



KEMENTERIAN KESEJAHTERAAN BANDAR,  
PERUMAHAN DAN KERAJAAN TEMPATAN  
No. 51, PERSIARAN PERDANA, PRESINT 4,  
PUSAT PENTADBIRAN KERAJAAN PERSEKUTUAN  
62100 PUTRAJAYA

Telefon : 03-88915003  
Fax : 03-88915558

---

Rujukan Kami: JKT.D.100-1/3/2 Jld. 3 ( 3 )

Tarikh : 29 Januari 2014

---

**PEKELILING KETUA SETIAUSAHA  
KEMENTERIAN KESEJAHTERAAN BANDAR,  
PERUMAHAN DAN KERAJAAN TEMPATAN  
BILANGAN 1 TAHUN 2014**

---

**GARIS PANDUAN PUSAT PENYEMBELIHAN AYAM, ITIK DAN  
LAIN-LAIN UNGGAS DI KAWASAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN**

**TUJUAN**

Pekeliling ini bertujuan untuk memberi penjelasan serta panduan kepada Pihak Berkuasa Negeri (PBN) dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) mengenai **panduan dan peraturan-peraturan aktiviti penyembelihan ayam, itik dan lain-lain unggas di kawasan Pihak Berkuasa Tempatan.**

## **LATAR BELAKANG**

2. Penyediaan Garis Panduan ini adalah selaras dengan keputusan Mesyuarat Jemaah Menteri pada 15 Ogos 2012 dan Mesyuarat Majlis Negara Bagi Kerajaan Tempatan ke-66 pada 3 September 2013, yang bersetuju supaya diwujudkan satu Garis Panduan untuk rujukan agensi pelaksana.

3. Garis Panduan ini merangkumi semua pusat penyembelihan ayam, itik dan lain-lain unggas di kawasan PBT di Semenanjung Malaysia. Manakala bagi negeri Sabah dan Sarawak penggunaan Garis Panduan ini adalah tertakluk kepada penerimaan sebagaimana yang dipersetujui oleh PBN.

4. Garis Panduan Pusat Penyembelihan Ayam, Itik dan Lain-Lain Unggas di Kawasan Pihak Berkuasa Tempatan adalah seperti di **Lampiran.**

## **TARIKH KUATKUASA**

5. Pekeliling ini berkuatkuasa mulai tarikh ianya dikeluarkan.

## **PERTANYAAN**

6. Sebarang pertanyaan dan penjelasan lanjut berhubung Pekeliling ini boleh dikemukakan kepada:

Ketua Pengarah  
Jabatan Kerajaan Tempatan  
No. 51, Persiaran Perdana, Presint 4,  
Pusat pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
**62100 PUTRAJAYA**  
( u.p.: Bahagian Kesihatan Persekitaran )

No. Tel : 03-8891 3300  
No. Faks : 03-8891 3098

## **PENUTUP**

7. Pekeliling ini dipanjangkan kepada semua PBN dan PBT untuk perhatian dan tindakan sewajarnya.

**“BERKHIDMAT UNTUK NEGARA”**

***“1Malaysia: Rakyat Didahulukan, Pencapaian Diutamakan”***

Yang Ikhlas,



**( DATO' SERI ARP AH BINTI ABDUL RAZAK )**  
Ketua Setiausaha  
Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan  
dan Kerajaan Tempatan.

**23** Januari 2014

Semua YB Setiausaha Kerajaan Negeri

Semua Datuk Bandar/ Yang Dipertua  
Pihak Berkuasa Tempatan

**Lampiran kepada**

**Pekeliling Ketua Setiausaha  
Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan  
dan Kerajaan Tempatan**

**Bilangan 1 Tahun 2014**

**GARIS PANDUAN PUSAT PENYEMBELIHAN AYAM,  
ITIK DAN LAIN-LAIN UNGGAS DI KAWASAN P  
IHAK BERKUASA TEMPATAN**

# GARIS PANDUAN PUSAT PENYEMBELIHAN AYAM, ITIK DAN LAIN-LAIN UNGGAS DI KAWASAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN

---

## BAHAGIAN I

### 1. Pengenalan

Mesyuarat Jawatankuasa Kawalan Penyakit *Avian Influenza* Peringkat Menteri telah diadakan di Wisma Tani Putrajaya pada 23 Mac 2006 yang antara lain telah membincangkan kepentingan pendekatan secara bersama daripada semua agensi samada secara langsung ataupun tidak, dalam usaha untuk mengawal dan membendung wabak penyakit ini dan memastikan tidak ada jangkitan kepada manusia.

