

Pk. P.U. 58 (1984)

**Undang-Undang Kecil
Pengawalan Dan Pengawasan
Tempat Makan (MDM) 1984.
(Akta 171)**

7

Undang-Undang Kecil
Pengawalan Dan Pengawasan
Tempat Makan
(MDM)1984
(Akta 171)

Pk. P.U. 58.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN, 1976
(Akta 171)

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

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

BAHAGIAN I
PENDAHULUAN

1. Undang-undang kecil ini bolehlah dinamakan Undang-Undang Kecil Pengawasan dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (Majlis Daerah Manjung), 1984 dan hendaklah disifatkan sebagai telah mula berkuatkuasa pada 1hb Januari 1981.

Nama,
pemakaian
dan mula ber-
kuatkuasa.

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

Tafsiran.

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

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

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

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

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

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

“Yang Dipertua” ertinya Yang Dipertua Majlis Daerah Manjung dan termasuklah Setiausaha.

111
111
111

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

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

BAHAGIAN II

PERUNTUKAN AM BAGI SEMUA TEMPAT-TEMPAT MAKAN

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

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

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

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

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

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

(7) Pemegang lesen hendaklah pada mana-masa yang tertentu yang diarahkan oleh Pegawai Kesihatan memindahkan dari premis berlesen itu semua barang-barang yang mudah-alih, dan menyebarkan dinding, lantai, siling dan bumbung dibersihkan dan semua kotoran dan sampah-sarap dibuang, seluruh premis dibersihkan sebersih-bersihnya atau dicat, dan dibuat semua pembaikan yang diperlukan kepada premis, pasangan dan perkakas-perkakas.

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

Kehendak-
hendak
kebersihan.

- (a) Ia hendaklah menyebabkan semua sampah-sarap dikumpul dan ditempatkan ke dalam bekas-bekas bertutup yang disediakan untuk maksud itu, dan hendaklah menyebabkan semua bekas-bekas itu dikosong dan dibersihkan selalu jika perlu supaya premis itu sentiasa bersih dan segar sekurang-kurangnya sekali sehari;
- (b) Ia hendaklah menyebabkan lantai premis itu dibasuh dan dibersihkan sebersih-bersihnya sekurang-kurangnya sekali setiap hari dan dinding-dindingnya dijaga dalam keadaan bersih;
- (c) Tiada alat-alat untuk tidur atau pakaian boleh digantung atau disimpan atau dilonggokkan dalam mana-mana tempat makan, kecuali di mana peruntukan-peruntukan yang cukup dibuat di tempat lain, almari atau laci yang sesuai dan mencukupi disediakan bagi menyimpan pakaian dan kasut yang tidak dipakai semasa bekerja bagi semua orang yang bekerja dalam tempat makan;
- (d) Sesiapa yang bekerja dalam tempat-tempat makan yang dilesenkan di bawah undang-undang kecil ini dan bekerja dalam penyediaan atau memasak makanan hendaklah setiap masa dalam bekerja itu berpakaian bersih, menggunakan apron dan kain penutup kepala yang sesuai untuk menutup rambut;
- (e) Menyediakan sebuah bilik persalinan untuk pekerja-pekerja;
- (f) Tiada sesiapa pun boleh berludah dalam mana-mana bahagian tempat makan;
- (g) Notis 'Jangan Meludah' dan 'Jangan Mengemis' hendaklah dipamerkan dalam premis itu sekiranya dikehendaki oleh Yang Dipertua;
- (h) Tiada sesiapa pun yang bekerja di mana-mana tempat makan secara sedar membenarkan adanya tikus-tikus, kuman, burung dan binatang hidup di mana-mana tempat makan.

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

Hanya satu
perniagaan
boleh di-
jalankan.

2-1-1
Sek DA
Act A 806

7. Yang Dipertua boleh menurut budibicaranya mengecualikan mana-mana kantin, dalam mana-mana tempat atau mana-mana tempat kerja yang dikhaskan untuk kegunaan orang-orang yang bekerja di tempat atau tempat kerja itu atau mana-mana kelab yang dikhaskan untuk kegunaan ahli-ahlinya dari mana-mana peruntukan undang-undang kecil ini.

Pengecualian.

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

Tempat
tinggal yang
bersih.

(2) Tandas yang cukup sama ada jenis mangkok atau palung hendaklah disediakan bagi kegunaan orang-orang yang bekerja atau diambil bekerja di tempat makan itu.

Najis tidak boleh dibawa masuk ke tempat makan.

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

Bekalan air panas.

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

Basuh.

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

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

dan tangan yang bersih.

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

dan bagi yang di tempat makan.

