

**AKTA MAKANAN 1983
PERATURAN-PERATURAN KEBERSIHAN
MAKANAN 2009**

SUSUNAN PERATURAN

**BAHAGIAN I
PERMULAAN**

Peraturan

1. Nama
2. Tafsiran

BAHAGIAN II

PENDAFTARAN PREMIS MAKANAN

3. Premis makanan yang hendak didaftarkan
4. Permohonan untuk pendaftaran
5. Perakuan pendaftaran
6. Tempoh sah perakuan
7. Permohonan untuk pembaharuan perakuan

BAHAGIAN III

PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN

*Bab 1-Kewajipan tuan punya, pemunya
atau penghuni premis makanan*

Peraturan

8. Mempamerkan perakuan pendaftaran, notis dsb., dalam premis makanan
9. Program jaminan keselamatan makanan
10. Sistem kebolehkesanan makanan
11. Kewajipan am tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan

*Bab 2-Kehendak am bagi premis
makanan*

12. Lokasi
13. Reka bentuk am
14. Bekalan air
15. Kebersihan premis makanan
16. Kawalan perosak di premis makanan

17. Pelupusan sampah

Bab 3–Kehendak khas bagi premis makanan

18. Permukaan lantai
19. Permukaan dinding
20. Pencahayaan
21. Pengalihudaraan
22. Siling
23. Pintu
24. Perabot,engkapan dan permukaan yang menyentuh makanan
25. Penyimpanan makanan
26. Bilik persalinan
27. Sink cuci tangan
28. Bilik tandas
29. Kemudahan penyaliran

BAHAGIAN IV

PENGENDALI MAKANAN

Bab 1–Latihan, pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan, pakaian dan kebersihan diri pengendali makanan

Peraturan

30. Latihan pengendali makanan
31. Pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan pengendali makanan
32. Pakaian pengendali makanan
33. Kebersihan diri pengendali makanan
34. Kewajipan untuk mengekalkan premis makanan bersih

Bab 2–Perlindungan makanan

35. Pengendalian makanan, perkakas, dsb.
36. Penyediaan, pembungkusan dan penghidangan makanan
37. Penyimpanan, pendedahan atau pameran makanan untuk dijual
38. Penyimpanan makanan

BAHAGIAN V

KEHENDAK KHAS DALAM PENGENDALIAN, PENYEDIAAN, PEMBUNGKUSAN,
PENYAJIAN, PENYIMPANAN DAN PENJUALAN MAKANAN KHUSUS

Bab 1–Daging

- 39. Penyediaan daging
- 40. Pengangkutan daging
- 41. Penjualan daging

Bab 2–Ikan

- 42. Memunggah dan menurunkan ikan
- 43. Pengendalian ikan segar
- 44. Pengendalian krustasea atau moluska
- 45. Penyimpanan ikan
- 46. Pengangkutan ikan
- 47. Penjualan ikan dingin dan sejuk beku

Bab 3–Aiskrim dan konfeksi sejuk beku

Peraturan

- 48. Penyediaan, pembungkusan atau penjualan aiskrim atau konfeksi sejuk beku
- 49. Kelakuan orang yang menjual aiskrim atau konfeksi sejuk beku

Bab 4–Susu

- 50. Kehendak suhu
- 51. Penjualan susu

Bab 5–Ais

- 52. Pengangkutan, penyimpanan dan hantar serah ais

Bab 6–Mesin jual

- 53. Pemasangan mesin jual makanan atau mesin jual air
- 54. Mesin jual makanan
- 55. Mesin jual air

BAHAGIAN VI

PENGANGKUTAN MAKANAN

56. Pengangkutan makanan

BAHAGIAN VII

PELBAGAI

57. Penyediaan dsb., makanan dalam premis makanan
58. Kesalahan yang boleh dikompaun
59. Pengkompaunan kesalahan
60. Pembayaran kompaun

Jadual

AKTA MAKANAN 1983

PERATURAN-PERATURAN KEBERSIHAN MAKANANA 2009

Pada menjalankan kuasa yang diberikan oleh seksyen 34 Akta Makanan 1983, Menteri membuat peraturan-peraturan yang berikut:

Bahagian I

PERMULAAN

Nama

1. Peraturan-peraturan ini bolehlah dinamakan **Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009**.

Tafsiran

2. Dalam Peraturan-Peraturan ini, melainkan jika konteksnya mengkehendaki makna yang lain—

“air minuman” ertinya apa-apa air yang mematuhi piawaian yang ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan Makanan 1985 [*P.U. (A) 437/1985*];

“bahan cemar mikrobiologi” termasuklah virus, bakteria, kulat dan toksinnya tetapi tidaklah termasuk mikroorganisma yang dibenarkan untuk ditambah ke dalam makanan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985;

“bekas kedap” termasuklah semua bentuk bekas atau pembungkus yang kedap udara;

“bersih” ertinya suatu keadaan atau apa-apa hal keadaan yang tidak membawa kepada, atau menyebabkan apa-apa pencemaran makanan dengan kotoran atau bahan lain yang tidak menyenangkan seperti sisa makanan, tanah, kotoran atau gris;

“daging” ertinya daging atau hasil daging sebagaimana yang dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan Makanan 1985;

“ikan” ertinya ikan dan hasil ikan sebagaimana yang dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan Makanan 1985;

“makanan cepat rosak” ertinya apa-apa makanan yang mudah rosak atau busuk dengan cepat;

“makanan risiko tinggi” ertinya semua makanan tersedia atau makanan yang telah dimasak yang boleh membantu pertumbuhan mikroorganisma berjangkit atau toksigen dengan cepat dan progresif;

“mesin jual air” ertinya apa-apa mesin layan diri yang apabila dimasukkan syiling, token atau melalui apa-apa cara lain akan secara automatik mendispens unit isi padu air untuk diminum atau kegunaan lain yang melibatkan kemungkinan air itu diminum oleh manusia;

“mesin jual makanan” ertinya apa-apa mesin layan diri yang apabila dimasukkan syiling, token atau melalui apa-apa cara lain akan secara automatik mendispens, unit makanan atau minuman sama ada dalam bentuk pukal atau dalam bentuk bungkusan;

“pemunya” ertinya mana-mana orang yang pada masa ini menerima sewa bagi mana-mana premis makanan, sama ada bagi dirinya sendiri atau sebagai ejen atau pemegang amanah atau sebagai penerima, atau yang akan menerima sewa itu jika tanah atau rumah yang terdapat di dalam premis itu disewakan kepada seseorang penyewa;

“pengendali makanan” termasuklah mana-mana orang yang—

- (a) terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan;
- (b) menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan; dan
- (c) mengendalikan makanan yang dibungkus atau tidak dibungkus, atau perkakas,

dalam mana-mana premis makanan;

“penghuni” ertinya orang yang menjaga dan bertanggungjawab menjalankan, mengawas dan menguruskan perniagaan hari ke hari di premis makanan;

“perkakas pakai buang” ertinya apa-apa perkakas, peralatan, radas atau apa-apa barang lain yang ditetapkan untuk digunakan sekali sahaja dalam penyediaan, penyimpanan, pameran, pengambilan atau penjualan apa-apa makanan;

“permukaan yang menyentuh makanan” ertinya permukaan kelengkapan yang kebiasaannya menyentuh makanan;

“perosak” ertinya mana-mana haiwan yang berkebolehan mencemarkan makanan secara langsung atau tidak langsung;

“premis makanan” mempunyai erti yang sama di bawah Akta;

“program jaminan keselamatan makanan” ertinya suatu sistem amalan yang terancang dan didokumenkan yang memberi jaminan bahawa mana-mana jenis makanan tertentu tidak akan memudaratkan pengguna apabila ia dimakan;

“rosak” ertinya berada dalam suatu keadaan yang menyebabkannya tidak sesuai untuk digunakan, dan termasuklah perkakasan yang rosak, pecah, sumbing, retak atau karat;

“sanitasi” ertinya bebas daripada apa-apa keadaan atau hal keadaan yang menjejaskan kesihatan dan termasuklah apa-apa keadaan atau hal keadaan yang boleh membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan dengan bahan cemar mikrobiologi atau bahan toksik yang boleh menyebabkan makanan itu berbahaya kepada kesihatan;

“susu” ertinya susu atau hasil susu sebagaimana yang dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan Makanan 1985;

“tuan punya” ertinya mana-mana orang yang memiliki atau menjalankan perniagaan makanan, atau jika orang itu tidak dapat dikenal pasti, seseorang yang menjaga perniagaan makanan itu.

