

SEKTOR MAKANAN (Perniagaan Berpremis)

Merangkumi

1. Restoran
2. Medan Selera / Pusat Penjaja
3. Gerai Makan Tepi Jalan (Berbumbung) / Kiosk

Semua aktiviti dibenarkan kecuali

Sila rujuk kepada perkara yang disenaraikan dalam senarai aktiviti yang dilarang

Arahan Tetap / Catatan

1. Keperluan pendidikan pekerja berhubung kebersihan & kesihatan peribadi serta kebersihan premis
2. Keperluan merekod kehadiran termasuk nama penuh, nombor kad pengenalan, nombor telefon, serta suhu badan pekerja dan pelanggan, setiap hari

Waktu Beroperasi

5.00 pagi
hingga
12.00 malam

Waktu Kehadiran Pelanggan

7.00 pagi
hingga
10.00 malam

Kapasiti Pekerja

100%

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja
2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Sosial	<ul style="list-style-type: none">• Susun atur meja, dengan jarak 2 meter antara meja bagi membolehkan penjarakan sosial sekurang-kurang 1 meter• Setiap meja di muatkan tidak melebihi 4 orang semeja• Premis perlu menyatakan dengan jelas bilangan pelanggan yang dibenarkan pada satu-satu masa untuk memenuhi keperluan penjarakan sosial
3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitiser</i> berasas alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun
4. Pembersihan dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none">• Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang• Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM



SEKTOR MAKANAN (Perniagaan / Penjajaan Tanpa Premis)

Merangkumi

1. Kenderaan Saji (*Food Truck*)
2. Penjaja Beredar
3. Penjaja Tepi Jalan (Sementara)

Semua aktiviti dibenarkan kecuali

Sila rujuk kepada perkara yang disenaraikan dalam senarai aktiviti yang dilarang

Arahan Tetap / Catatan

1. Keperluan pendidikan pekerja berhubung kebersihan & kesihatan peribadi serta kebersihan premis
2. Keperluan merekod kehadiran serta suhu badan pekerja setiap hari
3. Kepentingan untuk menghadkan bilangan pelanggan di kawasan perniagaan pada satu-satu masa (tidak berkumpul dan bersesak-sesak)

Waktu Beroperasi

5.00 pagi
hingga
12.00 malam

Waktu Kehadiran Pelanggan

7.00 pagi
hingga
10.00 malam

Kapasiti Pekerja

100%

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja
2. Penjarakan sosial	Memastikan jarak 1 meter antara setiap pelanggan semasa pembelian
3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitiser</i> berasas alkohol
4. Pembersihan dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> • Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang • Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM



SEKTOR MAKANAN (Pasar Berbangunan)

Merangkumi

1. Pasar awam berbumbung
2. Pasar borong (Kuala Lumpur sahaja)

Semua aktiviti dibenarkan kecuali

Sila rujuk kepada perkara yang disenaraikan dalam senarai aktiviti yang dilarang

Arahan Tetap / Catatan

1. Keperluan merekod kehadiran serta suhu badan pekerja setiap hari
2. Waktu operasi mungkin berubah mengikut pasar (contoh: Pasar Borong Kuala Lumpur beroperasi 24 jam)
3. Disinfeksi bangunan setiap hari selepas operasi
4. Kepentingan untuk menghadkan bilangan pelanggan dalam pasar pada satu-satu masa

Waktu Beroperasi

5.00 pagi
hingga
7.00 malam

Waktu Kehadiran Pelanggan

6.00 pagi
hingga
6.00 petang

Kapasiti Pekerja

100%

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja
2. Penjarakan sosial	Memastikan jarak 1 meter antara setiap pelanggan semasa pembelian
3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitiser</i> berasas alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun
4. Pembersihan dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM
5. Saringan Kesihatan	Saringan kesihatan (suhu badan, simptom dan riwayat kontak dengan pesakit COVID 19) kepada semua pekerja warga tempatan dan asing yang memegang permit kerja (Pasar Borong)



SEKTOR MAKANAN

(Pasar Tanpa Premis)

Merangkumi

1. Pasar Segar Terkawal

Waktu Beroperasi

6.00 pagi hingga 12.00 tengah hari

Waktu Kehadiran Pelanggan

7.00 pagi hingga 11.00 pagi

Kapasiti Pekerja

100%

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja
2. Susun atur meja	Jarak antara meja/ gerai 2 meter
3. Penjarakan sosial	Memastikan jarak 1 meter antara setiap pelanggan semasa pembelian
4. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitiser</i> berasas alkohol
5. Pembersihan dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan <i>sodium hypochlorite</i> mengikut garis panduan KKM

Semua aktiviti dibenarkan kecuali

Sila rujuk kepada perkara yang disenaraikan dalam senarai aktiviti yang dilarang

Arahan Tetap / Catatan

1. Keperluan pendidikan pekerja berhubung kebersihan & kesihatan peribadi
2. Penggiliran Penjaja mengikut hari
Contoh:
-Set 1 (Selasa-Khamis-Sabtu)
-Set 2 (Rabu-Khamis-Ahad)
3. Proses disinfeksi setiap kali selepas operasi



SEKTOR MAKANAN (Peruncitan / Serbaneka Makanan & Minuman)

Merangkumi

1. Pasar raya mini
2. Kedai runcit
3. Kedai serbaneka

Semua aktiviti dibenarkan kecuali

Sila rujuk kepada perkara yang disenaraikan dalam senarai aktiviti yang dilarang

Arahan Tetap / Catatan

1. Kepentingan untuk menghadkan bilangan pelanggan dalam premis pada satu-satu masa
2. Kepentingan untuk pembersihan serta sanitasi berterusan yang kerap
3. Semua pekerja diwajibkan untuk memakai Face Mask

Waktu Beroperasi

7.00 pagi
hingga
9.00 malam

Waktu Kehadiran Pelanggan

8.00 pagi
hingga
8.00 malam

Kapasiti Pekerja

100%

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja
2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Sosial	<ul style="list-style-type: none"> • Premis perlu menyatakan dengan jelas bilangan pelanggan yang dibenarkan pada satu-satu masa • Penggunaan penanda di lantai, terutamanya di kawasan sesak seperti di kaunter pembayaran, bagi memastikan jarak 1 meter
3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitiser</i> berasas alkohol
4. Pembersihan dan Sanitasi	Pembersihan secara kerap menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM
5. Kaedah Pembayaran	Menggalakkan pembayaran tanpa wang tunai atau <i>cashless (e-wallet, kad kredit dan lain lain)</i>