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

BAHAGIAN III

KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

di dalam

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

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

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

Kedua di tempat membakar roti.

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

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

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

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

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

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

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

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

(8) Dinding-dinding kawasan penyediaan hendaklah dari jenis genting gerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter.

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

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

Tidur di tempat membuat roti di larang.

BAHAGIAN IV

KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK KEDAI MAKAN DAN KEDAI KOPI

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

Penudung-penudung yang tidak boleh masuk lalat.

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

Tidur di bilik-bilik makan awam dilarang.

Meja-meja
disediakan.

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

Kerusi api untuk
memasak dll.

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

Syarat-syarat
yang kena
dipatuhi.

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

- (a) Lantai sesuatu kedai makan atau kedai kopi hendaklah disudahi dengan mozek atau terrazo melainkan dikecualikan oleh Yang Dipertua dan hendaklah sentiasa dijaga dalam keadaan bersih setiap masa;
- (b) Dinding-dinding dewan makan, dewan hidangan dan kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Yang Dipertua hendaklah diperbuat daripada genting bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter. Di dalam kes di mana kedai makan atau kedai kopi itu berhawa dingin, maka dinding-dinding sedemikian boleh diperbuat dari kayu berpenel atau bahan-bahan lain yang permukaannya licin yang diluluskan oleh Yang Dipertua;
- (c) Hendaklah disediakan secukupnya besin-besin basuh tangan yang secukupnya yang diperbuat dari tembikar bergerlis atau keluli tidak berkarat untuk kegunaan pelanggan-pelanggan;
- (d) Dinding-dinding bilik mandi, tandas dan bilik air hendaklah disediakan dengan genting bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter dan lantainya hendaklah diperbuat dari mozek atau terrazo, melainkan jika dikecualikan oleh Yang Dipertua;
- (e) Hendaklah disediakan secukupnya tandas (mangkuk atau palung) dan bilik air dengan sistem pam tarik automatik untuk kegunaan pelanggan-pelanggan dan ianya hendaklah sentiasa bersih dan dalam keadaan baik setiap masa dan ditinggalkan bagi lelaki dan perempuan;
- (f) Dapur hendaklah dilengkapi dengan tudung asap dan cerobong yang sesuai dan dinding-dinding hendaklah dilengkapi dengan genting bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter. Lantai dapur hendaklah disudahi dengan mozek atau jenis yang seumpamanya yang mana memuaskan hati Yang Dipertua;
- (g) Tiada alat-alat pinggan mangkuk atau lain-lain bekas boleh dibasuh di tempat menghidang, kakilima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sesuatu longkang. Sink basuh hendaklah disediakan untuk tujuan-tujuan membasuh;
- (h) Tiada botol-botol kosong boleh dilonggok atau disimpan di tempat menghidang, dewan makan atau lorong-lorong menuju ke belakang premis-premis itu.

- (i) Tiada perjudian dalam bentuk apa sekalipun boleh dijalankan atau dituntun di mana-mana bahagian premis-premis itu;
- (j) Tiada makanan yang telah dimasak yang dikhususkan untuk jualan boleh diletak di atas lantai di mana-mana bahagian premis-premis itu;
- (k) Tiap-tiap bahagian premis-premis termasuk tempat-tempat tinggal yang bersih, pemasangan-pemasangan dan perkakas-perkakas di sesuatu kedai makan atau kedai kopi hendaklah dijaga kebersihannya dan dalam keadaan baik sepanjang masa;
- (l) Hendaklah boleh didapati bagi tujuan pemeriksaan dalam mana-mana kedai makan sesuatu pelan lantai yang diluluskan oleh Yang Dipertua yang menunjukkan—
 - (i) ruang yang diuntukan bagi penyediaan makanan;
 - (ii) ruang yang diuntukan bagi memasak;
 - (iii) ruang yang diuntukan bagi menghidang makanan kepada pelanggan-pelanggan;
 - (iv) ruang yang diuntukan bagi membersihkan, mengering dan menyimpan alat perkakas; dan
 - (v) cara menyimpan dan membuang sampah.