Bahagian II

PENDAFTARAN PREMIS MAKANAN

Premis makanan yang hendak didaftarkan

3. (1) Tiada seorang pun boleh menggunakan mana-mana premis makanan yang dinyatakan dalam Jadual Pertama bagi maksud, atau yang berkaitan dengan penyediaan, pengawetan, pembungkusan, penyimpanan, penghantaran, pengedaran atau penjualan apa-apa makanan atau pelabelan semula, pemprosesan semula atau dinyamankan semula apa-apa makanan itu kecuali premis itu didaftarkan di bawah Peraturan-Peraturan ini.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Permohonan untuk pendaftaran

4. (1) Suatu permohonan untuk pendaftaran premis makanan hendaklah dibuat kepada Pengarah dalam bentuk dan cara dan hendaklah disertai dengan apa-apa maklumat dan butir-butir, sebagaimana Pengarah boleh nyatakan.

(2) Pengarah boleh, secara lisan atau bertulis pada bila-bila masa selepas menerima permohonan itu menghendaki pemohon itu untuk memberikan dokumen, maklumat atau butir-butir tambahan yang difikirkannya perlu bagi maksud pendaftaran.

Perakuan pendaftaran

5. Pengarah boleh, selepas menimbangkan permohonan di bawah subperaturan 4(1) dan setelah berpuas hati dengan maklumat dan butir-butir yang dikemukakan, mengeluarkan suatu perakuan pendaftaran bagi premis makanan sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Kedua.

Tempoh sah perakuan

6. Suatu perakuan pendaftaran bagi premis makanan hendaklah sah bagi suatu tempoh tidak melebihi tiga tahun dari tarikh ia dikeluarkan.

Permohonan untuk pembaharuan perakuan

7. (1) Suatu permohonan untuk pembaharuan suatu perakuan pendaftaran bagi premis makanan hendaklah dibuat sekurang-kurangnya tiga puluh hari sebelum tarikh tamat pendaftarannya dan permohonan itu hendaklah dibuat menurut peraturan 4.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bahagian III

PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN

Bab 1—Kewajipan tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan

Mempamerkan perakuan pendaftaran, notis, dsb., dalam premis makanan

8. (1) Tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan hendaklah—

- (a) mempamerkan secara mudah dilihat suatu perakuan pendaftaran premis makanan di dalam premis makanan itu;
- (b) mempamerkan secara mudah dilihat suatu notis di setiap tandas, bilik persalinan, kemudahan persalinan yang lain, atau di sink cuci tangan di premis makanan yang mengingatkan pengendali makanan untuk membasuh tangan sebersih-bersihnya sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan makanan mentah atau apa-apa bahan yang mencemarkan; dan
- (c) mempamerkan secara mudah dilihat suatu notis, dipintu masuk premis makanan, yang tidak membenarkan mana-mana orang daripada membawa apa-apa binatang ke dalam premis makanan itu.

(2) Mana-mana tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Program jaminan keselamatan makanan

9. (1) Tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan yang dinyatakan dalam Jadual Ketiga hendaklah menyediakan dan mengadakan suatu program jaminan keselamatan makanan di premis makanan itu.

(2) Mana-mana tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Sistem kebolehkesanan makanan

10. (1) Tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan hendaklah mengadakan suatu sistem kebolehkesanan makanan, di premis makanan yang boleh mengenal pasti satu langkah ke belakang dari mana makanan itu datang dan satu langkah ke hadapan ke mana makanan itu pergi pada mana-mana peringkat tertentu suatu rantai makanan daripada pengeluaran ke pendedaran.

(2) Mana-mana tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Kewajipan am tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan

11. (1) Seseorang tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan hendaklah—

- (a) memastikan premis makanannya mematuhi semua kehendak Bab 2 dan 3 Bahagian ini;
- (b) tidak menggaji atau membenarkan mana-mana pengendali makanan bekerja di premis makanannya melainkan jika pengendali makanan itu telah menjalani latihan pengendali makanan dan telah diperiksa dari segi perubatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar masing-masing sebagaimana yang dikehendaki di bawah peraturan 30 dan 31;
- (c) mengekalkan dan menyediakan untuk pemeriksaan suatu rekod latihan, pemeriksaan kesihatan dan perakuan pemvaksinan bagi tiap-tiap pengendali makanan yang digaji olehnya atau yang bekerja di premis makanannya; dan
- (d) mengekalkan dan bersedia untuk pemeriksaan bagi segala rekod berkaitan dengan pembersihan, pembungkusan, pemprosesan, penyimpanan dan pendedaran makanan.

(2) Mana-mana tuan punya, pemunya, penghuni premis makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bab 2–Kehendak am bagi premis makanan

Lokasi

12. Premis makanan hendaklah terletak jauh daripada punca pencemaran termasuk kolam pengudaraan, tangki septik dan tapak pelupusan sampah.

Reka bentuk am

13. Premis makanan hendaklah direka bentuk dan dibina bagi memudahkan pembersihan dan penyahjangkitan.

Bekalan air

14. (1) Hendaklah ada pengagihan air minuman yang secukupnya dan kemudahan yang mencukupi untuk penyimpanan dan pengagihannya, jika perlu.

(2) Bekalan air itu hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.

Kebersihan premis makanan

15. (1) Premis makanan hendaklah kekal dalam keadaan yang baik, bersih dan kemas pada setiap masa.

(2) Premis makanan hendaklah bebas daripada apa-apa timbunan kotak, tin, botol kosong, sampah atau apa-apa barang lain yang tidak berkaitan dengan urusan premis makanan untuk mengelakkan kemasukan dan menjadi sarang perosak.

(3) Pembersihan premis makanan hendaklah dijalankan sekurang-kurangnya sekali sehari dan termasuklah membuang sisa makanan dan kotoran, jika perlu.

(4) Hendaklah disediakan kemudahan yang secukupnya bagi pembersihan, penyahjangkitan dan penyimpanan perkakasan yang digunakan di premis makanan dan kemudahan itu hendaklah dibina daripada bahan tahan hakisan dan senang untuk dicuci dan, jika perlu, mempunyai bekalan air minuman panas dan sejuk yang secukupnya.

(5) Hendaklah disediakan dan tersedia pada setiap masa bekalan ejen pencuci, penyahjangkitan dan alatan yang secukupnya untuk membolehkan pembersihan tetap dan betul premis makanan dan semua perkakasan yang digunakan di premis makanan itu.

(6) Tiap-tiap ejen pencuci dan penyahjangkitan yang digunakan di premis makanan hendaklah dilabel secukupnya dan tidak disimpan dalam kawasan di mana makanan disimpan atau dikendalikan.

(7) Pengarah atau seseorang pegawai yang diberi kuasa olehnya boleh, bagi maksud mengekalkan kebersihan premis makanan, mengkehendaki mana-mana tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan untuk melakukan apa-apa perubahan struktur, pembaikan, pengubahsuaian, pemasangan paip atau kerja pengaliran di mana-mana premis itu dalam tempoh masa sebagaimana yang boleh dinyatakan oleh Pengarah atau mana-mana pegawai yang diberikan kuasa olehnya.

Kawalan perosak di premis makanan

16. (1) Tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan hendaklah pada setiap masa mengekalkan premis makanan bebas daripada mana-mana perosak.

(2) Tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan hendaklah, apabila menyedari kehadiran mana-mana perosak di premis itu, dengan serta-merta mengambil semua langkah yang praktis untuk memusnahkan dan mengelakkan infestasi semula serangan perosak.

(3) Suatu rawatan kawalan perosak hanya boleh dijalankan menggunakan ejen kimia, fizik atau biologi yang sesuai dan tanpa menimbulkan ancaman kepada keselamatan makanan.

Pelupusan sampah

17. (1) Semua sisa makanan, hasil sampingan yang tidak boleh dimakan dan sampah lain hendaklah—

- (a) dialihkan daripada mana-mana bilik yang terdapat makanan dengan seberapa segera yang mungkin bagi mengelakkan pengumpulannya;
- (b) disimpan di dalam bekas tertutup atau bekas jenis lain yang sesuai buatannya dan disimpan dalam keadaan baik, mudah dibersihkan dan jika perlu, dinyahjangkitkan; dan
- (c) disingkirkan dalam cara yang bersih dan mesra alam sekitar menurut undang-undang yang berkaitan yang terpakai baginya, dan tidak menjadi punca pencemaran secara langsung atau tidak langsung.

(2) Hendaklah ada peruntukan secukupnya bagi penyimpanan dan pelupusan sisa makanan, hasil sampingan yang tidak boleh dimakan dan sampah lain.

