



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 dan nombor telefon.
3. Keperluan melakukan saringan suhu dan gejala kepada pekerja setiap hari.
4. Keperluan melakukan saringan suhu kepada pelanggan
5. Keperluan mempamerkan Notis Peringatan kepada pelanggan tentang SOP yang ditetapkan

Waktu Beroperasi	Normal	Waktu Kehadiran Pelanggan	Normal	Kapasiti Pekerja	100%
<u>AKTIVITI DAN PROTOKOL</u>					
Tindakan	Penerangan Ringkas				
1. Saringan Kesihatan Pekerja	<p>Semua pekerja dan pembekal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diambil suhu badan dan disaring untuk gejala demam, selesema, sakit tekak, batuk dan sesak nafas setiap hari. • Pekerja yang mempunyai suhu melebihi 37.5 celcius atau menunjukkan simptom seperti sakit tekak, demam, batuk, selesema, susah bernafas tidak dibenarkan bertugas. Dinasihatkan mendapatkan rawatan difasiliti kesihatan terdekat • Pekerja dan pembekal digalakkan memakai <i>face mask</i>. 				
2. Saringan Kesihatan pelanggan	<ul style="list-style-type: none"> • Semua pelanggan disaring suhu badan. Suhu badan melebihi 37.5c tidak dibenarkan memasuki premis dan dinasihat mendapatkan rawatan difasiliti kesihatan terdekat 				
3. 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. • Penjarakan satu tempat duduk antara setiap pelanggan. • Bilangan pelanggan di meja berdasarkan saiz meja dan tidak melebihi 4 pelanggan bagi meja besar. • Premis perlu menyatakan dengan jelas bilangan pelanggan yang dibenarkan pada satu-satu masa untuk memenuhi keperluan penjarakan social. 				



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
3. Keperluan mempamerkan Notis Peringatan kepada pelanggan tentang SOP yang ditetapkan

Waktu Beroperasi	Normal	Waktu Kehadiran Pelanggan	Normal	Kapasiti Pekerja	100%
<u>AKTIVITI DAN PROTOKOL</u>					
Tindakan		Penerangan Ringkas			
4. Amalan kebersihan tangan yang kerap		<ul style="list-style-type: none">Menyediakan kemudahan mencuci tangan dengan sabun dan air atau <i>hand sanitizer</i>.			
5. Pembersihan dan disinfeksi		<ul style="list-style-type: none">Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang.Melakukan pembersihan dan disinfeksi mengikut garis panduan KKM terutamanya permukaan dan tempat yang kerap disentuh.			
6. Taklimat penyakit Covid-19 kepada pengawal keselamatan dan kakitangan		Setiap pengawal dan kakitangan hendaklah diberi taklimat berhubung penyakit Covid-19 dan langkah-langkah pencegahan.			
7. Membekalkan <i>face mask</i> kepada pekerja secukupnya		Membekalkan <i>face mask</i> secukupnya kepada pekerja dan memastikan pekerja memakainya setiap masa.			
8. Aplikasi MySejahtera		Pekerja, Pengusaha / Operator Premis / pelanggan memuat turun dan mendaftar aplikasi MySejahtera ke dalam telefon bimbit masing-masing untuk pengesahan kontak rapat.			



SEKTOR MAKANAN (Perniagaan / Penjajaan Tanpa Premis)

Merangkumi

1. Kenderaan Saji (*Food Truck*)
2. Penjaja Beredara
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)
4. Keperluan mempamerkan Notis Peringatan kepada pelanggan tentang SOP yang ditetapkan

Waktu Beroperasi	Normal	Waktu Kehadiran Pelanggan	Normal	Kapasiti Pekerja	100%
AKTIVITI DAN PROTOKOL					
Tindakan	Penerangan Ringkas				
1. Saringan Kesihatan	<p>Semua pekerja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Diambil suhu badan dan disaring untuk gejala setiap hari.• Pekerja yang mempunyai suhu melebihi 37.5 Celcius atau menunjukkan simptom seperti demam, sakit tekak, batuk, selesema, susah bernafas tidak dibenarkan bertugas dan dinasihatkan mendapatkan rawatan di fasiliti kesihatan terdekat				
2. Penjarakan sosial	<ul style="list-style-type: none">• Memastikan jarak 1 meter antara setiap pelanggan semasa pembelian.• Menyediakan tanda jarak sosial di bahagian kaunter.				
3. Amalan kebersihan tangan yang kerap	<p>Mewajibkan kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan air dan sabun atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>.</p>				
4. Proses pembersihan dan disinfeksi	<ul style="list-style-type: none">• Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang.• Melakukan pembersihan dan nyahkuman mengikut garis panduan KKM terutamanya tempat yang kerap disentuh.				
5. Membekalkan <i>face mask</i> kepada pekerja secukupnya	<p>Membekalkan <i>face mask</i> secukupnya kepada pekerja dan memastikan pekerja memakainya setiap masa.</p>				
6. Aplikasi MySejahtera	<p>Pekerja, Pengusaha / pelanggan memuat turun dan mendaftar aplikasi MySejahtera ke dalam telefon bimbit masing-masing untuk pengesahan kontak rapat.</p>				



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 pendidikan pekerja berhubung kebersihan & kesihatan peribadi serta kebersihan premis
2. Keperluan merekod kehadiran termasuk nama penuh dan nombor telefon.
3. Keperluan melakukan saringan suhu dan gejala kepada pekerja setiap hari.
4. Keperluan melakukan saringan suhu kepada pelanggan
5. Keperluan mempamerkan Notis Peringatan kepada pelanggan tentang SOP yang ditetapkan

