



GARIS PANDUAN PENGURUSAN PERANGKAP MINYAK DI PREMIS MAKANAN DI KAWASAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN

(Pindaan Tahun 2025)

KEMENTERIAN PERUMAHAN DAN KERAJAAN TEMPATAN

PRAKATA

Garis panduan ini dikeluarkan oleh Jabatan Kerajaan Tempatan, Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan dan merupakan satu dokumen sebagai panduan mengenai pengurusan perangkap minyak di premis makanan bagi tujuan pengawalan pencemaran air dari sumber. Garis panduan ini adalah penambahbaikan kepada garis panduan sedia ada berdasarkan hasil penemuan dalam kajian yang telah dilaksanakan.

Garis panduan ini disediakan selaras dengan keputusan mesyuarat Majlis Negara bagi Kerajaan Tempatan ke-53 (MNKT- 53) pada tahun 2005 yang mewajibkan penggunaan alat penapis sisa makanan (pepejal) dan minyak atau dikenali juga sebagai perangkap minyak di premis makanan di dalam kawasan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) di seluruh negara melalui syarat pengeluaran dan pembaharuan lesen perniagaan.

Garis panduan ini merangkumi aspek pemasangan perangkap minyak, penyenggaraan, pengurusan sisa serta penguatkuasaan PBT bagi perangkap minyak jenis individu dan komunal.

Sebarang pertanyaan boleh diajukan kepada:

Bahagian Perunding Kejuruteraan Kesihatan Umum
Jabatan Kerajaan Tempatan,

Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan

Aras 26, No 51, Persiaran Perdana, Presint 4,

Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan,

62100 Putrajaya

Webmail: <http://www.kpkt.gov.my> atau

<http://www.jkt.gov.my>

Telefon: 03- 8891 3330

Faks: 03- 8891 3097

PENGHARGAAN

Setinggi-tinggi penghargaan daripada pihak Jabatan Kerajaan Tempatan kepada ahli-ahli jawatankuasa penyediaan Garis Panduan ini yang terdiri daripada pelbagai Kementerian, Jabatan, Pihak Berkuasa Tempatan, Agensi awam dan swasta seperti berikut:

- Jabatan Alam Sekitar
- Jabatan Pengairan dan Saliran
- Jabatan Pengurusan Sisa Pepejal Negara
- Jabatan Perkhidmatan Pembetulan
- Suruhanjaya Perkhidmatan Air Negara
- Dewan Bandaraya Kota Kinabalu
- Dewan Bandaraya Kuala Lumpur
- Perbadanan Putrajaya
- Majlis Bandaraya Alor Setar
- Majlis Bandaraya Ipoh
- Majlis Bandaraya Johor Bahru
- Majlis Bandaraya Kuala Terengganu
- Majlis Bandaraya Melaka Bersejarah
- Majlis Bandaraya Petaling Jaya
- Majlis Bandaraya Shah Alam
- Majlis Bandaraya Kuantan
- Majlis Bandaraya Seremban
- Majlis Bandaraya Seberang Perai
- Majlis Bandaraya Pulau Pinang
- Majlis Perbandaran Ampang Jaya
- Majlis Perbandaran Bentong
- Majlis Perbandaran Hang Tuah Jaya
- Majlis Perbandaran Kajang
- Majlis Perbandaran Kluang
- Majlis Perbandaran Kota Bharu
- Majlis Perbandaran Kulai
- Majlis Perbandaran Kulim
- Majlis Perbandaran Langkawi
- Majlis Perbandaran Manjung
- Majlis Perbandaran Pasir Gudang
- Majlis Perbandaran Selayang
- Majlis Perbandaran Sibu
- Majlis Perbandaran Taiping
- Majlis Perbandaran Tawau
- Majlis Perbandaran Dungun
- Majlis Perbandaran Hulu Selangor
- Majlis Perbandaran Kuala Selangor
- Majlis Daerah Jerantut
- Majlis Daerah Kuala Pilah
- Majlis Daerah Lipis
- Majlis Daerah Pengkalan Hulu
- Majlis Daerah Tampin
- Majlis Daerah Yong Peng
- Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam
- Indah Water Konsortium Sdn Bhd
- SIRIM Bhd Corporation
- Perbadanan Harta Intelek Malaysia (MyIPO)

ISI KANDUNGAN

1.0	PENDAHULUAN	3
2.0	DEFINISI	4
3.0	OBJEKTIF	6
4.0	UNDANG-UNDANG DAN AKTA BERKAITAN	7
5.0	REKA BENTUK DAN PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK	15
6.0	OPERASI DAN PENYENGGARAAN	21
7.0	PENYAMBUNGAN PERANGKAP MINYAK KE SISTEM PEMBETUNGAN DAN TANGKI SEPTIK	24
8.0	PELUPUSAN SISA	26
9.0	SIMPANAN REKOD	27
10.0	RUJUKAN	28
11.0	LAMPIRAN	29

SENARAI RAJAH DAN JADUAL

- Rajah 1 Tipikal Komponen Asas Perangkap Minyak15
- Rajah 2 Ruang kosong (Minima)18
- Rajah 3 Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang Berada di dalam Tanah ke Tangki Septik24
- Rajah 4 Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang Berada di Atas Lantai ke Tangki Septik25
- Rajah 5 Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang Berada di di dalam Tanah ke Sistem Pembetungan25
- Rajah 6 Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang Berada di Atas Lantai ke Sistem Pembetungan26

- Jadual 1 Komponen Asas Perangkap Minyak dan Fungsinya16
- Jadual 2 Cadangan Saiz Perangkap Minyak Individu17
- Jadual 3 Cadangan Tatacara bagi Menyenggara Perangkap Minyak yang Berkesan21
- Jadual 4 Amalan Pengurusan Terbaik (*Best Management Practice*) di Premis Makanan dalam Pengurusan Lemak, Minyak dan Gris (FOG)23

1.0 PENDAHULUAN

- 1.1 Garis Panduan ini disediakan oleh Jabatan Kerajaan Tempatan, Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT), berdasarkan keputusan mesyuarat Majlis Negara bagi Kerajaan Tempatan ke-53 (MNKT-53) pada tahun 2005 yang mewajibkan penggunaan alat penapis sisa makanan (pepejal) dan minyak di premis makanan di dalam kawasan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) di seluruh negara melalui pengeluaran dan pembaharuan lesen perniagaan.
- 1.2 Pada masa kini, masalah pencemaran sungai telah menjadi semakin serius. Antara punca-punca yang dikenal pasti ialah pelepasan sisa makanan dan minyak dari premis makanan ke longkang dan sungai. Di dalam laporan kajian lembangan sungai yang dijalankan oleh Jabatan Alam Sekitar (JAS) di bawah Program Pencegahan Pencemaran dan Peningkatan Kualiti Air Sungai di bawah Rancangan Malaysia Kelapan (RMKe-8) dan Rancangan Malaysia Kesembilan (RMKe-9), premis makanan telah dikenal pasti sebagai salah satu penyumbang utama terhadap pencemaran sungai. Kualiti air limbah dari premis makanan pada umumnya mengandungi banyak sisa makanan, lemak, minyak, dan gris hasil daripada persiapan bahan mentah untuk masakan dan pembersihan peralatan dapur.
- 1.3 Perangkap minyak adalah alat yang berfungsi untuk mengasingkan sisa makanan, lemak dan minyak daripada air limbah sebelum air tersebut dialirkan ke sistem pembetungan atau tangki septik. Pemasangan perangkap minyak merupakan salah satu kaedah yang paling praktikal dalam menangani masalah pencemaran kepada sistem perairan.
- 1.4 Garis panduan ini sesuai untuk kegunaan semua PBT dan agensi berkaitan bagi pemasangan, penyenggaraan dan penguatkuasaan perangkap minyak sama ada jenis individu, komunal atau kedua-duanya untuk premis makanan. Garis panduan ini adalah penambahbaikan kepada garis panduan sedia ada yang diedarkan bersama Pekeliling KSU KPKT Bil.1 Tahun 2018. Pindaan ini

adalah berdasarkan penemuan kajian kaji selidik penggunaan perangkap minyak di premis makanan, pensampelan influen dan efluen perangkap minyak jenis individu dan komunal, perbandingan dengan negara-negara luar serta pengiraan dan pemilihan saiz reka bentuk perangkap minyak yang sesuai.

- 1.5 Pindaan utama melibatkan penambahbaikan bagi tiga (3) elemen berikut:
- i. Reka bentuk dan pemasangan perangkap minyak;
 - ii. Operasi dan penyenggaraan; dan
 - iii. Penyambungan perangkap minyak ke sistem pembedahan dan tangki septik bagi memenuhi keperluan pengurusan perangkap minyak di premis makanan berdasarkan keadaan semasa.

2.0 DEFINISI

- 2.1 Bagi tujuan garis panduan ini, definisi bagi istilah-istilah yang digunakan adalah seperti berikut:

Istilah	Keterangan
Pihak Berkuasa Tempatan (PBT)	Mana-mana Majlis Bandaraya, Majlis Perbandaran atau Majlis Daerah, mengikut mana-mana berkenaan, dan berhubungan dengan Wilayah Persekutuan ertinya Datuk Bandar Kuala Lumpur yang dilantik di bawah Seksyen 4 Akta Ibu Kota Persekutuan 1960 (Akta 190).
Perangkap minyak	Alat yang berfungsi untuk mengasingkan sisa makanan, lemak, minyak dan gris daripada air limbah sebelum air tersebut dialirkan ke sistem pembedahan atau tangki septik.
Air limbah (<i>Sullage</i>)	Air buangan daripada singki dalam bentuk cecair atau separa cecair yang berpunca daripada aktiviti basuhan/cucian bahan mentah, perkakasan memasak dan pinggan mangkuk bagi tujuan penyediaan makanan daripada mana-mana premis makanan.
Perangkap minyak individu	Perangkap minyak yang dipasang di satu singki dapur di premis makanan.

