



UNDANG-UNDANG MALAYSIA

CETAKAN SEMULA

KAEDAH-KAEDAH PEMASARAN IKAN 2010

[P.U. (A) 104/2010]

Sebagaimana pada 1 September 2014

KAEDAH-KAEDAH PEMASARAN IKAN 2010

Tarikh penyiaran dalam <i>Warta</i>	9 April 2010
Tarikh permulaan kuat kuasa	9 April 2010
Kali terakhir dipinda melalui P.U. (A) 351/2013 yang mula berkuat kuasa pada	4 Disember 2013

UNDANG-UNDANG MALAYSIA

AKTA LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA 1971

KAEDAH-KAEDAH PEMASARAN IKAN 2010

SUSUNAN KAEDAH

Kaedah

1. Nama dan permulaan kuat kuasa
2. Tafsiran
3. Tempat pemasaran ikan
4. Kawalan urus niaga
5. Kawalan pengimportan dan pengeksporan ikan
6. Kawalan pemprosesan ikan
7. Mempamerkan lesen
8. Kawalan kualiti ikan
9. Amalan pengendalian ikan yang baik
10. Pelesenan
11. Penggantungan dan pembatalan lesen
12. Kaedah jualan ikan
13. Pelelong tunggal dan pelelong berdaftar
14. Acara lelong
15. Pembatalan jualan dalam suatu acara lelong
16. Menimbang ikan
17. Permit membawa ikan, dsb.

Kaedah

18. Waktu urus niaga
19. Membungkus ikan
20. Penggredan
21. Pengeluaran penyata urus niaga ikan
22. Maklumat palsu
23. Larangan urus niaga ikan yang tidak selamat dimakan
24. Pengecualian
25. Pembatalan, peralihan dan kecualian

JADUAL

UNDANG-UNDANG MALAYSIA

AKTA LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA 1971

KAEDAH-KAEDAH PEMASARAN IKAN 2010

PADA menjalankan kuasa yang diberikan oleh subseksyen 4(2) dan seksyen 23 Akta Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia 1971 [*Akta 49*], Lembaga dengan kelulusan Menteri membuat kaedah-kaedah yang berikut:

[9 April 2010]

Tajuk ringkas dan permulaan kuat kuasa

1. (1) Kaedah-kaedah ini bolehlah dinamakan **Kaedah-Kaedah Pemasaran Ikan 2010**.

(2) Kaedah-Kaedah ini mula berkuat kuasa pada 9 April 2010.

Tafsiran

2. Dalam Kaedah-Kaedah ini, melainkan jika konteksnya menghendaki makna yang lain—

“Akta” ertinya Akta Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia 1971 [*Akta 49*];

“amalan pengendalian ikan yang baik” ertinya amalan pengendalian ikan yang baik sepanjang rangkaian bekalan sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual;

“eksport” ertinya membawa keluar atau menyebabkan dibawa keluar apa-apa ikan dari Malaysia;

“ikan” mempunyai erti yang diberikan kepadanya dalam Akta;

“ikan tidak selamat dimakan” ertinya ikan yang semula jadi beracun, terdedah kepada racun atau diracun;

“import” ertinya membawa masuk atau menyebabkan dibawa masuk apa-apa ikan ke dalam Malaysia;

“Lembaga” ertinya Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia yang ditubuhkan di bawah seksyen 3 Akta;

“pelelong” ertinya mana-mana orang yang didaftarkan sebagai pelelong berdaftar di bawah kaedah 14, atau Lembaga sebagai pelelong tunggal;

“pemborong” ertinya mana-mana orang yang mengurus niaga ikan secara pukal atau mengurus niaga ikan dengan peniaga lain;

“pemegang lesen” ertinya mana-mana orang yang dikeluarkan kepadanya suatu lesen menurut kaedah-kaedah 4, 5 dan 6;

“pemprosesan ikan” ertinya apa-apa proses yang melibatkan apa-apa aktiviti berkaitan ikan termasuklah untuk membeku, mengetin, memasak, menyalai atau membakar, menjeruk, mengering, menggaram, memotong, mengawet atau menyediakan ikan untuk diproses dalam apa-apa cara;

