

MAJLIS DAERAH TANGKAK

UNDANG – UNDANG KECIL PENGAWALAN DAN PENGAWASAN TEMPAT-TEMPAT MAKAN

UNDANG – UNDANG KECIL	NO / TARIKH WARTA	TARIKH KUATKUASA
Undang – Undang Kecil Pengawalan Dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (MDT)	J.P.U. 59 (B.I) – 2017 J.P.U. 59 (B.M) – 2017	2017

J. P.U. 59.

AKTA KERAJAAN TEMPATAN 1976

UNDANG-UNDANG KECIL PENGAWALAN DAN PENGAWASAN
TEMPAT-TEMPAT MAKAN
(MAJLIS DAERAH TANGKAK) 2017

PADA menjalankan kuasa yang diberikan oleh seksyen-seksyen 73 dan 102A Akta Kerajaan Tempatan 1976 [Akta 171], Majlis Daerah Tangkak dengan ini membuat dan menurut Seksyen 103, Akta tersebut Yang Dipertua Majlis Daerah Tangkak mengesahkan Undang-undang Kecil yang berikut:

BAHAGIAN I
PENDAHULUAN**Nama, pemakaian dan permulaan berkuat kuasa**

1. (1) Undang-undang Kecil ini bolehlah dinamakan **Undang-undang Kecil Pengawalan dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (Majlis Daerah Tangkak) 2017** dan hendaklah dipakai hanya bagi kawasan Majlis Daerah Tangkak.

(2) Undang-undang Kecil ini hendaklah mula berkuatkuasa pada tarikh ia disiarkan dalam *Warta*.

Tafsiran

2. Dalam Undang-undang Kecil ini, melainkan jika konteksnya menghendaki makna yang lain—

“daging” ertinya daging apa-apa binatang yang disembelih yang akan digunakan untuk makanan manusia samada yang baru atau disediakan secara pembekuan, penyejukan, awetan, pemasan atau dengan apa jua proses:

“Yang Dipertua” ertinya Yang Dipertua Majlis Daerah Tangkak;

“Majlis” ertinya Majlis Daerah Tangkak;

“Makanan” ertinya 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 pewarna 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) foder atau bhan-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 dimana makanan disediakan, dikeluarkan, dibungkus, ditin, disimpan, 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 dimana susu disimpan atau dari mana ianya dibekal untuk jualan, dan dalam keadaan dimana penjual susu tidak menduduki mana-mana premis untuk jualan susu, termasuk 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 ketempat yang lain, dalam bekas-bekas yang ditutup dengan sempurna dan tidak terbuka dalam mana susu dijual untuk kegunaan dipremis itu sahaja.

Larangan terhadap tempat makanan tanpa lesen

3. (1) Tiada Tempat dalam kawasan Majlis Daerah Tangkak 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

KEPERLUAN-KEPERLUAN AM BAGI SEMUA TEMPAT-TEMPAT MAKAN

Keperluan-keperluan am dalam bangunan

4. (1) Dinding mana-mana tempat makan yang dilesenkan di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah dikemas-siapkan dengan permukaan yang licin yang mudah dan cepat dibersihkan tanpa terdapat sorotan-sorotan atau ceruk atau sudut yang mungkin mengumpul habuk.

(2) Lantai hendaklah dibuat daripada bahan yang tak telap air yang kuat, dikemas-siapkan dengan licin dan diratakan supaya semua bendalir dengan mudah ke dalam longkang.

(3) Longkang hendaklah dibina daripada bata yang dilapik dengan simen yang baik dengan dasarnya berbentuk separuh bulat ataupun dibuat dengan paip belah dua dari tembikar dari saluran-saluran paip tembikar separuh gilap, berukuran diameter tidak kurang daripada 15 sentimeter, dan bilangan dan cerunannya hendaklah mencukupi bagi membawa air dan bendalir yang lain. Longkang-longkang tersebut, kecuali yang melintasi kakilima, hendaklah ditutup hanya dengan papan mudah-alih atau lain-lain bahan atau hendaklah jangan ditutup oleh lekapan atau perabot berat. Longkang atau 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 dimana-mana bahagian 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 di tingkat-tingkat atas tempat makan 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 suatu perkhidmatan bekalan air yang bersih dan sempurna 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 masa yang tertentu yang diarahkan oleh Pegawai Kesihatan memindahkan dari tempat makan berlesen itu semua barang-barang yang mudah dialih, dan menyebabkan dinding, lantai, siling dan bumbung dibersihkan dengan sempurna atau dicat, dan dibuat semua pembaikan yang diperlukan kepada tempat makan, pemasangan dan perkakasan.

Keperluan-keperluan kebersihan

5. Pemegang lesen bagi sebarang tempat makan di bawah Undang-Undang Kecil ini hendaklah mematuhi keperluan-keperluan yang berikut—