Sehubungan ini, berdasarkan surat bil. KPKT(02) 452/38 KLT. 17(7) bertarikh 10 April 2006 memaklumkan bahawa pihak Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT) pada menjalankan kuasa yang telah disediakan iaitu klausa 5.(5) Undang-Undang Kecil Pasar, di bawah seksyen 73 (1)(e)(iv) Undang-Undang Kecil, Akta Kerajaan Tempatan 1976, **telah menetapkan dasar supaya tidak dibenarkan semua aktiviti penyembelihan ayam/itik di pasar-pasar di dalam kawasan PBT.** Walaubagaimana pun, ianya hendaklah dilaksanakan secara berperingkat mengikut kawasan dan keutamaan iaitu kawasan yang pernah/sedang berlaku insiden selsema burung (tindakan serta merta), jarak 10 km daripada kes index, mempunyai kepadatan penduduk yang tinggi dan masalah kebersihan yang kerap kali timbul di pasar-pasar.

Aktiviti penyembelihan di pasar juga boleh menimbulkan masalah kebersihan yang tidak *hygenic* dan menyebabkan gangguan lalat yang sukar dikawal. Pusat penyembelihan perlu mendapatkan lesen untuk aktiviti penyembelihan supaya kerja-kerja pemantauan dapat dilakukan dengan baik dan status halal dapat dipantau oleh pihak JAKIM.

## 2. Objektif

- 2.1 Memastikan tiada aktiviti penyembelihan ayam, itik dan unggas di pasar-pasar awam.
- 2.2 Mengawal kejadian penyakit berjangkit berpunca daripada aktiviti penyembelihan ayam/itik/unggas.
- 2.3 Mengawal pencemaran air sungai yang berpunca daripada pembuangan effluen hasil aktiviti penyembelihan.
- 2.4 Memastikan tempat penyembelihan ayam/itik sesuai, teratur, bersih dan *hygenic*.
- 2.5 Mengurangkan kacauganggu daripada lipas, lalat dan tikus serta mengawal sisa buangan pepejal.
- 2.6 Memastikan keperluan aspek halal oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Agama Islam Negeri masing-masing memperaku bahawa mana-mana makanan, barang-barang atau perkhidmatan yang berhubung dengan

makanan atau barang-barang itu adalah halal mengikut Akta Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 [P.U. (A) 430/2011].

### 3. Tafsiran

- 3.1 **Unggas** bermaksud ayam, itik, angsa, ayam piru, ayam mutiara, ayam belanda, ayam serama, burung puyuh, burung unta, merpati atau mana-mana unggas lain yang diisytiharkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan dalam pemberitahuan secara bertulis dan pemberitahuan itu dipamerkan di pusat sembelihan dan rumah sembelih berlesen serta diberikan kepada pemegang lesen.
- 3.2 Efluen bermaksud apa-apa sisa dalam bentuk cecair atau air buangan yang terhasil daripada operasi pusat/rumah penyembelihan termasuk aktiviti pencucian.
- 3.3 **Pusat Penyembelihan** bermaksud sesuatu pusat sembelihan unggas yang dimiliki oleh PBT atau persendirian yang dilesenkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).
- 3.4 **Sisa Buangan Pepejal** bermaksud bulu, lemak, kepala termasuk bangkai dan lain-lain keluaran pepejal unggas.