(3) Semua tempat simpanan sisa makanan, hasil sampingan yang tidak boleh dimakan dan sampah lain hendaklah direka bentuk dan diuruskan dalam cara yang sedemikian yang membolehkannya dikekalkan bersih, jika perlu, bebas daripada haiwan dan perosak.

Bab 3–Kehendak khas bagi premis makanan

Permukaan lantai

18. Semua lantai di premis makanan hendaklah—

- (a) dikekalkan dalam keadaan baik, mudah dibersihkan, dan jika perlu, dinyahjangkitkan;
- (b) daripada bahan tidak telap air, bukan penyerap, boleh dibasuh dan bukan toksik melainkan jika tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan dapat memuaskan hati Pengarah atau seseorang pegawai yang diberi kuasa olehnya bahawa bahan lain yang digunakan adalah sesuai; dan
- (c) menyalirkan secukupnya.

Permukaan dinding

19. (1) Semua dinding di premis makanan hendaklah—

- (a) dikekalkan dalam keadaan baik, mudah dibersihkan, dan jika perlu, dinyahjangkitkan; dan
- (b) daripada bahan tidak telap air, bukan penyerap, boleh dibasuh dan bukan toksik dan mengkehendaki permukaan yang rata sehingga ketinggian yang sesuai untuk proses makanan melainkan tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan dapat memuaskan hati Pengarah atau seseorang pegawai yang diberikan kuasa olehnya bahawa bahan lain yang digunakan adalah sesuai.

(2) Semua sudut di antara dinding dengan lantai premis makanan hendaklah lengkung cengkung bagi memudahkan pembersihan, jika perlu.

Pencahayaan

20. Tiap-tiap premis makanan hendaklah dibekalkan dengan pencahayaan semula jadi atau tiruan yang tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.

Pengalihudaraan

21. (1) Sistem pengalihudaraan dalam premis makanan hendaklah—

- (a) sesuai dan mencukupi yang tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan; dan
- (b) dibina bagi membolehkan penapis dan bahagian lain yang memerlukan pembersihan atau penggantian dapat diakses dengan mudah.

(2) Aliran udara mekanikal sistem pengalihudaraan hendaklah tidak mengalir dari suatu kawasan tercemar ke suatu kawasan bersih.

Siling

22. Semua siling atau jika tiada siling, permukaan dalam bumbung dan lekapan atas premis makanan hendaklah dibina dan dalam bentuk kemasan yang boleh menghalang pengumpulan kotoran dan serakan habuk dan mengurangkan pemeluwapan dan pertumbuhan kulapuk yang tidak diingini.

Pintu

23. Semua pintu di premis makanan hendaklah—

- (a) mudah dicuci dan jika perlu, dinyahjangkitkan;
dan
- (b) mempunyai permukaan yang rata, bukan penyerap dan boleh tutup sendiri.

Perabot,engkapan dan permukaan yang menyentuh makanan

24. (1) Semua perabot,engkapan dan permukaan yang menyentuh makanan yang digunakan atau hendak digunakan bagi penyediaan, penghidangan, penyimpanan, penghantaran atau pengedaran makanan di mana-mana premis makanan hendaklah diselenggara dengan baik dan kekal bersih pada setiap masa.

(2) Semua perabot,engkapan dan permukaan yang menyentuh makanan yang digunakan atau hendak digunakan di mana-mana kawasan memproses makanan di premis makanan hendaklah daripada bahan yang tidak telap air dan mudah dicuci.

Penyimpanan makanan

25. (1) Hendaklah ada bilik penyimpanan yang sesuai pada saiz yang mencukupi bagi penyimpanan makanan di semua premis makanan.

(2) Hendaklah ada bilik penyimpanan yang berlainan untuk penyimpanan bahan makanan mentah dan ramuan, dan untuk penyimpanan bahan makanan yang telah diproses di semua premis makanan.

(3) Semuaengkapan atau kelengkapan yang digunakan atau hendak digunakan bagi penyimpanan makanan di semua premis makanan hendaklah—

- (a) dibuat daripada bahan yang sesuai;
- (b) direka bentuk dan dibina bagi membolehkan pembersihan dan penyahjangkitan yang secukupnya; dan
- (c) mempunyai ruang yang mencukupi bagi membolehkan penyimpanan makanan dengan betul.

(4) Jika apa-apa makanan perlu disimpan dalam keadaan sejuk atau beku, kemudahan penyimpanan untuk makanan itu hendaklah mematuhi kehendak yang berikut:

- (a) penyimpanan sejuk yang berasingan bagi bahan makanan mentah dan makanan yang diproses disediakan secukupnya;
- (b) kemudahan itu dicairbekukan apabila perlu bagi mengekalkan kecukupan penyejukan;
- (c) lapisan dalam kemudahan itu dibuat daripada bahan yang rata dan logam bukan toksik atau daripada bahan tidak telap air yang lain dan daripada warna yang cerah dan mudah dicuci;
- (d) apa-apa peranti yang digunakan untuk merekod suhu dalam kemudahan itu adalah tepat sehingga lebih atau kurang 1°C; dan
- (e) lubang udara bagi kemudahan itu ditempatkan jauh daripada cahaya berlebihan, udara panas, ketuhar atau saluran keluar pendingin hawa.

(5) Jika kemudahan yang dinyatakan dalam subperaturan (4) adalah sebuah bilik sejuk, pintu bagi kemudahan itu hendaklah dipasang dengan tirai udara atau cara lain yang berkesan bagi mengelakkan kehilangan udara sejuk atau apa-apa kenaikan suhu dengan tiba-tiba.

Bilik persalinan

26. Hendaklah ada disediakan bilik persalinan, jika perlu, kegunaan pengendali makanan di premis makanan.

Sink cuci tangan

27. (1) Hendaklah disediakan sink cuci tangan yang mencukupi diletakkan dan ditetapkan sesuai untuk mencuci tangan.

(2) Sink cuci tangan itu hendaklah, pada setiap masa—

- (a) dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi;
- (b) dibekalkan dengan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai di dalam dispenser;
- (c) disediakan dengan tuala kertas atau pengering tangan automatik;
- (d) dikekalkan bersih dan diselenggarakan dalam keadaan baik; dan
- (e) dilengkapi dengan paip dioperasi tanpa tangan bagi kegunaan pengendali makanan.

(3) Hendaklah ada kemudahan sink cuci tangan yang berasingan bagi mencuci tangan dan membasuh makanan di premis makanan.

Bilik tandas

28. (1) Hendaklah disediakan bilangan bilik tandas yang mencukupi di premis makanan—

(2) Bilik tandas itu hendaklah—

- (a) disediakan dengan air yang mengalir, kertas tandas, sabun atau cecair pencuci yang sesuai di dalam dispenser, kemudahan mengering tangan atau tuala gulung atau tuala kertas yang bersih pada setiap masa; dan
- (b) kekal bersih dan bebas daripada bau busuk pada setiap masa; dan
- (c) tidak terbuka secara terus menerus kepada mana-mana bilik atau bahagian digunakan untuk penyimpanan, pengeluaran dan penghidangan makanan.

Kemudahan penyaliran

29. (1) Kemudahan penyaliran di premis makanan hendaklah mencukupi, direka bentuk dan dibina bagi mengelakkan risiko pencemaran kepada makanan.

(2) Kemudahan penyaliran di dapur atau kawasan penyediaan makanan hendaklah diperbuat daripada bahan yang rata yang dipasang dengan perangkap makanan dan disambung ke saluran keluar utama dari premis makanan.

(3) Saluran penyaliran di premis makanan hendaklah terbuka sepenuhnya atau separuh terbuka dan direka bentuk secara bersesuaian bagi memastikan sisa tidak mengalir daripada suatu kawasan tercemar ke arah atau ke dalam suatu kawasan bersih.

Bahagian IV

PENGENDALI MAKANAN

Bab 1—Latihan, pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan, pakaian dan kebersihan diri pengendali makanan

Latihan pengendali makanan

30. (1) Pengendali makanan hendaklah menjalani latihan pengendali makanan dan mendapatkan Sijil Latihan Pengendali Makanan daripada institusi yang diluluskan oleh Pengarah.

(2) Menteri boleh, jika difikirkannya perlu, mengkehendaki mana-mana pengendali makanan untuk menghadiri mana-mana latihan pengendali makanan tambahan di mana-mana institusi yang diluluskan oleh Pengarah.

(3) Mana-mana pengendali makanan yang bekerja di mana-mana premis makanan yang tidak menjalani latihan atau memiliki sijil yang disebut dalam subperaturan (1) atau yang tidak menghadiri mana-mana latihan yang disebut dalam subperaturan (2) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan pengendali makanan

31.(1) Semua pengendali makanan hendaklah diperiksa dari 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.

