



TERENGGANU DARUL IMAN
TAMBAHAN PERUNDANGAN

AKTA KERAJAAN TEMPATAN, 1976

Tr. P.U. 4/89
UNDANG-UNDANG KECIL KAWALAN DAN
PENYELIAAN TEMPAT-TEMPAT
PERNIAGAAN MAKANAN
(MAJLIS DAERAH SETIU) 1987

Tarikh penyiaran:
Tarikh mula berkuatkuasa:

18 Mei 1989
1 Februari 1988



TERENGGANU DARUL IMAN
TAMBAHAN PERUNDANGAN
AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

Tr. P.U. 4/89
UNDANG-UNDANG KECIL KAWALAN DAN PENYELIAAN TEMPAT-TEMPAT
PERNIAGAAN MAKANAN (MAJLIS DAERAH SETIU) 1987

Tarikh penyiaran:

18 Mei 1989

Tarikh mula berkuatkuasa:

1 Februari 1988

SUSUNAN UNDANG-UNDANG KECIL

Mukadimah

BAHAGIAN I - PERMULAAN

- Undang-undang kecil 1. Tajuk ringkas, Pemakaian dan mula berkuatkuasa.
Undang-undang kecil 2. Tafsiran
Undang-undang kecil 3. Larangan tempat perniagaan makanan tanpa lesen.

BAHAGIAN II – PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA TEMPAT
PERNIAGAAN MAKANAN

- Undang-undang kecil 4. Kehendak-kehendak Am untuk Bangunan.
- Undang-undang kecil 5. Kebersihan.
- Undang-undang kecil 6. Cuma satu tred saja yang boleh dijadikan.
- Undang-undang kecil 7. Pengecualian.
- Undang-undang kecil 8. Tempat tinggal.
- Undang-undang kecil 9. Najis tidak dibenarkan dibawa masuk di tempat-tempat perniagaan makanan.
- Undang-undang kecil 10. Bekalan air panas.
- Undang-undang kecil 11. Besin mencuci tangan.
- Undang-undang kecil 12. Tempat mencuci tangan dan pemasangan.

BAHAGIAN III – KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

- Undang-undang kecil 13. Meja dan lain-lain hendaklah dibersihkan.
- Undang-undang kecil 14. Pengganti udara.
- Undang-undang kecil 15. Kedaan di tempat membakar roti.
- Undang-undang kecil 16. Langkah-langkah kesihatan awam di tempat membuat roti.
- Undang-undang kecil 17. Tidur di tempat membuat roti dilarang.

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

- Undang-undang kecil 18. Penudung yang tidak dimasuki lalat.
- Undang-undang kecil 19. Tidur di bilik makan dilarang.
- Undang-undang kecil 20. Meja disediakan.
- Undang-undang kecil 21. Api yang digunakan untuk memasak.
- Undang-undang kecil 22. Langkah-langkah kesihatan am yang mesti dipenuhi.

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

- Undang-undang kecil 23. Kebersihan tempat pemerahan susu.
- Undang-undang kecil 24. Bekas-bekas untuk menjual susu.
- Undang-undang kecil 25. Pembersihan bekas-bekas susu.
- Undang-undang kecil 26. Bekas-bekas jangan digunakan untuk diminum.
- Undang-undang kecil 27. Kebersihan semasa pemerahan.
- Undang-undang kecil 28. Penyakit di premis pemerahan susu.
- Undang-undang kecil 29. Hukuman.

JADUAL

Mukadimah

PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh seksyen 73 Akta Kerajaan Tempatan 1976 [Akta 171], Majlis Daerah Setiu membuat dan menurut seksyen 103, Akta tersebut, Pihak Berkuasa Negeri mengesahkan undang-undang kecil berikut:

BAHAGIAN I – PERMULAAN

1. Tajuk ringkas, pemakaian dan mula berkuatkuasa.

(1) Undang-Undang Kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-Undang Kecil Kawalan dan Penyeliaan Tempat-Tempat Perniagaan Makanan (Majlis Daerah Setiu) 1987**, dan hendaklah dipakai hanya bagi kawasan Majlis Daerah Setiu sahaja.

(2) Undang-Undang Kecil ini hendaklah disifatkan telah mula berkuatkuasa pada 1hb. Februari, 1988.

2. Tafsiran.

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

“Makanan” termasuklah minuman.

“Susu” termasuklah kerim atau apa-apa cecair yang dikira susu atau kerim yang bertujuan untuk jualan untuk penggunaan manusia atau untuk kegunaan di dalam pengkilangan hasil untuk jualan untuk penggunaan manusia.