Perangkap minyak komunal	Perangkap minyak yang dibina melibatkan dua atau lebih singki dapur di sesuatu premis makanan atau dari beberapa premis makanan.
Lemak, minyak dan gris (FOG - <i>Fat, Oil and Grease</i>)	Lemak yang terdiri daripada lemak haiwan, sayur-sayuran dan minyak serta gris yang digunakan untuk memasak dan menyediakan makanan dan berkepekatan likat yang akhirnya akan mewujudkan halangan dalam sistem pembetungan atau tangki septik jika tidak dilupuskan.
Premis makanan	Mana-mana tempat atau premis di mana makanan dijual, sama ada disediakan di situ atau tidak, dan termasuklah kedai makan, restoran, kafetaria, hotel, kantin dan se bagainya di mana terdapat aktiviti basuhan yang menghasilkan air limbah.
Pemegang lesen	Individu yang telah dikeluarkan suatu lesen premis makanan oleh PBT di bawah Undang-undang kecil PBT tersebut.
Pengendali premis makanan	Orang yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan, menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan dan mengendalikan makanan yang berbungkus atau tidak berbungkus atau perkakas dalam mana-mana premis makanan.
Kontraktor	Individu atau syarikat yang dilantik bagi menjalankan kerja-kerja pemasangan, penyenggaraan, pengutipan atau pelupusan sisa makanan, minyak dan gris daripada perangkap minyak.
Jurutera Profesional	Seseorang yang berdaftar di bawah subseksyen 10(2), Akta Pendaftaran Jurutera 1967 (Akta 138).
Penyenggaraan	Kerja-kerja pengosongan, pembersihan dan pembaikan perangkap minyak.

3.0 OBJEKTIF

Objektif utama penyediaan garis panduan ini adalah untuk:

- 3.1 Meningkatkan kualiti air sungai selaras dengan Dasar Kebersihan Negara 2019, Pelan Tindakan Pembetungan Negara 2024 serta perundangan yang berkaitan pencemaran air / sungai.
- 3.2 Menyeragamkan dan menambahbaik syarat pelesenan serta keperluan untuk pemasangan, operasi dan penyenggaraan perangkap minyak bagi premis makanan di kawasan PBT.
- 3.3 Menyediakan panduan seragam kepada PBT dalam melaksanakan syarat pemasangan perangkap minyak bagi permohonan lesen baharu dan permohonan pembaharuan lesen premis makanan.
- 3.4 Sebagai panduan bagi pengurusan secara holistik meliputi reka bentuk, pemasangan, operasi dan penyenggaraan, pelupusan sisa perangkap minyak di premis makanan.
- 3.5 Memastikan budaya penyenggaraan perangkap minyak diterapkan dan diamalkan di kalangan pemilik premis.
- 3.6 Memastikan tiada pelepasan secara terus ke sistem saliran, perparitan, alur air dan sungai dengan melaksanakan sambungan kepada sistem pembetungan awam dan tangki septik.
- 3.7 Mempertingkatkan tahap kebersihan di premis makanan.

4.0 UNDANG-UNDANG DAN AKTA BERKAITAN

4.1 Sub perenggan 72(1)(c)(i) dan (ii), Akta Kerajaan Tempatan 1976 [Akta 171] memperuntukkan seperti yang berikut:

“72 (1) Sesuatu pihak berkuasa tempatan adalah mempunyai kuasa bagi melakukan semua atau mana-mana daripada perkara yang berikut, iaitu:

(c) untuk melesen bangunan sementara, gerai, meja, papan tunjuk, kereta sorong, gadi, trisikal atau bekas lain sama ada tetap pada sesuatu tempat atau tidak, yang didirikan atau digunakan untuk menjual atau mendedahkan untuk jualan –

(i) apa-apa makanan atau minuman di jalan, tempat awam atau tempat tumpuan awam atau di premis persendirian;

(ii) barang-barang lain daripada makanan atau minuman di jalan, tempat awam atau tempat tumpuan awam, dan untuk menyita, memusnahkan atau melupuskannya jika ia tidak dilesen sedemikian;”

4.2 PBT melalui peruntukan undang-undang seperti di atas, hendaklah mengambil usaha mengawal pencemaran air limbah daripada premis makanan melalui penetapan syarat-syarat lesen premis makanan dengan mewajibkan perkara seperti yang berikut:

- (i) penyediaan perangkap minyak sama ada jenis individu atau/dan komunal bagi semua premis makanan di kawasanya;
- (ii) penyediaan pelan penyenggaraan dan pelupusan sisa perangkap minyak bagi memastikan perangkap minyak dipasang berfungsi dengan baik; dan
- (iii) semua aktiviti basuhan bahan makanan dan peralatan dilakukan di tempat yang dikhaskan untuk basuhan sahaja seperti yang tertakluk dalam Undang-Undang Kecil Pelesenan Establisymen Makanan 1987.

4.3 Undang-undang dan peraturan berkaitan kawalan pencemaran air limbah yang boleh dirujuk oleh PBT dalam menetapkan syarat pemasangan perangkap minyak adalah seperti yang berikut:

4.3.1. Akta Kerajaan Tempatan 1976 [Akta 171]

(a) **Seksyen 69: Melakukan kacau ganggu dalam anak sungai, dsb.**

“Seseorang yang melakukan sesuatu kacau ganggu atau meletakkan apa-apa kekotoran dalam atau di atas tebing mana mana anak sungai, saluran, parit awam atau lain-lain alur air dalam kawasan pihak berkuasa tempatan melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi dua ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi satu tahun atau kedua-duanya dan didenda tambahan tidak melebihi lima ratus ringgit bagi setiap satu hari kesalahan itu diteruskan selepas sabitan.”

(b) **Seksyen 70: Pencemaran anak sungai dengan sampah perdagangan, dsb.**

“Seseorang yang—

(a) meletakkan atau menyebabkan supaya diletakkan atau jatuh atau mengalir atau dengan disedarinya membenarkan diletakkan atau jatuh atau mengalir atau dibawa ke dalam mana mana anak sungai sampah pepejal atau sampah cecair dari mana-mana kilang, proses pengilangan atau kuari atau apa-apa sampah atau abu api atau apa-apa buangan lain atau apa-apa benda reput supaya sama ada dengan perbuatan itu sahaja atau bersama dengan perbuatan lain oleh orang itu atau oleh mana-mana orang lain mengganggu pengalirannya yang wajar atau mencemarnya;

(b) menyebabkan jatuh atau mengalir atau dengan disedarinya membenarkan jatuh atau mengalir atau dibawa ke dalam mana-mana anak sungai sesuatu benda kumbahan sama ada pepejal atau cecair; atau

(c) menggunakan mana-mana anak sungai, saluran, parit awam atau lain-lain alur air atau limbah, kolam atau tangki bagi maksud menjalankan apa-apa tred dobi,

di dalam atau di luar sesuatu kawasan Pihak Berkuasa Tempatan melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi lima ribu ringgit atau dipenjara selama tempoh tidak melebihi dua tahun atau kedua-duanya dan didenda tambahan tidak melebihi lima ratus ringgit bagi setiap satu hari kesalahan itu diteruskan selepas sabitan.”

4.3.2. Akta Jalan, Parit dan Bangunan 1974 [Akta 133]

Subseksyen 55(3) dan (4) : Penalti kerana menjadikan parit sebagai alur atau anak sungai tanpa kebenaran.

“(3) Tiada apa-apa cecair keluar tred boleh dialirkan ke dalam atau dibenarkan dihubung dengan mana-mana sungai, alur, anak sungai, kolam, tasik, laut atau dengan mana-mana parit air permukaan atau parit hujan lebat awam tanpa mendapat kebenaran bertulis terlebih dahulu daripada pihak berkuasa tempatan yang bertanggungjawab bagi parit itu, atau dalam mana-mana hal lain, tanpa mendapat persetujuan Pihak Berkuasa Negeri dan pihak berkuasa tempatan atau Pihak Berkuasa Negeri boleh mengenakan syarat ke atas kebenaran itu.

Penalti

(4) Mana-mana orang yang mengalirkan, menyebabkan atau membenarkan dibuang atau dialirkan ke dalam atau sepanjang mana-mana sungai, alur atau anak sungai, kolam, tasik, laut atau ke dalam atau sepanjang mana-mana parit air permukaan atau parit hujan lebat awam apa-apa najis atau benda tahi berlawanan dengan subseksyen (2) atau apa-apa cecair keluar berlawanan dengan subseksyen (3) atau berlawanan dengan apa-apa syarat yang dikenakan ke atas kebenaran yang diberi itu boleh apabila disabitkan didenda tidak melebihi satu ribu ringgit bagi setiap satu kesalahan dan sesuatu Mahkamah Majistret hendaklah atas permohonan pihak berkuasa tempatan atau Pihak Berkuasa Negeri, mengikut manamana yang berkenaan, membuat suatu perintah mandatori menghendaki pemunya mengambil apa-apa langkah sebagaimana yang difikirkan patut oleh mahkamah untuk mencegah sesuatu perhubungan atau pengaliran itu.”

4.3.3. Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974 [Akta 127]

(a) Seksyen 25: Sekatan mengenai pencemaran perairan daratan.