Waktu Beroperasi	Normal	Waktu Kehadiran Pelanggan	Normal	Kapasiti Pekerja	100%
<u>AKTIVITI DAN PROTOKOL</u>					
Tindakan	Penerangan Ringkas				
1. Saringan Kesihatan pekerja	Semua pekerja dan pembekal: <ul style="list-style-type: none"> • Diambil suhu badan dan disaring untuk gejala setiap hari. • Pekerja yang mempunyai suhu melebihi 37.5 celcius atau menunjukkan simptom seperti sakit tekak, demam, batuk, selesema, susah bernafas tidak dibenarkan bertugas dan dinasihatkan mendapatkan rawatan difasiliti kesihatan terdekat. 				
2. Penjarakan sosial	Memastikan jarak 1 meter antara setiap pelanggan semasa pembelian.				
3. Amalan kebersihan tangan yang kerap	<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan fasiliti mencuci tangan dengan sabun dan air atau <i>hand sanitizer</i>. • Mewajibkan pekerja kerap membersihkan tangan selepas membuat satu tugas/kerja. 				
4. Pembersihan dan disinfeksi	Melakukan proses pembersihan dan disinfeksi mengikut garis panduan KKM terutamanya permukaan dan tempat yang kerap disentuh.				
5. Saringan Kesihatan pelanggan	Saringan suhu kepada pelanggan. Suhu melebihi 37.5 c tidak dibenarkan memasuki premis dan di nasihatkan mendapatkan rawatan difasiliti kesihatan terdekat				
6. Membekalkan <i>face mask</i> kepada pekerja secukupnya	Membekalkan <i>face mask</i> secukupnya kepada pekerja dan memastikan pekerja memakainya setiap masa.				
7. Aplikasi MySejahtera	Pekerja, Pengusaha / pelanggan muat turun dan mendaftar aplikasi MySejahtera ke dalam telefon bimbit masing-masing untuk pengesahan kontak rapat.				



SEKTOR MAKANAN

(Peruncitan / Serbaneka
Makanan & Minuman)

Merangkumi

1. Pasar raya mini
2. Kedai runcit yang menyediakan kemudahan tempat makan
3. Kedai serbaneka
4. Stesen minyak yang menyediakan kemudahan tempat makan

Waktu Beroperasi	Normal	Waktu Kehadiran Pelanggan	Normal	Kapasiti Pekerja	100%
------------------	--------	---------------------------	--------	------------------	------

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
1. Saringan Kesihatan pekerja	Semua pekerja dan pembekal: <ul style="list-style-type: none">• Diambil suhu badan dan disaring untuk gejala setiap hari.• Pekerja yang mempunyai suhu melebihi 37.5 celcius atau menunjukkan simptom seperti sakit tekak, demam, batuk, selesema, susah bernafas tidak dibenarkan bertugas dan dinasihatkan mendapatkan rawatan difasiliti kesihatan terdekat
2. Saringan Kesihatan pelanggan	Saringan suhu kepada pelanggan. Suhu melebihi 37.5 c tidak dibenarkan memasuki premis dan di nasihatkan mendapatkan rawatan difasiliti kesihatan terdekat
3. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Sosial	<ul style="list-style-type: none">• Menghadkan laluan keluar masuk pelanggan ke premis.• Premis perlu menyatakan dengan jelas bilangan pelanggan yang dibenarkan pada satu-satu masa.• Letakkan tanda di lantai, terutamanya di kawasan sesak seperti di kaunter pembayaran, bagi memastikan penjarakan 1 meter.
4. Amalan kebersihan tangan yang kerap	Mewajibkan kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan air dan sabun atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> .
5. Pembersihan dan disinfeksi	Melakukan proses pembersihan dan disinfeksi mengikut garis panduan KKM terutamanya permukaan dan tempat yang kerap disentuh..

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 melakukan proses pembersihan dan disinfeksi secara kerap
3. Semua pekerja diwajibkan untuk memakai Face Mask
4. Keperluan mempamerkan Notis Peringatan kepada pelanggan tentang SOP yang ditetapkan



SEKTOR MAKANAN

(Peruncitan / Serbaneka
Makanan & Minuman)

Merangkumi

1. Pasar raya mini
2. Kedai runcit yang menyediakan kemudahan tempat makan
3. Kedai serbaneka
4. Stesen minyak yang menyediakan kemudahan tempat makan

Waktu Beroperasi	Normal	Waktu Kehadiran Pelanggan	Normal	Kapasiti Pekerja	100%
------------------	--------	---------------------------	--------	------------------	------

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
6. Taklimat COVID-19	Setiap pengawal dan kakitangan di premis hendaklah diberi taklimat berhubung penyakit Covid-19 dan langkah-langkah pencegahan.
7. Kaedah Pembayaran	Menggalakkan pembayaran tanpa wang tunai atau <i>cashless (e-wallet, kad kredit dan lain lain)</i> .
8. Membekalkan <i>face mask</i> kepada pekerja secukupnya	Membekalkan <i>face mask</i> secukupnya kepada pekerja dan memastikan pekerja memakainya setiap masa.
9. Aplikasi MySejahtera	Pekerja, Pengusaha / Operator Premis / pelanggan memuat turun dan mendaftar aplikasi MySejahtera ke dalam telefon bimbit masing-masing untuk pengesanan kontak rapat.

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 dan disinfeksi yang kerap
3. Semua pekerja diwajibkan untuk memakai Face Mask
4. Keperluan mempamerkan Notis Peringatan kepada pelanggan tentang SOP yang ditetapkan