

GARIS PANDUAN DAN SYARAT-SYARAT PERMOHONAN LESEN PREMIS PERNIAGAAN RESTORAN, KEDAI MAKAN & MINUMAN DAN MEDAN SELERA

DOKUMEN PERMOHONAN

- Salinan pendaftaran syarikat/perniagaan/pertubuhan (Borang 9& 49 atau Borang D berserta maklumat perniagaan dan pemilik)
- Salinan kad pengenalan/pasport pemohon
- 2 keping gambar bahagian luar dan 2 keping gambar premis bahagian dalam yang berlainan sudut.

SYARAT-SYARAT AM LESEN

- Premis rumah kedai atau kedai pejabat dan kompleks perdagangan.
- Restoran atau medan selera yang beroperasi 24 jam tidak dibenarkan mengadakan aktiviti hiburan.
- **Premis yang menjual makanan tidak halal dan bukan dimiliki oleh orang Islam, adalah tidak dibenarkan untuk menggantung atau mempamerkan apa-apa pameran yang boleh mengelirukan umat Islam seperti ayat-ayat kaligrafi Al-Quran atau gambar-gambar yang melambangkan agama Islam.**
- Premis perniagaan yang beroperasi 24 jam hendaklah terletak di kawasan komersial dan kawasan tanah lapang (mempunyai kelulusan DO) yang bukan di dalam kawasan perumahan atau kediaman.
- Tidak dibenarkan menjual minuman yang memabukkan.
- Premis-premis restoran yang beroperasi di dalam kawasan kediaman hanya dibenarkan beroperasi sehingga jam 12.00 malam sahaja.
- Pengusaha dan pengendali makanan hendaklah mendapatkan suntikan anti-taifoid di Jabatan Kesihatan DBKL atau mana-mana klinik terlebih dahulu sebelum perniagaan dimulakan.
- Kedudukan premis hendaklah tidak bersebelahan dengan premis perniagaan percetakan, perniagaan bengkel servis dan membaiki kenderaan bermotor. (Tertakluk kepada premis yang mana dahulu telah mempunyai lesen).
- Tidak dibenarkan meletakkan kerusi, meja dan gerai di luar premis seperti di atas jalan siar kaki, tempat letak kereta, bahu jalan dan sebagainya.
- Tidak menimbulkan kacauganggu, bunyi bising, bau busuk, halangan dan sebagainya.
- Premis perniagaan yang dilesenkan hendaklah digunakan untuk aktiviti perniagaan seperti yang tercatit dalam lesen.

- Lesen premis perniagaan hendaklah sentiasa dipamerkan di tempat yang mudah dilihat.
- Sediakan tong sampah yang mencukupi dan diakui oleh Dewan Bandaraya Kuala Lumpur dan sampah sarap hendaklah dimasukkan ke dalam beg-beg plastik sebelum dimasukkan kedalam tong.
- Pemeliharaan sebarang binatang adalah dilarang di dalam premis perniagaan.
- **Bagi restoran yang diberi kebenaran menjual minuman keras, (yang tidak tertakluk dibawah lesen eksais) minuman berkenaan hanya boleh dijual/dihadang sehingga jam 12.00 malam sahaja.**
- Tidak menjual barang yang menganggu sensitiviti masyarakat Malaysia.