“(1) Melainkan jika dilesen, tiada seseorang boleh mengeluarkan, melepas atau meletakkan apa-apa benda berbahaya kepada alam sekeliling, pencemar atau buangan ke dalam mana-mana perairan daratan dengan melanggar syarat-syarat yang boleh diterima yang ditentukan di bawah Seksyen 21.

(2) Tanpa menghadkan keluasan seksyen-kecil (1) seseorang hendaklah disifatkan sebagai mengeluarkan, melepas atau meletakkan buangan-buangan ke dalam perairan daratan jika –

(a) ia meletakkan apa-apa buangan di dalam atau di mana-mana perairan atau di sesuatu tempat di mana buangan itu boleh masuk ke dalam mana-mana perparitan;

(b) ia meletakkan apa-apa buangan dalam sesuatu keadaan di mana buangan itu jatuh, turun, mengalir, sejat, dihanyutkan, ditiup atau meresap atau mungkin jatuh, turun, mengalir, sejat atau dihanyutkan, ditiup atau meresap ke dalam mana-mana perairan, atau dengan diketahuinya atau oleh sebab kecuaiannya, sama ada secara langsung atau secara tak langsung, menyebabkan atau membenarkan apa-apa buangan diletakkan dalam sesuatu keadaan seperti itu; atau

(c) ia menyebabkan suhu perairan yang menerimanya itu naik atau turun sebanyak lebih daripada had yang ditetapkan.

(3) Seseorang yang melanggar seksyen-kecil (1) adalah melakukan suatu kesalahan dan boleh dikenakan denda tidak lebih daripada satu ratus ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak lebih daripada lima tahun atau kedu-duanya dan denda tambahan tidak lebih daripada satu ribu ringgit sehari bagi tiap-tiap hari kesalahan itu diteruskan selepas disampaikan kepadanya suatu notis yang diberi oleh Ketua Pengarah menghendakinya memberhentikan perbuatan yang dinyatakan di dalamnya itu.”

(b) Seksyen 31: Kuasa menghendaki pemunya atau penduduk memasang, mengendali, membaiki, dsb.

“(1) Jika mana-mana benda yang berbahaya kepada alam sekeliling, pencemar atau buangan sedang atau mungkin akan dikeluarkan, dilepaskan atau diletakkan daripada mana-mana kenderaan, kapal atau premis, tanpa mengira sama ada kenderaan, kapal atau premis itu adalah yang ditetapkan di bawah Seksyen 18 atau selainnya, atau daripada mana-mana pesawat udara, Ketua Pengarah boleh dengan notis secara bertulis menghendaki pemunya atau penduduk kenderaan, kapal atau premis, atau pesawat udara itu, untuk –

(a) memasang dan mengendalikan apa-apa kelengkapan Kawalan atau kelengkapan kawalan tambahan.”

4.3.4. Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Kumbahan) 2009

4 : Pemberitahuan bagi punca baru pembuangan atau pelepasan kumbahan

“4. (1) Tiada seorang pun boleh, tanpa pemberitahuan bertulis terlebih dahulu kepada Ketua Pengarah, membuang atau melepaskan atau membenarkan pembuangan atau pelepasan kumbahan ke atas atau ke dalam mana-mana tanah, atau ke dalam mana-mana perairan pedalaman atau perairan Malaysia.”

4.3.5. Akta Industri Perkhidmatan Air 2006 [Akta 655]

Peraturan-Peraturan Industri Perkhidmatan Air (Efluen Terlarang) 2021

“Jadual

[Peraturan 4]

Efluen Terlarang

(1) Lelasan mengandungi bahan cemar, termasuk bahan cemar yang memerlukan oksigen, dalam kuantiti aliran atau kepekatan yang mencukupi, sama ada secara individu atau melalui interaksi dengan bahan pencemar yang lain, yang menyebabkan gangguan dalam tempat rawatan kumbahan termasuk tetapi tidak terhad kepada, bahan-bahan yang menyebabkan kepekatan bahan melebihi kepekatan yang dinyatakan di bawah:

Item	Parameter	Unit	Had
1.	Suhu	°C	40
2.	pH	-	Tidak rendah daripada 6.0 Tidak lebih daripada 9.0
3.	Permintaan Oksigen Biokimia (BOD)	mg/l	250
4.	Pepejal Terampai (SS)	mg/l	300
5.	Permintaan Oksigen Kimia (COD)	mg/l	500
6.	Jumlah Nitrogen (TN)	mg/l	50
7.	Ammoniacal Nitrogen (AMN)	mg/l	30
8.	Jumlah Phosphorus (TP)	mg/l	10
9.	Minyak dan Gris (O&G)	mg/l	50

4.4 Kaedah pelaksanaan syarat pemasangan perangkap minyak oleh PBT boleh dilakukan melalui undang-undang kecil (UUK) yang berkaitan di PBT. Berikut merupakan contoh pelaksanaan yang telah dibuat oleh PBT:

4.4.1. Majlis Bandaraya Pasir Gudang (MBPG)

UUK Pengawalan dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (MPPG) 2011 [J. P.U. 51/2011]

Bahagian II: Keperluan-keperluan Am Bagi Semua Tempat-Tempat Makan.

Singki dan pasangan yang bersih

12. Pemegang lesen sesuatu tempat makan hendaklah menyediakan singki yang cukup, pemasangan yang bersih, pemasangan alat perangkap minyak dan jumlah alat kelengkapan yang cukup muatannya untuk membolehkan semua alat-alat dan perkakas yang digunakan berhubung dengan tempat makan itu dibersihkan sebersih-bersihnya dan supaya kelihatan bersih.

4.4.2. **Majlis Bandaraya Melaka Bersejarah (MBMB)**
UUK Pelesenan Petempatan Makanan (MBMB) 2020
[M.P.U. 15/2020]

Bahagian III: Peruntukan Am Bagi Semua Petempatan Makanan Kebersihan

19. *Pemegang lesen hendaklah menjaga dan menyelenggara atau menyebabkan diselenggara tiap-tiap bahagian premis berlesen termasuk apa-apa pasangan dan lekapan supaya berada dalam keadaan baik dan bersih pada setiap masa.*

4.4.3. **Dewan Bandaraya Kuala Lumpur**
UUK Pelesenan Petempatan Makanan (WPKL) 2016
[P.U.(A) 361/2016]

Bahagian III: Kehendak Khas Bagi Kedai Makan dan Restoran Alat Perangkap Minyak

15. (1) *Mana-mana kedai makan dan restoran hendaklah menyediakan dan memasang alat perangkap minyak mengikut spesifikasi yang ditentukan oleh Datuk Bandar dan memastikan air limbah daripada setiap singki di kedai makan atau restoran itu disalurkan melalui alat perangkap minyak tersebut.*

(2) *Air buangan daripada alat perangkap minyak itu hendaklah disalurkan ke saluran yang mempunyai sambungan terus ke sistem pembetungan, tangki septik atau sistem rawatan pembetungan yang lain.*

(3) *Semua sisa pepejal dan minyak yang terperangkap dalam alat perangkap minyak hendaklah dilupuskan mengikut cara yang ditentukan oleh Datuk Bandar.*

(4) *Pemegang lesen hendaklah menyenggara atau menyebabkan disenggara alat perangkap minyak mengikut cara yang ditentukan oleh Datuk Bandar.*

(5) *Mana-mana pemegang lesen yang tidak mematuhi undang-undang kecil ini melakukan suatu kesalahan.*

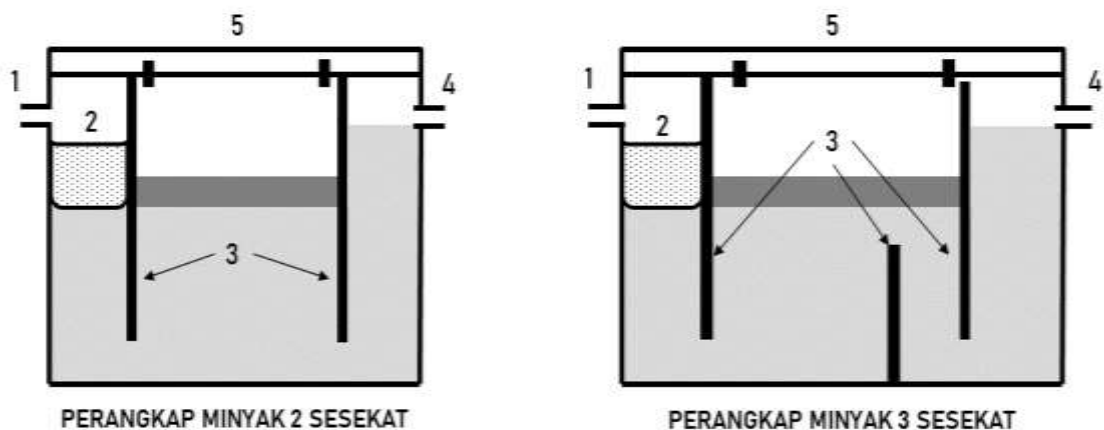
5.0 REKA BENTUK DAN PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK

5.1 Reka Bentuk

5.1.1 Konsep asas reka bentuk perangkap minyak adalah menggunakan konsep graviti dan aliran air perlahan bagi mengasingkan FOG daripada air limbah. Perangkap minyak terbahagi kepada dua jenis iaitu perangkap minyak jenis individu dan perangkap minyak jenis komunal. **Rajah 1** menunjukkan komponen asas perangkap minyak individu dan komunal beserta fungsi setiap komponen, masing-masing.

5.1.2 Komponen-komponen dalam perangkap minyak berfungsi untuk melambatkan aliran air limbah bagi membenarkan pengasingan antara FOG dan air limbah yang berbeza ketumpatan. FOG yang berketumpatan rendah akan terapung ke permukaan air, manakala air limbah yang berketumpatan lebih tinggi akan berada di bawah dan dialirkan keluar.