## BAHAGIAN II

### 1. Lokasi

1.1 Lokasi pembinaan pusat penyembelihan hendaklah di tapak/zon industri dengan kategori seperti berikut:

Kategori Pusat Penyembelihan	Kecil	Sederhana	Besar
Bil. Sembelihan Sehari	Kurang dari 500 ekor	Dari 501 - 5000 ekor	Lebih dari 5000 ekor
Keluasan Premis	< 20' x 50'	< 20' x 70'	≥ 20' x 70'

Sumber: Manual Pengurusan Premis Penyembelihan dan Pemprosesan Ayam berskala kecil dan Sederhana Jabatan Perkhidmatan Veterinar

- 1.2 Lokasi tidak berhampiran atau berada di kawasan yang mudah dinaiki air atau banjir.
- 1.3 Lokasi hendaklah sekurang-kurangnya 100 meter radius dari muka sauk (*water intake point*) loji rawatan air.
- 1.4 Lokasi hendaklah sekurang-kurangnya 100 meter radius dari punca pencemaran seperti tapak pelupusan sampah.
- 1.5 Semua pusat penyembelihan perlu mendapatkan ulasan kesesuaian tapak dari Jabatan Alam Sekitar (JAS) dan Pejabat



Kesehatan Daerah (KKM).

- 1.6 Lokasi hendaklah mempunyai sistem perparitan dan pengaliran air yang sempurna (kecerunan 2%) serta mudah diselenggara.
- 1.7 Hendaklah mempunyai aliran keluar masuk kenderaan yang lancar ke pusat penyembelihan.
- 1.8 Lokasi perlu diwujudkan zon penampan (*buffer zone*) sekurang-kurangnya 500 meter radius daripada kawasan penempatan (Guidelines For The Siting And Zoning Of Industrial And Residential Areas, JAS).
- 1.9 Pusat penyembelihan tidak boleh dibina di kawasan rezab sungai (Garis Panduan Rezab Sungai, JPS).

## **2. Rekabentuk Dan Struktur Bangunan**

### **2.1 Bangunan**

2.1.1 Premis hendaklah direkabentuk dan dibina bagi memudahkan pembersihan dan penyahjangkitan serta mempunyai kemudahan dari segi ruang yang mencukupi seperti berikut:

- (a) Tempat pemungghahan/ penurunan dan penyimpanan sementara;

- (b) Tempat penyembelihan;
- (c) Tempat pemrosesan;
- (d) Tempat penyimpanan sementara sebelum diagihkan;
- (e) Tempat pengurusan sisa pepejal, sistem pengolahan efluen (SPE) dan sistem pengurusan enapcemar daripada SPE.
- (f) Stor penyimpanan peralatan dan pakaian; dan
- (g) Menyediakan tempat solat dan tandas pekerja.

2.1.2 Dinding pemisah hendaklah dibuat di antara tempat penerimaan unggas hidup, penyembelihan, pemrosesan dan penyimpanan unggas yang telah diproses bagi mengelakkan pencemaran silang.

2.1.3 Premis hendaklah berpagar bagi menjamin keselamatan dan mengelakkan sebarang kacau ganggu dari luar. (contoh: Anjing dan kucing)

2.1.4 Premis hendaklah kekal dalam keadaan yang baik, bersih dan kemas pada setiap masa.

## **2.2 Dinding Dalaman**

2.2.1 Bahan yang digunakan mestilah kalis air, tidak menyerap, tidak toksik, mudah dibersihkan dan mudah dinyahjangkitkan.

- 2.2.2 Pemasangan jubin di keseluruhan dinding dalaman hendaklah pada ketinggian tidak kurang 1.5 meter.
- 2.2.3 Sudut di antara dinding dan lantai mestilah melengkung sekurang-kurangnya 75mm untuk memudahkan pembersihan.
- 2.2.4 Bahagian tidak berjubin di dalam dan luar premis hendaklah di cat dengan warna yang cerah.
- 2.2.5 Ruang terbuka di antara dinding dan siling (jika ada) hendaklah dipasang jaring untuk menghalang serangga dan haiwan perosak.

### **2.3 Lantai**

- 2.3.1 Permukaan lantai hendaklah berjubin dengan warna yang cerah, tidak licin, kalis air, tidak menyerap, tidak toksik, tahan hakisan, mudah dibersihkan dan mudah dinyahjangkitkan.
- 2.3.2 Lantai di bahagian penyembelihan dan pemprosesan mestilah mempunyai longkang yang dibina dari bahan yang mudah dicuci seperti jenis *Clay Glazed* bagi pencucian yang lebih berkesan.

