



# **GARIS PANDUAN PERMOHONAN LESEN PREMIS PERNIAGAAN MAKANAN**

**JABATAN PERKHIDMATAN  
PERBANDARAN  
(BAHAGIAN PELESENAN)  
MAJLIS  
PERBANDARAN TEMERLOH  
KOMPLEKS PEJABAT  
PLAZA TEMERLOH  
JALAN AHMAD SHAH  
28000 TEMERLOH  
PAHANG DARUL MAKMUR  
09-290 1540 / 1541 /  
1551 / 1552**

**TARIKH KUATKUASA  
GARIS PANDUAN :  
01 JANUARI 2022**



**GARIS PANDUAN BAGI PERMOHONAN LESEN  
RESTORAN/KEDAI MAKAN**

---

**1. AGENSI MELESEN**

<b>AGENSI</b>	<b>FUNGSI</b>
Majlis Perbandaran Temerloh	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengeluarkan Lesen Perniagaan Restoran/Kedai Makan</li><li>• Mengeluarkan Permit Bahan Binaan</li><li>• Mengeluarkan Permit Bangunan Sementara/Pelan Bangunan</li><li>• Pemeriksaan penggredan restoran/kedai makan</li></ul>

**2. OBJEKTIF PELESENAN & KELAYAKAN PEMOHON**

Garis Panduan Permohonan Lesen Perniagaan Restoran/Kedai Makan ini merupakan rujukan kepada pemohon yang ingin menjalankan perniagaan jenis jualan makanan dan minuman. Kegagalan mengemukakan permohonan boleh dikenakan tindakan kompaun maksimum RM 250.00 dan tindakan mahkamah. Sekiranya pengendali makanan gagal memiliki suntikan typhoid akan menyebabkan keracunan makanan kepada pelanggan seperti jangkitan yang boleh membawa maut kepada pengguna.

### 3. SKOP

Peniaga yang menjalankan aktiviti penyediaan makanan, jualan makanan dan minuman di premis wajib mempunyai lesen perniagaan. Kategori premis perniagaan makanan dan minuman adalah seperti berikut :

- Restoran
- Kedai Makan / Gerai Makan
- Kafe
- Restoran Makanan Segera
- Kantin / Dewan Makan Asrama
- Penyediaan dan Penyajian Makanan (Katering)

### 4. BILA PERLU DIPOHON

Sebelum menjalankan perniagaan di restoran dan kedai makan di premis boleh mendapatkan borang permohonan di atas talian melalui pautan atau di Kaunter Berpusat Majlis Perbandaran Temerloh.

JENIS	KETERANGAN
ATAS TALIAN	PAUTAN BORANG Borang boleh didapati di pautan berikut : <a href="http://www.mpt.gov.my/sites/default/files/mpt/sumber/muat_turun_borang/bahagian_pelesenan/bless_mpt_borang_komposit_lesen_perniagaan_dan_papan_tanda_iklan.pdf">http://www.mpt.gov.my/sites/default/files/mpt/sumber/muat_turun_borang/bahagian_pelesenan/bless_mpt_borang_komposit_lesen_perniagaan_dan_papan_tanda_iklan.pdf</a>
MANUAL	Kaunter Berpusat Majlis Perbandaran Temerloh  Waktu Operasi Kaunter : Isnin – Khamis ➤ 08.00 Pagi – 04.30 Petang  Jumaat ➤ 08.00 Pagi – 12.15 tengah hari ➤ 02.45 Petang – 04.30 Petang No. Telefon : 09-2901540 / 1551 /1552

## 5. PUNCA KUASA

- i. Akta Kerajaan Tempatan 1976, Akta 171
- ii. Akta Makanan 1983
- iii. Undang – Undang Kecil Kawalan dan Penyeliaan Tempat – Tempat Makan (MDT 1986)
- iv. Undang – Undang Kecil Pengendali Makanan (MDT 1984)

## 6. PENGECUALIAN

Semua aktiviti menjual makanan dan minuman diwajibkan mempunyai Lesen Perniagaan Premis Makanan.

## 7. PEMBEKUAN

Tiada arahan pembekuan pengeluaran Lesen Premis Makanan sehingga tarikh kuatkuasa garis panduan ini.

## 8. SYARAT SEBELUM PERMOHONAN

- i. Pemohon lesen perlu memastikan dokumen seperti berikut ada bersama semasa mengemukakan permohonan.