Rajah 1: Tipikal Komponen Asas Perangkap Minyak



Jadual 1: Komponen Asas Perangkap Minyak dan Fungsinya

NO.	KOMPONEN	FUNGSI
1	Paip aliran masuk (<i>Inlet</i>)	Mengalirkan air limbah ke dalam perangkap minyak.
2	Bakul Penyaringan (<i>Sieve Container</i>)	Memerangkap sisa makanan dan pepejal dari memasuki ruang sesekat.
3	Ruang sesekat (<i>Baffles</i>)	Memperlahankan aliran air supaya proses pengasingan antara FOG dan air boleh berlaku.
4	Paip aliran keluar (<i>Outlet</i>)	Mengalirkan air yang telah mengalami proses pengasingan keluar dari perangkap minyak.
5	Penutup (<i>Cover</i>)	Menghalang kemasukan air dari luar ke perangkap minyak (contoh: air hujan, air permukaan) dan mengelak bahan asing seperti haiwan vektor daripada masuk ke tangki. Penutup mesti boleh dibuka untuk tujuan senggara dan persampelan.

5.1.3 Sebarang perubahan atau penambahan reka bentuk perangkap minyak adalah dibenarkan dengan syarat operasi penyaringan sisa makanan dan pengasingan FOG daripada air limbah tercapai mengikut had maksima kualiti efluen seperti yang ditetapkan dalam garis panduan ini. Walau bagaimanapun, penggunaan mikrob/enzim bagi menguraikan *brown grease* di perangkap minyak perlu mendapat pengesahan dan kebenaran daripada pihak berkuasa yang meluluskan kerana dikhuatiri boleh memberi kesan kepada fungsi bakteria di Loji Rawatan Kumbahan (STP) dan di tangki septik.

Cadangan saiz perangkap minyak individu berdasarkan kadar aliran air (GPM) adalah seperti berikut:

Jadual 2: Cadangan Saiz Perangkap Minyak Individu

Bilangan <i>Bowl</i>	Cadangan Kadar Aliran Air (GPM)
<ul style="list-style-type: none">• Singki <i>single bowl</i> 	Anggaran kadar aliran : 12 GPM
<ul style="list-style-type: none">• Singki <i>double bowl</i> 	Anggaran kadar aliran : 15 GPM
<ul style="list-style-type: none">• Singki <i>triple bowl</i> 	Anggaran kadar aliran : 20 GPM

5.1.6 Sekiranya premis makanan mempunyai bilangan singki lebih daripada dua (2) singki, dicadangkan pemasangan perangkap minyak komunal.

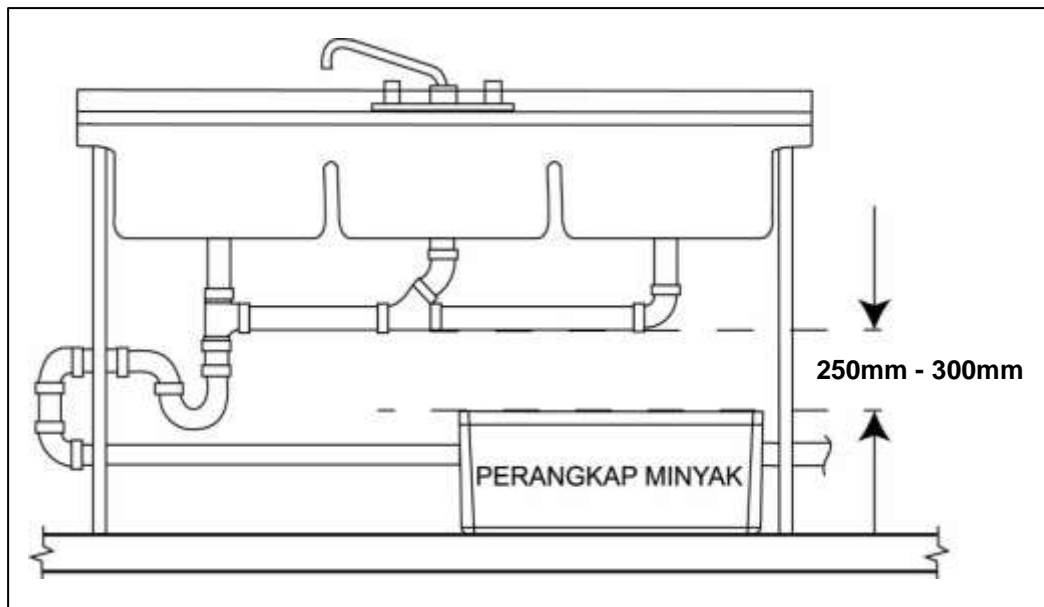
5.1.7 Perangkap minyak jenis komunal juga perlu dipasang bagi premis berpusat seperti medan selera dan pusat penjaja. Reka bentuk perangkap minyak komunal pula hendaklah disahkan oleh Jurutera Profesional.

5.1.8 Reka bentuk perangkap minyak individu dan komunal hendaklah mematuhi syarat-syarat asas berikut:

- i. efluen dari perangkap minyak hendaklah disalurkan ke dalam sistem pembetungan atau tangki septik dengan kelulusan pihak Suruhanjaya Perkhidmatan Air Negara (SPAN);

- ii. perangkap minyak hendaklah berupaya mengurangkan efluen FOG air limbah sehingga had maksima 50 mg/l sebelum disalurkan ke dalam sistem pembetungan atau tangki septik. Peraturan ini adalah selaras dengan had yang ditetapkan dalam *Malaysian Sewerage Industry Guidelines* (MSIG) yang dikeluarkan SPAN;
- iii. perangkap minyak hendaklah dipasang di tempat yang mudah diakses dan ruang kosong di atas permukaan perangkap minyak hendaklah minima setinggi 250mm hingga 300mm untuk tujuan pemeriksaan dan penyenggaraan seperti di **Rajah 2**:

Rajah 2: Ruang Kosong (Minima)



- iv. julat saiz diameter lubang pada bakul penyaringan (*sieve container*) adalah dicadangkan di antara **3** hingga **5 mm**. Bakul penyaringan perlu disesuaikan kedudukannya di atas paras air. Pastikan sisa makanan yang disaring tidak melepasi atau menyekat aliran di jaring;
- v. pada waktu aliran biasa, air limbah akan memenuhi 2/3 daripada kedalaman perangkap minyak dan 1/3 lagi merupakan ruang kosong (*free space*). Oleh itu, reka bentuk saiz perangkap minyak hendaklah mengambil kira 1/3 ruang kosong tersebut agar air limbah tidak

melimpah keluar (*overflow*). Namun, saiz sebenar ruang bergantung kepada reka bentuk perangkap minyak;

- vi. bahan binaan bagi perangkap minyak haruslah tidak mudah karat, tidak mudah terlarut dan telap air;
- vii. reka bentuk dan kedalaman pemasangan perangkap minyak di bawah tanah perlu bersesuaian bagi mengelakkan air larian permukaan (*surface runoff*) daripada memasuki sistem perangkap minyak;
- viii. untuk keselamatan, semua perangkap minyak perlu ditutup. Perangkap minyak yang dibina di bawah tanah perlu disediakan tanda bagi menunjukkan lokasinya. Tanda amaran dan halangan keselamatan perlu disediakan apabila perangkap minyak dibuka bagi kerja-kerja pemeriksaan dan penyenggaraan;
- ix. butiran mengenai model, saiz, nama dan nombor telefon pembekal perangkap minyak serta tarikh senggara perlu diletakkan di tempat yang mudah dilihat untuk tujuan pemantauan, pemeriksaan dan penyenggaraan; dan
- x. jika terdapat sebarang perubahan atau pengubahsuaian premis yang mengakibatkan penambahan kadar aliran air limbah di premis makanan, maka pemegang lesen premis makanan perlu menambah bilangan atau menaik taraf perangkap minyak sedia ada yang telah dipasang. Penambahan atau pengubahsuaian premis yang dimaksudkan ialah seperti pembesaran dapur atau kawasan premis makanan, pertambahan singki dan tempat basuhan serta lain-lain aktiviti yang bertujuan untuk menampung bilangan pelanggan premis makanan yang bertambah.

5.2 Pemasangan Perangkap Minyak

5.2.1. Pemasangan perangkap minyak hendaklah dijadikan syarat wajib dalam permohonan lesen premis makanan dan perlu mendapatkan ulasan teknikal daripada pihak SPAN. Terdapat dua kategori permohonan lesen iaitu permohonan lesen baharu dan permohonan pembaharuan lesen premis makanan.

5.2.2. Proses permohonan lesen baharu premis makanan perlu merujuk kepada:

- **Lampiran 1: Carta Alir Proses Pemasangan Perangkap Minyak Bagi Tujuan Permohonan Baharu Lesen Premis Makanan; dan**
- **Lampiran 3: Borang Pemasangan Perangkap Minyak; dan**
- **Lampiran 5: Senarai Semak Dokumen Berkaitan Pemasangan Perangkap Minyak Semasa Permohonan Lesen Premis Makanan.**

5.2.3. Proses permohonan pembaharuan lesen premis makanan perlu merujuk kepada:

- **Lampiran 2: Carta Alir Proses Pemeriksaan Perangkap Minyak Bagi Tujuan Permohonan Pembaharuan Lesen Premis Makanan; dan**
- **Lampiran 4: Borang Pemeriksaan Perangkap Minyak (Pembaharuan); dan**
- **Lampiran 6: Senarai Semak Dokumen Berkaitan Pemasangan Perangkap Minyak Semasa Permohonan Lesen Premis Makanan.**

5.2.4 Pemasangan perangkap minyak individu adalah dikehendaki untuk menjadi sebahagian daripada kerja perpaipan sanitari dalaman dan disenaraikan dalam syarat-syarat kelulusan bangunan baharu yang mempunyai premis makanan.