- (a) Sampah sarap hendaklah dikumpul dan ditempatkan ke dalam bekas-bekas bertutup yang disediakan untuk maksud itu, dan semua bekas-bekas hendaklah dikosongkan dan dibersihkan selalu supaya tempat makan itu sentiasa bersih dan segar. Pembersihan itu sekurang-kurangnya sekali sehari;
- (b) Lantai tempat makan hendaklah dibasuh dan dibersihkan dengan bersih sekurang-kurangnya sekali setiap hari dan dindingnya berada dalam keadaan bersih;
- (c) Pakaian dan tilam bantal tidak boleh digantung atau disimpan atau dilonggokkan dalam mana-mana tempat makan kecuali dimana 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 makanan;
- (d) Sesiapa yang bekerja ditempat-tempat makan yang dilesenkan di bawah Undang-Undang Kecil ini seperti dalam penyediaan atau memasak makanan hendaklah setiap masa dalam bekerja itu berpakaian bersih, menggunakan apron dan kain penutup kepala yang sesuai menutup rambut;
- (e) Sebuah bilik persalinan hendaklah disediakan untuk pekerja-pekerja;
- (f) Tiada siapapun boleh berludah dalam mana-mana bahagian tempat makan;
- (g) Notis 'Dilarang Meludah' dan 'Dilarang Mengemis' hendaklah dipamerkan di tempat makan itu sekiranya dikehendaki oleh Yang Dipertua.
- (h) Tiada sesiapa pun yang bekerja di mana-mana tempat makan secara sedar membiarkan adanya tikus-tikus, kuman, burung dan binatang hidup di mana-mana tempat makan; dan

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

Hanya satu perniagaan boleh dijalankan

6. Yang Dipertua boleh menurut budibicaranya enggan mengeluarkan sesuatu lesen di bawah Undang-Undang Kecil ini berkenaan mana-mana tempat makan yang telah pun dilesenkan untuk perniagaan yang lain.

Pengecualian

7. Yang Dipertua boleh menurut budi bicaranya mengecualikan mana-mana kantin dalam mana-mana tempat atau mana-mana tempat kerja yang dihaskan untuk kegunaan orang-orang yang bekerja di tempat atau tempat kerja ini atau mana-mana kelab yang dihaskan untuk kegunaan ahli-ahlinya dari mana-mana peruntukkan Undang-Undang Kecil ini.

Tempat tinggal yang bersih

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

(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 di bawa 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, sistem air panas yang cukup muatannya hendaklah dipasang dalam tiap-tiap tempat makan bagi menyediakan air panas yang cukup dan berterusan bekalannya bagi semua sinki dan lain-lain peralatan yang digunakan untuk membasuh bekas, perkakasan dan lain-lain alatan.

Besen basuh, sinki dan tandas awam

11. (1) Pemegang lesen sesuatu tempat makan hendaklah menyediakan besen 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 besen basuh tangan hendaklah disediakan dengan sabun, berus, tuala yang bersih atau alat pengering.

(2) Hendaklah disediakan besen-besen basuh tangan yang secukupnya yang diperbuat dari tembikar bergerlis atau keluli tidak berkarat untuk kegunaan pelanggan-pelanggan.

(3) Hendaklah disediakan secukupnya tandas (mangkok 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 diasingkan bagi lelaki dan perempuan.

Sinki dan pasangan yang bersih

12. Pemegang lesen sesuatu tempat makan hendaklah menyediakan sink yang cukup, pasangan yang bersih dan jumlah alat kelengkapan 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.

Suntikan bagi orang yang bekerja 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

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK TEMPAT MEMBUAT ROTI

Meja dan lain-lain hendaklah dibersihkan

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

Peredaran udara

15. Setiap Pemegang lesen sesuatu kilang roti hendaklah menyediakan peredaran udara yang secukupnya di perusahaan roti itu, yang mana memuaskan hati Yang Dipertua dan hendaklah menyebabkan setiap alat peredaran udara itu dijaga dalam keadaan baik dan bergerak lancar.

Keadaan di tempat membakar roti

16. Setiap tempat membakar roti atau tempat dimana sesuatu "oven" pembakar roti ditempatkan hendaklah dibina dari bahan yang tidak mudah terbakar yang mana memuaskan hati Yang Dipertua dengan kedudukannya membolehkan peredaran udara keluar masuk dengan bebas serta tidak berkemungkinan menyebabkan kacauganggu atau bahaya kepada premis-premis yang berhampiran.

Langkah-langkah kesihatan awam hendaklah diambil di tempat-tempat membuat roti

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

(2) Tiada bilik-bilik rehat boleh dihubungkan terus dengan tempat pembakaran roti.

(3) Besen-besen basuh tidak boleh diletak dalam bilik-bilik di mana pembakaran roti dijalankan.

(4) Pada masa memindahkan dari tempat pembakaran, 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) Walaupun 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 atau pun bekas-bekas lain yang sesuai.

(6) Untukan 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 kawasan penyediaan hendaklah dari jenis jubin bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter.

(9) Pemegang lesen tidak 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 tidak telap air.

Tidur di tempat membuat roti dll. dilarang

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

BAHAGIAN IV

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK KEDAI MAKAN DAN KEDAI KOPI

Penudung yang tidak boleh masuk lalat

19. Setiap pemegang lesen sesuatu kedai makan atau kedai kopi dikehendaki menyediakan penudung-penudung yang tidak boleh dimasuki lalat atau almari-almari yang diluluskan untuk semua benda-benda makanan yang dihaskan untuk jualan, dan hendaklah sentiasa menggunakannya dalam kedai makan atau kedai kopinya.

Tidur di bilik makan dilarang

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

Meja-meja disediakan

21. Meja-meja 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.

Jenis api untuk memasak dll.