“peruncit” ertinya mana-mana orang yang menjual ikan kepada pengguna akhir;

“tempat keluar atau masuk yang sah” ertinya mana-mana tempat yang ditetapkan melalui *Warta* oleh Lembaga bagi tujuan import atau eksport ikan;

“urus niaga” ertinya membeli, menjual secara borong, lelong atau runcit, mengirim, mengangkut, menawarkan, atau mendedahkan atau menyimpan untuk jualan, dibungkus untuk kiriman atau simpanan untuk jualan, atau menyebabkan ia dibungkus untuk kiriman atau simpanan.

Tempat pemasaran ikan

3. (1) Lembaga boleh, menetapkan melalui pemberitahuan dalam *Warta* mana-mana tempat sebagai suatu pasar jualan borong atau pasar jualan runcit.

(2) Mana-mana orang yang mengendalikan mana-mana tempat selain tempat pemasaran ikan di bawah subkaedah (1) hendaklah membuat permohonan dengan Lembaga untuk mendaftar tempat tersebut sebagai premis jualan borong atau premis jualan runcit.

(3) Mana-mana orang yang melanggar subkaedah (2) adalah melakukan kesalahan di bawah Akta.

(4) Bagi maksud kaedah ini, perkataan “tempat” termasuklah mana-mana pangkalan mendarat dari laut atau perairan daratan, jeti, kenderaan, vesel, ruang terbuka atau ruang tertutup, bangunan atau mana-mana bahagian daripada bangunan.

Kawalan urus niaga

4. (1) Bagi maksud Kaedah-Kaedah ini, tiada seorang pun boleh berurus niaga apa-apa ikan melainkan—

(a) di pasar jualan borong atau pasar jualan runcit yang diwartakan di bawah subkaedah 3(1); atau

(b) di premis jualan borong atau premis jualan runcit yang didaftarkan di bawah subkaedah 3(2).

(1A) Mana-mana orang yang berurus niaga di tempat-tempat yang dinyatakan dalam perenggan (1)(a) dan (b) hendaklah memiliki lesen yang dikeluarkan oleh Lembaga.

(2) Mana-mana orang yang melanggar subkaedah (1) atau melanggar apa-apa terma dan syarat yang dinyatakan dalam lesen yang dikeluarkan oleh Lembaga adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Akta.

Kawalan pengimportan dan pengeksporan ikan

5. (1) Tiada seorang pun boleh mengekspor atau mengimport apa-apa ikan tanpa lesen.

(2) Apa-apa ikan yang hendak diekspor atau diimport hendaklah melalui tempat keluar atau masuk yang sah.

(3) Lembaga boleh menentukan kualiti, kuantiti dan jenis ikan yang hendak dieksport atau diimport.

(4) Mana-mana orang yang mengeksport atau mengimport apa-apa ikan hendaklah mematuhi kehendak negara pengimport.

(5) Mana-mana orang yang melanggar subkaedah (1) atau melanggar apa-apa terma dan syarat yang dinyatakan dalam lesen yang dikeluarkan oleh Lembaga adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Akta.

Kawalan pemprosesan ikan

6. (1) Tiada seorang pun boleh memproses ikan tanpa lesen.

(2) Mana-mana pemprosesan ikan hendaklah dijalankan di tempat atau premis sebagaimana yang ditetapkan oleh Lembaga.

(3) Mana-mana orang yang memproses ikan hendaklah mematuhi apa-apa kaedah sebagaimana yang ditetapkan oleh Lembaga.

(4) Mana-mana orang yang melanggar subkaedah (1) atau melanggar apa-apa terma dan syarat yang dinyatakan dalam lesen yang dikeluarkan oleh Lembaga adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Akta.

Mempamerkan lesen

7. (1) Mana-mana pemegang lesen hendaklah pada setiap masa mempamerkan lesen di suatu tempat yang mudah dilihat di premis berdaftaranya.

(2) Mana-mana pemegang lesen yang melanggar subkaedah (1) adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Akta.