(3) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) atau (2) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pakaian pengendali makanan

32. (1) Pengendali makanan hendaklah memakai—

- (a) pakaian yang bersih, sesuai dan wajar yang hendaklah tidak menyumbangkan kepada apa-apa pencemaran makanan; dan
- (b) baju luar yang bersih, sesuai dan berwarna cerah atau apron berwarna cerah, penutup kepala dan kasut, atau apa-apa pakaian yang sesuai pada pendapat Pengarah atau seseorang pegawai yang diberi kuasa olehnya.

(2) Pakaian yang dinyatakan dalam perenggan (1)(b) tidak boleh dipakai selain di dalam premis makanan dan hendaklah sentiasa disimpan di dalam almari atau loker yang sesuai apabila tidak digunakan.

(3) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) atau (2) adalah melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, boleh didenda tidak melebihi satu ribu ringgit.

Kebersihan diri pengendali makanan

33. (1) Pengendali makanan semasa mengendali, menyediakan, membungkus, membawa, menyimpan, mempamer dan menghidang makanan hendaklah—

- (a) mengekalkan kebersihan diri pada tahap yang tinggi termasuklah menyimpan kuku yang pendek dan bersih;
- (b) menanggalkan baju luar atau penutup kepala atau apron sebelum ke tandas;
- (c) membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar;
- (d) tidak melakukan apa-apa kelakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan;
- (e) tidak meletak apa-apa barang di dalam poket mana-mana pakaian atau apron yang boleh menyumbangkan kepada apa-apa pencemaran makanan; dan
- (f) tidak memakai perhiasan diri, jam, pin atau aksesori yang lain.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Kewajipan untuk mengekalkan premis makanan bersih

34.(1) Pengendali makanan hendaklah memastikan bahawa premis makanan di mana makanan dikendalikan dikekalkan bersih dan bebas daripada sampah, perosak, kotoran atau jelaga, penyapuan, abu, sisa dan sarang labah-labah pada setiap masa.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bab 2–Perlindungan makanan

Pengendalian makanan, perkakas, dsb.

35. (1) Pengendali makanan hendaklah mengendalikan makanan dan menggunakan perkakas makanan dan bekas makanan mengikut kehendak yang berikut:

- (a) makanan tidak boleh diletakkan secara langsung bersentuhan

dengan apa-apa benda atau bahan yang boleh mencemarkan makanan itu;

- (b) semua perkakas dan bekas yang digunakan di premis makanan hendaklah dikekalkan dalam keadaan baik, mudah dibersihkan, dan, jika perlu, dinyahjangkitkan pada setiap masa;
- (c) semua perkakas dan bekas tidak menghasilkan atau mengeluarkan apa-apa bahan tercemar busuk, asing, beracun atau memudaratkan kepada kandungannya;
- (d) semua perkakas atau bekas dipasang dalam cara sedemikian bagi membenarkan pembersihan perkakas atau bekas itu dan kawasan di sekeliling;
- (e) semua bahagian perkakas atau bekas yang bersentuhan secara langsung dengan apa-apa makanan lembab atau makanan berisiko tinggi untuk penjualan adalah rata, permukaan tidak telap air dan tidak rosak;
- (f) semua perkakas dan bekas yang telah digunakan untuk makanan mentah hendaklah dibersihkan dan dalam keadaan sanitasi sebelum perkakas dan bekas itu digunakan untuk makanan yang telah dimasak;
- (g) papan pemotong yang berlainan hendaklah digunakan bagi makanan mentah dan yang telah dimasak;
- (h) papan pemotong yang digunakan dalam penyediaan makanan tidak rosak dan boleh dialihkan secara terus dan mudah bagi pembersihan;
- (i) penyahjangkitan, bahan cuci, sebatian pencuci dan pelelas untuk pembersihan hendaklah betul-betul dibilas daripada permukaan yang menyentuh makanan;
- (j) ais yang digunakan yang secara langsung menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan hendaklah dibuat daripada air minuman dan hendaklah dikilangkan, dikendalikan, disimpan dan diangkut dalam cara sedemikian bagi melindunginya daripada apa-apa pencemaran;
- (k) stim yang digunakan yang secara langsung menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan hendaklah tidak mengandungi bahan yang membahayakan kesihatan atau yang boleh mencemarkan makanan itu; dan
- (l) penyapuan lantai, pembersihan dinding atau pengelapan siling hendaklah tidak dilakukan semasa makanan dikendalikan.

(2) Pengendali makanan hendaklah menyebabkan semua perkakas yang rosak dibuang dan dikeluarkan daripada premis makanan.

(3) Pengendali makanan hendaklah tidak menyimpan, membawa, menyebarkan atau menggunakan apa-apa bahan bertoksik yang boleh mendedahkan makanan untuk dijual kepada risiko pencemaran.

(4) Pengendali makanan hendaklah memastikan bahan tambahan kimia yang digunakan untuk mencegah kakisan pada kelengkapan dan bekas, digunakan menurut amalan yang baik.

(5) Pengendali makanan hendaklah tidak membekukan semula apa-apa makanan yang hendak dijual secara runcit dalam keadaan sejuk beku selepas makanan itu dinyahbeku.

(6) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1), (2), (3), (4) atau (5) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penyediaan, pembungkusan dan penghidangan makanan

36. (1) Pengendali makanan yang menyediakan, membungkus atau menghidang makanan untuk dijual hendaklah—

- (a) memastikan penyediaan, pembungkusan atau penghidangan makanan adalah bebas daripada apa-apa pencemaran;
- (b) memastikan pembungkus makanan menyediakan perlindungan yang secukupnya untuk hasil makanan bagi meminimumkan pencemaran dan mengelakkan kerosakan kepada hasil makanan itu;
- (c) memastikan bahan pembungkus makanan bukan toksik dan cukup kuat untuk menahan koyak dan bocor;
- (d) memastikan bahan pembungkus makanan tidak menjejaskan keselamatan dan kesesuaian makanan di bawah keadaan penyimpanan dan penggunaan yang ditetapkan;
- (e) tidak menggunakan tangan yang tidak berlapik untuk mengendalikan mana-mana makanan yang tidak berbungkus;
- (f) mengambil semua langkah yang munasabah untuk menghalang pelanggan daripada menggunakan tangan yang tidak berlapik untuk mengendalikan apa-apa makanan yang tidak berbungkus;
- (g) tidak menggunakan nafasnya untuk membuka apa-apa beg atau pembalut yang dimaksudkan untuk digunakan dalam penyediaan, pembungkusan dan penghidangan itu;
- (h) mengelap tangannya dengan tuala yang bersih atau apa-apa bahan lain yang bersih dan sesuai;
- (i) mengelakkan daripada meletakkan, membawa atau menyimpan apa-apa makanan yang tidak dibungkus dalam cara sedemikian yang menyebabkan pinggan, mangkuk atau bekas bersentuhan dengan makanan di dalam pinggan, mangkuk atau bekas yang lain;
- (j) tidak menggunakan apa-apa bahan mentah atau ramuan yang mungkin tercemar dengan parasit, mikroorganisma patogen, toksik atau bahan terurai atau bendasing yang boleh menyebabkan hasil akhir tidak sesuai untuk dimakan oleh

manusia;

- (k) tidak menyimpan apa-apa bahan mentah, ramuan, hasil makanan pertengahan atau hasil makanan siap pada suhu yang mungkin boleh membantu pembiakan semula mikroorganisma patogen atau pembentukan toksin;
- (l) tidak mengganggu rantai sejuk makanan, tetapi kawalan suhu di luar bagi tempoh terhad yang tidak menimbulkan risiko kepada kesihatan adalah dibenarkan;
- (m) memastikan pemanas makanan mengekalkan suhu makanan itu pada suhu melebihi 60°C, jika makanan yang hendak dihidangkan panas;
- (n) memastikan mana-mana makanan yang hendak dihidangkan dingin disejukkan—
 - (i) dengan seberapa segera yang mungkin jika proses pemanasan digunakan; atau
 - (ii) pada suhu yang tidak menyebabkan risiko kepada kesihatan, jika tiada proses pemanasan dikenakan pada peringkat akhir penyediaan; dan
- (o) berhubung dengan proses penyahsejuk beku makanan,—
 - (i) meminimumkan risiko pertumbuhan mikroorganisma patogen atau pembentukan toksin dalam makanan itu;
 - (ii) mendedahkan makanan kepada apa-apa suhu yang tidak akan menyebabkan risiko kepada kesihatan; dan
 - (iii) menyalirkan secukupnya cecair hasil daripada proses penyahsejuk beku.

