	150.00	105.00
(iii) di mana kawasan lantainya kurang daripada 750 kaki persegi	100.00	70.00
ii. Kantin sekolah/cafeteria/tuckshop Sekolah Rendah:		
(i) mempunyai 600 murid atau kurang	25.00	10.00
(ii) mempunyai lebih daripada 600 murid	50.00	20.00
Sekolah menengah:		
(i) mempunyai 600 murid atau kurang	75.00	10.00
(ii) mempunyai lebih daripada 600 murid	100.00	20.00
(b) Katerer makanan	120.00	84.00
(c) Perusahaan "vermicelli, noodles" mee, meehoon, kuey teow dan pastry yang dibuat daripada tepung gandum, beras atau tepung kacang	120.00	84.00
(d) Roti, biskut dan lain-lain hasil roti	120.00	84.00
(e) Kek-kek, termasuk kek kacang	120.00	84.00
(f) Konfeksionari	120.00	84.00
(g) Kilang minyak termasuk kilang minyak bijan	180.00	126.00
(h) Kilang tepung termasuk rempah, perasa kari dan beras	180.00	126.00
(i) Kilang merendang kopi dan kilang serbuk kopi	120.00	84.00
(j) Persiapan atau perusahaan minyak dan lemak yang boleh dimakan, termasuk minyak sapi, minyak babi, lemak yang dimasak, minyak kelapa sawit dan minyak kacang	180.00	126.00
(k) Pembungkusan makanan termasuk teh, minyak dan	120.00	84.00

	makanan-makanan lain		
(l)	Persiapan, pembungkusan pengedaran atau jualan makanan-makanan yang belum dimasak	120.00	84.00
(m)	Mengetin, membotol atau membungkus mana-mana makanan di dalam bekas yang ditutup rapi	360.00	252.00
(n)	Penapisan gula termasuk gula Melaka	480.00	336.00
(o)	Persiapan atau perusahaan air "acrated" "carbonated", "flavoured", "medicanal" atau "mineral"	360.00	252.00
(p)	Persiapan atau perusahaan air buah-buahan termasuk "cordial, perasa esen dan sirap	360.00	252.00
(q)	Persiapan untuk jualan daging dan hasil daging, ikan dan hasil ikan termasuk memanggang babi, itik dan daging	120.00	84.00
(r)	(i) Kilang aiskrim	300.00	210.00
	(ii) Kilang ais	360.00	252.00
(s)	Perusahaan Sos dan Cuka termasuk pembotolan	180.00	126.00
(t)	Persiapan dan perusahaan acar, buah-buahan dan sayur-sayuran masin	60.00	42.00
(u)	Persiapan atau perusahaan hasil sayur dan daging	120.00	84.00
(v)	Kilang coklat	480.00	336.00
(w)	Perusahaan "mendistil", mengkompaun, pembotolan minuman keras termasuk beer dan stout	480.00	336.00
(x)	Perusahaan minuman (beverages)	480.00	336.00
(y)	Perusahaan, persediaan, atau pembungkusan perisa makanan, pelazat makanan dan penambahan makanan	120.00	84.00
(z)	Persiapan dan pengeluaran:		
	(i) Jam dan agar-agar	120.00	84.00
	(ii) Susu dan kerim	480.00	336.00
	(iii) Susu tepung	480.00	336.00
	(iv) Telur asin dan serbuk telur	120.00	84.00
	(v) Makanan yang dicampur susu dengan serbuk telur	120.00	84.00
	(vi) Sagu dan ubi kayu dan hasil-hasil dari bahan tersebut	120.00	84.00
	(vii) Mana-mana hasil yang boleh dimakan yang diperbuat dari kacang soya, kacang tanah, kelapa dan bijian di mana terlibat dalam proses selain dari	120.00	84.00

	dijemur dan dimasak		
	(viii) Mentega, keju dan marjerin	120.00	84.00
	(ix) Mentega Kacang	120.00	84.00
(aa)	Gerai di dalam kawasan kedai kopi, kedai makan atau restoran	20.00	14.00
(bb)	Pengedar atau agen aiskrim dan atau minuman ringan di dalam botol	120.00	84.00
(cc)	Jualan kandi, gula-gula, biskut, kek dan aiskrim termasuk dan mesina:		
	(i) di mana kawasan lantainya melebihi 750 kaki persegi	150.00	105.00
	(ii) di mana kawasan lantainya lebih dari 500 kaki persegi tetapi kurang dari 750 kaki persegi	100.00	70.00
	(iii) di mana kawasan lantainya tidak lebih dari 500 kaki persegi	50.00	35.00
(dd)	Penyimpanan daging dan hasil daging, ikan dan hasil ikan	120.00	84.00
(ee)	Kedai buah-buahan	120.00	84.00
(ff)	Groser, kedai runcit:		
	(i) di mana kawasan lantainya lebih dari 750 kaki persegi	300.00	105.00
	(ii) di mana kawasan lantainya dari 500 kaki persegi tetapi kurang dari 750 kaki persegi	200.00	70.00
	(iii) di mana kawasan lantainya tidak lebih dari 500 kaki persegi	120.00	84.00
(gg)	Mana-mana kilang makanan atau tempat makanan yang akan ditetapkan oleh Majlis dari masa ke semasa	120.00	84.00

Diperbuat 14 Disember 1994.

ABDUL MALEK B. HAJI ABDUL MAJID,
Yang Dipertua,
Majlis Daerah Pekan

Disahkan 19 Januari 1995.
[SUK. Phg. (KT) 5656 Sj. 7]

MOHD NOOR B. ABDUL RANI,
Setiausaha,
Majlis Mesyuarat Kerajaan,
Pahang