6.0 OPERASI DAN PENYENGGARAAN

- 6.1 Penyenggaraan perangkap minyak hendaklah dijadikan syarat wajib dalam permohonan lesen premis makanan sebagaimana dalam subperenggan 5.2.
- 6.2 Pemegang lesen dan pengendali premis makanan hendaklah mengurangkan kuantiti sisa minyak yang masuk ke dalam perangkap minyak dengan melakukan pengasingan awal minyak dan sisa makanan daripada peralatan memasak dan peralatan makan sebelum melakukan kerja basuhan.
- 6.3 Bagi memudahkan kerja-kerja penyenggaraan perangkap minyak, pemegang lesen dan pengendali premis makanan hendaklah memastikan tiada apa-apa halangan pada ruang akses perangkap minyak yang dipasang.
- 6.4 Cadangan bagi tatacara untuk menyenggara perangkap minyak yang berkesan adalah seperti di **Jadual 3**.

Jadual 3: Cadangan Tatacara bagi Menyenggara Perangkap Minyak yang Berkesan

JENIS SISTEM	KERJA YANG PERLU DILAKUKAN
Perangkap Minyak Individu	<ol style="list-style-type: none">1) Kerja penyenggaraan dilakukan sendiri oleh pemegang lesen atau pekerja premis makanan.2) Perangkap minyak jenis individu perlu disenggara keseluruhannya sekali sehari TERMASUK bakul penyaringan yang menapis sisa makanan.3) Mengeluarkan lapisan <i>brown grease</i> yang telah terasing di ruang sesekat dan melupus <i>brown grease</i> yang dikumpul ketika kerja penyenggaraan (sebagaimana langkah 2 di atas) mengikut kaedah yang telah ditetapkan oleh PBT.4) Memeriksa dan memastikan tiada halangan pada aliran air limbah di sistem perpaipan daripada premis ke

	<p>perangkap minyak dan daripada perangkap minyak ke sistem pembetulan atau tangki septik.</p> <p>5) Melengkapkan rekod penyenggaraan perangkap minyak bagi tujuan pemeriksaan PBT (Lampiran 8).</p>
Perangkap Minyak Komunal	<p>1) PBT/pemilik premis digalakkan untuk melantik kontraktor penyenggaraan perangkap minyak komunal.</p> <p>2) Cadangan kerja-kerja penyenggaraan yang perlu dilaksanakan oleh kontraktor yang dilantik adalah seperti berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Bagi perangkap minyak jenis komunal, penyenggaraan keseluruhannya TERMASUK bakul penyaringan perlu dilakukan sekurang-kurangnya dua minggu sekali atau bergantung kepada operasi dan jenis penyediaan makanan. b. Mengeluarkan lapisan <i>brown grease</i> yang telah terasing di ruang sesekat dan melupus <i>brown grease</i> yang dikumpul ketika kerja penyenggaraan mengikut kaedah yang telah ditetapkan PBT. c. Memeriksa dan memastikan tiada halangan pada aliran air limbah di sistem perpaipan daripada premis ke perangkap minyak dan daripada perangkap minyak ke sistem pembetulan atau tangki septik. d. Memeriksa sistem elektrik dan mekanikal (jika ada) bagi memastikan perangkap minyak berfungsi sepenuhnya. e. Melengkapkan rekod penyenggaraan perangkap minyak bagi tujuan pemeriksaan PBT (Lampiran 9).

6.5 Kerja-kerja penyenggaraan perangkap minyak perlu direkodkan oleh pemegang lesen dalam satu jadual penyenggaraan seperti di **Lampiran 8 dan Lampiran 9** bagi tujuan pemantauan dan pemeriksaan oleh PBT.

- 6.6 Tanda amaran dan halangan perlu dipasang bagi tujuan keselamatan orang awam sebelum kerja-kerja penyenggaraan dilaksanakan.
- 6.7 **Jadual 4** menunjukkan amalan di premis makanan dalam pengurusan lemak, minyak dan gris yang terbaik.

Jadual 4: Amalan Pengurusan Terbaik (*Best Management Practice*) di Premis Makanan dalam Pengurusan Lemak, Minyak dan Gris (FOG)

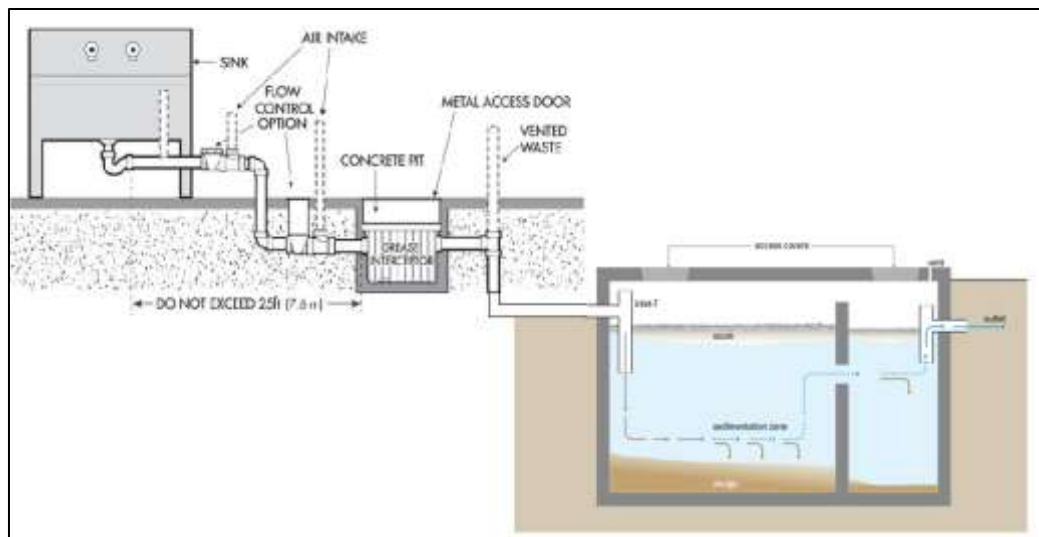
Amalan Pengurusan Terbaik (<i>BMP</i>)	
1.	Tuang minyak terpakai ke dalam bekas yang sesuai dan bertutup. Minyak terpakai ini boleh dijual kepada syarikat pengumpul minyak masak terpakai untuk dikitar semula.
2.	Semua pengendali premis makanan hendaklah mengelap kering peralatan kulinari seperti periuk, kual, dan pinggan mangkuk (mengikis makanan dan FOG ke dalam tong sampah dan/atau menggunakan tuala kertas atau setara dengannya untuk menghapuskan FOG yang berlebihan sebelum membasuh di singki). Buang tuala kertas yang telah digunakan ke dalam tong sampah.
3.	Pastikan sisa makanan yang tertinggal pada perkakas dapur atau peralatan kulinari dibuang ke dalam tong sampah, bukan ke dalam singki dapur.
4.	Pasang perangkap minyak di setiap singki basuhan di dapur premis. Pastikan perangkap minyak dipasang dengan betul dan saiz yang bersesuaian serta boleh diakses untuk kerja penyenggaraan.
5.	Pemilik premis perlu memastikan perangkap minyak disenggara secara berkala serta menyimpan rekod kerja yang dilakukan.
6.	Mengadakan latihan pengendalian perangkap minyak yang betul untuk pekerja premis makanan. Menampal poster pengendalian perangkap minyak di tempat yang boleh dilihat oleh pekerja premis makanan.

7.0 PENYAMBUNGAN PERANGKAP MINYAK KE SISTEM PEMBETUNGAN

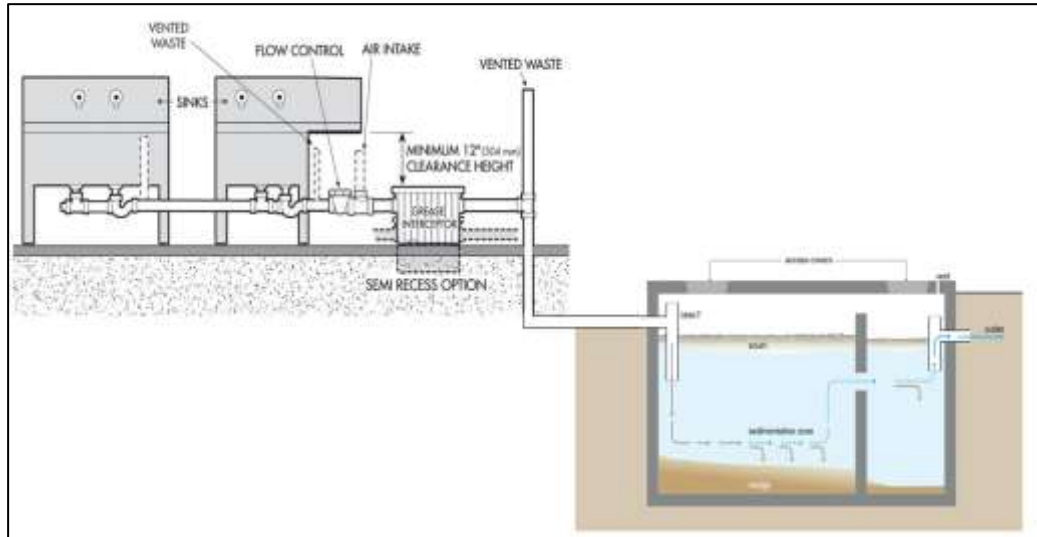
- 7.1. Semua efluen daripada perangkap minyak hendaklah disambung dan disalurkan ke sistem pembetulan atau tangki septik. Pelepasan akhir ke parit atau alur air **TIDAK** dibenarkan disebabkan kandungan bahan organik pencemar yang tinggi.
- 7.2. Terdapat dua (2) kaedah untuk penyambungan efluen daripada perangkap minyak ke sistem pembetulan. Ia bergantung kepada keadaan setempat dan kemudahan untuk kerja penyambungan paip.
- 7.3. Kaedah penyambungan adalah seperti berikut :