(2) Pengendali makanan yang menyediakan, membungkus atau menghidang makanan yang berasal daripada babi (*sus scrofa*) hendaklah pada masa yang sama tidak menyediakan, membungkus atau menghidang makanan yang bukan berasal daripada babi.

(3) Pengendali makanan hendaklah menggunakan perkakas yang berlainan untuk penyediaan, pembungkusan atau penghidangan makanan yang berasal daripada babi (*sus scrofa*) dan makanan yang bukan berasal daripada babi.

(4) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1), (2) atau (3) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penyimpanan, pendedahan atau pameran makanan untuk dijual

37. (1) Pengendali makanan hendaklah tidak menyimpan, mendedahkan atau mempamerkan untuk dijual mana-mana makanan sedia untuk makan oleh manusia dalam mana-mana premis makanan melainkan jika makanan itu terlindung secukupnya daripada—

- (a) pencemaran oleh mana-mana orang yang bersentuhan dengan makanan itu; atau
- (b) lain-lain punca pencemaran,

dengan cara yang berkesan dan menggunakan kabinet, almari pameran, bekas, penutup atau peralatan perlindungan, sistem atau peranti lain yang mudah dibersihkan.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penyimpanan makanan

38. (1) Pengendali makanan hendaklah menyimpan makanan menurut kehendak yang berikut:

- (a) makanan 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;
- (b) makanan tidak disimpan dalam kemudahan penyimpanan yang sama dengan agen pembersih dan penyahjangkit;
- (c) 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;
- (d) makanan ditempatkan atau disusun dengan jarak minimum—
 - (i) 15 sentimeter di antara dinding kemudahan penyimpanan dan makanan itu disimpan; dan
 - (ii) 20 sentimeter dari atas lantai;
- (e) makanan yang berasal daripada babi (*sus scrofa*) tidak disimpan bersama dengan makanan bukan berasal daripada babi dalam kemudahan penyimpanan yang sama;
- (f) makanan berisiko tinggi disimpan di dalam bekas bertutup dan disimpan berasingan daripada makanan yang tidak dibungkus kedap atau dibalut;
- (g) makanan cepat rosak atau makanan berisiko tinggi disimpan

pada suhu yang sesuai yang akan melindunginya daripada kemerosotan dan rosak;

- (h) bahan mentah atau ramuan untuk penyediaan makanan dilabel dan disimpan dalam keadaan yang sesuai untuk menghalang kemerosotan dan melindunginya daripada pencemaran; dan
- (i) stok makanan digantikan dengan tetap berdasarkan asas “masuk dulu keluar dulu”.

(2) Pengendali makanan hendaklah tidak menyimpan makanan dingin atau sejuk beku melebihi muatan maksimum sesuatu kemudahan penyimpanan.

(3) Pengendali makanan hendaklah menyimpan makanan yang dimaksudkan untuk dijual secara runcit dalam keadaan—

- (a) keadaan dingin bagi suatu tempoh yang berterusan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C; atau
- (b) keadaan sejuk beku bagi suatu tempoh yang berterusan pada atau di bawah suhu minus 18°C,

dalam suatu kemudahan penyimpanan.

(4) Pengendali makanan 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 dibenarkan.

(5) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1), (2), (3) atau (4) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bahagian V

KEPERLUAN KHAS DALAM PENGENDALIAN, PENYEDIAAN, PEMBUNGKUSAN,
PENYAJIAN, PENYIMPANAN DAN PENJUALAN MAKANAN KHUSUS

Bab 1-Daging

Penyediaan daging

39. (1) Pengendali makanan hendaklah menyediakan daging di premis makanan mengikut kehendak yang berikut:

- (a) kawasan yang digunakan untuk penyediaan daging dibersihkan dan dinyahjangkitkan sebelum dan selepas penyediaan pada setiap hari bekerja dan dikekalkan dalam keadaan bersih pada setiap masa;
- (b) kawasan atau kelengkapan untuk memotong, menyahtulang atau penyediaan daging segar diuntukkan bagi maksud itu sahaja dan kawasan itu dikekalkan pada kawasan itu suhu di bawah 15°C dan kelembapan yang sesuai semasa penyediaan itu; dan

(c) daging sejuk beku disimpan di dalam bilik atau bekas pada suhu di bawah minus 18°C dan sebagaimana yang dikehendaki di bawah subperaturan 38(3).

(2) Semua kelengkapan yang digunakan semasa pemprosesan daging hendaklah dibina daripada bahan yang rata dan mudah dicuci yang tahan kakisan, dan dibersihkan sebelum dan selepas penggunaannya.

(3) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) atau (2) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pengangkutan daging

40. (1) Seseorang yang mengangkut daging segar hendaklah memastikan bahawa karkas atau mana-mana bahagian karkas itu diangkut sebagai beban gantung atau di atas rak bagi menghalang atau melindunginya daripada apa-apa pencemaran.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penjualan daging

41. (1) Seseorang yang menjual daging hendaklah memastikan bahawa—

(a) semua daging dingin disimpan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C; dan

(b) semua daging yang dipamerkan atau didedahkan untuk jualan runcit disimpan di dalam unit penyejukan atau kemudahan tertebat yang berkesan yang dikekalkan pada suhu atau di bawah suhu 10°C.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Memunggah dan menurunkan ikan

42. (1) Tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan di mana pemunggahan dan penurunan ikan dijalankan hendaklah—

- (a) memastikan bahawa kelengkapan memunggah dan menurunkan yang bersentuhan dengan ikan dibina daripada bahan yang mudah dicuci dan dinyahjangkitkan dan dikekalkan dalam keadaan baik;
- (b) mengelakkan pencemaran ikan dengan—
 - (i) menjalankan operasi memunggah dan menurunkan dengan segera;
 - (ii) meletakkan ikan itu tanpa berlengah-lengah dalam persekitaran yang dilindungi pada suhu yang dinyatakan dalam subperaturan 38(3); dan
 - (iii) tidak menggunakan kelengkapan dan amalan yang boleh menyebabkan kerosakan yang tidak sepatutnya pada bahagian ikan yang boleh dimakan.
- (c) memastikan bahawa kawasan di mana pemunggahan dan penurunan ikan dijalankan dalam premis makanannya tidak digunakan bagi maksud lain;
- (d) memastikan bahawa apa-apa kenderaan yang mengeluarkan wasap ekzos yang bermungkinan boleh menjejaskan kualiti ikan tidak dibenarkan memandu melalui atau memasuki premis makanannya; dan
- (e) memastikan bahawa haiwan tidak dibenarkan memasuki premis makanan.

(2) Mana-mana tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pengendalian ikan segar

43. (1) Pengendali makanan yang mengendalikan ikan segar hendaklah mematuhi kehendak yang berikut:

(a) jika ikan segar dingin atau tidak dibungkus tidak diedarkan, dihantar, disediakan atau diproses dengan segera selepas pendaratan, ikan itu—

(i) disimpan di bawah ais dalam kemudahan yang sesuai; dan

(ii) pengaisan semula sekerap mana yang perlu.

(b) ikan segar yang dibungkus didinginkan pada suhu menghampiri ais cair;

(c) pembuangan kepala dan isi perut ikan segar dijalankan secara bersih;

(d) pembuangan isi perut ikan segar dijalankan dengan seberapa segera yang mungkin selepas ikan itu ditangkap atau diturunkan dan dibasuh dengan sebersih-bersihnya dengan air minuman;

(e) jika pembuangan isi perut ikan segar dijalankan di atas kapal, air bersih boleh digunakan untuk mencuci;

(f) pembuangan tulang dan pemotongan ikan segar dijalankan mengikut cara yang boleh mengelakkan pencemaran atau kerosakan pada ikan itu;

(g) filet dan hirisan ikan segar tidak boleh ditinggalkan di atas meja kerja melebihi masa yang diperlukan untuk penyediaannya;

(h) filet dan hirisan ikan segar dibalut dan jika perlu, dibungkus dan didinginkan dengan seberapa segera yang mungkin selepas penyediaannya; dan

(i) air daripada ais yang cair di dalam bekas yang digunakan untuk membawa atau menyimpan ikan segar yang tidak dibungkus tidak bersentuhan dengan ikan.

(2) Bagi maksud peraturan ini—

“air bersih” ertinya air laut yang bersih atau air tawar yang sama kualitinya;

“air laut yang bersih” ertinya air laut semula jadi, tiruan atau dituliskan atau air payau yang tidak mengandungi mikroorganisma, bahan berbahaya atau toksik plankton laut dalam kuantiti yang boleh menjejaskan kualiti makanan yang sihat, secara langsung atau tidak langsung.