“Tempat perniagaan makanan” ertinya mana-mana tempat di mana makanan disediakan, dikilang, dibungkus, ditinkan, dibotolkan, distor, dijual atau didedahkan untuk jualan untuk penggunaan manusia.

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

ianya dihantar ke kadai atau mana-mana tempat lain di mana susu dijual untuk kegunaan di premis saja.

"Yang Dipertua" ertinya Yang Dipertua Majlis Daerah Setiu dan termasuklah Timbalan Yang Dipertua.

3. Larangan tempat perniagaan makanan tanpa lesen.

(1) Tiada suatupun premis di dalam kawasan Majlis Daerah Setiu boleh digunakan sebagai tempat perniagaan makanan melainkan setelah dilesenkan oleh Yang Dipertua.

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

BAHAGIAN II – PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM UNTUK SEMUA TEMPAT PERNIAGAAN MAKANAN

4. Kehendak-kehendak Am untuk Bangunan.

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

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

(3) Longkang-longkang hendaklah dibina dari batu-bata yang dialas dan simen yang baik dengan setengah bulatan di bawahnya dan garis pusatnya hendaklah tidak kurang dari 15.5 cm dan hendaklah mencukupi bilangan dan cerunan supaya semua air dan lain-lain cecair senang mengalir. Longkang-longkang tersebut, kecuali di mana menyebarkan jalan kakilima hendaklah ditutup hanya dengan papan yang boleh dialih-alih atau lain-lain bahan dan hendaklah jangan ditutup dengan bahan yang tetap atau perkakas yang berat. Tiada longkang-longkang atau paip-paip untuk hujan lebat atau air mandi atau najis atau kekotoran boleh diadakan selain dari yang betul-betul dibina untuk tujuan tersebut yang diadakan melalui premis tersebut.

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

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

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

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

5. Kebersihan.

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

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

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

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

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

6. Cuma satu tred saja yang boleh dijalankan.

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

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

8. Tempat tinggal.

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

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

9. Najis tidak dibenarkan dibawa masuk di tempat-tempat perniagaan makanan.

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

10. Bekalan air panas.

(1) Melainkan jika dikecualikan oleh Yang Dipertua system air panas yang secukupnya hendaklah diadakan di setiap tempat perniagaan makanan untuk membekalkan air panas dengan secukupnya dan berterusan untuk semua tempat-tempat membasuh dan lain-lain alat-alat yang digunakan untuk membasuh bekas-bekas, perkakas-perkakas dan alat-alat lain.

11. Besin mencuci tangan.

Pemegang lesen di tempat perniagaan makanan hendaklah menyediakan besin mencuci tangan dengan secukupnya untuk kegunaan orang-orang yang terlibat dalam persiapan, pengkilangan atau penjualan makanan dan hendaklah ianya berada di dalam

keadaan baik pada setiap masa. Setiap mesin mencuci tangan hendaklah disediakan dengan sabun, berus, tuala bersih atau alat pengering.

12. Tempat mencuci tangan dan pasangan.

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

BAHAGIAN III-KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

13. Meja dan lain-lain hendaklah dibersihkan.

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

14. Pengganti udara.

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

15. Keadaan di tempat membakar roti.

Tiap-tiap tempat membakar roti di mana terletak oven membakar hendaklah dibina dari bahan yang tidak dimakan api, mengikut kepuasan hati Yang Dipertua dan

diletakkan di tempat di mana tiada terdapat gangguan udara dan tidak menyebabkan kacau-ganggu atau bahaya kepada premis yang berhampiran.

16. Langkah-langkah kesihatan awam di tempat membuat roti.

- (1) Tiada tempat di tingkat yang sama dengan tempat membakar roti dan menjadi sebahagian dari bangunan yang sama, boleh digunakan untuk tempat tidur atau untuk memasak makanan.
- (2) Tiada bilik rehat boleh berhubung terus dengan tempat membakar roti.
- (3) Besin pembasuh hendaklah tidak ditempatkan di dalam bilik-bilik di mana pembakar roti dijalankan.
- (4) Apabila memindahkan roti dari tempat membakar, semua roti hendaklah dibungkus dengan betul di dalam bungkusan yang ditutup rapi dan ia hendaklah jangan dihubungkan dengan apa-apa kertas atau bahan lain yang bersih.
- (5) Walau apapun semua roti, kek, biskut dan lain-lain makanan dibungkus rapi, ianya hendaklah jangan diletakkan di atas lantai tetapi diletak di atas meja, di dalam dulang atau rak atau lain-lain tempat yang sesuai.
- (6) Peruntukan yang cukup dan elok hendaklah dibuat di mana-mana tempat membuat roti untuk penerimaan dan penyimpanan roti yang telah dibakar.
- (7) Tepung dan bahan-bahan hendaklah disimpan di dalam bekas atau stor yang tidak boleh memasuki tikus.

