

FOOD AND BEVERAGE SECTOR (Business within premise) 餐饮业(室内)

Included 包括:

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| 1. Restaurant
餐厅 | 2. Food court / Hawker center
美食广场/小贩中心 | 3. Street food stall (roofed)/kiosk
街边小吃摊 (有屋顶)/ 小型摊位 |
|----------------------------|---|---|

Standard Operating Procedures to Reopen Starting 4th May 2020

复工标准作业程序

Operating time 营业时间 5am to 12pm	Customer Visit time 客户在场时间 7am to 10pm	Employee capacity 员工人数容量 100%
--	---	--

Standing instructions / Notes 常规指示/笔记:

- The education needs of workers in relation to personal hygiene and health as well as hygiene of the premise 关于员工个人卫生和个人健康以及场所卫生的教育需求
- Requirements for recording information for workers and customers each day such as: full name, IC number, contact number and body temperature
需要每天记录员工和顾客的名字, 身份证号码, 电话号码和体温

Activities and Protocols 活动和协议:

Action 行动	Brief description 简短说明
Take and record body temperature of workers 测量并记录员工的体温	Take and record the body temperature of workers at the beginning of the working hours 在开始工作时测量并记录员工的体温
Limit number of customers and social distancing 限制顾客人数和顾及社交距离	- Ensure dining table distance of spacing 2 meter with each other for customers able to keep 1(one) meter distance from each other 确保用餐桌子之间保持 2 米距离, 让顾客彼此之间保持 1 米的距离 - Each table cannot accommodate more than 4 peoples 每桌不能容纳超过 4 个人 - Premise have to list out how many people are allowed in the premise at the same time to ensure social distancing applied 场所必须列出能同时允许容纳多少人, 以确保安全社交距离
Use of hand sanitiser 洗手消毒液的使用	Requires the use of alcohol-based hand sanitisers, or provides hand washing area with soap 必须使用含酒精洗手消毒液, 或提供洗手区和肥皂
Cleaning and sanitation 清洁与卫生	- Encouraged use of eating utensils biodegradable (disposable) 鼓励使用一次性的餐具 - Using cleaning fluid with sodium hypochlorite content according to the MOH guidelines 根据卫生部指南使用次氯酸钠含量的清洁液

All activities allowed, except (所有活动被允许, 除了):

Please refer to the items listed in the **Prohibited Activity** list 请参阅禁止活动的项目清单

👉 https://www.miti.gov.my/miti/resources/Senarai_Aktiviti_Yang_Dilarang.pdf

Source: <https://www.pmo.gov.my/wp-content/uploads/2020/05/03-KWP-Makanan-Final.pdf>

RETAIL 零售业

Included 包括:

Restaurant
餐厅

Operating time 营业时间	Customer Visit time 客户在场时间	Employee capacity 员工人数容量
6am to 11pm	7am to 10pm	100%

Standard Operating Procedures to Reopen Starting 4th May 2020

复工标准作业程序

Standing instructions 常规指示:

1. Subject to the rules of the local authorities 遵守现行地方当局 的规定
2. Operation in the area of PKPD which not allowed 行动管制令地区不被允许的行动

Activities and Protocols 活动和协议:

Action 行动	Brief description 简短说明
Sanitation of the premise 处所的清洁	The disinfecting and cleaning activities are carried out 3 times per day during the operation 在操作过程中进行 1 天 3 次的消毒和清洁活动
Use of hand sanitiser 洗手消毒液的使用	Encourage of using hand sanitiser 鼓励使用洗手消毒液
Social distancing 社交距离	1. Ensure to keep 1(one) meter distance from each other when inside the premise and dine-in; and 在房屋内用餐时, 请确保彼此之间保持 1 米的距离; 以及 2. Limit the number of customers in the premises at a time 限制访问该场所的客户数量
Wearing face mask 戴口罩	Encourage workers to wear face mask in the premise 在该场所鼓励员工戴口罩
Take and record body temperature 测量并记录体温	Take and record the body temperature of workers and customers 测量并记录员工和客户体温
Dine-in 用餐时	Limit the time and has a dining table distance of spacing 2 meter with each other 限制时间以及用餐桌子之间保持 2 米距离
Booking online 上线预定	Encouraged to booking online for take away/dine in 鼓励上线预定带走或用餐
Touchless transactions 非接触式交易	Encouraged to make electronic payment 鼓励使用电子支付

All activities allowed, except (所有活动被允许, 除了):

Please refer to the items listed in the prohibited activity list # 请参阅被列出禁止活动的项目清单

Prohibited Activities



https://www.miti.gov.my/miti/resources/Senarai_Aktiviti_Yang_Dilarang.pdf

Source: <https://www.pmo.gov.my/wp-content/uploads/2020/05/08-KPDNHEP-Peruncitan-Final.pdf>



SEKTOR MAKANAN (Perniagaan Berpremis)

Merangkumi

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

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	- 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	- Menggalakkan penggunaan peralatan makan <i>biodegradable</i> pakai-buang - Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite 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 serta kebersihan premis
2. Keperluan merekod kehadiran termasuk nama penuh, nombor kad pengenalan, nombor telefon, serta suhu badan pekerja dan pelanggan, setiap hari



PERUNCITAN

Merangkumi

Restoran

Waktu Beroperasi

6 pagi hingga 11
malam

Waktu Kehadiran Pelanggan

7 pagi hingga 10
malam

Kapasiti Pekerja

100%

AKTIVITI DAN PROTOKOL

Tindakan	Penerangan Ringkas
Kebersihan premis	Proses nyah kuman dan pembersihan dilaksanakan 3 kali sehari dalam tempoh operasi.
Penggunaan hand sanitiser	Menggalakkan penggunaan hand sanitiser.
Penjarakan sosial	- Memastikan penjarakan sosial 1 meter semasa berada di premis/ dine-in; dan - Menghadkan bilangan pelanggan berada di premis pada satu-satu masa.
Pemakaian face mask	Menggalakkan pekerja memakai face mask semasa berada di dalam premis
Mengambil dan merekod suhu badan	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja serta mengambil suhu badan pelanggan.
Dine-in	Menghadkan masa dan mengamalkan jarak meja makan sebanyak 2 meter.
Tempahan secara atas talian	Digalakkan membuat tempahan secara atas talian untuk <i>take away/ dine in</i>
Transaksi tanpa sentuhan	Digalakkan membuat bayaran secara elektronik

Semua aktiviti dibenarkan kecuali

- Sila rujuk kepada perkara yang disenaraikan dalam senarai aktiviti yang dilarang

Arahan Tetap

- Tertakluk kepada peraturan Pihak Berkuasa Tempatan yang berkuatkuasa
- Operasi di kawasan PKPD tidak dibenarkan