- 7.3.1 **Pelepasan efluen disalurkan ke tangki septik (*septic tank*) di luar premis makanan.** Contoh pemasangan melalui kaedah ini adalah seperti **Rajah 3 dan 4:**

Rajah 3: Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang Berada di dalam Tanah ke Tangki Septik

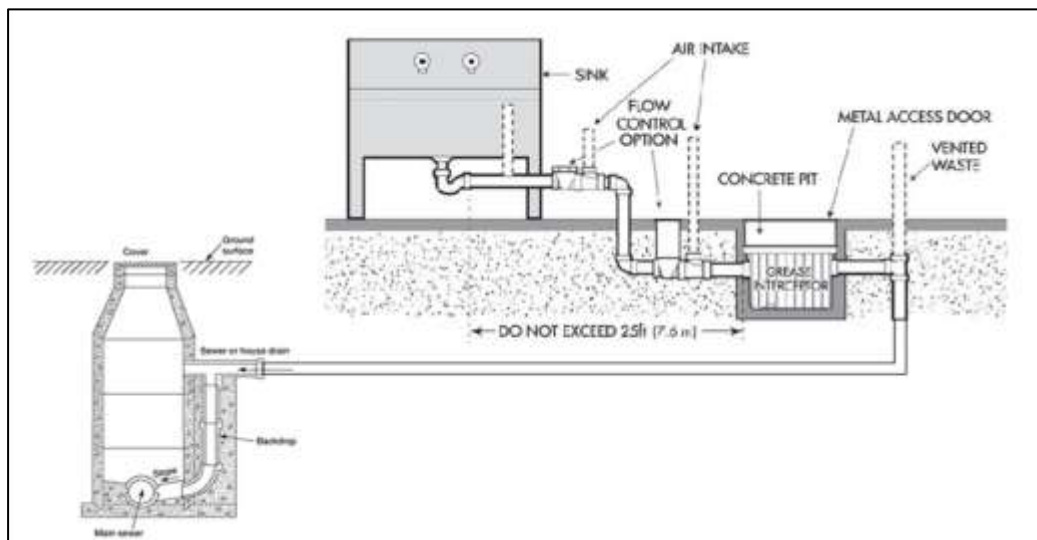


Rajah 4: Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang berada di Atas Lantai ke Tangki Septik

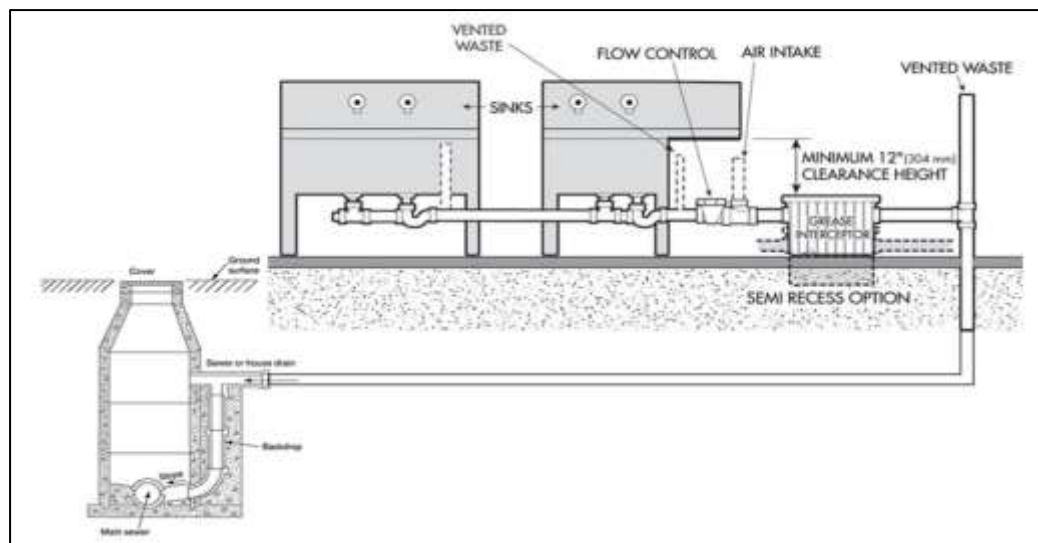


7.3.2 Pelepasan efluen disalurkan ke sistem pembetungan. Contoh pemasangan melalui kaedah ini adalah seperti **Rajah 5** dan **6**:

Rajah 5: Contoh Penyambungan bagi Perangkap Minyak yang Berada di dalam Tanah ke Sistem Pembetungan



Rajah 6: Contoh penyambungan bagi perangkap minyak yang berada di atas lantai ke sistem pembetungan



8.0 PELUPUSAN SISA

- 8.1. Sisa daripada proses pengasingan di perangkap minyak terdiri daripada dua (2) jenis iaitu:
- Sisa Makanan** – bahan makanan yang ditapis di bakul penyaringan.
 - Brown Grease** – bahan yang terhasil daripada proses pengasingan minyak daripada air limbah di dalam perangkap minyak. Kebiasaannya adalah dalam bentuk separa pepejal.
- 8.2. Sisa makanan yang terkumpul dalam bakul penyaringan hendaklah dimasukkan ke dalam plastik dan dibuang ke dalam tong sampah untuk tujuan pelupusan.
- 8.3. *Brown grease* yang dikumpul daripada ruang sesekat pula hendaklah dikumpul dan dilupus mengikut kaedah yang diarahkan oleh PBT atau mengikut peraturan semasa yang ditetapkan oleh pihak berkuasa. Sebagai alternatif, *brown grease* yang dikumpul dari perangkap minyak boleh dipungut, dihantar atau diproses oleh kontraktor atau syarikat berdaftar bagi menjalankan aktiviti

kitar semula menjadi biodiesel atau penghasilan produk baharu seperti lilin dan sabun.

- 8.4. PBT bertanggungjawab untuk membuat pemantauan dari masa ke semasa terhadap pemegang lesen premis makanan dan kontraktor yang telah dilantik bagi kerja-kerja penyenggaraan perangkap minyak untuk memastikan semua sisa dilupuskan mengikut kaedah yang ditetapkan.
- 8.5. Pembuangan sisa yang dikumpul daripada perangkap minyak **TIDAK DIBENARKAN** disalurkan ke sistem saliran, parit, sungai, sistem pembedahan atau tangki septik dan hendaklah mematuhi semua perundangan yang berkaitan.

9.0 SIMPANAN REKOD

- 9.1 Pemegang lesen premis makanan bertanggungjawab untuk menyediakan semua rekod penyenggaraan perangkap minyak.
- 9.2 Penyimpanan rekod penyenggaraan perangkap minyak hendaklah menggunakan contoh format seperti di **Lampiran 8: Rekod Penyenggaraan Harian Perangkap Minyak Individu** dan **Lampiran 9: Rekod Penyenggaraan Perangkap Minyak Komunal**.
- 9.3 Rekod perlu disimpan di premis makanan masing-masing untuk tujuan pemeriksaan oleh PBT dan perlu dikemukakan kepada PBT semasa pemeriksaan dan pemantauan di premis makanan.
- 9.4 Pihak PBT disyorkan untuk menjadikan rekod penyenggaraan perangkap minyak sebagai dokumen sokongan bagi syarat pembaharuan lesen perniagaan.