22. Kayu api atau arang tidak 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.

Langkah-langkah untuk kesihatan awam yang mesti dipatuhi

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

- (a) lantai sesuatu kedai makan atau kopi hendaklah dikemas-siapkan dengan mozek atau terrazzo dan hendaklah sentiasa berada dalam keadaan bersih setiap masa melainkan dikecualikan oleh Yang Dipertua;
- (b) dinding dewan makan, dewan hidangan dan kawasan lain seperti yang dikehendaki oleh Yang Dipertua hendaklah diperbuat daripada jubin 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 daripada kayu berpanel atau bahan-bahan lain yang permukaannya licin yang diluluskan oleh Yang Dipertua;
- (c) hendaklah disediakan besen-besen basuh tangan yang secukupnya yang diperbuat dari tembikar bergerlis atau keluli tidak berkarat untuk kegunaan pelanggan-pelanggan.
- (d) dinding bilik mandi, tandas dan bilik air hendaklah disediakan dengan jubin bergerlis setinggi tidak kurang 1.5 meter dan lantainya hendaklah diperbuat dari mozek atau terrazzo, melainkan jika dikecualikan oleh Yang Dipertua;
- (e) hendaklah disediakan secukupnya tandas (mangkok atau palung) dan bilik air dengan sistem pam tarik otomatik untuk kegunaan pelanggan-pelanggan dan ianya hendaklah sentiasa bersih dan dalam keadaan baik setiap masa dan diasingkan bagi lelaki dan perempuan.
- (f) dapur hendaklah dilengkapi dengan tudung asap dan cerobong yang sesuai dan dinding hendaklah dilengkapi dengan jubin bergerlis setinggi tidak kurang dari 1.5 meter. Lantai dapur hendaklah dikemas-siapkan dengan mozek atau jenis yang seumpamanya yang mana memuaskan hati Yang Dipertua;
- (g) dilarang membasuh peralatan memasak, pinggan mangkuk atau lain-lain bekas di tempat menghidang, kakilima, lorong belakang, lorong sisi atau di atas sesuatu longkang. Sinki basuh hendaklah disediakan untuk tujuan membasuh;

- (h) botol-botol kosong tidak boleh dilonggok atau disimpan di tempat menghidang, dewan makan atau lorong-lorong menuju ke belakang premis itu;
- (i) perjudian dalam bentuk apa sekalipun tidak boleh dijalankan atau ditonton dimana-mana bahagian premis itu;
- (j) makanan yang telah dimasak yang dikhaskan untuk jualan tidak boleh diletak di atas lantai dimana-mana bahagian premis itu;
- (k) setiap bahagian premis-premis termasuk tempat-tempat tinggal yang bersih, pemasangan dan perkakasan di sesuatu kedai makan kopi hendaklah dijaga kebersihannya dan berada 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 diperuntukkan bagi penyediaan makanan;
 - (ii) ruang yang diperuntukkan bagi memasak;
 - (iii) ruang yang diperuntukkan bagi menghidang makanan kepada pelanggan-pelanggan;
 - (iv) ruang yang diperuntukkan bagi membersihkan, mengering dan menyimpan alat perkakas; dan
 - (v) cara-cara menyimpan dan membuang sampah.

BAHAGIAN V

KEPERLUAN-KEPERLUAN KHAS UNTUK TENUSU

Kebersihan tenusu

24. (1) Setiap pemegang lesen hendaklah menyebabkan setiap bahagian dari mana-mana tenusu yang didudukinya dengan sempurna dari semasa 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 bintang 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.

Bekas-bekas untuk jualan susu

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 bertutup rapat dan berkunci serta sebatang pancor diadakan di sebelah bawahnya di mana menerusinya susu dapat dikeluarkan untuk 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 yang boleh ditutup dengan rapat.

Membersihkan bekas-bekas susu

26. Setiap bekas, tempat menyimpan atau alat yang digunakan untuk mengisi susu untuk jualan hendaklah dibersihkan dengan sempurna selepas digunakan dengan wap atau air didih yang bersih dan hendaklah dijaga supaya dalam keadaan bersih setiap masa.

Bekas-bekas tidak boleh digunakan untuk minum

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

Penyakit di Premis-premis

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

(2) Pemegang lesen tidak 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 dalam apa jua cara sekalipun dalam urusan perniagaan yang sedemikian itu.

(3) Setiap 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) Setiap pemegang lesen hendaklah mengambil semua langkah-langkah 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 dikalangan lembu kepunyaan pemegang lesen atau di kalangan binatang-binatang lain yang bergaul dengan lembu itu, ia hendaklah memberitahu perkara itu 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 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 membahayakan 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 PERUNTUKAN AM

Penalti

30. Sesiapa yang melanggar mana-mana Undang-Undang Kecil ini atau menubuhkan atau menggunakan mana-mana premis ataupun membenarkan ditubuhkan atau digunakan untuk mana-mana tujuan yang dinyatakan dalam Undang-Undang Kecil ini, adalah melakukan sesuatu kesalahan dan sekiranya sabit kesalahan boleh didenda tidak lebih daripada dua ribu ringgit atau penjara tidak lebih daripada enam bulan atau kedua-duanya sekali dan didenda selanjutnya tidak lebih daripada dua ratus ringgit bagi tiap-tiap hari selama kesalahan itu diteruskan selepas sabit kesalahan.

Pembatalan

31. Seksyen A, B, C dan F Bahagian VI Undang-Undang Kecil Lembaga Bandaran 1937, setakat mana yang dipakai kepada Majlis Daerah Tangkak dengan ini dibatalkan.