- 2.3.3 Kecerunan permukaan lantai hendaklah sempurna (kecerunan 2%) untuk mengelakkan air daripada bertakung.
- 2.3.4 Lantai mestilah dipastikan dalam keadaan bersih, perlu dicuci dan dinyahjangkitkan setiap kali selepas operasi.
- 2.3.5 Semua air buangan dari aktiviti basuhan lantai dari tempat penerimaan unggas hidup, penyembelihan, pemprosesan dan penyimpanan unggas yang telah diproses perlu disalurkan ke sistem pengolahan efluen.

## **2.4 Siling**

- 2.4.1 Ketinggian siling di dalam premis hendaklah tidak kurang 3 meter dari aras lantai.
- 2.4.2 Siling hendaklah daripada bahan yang sesuai, permukaan yang sempurna dan tidak mudah diresapi kelembapan.

## **2.5 Pengudaraan dan Pencahayaan**

- 2.5.1 Premis yang mempunyai tingkap hendaklah mempunyai jaring untuk menghalang kemasukan serangga dan haiwan.

2.5.2 Bagi premis penyembelihan yang mengamalkan sistem bertutup, perlu ada sistem pengudaraan dan gantian udara yang sesuai dan mencukupi serta mengalir dari kawasan bersih ke kawasan tercemar.

2.5.3 Pencahayaan mestilah mencukupi ( $\geq 320$  lux) bagi menjalankan aktiviti penyembelihan dan pemprosesan.

2.5.4 Kemudahan bekalan elektrik yang mencukupi dan berterusan. Jika perlu, generator gantian hendaklah disediakan.

## **2.6 Pintu**

2.6.1 Pintu hendaklah jenis rata, tidak memerangkap kotoran, mudah dicuci, kalis air, tahan karat, tidak mudah terbakar dan mudah dinyahjangkitkan.

2.6.2 Semua pintu yang dibina di dalam premis hendaklah tertutup sendiri (swing door) untuk menghalang kemasukan tikus, serangga dan habuk.

## **3. Alat-Alat Pemasangan Jentera Dan Mesin**

3.1 Alat-alat pemasangan seperti lampu, kipas, alat kompresor, alat penghawa dingin, *exhaust fan*, *stunner*, mesin pemprosesan dan sebagainya hendaklah diselenggara secara

berkala/berjadual supaya sentiasa berkeadaan baik.

- 3.2 Pembersihan dan penyahjangkitan ke atas jentera, mesin pemprosesan serta peralatan hendaklah dijalankan setiap hari selepas operasi.
- 3.3 Jentera dan mesin hendaklah daripada jenis tahan karat dan tidak mudah terhakis dengan tindak balas kimia/bahan pencuci serta mudah untuk kerja-kerja penyelenggaraan dan pembersihan.
- 3.4 Pemasangan peralatan/jentera/mesin perlu mengambil kira ruang di antara dinding, lantai serta ruang di antara peralatan, supaya mempunyai jarak mengikut spesifikasi peralatan bagi memudahkan pembersihan dan mengelakkan kemalangan di tempat kerja.
- 3.5 Penggunaan *stunner* hendaklah mematuhi piawaian HALAL Malaysia.

#### **4. Sistem Pengolahan Effluen (SPE)**

##### **4.1 Kaedah Rawatan**

- (a) **Kumpulan 1** (Pelepasan effluen bawah 60m<sup>3</sup> sehari)
  - Menggunakan sistem pengolahan secara *pre-treatment, primary treatment dan secondary*

*treatment* bagi mengurangkan kepekatan pepejal terampai kepada kurang dari 100mg/l dan Biochemical Oxygen Demand (BOD) kurang dari 50mg/l.

- Premis yang tertakluk kepada Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009 (bergantung kepada jumlah beban pepejal terampai atau BOD atau yang mengandungi minyak dan gris) hendaklah mematuhi semua kehendak peruntukan peraturan berkenaan termasuk kualiti pelepasan yang dinyatakan di perkara 4.2 dalam garis panduan ini.
- Pemantauan premis-premis ini adalah di bawah bidang kuasa Pihak Berkuasa Tempatan.

