

資料 (2) レストラン、飲食店及びフードコートに関するビジネスライセンス申請のためのガイドライン及び認可条件

申請必要書類

- 会社登記簿書類のコピー (Form 9 & 49 等)
- 申請者の身分証/パスポートのコピー
- 店舗外観及び内部の写真 2 枚ずつそれぞれ違った角度から撮ったもの

一般的なビジネスライセンス認可条件

- 店舗はショッパハウス、ショッポオフィスまたは商業ビルの中に所在すること。
- 24 時間営業のレストランまたはフードコートは、エンターテイメント活動を行うことは認められない。
- イスラム教徒ではない事業者がノンハラル食品を販売する場合は、イスラム教徒を混乱させるようなもの (コーランの一節やイスラム教関連の写真等) の掲示をしてはならない。
- 24 時間営業の場合は、店舗は (開発許可が下りている) 商業地域かつオープンエリアに立地しなければならない。住宅街に立地することは認められない。
- アルコール飲料を販売することは認められない。
- 住宅街に立地するレストランについては、営業時間は夜中の 12 時までとする。
- 食品事業者及び食品を扱う者は、DBKL の保健課もしくはクリニックで事前にチフスの予防接種を受けること。
- 店舗は、印刷会社、車のサービス会社及び修理センターに隣接することはできない。
- テーブルや椅子を道路上や駐車場、歩道等に置いてはいけない。
- いかなる迷惑、騒音、異臭や障壁等となるようなことを行ってはならない。
- 認可を受けた事業所では、ライセンスに記載されている事業内容以外の事業をすることはできない。
- ビジネスライセンスは常時見やすい場所に掲示しなければならない。
- 十分な数のクアラルンプール市役所で認められたごみ箱を配置し、ビニール袋を使用しなければならない。
- 事業所内で動物を飼ってはならない。
- リカーライセンスなしで販売可能な (excise license の対象となっていない) アルコール類の販売を行っているレストランについては、これらの販売は夜中の 12 時までとする。なお、リカーライセンス不要のアルコールは度数が 17% 以下。
- マレーシア国民にとって感情を害するような物品を販売してはならない。

ライセンスの条件

1) フードコート

- エアコンがないフードコート - 床はモザイクの/滑り止め採石場タイルを使用すること。
 - エアコンがある場合 - モザイク床、ビニル・タイル/カーペットまたは他の適当な材料が使用可能。
- エアコンがないフードコートの壁 - 高さは最低 152.5cm (5 feet) で、ガラス・タイルを使用。
 - エアコンがある場合 - ガラス・タイル (高さ最低 152.5cm)、壁紙、花柄ペイント、合板または他のスムーズな表面の材料を使用することができる。
- フードコートに天井パネルを取り付ける場合は、清掃しやすいように表面が滑らかな材料を使用すること。
- すべてのテーブルの表面は、清掃しやすいように滑らかな材料を使用すること。
- 顧客用の灰皿、バスケット、ゴミ箱を用意しておくこと。
- 床、壁及びすべての家具や備品は常時清潔に保つこと。

2) フードコート の 屋台

店舗と店舗の間に立地する店舗

- 床面積 55 平方メートル (600 スクエアフィート) 毎につき 2 店舗のみ認められる。
- 洗い場の設備として下記のいずれかを備えること。
 - 水道管、排水溝・ゴミ受けのついたキッチン・シンク
 - 水道管、排水溝のついたセメント台で、その面積が最低 0.557 平方メートル (6 フィート) であること。
 - 食洗器 1 台

角のロットに立地する店舗 / 独立して立地する店舗

- 床面積 46 平方メートル (500 スクエアフィート) 毎につき 2 店舗のみ認められる。
- 洗い場の設備として下記のいずれかを備えること。
 - 水道管、排水溝・ゴミ受けのついたキッチン・シンク
 - 水道管、排水溝のついたセメント台で、その面積が最低 0.557 平方メートル (6 フィート) であること。
 - 食洗器 1 台

店舗の衛生について

- 店舗内外の床は、常時清潔にしておくこと。
- 店舗に保管または陳列されている販売用食品は、ほこりや虫から保護されていなければならない。食品は常にカバーされているか、ショーケースの中に置かれていなければならない。

3) 食品が調理されるエリアについて

- キッチン/食品調理場を設けること。
- キッチン/食品調理場の壁はガラススタイルで高さは最低 152.5cm であること。また壁は常時清潔にしておくこと。
- キッチン/食品調理場の床は、モザイクの床または滑らないタイルを使用し、常に清潔にしておくこと。
- 食品の調理または食品販売活動をするには、公共水道に接続している給水管を設置すること。
- 十分な食器及び食器洗浄用具を備えること。
- 食器洗浄は、床の上、歩道や排水溝の付近ではではない。
- 十分な熱湯を供給すること。
- キッチンまたは調理場のテーブル・カウンターは、ステンレス、セメント張りガラススタイルまたはアルミタイルでなければならない。調理に使われるテーブルやカウンター等は簡単に洗浄できるような防水性のある材質でできたものでなければならない。調理、食品保管は、十分な器具・用具を備え、床から高い場所で行うものとする。
- 煙突、排気管 及び/または換気扇を設置すること。
- 十分な数の蓋付きゴミ箱をキッチン/調理場に置くこと。すべてのゴミはビニール袋に入れてからゴミ箱に入れること。

4) 食料品/食器類の保管について

- 食料品、飲み物、調理用具、食器は専用の保管室・保管庫に保管すること。この保管室は他の用途に使ってはならない。
- 食器棚、キャビネット、キッチンラック等、食料品やキッチン用品、食器を保管する棚は簡単に清掃でき、清潔に保てるような素材でできているものを使用すること。
- 食料品は床から最低 20cm (8 インチ) の高さのキャビネット/ラックに保管すること。

5) 一般的な衛生管理について

- 店内の害虫駆除を常に行うこと。
- 事業に関わる器機、用具、家具などを含む建物のあらゆる箇所は、常に良好な状態とし清潔に保つこと。
- 病気をもたらすような害虫の繁殖を防止する策を常にとること。
- ごみは定められた場所以外に廃棄しないこと。

6) トイレの設備について

- トイレの部屋を設けること (洋式または和式)。
- バスルームを設けること。
- トイレには小便器、大便器を備えること。
- トイレの壁は高さ最低 152.5cm のガラスタイルを使用しなければならない。床は滑りにくいタイルを使用すること。
- 少なくとも水道供給がある洗面台 1 つ、ハンドソープ、清潔なハンドタオルまたはハンドドライヤー (温風の出るもの) をトイレ内かまたはトイレ付近に備えること。
- すべての設備、備品は常に良好な状態で管理されること。
- トイレへの案内表示は見やすい場所に掲示すること。

7) 1979 年食品取扱条例 (連邦直轄区)

- 本条例のすべての条項を遵守すること
- 清潔で良好な状態での食品取り扱いを確保すること。
- 食料品の保管、調理、提供、販売が衛生的に行われること。

ライセンス料

1) レストラン、コーヒーショップ、食堂、アルコール類以外の飲料を販売する店 (milk bar)、スナックを販売・提供する店 (snack bar)、バー、パブ、キャンティーン (社員食堂) 及びカフェテリア

- a) 床面積が 90 平方メートル以下 - RM 200/年
- b) 床面積が 120 平方メートル以下 - RM 300/年
- c) 床面積が 121 平方メートル以上 - RM400/年

2) フードコート - RM200/年

3) ビジネスライセンスを保有するフードコート内にある屋台 - RM100/年