

BAHAGIAN PELESENAN**SYARAT-SYARAT AM BAGI KELULUSAN LESEN PASAR BORONG / BASAH.**

BIL	PERKARA
1	Lokasi pasar hendaklah di kawasan perniagaan atau perindustrian sahaja.
2	<p>Struktur - gerai-gerai pasar hendaklah disusun dengan teratur mengikut jenis-jenisnya yang sempurna seperti:-</p> <p>A) Makanan mentah dan basah:- ∴ daging lembu, kambing, ayam, itik, khinzir dan sebagainya. ∴ Ikan (hasil lautan dan air tawar) ∴ Sayur-sayuran ∴ Buah-buahan ∴ Bunga dan hasil tanaman ∴ Kelapa Dan sebagainya</p> <p>B) Makanan kering:- ∴ barang runcit ∴ telur , dan sebagainya</p> <p>C) makanan dan minuman yang sedia dimakan / diminum:- ∴ kuih muih ∴ air minuman ∴ dan sebagainya</p> <p>D) lain-lain:- ∴ pakaian ∴ barang-barang plastic dan sebagainya.</p>
3	Lantai hendaklah disudahi dengan bahan yang sempurna dan tahan lasak serta tidak licin, senang dicuci dan berwarna ringan seperti jubin (heavy duty) dan keluli yang sesuai atau bahan yang seketara.
4	Dinding hendaklah disudahi dengan bahan yang sempurna dan tahan lasak, senang dicuci serta berwarna ringan seperti jubin (heavy duty), keluli yang sesuai atau bahan yang seketara tingginya sehingga paras siling.
5	Kaunter dan meja jualan atau pameran makanan hendaklah daripada bahan yang sempurna, tahan lasak dan senang dicuci seperti keluli, jubin, marmar atau bahan yang seketara.
6	Semua perkakas dan alat yang digunakan hendaklah daripada bahan tahan lasak, senang dicuci dan tidak berkarat seperti keluli atau bahan yang seketara.
7	Seluruh premis hendaklah sentiasa diselenggarakan dengan baik, bersih dan kemas serta tidak menghalang mana-mana laluan, perjalanan, parit, pintu keluar-masuk, tangga dan sebagainya.
8	Tempat jualan, simpanan dan hidangan atau penyediaan makanan / minuman yang siap untuk dimakan / diminum hendaklah mempunyai siling yang sempurna diperbuat daripada bahan yang mudah dicuci dan dalam keadaan bersih dan baik.
9	Premis hendaklah mempunyai pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi dan sempurna termasuk pencahayaan dan pengudaraan kecemasan.