Kawalan kualiti ikan

8. Mana-mana ikan yang diproses, diurus niaga, dieksport atau diimport hendaklah mematuhi piawaian kualiti dan amalan pengendalian ikan yang baik sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual.

Amalan pengendalian ikan yang baik

9. Mana-mana orang yang mengurus niaga atau mengendalikan ikan hendaklah mematuhi amalan pengendalian ikan yang baik sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual.

Pelesenan

10. (1) Suatu permohonan bagi pengeluaran atau pembaharuan suatu lesen dalam kaedah 4, 5 dan 6 hendaklah dibuat mengikut cara sebagaimana yang ditetapkan oleh Lembaga.

(2) Lesen yang dikeluarkan atau diperbaharui di bawah subkaedah (1) adalah sah bagi tempoh satu tahun daripada tarikh lesen itu dikeluarkan dan tertakluk kepada terma dan syarat sebagaimana yang ditetapkan oleh Lembaga.

(3) Lembaga boleh menetapkan apa-apa fi bagi tujuan pengeluaran lesen di bawah Kaedah-Kaedah ini.

(4) Mana-mana lesen yang dikeluarkan bolehlah mengandungi apa-apa terma dan syarat yang ditetapkan oleh Lembaga.

Penggantungan dan pembatalan lesen

11. (1) Lembaga boleh menggantung mana-mana lesen pemegang lesen atas apa-apa alasan yang difikirkannya munasabah.

(2) Tertakluk kepada subkaedah (3), Lembaga boleh membatalkan mana-mana lesen pemegang lesen jika pemegang lesen itu melanggar atau tidak mematuhi Kaedah-Kaedah ini.

(3) Lembaga tidak boleh membatalkan mana-mana lesen pemegang lesen melainkan pemegang lesen itu telah diberi peluang untuk menunjukkan sebab, dalam suatu tempoh yang ditentukan oleh Lembaga untuk menunjukkan sebab, mengapa lesen yang dipegang olehnya tidak patut dibatalkan.

(4) Jika Lembaga berpuas hati bahawa tiada sebab yang munasabah wujud dan pemegang lesen itu telah didapati melanggar atau tidak mematuhi Kaedah-Kaedah ini, maka Lembaga bolehlah membatalkan lesen itu.

Kaedah jualan ikan

12. (1) Apa-apa ikan tidak boleh dijual dalam mana-mana pasar jualan borong yang diwartakan di bawah subkaedah 3(1) melainkan dengan cara lelong, perjanjian persendirian atau dengan apa-apa cara lain yang ditetapkan oleh Lembaga.

(2) Jika jualan adalah dengan cara lelong, kaedah 14 hingga 17 hendaklah terpakai.

Pelelong tunggal dan pelelong berdaftar

13. (1) Mana-mana orang yang menjalankan lelongan hendaklah berdaftar sebagai pelelong dan dilantik oleh Lembaga di bawah kaedah ini.

(2) Lembaga boleh mengenakan apa-apa fi bagi tujuan pendaftaran di bawah kaedah ini.

(3) Walau apa pun subkaedah (1), Lembaga boleh mengisytiharkan dirinya sebagai pelelong tunggal.

Acara lelong

14. (1) Tertakluk kepada subkaedah (4), apa-apa ikan yang dilelong hendaklah dijual kepada pembida yang tertinggi.

(2) Jika bidaan tertinggi dibuat oleh dua orang atau lebih, pelelong hendaklah menawarkan kepada orang yang pertama membuat bidaan tertinggi itu.

(3) Jika harga bidaan yang dicapai lebih rendah daripada harga lantai yang ditetapkan, pelelong hendaklah mengisytiharkan ikan itu sebagai tidak dijual.

(4) Jika pengisytiharan dibuat bahawa ikan itu tidak terjual menurut subkaedah (3), pelelong hendaklah membayar kepada tuan punya ikan suatu harga yang tidak kurang daripada harga lantai yang ditetapkan.

(5) Lembaga boleh menentukan apa-apa kadar komisen yang kena dibayar kepada pelelong.

