

## **KELULUSAN LESEN SERTA MERTA**

### **JENIS LESEN/PERMIT**

- Lesen Serta Merta (Tanpa Syarat Khusus)
- Lesen Serta Merta (Dengan Syarat Khusus)
- Lesen Kiosk (Dalam Kompleks Membeli Belah)
- Permit Sementara Iklan (Kain Rentang)
- Permit Sementara Jualan/Promosi (Khemah)
- Permit Sementara Kerusi/Meja (Kakilima Restoran)

### 1. **SENARAI LESEN SERTA MERTA (Tanpa Syarat Khusus)**

#### **BIL. JENIS PERNIAGAAN :**

1. Kedai Aksesori Kereta (Jualan sahaja)
2. Kedai Aksesori Wanita
3. Kedai Alat-alat Sukan
4. Kedai Barang Hiasa/Hiasan Dalaman
5. Kedai Barang Elektrik /Alat Hawa Dingin
6. Kedai barang Plastik /Pinggan Mangkuk
7. Kedai Basikal
8. Kedai Bingkai Gambar
9. Kedai Bot/Jet Ski (Jual sahaja)
10. Kedai Buku Alat Tulis.
11. Kedai Bunga.
12. Kedai Cermin Mata.
13. Kedai Dobi.
14. Kedai Emas.
15. Kedai Gambar.
16. Kedai Gunting Rambut.
17. Kedai Jahit Pakaian.
18. Kedai Jam.
19. Kedai Batu Nesan & Keranda
20. Kedai Jual Cermin Kereta & Eksos Kereta /Kereta (Jual sahaja)
21. Kedai Jual Ubatan Cina /Ubatan Tradisional
22. Kedai Pasu
23. Kedai Komputer
24. kedai Kraf tangan/Cenderamata.
25. Kedai Kunci
26. Kedai Mainan Kanak-kanak.
27. Kedai Menjual Permaidani/Cermin

28. Kedai Pakaian.
29. Kedai Perabot
30. Kedai Peralatan Rumah /Dapur.
31. Kedai Fotostat
32. Kedai Plumbing
33. Kedai sekolah Jahitan
34. Kedai Telefon/Aksesori
35. Pejabat Urusan/Insuran.
36. Kedai Jual Peralatan Keagamaan.
37. Kedai Jual Peralatan Makmal /Saintifik
38. Butik (Pakaian /Kasut / Kosmetik)
39. Stor (Tidak Berisiko)
40. Kedai Kelengkapan Bilik Mandi.
41. Kedai Perhiasan Lampu.
42. KedaiAndaman Pengantin (Tanpa Perkhidmatan Urut)
43. Kedai Akuarium
44. Pusat Senaman/Aerobik
45. Kedai Menjual Jubin
46. Kedai Bahan-bahan besi atau logam
47. Kedai Jual Kereta / Motosikal Baru.
48. Pusat Studio Muzik / Rakaman.
49. Iklan / Papan Iklan Bercahaya / Papan Tanda Premis
50. Papan Iklan Tidak Bercahaya

2. **SENARAI LESEN SERTA MERTA (Dengan Syarat Khusus)**

**BIL. JENIS PERNIAGAAN**

1. Kedai Aiskrim
2. Kedai Kawalan Serangga (Jual Ubat)
3. Kedai Runcit / Pasar Mini
4. Kedai Produk Kesihatan / Makanan Kesihatan
5. Restoran /Kedai Makan.
6. Tadika / Taska
7. Hotel Bajet / Rumah Tumpangan.

### 3. **SYARAT-SYARAT KELULUSAN LESEN SERTA MERTA**

#### 3.1 **SYARAT-SYARAT AM**

##### 3.1.1 **KESELAMATAN**

- a. Menyediakan 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.
- c. Pencahayaan dan pengudaraan hendaklah mencukupi di dalam premis.
- d. Stor dan tangga serta pintu kecemasan hendaklah diselenggara dengan baik.
- e. Di larang membuat sebarang kerja atau meletakkan barang-barang di atas kawasan awam seperti kakilima, lorong , jalan, siarkaki, longkang dan pintu keluar/masuk kecuali dengan kebenaran Majlis.