BAHAGIAN V

KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TENUSU

24. (1) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah menyebabkan setiap bahagian dari mana-mana tenusu yang didudukinya dibersihkan sebersih-bersihnya dari masa ke semasa sebagaimana yang diperlukan untuk menentukan tenusu itu sentiasa bersih sepanjang masa yang mana memuaskan hati Yang Dipertua. Tenusu itu hendaklah diberus dan dicat putih atau dicat apabila dikehendaki oleh Yang Dipertua.
- (2) Pemegang lesen hendaklah menyebabkan lantai tiap-tiap tenusu dibersihkan sebersih-bersihnya dan semua tahi binatang dan benda-benda kotor yang lain hendaklah dibuang dari tenusu itu seberapa kerap yang diperlukan tetapi tidak kurang dari sekali sehari.
- (3) Pemegang lesen tidak boleh meletakkan atau menyimpan apa-apa susu dalam mana-mana bilik yang digunakan sebagai sesuatu bilik dapur atau sesuatu bilik rehat.
25. Tiada susu boleh dibawa untuk jualan atau diedarkan dalam bekas-bekas yang terbuka. Bekas-bekas yang digunakan itu hendaklah dilengkapi dengan tudung-tudung yang ketat-rapat yang sesuai, berkunci dan sebatang pancor diadakan di sebelah bawahnya melalui mana susu hendak dijual secara runcit kepada pelanggan-pelanggan. Sekiranya susu itu diedarkan dalam tin-tin atau botol-botol, maka bekas-bekas itu hendaklah dilengkapi dengan tudung-tudung ketat yang bersesuaian.
26. Tiap-tiap bekas, tempat menyimpan atau alat yang digunakan untuk mengisi susu untuk jualan hendaklah dibersihkan sebersih-bersihnya selepas digunakan dengan wap atau air dididih yang bersih, dan hendaklah dijaga supaya dalam keadaan bersih setiap masa.

Kebersihan
tenusu.

Bekas-bekas
untuk jualan
susu.

Membersihkan
bekas-bekas
susu.

Bekas-bekas tidak boleh digunakan untuk minum.

27. Pemegang lesen hendaklah tidak membenarkan sesiapa minum dari mana-mana bekas atau alat sukat yang digunakan olehnya dalam penjualan susu.

Kebersihan mestilah diawasi semasa pemerahan susu.

28. Pemegang lesen hendaklah tidak menyebabkan atau membiarkan mana-mana binatang kepunyaannya atau di bawah pemeliharaannya diperah susu, kecuali semasa pemerahan itu binatang tersebut berada di dalam keadaan bersih sebersihnya mengikut piawaian yang ditetapkan oleh Jabatan Haiwan.

Penyakit di premis-premis.

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

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

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

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

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

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

(a) tidak boleh dicampur dengan susu yang lain;

(b) tidak boleh dijual sebagai makanan manusia; dan

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

(7) Jika Yang Dipertua berpendapat bahawa penyakit berjangkit itu disebabkan atau mungkin disebabkan oleh penggunaan susu yang dibekalkan dari mana-mana tenusu atau yang merbahaya atau mungkin merbahayakan kesihatan awam akibat dari apa-apa tindakan atau keingkaran mana-mana pemegang lesen, beliau boleh membuat sesuatu perintah bertulis memberhentikan

bekalan, pengedaran, atau jualan susu itu dan mana-mana pemegang lesen yang menduduki atau menggunakan tenusu yang berkenaan di mana perintah itu telah dibuat, hendaklah selepas itu jangan menjual atau menawarkan untuk jualan apa-apa susu yang dihasilkan dari tenusu itu selagi perintah itu masih berkuatkuasa.

BAHAGIAN VI PENALTI

30. Tiap-tiap orang yang bersalah atas sesuatu kesalahan terhadap undang-undang kecil ini boleh apabila disabitkan dikenakan denda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak lebih daripada enam bulan atau denda dan penjara itu kedua-duanya dan denda selanjutnya tidak lebih daripada dua ratus ringgit bagi tiap-tiap hari selama kesalahan itu diteruskan selepas sabitan. Penalti.

BAHAGIAN VII PEMBATALAN

31. Seksyen A, B, C dan F dari Bahagian VI Undang-Undang Kecil Lembaga Bandaran, 1935 setakat mana yang dipakai kepada Majlis Daerah Manjung dengan ini adalah dibatalkan. Pembatalan
Warta NMB
No. 3797/35.

JADUAL 1

BAYARAN LESEN UNTUK TEMPAT-TEMPAT MAKANAN (Undang-undang Kecil 3 (2))