Pembatalan jualan dalam suatu acara lelong

15. (1) Lembaga boleh membatalkan mana-mana acara lelong dan mengisytiharkan jualan ikan itu sebagai tidak sah jika dijalankan dengan cara yang tidak mengikut kaedah yang ditentukan oleh Lembaga.

(2) Jika sekiranya sesuatu jualan ikan dibatalkan oleh Lembaga, Lembaga boleh—

- (a) mengarahkan pelelong untuk melelong semula ikan itu; atau
- (b) dengan sendiri melelong semula ikan itu.

Menimbang ikan

16. Timbangan ikan hendaklah di dalam unit metrik dan alat penimbang yang digunakan hendaklah yang diluluskan oleh Lembaga.

Permit membawa ikan, dsb.

17. (1) Tiada seorang pun boleh membawa, mengangkut, memindah, mengirim atau mengedar ikan dari suatu tempat ke suatu tempat yang lain tanpa suatu permit sah yang dikeluarkan oleh Lembaga.

(2) Subkaedah (1) tidak terpakai bagi orang yang dikecualikan di bawah subkaedah 24(2).

(3) Permit yang dikeluarkan di bawah subkaedah (1) hendaklah mengandungi butir-butir yang berikut:

- (a) jenis ikan;
- (b) kuantiti ikan yang dibawa;
- (c) tempat ikan itu diperoleh;
- (d) tempat ikan akan dibawa; dan
- (e) apa-apa maklumat lain yang Lembaga boleh minta untuk dikemukakan.

Waktu urus niaga

18. Apa-apa urus niaga ikan di pasar jualan borong ikan hanya boleh dilakukan dalam waktu yang ditentukan oleh Lembaga.

Membungkus ikan

19. Lembaga boleh menghendaki apa-apa ikan yang hendak dieksport, diimport, diproses, diurus niaga atau dipindahkan ke mana-mana tempat hendaklah dibungkus dalam bekas sebagaimana yang ditetapkan oleh Lembaga.

Penggredan

20. (1) Lembaga boleh menghendaki apa-apa ikan itu digredkan mengikut—

(a) jenis;

(b) saiz; dan

(c) tahap kesegaran.

(2) Bagi maksud perenggan 1(c), tahap kesegaran ikan itu hendaklah mengikut piawaian yang ditentukan oleh Lembaga.

Pengeluaran penyata urus niaga ikan

21. (1) Lembaga boleh menghendaki mana-mana pemegang lesen mengeluarkan—

(a) apa-apa penyata urus niaga kepada mana-mana penjual atau pembekal ikan; dan

(b) apa-apa invois jualan atau apa-apa penyata kepada mana-mana pembeli termasuk pengguna akhir.

(2) Mana-mana pemborong, peruncit, pelelong atau mana-mana orang yang terlibat dalam memproses ikan hendaklah menyimpan suatu rekod urus niaga ikan yang mengandungi maklumat mengenai tarikh urus niaga, nilai urus niaga, jenis ikan dan kuantiti ikan.

Maklumat palsu

22. Mana-mana orang yang membuat atau mengemukakan apa-apa maklumat palsu atau mengelirukan, secara lisan atau bertulis bagi apa-apa tujuan di bawah Kaedah-Kaedah ini adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Akta.

Larangan urus niaga ikan yang tidak selamat dimakan

23. (1) Tiada seorang pun boleh mengurus niaga, memproses, mengeksport atau mengimport ikan yang tidak selamat dimakan oleh manusia tanpa kebenaran bertulis daripada Lembaga.

(1A) Tiada seorang pun boleh mengurus niaga, memproses, mengeksport atau mengimport apa-apa ikan yang diperolehi atau ditangkap secara tidak sah atau menyalahi undang-undang.

(2) Mana-mana orang yang melanggar subkaedah (1) atau (1A) adalah melakukan suatu kesalahan di bawah Akta.

Pengecualian

24. (1) Kaedah-Kaedah ini tidak terpakai kepada mana-mana orang yang membeli ikan tidak lebih daripada dua puluh kilogram ikan bagi kegunaan sendiri.

(2) Lembaga boleh mengecualikan mana-mana orang yang terlibat dalam memproses ikan, mengeksport ikan, mengimport ikan, peniaga ikan atau mana-mana orang daripada kehendak kaedah 4, 5 dan 6.

