

KEBERSIHAN MAKANAN

- a) Makanan dilindungi dengan selamat (food warmer)
- b) Penggunaan perkakas yang bersih
- c) Kebersihan peti sejuk / peti pendingin (Chiller)
- d) Penyimpanan yang betul bagi makanan yang dimasak dan yang belum dimasak
- e) Suhu penyimpanan yang betul
- f) Kebersihan perkakas lain (seperti dispenser, ketuhar, mesin pencuci pinggan)

SYARAT-SYARAT WAJIB

- a) Menjelas dan mempamerkan lesen MBI
- b) Kebersihan Tandas
- c) Tiada pengubahsuaian bangunan tanpa kebenaran
- d) Mematuhi syarat-syarat permit ODC dan tidak melanggar halangan di luar waktu yang diberi kelulusan
- e) Menyediakan jadual pencucian yang sempurna (Operasi 24 jam)
- f) Tiada urungan/kesan urungan tikus/lipas
- g) Mematuhi Peraturan-Peraturan Kawalan Hasil Tembakau, 2004

ASPEK-ASPEK LAIN (DIGALAKKAN)

- a) Kebersihan dan pengindahan persekitaran
- b) Menyediakan mesin pembuat ais/mencuci pinggan
- c) Memasang perangkap sisa makanan, minyak & lemak.

INISIATIF

Potongan 20% lesen premis tahunan akan diberikan kepada premis yang berjaya mengekalkan sijil gred A yang diperolehi secara berterusan selama tempoh 12 bulan (1 tahun).

PEMBATALAN

Pengiktirafan yang diberikan ini boleh ditarikbalik atau dibatalkan setelah diperakurkan oleh Pengarah Kesihatan Bandaraya dalam keadaan seperti berikut :-

- Premis makanan yang diberikan pengiktirafan sijil Gred A, penilaian berterusan akan dijalankan 3 bulan sekali atau pada bila-bila masa. Sekiranya terdapat penurunan markah penilaian bawah 85% atau pelanggaran mana-mana peruntukan Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (Majlis Perbandaran Ipoh) 1981 dan Undang Kecil Pengawalan Dan Pengawasan Tempat-Tempat Makanan (Majlis Perbandaran Ipoh) 1981 maka pengiktirafan akan ditarik balik tanpa sebarang notis.
- Sekiranya pemegang lesen melanggari syarat-syarat Kebenaran permit "Outdoor Café" atau Akta Jalan Parit Dan Bangunan 1974 serta garis panduan yang berkaitan dari masa ke semasa.

Permohonan berkaitan hendaklah dikemukakan kepada:-

Jabatan Kesihatan

Majlis Bandaraya Ipoh
Tingkat 5,
Jalan Sultan Abdul Jalil,
Greentown, 30450 Ipoh,
Perak Darul Ridzuan

Untuk keterangan lanjut, sila hubungi
Tel : 05 - 208 3286/3289/3290/3287

HOTLINE MBI

05-255 1515

* Pindaan dan perubahan apa-apa perkara di atas adalah tertakluk kepada kelulusan semasa oleh Majlis

PROGRAM PENGGREDAN PREMIS RESTORAN / KEDAI MAKAN & KAFE



MAJLIS BANDARAYA IPOH

IPOH BERSIH, HIJAU & MEMBANGUN

PENGENALAN

Sistem penggredan premis makanan adalah satu kaedah yang tersusun dan bersistematik dalam memberi pengiktirafan kepada pengusaha premis makanan restoran/kedai makan dan kafe yang berusaha gigih untuk memberi perkhidmatan jualan makanan dan minuman yang bersih, selamat dan berkualiti dengan mematuhi semua peraturan-peraturan dan garis panduan yang ditetapkan oleh pihak Majlis Bandaraya Ipoh.