(3) Mana-mana penyedia makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pengendalian krustasea atau moluska

44. (1) Pengendali makanan hendaklah mengendalikan krustasea atau moluska yang diproses menurut kehendak yang berikut:

- (a) penyejukan yang pantas krustasea atau moluska dijalankan selepas dimasak dan air yang digunakan bagi maksud ini adalah air minuman atau jika tiada kaedah pengawetan yang lain digunakan, proses penyejukan diteruskan sehingga suatu suhu yang mencecah ais cair dicapai;
- (b) pembuangan cangkerang atau pengupasan kulit krustasea atau moluska yang telah dimasak dijalankan dalam keadaan bersih untuk mengelakkan pencemaran kepada hasil itu; dan
- (c) krustasea atau moluska yang telah dimasak disejukkan dengan segera, atau didinginkan dengan seberapa segera yang mungkin pada suhu sebagaimana yang dinyatakan dalam subperaturan 38(3) selepas pembuangan cangkerang atau pengupasan kulit.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penyimpanan ikan

45. (1) Pengendali makanan hendaklah menyimpan ikan menurut kehendak yang berikut:

- (a) ikan segar, ikan nyahsejuk beku yang tidak diproses, dan krustasea atau moluska yang telah diproses dikekalkan pada suhu yang menghampiri ais cair;
- (b) ikan sejuk beku disimpan pada suhu di bawah minus 18°C pada semua bahagian hasil itu;
- (c) ikan sejuk beku dalam air garam yang dimaksudkan untuk diproses sebagai makanan dalam tin disimpan pada suhu di bawah minus 9°C; dan
- (d) ikan hidup disimpan pada suhu dan dalam cara yang tidak memudaratkan keselamatan makanan atau kebolehhidupannya.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pengangkutan ikan

46. (1) Seseorang yang mengangkut ikan hendaklah mematuhi kehendak yang berikut:

- (a) ikan segar, ikan nyahsejuk beku yang tidak diproses dan krustasea atau moluska yang telah diproses dikekalkan pada suhu yang menghampiri suhu ais cair;
- (b) ikan sejuk beku disimpan pada suhu di bawah minus 18°C pada semua bahagian hasil itu; dan
- (c) ikan sejuk beku dalam air garam yang dimaksudkan untuk diproses sebagai makanan dalam tin disimpan pada suhu di bawah minus 9°C.

(2) Air daripada ais yang cair di dalam bekas yang digunakan untuk mengangkut atau menyimpan ikan tidak bersentuhan dengan ikan.

(3) Ikan hidup yang hendak dijual di pasar hendaklah dibawa dalam cara yang tidak memudaratkan keselamatan makanan atau kebolehhidupannya.

(4) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1), (2) atau (3) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penjualan ikan dingin dan sejuk beku

47. (1) Seseorang yang menjual ikan dingin dan sejuk beku hendaklah memastikan bahawa—

- (a) semua ikan dingin yang disimpan, dipamerkan atau didedahkan untuk penjualan disimpan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C; dan
- (b) semua ikan sejuk beku yang disimpan, dipamerkan atau didedahkan untuk penjualan disimpan pada suhu di bawah minus 18°C.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bab 3–Aiskrim dan konfeksi sejuk beku

Penyediaan, pembungkusan atau penjualan aiskrim atau konfeksi sejuk beku

48. (1) Pengendali makanan hendaklah, semasa penyediaan, pembungkusan atau penjualan apa-apa aiskrim atau konfeksi sejuk beku, memastikan bahawa—

- (a) penyejukbeku bukaan atas diletakkan di dalam bilik kalis debu; dan
- (b) penyejukbeku disediakan dengan pelindung yang dipasang dengan kemas yang boleh melindungi permukaan penyejukbeku daripada apa-apa pencemaran.

(2) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Kelakuan orang yang menjual aiskrim atau konfeksi sejuk beku

49. (1) Seseorang yang terlibat dalam penjualan aiskrim atau konfeksi sejuk beku hendaklah—

- (a) menjual aiskrim atau konfeksi sejuk beku yang tidak cair atau disejukbekukan semula; dan
- (b) menyediakan, menyimpan atau mempamerkan aiskrim atau konfeksi sejuk beku pada suhu di bawah minus 18°C.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bab 4–Susu

Kehendak suhu

50. (1) Pengendali makanan yang memproses susu hendaklah, setelah menerima susu, memastikan bahawa susu itu disejukkan dengan seberapa segera yang mungkin pada suhu tidak lebih 6°C dan disimpan pada suhu itu sehinggalah susu itu diproses.

(2) Walau apa pun subperaturan (1), pengendali makanan boleh menyimpan susu pada suhu yang lebih tinggi jika—

- (a) pemprosesan susu bermula sebaik selepas susu diperah, atau dalam tempoh empat jam selepas susu itu diterima; atau
- (b) pengendali makanan boleh memuaskan hati Pengarah atau pegawai yang diberi kuasa olehnya bahawa suhu yang lebih tinggi dikehendaki atas sebab teknologi berkenaan dengan pemprosesan hasil susu tertentu.

(3) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) atau (2) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Penjualan susu

51. (1) 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.

(1A) Mana-mana orang yang menjual susu mentah untuk dimakan terus oleh manusia hendaklah mengenakan perlakuan haba kepada susu itu—

- (a) dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak kurang 100°C sekurang-kurangnya selama tiga minit;
- (b) dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak kurang daripada 135°C sekurang-kurangnya selama dua saat;
- (c) dengan Kaedah Holding, apabila suhu susu tersebut dinaikkan kepada tidak kurang daripada 63°C dan tidak lebih daripada 65°C dan dikekalkan pada suhu tidak kurang daripada 63°C dan tidak lebih daripada 65°C sekurang-kurangnya selama 30 minit, dan sebaik sahaja selepas itu suhunya diturunkan dengan cepat kepada 4°C atau lebih rendah dan dikekalkan pada suhu tersebut dengan dilindungi dari pencemaran sehingga susu itu dipindahkan daripada premis itu untuk serahan; atau
- (d) dengan Kaedah Suhu Tinggi Masa Singkat, apabila suhu susu tersebut dinaikkan kepada tidak kurang daripada 73°C dan dikekalkan pada suhu itu sekurang-kurangnya selama 15 saat atau hubungan masa dan suhu yang setara dan sebaik sahaja selepas itu suhunya diturunkan kepada 4°C atau lebih rendah dan dikekalkan pada suhu tersebut dengan dilindungi daripada pencemaran sehingga susu itu dipindahkan dari premis itu untuk serahan.”; dan

(2) Mana-mana orang yang menjual susu dalam bungkus 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.

(3) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1). (1A) atau (2) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pengangkutan, penyimpanan dan hantar serah ais

52. (1) Mana-mana orang yang menjual ais hendaklah—

- (a) mengangkut ais dalam suatu kenderaan yang boleh melindungi ais itu daripada apa-apa pencemaran;
- (b) mengangkut dan menyimpan ais di dalam suatu bekas penambat yang bersih;
- (c) tidak menghantar serah ais atas jalan, laluan jalan kaki, lantai yang ditinggikan, lantai atau permukaan yang serupa yang terdedah kepada lalu lintas;
- (d) mengangkut, menyimpan dan menghantar serah ais dalam bekas bertutup yang bersih atau ditutup dengan baik bagi menghalang apa-apa pencemaran; dan
- (e) memastikan bahawa peralatan dan kemudahan lain yang digunakan bagi pengangkutan, penyimpanan dan penghantaran serah ais dikekalkan dalam keadaan bersih bagi menghalang apa-apa pencemaran.

(2) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Pemasangan mesin jual makanan atau mesin jual air

53. (1) Pemunya atau pengendali sesuatu mesin jual makanan atau mesin jual air hendaklah, sebelum memasang mesin itu di mana-mana tempat, mematuhi kehendak yang berikut:

- (a) nama dan alamat berdaftaranya dilabelkan pada mesin jual makanan atau mesin jual air itu;
- (b) mesin jual makanan atau mesin jual air itu diletakkan di kawasan yang sesuai bagi melindungi hasil di dalam mesin daripada apa-apa pencemaran;
- (b) mesin jual makanan atau mesin jual air itu kekal bersih dan sanitasi;
- (d) ruang di sekeliling dan di bawah mesin jual makanan dan mesin jual air itu mudah dicapai untuk dicuci dan tidak menjadi tempat bersarang perosak; dan
- (e) lantai di mana mesin jual makanan atau mesin jual air itu dimaksudkan untuk dipasang, diperbuat daripada bahan rata tidak telap air yang mudah dicuci dan dapat tahan cucian dan sentalan yang berulang-ulang.

