



KEADAAN premis yang kotor dan berbau busuk dengan pengendalian pembuangan sisa tidak teratur antara kesalahan dikesan dilakukan pemilik premis dalam Operasi Sepadu Bersih di ibu negara kelmarin.



SEBAHAGIAN sisa makanan dan najis tikus ditemui anggota penguat kuasa dalam serbuan dijalankan di dapur sebuah restoran kelmarin.

Tiga premis di ibu negara diarah tutup susulan tahap kebersihan tidak memuaskan

Najis tikus bersepah di dapur premis

Oleh SITI A'ISYAH SUKAIMI

PETALING JAYA – Tiga premis makanan diarahkan tutup susulan penemuan najis tikus di ruangan dapur selain keadaan ruang niaga yang kotor dan berbau dalam Operasi Sepadu Bersih di sekitar ibu negara kelmarin.

Najis tikus serta sisa makanan yang bersepah di lantai premis termasuk keadaan longkang yang tidak diselenggara

dengan bersih ditemui sepasukan anggota penguat kuasa Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL).

Dalam operasi dengan kekuatan 23 anggota itu sebanyak 35 kompaun dikeluarkan melibatkan pelbagai kesalahan antaranya pembuangan sisa tidak teratur.

Menurut DBKL, operasi dijalankan pihaknya di sekitar Jalan Hujan Rahmat, Jalan Radin

Bagus dan Jalan Radin Tengah di Parlimen Seputeh, Jalan Lang Kuning dan dua premis komersial di Parlimen Segambut serta Jalan Development dan Jalan Metro Perdana di Parlimen Kepong.

"Sejumlah 30 premis telah diperiksa dan hasilnya tiga premis dikenakan tindakan arahan penutupan yang mana satu daripadanya di bawah Seksyen 11 Akta Makanan 1983

dan dua lagi mengikut UUK 28(1) Undang-undang Kecil Pelesenan Petempatan Makanan (WPKL) 2016.

"Dalam masa sama, 35 kompaun dikeluarkan atas pelbagai kesalahan di bawah Undang-Undang Kecil Pelesenan Petempatan Makanan (WPKL) 2016 dan Undang-undang Kecil Pengendali Makanan 1979," katanya dalam satu kenyataan semalam.

Sementara itu, antara ke-

salahan dikesan dilakukan ialah pekerja tiada suntikan tifoid, premis kotor dan berbau busuk dengan pengendalian pembuangan sisa tidak teratur serta terdapat najis tikus di kawasan dapur.

"Kalau pemilik premis tidak mahu berubah, gunakan hak anda sebagai pelanggan. Pastikan premis bersih pilihan anda. Jadi lebih peka mengenai hal kesihatan kebersihan dan keselamatan makanan," jelasnya.