BIL	PERKARA
10	Mengadakan loji rawatan kumbahan premis yang sempurna dan lengkap untuk rawatan segala air kotor seperti air najis, kencing, darah, lemak-lemak, sisa-sisa bangkai binatang, kelodak-kelodak, minyak kimia dan sebagainya dengan memuaskan. Air kumbahan yang telah dirawat hendaklah mematuhi piawaian kualiti air yang telah ditetapkan oleh Jabatan Alam Sekitar.
11	Gerai-gerai pasar hendaklah disusun dengan teratur dengan ruang yang mencukupi untuk jualan / laluan pengera-pengera dan pelanggan.
12	Premis hendaklah mempunyai tandas yang sempurna dan mencukupi, dilengkapi dengan kemudahan membasuh seperti sabun, pili air, timba, basin dan sebagainya untuk lelaki dan perempuan berasingan.
13	Premis hendaklah berpagar dengan pintu keluar masuk dan lampu keselamatan dan kecemasan yang sempurna dan selamat.
14	Premis hendaklah mempunyai pejabat untuk kegunaan kakitangan dan pekerja untuk pengurusan, penyeliaan dan penyelenggaraan pasar dan stor simpanan peralatan dan perkakas.
15	Premis hendaklah mempunyai pondok pengawal dan perkhidmatan keselamatan 24 jam.
16	Premis hendaklah mempunyai bilik sejuk (cold room) atau ruang peti sejuk yang mencukupi dan sempurna untuk menyimpan daging, ikan, ayam, itik, sayuran dan sebagainya.
17	Premis hendaklah mempunyai perkhidmatan dan kemudahan-kemudahan yang sesuai untuk pembuangan sampah dan pelupusan sampah sarap yang sempurna dan mencukupi bagi semua jenis sampah termasuk sampah biasa, sampah binaan, sampah komersial, sampah pertanian, bahan-bahan buangan terjadual (scheduled wastes) racun serta bahan buangan yang boleh di guna semula (recycled wastes) dan merbahaya (dangerous and hazardous wastes) seperti bahan buangan letupan, radioaktif dan sebagainya yang berkenaan.
18	Tiap-tiap gerai dalam premis hendaklah disediakan dengan tong sampah yang mencukupi dan sempurna seperti yang diluluskan oleh Jabatan Pelesenan Dan Penguatkuasaan.
19	Pekerja-pekerja hendaklah memakai pakaian seragam dan menggunakan alat perlindungan yang sempurna, bersih dan selamat serta diberikan "locker" atau tempat yang sesuai untuk simpanannya.
20	Memasang papan tanda larangan merokok, dilarang masuk tanpa urusan, utamakan keselamatan dan kebersihan serta waktu buka dan tutup dan sebagainya yang diperlukan.
21	Premis hendaklah mempunyai sistem bekalan air Jabatan Bekalan Air / Elektrik dan sistem pembentungan yang sempurna dan berkeadaan baik / selamat.
22	Mengadakan alat pemadam api yang sempurna dan mencukupi yang diluluskan oleh pihak bomba serta kemudahan telefon dipremis.
23	Bangkai dan sisa-sisa binatang yang berpenyakit dan rosak hendaklah dihapuskan dengan sempurna secara pembakaran (incineration) atau loji "rendering" seperti yang diluluskan oleh Majlis Daerah Kuala Selangor.
24	Peralatan dan perkakas yang digunakan untuk memotong, mencincang dan bekas meletak, simpanan daging, ayam ikan dan sebagainya hendaklah daripada bahan yang tahan lama dan tidak berkarat seperti plastik atau keluli yang sempurna dan selamat.
25	Setiap gerai hendaklah disediakan dengan pili air dan sinki basuhan yang sempurna.
26	Dilarang menguna mana-mana bilik atau ruang premis sebagai tempat tidur, bermain judi, makan atau menjalankan apa-apa aktiviti di premis itu tanpa kebenaran secara bertulis daripada pihak Majlis Daerah Kuala Selangor.

BIL	PERKARA
27	Mengadakan cermin keselamatan (safety mirror) yang sempurna dan mencukupi di mana-mana persimpangan, liku, sudut jalan kenderaan atau laluan "fork-lift" di tempat rak-rak yang tinggi di mana pandangan laluan disitu telah terhalang.
28	Pengendali makanan masak (ready prepared food / drinks) hendaklah di suntik TY2 dan di sah layak mengendali makanan serta menghadiri kursus pengendalian makanan.
29	Semua barang-barang di premis hendaklah diletak / disimpan atas rak-rak / pallet berbahan tahan lama, senang dicuci dan boleh diguna semula seperti besi dan plastic yang sempurna, dengan bersih, kemas dan teratur.
30	Seluruh premis hendaklah sentiasa bebas daripada serangga, tikus dan haiwan perosak dan perkhidmatan ini hendaklah dilaksanakan oleh syarikat ini dilesenkan oleh MDKS.
31	Mengadakan garisan kuning keselamatan yang sempurna di tempat pekerjaan dan stor untuk laluan pengangkutan barangan dan pekerja / pelanggan.
32	Seluruh premis hendaklah mempunyai sistem perparitan yang baik seperti longkang gerlis (glazed invert drains), keluli, ceramik (heavy duty) dan sebagainya serta cerunan parit yang sempurna supaya air kotor dapat mengalir dengan memuaskannya (self-cleansing).
33	<p>Keluasan gerai-gerai hendaklah sesuai dan mencukupi untuk menjalankan perniagaan dengan sempurna dan selamat mengikut jenis jualannya seperti berikut :-</p> <p>Gerai makanan / minuman -sekurang-kurangnya (10 kaki x 15 kaki)</p> <p>Gerai ikan, daging, sayur, runcit, telur, kelapa, buah-buahan, bunga dan sebagainya - sekurang-kurangnya (10 kaki x 10 kaki)</p>
34	Tahap bunyi bising yang dibenarkan hendaklah tidak melebihi 60 decibel yang tercatat di sempadan premis dan 40 decibel yang tercatat di dalam mana-mana bangunan.
35	Premis hendaklah mempunyai kemudahan rawatan perubatan kecemasan yang lengkap dan mencukupi seperti peti ubat dan lain-lain alat perubatan yang diperlukan oleh pekerja.
36	Mengadakan perkhidmatan kontraktor pembuangan sampah yang dilesenkan oleh MDKS.