(2) Mana-mana pemunya atau pengendali mesin jual makanan atau mesin jual air yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Mesin jual makanan

54. (1) Pemunya dan pengendali mesin jual makanan hendaklah mematuhi kehendak yang berikut:

- (a) mesin jual makanan itu kekal berfungsi dan berkeadaan baik;
- (b) mesin jual makanan itu kekal dalam keadaan bersih dan sanitasi dan bebas daripada perosak;
- (c) mesin jual makanan itu digunakan secara eksklusif untuk penjualan makanan;
- (d) kawasan persekitaran di mana mesin jual makanan itu ditempatkan dikekalkan bersih, kemas dan bebas daripada perosak;
- (e) bekas sampah—
 - (i) disediakan secukupnya berhampiran dengan mesin jual makanan itu;
 - (ii) adalah dari jenis tutup sendiri, mudah alih dan tahan bocor; (iii) dilabel sewajarnya; dan
 - (iv) dikosongkan apabila penuh atau sekurang-kurangnya sekali sehari dan hendaklah dicuci dan dibersihkan setelah ia kosong.
- (f) rak atau kotak yang sesuai disediakan berhampiran mesin jual makanan bagi bekas atau botol guna semula;
- (g) semua makanan atau perkakas pakai buang atau barang yang hendak digunakan dalam mesin jual makanan ketika penghantaran serah dan semasa dalam penyimpanan sebelum digunakan adalah dilindungi pada setiap masa daripada debu, perosak dan apa-apa pencemaran yang lain;
- (h) mesin jual makanan yang mendispens makanan yang mudah rosak dilengkapi dengan peranti kawalan suhu bagi memastikan makanan itu dikekalkan pada suhu yang sesuai;
- (i) semua makanan yang mudah rosak didispenskan dalam bekas atau pembungkus asal sebagaimana yang disediakan atau dibungkus oleh pengilang atau alternatifnya didispenskan dalam perkakas pakai buang;
- (j) semua susu atau hasil susu bendalir didispenskan dalam bekas individu asal;
- (k) semua bekas boleh guna semula dan bahagian mesin jual makanan yang bersentuh secara langsung dengan makanan dialihkan daripada mesin itu dan dicuci sebersih-bersihnya setiap hari;

- (l) muncung mesin jual makanan di mana makanan didispenskan, jika terpakai, dilindungi setiap masa daripada debu, perosak atau apa-apa pencemaran yang lain; dan
- (m) ketuhar gelombang mikro yang digunakan bersama-sama dengan mesin jual makanan—
 - (i) dibersihkan kaviti dan tubir pintunya sekurang-kurangnya sekali sehari dengan pencuci bukan pelepas; dan
 - (ii) dikekalkan bebas daripada longgokan gris yang menjadi kerak dan pencemaran yang lain.

(2) Mana-mana pemunya atau pengendali mesin jual makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Mesin jual air

55. (1) Pemunya atau pengendali mesin jual air hendaklah mematuhi kehendak yang berikut:

- (a) mesin jual air itu direka bentuk dan dibina bagi memudahkan pembersihan dan penyelenggaraan bagi semua permukaan luar dan dalam;
- (b) semua bahagian dan permukaan mesin jual air itu yang bersentuhan dengan air diperbuat daripada bahan yang diluluskan, tahan kakisan dan tidak telap yang boleh tahan pembersihan dan rawatan sanitasi yang berulang-ulang;
- (c) mesin jual air itu mempunyai muncung pendispens tahan kakisan yang berelung atau teradang;
- (d) mesin jual air itu direka bentuk mengikut cara supaya semua rawatan ke bagi air yang dijual melalui penyulingan, pertukaran ion, penurasan, cahaya ultraungu, osmosis berbalik, penambahan mineral atau apa-apa proses lain yang diterima dapat dilakukan dengan cara yang berkesan;
- (e) mesin jual air itu mempunyai sistem yang berkesan bagi mengendalikan titisan, tumpahan atau limpahan air;
- (f) mesin jual air itu mempunyai peranti pencegahan aliran balik bagi semua sambungan dengan bekalan air;
- (g) mesin jual air itu yang mendispens air dinyahjangkitkan melalui pengozonan atau kaedah lain yang diluluskan oleh Pengarah;
- (h) mesin jual air itu dilengkapi peranti pemantau yang direka untuk menghentikan operasi mesin itu apabila unit penyahjangkitan gagal berfungsi, atau dipantau setiap hari dari mula dan ditutup secara manual apabila unit itu gagal berfungsi;

- (i) mesin jual air itu dilengkapi pintu tutup sendiri dan dipasang kemas pada bahagian pendispens atau penutup muncung pendispens untuk melindungi muncung pendispens bila masa mesin jual air tidak digunakan;
- (j) mesin jual air itu dikekalkan dalam keadaan bersih dan sanitasi, bebas daripada kotoran dan perosak; dan
- (k) mesin jual air itu menggunakan bekalan air awam yang diluluskan.

(2) Mana-mana pemunya atau pengendali mesin jual air yang tidak mematuhi subperaturan (1) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bahagian VI

PENGANGKUTAN MAKANAN

Pengangkutan makanan

56. (1) Seseorang yang mengangkut makanan hendaklah memastikan kenderaan yang digunakan dalam pengangkutan makanan itu—

- (a) adalah bersih dan berfungsi dengan baik;
- (b) jika perlu, boleh secara berkesannya mengasingkan makanan daripada bahan bukan makanan semasa pengangkutan bagi menghalang apa-apa risiko pencemaran;
- (c) tidak digunakan untuk mengangkut bahan yang berbahaya, bertoksik atau beracun; dan
- (d) boleh mengekalkan suhu yang dikehendaki di bawah peraturan-peraturan ini, kelembapan dan keadaan lain bagi melindungi makanan daripada apa-apa pertumbuhan mikrob yang membahayakan atau yang tidak diingini dan kemerosotan yang bermungkinan akan menyebabkan makanan itu tidak sesuai untuk dimakan oleh manusia.

(2) Seseorang yang hendak menggunakan mana-mana kenderaan untuk mengangkut makanan hendaklah memastikan kenderaan tersebut dibersihkan atau dinyahjangkitkan selepas ia digunakan bagi membawa makanan yang berbeza atau bahan bukan makanan.

(3) Seseorang yang menggunakan mana-mana kenderaan untuk mengangkut makanan yang berasal daripada babi (*sus scrofa*) tidak boleh menggunakan kenderaan yang sama untuk mengangkut apa-apa makanan bukan berasal daripada babi.

(4) Seseorang yang menggunakan mana-mana kenderaan untuk mengangkut makanan dingin atau sejuk beku, hendaklah memastikan kenderaan itu mematuhi kehendak yang berikut:

- (a) suhu ruang penyimpanan sejuk bagi kenderaan itu adalah antara minus 1°C hingga 10°C bagi makanan dingin dan minus 18°C bagi makanan sejuk beku;

(b) ruang penyimpanan sejuk bagi kenderaan itu—
(i) dibuat daripada bahan tidak telap air; dan

(ii) dipasang dengan kelengkapan penyejuk mekanikal yang diletakkan bagi membolehkan akses yang secukupnya kepada semua bahagian kelengkapan itu bagi memudahkan pembersihan.

(5) Seseorang yang mengangkut makanan dingin dan sejuk beku hendaklah memastikan rantai sejuk makanan tidak terganggu, tetapi kawalan suhu di luar bagi tempoh terhad yang tidak menyebabkan risiko kepada kesihatan adalah dibenarkan.

(6) Mana-mana orang yang tidak mematuhi subperaturan (1), (2), (3), (4) atau (5) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun.

Bahagian VII **PELBAGAI**

Penyediaan, dsb., makanan dalam premis makanan

57. (1) Dua atau lebih bilik atau tempat dalam kawasan yang sama di premis makanan tidak difatorkan sebagai premis makanan yang berasingan walaupun penyediaan, pembungkusan, penyimpanan, penyediaan atau penjualan apa-apa makanan tertentu dijalankan di dalam suatu bilik atau satu tempat yang berasingan di premis makanan itu.

(2) Walau apa pun subseksyen (1), jika dua atau lebih bilik atau tempat dalam kawasan yang sama di premis makanan digunakan hanya untuk penjualan makanan tetapi di bawah pengurusan yang sama, bilik atau tempat itu disifatkan sebagai premis makanan yang berasingan.