SYARAT-SYARAT LESEN

1) Ruang / Dewan Makan

- Ruang / dewan makan TIDAK berhawa dingin – lantai hendaklah dibuat dengan lantai mozaik / ubin kuari tahan licin.
 - Jika berhawa dingin – lantai boleh dibuat dengan lantai mozaik / ubin vinyl / permaidani atau bahan-bahan yang sesuai.
- Dinding ruang / dewan makan TIDAK berhawa dingin – dingin hendaklah dibuat dengan ubin berkaca sekurang-kurangnya 152.5cm (5 Kaki) tinggi.
 - Jika berhawa dingin – ubin berkaca (sekurang-kurangnya 152.5cm tinggi), "wallpaper", penyapu cat berbunga, kayu lapis atau bahan-bahan permukaan licin boleh digunakan.
- Memasang siling di kawasan dewan makan, siling tersebut hendaklah diperbuat dari bahan yang licin supaya mudah dicuci.
- Kesemua permukaan meja-meja untuk pelanggan hendaklah diperbuat dari bahan-bahan licin yang mudah dibersihkan.
- Menyediakan bekas habuk rokok, bakul atau tong sampah untuk kegunaan pelanggan.
- Lantai dan dinding dewan makan tersebut, serta semua perabot dan peralatan hendaklah dijaga bersih dan kemas setiap masa.

2) Gerai-gerai Makanan Di Ruang / Dewan Makan

Kedai-kedai lot tengah

- Hanya dibenarkan dua (2) buah gerai makan bagi tiap-tiap keluasan 55 m.p (600 kaki persegi) ruang lantai dan

- Kemudahan-kemudahan membasuh:
 - 1 paip air atau dengan 1 sink dan rak pengaliran air, **atau**
 - 1 paip air dengan pelantar simen (yang mempunyai saluran keluar bagi air kotor) yang mempunyai keluasan sekurang-kurangnya 0.557 m.p (6 kaki persegi), **atau**
 - 1 mesin pencuci pinggan mangkuk

Kedai-kedai lot tepi / sebuah

- Hanya dibawah dua (2) buah gerai makan bagi tiap-tiap keluasan 46 m.p (500 kaki persegi) ruang lantai dan
- Kemudahan-kemudahan membasuh:
 - 1 paip air dengan 1 sink dan rak pengaliran air, **atau**
 - 1 paip air dengan pelantar simen (yang mempunyai saluran keluar bagi air kotor) yang mempunyai keluasan sekurang-kurangnya 0.557m.p(6 kaki persegi), **atau**
 - 1 mesin mencuci pinggan mangkuk

Kebersihan gerai makanan

- Memastikan supaya kawasan lantai di bawah dan sekitar setiap gerai diselenggarakan dalam keadaan bersih dan kemas pada setiap masa.
- Makanan yang disimpan atau dipamerkan di gerai untuk jualan hendaklah terlindung dari debu dan serangga. Makanan hendaklah sentiasa bertudung atau berada didalam cermin pameran yang tertutup (show case).

3) Bilik Dapur Tempat Penyediaan Makanan / Survery

- Sediakan bilik dapur / tempat penyediaan makanan.
- Dinding dibilik dapur / tempat penyediaan makanan / survery hendaklah dibuat dengan ubin berkaca sekurang-kurangnya 152.5 cm tinggi (5 kaki) dan dijaga bersih pada setiap masa.
- Lantai dibilik dapur/tempat penyediaan makanan/survery hendaklah dibuat dengan lantai mozaik atau ubin kuari tahan licin dan dijaga bersih pada setiap masa.
- Memasang bekalan air paip yang disambung dari bekalan air awam unutk kegiatan-kegiatan menyediakan atau menjual makanan.
- Mempunyai kemudahan membasuh/mencuci pinggan mangkuk dan perkakasan dapur dalam bilangan yang mencukupi.
- Kerja-kerja mencuci alat-alat serta perkakasan tidak boleh dilakukan diatas lantai dalam premis atau kaki lima atau lorong atau atas longkang.
- Sediakan bekalan air panas.