17. Tidur di tempat membuat roti dilarang.

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

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

18. Penudung yang tidak dimasuki lalat.

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

19. Tidur di bilik makan dilarang.

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

20. Meja disediakan.

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

21. Api yang digunakan untuk memasak.

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

22. Langkah-langkah kesihatan am yang mesti dipenuhi.

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

- (a) lantai kedai makan atau kedai kopi hendaklah disudahi dengan mozaic atau terrazo kecuali kedai makan dan kedai kopi separuh kekal atau berbentuk gerai dan hendaklah berada dalam keadaan bersih pada setiap masa.
- (b) Dinding-dinding bilik makan, bilik untuk menghidang dan tempat lain seperti yang dikehendaki oleh Yang Dipertua hendaklah diperbuat dari tile yang dibakar di mana tingginya tidak kurang dari 1.5 meter. Di dalam kes ini di mana kedai makan atau kedai kopinya berhawa dingin, dindingnya boleh ditampal dengan kayu (wood paneling) atau lain-lain bahan di mana permukaannya licin yang diluluskan oleh Yang Dipertua.
- (c) Besin untuk membasuh tangan hendaklah disediakan dengan secukupnya untuk kegunaan pelanggan.
- (d) Dinding bilik mandi, tandas dan bilik air hendaklah dilengkapkan dengan tile yang dibakar di mana tingginya tidak kurang dari 1.5 meter dan lantainya hendaklah disudahi dengan mozaic atau terrazo.
- (e) Tandas dan bilik air dengan pam tarik automatik untuk kegunaan pelanggan hendaklah diadakan dengan secukupnya dan ianya hendaklah dibersihkan dan berada dalam keadaan baik pada setiap masa. Sekurang-kurangnya satu tandas khas untuk lelaki dan satu lagi untuk perempuan hendaklah disediakan.
- (f) Dapur hendaklah disediakan dengan corong keluar asap dan cerobong dan dinding-dinding hendaklah diperbuat dengan tile yang dibakar di mana tingginya tidak kurang dari 1.5 meter. Lantai dapur hendaklah disudahi dengan mozaic atau dengan bahan lain mengikut kepuasan hati Yang Dipertua.
- (g) Membasuh perkakas-perkakas, pinggan-mangkuk, atau bekas-bekas lain tidak boleh dilakukan di tempat menghidang, kakilima, jalan belakang, jalan tepi atau merentagi longkang. Semua perkakas, tempat membasuh pinggan mangkuk hendaklah diadakan di kawasan premis bersama dengan tempat membasuh dan tempat membuang air-air yang kotor.
- (h) Tiada botol-botol kosong dibenarkan berlonggokan atau disimpan di tempat menghidang atau bilik makan.
- (i) Tiada permainan judi boleh diadakan atau dilakukan di mana-mana bahagian premis.
- (j) Tiada makanan yang dimasak untuk jualan dibenarkan diletak di atas lantai di mana-mana bahagian premis.
- (k) Tiap-tiap bahagian premis termasuk tempat tinggal, pasangan dan perkakas-perkakas di kedai makan atau kedai kopi hendaklah berada di dalam keadaan bersih dan baik pada setiap masa.
- (l) Pinggan-mangkuk, barang-barang kaca atau perkakas-perkakas yang digunakan untuk penyediaan atau penggunaan makanan hendaklah berada di dalam

keadaan bersih dan baik pada setiap masa dan hendaklah sejak masa terakhir sekali digunakan:

- (i) dibasuh bersih dan direndam di dalam air yang mendidih, tidak kurang daripada 5 minit; atau
- (ii) dibasuh bersih dengan mesin; dan
- (iii) kecuali diperlukan segera untuk kegunaan seterusnya, disimpan di dalam almari yang tidak boleh dimasuki habuk, serangga dan bubuk.

BAHAGIAN V – KEHENDAK-KEHENDAK KHAS UNTUK TEMPAT PEMERAHAN

23. Kebersihan tempat pemerahan susu.

- (1) Tiap-tiap pemegang lesen hendaklah menyebabkan tiap-tiap bahagian mana-mana tempat pemerahan susu yang didudukinya dibersihkan sepenuhnya dari masa ke semasa jika perlu untuk menentukan supaya tempat pemerahan susu ini berada di dalam keadaan bersih pada setiap masa mengikut kepuasan hati Yang Dipertua. Ianya hendaklah diberus dan dicat putih atau dicat bila-bila dikehendaki oleh Yang Dipertua.
- (2) Pemegang lesen hendaklah menyebabkan lantai di setiap tempat pemerahan susu dibersihkan sepenuhnya dan semua najis dan lain-lain benda mengganggu hendaklah dibuang selalu tidak kurang dari sekali sehari.
- (3) Pemegang lesen tidak boleh meletak atau menyimpan susu di mana-mana bilik yang digunakan sebagai bilik rehat.

24. Bekas-bekas untuk menjual susu.

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

25. Pembersihan bekas-bekas susu.

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

26. Bekas-bekas jangan digunakan untuk diminum.

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

27. Kebersihan semasa pemerahan.

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

28. Penyakit di premis pemerahan susu.

(1) Adalah menjadi tanggungjawab tiap-tiap pemegang lesen untuk mengambil langkah dan menjaga untuk menentukan sekiranya berlaku penyakit di premis pemerahan susunya dan menentukan sama ada penyakit itu berjangkit atau menular dan dia akan dikira mengetahui tentang adanya penyakit itu kecuali dan sehingga dia dapat menunjukkan bahawa dia tidak dapat mengetahuinya dengan cara yang munasabah.

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

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

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

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

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

(a) Jangan dicampurkan dengan susu lain;

(b) Jangan dijual sebagai makanan manusia;

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

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

29. Hukuman.

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

JADUAL
BAYARAN-BAYARAN LESEN
(Undang-Undang kecil 3 (2))

Bayaran Lesen
Tahunan

(a)	(i) Kedai kopi / makan, restoran, milik / snack bar, kantin, coffee house, public house dan sebagainya-	
	(i) jika keluasan lantainya 148.6 meter persegi atau lebih	\$ 50.00
	(ii) jika keluasan lantainya lebih dari 92.9 meter persegi tetapi kurang daripada 148.6 meter persegi	\$ 25.00
	(iii) jika keluasan lantainya lebih daripada 69.7 meter persegi tetapi kurang daripada 92.9 meter persegi	\$ 12.50
	(iv) jika keluasan lantainya kurang daripada 69.7 meter persegi	\$ 10.00
	(ii) Kantin sekolah / kedai makannya / cafetarianya.	
	<i>Sekolah Rendah:</i>	
	Murid-muridnya 600 orang atau kurang	\$ 4.50
	Murid-muridnya lebih daripada 600 orang	\$ 9.00
	<i>Sekolah Menengah:</i>	
	Murid-muridnya 600 orang atau kurang	\$ 12.50
	Murid-muridnya lebih daripada 600 orang	\$ 17.50
(b)	Membuat laksa, meesua, mee, meehon dan kuayteow yang dibuat daripada tepung gandum, beras atau kacang	\$12.50
(c)	Roti, biskut dan lain-lain hasil keluaran tempat baker roti	\$ 25.00
(d)	Kuih, termasuk kuih kacang	\$ 5.00
(e)	Gula-gula – kilang	\$ 40.00

(f)	Kilang tepung, termasuk kilang minyak "gingerly"	\$ 60.00
(g)	Kilang tepung, termasuk kilang rempah dan kari dan kilang beras	\$ 12.50
(h)	Kilang salai kopi dan kilang serbuk kopi	\$ 12.50
(i)	Menyediakan atau membuat minyak dan lemak makan, termasuk minyak sapi, lemak masak, minyak sawit dan minyak kacang tanah	\$ 60.00
(j)	Membungkus makanan termasuk teh, minyak dan sebarang makanan yang lain	\$ 40.00
(k)	Menyediakan, membungkus dan mengedar untuk jualan makanan yang dimasak lebih dahulu	\$ 10.00
(l)	Mengetin, membotol atau membungkus sebarang makanan dalam bekas-bekas yang tidak dimasuki udara	\$ 180.00
(m)	Membersihkan gula, termasuk gula "melaka"	\$ 240.00
(n)	Menyedia atau membuat air, termasuk air "aerated", "carbonated", "flavoured", "medicinal" dan "mineral"	\$ 125.00
(o)	Menyedia atau membuat air-air buahan, termasuk "cordial", pati-pati perasa dan sirap	\$ 125.00
(p)	Membuat untuk jualan daging dan "product" daging, ikan dan "product" ikan termasuk itik dan daging	\$ 60.00
(q)	(i) Kilang aiskrim	\$ 50.00
	(ii) Kilang airbatu	\$ 125.00
(r)	Membuat kicap dan cuka termasuk membotolkan cuka	\$ 50.00
(s)	Menyedia atau membuat acar, buah-buahan dan sayur-sayuran asin dan jeruk	\$ 20.00
(t)	Menyedia atau membuat pati-pati daging dan sayuran	\$ 40.00
(u)	Kilang coklat	\$ 240.00
(v)	Membuat minuman (beverages)	\$ 125.00

(w)	Membuat, menyediakan atau membungkus bahan perasa makanan, menyedap makanan dan campuran (additives)	\$ 180.00
(x)	Menyedia atau membuat—	
	(i) "Jam" dan "jellies"	\$ 60.00
	(ii) Susu dan kepala susu (cream) termasuk "reconstituted"	\$240.00
	(iii) Tepung susu	\$ 240.00
	(iv) Telur kering, tepung telur	\$ 60.00
	(v) benda-benda makanan campuran yang mengandungi terutamanya tepung susu dan / atau tepung telur	\$ 60.00
	(vi) Sagu dan ubi kayu, dan "product yang diperbuat daripadanya	\$ 60.00
	(vii) Sebarang "product" yang boleh dimakan yang diperbuat daripada kacang kedelai, kacang tanah, kelapa dan lain-lain seumpamanya yang diproses selain daripada dikeringkan dan dimasak sahaja	\$ 60.00
	(viii) Mentega, keju dan marjerin	\$ 60.00
	(ix) Mentega kacang tanah	\$ 60.00
(y)	Gerai di dalam sesebuah kedai kopi, kedai makan atau restoran	\$ 6.00
(z)	Pengedar atau ejen aiskrim dan / satu minuman ringan dalam botol	\$ 40.00
(aa)	Jualan "candy gula, gula-gula, biskut, kuih dan aiskrim, termasuk aiskrim daripada "dispensing machine"—	
	(i) jika keluasan lantai melebihi 69.7 meter persegi	\$ 20.00
	(ii) Jika keluasan lantai melebihi 46.5 meter persegi tetapi tidak melebihi 69.7 meter persegi	\$ 10.00
	(iii) Jika keluasan lantai tidak melebihi 46.5 meter (persegi)	\$ 4.00

- | | | |
|------|--|----------|
| (bb) | Menyimpan (storage) daging dan "product" daging, ikan dan "product" ikan | \$ 40.00 |
| (cc) | Kedai buah-buahan | \$ 15.00 |
| (dd) | Sebarang kilang makanan atau tempat menjual makanan yang tidak dinyatakan di atas ini | \$ 60.00 |
| (ee) | Jika bangunan / tempat / kedai itu untuk sementara sahaja dan keluasan lantainya kurang daripada 20.1 meter persegi serta dibina oleh yang Dipertua atau oleh mana-mana badan berkanun atau dibina oleh seseorang dan diluluskan oleh Yang Dipertua untuk dilesenkan dengan tertentunya di bawah Undang-Undang Kecil ini | \$ 10.00 |
| (ff) | Groser, kedai runcit: | |
| | (i) di mana kawasan lantainya lebih dari 70 meter persegi | \$ 40.00 |
| | (ii) di mana kawasan lantainya dari 47 meter persegi tetapi kurang dari 70 meter persegi | \$ 32.00 |
| | (iii) di mana kawasan lantainya tidak lebih dari 47 meter persegi | \$ 10.00 |

Diperbuat oleh Majlis Daerah Setiu di dalam mesyuaratnya pada 13hb. Disember, 1987.
[MDS. 3/6/3 (2).]

DATO' HAJI TENGGU MAHMUD BIN MANSUR,
Yang Dipertua,
Majlis Daerah Setiu

Disahkan oleh Pihak Berkuasa Negeri di dalam mesyuaratnya pada 5 Disember 1988.
[SUK. TR. 1200 / 363/; PUN. TR. 70 Bhg. 3.]

WAN ISA BIN LONG,
Setiausaha,
Majlis Mesyuarat Kerajaan Negeri,
Terengganu

Copyrights Reserved ©

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in retrieval system or transmitted in any form or by any means electronic, mechanical, photocopying, recording and/or otherwise without the prior permission of Lawnet.



PRODUCED BY
LAWNET
PERCETAKAN NASIONAL MALAYSIA BERHAD