(3) Bagi maksud memberikan pengecualian, Lembaga boleh meminta mana-mana orang yang dikecualikan di bawah subkaedah (2) memberi apa-apa maklumat yang difikirkannya perlu.

(4) Walau apa pun peruntukan yang terkandung dalam Kaedah-Kaedah ini, Lembaga bolehlah mengurus niaga apa-apa ikan tanpa lesen dengan apa-apa cara sama ada di pasar jualan borong, pasar jualan runcit atau di tempat-tempat lain.

Pembatalan, peralihan dan kecualian

25. (1) Peraturan-Peraturan Pemasaran Ikan 1973 [*P.U. (A) 381/1973*] dibatalkan (“Peraturan-Peraturan yang dibatalkan”).

(2) Mana-mana lesen yang dikeluarkan atau diberikan di bawah Peraturan-Peraturan yang dibatalkan hendaklah, setakat mana-mana lesen itu selaras dengan Kaedah-Kaedah ini, terus berkuat kuasa sehingga dibatalkan atau digantikan oleh Kaedah-Kaedah ini.

(3) Jika pada permulaan kuat kuasa Kaedah-Kaedah ini, apa-apa tindakan atau prosiding belum selesai di hadapan Lembaga, peruntukan Peraturan-Peraturan yang dibatalkan yang terpakai bagi tindakan atau prosiding itu hendaklah terus terpakai seolah-olah Peraturan-Peraturan yang dibatalkan tidak dibatalkan oleh Kaedah-Kaedah ini.

JADUAL

(Kaedah 8 dan 9)

AMALAN PENGENDALIAN IKAN YANG BAIK**Memunggah dan menurunkan ikan**

1. Mana-mana orang yang terlibat dalam memunggah atau menurunkan ikan hendaklah—

- (a) memastikan bahawa kelengkapan memunggah dan menurunkan yang bersentuhan dengan ikan dibina daripada bahan yang mudah dicuci dan dinyahjangkitkan, dan dikekalkan dalam keadaan baik;
- (b) memastikan operasi memunggah dan menurun dilakukan dengan segera;
- (c) meletakkan ikan itu tanpa kelengahan dalam persekitaran yang dilindungi pada suhu yang menghampiri suhu ais yang mencair;
- (d) tidak menggunakan apa-apa kelengkapan dan amalan yang boleh menyebabkan kerosakan pada mana-mana bahagian ikan; dan
- (e) memastikan tiada haiwan yang memasuki premis pengendalian dan urus niaga ikan.

Pengendalian dan penyimpanan ikan basah atau ikan nyah sejuk beku

2. Mana-mana orang yang berurus niaga atau mengendalikan ikan basah atau ikan nyah sejuk beku hendaklah—

- (a) menyimpan ikan basah atau ikan nyah sejuk beku dalam ais dengan kelengkapan yang sesuai;
- (b) melakukan pengaisan semula ikan basah dan ikan nyah sejuk beku sekerap mana yang perlu;
- (c) memastikan air yang terhasil daripada ais yang cair di dalam bekas yang digunakan untuk membawa atau menyimpan ikan basah atau ikan nyah sejuk beku yang tidak dibungkus tidak bersentuhan dengan ikan;
- (d) memastikan jika ikan basah atau ikan nyah sejuk beku yang dibungkus itu didinginkan, suhu itu menghampiri suhu ais yang mencair; dan
- (e) menyimpan ikan basah atau ikan nyah sejuk beku itu pada suhu yang menghampiri suhu ais yang mencair.

Pengendalian dan penyimpanan ikan sejuk beku

3. Mana-mana orang yang berurus niaga atau mengendalikan ikan sejuk beku hendaklah—

- (a) menyimpan ikan sejuk beku itu pada suhu di bawah negatif 18°C pada setiap bahagian produk; atau
- (b) jika ikan sejuk beku dalam air garam bertujuan untuk diproses sebagai makanan dalam tin, menyimpan ikan sejuk beku itu pada suhu di bawah negatif 9°C.