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran lesen (\$ setahun)
1.	Kedai kopi	45 00
2.	Kedai makan/Restoran:	
	(i) Berhawa dingin	100 00
	(ii) Tidak berhawa dingin—	
	(a) luas lantai tidak melebihi 93m ² ...	48 00
	(b) luas lantai melebihi 93m ² ...	60 00
3.	Kilang minyak boleh dimakan yang menggunakan jentera	150 00
4.	Menyedia, membotol, mengetin, membungkus atau mengilang minuman ringan termasuk air lemonad, air berkabonat, air perisa, air ubat dan air mineral	75 00
5.	Mengilang sos dan cuka, termasuk membotol	60 00
6.	Pengusaha tenusu	40 00
7.	(i) Kilang aiskrim	100 00
	(ii) Kilang ais	150 00
8.	Susu/Snek Bar/Coffee House	58 00
9.	Kantin	48 00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran lesen (\$ setahun)
10.	Gudang untuk menyimpan makanan/ minuman dengan keluasan lantai:	
	(a) kurang dari 93m ²	12 00
	(b) 93m ² —186m ²	48 00
	(c) lebih dari 186m ²	100 00
11.	Kedai minuman/Bar/Pub	45 00
12.	Kantin sekolah	48 00
13.	Penyaji makanan	45 00
14.	Kilang Mi/Mi Hoon/Kuetiau/vermicelli/ Pasteni	60 00
15.	Kilang roti di mana roti bantal dibuat ...	80 00
16.	Semua jenis kek termasuk tempat membuat roti di mana roti bantal tidak dibuat	80 00
17.	Kilang gula-gula	80 00
18.	Kilang tepung, kilang serbuk rempah kari, kilang beras termasuk lain-lain yang mengilang bahan makanan	75 00
19.	Kilang serbuk kopi	60 00
20.	Menyedia atau membuat minyak boleh di- makan dan lemak termasuk minyak sapi, lemak babi, lemak beku, minyak kelapa, minyak kelapa sawit dan minyak kacang tanah	150 00
21.	Membungkus makanan termasuk teh, minyak dan sebarang bahan makanan lain	60 00
22.	Menyedia, membungkus dan mengedar untuk dijual makanan pramasak	60 00
23.	Mengetin, membotol atau membungkus apa-apa makanan dalam bekas yang tidak dapat dimasuki udara	75 00
24.	Menapis gula atau membuat gula melaka	75 00
25.	Menyedia atau membuat air buah-buahan, sari dan pati buah-buahan, perahan buah- buahan, kordial buah-buahan, sirap buah- buahan, kordial dan sirap tiruan, esen buah-buahan, minuman ubat dan perisa esen dan sirap	75 00
26.	Menyedia untuk di jual daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut termasuk daging babi panggang, itik pang- gang, ayam panggang dan daging pang- gang	60 00
27.	Menyedia atau membuat acar, buah- buahan jeruk dan sayur-sayuran jeruk	60 00
28.	Menyedia atau membuat pati daging dan sayur-sayuran	60 00
29.	Kilang coklat	200 00

Bil.	Jenis tred, perniagaan, perindustrian	Bayaran lesen (\$ setahun)
30.	Membuat, menyuling, mencampur, membotol, mengetin minuman yang memabukkan termasuk bir dan stout	200 00
31.	Makanan dingin beku/berproses	100 00
32.	Membuat, menyediakan, membungkus, atau menjual perisa makanan, perasa makanan pewarna makanan dan bahan awet makanan	60 00
33.	Menyedia dan membuat:	
	(i) Jem dan lengkong	60 00
	(ii) Susu dan krim termasuk bancuhan susu tepung dan krim	150 00
	(iii) Susu Tepung	150 00
	(iv) Telur kering, tepung telur	60 00
	(v) Bahan-bahan makanan bercampur mengandungi terutamanya susu dan/atau tepung telur	60 00
	(vi) Apa-apa hasil yang boleh dimakan yang dibuat dari kacang, kacang tanah, kelapa dan kekacang dan kekeras lain yang melibatkan satu proses selain dari proses mengering, atau memasak yang mudah	60 00
	(vii) Mentega, keju dan marjerin	60 00
	(viii) Mentega kacang tanah	60 00
34.	Gerai dalam kedai makan, pawagam atau lain-lain premis berlesen	45 00
35.	Pengedar atau ejen ais/aiskrim dan/atau minuman ringan	100 00
36.	Menjual gula-gula, aiskrim dan minuman ringan dari mesin bancuhan	45 00
37.	Menyimpan daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut, sayur dan buah-buahan	60 00
38.	Kedai buah/sayur	48 00
39.	Kedai Runcit atau Kedai Barang	36 00
40.	Menjual barang makanan segar	60 00
41.	Semua minuman keras untuk digunakan di luar premis	36 00
42.	Kilang Kacang	60 00
43.	Apa-apa kilang makanan atau tempat makanan yang tidak ditentukan dalam Jadual ini	60 00
44.	Menyedia atau membuat sagu, ubi kayu dan hasil-hasil yang dibuat daripadanya ...	75 00
45.	Mengering atau menggaram ikan	60 00
46.	Menyimpan kopra	150 00