##### 3.1.2 **KEBERSIHAN**

- a. Premis hendaklah mempunyai sistem bekalan air, elektrik dan pembentungan yang sempurna, berkeadaan baik dan selamat.
- b. Mempamerkan papan tanda `Dilarang Meroko' dan `Menjaga Kebersihan'.
- c. Seluruh premis di kawasan dalam dan luar hendaklah sentiasa bersih, berkeadaan baik, bebas daripada serangga dan rodensia atau haiwan pemeliharaan dan kacauganggu.
- d. Tandas dan bilik air hendaklah sentiasa baik dan bersih.
- e. Saliran air kumbahan hendaklah disalurkan ke sistem pembentungan.

##### 3.1.3 **PEMBUANGAN SAMPAH**

- a. Premis hendaklah mempunyai tong sampah bertudung yang sempurna dan mencukupi serta berkeadaan bersih dan baik.
- b. Penggunaan karung plastik adalah diwajibkan.

#### 3.1.4 **LAIN-LAIN**

- a. Dilarang menjalankan aktiviti atau pekerjaan lain di premis tanpa lesen atau kebenaran Majlis.
- b. Pada hari-hari Kebesaran Negeri dan Kebangsaan, bendera Negeri Selangor dan bendera Malaysia hendaklah dikibarkan.
- c. Pemegang lesen digalakkan mempamerkan gambar-gambar Seri Paduka Baginda Yang Di Pertuan Agung, Seri Paduka Baginda Raja Permaisuri Agung dan DYMM Sultan Selangor.

### 3.2 **SYARAT-SYARAT KHAS (LESEN PREMIS MAKANAN)**

#### 3.2.1 **PENGENDALI MAKANAN**

- a. Semua Pengendali Makanan hendaklah mendapatkan pemeriksaan Pegawai Perubatan dan suntikan TY2 untuk layak mengendali makanan.
- b. Semua pengendali makanan hendaklah menghadiri Kursus Pengendalian Makanan (KPM) yang diiktiraf oleh Majlis.
- c. Semua Pengendali Makanan diwajibkan memakai apron yang berwarna cerah dan penutup kepala yang bersih.
- d. Semua Pengendali Makanan dilarang :
  - i. Berkuku panjang dan kotor
  - ii. Merokok semasa mengendali makanan.
  - iii. Memakai selipar dan sandal
  - iv. Menyentuh dan mengambil makanan yang dimasak dengan tangan .

(Hendaklah menggunakan sarung tangan & peralatan yang sesuai)

### 3.2.2 **RUANG MAKAN**

- a. Lantai ruang makan hendaklah pasang dengan jubin yang sempurna dan jubin dinding hendaklah sekurang-kurangnya 1.5.meter dari lantai.
- b. Menyediakan sinki dan bahan pencuci tangan yang mencukupi untuk kemudahan pelanggan.

### 3.2.3 **RUANG DAPUR**

- a. Menyediakan tempat penyediaan makanan yang mencukupi dan sentiasa dalam keadaan bersih.
- b. 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 di ruang bawah peti sejuk).
- c. Mengadakan cerobong asap dan/atau kipas hawa panas di tempat-tempat memasak makanan.
- d. Semua barang-barang atau peralatan dan bahan-bahan makanan hendaklah berkeadaan baik dan bersih. Dilarang meletakkan barang makanan di atas lantai.
- e. Mengadakan perangkap minyak atau lemak di sinki dan tempat membasuh peralatan penyediaan makanan.
- f. Dinding dan lantai dapur, tempat penyediaan makanan hendaklah dipasang dengan jubin yang sempurna sehingga siling dapur.
- g. Menyediakan sinki (sekurang-kurangnya 2 unit ) untuk mencuci peralatan penyediaan makanan . Dilarang sama sekali mencuci peralatan penyediaan makanan di atas lantai.
- h. Tandas hendaklah disudahi dengan jubin dan sentiasa bersih serta menyediakan bahan pencuci yang mencukupi dan sesuai.

#### 3.2.4 **STOR PENYIMPANAN**

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 dan sebagainya. Di larang meletak makanan di atas lantai.

#### 3.2.5 **LAIN-LAIN**

- a. Makanan yang telah dimasak hendaklah sentiasa bertutup dan bebas dari hurungan serangga seperti lalat dan lipas.
- b. Keseluruhan premis hendaklah bebas daripada serangga dan haiwan ridensia serta haiwan peliharaan.