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

Bil.	Jenis Tred Perniagaan dan Perindustrian	Bayaran Lesen Setahun RM
1.	Kedai Makan Kelas I (Berhawa dingin)– Restoran, Kafe, Bar, Pub, Lounge, Karaoke	738.00
2.	Kedai Makan Kelas II (Tidak berhawa dingin)– Restoran	384.00
3.	Kedai Makan Kelas III (Tidak berhawa dingin)	
	(a) Kantin kilang dengan keluasan kawasan–	
	(i) kurang daripada 140 m.p.s. (1500 k.p.)	276.00
	(ii) lebih kurang daripada 140 m.p.s. (1500 k.p.)	414.00
	(b) Kantin sekolah–	
	(i) Kantin sekolah rendah	207.00
	(ii) Kantin sekolah menengah	276.00
4.	Menyedia, membotol, mengetin, membungkus atau mengilang minuman ringan termasuk air lemond, air berkarbonet, air perisa, air ubat dan air mineral dengan keluasan lantai–	
	(i) kurang daripada 279 m.p.s. (3000 k.p.)	442.00
	(ii) lebih daripada 279 m.p.s. (3000 k.p.)	663.00
5.	Mengilang dan membotol kicap, sos dan cuka	442.00
6.	Pengusaha tenusu	442.00
7.	Kilang air batu	442.00
8.	Kilang ais krim	442.00
9.	Premis untuk menyimpan makanan/minuman dengan keluasan lantai–	
	(a) kurang 279 m.p.s. (3,000 k.p.)	442.00
	(b) melebihi 279 m.p.s. (3,000 k.p.)	663.00
10.	Penyajian makanan (Catering)	332.00
11.	Kilang membuat mi/mi hoon/kueteow dan vermecilli	442.00
12.	Kilang memproses kek dan roti termasuk biskut dan hasil-hasil roti	442.00
13.	Kilang gula-gula (confectionery)	442.00

Bil.	Jenis Tred Perniagaan dan Perindustrian	Bayaran Lesen Setahun RM
14.	Kilang memproses tepung, serbuk rempah kari, beras dan lain-lain bentuk tepung dan hasil sampingannya	346.00
15.	Kilang serbuk kopi	442.00
16.	Menyedia, memproses atau membungkus minyak boleh dimakan dan lemak termasuk minyak sapi, lemak haiwan, lemak beku, minyak kelapa, minyak kelapa sawit, minyak bijan dan minyak kacang tanah	663.00
17.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar makanan yang belum dimasak	442.00
18.	Menapis gula atau membuat gula melaka	442.00
19.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar air dari buah-buahan, seperti jus, cordial, squash dan pati buah-buahan	442.00
20.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar daging dan hasil daging, hasil laut dan makanan hasil laut termasuk hasil tumbuh-tumbuhan	442.00
21.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar acar, buah-buahan jeruk dan sayur-sayuran jeruk termasuk dari hasil laut	442.00
22.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar, pati daging dan sayur-sayuran	442.00
23.	Kilang Coklat	442.00
24.	Membuat, menyuling, mencampur, membotol, mengetin minuman yang memabukkan	663.00
25.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar makanan dingin beku	442.00
26.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar perisa makanan, pewarna makanan dan bahan awet makanan	442.00
27.	Menyedia, memproses, membungkus dan mengedar— (i) Jem, cendol atau lengkong; (ii) Susu dank krim termasuk bancuhan susu tepung dan krim; (iii) Susu tepung;	442.00

<i>Bil.</i>	<i>Jenis Tred Perniagaan dan Perindustrian</i>	<i>Bayaran Lesen Setahun RM</i>
	(iv) Telur kering, tepung telur;	
	(v) Bahan-bahan makanan bercampur mengandungi susu atau tepung telur;	
	(vi) Sebarang hasil yang boleh dimakan yang dibuat daripada kacang, kacang tanah, Kelapa dan kekacang dan kekeras lain yang melibatkan satu proses selain daripada proses mengering atau memasak yang mudah;	
	(vii) Mentega, keju dan majerin;	
	(viii) Mentega kacang tanah;	
	(ix) Makanan hasil susu termasuk yogurt dan susu kultur.	
28.	Menyedia, memproses, mengetin, membotol dan mengedar sebarang makanan di dalam bekas yang kedap udara	442.00
29.	Gerai dalam kedai makan, pawagam atau premis berlesen lain	192.00
30.	Pengedar atau ejen air batu, ais krim dan minuman ringan	442.00
31.	Menjual gula-gula, ais krim dan minuman ringan dari mesin berbayar	123.00 (Satu mesen)
32.	Menyimpan makanan sejuk beku dalam bentuk daging dan hasil daging, makanan hasil laut dan hasil laut, sayur dan buah- buahan	442.00
33.	Kedai buah-buahan/sayur-sayuran	260.00
34.	Kedai runcit/kedai barang	330.00
35.	Menjual makanan segar	330.00
36.	Mengedar atau menjual semua jenis minuman memabukkan	663.00
37.	Sebarang kilang makanan atau premis makanan yang tidak dinyatakan dalam jadual ini	442.00
38.	Membuat atau memproses sebarang bentuk makanan yang tidak dinyatakan dalam Undang-undang Kecil ini	442.00

<i>Bil.</i>	<i>Jenis Tred Perniagaan dan Perindustrian</i>	<i>Bayaran Lesen Setahun RM</i>
39.	Membuat, memproses sagu, ubi kayu dan hasil sampingannya	442.00
40.	Mengawet ikan atau membuat baja	442.00
41.	Mengering atau menggaram ikan	442.00
42.	Menyimpan kelapa kering	442.00
43.	Kedai ubat	346.00
44.	Kilang minyak hasil dari kelapa, kelapa sawit atau apa-apa tumbuhan atau haiwan	442.00
45.	Ladang ternakan haiwan untuk dagangan	663.00
46.	Kilang membuat makanan haiwan	730.00