(b) **Kumpulan 2** (Pelepasan effluen melebihi 60m<sup>3</sup> sehari)

- Menggunakan pengolahan *pre-treatment*, *primary treatment* dan *secondary treatment*.
- Kualiti pelepasan akhir hendaklah mematuhi Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009.

- Pemantauan premis ini di bawah bidang kuasa Jabatan Alam Sekitar.

4.1.1 *Pre-treatment* hendaklah termasuk komponen penyaringan sisa pepejal dan komponen perangkap minyak.

4.1.2 *Primary treatment* bertujuan untuk mengeluarkan bahan-bahan yang terapung di dalam efluen secara graviti dan menyediakan efluen bagi proses pengolahan selanjutnya.

4.1.3 *Secondary treatment* hendaklah merangkumi semua *biological treatment* yang bertujuan bagi mengeluarkan bahan-bahan organik dari efluen.

4.1.4 Bagi premis-premis yang tertakluk di bawah bidangkuasa JAS, pemilik premis hendaklah memohon kebenaran bertulis dari JAS sebelum melupuskan enapcemar (*sludge*) dari sistem pengolahan efluen (SPE).

## 4.2 Kualiti Pelepasan Efluen

4.2.1 Pelepasan efluen dari pusat penyembelihan yang terletak di hulu muka sauk loji rawatan air hendaklah mematuhi Standard A, Peraturan-Peraturan Kualiti



Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009, Jadual Kelima dan Jadual Ketujuh:

Standard A

- (i) BOD < 20mg/l
- (ii) COD < 80mg/l (Chemical Oxygen Demand)
- (iii) Pepejal terampai < 50mg/l
- (iv) Minyak dan Gris < 1.0mg/l
- (v) Ammoniacal Nitrogen < 10mg/l
- (vi) Colour <100 ADMI
- (vii) Suhu < 40°C
- (viii) pH < 6.0 - 9.0

4.2.2 Pelepasan efluen dari pusat penyembelihan yang terletak di hilir muka sauk loji rawatan air hendaklah mematuhi Standard B, Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009, Jadual Kelima dan Jadual Ketujuh:

Standard B

- BOD < 50mg/l
- COD < 200mg/l
- Pepejal terampai < 100mg/l
- Minyak dan Gris < 10mg/l
- Ammoniacal Nitrogen < 20mg/l
- Colour < 200 ADMI

- Suhu < 40°C
- pH < 5.5 - 9.0

[Rujuk senarai penuh parameter pencemar dan had-had pelepasan yang ditetapkan di bawah Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009 terutamanya bagi tujuan merekabentuk sistem pengolahan efluen].

- 4.3 Semua premis pusat penyembelihan hendaklah mematuhi semua kehendak Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974 dan Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009.

## 5. Longkang

- 5.1 Longkang dibina daripada bahan simen konkrit, kalis air dengan saiz mengikut kawasan serta mempunyai kecerunan 2%.
- 5.2 Sistem pengaliran air longkang hendaklah dari kawasan bersih ke kawasan kotor dan tidak berlaku pengaliran semula air buangan (*back flow*).
- 5.3 *Sump, grease trap* serta sistem pengolahan efluen hendaklah dibina dalam kawasan premis untuk memerangkap dan mengolah sisa-sisa buangan dan pastikan ianya bersih.

- 5.4 Sistem pengaliran air longkang yang menyalurkan efluen yang belum dirawat hendaklah diasingkan dari longkang air hujan (*stormwater drain*) dan sistem perparitan kumbahan.
- 5.5 Semua efluen dari pusat penyembelihan hendaklah disalurkan ke sistem pengolahan efluen untuk diolah sebelum dilepaskan ke alur air seperti parit dan sungai.

## 6. Tempat Pemrosesan

- 6.1 Tempat penerimaan ayam hidup hendaklah berasingan dari tempat pemunggahan ayam proses (karkas).
- 6.2 Tempat penyembelihan hendaklah direka untuk memudahkan proses menyembelih berdasarkan kehendak keselamatan dan kesihatan pekerjaan.
- 6.3 Tempat penceluran, pembuangan bulu, pemotongan dan pengasingan organ dalaman mestilah menggunakan peralatan *stainless steel*, tidak berkarat, tidak boleh memerangkap kotoran, mudah dibersihkan dan dinyahjangkit.
- 6.4 Tempat mencuci hendaklah terasing sekurang-kurangnya 2 meter daripada tempat menyembelih dan tidak kurang 1.2 meter ketinggiannya dari aras lantai.