Sistem ini bertujuan memberi panduan kepada orang awam/pelanggan supaya dapat membandingkan kebersihan premis makanan yang diliktiraf dengan premis makanan yang lain berpandukan kepada tanda gred yang dipamerkan di premis.

Sistem ini juga menggalakkan budaya saling yang sihat di kalangan pemegang lesen bagi meningkatkan tahap kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan dan minuman yang dijual kepada orang awam.

LATARBELAKANG

Penilaian premis makanan adalah merupakan salah satu tugas utama yang dijalankan Unit Keselamatan Dan Kualiti Makanan dalam memastikan tahap kebersihan premis makanan adalah bersih, selamat dan mematuhi syarat-syarat perlesenan premis makanan, Akta Makanan 1983 dan Peraturan- Peraturan Makanan 1985.

Kesemua pelesen adalah bertanggungjawab untuk mengamalkan tahap kebersihan, kualiti dan keselamatan makanan selaras dengan peruntukan Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (Majlis Perbandaran Ipoh) 1981 dan Undang-Undang Kecil Pengawalan Dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (Majlis Perbandaran Ipoh) 1981.

Premis Makanan yang telah dilesenkan akan dinilai dari masa ke semasa. Pada tahun 2009, sebanyak 1172 premis makanan yang telah dilesen dan dinilai, di mana sebanyak 966 premis atau 82.4% mencapai markah penilaian 75%-100%, manakala sebanyak 202 premis atau 17.2% premis makanan mencapai markah penilaian premis di antara 65%-74% dan 2 premis atau 0.4% premis makanan mencapai markah penilaian di bawah 64%.

Tindakan tawaran kompaun akan dikeluarkan kepada pelesen yang melanggar peruntukan Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (MPI) 1981 dan Undang-Undang Kecil Pengawalan Dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (MPI) 1981. Pada tahun 2009 sebanyak 559 tawaran kompaun bermilai sebanyak RM99,430.00 telah dikeluarkan oleh Jabatan Kesihatan, Majlis Bandaraya Ipoh.

PELAKSANAAN SISTEM PENGGREDAN

Penilaian premis makanan dijalankan dengan borang penilaian restoran/kedai makanan - KKM 3PI pada setiap 3 bulan sekali untuk premis yang layak mendapat pengiktirafan.

Pengiktirafan Gred A hanya diberikan kepada premis yang mematuhi syarat-syarat berikut :-

- Mencapai markah penilaian 85% - 100%
- Mematuhi semua syarat-syarat WAJIB Majlis.
- Diperakuan oleh Pengarah Kesihatan Majlis Bandaraya Ipoh.



KRITERIA DAN SYARAT-SYARAT YANG PERLU DIPATUHII

PENGURUSAN & KEBERSIHAN

Dewan Makan

- a) Lantai
- b) Dinding
- c) Pengudaraan & pencahayaan
- d) Kipas/saluran hawa dingin
- e) Tingkap
- f) Peralatan

Tempat Untuk Menyedia Makanan

- a) Lantai
- b) Dinding
- c) Perkakas dapur
- d) Meja penyediaan makanan
- e) Sistem ekzos
- f) Sink/basin cuci tangan
- g) Tong sampah

Tempat Penyimpanan Makanan

- a) Lantai
- b) Dinding
- c) Rak-rak
- d) Bekas penyimpanan
- e) Tiada barang-barang peribadi yang disimpan di bilik stor
- f) Dilarang meletak makanan di paras lantai

Tandas

- a) Lantai
- b) Dinding
- c) Basin
- d) W.C/urinal
- e) Pengering tangan/tisu/kertas Tandas/sabun/bakul sampah

KEBERSIHAN DIRI

- a) Pernakalan topi/apron – sempurna
- b) Kebersihan diri (kuku, rambut dll)
- c) Permeriksaan kesihatan & suntikan Vaksin typhoid
- d) Sijil kursus pengendali makanan
- e) Penggunaan sarung tangan @ penyepit