Bertarikh 4 April 2017
[MDT/UU10/2/1(2)]

EZHAR BIN ABU SAIRIN
Yang Dipertua
Majlis Daerah Tangkak

Disahkan pada 7 Jun 2017
[KT. 24/69 JLD. 12(23); PUNJ.BIL. (PU2)7 Jilid 4(8)]

SHUBANAH BINTI YUSUF
Jurutulis Majlis Mesyuarat Kerajaan
Johor

LOCAL GOVERNMENT ACT 1976

CONTROL AND SUPERVISION OF FOOD ESTABLISHMENTS (TANGKAK DISTRICT COUNCIL) BY-LAWS 2017

In exercise of the powers conferred by Sections 73 and 102A of the Local Government Act 1976 [Act 171], the Tangkak District Council hereby makes and in pursuant to section 103 of the said Act, the President confirms the following by-laws:

PART I PRELIMINARY

Citation, application and commencement

1. (1) These By-laws may be cited as the **Control and Supervision of Food Establishments (Tangkak District Council) By-Laws 2017** and shall apply only to the area of Tangkak District Council.

(2) These By-laws shall come into operation on the date of its publication in the *Gazette*.

Interpretation

2. In these By-laws unless the context otherwise requires—

“Meat” means the meat of any animal slaughtered to be used for human consumption, whether they are new or made available by freezing, refrigeration, preservatives, salting or in any process;

“President” means the President of the Tangkak District Council;

“Council” means Tangkak District Council;

“Food” includes every article which is used for food or drink by man or included in or used in the composition or preparation of any such thing and also includes a coloring and flavoring ingredients and spices by not including—

- (a) articles or substances used only as drugs;
- (b) live animals or birds; or
- (c) fodder or feeding stuffs for animals, bird or fish;

“milk” includes cream or any liquid purporting to be milk or cream intended for sale for human consumption or for use in the manufacture of products for sale for human consumption;

“food establishment” means any place where food is prepared, manufactured, packed, tinned, bottled, stored sold or exposed for sale for human consumption;

“dairy” includes any farm, cowshed, goat-shed, milk store or milk shop or other places at which milk is kept or from which it is supplied for sale, and in the case of a vendor of milk who does not occupy any premise for the sale of milk, includes the place where he keeps the vessels used by him for the sale of milk, but does not include a shop which the milk is not supplied otherwise than in properly closed and unopened receptacles in which it was delivered to the shop or other places in which the milk is sold for the consumption of the premises only.

Prohibition of food establishments without licence

3. (1) There is no place in Tangkak District Council area can be used as a place to eat unless licensed by the President for that purpose.

(2) The fee for a license under this By-law shall be as specified in the Schedule.

PART II**GENERAL REQUIREMENTS FOR ALL FOOD ESTABLISHMENTS****General requirements in buildings**

4. (1) The walls of any premise licensed under these By-laws shall be well finished with a smooth surface capable of being easily and quickly cleaned without projections or recesses or angles that are likely to collect dust.

(2) The floors shall be made of strong impervious material smoothly finished and graded so that all fluids may readily gain access to the drains.

(3) The drains shall be constructed of brick lined with good cement with a semi-circular bottom or of glazed earthenware half pipes and shall be of a diameter of not less than 15 centimeters and shall be sufficient in number and gradient so as to carry off all water and other fluids, such drains except where they cross the five-foot way shall be covered only with a movable plank or other material and shall not be covered by fixtures or heavy furniture. No drains or pipes for carrying of storm water a bath water of facial or sewage matter other than properly constructed soil pipes shall be laid through the premises.

(4) No living room, sleeping place, partition or mezzanine floor shall be allowed in that part of any premise used for any of the purpose for which a licence is required under these By-laws except with the express sanction of the President in writing.

(5) The floors of the upper storey of any food establishment shall be of cement concrete or close floor boards tongued and grooved or otherwise jointed so as to be water-tight.

(6) There shall be constantly available on the premises a service of pure water, which shall be obtained from the public water supply. Adequate storage tanks, suitable protected against access of dust, mosquitoes, bird and other vermin must be provided.

(7) The licensee shall at such times as the President may direct, remove from the licensed premises all portable articles and cause the walls, floors ceilings and roof to be cleaned and all filth and rubbish removed, the whole premises thoroughly cleaned or painted, and all necessary repairs to be made to the premises, fittings and fixtures.

Sanitary requirements

5. The licensee of any premise under these By-laws shall conformed to the following requirements—

- (a) The rubbish should be collected and placed into sealed containers provided for that purpose, and all containers must be emptied and cleaned regularly so that dining is always clean and fresh. Cleaning at least once a day;
- (b) The dining floor should be washed and thoroughly cleaned at least once every day and the walls are in a clean condition;
- (c) No articles of bedding or clothing shall be hung or stored or deposited in any food establishment. Except where adequate provision is made elsewhere, suitable and sufficient cupboard or locker accommodation to be provided for the clothing and footwear which is not worn during working hours, for all the persons working in a food establishment;
- (d) Any person employed in any food establishment licensed under these By-laws and engaged in the preparation or cooking of food shall at all times while so engaged wear clean clothes, an apron and a suitable headgear to cover the hair;

- (e) Provide for a changing room for employees;
- (f) No person shall spit in any part of a food establishment;
- (g) 'No spitting' and 'No begging' notices to be displayed in the premises, if so required by the President.
- (h) No person engaged in any food establishment shall knowingly permit in any food establishment the presence of rats, mice, vermin, live birds or animals; and
- (i) No person shall wrap or otherwise bring any prepared food into direct contact with any paper with writing or printed matter thereon on unclean paper wrapping material.