- 6.5 Paip air di tempat mencuci hendaklah terdiri daripada jenis yang mudah dibuka/ditutup.
- 6.6 Pastikan tempat pemprosesan dalam keadaan bersih, bebas dari lipas, lalat dan tikus (LILATI), mudah diselenggara dan dinyahjangkit.
- 6.7 Keseluruhan proses penyembelihan hendaklah memenuhi standard HALAL.

## **7. Tempat Menjual**

- 7.1 Tempat meletak jualan hendaklah diperbuat daripada bahan tahan karat seperti *stainless steel* atau daripada bahan yang tidak boleh memerangkap kotoran dan mudah dicuci.
- 7.2 Bahagian jualan hendaklah berada di bahagian hadapan bangunan bagi memudahkan penjualan terus kepada pelanggan dan meminimalkan kontak pelanggan kepada unggas hidup.
- 7.3 Penjual hendaklah memastikan bahawa semua daging yang dipamerkan atau didedahkan untuk jualan runcit disimpan di dalam unit penyejukan atau kemudahan tertebat yang berkesan yang dikekalkan pada atau di bawah suhu 10°C.

## 8. Bilik Penyimpanan Sejuk Beku

8.1 Bilik penyimpanan sejuk beku hendaklah mempunyai saiz yang boleh mengekalkan suhu pada  $-18^{\circ}\text{C}$  dengan pengaliran udara dalaman yang baik.

8.2 Semua peralatan dan perkakasan bilik sejuk beku hendaklah:

- (i) Dibuat daripada bahan kalis air;
- (ii) Lapisan dalam kemudahan itu dibuat daripada bahan yang rata dan logam bukan toksik atau daripada bahan tidak telap air yang lain dan daripada warna yang cerah dan mudah dicuci;
- (iii) Lubang udara bagi kemudahan itu ditempatkan jauh daripada cahaya berlebihan, udara panas, ketuhar atau saluran keluar pendingin hawa;
- (iv) Pintu bagi kemudahan itu hendaklah dipasang dengan tirai udara atau cara lain yang berkesan bagi mengelakkan kehilangan udara sejuk atau apa-apa kenaikan suhu dengan tiba-tiba;
- (v) Direka bentuk dan dibina bagi membolehkan pembersihan dan penyahjangkitan yang secukupnya; dan

- (vi) Bilik penyimpanan sejuk beku hendaklah dicairbekukan apabila perlu bagi mengekalkan kecekapan penyejukan.
- 8.3 Mengadakan kawalan keluar masuk di bilik penyimpanan sejuk beku.
- 8.4 Menyediakan pakaian yang khusus untuk memasuki Bilik Penyimpanan.
- 8.5 Suhu hendaklah direkodkan secara berkala.
- 8.6 Suhu tempat penyimpanan:
- a) Dingin (*Chiller*): Suhu 0°C hingga 4°C.
  - b) Sejuk beku (*Freezer*): Suhu -18°C hingga -24°C.
- 8.6 Peralatan seperti pengawal suhu dan masa hendaklah diselenggara dan dikalibrasi dari pihak yang diiktiraf dari semasa ke semasa.
- 8.7 Ruang di antara permukaan lantai dengan para pertama mestilah sekurang-kurangnya 20 cm.