JENIS DOKUMEN	AGENSI PENGELUAR DOKUMEN
Perakuan Pendaftaran Syarikat (Borang 24 dan Borang 49)	Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM)
Surat Kelulusan Pelan Bangunan Tempat Perniagaan/Permit Bangunan Sementara	Jabatan Kawalan Bangunan, MPT
Sijil Kursus Pengendali Makanan	Sekolah Latihan Pengendali Makanan Yang Diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)

ii. Syarat – Syarat Lesen

**1. SYARAT – SYARAT AM LESEN**

- a. Lesen hendaklah sentiasa dipamerkan di tempat yang mudah dilihat.
- b. Dilarang menjalankan aktiviti atau pekerjaan lain di premis tanpa lesen atau kebenaran Majlis.
- c. Dilarang membina sebarang tambahan atau sebarang struktur sambungan bangunan di luar premis sama ada secara kekal atau sementara kecuali telah mendapat kelulusan daripada pihak Majlis terlebih dahulu.

**2. KESELAMATAN**

- a. Mengadakan peti rawatan perubatan kecemasan yang lengkap dan sempurna.
- b. Mengadakan alat pemadam api yang sesuai dan mencukupi yang diluluskan oleh pihak Jabatan Bomba dan Penyelamat dan diperbaharui bila perlu.
- c. Pencahayaan dan pengudaran hendaklah mencukupi di dalam premis.
- d. Stor dan tangga serta pintu kecemasan hendaklah diselenggara dengan baik.
- e. Dilarang membuat sebarang kerja atau meletakkan barang – barang di atas kawasan awam seperti di kaki lima, tempat letak kereta, lorong, jalan, siarkaki, longkang dan pintu keluar/masuk kecuali dengan kebenaran Majlis.

### **3. PENGENDALI MAKANAN**

- a. Pengendali makanan hendaklah mendapatkan pemeriksaan fizikal daripada Pegawai Perubatan mana-mana Klinik Kerajaan atau swasta dan suntikan TY-2 untuk layak mengendali makanan.
- b. Pengendali makanan hendaklah menghadiri Kursus Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Majlis.
- c. Semua Pengendali makanan diwajibkan memakai apron yang berwarna cerah dan penutup kepala yang bersih.
- d. Membersih tangan dengan sempurna selepas membuang air besar/kecil atau sebelum menyediakan makanan dengan menggunakan bahan pencuci/bahan sanitasi.
- e. Setiap pengendali makanan **DILARANG** :-
  - i. Berkuku panjang dan kotor
  - ii. Merokok semasa mengenali makanan
  - iii. Memakai selipar dan sandal
  - iv. Menyentuh dan mengambil makanan yang dimasak dengan tangan (Hendaklah menggunakan sarung tangan dan peralatan yang sesuai)

### **4. RUANG MAKAN**

- a. Lantai-lantai premis makanan hendaklah diperbuat daripada bahan yang tahan dan tidak telap air, disudahi dengan licinnya dan digred supaya semua cecair boleh mengalir ke dalam longkang dengan senang dan mudah dibersihkan atau disapu.
- b. Dinding-dinding premis makanan yang dilesenkan hendaklah diperbuat daripada bahan yang permukaannya licin dan senang untuk dibersihkan serta tanpa ada unjuran-unjuran atau segi yang boleh mengumpul habuk.

- c. Menyediakan sinki dan bahan pencuci tangan yang mencukupi untuk kemudahan pelanggan.
- d. Binatang – binatang peliharaan tidak dibenarkan berada di dalam premis.
- e. Bekalkan bekas – bekas habuk rokok, bakul sampah atau bekas yang bersesuaian untuk kemudahan pelanggan.
- f. Meja yang digunakan hendaklah daripada jenis kali air dan bersih serta mempunyai permukaan yang licin dan senang dicuci. Hendaklah dibersihkan dengan menggunakan bahan pembasmi kuman pada setiap kali / tamat menjalankan perniagaan.
- g. Pengusaha perlu memastikan premis bebas dari lalat, lipas dan tikus. Kawalan Vektor perlu dibuat 6 kali setahun di setiap premis makanan.
- h. Pengusaha digalakkan memasang perangkap lalat elektrik (*insect light trap*) yang mencukupi.
- i. Siling, lampu, kipas dan penghawa dingin hendaklah sentiasa bersih dan bebas dari habuk dan sawang.

## **5. RUANG DAPUR**

- a. Menyediakan tempat penyediaan makanan yang mencukupi dan sentiasa dalam keadaan bersih.
- b. Dinding dan lantai ruang dapur hendaklah dibuat dengan jubin.
- c. Mengadakan peti atau bilik sejuk bersuhu darjah yang sesuai (Chiller-0° C hingga 4° C dan Freezer -0° C hingga -18° C). Makanan mentah atau yang belum dimasak hendaklah diletakkan berasingan daripada makanan yang telah dimasak. (Makanan masak di ruang atas dan makanan mentah diruang bawah peti sejuk).