Pengendalian dan penyimpanan ikan yang diproses

4. (1) Mana-mana orang yang berurus niaga atau mengendalikan ikan yang diproses hendaklah—

- (a) menyimpan ikan basah yang bertujuan untuk diproses, dalam ais dengan kelengkapan yang sesuai;
- (b) melakukan pengaisan semula ikan basah yang bertujuan untuk diproses sekerap yang perlu;

- (c) menjalankan proses pembuangan kepala dan isi perut ikan dengan bersih dan segera selepas ikan basah ditangkap atau diturunkan, dibasuh dengan air yang bersih, dijalankan dalam persekitaran yang bersih dan menggunakan kelengkapan yang bersih;
- (d) memastikan air yang terhasil daripada ais yang cair di dalam bekas yang digunakan untuk membawa atau menyimpan ikan yang diproses yang tidak berbungkus tidak bersentuhan dengan ikan;
- (e) jika ikan yang diproses yang dibungkus itu didinginkan, suhu itu menghampiri suhu ais yang mencair; dan
- (f) menyimpan ikan yang diproses itu menurut kehendak di bawah perenggan 3.

(2) Tertakluk kepada subperenggan (1), mana-mana orang yang mengendalikan ikan yang diproses untuk dihasilkan sebagai potongan atau hirisan hendaklah—

- (a) menjalankan pembuangan tulang ikan basah dan pemotongan ikan basah untuk potongan dan hirisan mengikut cara yang boleh mengelakkan pencemaran atau kerosakan pada ikan itu; dan
- (b) memastikan potongan dan hirisan ikan basah itu dibalut dan jika perlu, dibungkus dan didinginkan dengan segera selepas penyediaannya.

Pengendalian dan penyimpanan ikan hidup

5. Mana-mana orang yang berurus niaga atau mengendalikan ikan hidup hendaklah menyimpan ikan hidup itu pada suhu dan cara yang tidak akan memudaratkan nyawanya.

Pengangkutan ikan

6. Mana-mana orang yang mengangkut ikan hendaklah memastikan—

- (a) ikan basah, ikan nyah sejuk beku dan ikan yang proses dikekalkan pada suhu yang menghampiri titik cair ais;
- (b) ikan sejuk beku disimpan pada suhu di bawah negatif 18°C;
- (c) ikan sejuk beku dalam air garam bagi tujuan proses sebagai makanan dalam tin disimpan pada suhu di bawah negatif 9°C; atau
- (d) ikan hidup disimpan pada suhu dan cara yang tidak memudaratkan nyawanya.

Penjualan ikan

7. Mana-mana orang yang menjual ikan hendaklah memastikan bahawa—
- (a) semua ikan basah yang disimpan, dipamer atau didedah untuk penjualan, disimpan pada suhu di antara negatif 1°C hingga 10°C; dan
 - (b) semua ikan selain ikan basah dalam subperenggan 7(a), yang disimpan, dipamerkan atau didedahkan untuk penjualan, disimpan pada suhu di bawah negatif 18°C.

Dibuat 6 April 2010
[KP/LA/483/4 Jld. 5; PN(PU²)96/VII]

DATUK HAJI ABDUL RAHIM BIN HAJI ISMAIL
Pengerusi
Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia

Diluluskan 6 April 2010

DATUK SERI NOH BIN OMAR
Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani

UNDANG-UNDANG MALAYSIA

AKTA LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA 1971

KAEDAH-KAEDAH PEMASARAN IKAN 2010

SENARAI PINDAAN

Undang-undang yang meminda	Tajuk ringkas	Berkuat kuasa dari
P.U. (A) 351/2013	Kaedah-Kaedah Pemasaran Ikan (Pindaan) 2013	04-12-2013

SENARAI KAEDAH YANG DIPINDA

Kaedah	Kuasa meminda	Berkuat kuasa dari
Tajuk Panjang	P.U. (A) 351/2013	04-12-2013
4	P.U. (A) 351/2013	04-12-2013
23	P.U. (A) 351/2013	04-12-2013
Keseluruhan Kaedah	P.U. (A) 351/2013	04-12-2013