## **9. Keperluan Kesihatan Dan Kebersihan**

### **9.1 Perkakasan Dan Peralatan Penyembelihan**

- 9.1.1 Peralatan dan perkakas yang digunakan mestilah diperbuat daripada bahan tidak toksik, kalis air, tidak menyerap bau, tidak berkarat, mudah dibersihkan dan diselenggara, tidak bertindak balas dengan bahan cucian dan bahan nyahjangkit.
- 9.1.2 Peralatan/perkakas perlu diselenggara dengan baik supaya tidak memberi kesan kepada produk.
- 9.1.3 Ada protokol, identiti peralatan, cara dan kelengkapan kalibrasi bagi tujuan pemantauan dan kawalan peralatan yang memberi kesan kepada produk.
- 9.1.4 Semua peralatan yang digunakan untuk penyembelihan dan pemprosesan hendaklah sentiasa bersih selepas digunakan. Bagi pisau yang digunakan untuk sembelihan perlu dicururkan air setiap kali sembelihan dilakukan.
- 9.1.5 Semua peralatan yang digunakan untuk penyembelihan dan pemprosesan hendaklah sentiasa bersih dan melalui proses nyahjangkit sebelum direndam ke dalam

air panas (tidak kurang dari 82°C) setiap kali selepas digunakan.

9.1.6 Semua perkakasan yang rosak hendaklah dibuang dan dikeluarkan daripada premis

## **9.2 Kawalan Serangga Dan Haiwan Hidup**

9.2.1 Premis sentiasa bebas daripada makhluk perosak seperti lipas, lalat, tikus dan lain-lain haiwan.

9.2.2 Pelaksanaan penggunaan racun bagi kawalan makhluk perosak hendaklah dilaksanakan secara teratur oleh operator berlesen mengikut garis panduan berkaitan.

## **9.3 Kemudahan, Keselamatan Dan Kesihatan Pekerja**

### **9.3.1 Kemudahan Asas Pekerja**

a) Tandas, bilik mandi, bilik persalinan, bilik solat dan tempat rehat hendaklah mencukupi, bersih dan diselenggara dengan baik.

b) Tandas tidak terbuka secara terus menerus kepada mana-mana bilik atau bahagian digunakan untuk penyimpanan, pengeluaran dan tempat penjualan.

c) Kemudahan mencuci tangan berasingan hendaklah



disediakan di tempat pemrosesan.

- d) Kemudahan mencuci tangan dan tandas hendaklah dilengkapi dengan bekalan air mengalir, sabun mencuci tangan dan kertas pengelap yang bersih atau pengering tangan.

### 9.3.2 Keselamatan Pekerja

- a) Pakaian pelindung berwarna cerah, penutup kepala, kasut dan sarung tangan bersesuaian dengan pekerja hendaklah dipakai dan dijaga bersih. Pekerja perlu menanggalkannya jika memasuki tandas atau keluar dari kawasan pemrosesan.
- b) Pekerja dilarang merokok di dalam kawasan premis.
- c) Menyediakan papan tanda keselamatan dan penunjuk arah yang bersesuaian di dalam premis.
- d) Menyediakan stor penyimpanan bahan dan peralatan pencucian berasingan dari tempat penyembelihan dan pemrosesan.
- e) Giliran bekerja bagi penyembelih unggas hendaklah mengikut kapasiti/bilangan unggas

yang disembelih.

- f) Penyembelih unggas dan lain-lain pekerja hendaklah menjalani latihan/kursus yang bersesuaian dalam mengendalikan peralatan, kelengkapan atau mesin pemrosesan.

### 9.3.3 Kesihatan Pekerja

- a) Pekerja hendaklah menjalani pemeriksaan kesihatan dan mendapatkan suntikan pelalian *anti-typhoid* daripada mana-mana Pengamal Perubatan yang berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia bagi memastikan bebas dari sebarang penyakit berjangkit.
- b) Tempoh pemeriksaan kesihatan ulangan hendaklah dibuat setiap tahun.
- c) Pekerja yang diketahui menghidap atau pembawa penyakit berjangkit melalui makanan dilarang daripada bekerja di kawasan yang mengendali penyembelihan atau kawasan pemrosesan.

### 9.3.4 Amalan Kebersihan Diri Pekerja

- a) Sentiasa mengekalkan kebersihan diri pada tahap

yang tinggi termasuklah menyimpan kuku yang pendek dan bersih.

- b) Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar.
- c) Tidak melakukan apa-apa perbuatan, kelakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.