Kesalahan yang boleh dikompaun

58. Kesalahan yang dinyatakan dalam Jadual Keempat Peraturan-Peraturan ini ditetapkan sebagai kesalahan yang boleh dikompaun.

Pengkompaunan kesalahan

59. (1) Suatu tawaran untuk mengkompaun suatu kesalahan hendaklah dibuat dalam Borang yang dinyatakan dalam Jadual Kelima Peraturan-Peraturan ini.

(2) Seseorang yang menerima suatu tawaran untuk mengkompaun kesalahan hendaklah mengemukakan bayaran bagi kompaun itu dalam Borang yang dinyatakan dalam Jadual Keenam.

Pembayaran kompaun

60. (1) Jika suatu tawaran untuk mengkompaun kesalahan telah dibuat dan diterima oleh orang yang kepadanya tawaran itu dibuat, dia hendaklah membuat bayaran melalui tunai, kiriman wang, wang pos atau pesanan bank atau draf kepada Pegawai Kesihatan Daerah.

(2) Pembayaran hendaklah diserahkan sendiri atau dihantar melalui pos berbayar dahulu ke alamat yang dinyatakan dalam Notis Tawaran Untuk Mengkompaun Kesalahan.

(3) Suatu resit rasmi hendaklah dikeluarkan bagi tiap-tiap bayaran yang diterima di bawah subperaturan (1) kepada orang yang kepadanya tawaran untuk mengkompaun itu dibuat.

JADUAL PERTAMA

[Peraturan 3]
PREMIS MAKANAN

1. Semua premis makanan yang terlibat dalam pengilangan makanan.
2. Semua premis makanan yang terlibat dalam katering dan katering makanan besar-besaran.
3. Semua premis di mana makanan disediakan, diproses, disimpan dan dihidangkan untuk jualan.
4. Semua kenderaan yang makanan sedia dimakan dijual.

JADUAL KEDUA

[Peraturan 5]
AKTA MAKANAN 1983

PERATURAN-PERATURAN KEBERSIHAN MAKANAN 2009

PERAKUAN PENDAFTARAN PREMIS MAKANAN

No. Pendaftaran: _____

Perakuan Pendaftaran dengan ini diberikan kepada

No. K/P: _____ yang menjalankan perniagaan

di atas nama _____

di alamat tetap _____

Jenis perniagaan: _____

Tempat perniagaan : _____

Perakuan pendaftaran ini tamat tiga tahun dari tarikh ia dikeluarkan.

Pengarah atau Pegawai Yang Diberi Kuasa oleh Pengarah
Kementerian Kesihatan Malaysia

Nota: Perakuan Pendaftaran Premis Makanan ini tidak boleh dipindah milik.

JADUAL KETIGA

[Subperaturan 9(1)]

PREMIS MAKANAN YANG MENGEHENDAKI PROGRAM KESELAMATAN MAKANAN

Semua premis makanan yang terlibat dalam pengilangan makanan.

JADUAL KEEMPAT

[Peraturan 58]

KESALAHAN YANG BOLEH DIKOMPAUN

- | | | |
|-----|--------------|--|
| 1. | Peraturan 3 | Tidak mendaftarkan premis makanan |
| 2. | Peraturan 7 | Tidak memperbaharui perakuan pendaftaran premis makanan |
| 3. | Peraturan 8 | Tidak mempamerkan perakuan pendaftaran, notis dsb., di premis makanan. |
| 4. | Peraturan 9 | Tidak mengadakan program jaminan keselamatan makanan |
| 5. | Peraturan 10 | Tidak mengadakan sistem pengesanan makanan |
| 6. | Peraturan 11 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan tugas am tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan |
| 6A | Peraturan 30 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan latihan pengendali makanan |
| 7. | Peraturan 31 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan pengendali makanan |
| 8. | Peraturan 32 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan pakaian pengendali makanan |
| 9. | Peraturan 33 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan kebersihan diri pengendali makanan |
| 10. | Peraturan 34 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan kewajipan untuk mengekalkan premis makanan bersih |
| 11. | Peraturan 35 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan pengendalian makanan, perkakas dsb. |
| 12. | Peraturan 36 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan penyediaan, pembungkusan dan penghidangan makanan |
| 13. | Peraturan 37 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan penyimpanan, pendedahan dan pameran makanan untuk dijual |
| 14. | Peraturan 38 | Tidak mematuhi kehendak yang berhubungan dengan penyimpanan makanan |

15.	Peraturan 39	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan penyediaan daging
16.	Peraturan 40	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pengangkutan daging
17.	Peraturan 41	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan penjualan daging
18.	Peraturan 42	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pemungghahan dan penurunan ikan
19.	Peraturan 43	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pengendalian ikan segar
20.	Peraturan 44	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan krustasia atau moluska yang diproses
21.	Peraturan 45	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan penyimpanan ikan
22.	Peraturan 46	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pengangkutan ikan
23.	Peraturan 47	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan penjualan ikan dingin dan sejuk beku
24.	Peraturan 48	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan penyediaan, pembungkusan atau penjualan aiskrim atau konfeksi sejuk beku
25.	Peraturan 49	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pelakuan orang yang terlibat dalam penjualan ais krim dan konfeksi sejuk beku
26.	Peraturan 50	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan suhu susu
27.	Peraturan 51	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan penjualan susu
28.	Peraturan 52	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pengangkutan, penyimpanan dan penghantarserahan ais
29.	Peraturan 53	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pemasangan mesin jual makanan atau mesin jual air
30.	Peraturan 54	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan mesin jual makanan
31.	Peraturan 55	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan mesin jual air
32.	Peraturan 56	Tidak mematuhi kehendak khas yang berhubungan dengan pengangkutan makanan

JADUAL KELIMA

[Subperaturan 59(1)]
AKTA MAKANAN 1983

PERATURAN-PERATURAN KEBERSIHAN MAKANAN 2009

NOTIS TAWARAN UNTUK MENGKOMPAUN KESALAHAN

Apabila menjawab sila nyatakan :

Pejabat : Tempat : No.

Rujukan : Tarikh : Kepada:

.....

.....

.....

Tuan/Puan,

Saya telah menerima aduan bahawa anda dikatakan telah melakukan kesalahan

(*nyatakan nama)

yang berikut di bawah peraturan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

Tarikh:..... Masa:

Tempat:..... Butir-butir

kesalahan*:

2. Anda dimaklumkan bahawa menurut kuasa yang diberikan kepada saya di bawah seksyen 33 Akta Makanan 1983, saya dengan ini menawarkan untuk mengkompaunkan kesalahan itu bagi jumlah sebanyak Ringgit (RM)

3. Jika tawaran ini diterima, pembayaran hendaklah dibuat melalui tunai/kiriman wang/wang pos/pesanan bank atau draf kepada Pegawai Kesihatan Daerah dan boleh diserahkan sendiri atau dihantar melalui pos berbayar dahulu ke alamat yang berikut:

.....

.....

.....

4. Suatu resit rasmi akan dikeluarkan apabila bayaran diterima.

5. Tawaran untuk mengkompaun ini berkuat kuasa sehingga dan jika tiada bayaran penuh diterima pada atau sebelum tarikh itu, prosiding pendakwaan akan dimulakan terhadap anda tanpa notis yang selanjutnya.

(*nyatakan nama)

Tarikh

.....

Pengarah atau
Pegawai Yang Diberi Kuasa oleh Pengarah

Catatan :

* Berikan butiran

* Potong jika tidak berkenaan

JADUAL KEENAM

[Subperaturan 59(2)]

AKTA MAKANAN 1983

PERATURAN-PERATURAN KEBERSIHAN MAKANAN 2009

PENERIMAAN TAWARAN UNTUK MENGKOMPAUN KESALAHAN No.

Rujukan:

Kepada:

.....
.....
.....

Saya merujuk kepada Notis Tawaran Untuk Mengkompaun Kesalahan dengan Nombor Rujukan

..... dan bertarikh

2. Saya menerima tawaran untuk mengkompaun dan menyertakan bersama-sama ini

..... bagi jumlah wang sebanyak Ringgit: (RM) sebagai penyelesaian penuh jumlah wang yang dinyatakan dalam perenggan 2 Notis Tawaran Untuk Mengkompaun Kesalahan.

Tandatangan :

Nama

(dalam huruf besar) :

Nombor Kad Pengenalan :

Alamat :

.....

Tarikh :

**potong mana-mana yang tidak berkenaan*

Dibuat 26 Februari 2009