Only one trade to be carried out

6. The President may in his discretion refuse to issue a license under these By-laws in respect of any premise licensed for any other trade.

Exemption

7. The President may in his discretion exempt any canteen in any establishment or in any workplace for the use exclusively of the persons employed in the establishment or workplace or any club which is exclusively for the use of its members from any of the provision of these By-laws.

Sanitary accommodation

8. (1) The licensee of a food establishment shall provide sufficient sanitary accommodation and changing room for the use of the persons engaged or employed in the premises, such sanitary accommodation and changing room shall be separated for each sex.

(2) Sufficient urinals either bowl or trough type shall be provided for the use of the persons engaged or employed in the food establishment.

Night soil not to be brought into the food establishment

9. No person shall bring into, place in, or carry through any food establishment, any night soil or any receptacle for urine or excreta.

Hot water supply

10. Unless otherwise exempted by the President, a hot water system of sufficient capacity shall be installed in every food establishment to provide an adequate and continuous supply of running hot water for all sinks and other equipment used for washing containers, utensils other appliances.

Wash basins, sinks and public toilets

11. (1) The licensee of a food establishment shall provide adequate number of wash-hand basins made of glazed earthenware or stainless steel for the use of the persons involved in the preparation, manufacture or sale of food and shall maintain the same in good repair at all times. Every wash-hand basin shall be provided with soap, brushes, clean towels or hot air drier.

(2) There shall be provided an adequate number of wash-hand basins made of glazed earthenware or stainless steel for the use of the customers.

(3) There shall be provided an adequate number of urinals (bowl or trough) and water closets with automatic flushing system for use by the customers and the same shall be kept clean and in a good state of repair at all times and should be separate for each sex.

Sinks and sanitary fittings

12. The licensee of a food establishment shall provide sufficient sinks, sanitary fittings and accessories or sufficient capacity to enable all appliances and equipment used in connection with the food establishment to be cleaned efficiently and to be rendered hygienic.

Inoculation of person engaged in food establishment

13. No person shall be engaged in or take part in any food establishment unless he has within the proceeding period of one year been inoculated against the enteric group of fevers.

PART III

SPECIAL REQUIREMENTS FOR BAKERIES

Table etc. to be cleaned

14. Every licensee of a bakery shall cause every baking table and every implement used in baking and every table, shelf or other article used for placing bread, cakes, biscuits or other articles of food in or upon to be thoroughly washed and cleaned at least once every day.

Ventilation

15. Every licensee of a bakery shall provide adequate ventilation in such bakery to the satisfaction of the President and shall cause every means of such ventilation to be kept in good order and efficient action.

Situation of bake house

16. Every bake house or place in which a baking oven situated shall be constructed of non-inflammable material to the satisfaction of the President and so situated as to be freely ventilated and not liable to cause nuisance or danger to neighboring premises.

Measures for public health to be taken in bakeries

17. (1) No place on the same level with a bake house and forming part of the same building may be used for sleeping purposes or for cooking of food.

(2) No living rooms and rest rooms shall communicate directly with a bake house.

(3) Wash basins shall not be placed in the rooms in which baking is carried out.

(4) On removal from the bake house all bread shall be securely wrapped in properly sealed packages, and they shall not come into contact with any paper or any other material that is not clean.

(5) Notwithstanding that all bread, cakes, biscuits and other food are securely wrapped, they shall not be placed on the floor but be placed on tables, in trays or shelves or other suitable receptacles.

(6) Proper and adequate provision shall be made in any bakery for the receipt and storage of baked bread.

(7) Flour and other ingredients shall be stored in a rat-proof bin or store.

(8) The walls of the preparation area shall be provided with glazed tiles to a height of not less than 1.5 metres.

(9) No licensee shall use, or permit to be used, in the preparation of any food, any table, sideboard, bench or like article of furniture the surface of which comes into contact with any food unless such surface is made of smooth close jointed hardwood or a smooth impervious material.

Sleeping in bake house etc. prohibited

18. No person shall sit, stand, lie down or sleep upon any table or shelf in any bakery.

PART IV

SPECIAL REQUIREMENTS FOR EATING-HOUSES AND COFFEE-SHOP

Fly-proof covers

19. Every licensee of an eating-house or coffee-shop shall, furnish approved fly-proof covers or cupboard for all articles of food intended for sale and shall keep the same constantly in use in his eating-house or coffee-shop.

Sleeping in eating rooms prohibited

20. The licensee of any eating-house or coffee-shop shall not allow the public eating rooms to be used as sleeping places.

Tables to be provided

21. Tables shall be provided for the use of customers. The table top shall be of marble or glass or of wood covered with formica on the upper surface or of such other material as may be approved by the President.

Nature of fires for cooking, etc.

22. No firewood or charcoal shall be used for the cooking or heating of food in the serving area or dining hall of the premises to which the public have access, but gas or electric heaters may be used.