## **10. Pengurusan Produk Sembelihan**

- 10.1 Unggas yang telah diproses, dilarang diletakkan di atas lantai. Ianya hendaklah ditempatkan atau disusun dengan jarak minimum 15 sentimeter di antara dinding kemudahan penyimpanan dan 20 sentimeter dari atas lantai.
- 10.2 Tempat penyimpanan ayam hidup hendaklah terasing dari kawasan di mana kerja-kerja penyembelihan dan pemprosesan dilakukan.
- 10.3 Unggas yang telah diproses hendaklah disimpan di dalam bilik penyimpanan sejuk beku dengan kawalan suhu yang betul.

10.4 Unggas yang telah diproses hendaklah diedarkan mengikut kaedah *First In First Out*.

## **11. Pengurusan Sisa Pepejal/Bahan Buangan**

11.1 Tong sampah yang bertutup daripada jenis bebas tangan (*paddle*) berserta dengan karung plastik hendaklah disediakan dalam bilangan yang mencukupi di dalam premis.

11.2 Semua sisa buangan pepejal termasuk bangkai unggas hendaklah dilupuskan setiap hari di tapak pelupusan yang diluluskan atau dibenarkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan.

11.3 Tapak dan tong sampah hendaklah dibersihkan dan aktiviti pembasmian kuman perlu dilakukan setiap hari.

11.4 Tapak pembuangan sampah mestilah dikelilingi longkang yang boleh mengalirkan air cucian dengan sempurna ke sistem pengolahan efluen.

## **12. Bekalan Air**

12.1 Pengusaha hendaklah menggunakan bekalan air terawat dari paip terus.

12.2 Kemudahan ais (jika digunakan) perlu mendapat bekalan air bersih, dibuat, disimpan dan diselenggara dengan cara yang tidak boleh berlaku pencemaran.

### **13. Keperluan Am**

13.1 Mana-mana bangunan yang didirikan untuk tujuan pusat penyembelihan hendaklah mendapatkan kelulusan PBT.

13.2 Premis sembelihan berskala sederhana dan besar hendaklah mendapatkan ulasan teknikal daripada jabatan berkenaan termasuk Jabatan Perkhidmatan Veterinar sebelum mendapatkan lesen dari PBT.

13.3 Semua premis hendaklah berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia dan mematuhi kehendak-kehendak Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

13.3 Mewajibkan pengusaha premis penyembelihan mendapatkan pensijilan halal untuk bekalan kepada orang Islam dan mendapatkan "Sijil Sembelihan" dari Jabatan Agama Islam Negeri.

13.4 Mengadakan pelan lantai dan papan tanda "UTAMAKAN KESELAMATAN" dan "JAGALAH KEBERSIHAN".

13.5 Pengusaha premis penyembelihan hendaklah mempunyai, menyimpan, mengemaskini rekod sembelihan hingga pendedaran.

## Senarai Rujukan

1. *Code of Veterinary Practice for Small Poultry Slaughter House*
2. *Code of Veterinary Practice for Poultry Slaughtering Plan*
3. Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171)
4. Akta Jalan, Parit Dan Bangunan 1974 (Akta 133)
5. Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974 (Akta 127)
6. Peraturan-Peraturan Kualiti Alam Sekeliling (Efluen Perindustrian) 2009
7. Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
8. Akta Pengawalan Dan Pencegahan Penyakit Berjangkit 1988
9. Akta Pemusnahan Serangga Pembawa Penyakit 1975
10. Akta Keselamatan Dan Kesihatan Pekerjaan 1994
11. Akta Kilang Dan Jentera 1967
12. Undang-Undang Kecil Bangunan Seragam 1984
13. Undang-Undang kecil yang berkaitan oleh Pihak Berkuasa Tempatan yang dibuat mengikut Akta 171.
14. Guidelines For Siting And Zoning Of Industries (Okt 2012) Terbitan JAS.
15. Akta Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam 2007(Akta 672).
16. Akta Perihal Dagangan 2011(Akta 730)
17. Garispanduan Penetapan Lebar Rizab Sungai Yang Seragam Bagi Sungai-sungai yang tidak diwartakan

18. Garispanduan Pembangunan melibatkan Sungai dan Rizab Sungai
19. Manual Pengurusan Premis Penyembelihan dan Pemprosesan Ayam berskala kecil dan sederhana Jabatan Perkhidmatan Veterinar