10.0 RUJUKAN

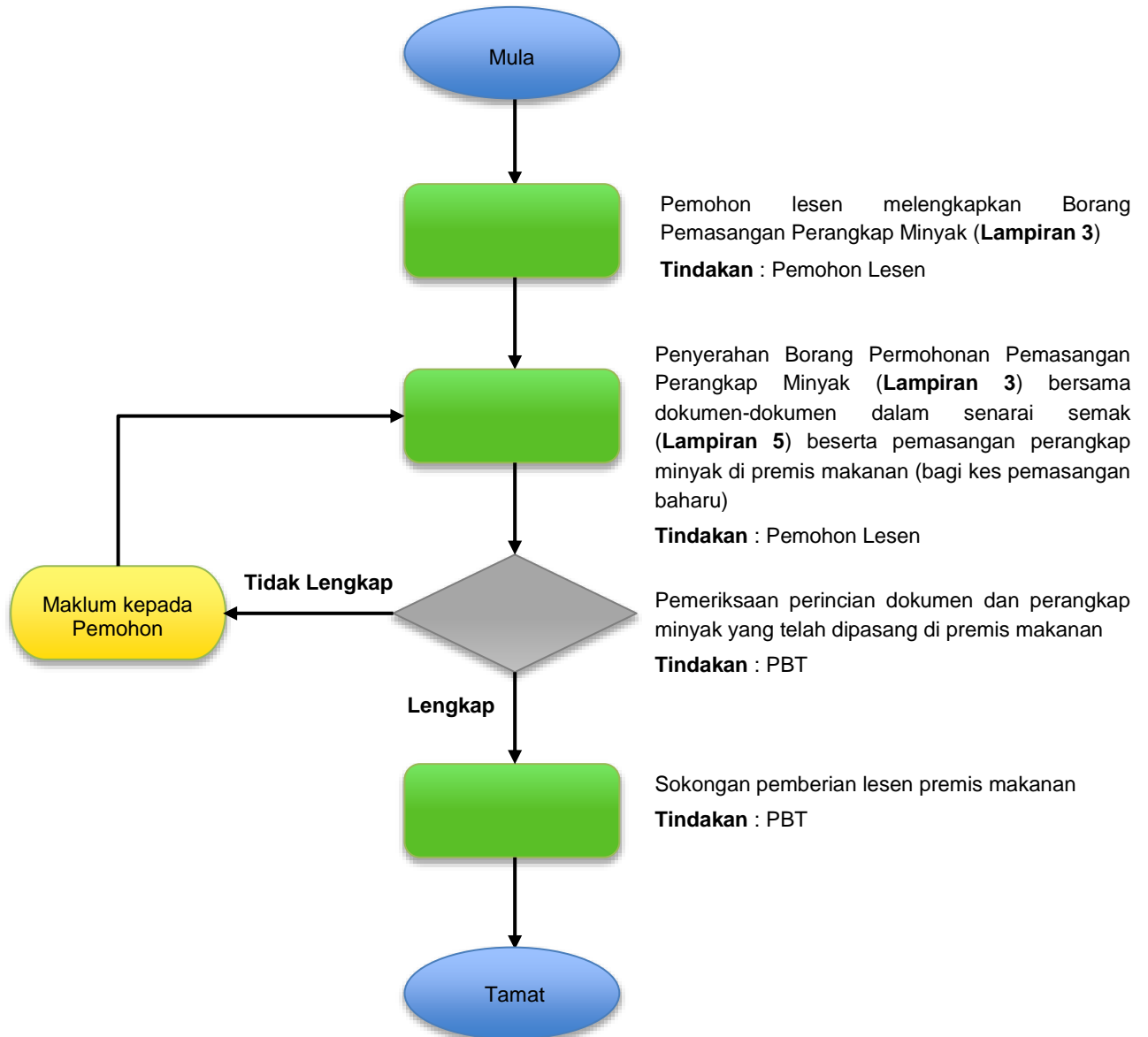
- i. Akta Kerajaan Tempatan 1976 [Akta 171]
- ii. Akta Jalan, Parit dan Bangunan 1974 [Akta 133]
- iii. Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974 [Akta 127]
- iv. Akta Industri Perkhidmatan Air 2006 [Akta 655]
- v. Akta Makanan 1983 [Akta 281]
- vi. Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Kumbahan) 2009
- vii. Peraturan-Peraturan Industri Perkhidmatan Air (Efluen Terlarang) 2021
- viii. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
- ix. Undang-Undang Kecil Pengawalan dan Pengawasan Tempat-Tempat Makan (MPPG)
- x. Undang-Undang Kecil Pelesenan Petempatan Makanan (MBMB) 2020
- xi. Undang-Undang Kecil Pelesenan Petempatan Makanan (WPKL) 2016
- xii. Kajian Pencemaran Air daripada Premis Makanan, Bengkel & Pusat Basuhan Kenderaan di Kawasan Pihak Berkuasa Tempatan di Bawah *Projek River Of Life (ROL)*

11.0 LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1: CARTA ALIR PROSES PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK BAGI TUJUAN PERMOHONAN BAHARU LESEN PREMIS MAKANAN
- LAMPIRAN 2: CARTA ALIR PROSES PEMERIKSAAN PERANGKAP MINYAK BAGI TUJUAN PERMOHONAN PEMBAHARUAN LESEN PREMIS MAKANAN
- LAMPIRAN 3: BORANG PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK
- LAMPIRAN 4: BORANG PEMERIKSAAN PERANGKAP MINYAK (PEMBAHARUAN)
- LAMPIRAN 5: SENARAI SEMAK DOKUMEN BERKAITAN PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK SEMASA PERMOHONAN LESEN PREMIS MAKANAN
- LAMPIRAN 6: SENARAI SEMAK DOKUMEN BERKAITAN PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK SEMASA PEMBAHARUAN LESEN PREMIS MAKANAN
- LAMPIRAN 7: JADUAL CADANGAN PENYENGGARAAN PERANGKAP MINYAK KOMUNAL (BULAN/TAHUN:)
- LAMPIRAN 8: REKOD PENYENGGARAAN HARIAN PERANGKAP MINYAK INDIVIDU
- LAMPIRAN 9: REKOD PENYENGGARAAN PERANGKAP MINYAK KOMUNAL

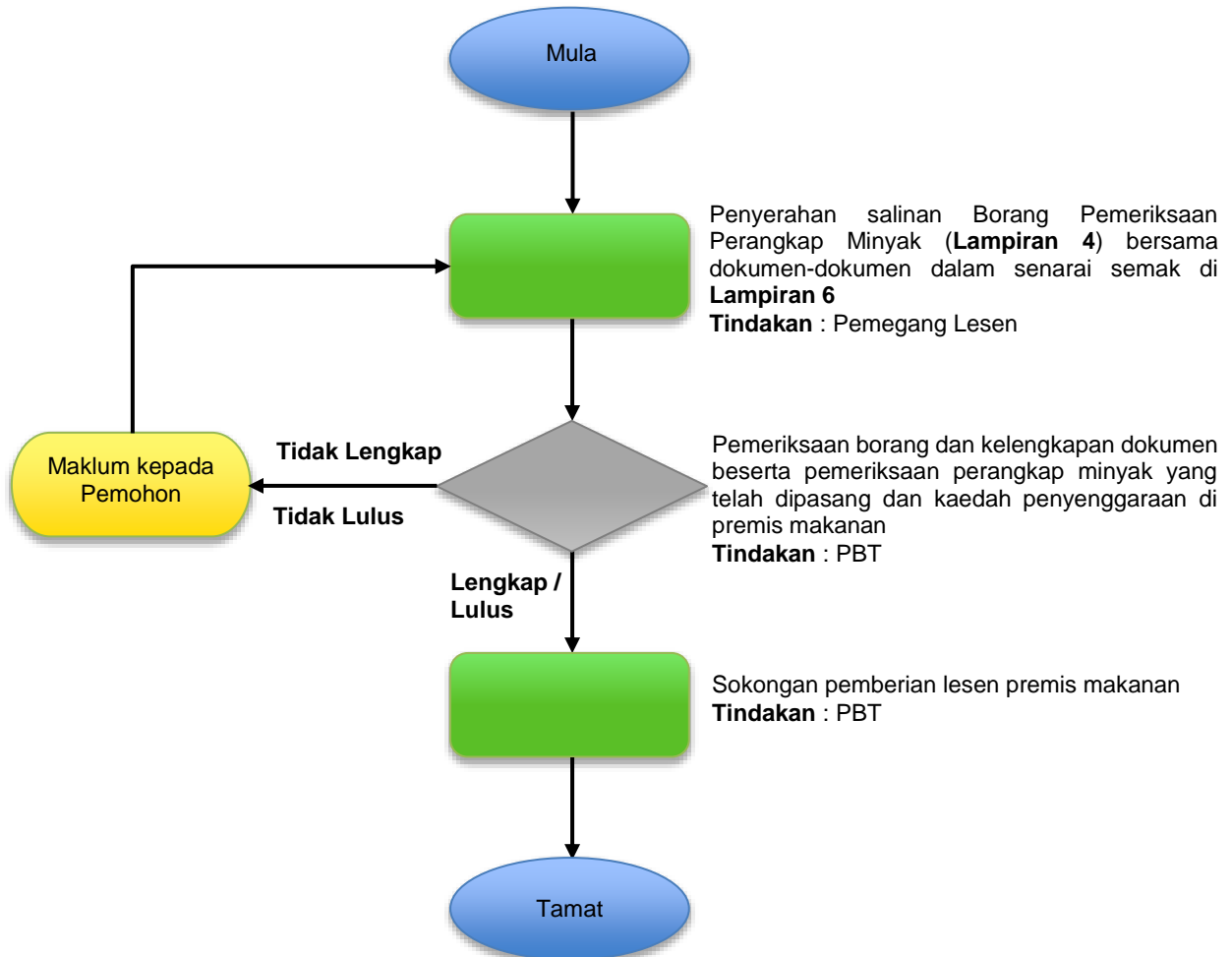
LAMPIRAN 1

CARTA ALIR PROSES PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK BAGI TUJUAN PERMOHONAN BAHARU LESEN PREMIS MAKANAN



LAMPIRAN 2

CARTA ALIR PROSES PEMERIKSAAN PERANGKAP MINYAK BAGI TUJUAN PERMOHONAN PEMBAHARUAN LESEN PREMIS MAKANAN



* Proses pemeriksaan hendaklah TIDAK melebihi satu (1) bulan dari tarikh penyerahan dokumen permohonan yang lengkap

LAMPIRAN 3

BORANG PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK

LOGO PBT

NO SIRI: XXX

**BORANG PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK
(PERMOHONAN BAHARU)**

A. BUTIR-BUTIR PEMOHON

Nama Pemohon Lesen:

No. Kad Pengenalan: No. Telefon:

Alamat Surat-Menyurat:

.....
.....

Alamat Premis:

.....
.....

Jenis Perniagaan: No. Pendaftaran Syarikat:

Masa Perniagaan:

B. BUTIR-BUTIR PERANGKAP MINYAK KOMUNAL (Jika berkenaan)

Bilangan:

Nama Syarikat Perunding:

No. Pendaftaran Syarikat:

Alamat Syarikat Perunding:

.....
.....