Measures for public health must be complied with

23. No premise or place shall be used as an eating-house or coffee-shop unless the following conditions are complied with—

- (a) the floor of an eating-house or coffee-shop shall be of mosaic or terrazzo finishing and shall be kept clean at all times, unless exempted by the President;

- (b) other area as required by the President shall be provided with glazed tiles to a height of not less than 1.5 metres. In the case where the eating-house or coffee-shop is air-conditioned such walls may be provided with wood paneling or other smooth surface materials approved by the President;
- (c) there shall be provided with an adequate number of wash-hand basins made of glazed earthenware or stainless steel for the use of customers;
- (d) the walls of the bathroom, urinal and water closet shall be provided with glazed tiles to a height of not less than 1.5 metres and the floors shall be provided with mosaic or terrazzo finishing, unless exempted by the President;
- (e) there shall be provided with an adequate number of urinals (bowl or trough) and water closet with automatic flushing system for use by the customer and the same shall be kept clean and in a good state of repair at all times and should be separated for each sex;
- (f) the kitchen shall be provided with a proper smoke hood and chimney and the walls shall be provided with glazed tiles to height or not less than 1.5 metres. The kitchen floor shall be provided with mosaic or similar finishing to the satisfaction of the President;
- (g) no washing of utensils, crockery or other containers shall be carried out in the serving area, five footway, back lane, side lane or over a drain. Wash sinks should be provided for washing purposes;
- (h) no empty bottles shall be stacked or stored in the serving area, dining hall or passages leading to the rear of the premises;
- (i) no gaming of whatever form shall be carried on or conducted in any part of the premises;
- (j) no cooked food intended for sale shall be placed on the floor in any part of the premises;
- (k) every part of the premises, including sanitary accommodation, fittings and fixtures of an eating-house or coffee-shop, shall be maintained in a state of cleanliness and in a good state of repair at all times; and
- (l) there shall be available for inspections in any eating-shop a floor plan approved by the President showing—
 - (i) space allocated for food preparation;
 - (ii) space allocated for cooking;
 - (iii) space allocated to the serving of meals to customers;
 - (iv) space allocated to the cleaning, drying and storage of utensils; and
 - (v) means of refuse storage and disposal.

PART V
SPECIAL REQUIREMENTS FOR DAIRIES

Cleanliness of dairies

24. (1) Every licensee shall cause every part of any dairy in his occupation to be thoroughly cleaned from time as may be necessary to ensure that such dairy shall be at all times clean to the satisfaction of the President. It shall be scraped and white-washed or painted whenever required by the President.

(2) The licensee shall cause the floor of every dairy to be thoroughly cleaned and all dung and other offensive matter to be removed from such dairy as often as may be necessary but not less than once daily.

(3) The licensee shall not deposit or keep any milk in any room used as a kitchen or as a living room.

Vessels for the sale of milk

25. No milk shall be conveyed for sale or distribution in open vessels. The vessels used shall be provided with proper close-fitting covers under lock and key and a tap at the lower end through which the milk shall be retailed to the customers. If the milk is distributed in the cans or bottles, they shall be provided with properly fixed covers.

Cleaning of milk vessel

26. Every vessel, receptacle or utensil used for containing milk for sale shall be thoroughly cleaned after use with steam or clean boiling water, and shall be maintained in a state of cleanliness at all times.

Vessels not to be used for drinking

27. The licensee shall not permit any person to drink out of any vessel or measure used by him in the sale of milk.

Cleanliness to be observed in milking

28. The licensee shall not cause or suffer any animal belonging to him or under his control to be milked unless, at the time of milking such animal is thoroughly clean according to standards prescribed by the Veterinary Department.

Disease on premises

29. (1) It shall be the duty of every licensee to use due diligence and care to ascertain the presence of sickness or disease upon the dairy premises and to ascertain whether such sickness or disease is of contagious or infectious nature and shall be presumed to know of the existence of such sickness or disease, unless and until he shows that he could not with reasonable diligence have obtained such knowledge.

(2) No licensee shall allow any person suffering from or carrying an infectious or contagious disease or having recently been contact with a person

so suffering to reside or enter upon his premises or to milk any animal or handle any vessel used for the reception of milk or in any way to take part in the conduct of such trade.

(3) Every licensee shall, when any person residing in his house or being upon his premises is suffering from any infectious or contagious disease, give immediate notice thereof in writing to the President.

(4) Every licensee shall take all reasonable and proper precautions in connection with the handling, storage and distribution of the milk in order to prevent the exposure of the milk to any infection or contamination.

(5) If at any time disease of an infectious or contagious nature dangerous to animals or mankind or any disease of the udder exist among the cattle belonging to the licensee or amongst other animals associated with the cattle of such licensee, he shall notify the same forthwith to the President.

(6) The milk of a diseased animals or of any animal which has been in contact with or associated with a diseased animal and whose milk is in the opinion of the President likely to have become contaminated or likely to become contaminated shall—

(a) not be mixed with other milk;

(b) not be sold as human food; and

(c) not be sold or used for food of other animals save with the permission of the President.

(7) If the President is of the opinion that infectious disease is caused or likely to be caused by the consumption of the milk supplied from any dairy, or that the public health is or is likely to be endangered by any act or default of any licensee, he may make an order in writing stopping the supply, distribution, or sale of such milk and any licence occupying or making use of a dairy in respect of which such order is made shall not there after sell or offer for sale any milk produced in the said dairy for so long as such order remains in force.

PART VI

GENERAL PROVISIONS

Penalty

30. Any person who contravene any of these By-laws, or establish or use any premise or permit the same to be established or used for any of the purpose stated in these By-laws shall be guilty of an offence and shall be liable on conviction to a fine not exceeding two thousand ringgit or a term of imprisonment not exceeding six months or both, such fine and imprisonment and to a further fine not exceeding two hundred ringgit for every day during which such offence is continued after conviction.

