

KESALAHAN YANG BOLEH DIKOMPAN

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

PENGKOMPANAN KESALAHAN

1. Suatu tawaran untuk mengkompau suatu kesalahan hendaklah dibuat dalam Borang yang dinyatakan dalam Jadual Kelima Peraturan-Peraturan ini.
2. Seseorang yang menerima suatu tawaran untuk mengkompau kesalahan hendaklah mengemukakan bayaran bagi kompau itu dalam Borang yang dinyatakan dalam Jadual Keenam.

PEMBAYARAN KOMPAUN

1. Jika suatu tawaran untuk mengkompau kesalahan telah dibuat dan diterima oleh orang 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 Mengkompau Kesalahan.
3. Suatu resit rasmi hendaklah dikeluarkan bagi tiap-tiap bayaran yang diterima di bawah subperaturan (1) kepada orang yang kepadanya tawaran untuk mengkompau itu dibuat.

KESALAHAN YANG BOLEH DIKOMPAN DALAM JADUAL 4

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
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

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 pemungahan 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



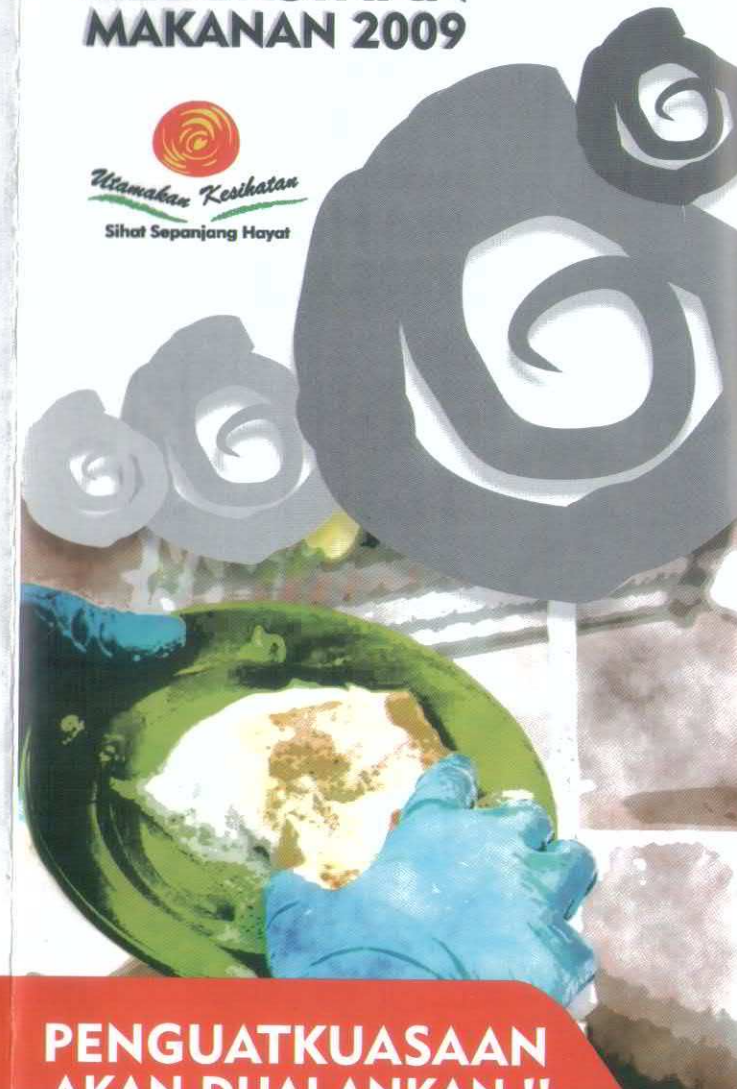
Untuk keterangan lanjut sila hubungi:



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang
Tel: 04-262 5533
Faks: 04-262 2608



PERATURAN-PERATURAN KEBERSIHAN MAKANAN 2009



PENGUATKUASAAN AKAN DIJALANKAN

6 LATIHAN PENGENDALI MAKANAN

1. Pengendali makanan hendaklah menjalani latihan pengendali makanan di, dan mendapat Sijil Latihan Pengendali Makanan daripada institusi yang ditentukan 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 ditentukan 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

6 PEMERIKSAAN PERUBATAN DAN KEADAAN KESIHATAN PENGENDALI MAKANAN

Semua pengendali makanan hendaklah diperiksa dari segi kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar. 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.

6 PAKAIAN PENGENDALI MAKANAN

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.

6 KEBERSIHAN DIRI PENGENDALI MAKANAN

1. Pengendali makanan semasa mengendalikan, 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 ketandas
 - (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

6 KEWAJIPAN UNTUK MENGEKALKAN PREMIS MAKANAN BERSIH

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

6 PENGENDALIAN MAKANAN, PERKAKAS, DSB.

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

