

KEADAAN premis yang kotor dikesan di premis makanan atau minuman dan Pusat Penjaja Makanan Statik di sekitar Kuala Lumpur dalam Operasi Sepadu Bersih, kelmarin.

'TERNAK' LIPAS BAWAH DAPUR!

DBKL serbu beberapa restoran berkeadaan jijik di ibu kota

Oleh Nurul Hidayah Bahaudin
nurul.hidayah@hmetro.com.my

Kuala Lumpur

Ternak' lipas di kawasan dapur restoran selain saluran longkang tersumbat hingga menyebabkan sisa dan lemak busuk melimpah keluar.

Itu antara keadaan jijik beberapa restoran di ibu kota yang tidak diselenggara dengan baik oleh pemilik dan pekerja premis.

Tindakan menyalahi undang-undang perlesenan itu dibongkar susulan Operasi Sepadu Bersih dilakukan anggota Bahagian Kesihatan Persekitaran serta Jabatan Kesihatan dan Alam Sekitar Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL), kelmarin.

Jurucakap DBKL berkata, operasi diketuai Pegawai Kesihatan Persekitaran Jabatan Kesihatan dan Alam Sekitar DBKL, Mazlan Daham turut membabitkan 46 anggota dan kakitangan DBKL.

"Operasi dijalankan di Jalan Pahang, Jalan Lumut, Taman Pusat Kepong, Jalan Langkawi, Taman Teratai Mewah, KL East Mall, Leisure Mall Taman Segar, Taman Miharja dan Pusat Penjaja Statik Taman Mulia di sini.



Sebanyak 58 kompaun dikeluarkan atas pelbagai kesalahan dalam Operasi Sepadu Bersih terhadap premis makanan atau minuman dan Pusat Penjaja Makanan Statik di sekitar ibu negara"

Jurucakap DBKL

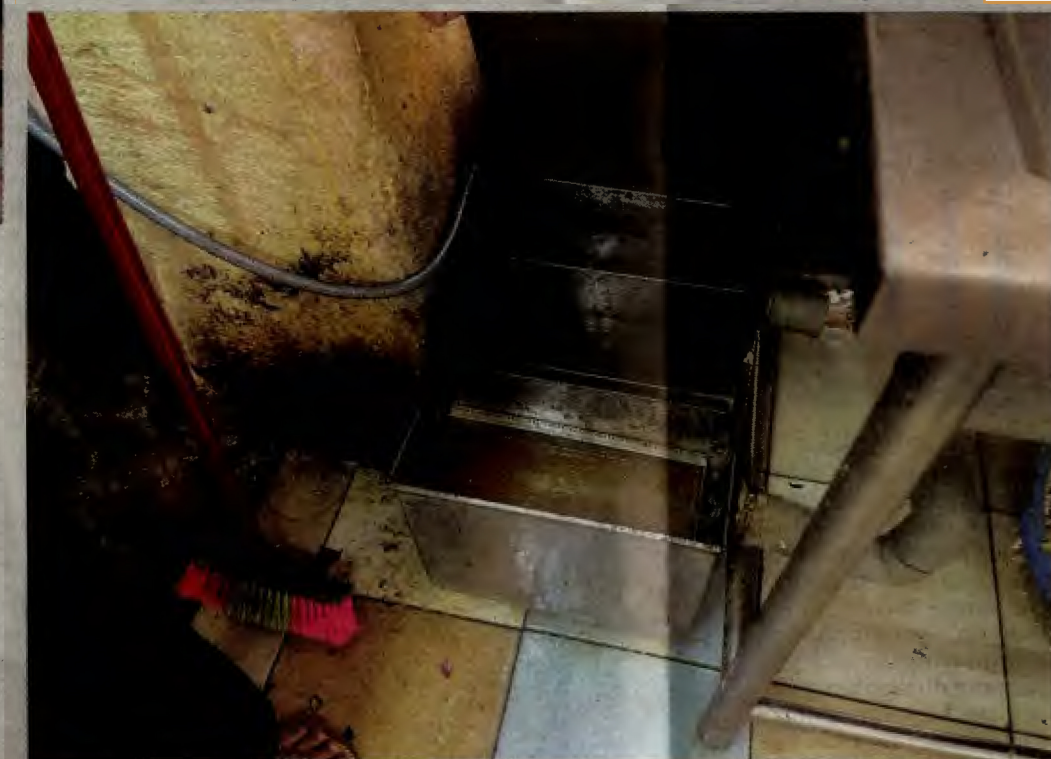
"Sebanyak 58 kompaun dikeluarkan atas pelbagai kesalahan dalam Operasi Sepadu Bersih terhadap premis ma-

kanan atau minuman dan Pusat Penjaja Makanan Statik di sekitar ibu negara.

"Sebanyak 62 premis dilawati dan 20 daripadanya adalah pusat penjaja namun 30 premis tidak beroperasi dan hanya sebanyak 32 sahaja premis diperiksa.

"Hasil pemeriksaan dilakukan, sebuah premis dikenakan tindakan penutupan mengikut Seksyen 11 Akta Makanan 1983.

"Sebanyak 58 kompaun dikeluarkan atas pelbagai kesalahan mengikut Undang-Undang Kecil Pelesenan Petempatan Makanan Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur (WPKL) 2016 dan Undang-Un-



PERANGKAP minyak tidak diselenggara dengan baik menyebabkan tersumbat serta berbau.

dang Pelesenan Penjaja WPKL 2016," katanya.

Menurutnya, tindakan penguatkuasaan turut dikenakan terhadap premis terbabit kerana gagal mematuhi kehendak-kehendak kesihatan seperti menjalankan perniagaan tanpa lesen perniagaan sah dan pemilik atau pekerja gagal mendapatkan suntikan tifoid dan menghadiri kursus.

"Selain itu, ada juga perangkap minyak tidak diselenggara dengan baik menyebabkan

tersumbat serta berbau dan sisa bersama lemak melimpah keluar. Lantai dan dinding di ruang dapur kotor dan berdebu hitam.

"Ada juga premis melakukan pembersihan ala kadar dan tiada jadual pembersihan secara berkala. Terdapat huru-hara lipas di bahagian dapur premis dan menjalankan kerja pencucian di lorong belakang, hadapan dan tepi premis.

"Malah ada premis meletakkan bahan makanan dan per-

kakas serta alat kelengkapan memasak dan pinggan mangkuk di atas lantai, tidak menggunakan bahan pembungkus bekas makanan dari produk biodegradasi serta tidak memasang alat cerobong penyedut asap," katanya.

Katanya, DBKL akan meneruskan tindakan seumpama itu dari semasa ke semasa bagi memastikan pengusaha premis makanan mematuhi kehendak kesihatan yang ditetapkan.