Repeal

31. Section A, B, C and F of Part VI of the Town Board By-Laws 1937 insofar as they apply to the Tangkak District Council are hereby repealed.

SCHEDULE
LICENCE FEE FOR FOOD ESTABLISHMENT
[By-Laws 3(2)]

No.	<i>Types of Trade, Business and Industry</i>	<i>Licence Fees Per Annum RM</i>
1.	First Class Eating House (air-conditioned)- Restaurant, Cafe, Bar, Pub, Lounge, Karaoke	738.00
2.	Second Class Eating House (non air-conditioned)- Restaurant	384.00
3.	Third Class Eating House (non air-conditioned)	
	(a) Factory canteen with floor area-	
	(i) less than 140 sq. metres (1,500 ft. sq.)	276.00
	(ii) more than 140 sq. metres. (1,500 ft. sq.)	414.00
	(b) school canteen-	
	(i) primary school	207.00
	(ii) secondary school	276.00
4.	Preparing, bottling, canning, packaging or manufacture of soft drinks including water lemons, carbonate water, flavor water, water, medicine and mineral water with floor area-	
	(i) less than 279 sq. metres (3,000 ft. sq.)	442.00
	(ii) more than 279 sq. metres (3,000 ft. sq.)	663.00
5.	Manufacturing and bottling of soy sauce, sauce and vinegar	442.00
6.	Dairy farm	442.00
7.	Ice factory	442.00
8.	Ice cream factory	442.00
9.	Premise for the storage of food/drinks with floor area-	
	(a) less than 279 sq. metres (3,000 ft. sq.)	442.00
	(b) more than 279 sq. metres (3,000 ft. sq.)	663.00
10.	Food catering	332.00
11.	Factory manufacturing mee/mee hoon/kuey teow and vermecilli	442.00
12.	Factory manufacturing cakes and bread including biscuits and bread products	442.00
13.	Factory manufacturing sweets (confectionary)	442.00
14.	Factory manufacturing flour, curry powder, rice and other from of flour and its by products	346.00

No.	Types of Trade, Business and Industry	Licence Fees Per Annum RM
15.	Factory manufacturing coffee powder	442.00
16.	Preparation, processing and packaging of edible oil and fats including ghee, animal fats, frozen fats, coconut oil, palm oil, sesame oil and groundnut oil	663.00
17.	Preparing, processing, packaging and distributing of uncooked food	442.00
18.	Sugar and brown sugar refinery	442.00
19.	Preparing, processing, packaging and distributing of drinks from fruit origin namely juice, cordial, squash and fruit extracts	442.00
20.	Preparing, processing, packaging and distributing of meat and its by-products, seafood and its by-products including vegetable products	442.00
21.	Preparing, processing, packaging and distributing of pickles, preserved fruit and vegetable including preserved seafood	442.00
22.	Preparing, processing, packaging and distributing of essence/concentrates of meat and vegetable	442.00
23.	Manufacturing of chocolates	442.00
24.	Preparing, distilling, processing, bottling, canning and distributing of all intoxicating drinks	663.00
25.	Preparing, processing, packaging and distributing of frozen food	442.00
26.	Preparing, processing, packaging and distributing of food conditioners, food flavor, food colours and food preservatives	442.00
27.	Preparing, processing, packaging and distributing of-	442.00
	(i) jam, cendol or jelly;	
	(ii) milk and cream including powdered milk and cream;	
	(iii) powdered milk;	
	(iv) dried egg and egg powder;	
	(v) food preparation which contain milk or egg powder;	
	(vi) edible products manufacturing from beans groundnut, coconut and other form of nut which require special processing other than drying and working;	
	(vii) butter, cheese and margarine;	
	(viii) peanut butter;	

No.	Types of Trade, Business and Industry	Licence Fees Per Annum RM
	(ix) milk products including yogurt and cultured milk.	
28.	Preparing, processing, canning, bottling and distributing any food in air tight containers	442.00
29.	Stall inside eating shops, cinema and other licenced premises	192.00
30.	Distributor and agent for ice, ice cream and soft drinks	442.00
31.	Selling of sweets, ice cream and soft drinks from dispensing machines	123.00 (per machine)
32.	Storage of frozen food in the form of meat and meat products, seafood and seafood products, vegetables and fruits	442.00
33.	Fruit/vegetable shop	260.00
34.	Sundry goods shop	330.00
35.	Selling of fresh food	330.00
36.	Distributing and selling of all intoxicating drinks	663.00
37.	Any food factory or premise not specified in this by-laws	442.00
38.	Manufacturing any form of food not specified in this by-laws	442.00
39.	Manufacturing and processing of sago, tapioca and its by-products	442.00
40.	Fish preservation or fertilizer manufacturing	442.00
41.	Drying and salting of fish	442.00
42.	Storage of copra	442.00
43.	Pharmacy or drug store	346.00
44.	Manufacture of oil from coconut, palms and from any plant or animal	442.00
45.	Farm breeding animals for sale	663.00
46.	Animal feed factory	730.00

Dated 4 April 2017
[MDT/UU/10/2/1(2)]

EZAHAR BIN ABU SAIRIN
President
Tangkak District Council

Confirmed 7 June 2017
[KT. 24/69 JLD. 12(23); PUNJ.BIL. (PU2)7 Jilid 4(8)]

SHUBANAH BINTI YUSUF
Clerk of the State Executive Council
Johore