No. Telefon: No. Faks:

Nama Jurutera Profesional:

Saya yang bertandatangan di bawah mengesahkan bahawa sistem perangkap minyak yang akan dipasang di premis di atas mematuhi Garis Panduan Pemasangan Perangkap Minyak Di Kawasan Pihak Berkuasa Tempatan, Amalan Kejuruteraan Terbaik dan Undang-Undang serta Akta-Akta yang berkaitan.

Tandatangan dan Cop Jurutera Profesional:

Tarikh:

.....

BORANG PENGGUNAAN PERANGKAP MINYAK

No SIRI:

C. PENGESAHAN PEMOHON

Dokumen-dokumen seperti di **Senarai Semak Dokumen Permohonan Penggunaan Perangkap Minyak (Lampiran 5)** disertakan.

Saya mengaku bahawa semua keterangan di atas dan dokumen-dokumen berkaitan adalah benar.

.....

(Tandatangan Pemohon Lesen)

Tarikh:

D. PERAKUAN PEGAWAI PEMERIKSA PBT

Tarikh Pemeriksaan:

Perangkap minyak **DIPASANG DENGAN BAIK DAN SEMPURNA**

Perangkap minyak **TIDAK DIPASANG DENGAN BAIK DAN SEMPURNA**

Pembetulan berikut perlu dilakukan:

.....
.....
.....
.....
.....

PERMOHONAN INI DISOKONG / TIDAK DISOKONG *

Tanda tangan Pegawai PBT

.....

Nama Pegawai:

Jawatan:

Tarikh:

* Potong yang tidak berkenaan

LAMPIRAN 4

BORANG PEMERIKSAAN PERANGKAP MINYAK (PEMBAHARUAN)

LOGO PBT

NO SIRI: XXX

BORANG PEMERIKSAAN PERANGKAP MINYAK (PEMBAHARUAN)

* Diisi bagi tujuan permohonan pembaharuan lesen premis makanan

* Pemohon hanya perlu melengkapkan Bahagian A dan C jika TIADA perubahan pada reka bentuk atau bilangan perangkapp minyak yang dipasang

A. BUTIR-BUTIR PEMOHON

Nama Pemohon Lesen:

No. Kad Pengenalan: No. Telefon:

Alamat Surat Menyurat:

.....
.....

Alamat Premis:

.....
.....

Jenis Perniagaan: No. Pendaftaran Syarikat:

Masa Perniagaan:

B. BUTIR-BUTIR PERANGKAP MINYAK (Jika terdapat pengubahsuaian)

Sebab Pengubahsuaian:-

(Contoh: Tambahan singki dapur, tambah keluasan kedai, penambahan gerai dan lain-lain sebab)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

BORANG PEMERIKSAAN PERANGKAP MINYAK

No SIRI:

C. PENGESAHAN PEMOHON

Dokumen-dokumen seperti di **Senarai Semak Dokumen Permohonan Penggunaan Perangkap Minyak (Lampiran 5)** disertakan.

Saya mengaku bahawa semua keterangan di atas dan dokumen-dokumen berkaitan adalah benar.

.....

(Tandatangan Pemegang Lesen)

Tarikh:

D. PERAKUAN PEGAWAI PEMERIKSA PBT

Tarikh Pemeriksaan:

Permohonan ini:

DISOKONG

TIDAK DISOKONG kerana:

.....
.....
.....

Tanda tangan dan Cop Pegawai PBT

.....

Nama Pegawai:

Jawatan:

Tarikh:

LAMPIRAN 5

SENARAI SEMAK DOKUMEN BERKAITAN PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK SEMASA PERMOHONAN LESEN PREMIS MAKANAN

Dokumen Untuk Permohonan Baharu Lesen Premis Makanan

BIL	PERKARA	SEMAKAN PEMOHON	SEMAKAN PBT	CATATAN
		Tanda (✓) jika Ada		
1	Borang Penggunaan Perangkap Minyak			(Lampiran 3)
2	Katalog perangkap minyak yang mematuhi garis panduan daripada pembekal perangkap minyak individu			
3	Pelan susun atur kedudukan perangkap minyak dan paip yang disahkan oleh Jurutera Profesional (bagi pemasangan perangkap minyak komunal sahaja)			
4	Bagi pemasangan perangkap minyak komunal, lukisan terperinci (<i>detailed drawing</i>) perangkap minyak berserta kaedah penyambungan paip ke sistem pembedungan yang mematuhi Garis Panduan Pemasangan Perangkap Minyak dan perlu disahkan oleh Jurutera Profesional			
5	Jadual cadangan penyenggaraan perangkap minyak sepanjang tempoh operasi			(Lampiran 7)

LAMPIRAN 6

SENARAI SEMAK DOKUMEN BERKAITAN PEMASANGAN PERANGKAP MINYAK SEMASA PEMBAHARUAN LESEN PREMIS MAKANAN

Dokumen Untuk Permohonan Pembaharuan Lesen Premis Makanan

BIL	PERKARA	SEMAKAN PEMOHON	SEMAKAN PBT	CATATAN
		Tanda (✓) jika Ada		
1	Borang Pemeriksaan Perangkap Minyak			(Lampiran 4)
2	Katalog perangkap minyak individu yang mematuhi garis panduan daripada pembekal jika melibatkan kerja ubahsuai sistem perangkap minyak atau tambahan sistem			
3	Pelan susun atur kedudukan perangkap minyak dan paip yang disahkan oleh Jurutera Profesional jika melibatkan kerja ubahsuai sistem perangkap minyak atau tambahan sistem (bagi pemasangan perangkap minyak komunal sahaja)			
4	Lukisan terperinci (<i>detailed drawing</i>) perangkap minyak, jika diubahsuai atau ditambah, yang mematuhi garis panduan dan disahkan Jurutera Profesional (bagi pemasangan perangkap minyak komunal sahaja)			
5	Jadual cadangan penyenggaraan perangkap minyak sepanjang tempoh operasi			(Lampiran 7)
6	Rekod penyenggaraan perangkap minyak bagi tempoh tiga (3) bulan sebelum tarikh permohonan pembaharuan lesen.			(Lampiran 8) (Lampiran 9)

LAMPIRAN 7

JADUAL CADANGAN PENYENGGARAAN PERANGKAP MINYAK KOMUNAL (BULAN/TAHUN:)

AHAD	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT	SABTU
31	1 <u>Contoh:</u> Nama premis 1: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	2 <u>Contoh:</u> Nama premis 2: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	3 <u>Contoh:</u> Nama premis 3: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	4 <u>Contoh:</u> Nama premis 4: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	5	6
7	8	9 <u>Contoh:</u> Nama premis 5: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	10	11 <u>Contoh:</u> Nama premis 4: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	12	13
14	15	16	17 <u>Contoh:</u> Nama premis 3: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	18 <u>Contoh:</u> Nama premis 4: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	19	20
21	22	23 <u>Contoh:</u> Nama premis 5: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	24	25 <u>Contoh:</u> Nama premis 4: Pihak menyenggara/ nama kontraktor:	26	27
28	29	30	31	1	2	3

LAMPIRAN 8

REKOD PENYENGGARAAN HARIAN PERANGKAP MINYAK INDIVIDU

JENIS PREMIS :
NAMA PREMIS :
ALAMAT PREMIS :

JUMLAH PERANGKAP MINYAK :
NO. RUJUKAN PERANGKAP MINYAK : FOGT-I/01

BULAN : Januari 2024

KONTRAKTOR DILANTIK :
NO. TEL. KONTRAKTOR :

NO.	TARIKH	PERANGKAP MINYAK BERFUNGSI	SISTEM PERPAIPAN BERFUNGSI	SISA MAKANAN DILUPUS	<i>BROWN GREASE</i> DILUPUS	TEMPAT PELUPUSAN <i>BROWN GREASE</i>	T.TANGAN KONTRAKTOR/ PEKERJA
1	1-Jan-24	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK		
2	2-Jan-24	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK		
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

****1 Borang hanya untuk 1 perangkap minyak shj.**

Pemilik premis perlu menyediakan 2 borang jika premis makanan tersebut mempunyai 2 perangkap minyak

****No. rujukan perangkap minyak:**

Perangkap minyak 1 = FOGT-I/01

Perangkap minyak 2 = FOGT-I/02

Disahkan oleh:

T.Tangan Pemegang Lesen

.....
(Nama Pemegang Lesen)

Tarikh:

LAMPIRAN 9

REKOD PENYENGGARAAN PERANGKAP MINYAK KOMUNAL

JENIS PERANGKAP MINYAK :
NAMA PREMIS :
ALAMAT PREMIS :

JUMLAH PERANGKAP MINYAK :
KEKERAPAN PENYENGGARAAN :

Mingguan

Bulanan

KONTRAKTOR DILANTIK :
NO. TEL. KONTRAKTOR :

BULAN : Januari 2024

NO.	TARIKH	NO. RUJUKAN PERANGKAP MINYAK	PERANGKAP MINYAK BERFUNGSI	SISTEM PERPAIPAN BERFUNGSI	SISA MAKANAN DILUPUS	<i>BROWN GREASE</i> DILUPUS	TEMPAT PELUPUSAN <i>BROWN GREASE</i>	T.TANGAN KONTRAKTOR/ PEKERJA	CATATAN
1	1-Jan-24	FOGT-C/01	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK			
2	2-Jan-24	FOGT-C/02	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK	YA/TIDAK			
3									
4									
5									
6									
7									
8									

Disahkan oleh:

T.Tangan Pemegang Lesen

.....
(Nama Pemegang Lesen)

Tarikh: