

SYARAT-SYARAT PERMOHONAN LESEN PEMROSESAN AYAM

1. Mengemukakan sesalinan pelan yang telah diluluskan oleh Majlis Perbandaran Seberang Perai.
2. Mengemukakan sesalinan surat kelulusan Jabatan Alam Sekitar Negeri Pulau Pinang.
3. Premis hendaklah dijaga dalam keadaan bersih, pengudaraan yang cukup, bebas dari haiwan lain, serangga, habuk dan lain-lain yang boleh menyebabkan daging tercemar.
4. Bekalan air, elektrik, kemudahan peparitan termasuk rawatan effluen dan pembuangan sisa-sisa penyembelihan hendaklah disediakan.
5. Penyediaan daging hendaklah dilakukan dalam keadaan bersih.
6. Bilik-bilik yang berasingan hendaklah disediakan untuk sembelih (pengeluaran darah) dan pembuangan bulu, pengeluaran isi perut dan basuh serta pembungkusan.
7. Sisa-sisa penyembelihan sebelum diangkut keluar untuk dibuang hendaklah disimpan dalam keadaan yang tidak mendatangkan kacau gangguan.
8. Dilarang makan, minum dan merokok di tempat penyediaan daging.
9. Hanya kimia yang dibenarkan boleh diletak, disimpan dan diguna di tempat menyembelih.
10. Premis tidak boleh diguna untuk tujuan lain selain dari memproses ayam.
11. Kenderaan untuk mengangkut daging hendaklah sentiasa bersih. Kenderaan yang diguna untuk mengangkut lain-lain bahan hendaklah dicuci dan dinyahjangkitkan sebelum mengangkut daging.
12. Daging ayam yang telah diproses hendaklah dielakan secara berkesan daripada tercemar.
13. Tangan pekerja hendaklah dicuci dengan sabun antiseptik sebelum memulakan kerja, selepas ke tandas, selepas terdedah kepada alat-alat yang tercemar dan setiap kali selepas waktu rehat.