- d. Mengadakan cerobong asap dan/atau kipas hawa panas di tempat – tempat memasak makanan.
- e. Semua barang – barang atau peralatan dan bahan – bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih. Dilarang meletakkan barang makanan di atas lantai.
- f. Mengadakan perangkap minyak atau lemak (*grease trap*) di sinki dan tempat membasuh peralatan penyediaan makanan).
- g. Menyediakan sinki (sekurang – kurangnya 2 unit) untuk mencuci peralatan penyediaan makanan. Dilarang sama sekali mencuci peralatan penyediaan bahan penuci yang mencukupi dan sesuai.
- h. Tandas hendaklah disudahi dengan jubin dan sentiasa bersih serta menyediakan bahan pencuci yang mencukupi dan sesuai.
- i. Tandas hendaklah disudahi dengan jubin dan sentiasa bersih serta menyediakan bahan pencuci yang mencukupi dan sesuai.

## **6. KEMUDAHAN TANDAS**

- a. Dinding dan lantai bilik hendaklah dibina dengan jubin tidak kurang 5 kaki tinggi dari paras lantai.
- b. Tandas, bilik mandi dan tempat membuang air kecil hendaklah berkeadaan baik dan sentiasa bersih.
- c. Sediakan besin basuh tangan dan sabun cecair di bahagian tandas serta sediakan tuala/tisu ditempat yang sesuai.

## **7. PERLINDUNGAN/PENYIMPANAN MAKANAN**

- a. Semua barang – barang atau peralatan dan bahan – bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih serta diletak atau disimpan di atas rak, kabinet atau meja yang sempurna yang diperbuat daripada kayu, keluli, jubin, kaca sebagainya. Dilarang



meletak makanan di atas lantai.

- b. Semua makanan samada telah dimasak hendaklah dijaga supaya tidak dicemari oleh habuk-habuk, kekotoran tikus, lalat dan lipas.
- c. Semua peralatan penyediaan makanan seperti pinggan, mangkuk dan cawan atau gelas hendaklah sentiasa berada dalam keadaan bersih. Perlatan yang retak dan sumbing tidak dibenarkan untuk digunan.
- d. Tidak dibenarkan menjalankan kerja – kerja penyediaan makanan di bilik mandi, tempat membuang air kecil, tandas dan di atas longkang, kaki lima serta di atas lantai.

## **8. PEMBUANGAN SAMPAH**

Pengendali Premis Makanan hendaklah melupuskan sampah dan sisa makanan dengan cara memasukkan terlebih dahulu ke dalam karung plastik untuk diletakkan di dalam tong sampah.

## 9. SYARAT – SYARAT & DOKUMEN ASAS

### i. KELULUSAN LESEN TAHUNAN

Kelulusan Lesen Tahunan akan diberikan sekiranya semua dokumen yang diperlukan dalam senarai semak ada dilampirkan.

<b>BIL</b>	<b>NAMA MAKLUMAT/DOKUMEN</b>
1	Borang Komposit bagi Permohonan Lesen Premis Perniagaan dan Iklan
2	Satu (1) Salinan Kad Pengenalan Pemohon dan Pasangan Sekiranya Berkahwin
3	Dua (2) Keping Gambar Berukuran Pasport (satu dilekatkan di borang dan satu dikepilkan pada borang)
4	Salinan Perakuan Pendaftaran Syarikat (Borang 24 dan Borang 49)
5	Pelan Lokasi Perniagaan
6	Surat Kelulusan Pelan Bangunan Tempat Perniagaan/Permit Bangunan Sementara/Permit Ubah Suai Bangunan
7	Gambar Hadapan dan Dalam Bangunan Tempat Perniagaan
8	Salinan Sijil Kelayakan Menduduki Bangunan (CCC/CFO)
9	Salinan Hakmilik/Perjanjian Sewaan/LPS
10	Salinan Cukai Harta Terkini
11	Surat Sokongan Bomba (Sekiranya diperlukan)
12	Salinan Kad Pengendali Makanan pengusaha dan pekerja
13	Salinan Sijil Kursus Pengendalian Makanan

## ii. KELULUSAN LESEN SEMENTARA

Kelulusan Lesen Sementara tertakluk kepada keputusan Mesyuarat Jawatankuasa Pelesenan. Sekiranya lesen tersebut diluluskan, ia hanya sah untuk tempoh tempoh enam (6) bulan sahaja. Walaubagaimanapun pengusaha / pengendali premis makanan tersebut boleh membuat rayuan atau permohonan semula kepada bahagian pelesenan untuk dipertimbangkan.

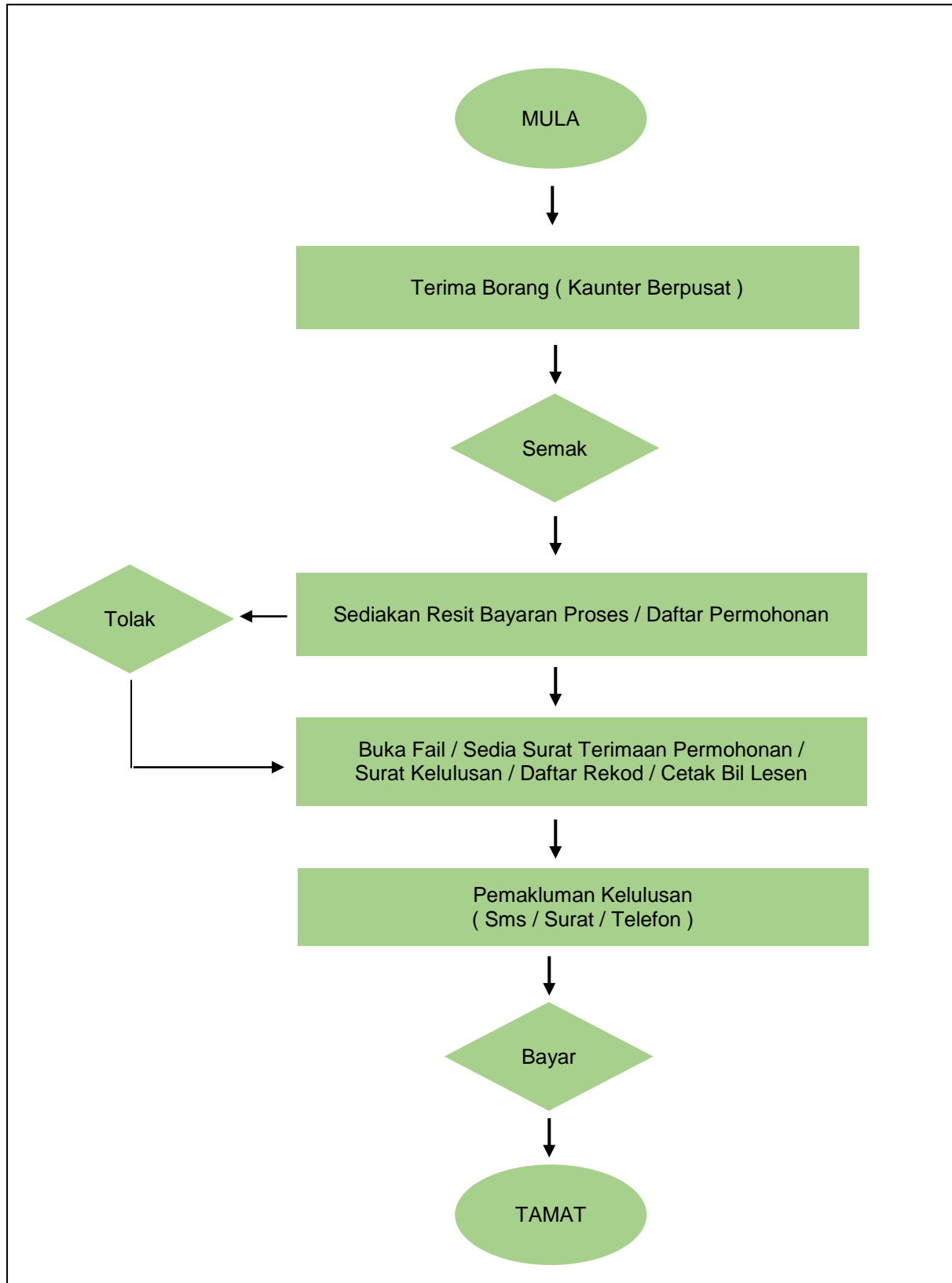
<b>BIL</b>	<b>NAMA MAKLUMAT/DOKUMEN</b>
1	Borang Komposit bagi Permohonan Lesen Premis Perniagaan dan Iklan
2	Satu (1) Salinan Kad Pengenalan Pemohon dan Pasangan Sekiranya Berkahwin
3	Dua (2) Keping Gambar Berukuran Pasport (satu dilekatkan di borang dan satu dikepilkan pada borang)
4	Salinan Perakuan Pendaftaran Syarikat (Borang 24 dan Borang 49)
5	Pelan Lokasi Perniagaan
6	Gambar Hadapan dan Dalam Bangunan Tempat Perniagaan
7	Salinan Cukai Harta Terkini
8	Salinan Kad Pengendali Makanan pengusaha dan pekerja
9	Salinan Sijil Kursus Pengendalian Makanan

## 10. SYARAT- SYAYARAT & DOKUMEN TAMBAHAN

### i. Syarat Tambahan

1. Dilarang menjalankan aktiviti atau pekerjaan lain di premis tanpa lesen atau kebenaran Majlis.
2. Mengibarkan bendera pada hari – hari Kebesaran Negeri dan Kebangsaan bendera Negeri Pahang dan Bendera Malaysia.
3. Hendaklah memastikan melaksanakan hari tanpa plastik sebagaimana yang diarahkan pihak Majlis.

## 11. CARTA ALIR PERMOHONAN LESEN PREMIS MAKANAN



## **12. SYARAT SELEPAS PERMOHONAN**

Syarat – syarat lesen perniagaan premis makanan wajib dipatuhi dan tindakan penggredan kedai makan akan dilaksanakan secara berkala. sekiranya gagal mematuhi tahap penggredan yang telah ditetapkan, tindakan penguatkuasaan akan dilaksanakan.

## **13. KAEDAH PEMBAHARUAN LESEN**

1. Pengusaha / peniaga hendaklah memperbaharui Lesen Perniagaan dengan cara datang terus ke Kaunter Berpusat Majlis Perbandaran Temerloh dengan membawa Lesen Perniagaan asal atau salinan sebelum ianya tamat tempoh.
2. Lesen Perniagaan Premis Makanan akan diperbaharui dengan syarat Cukai Taksiran, Sewaan Gerai dan Kompaun telah dijelaskan.

## **14. PIAGAM PELANGGAN**

### **14.1 Tempoh Pemprosesan Permohonan Lesen**

Tempoh keputusan kelulusan Permohonan Lesen Perniagaan Permis Makanan akan diketahui atau dimaklumkan dalam masa tujuh (7) hari bekerja dari permohonan lesen diterima.

### **14.2 Tempoh memperbaharui Lesen**

Tempoh memperbaharui lesen perniagaan adalah 30 minit di Kaunter Berpusat.

## 15. FI LESEN

BIL	ITEM	FI (RM)	KAEDAH PEMBAYARAN																							
1	Proses Permohonan	30.00	Sebelum membuat permohonan																							
2	Fi Lesen Restoran /Kedai Makan	<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Perkara</th><th colspan="3">RM / Setahun</th></tr><tr><th>0 -70 mp<sup>2</sup></th><th>71 - 93 mp<sup>2</sup></th><th>Lebih 93 mp<sup>2</sup></th></tr></thead><tbody><tr><td>Kadar Lesen</td><td>240.00</td><td>360.00</td><td>480.00</td></tr><tr><td>Perkhidmatan</td><td>18.00</td><td>18.00</td><td>18.00</td></tr><tr><td>Patil</td><td>8.00</td><td>8.00</td><td>8.00</td></tr><tr><td>Jumlah</td><td>266.00</td><td>386.00</td><td>506.00</td></tr></tbody></table>	Perkara	RM / Setahun			0 -70 mp <sup>2</sup>	71 - 93 mp <sup>2</sup>	Lebih 93 mp <sup>2</sup>	Kadar Lesen	240.00	360.00	480.00	Perkhidmatan	18.00	18.00	18.00	Patil	8.00	8.00	8.00	Jumlah	266.00	386.00	506.00	Selepas kelulusan permohonan
Perkara	RM / Setahun																									
	0 -70 mp <sup>2</sup>	71 - 93 mp <sup>2</sup>	Lebih 93 mp <sup>2</sup>																							
Kadar Lesen	240.00	360.00	480.00																							
Perkhidmatan	18.00	18.00	18.00																							
Patil	8.00	8.00	8.00																							
Jumlah	266.00	386.00	506.00																							

## 16. KEPUTUSAN PERMOHONAN

Output	-
Kaedah Penyampaian Keputusan Kepada Pemohon	<ul style="list-style-type: none"><li>• SMS</li><li>• Surat Kelulusan Permohonan</li><li>• Telefon</li></ul>

## 17. PEMBATALAN

Peniaga yang sudah tidak menjalankan perniagaan diwajibkan mengisi borang permohonan pembatalan lesen perniagaan yang terdapat di Kaunter Bahagian Pelesenan dengan melampirkan dokumen bil lesen perniagaan yang ingin dibatalkan.