



# 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

<b>Waktu Beroperasi</b>	5.00 pagi hingga 12.00 malam	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	7.00 pagi hingga 10.00 malam	<b>Kapasiti Pekerja</b>	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"><li>• Susun atur meja, dengan jarak 2 meter antara meja bagi membolehkan penjarakan sosial sekurang-kurang 1 meter</li><li>• Setiap meja di muatkan tidak melebihi 4 orang semeja</li><li>• Premis perlu menyatakan dengan jelas bilangan pelanggan yang dibenarkan pada satu-satu masa untuk memenuhi keperluan penjarakan sosial</li></ul>
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"><li>• Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang</li><li>• Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM</li></ul>



# 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)

<b>Waktu Beroperasi</b>	5.00 pagi hingga 12.00 malam	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	7.00 pagi hingga 10.00 malam	<b>Kapasiti Pekerja</b>	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> berbasas alkohol
4. Pembersihan dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang</li><li>• Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM</li></ul>



# 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

<b>Waktu Beroperasi</b>	5.00 pagi hingga 7.00 malam	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	6.00 pagi hingga 6.00 petang	<b>Kapasiti Pekerja</b>	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"><li>Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM</li></ul>
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

## 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 Penaja mengikut hari  
Contoh:  
-Set 1 (Selasa-Khamis-Sabtu)  
-Set 2 (Rabu-Khamis-Ahad)
3. Proses disinfeksi setiap kali selepas operasi

<b>Waktu Beroperasi</b>	6.00 pagi hingga 12.00 tengah hari	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	7.00 pagi hingga 11.00 pagi	<b>Kapasiti Pekerja</b>	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 sanitizer</i> .
5. Pembersihan dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"><li>Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM</li></ul>



# 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

<b>Waktu Beroperasi</b>	7.00 pagi hingga 9.00 malam	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	8.00 pagi hingga 8.00 malam	<b>Kapasiti Pekerja</b>	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"><li>Premis perlu menyatakan dengan jelas bilangan pelanggan yang dibenarkan pada satu-satu masa</li><li>Penggunaan penanda di lantai, terutamanya di kawasan sesak seperti di kaunter pembayaran, bagi memastikan jarak 1 meter</li></ul>
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</i> ( <i>e-wallet, kad kredit dan lain lain</i> )