- Semua meja-meja kaunter dan sebagainya untuk penyediaan makanan di bilik dapur/tempat penyediaan makanan/survery hendaklah diperbuat dari "stainless steel", simen yang berpermukaan ubin berkaca atau aluminium. Sekiranya meja-meja, kaunter dan sebagainya yang digunakan sebagai temapt untuk penyediaan makanan itu diperbuat dari bahan-bahan yang telap air supaya mudah dicuci dan disenggarkan. Kemudahan hendaklah disediakan dengan bilangan yang mencukupi supaya menyediakan makanan/penyimpanan makanan dapat dijalankan di atas paras yang tinggi dari paras lantai.
- Ceropong asap (smokehood and flue) dan/atau kipas penyedut (extractor fan) hendaklah dipasang supaya gangguan asap/wap tidak berbangkit.
- Sediakan tong sampah (dengan penutup) yang mencukupi untuk digunapakai di bilik dapur/tempat penyediaan makanan/survery. Sampah sarap hendaklah dimasukkan ke dalam beg-beg plastik sebelum dimasukkan ke dalam tong sampah.

4) Penyediaan Makanan / Alat -Alat

- Sediakan bilik stor / kemudahan untuk menyimpan makanan dan minuman, serta alat-lat perkakasan yang berkaitan dengan aktiviti perniagaan. Bilik / tempat tersebut tidak dibenarkan untuk digunapakai bagi tujuan lain.
- Almari, kabinet, rak-rak, para dan sebagainya digunakan untuk menyimpan barang-barang makan, alat-alat dan perkakas-perkakas hendaklah dibina dengan bahan-bahan yang mudah dibersihkan dan diselenggarakan.
- Barang-barang makan hendaklah disimpan diatas para yang tinggi (sekurang-kurangnya 20cm-8 inci) dari paras lantai.

5) Kebersihan Am

- Hendaklah mengambil langkah-langkah yang berkesan pada setiap masa untuk membasmi / mencegah infestasi tikus, serangga dan vermin di premis tersebut.
- Setiap bahagian bangunan tersebut termasuk perkakas-perkakas, kelengkapan-kelengkapan, alat-alat dan perabot yang berkaitan dengan perniagaan hendaklah dijaga dalam keadaan baik dan bersih pada setiap masa.
- Mengambil langkah-langkah yang berkesan pada setiap masa supaya tidak menimbulkan keadaan yang mungkin membiakkan serangga pembawa penyakit.
- Jangan membuang sampah perniagaan di merata-rata tempat samada didalam premis, sekitar atau tempat awam.

6) Kemudahan Tandas

- Sediakan bilik tandas (water closet atau tandas curah).
- Sediakan bilik mandi.
- Sediakan tempat membuang air kecil (urinal) jenis mangkuk (bowl) atau trough.
- Dinding di bilik tandas, bilik mandi dan tempat membuang air kecil hendaklah diperbuat dengan ubin berkaca sekurang-kurangnya 152.5 cm tinggi dan lantai-lantai tersebut hendaklah diperbuat dengan lantai mozaik atau ubin kuari tahan licin.
- Sediakan sekurang-kurangnya sebuah besin cuci tangan serta bekalan air paip, sabun dan tuala yang bersih atau alat pengering tangan "hot air" di bilik kemudahan tandas atau berdekatan dengannya.
- Memastikan semua kemudahan tandas sentiasa dalam keadaan bersih, baik dan terurus.
- Mengadakan tanda tunjuk ke tandas pada tempat yang mudah dilihat.

7) Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (W.P) 1979

- Mematuhi semua peruntukan-peruntukan di dalam UUK ini.
- Memastikan amalan penyentuhan dan pengendalian makanan yang bersih.
- Memastikan makanan yang disimpan, disedia, dihidang dan dijual adalah bersih dan sempurna.

KADAR FI LESEN

- 1) Restoran, kedai kopi, kedai makan, bar susu, bar snack, bar, rumah awam, kantin dan kafetaria**

(a) luas lantai makan tidak melebihi 90 meter persegi RM200 setahun
(b) luas lantai makan tidak melebihi 120 meter persegi RM300 setahun
(c) luas lantai makan melebihi 120 meter persegi RM400 setahun
- 2) Medan selera** **RM200 setahun**
- 3) Gerai makanan dalam lingkungan premis berlesen** **RM100 setahun**