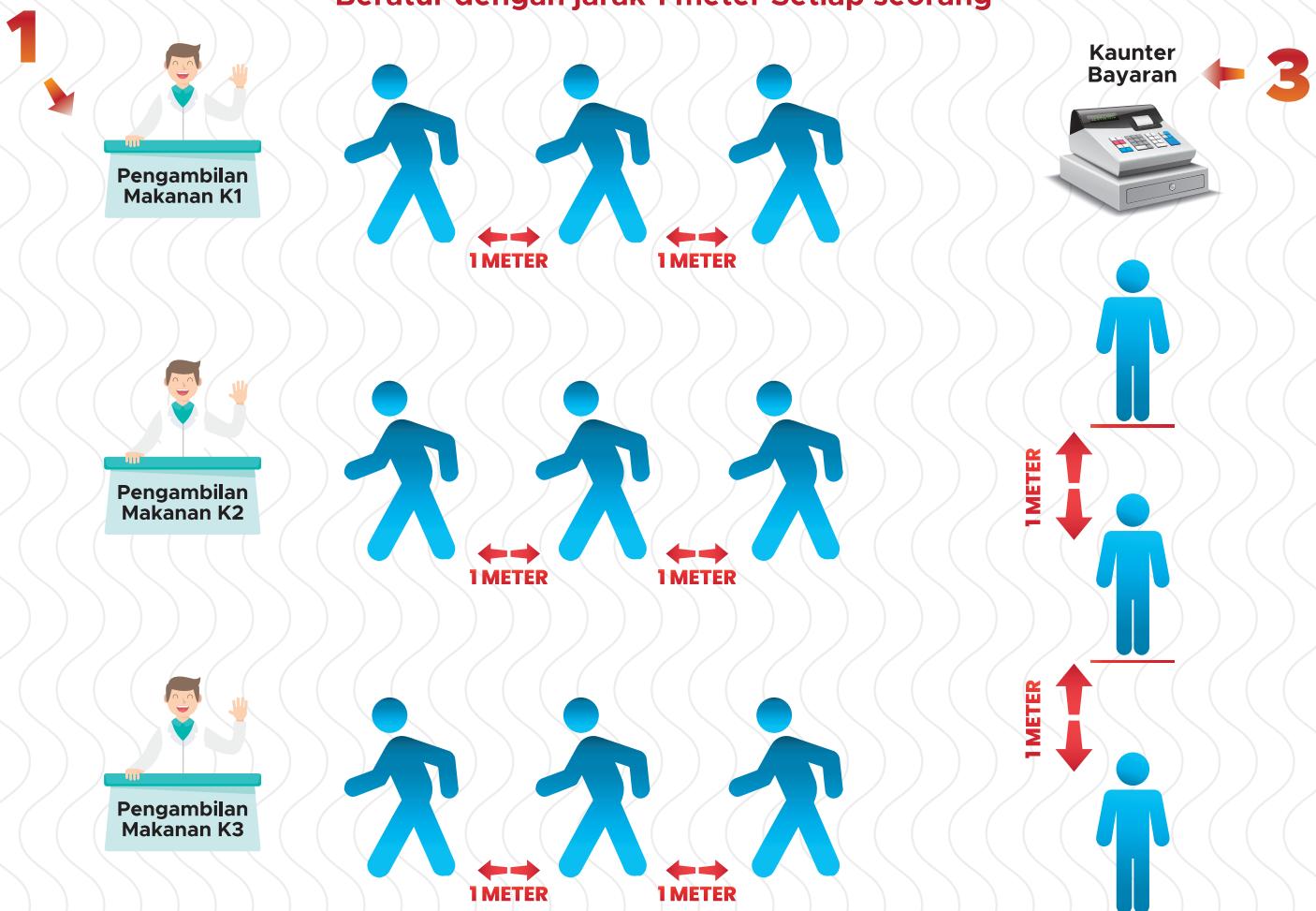


CADANGAN SUSUN ATUR PREMIS MAKANAN BAGI TATACARA PEMBELIAN DAN PROSES PENYERAHAN MAKANAN DI RESTORAN SEPANJANG TEMPOH ARAHAN PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)

CADANGAN SUSUN ATUR INI ADALAH BAGI PREMIS MAKANAN YANG MENERIMA PESANAN MELALUI APLIKASI, PESANAN SECARA TERUS DENGAN PENGUSAHA MAKANAN ATAU BAWA PULANG (WALK IN)



Pendaftaran pelanggan, Penyaringan suhu badan & penggunaan pensanitasi tangan Beratur dengan jarak 1 meter Setiap seorang



1 Menyediakan sekurang-kurangnya 3 lorong pengambilan makanan mengikut 3 kategori pesanan.

2 Membuat kawalan jumlah pembeli/penghantar makanan yg munasabah di dalam premis dengan mengambil kira keluasan kedai dan penjarakan (social distancing) 1 meter.

3 Pengusaha makanan adalah digalakkan membuka kaunter bayaran tambahan jika perlu.



SYARAT-SYARAT PENGENDALIAN PENGUSAHA RESTORAN SEPANJANG TEMPOH PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)

SYARAT-SYARAT KEPADA PENGUSAHA MAKANAN



OPERASI PREMIS

8.00 pagi - 8.00 malam sahaja

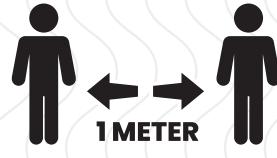


HANYA DIBENARKAN PESANAN

1. Walk – in
2. Secara atas talian (Online)



Perlu menyediakan tong sampah berpenutup di dalam premis makanan



Set menu dan harga dipamerkan kepada pelanggan

MEMPUNYAI

1. Sijil latihan pengendali makanan dari Institusi yang diiktiraf dari KKM
2. Suntikan Typhoid TY2 yang belum tamat tempoh.

1. Kawalan penjarakan (social distancing) 1 meter (mengikut keluasan premis)
2. "Contactless Delivery" kepada pelanggan.



Mematuhi arahan KKM dan Undang-Undang Kecil Establisymen Makanan, Majlis Bandaraya Petaling Jaya 2007.

Memastikan label masa makanan siap dimasak ditampal pada bungkusan makanan oleh pengusaha makanan mengikut garis panduan KKM.

Sentiasa mencuci tangan dengan sabun sebelum, semasa dan selepas penyediaan makanan atau selepas ke tandas.



Mematuhi Garis Panduan Keselamatan Makanan Bagi Produk Makanan Yang Dijual Secara Dalam Talian (Online) sepanjang Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) yang dikeluarkan oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia

WAJIB MEMAKAI

1. Apron yang bersih dan berwarna cerah, penutup kepala serta memakai kasut.
2. Penutup mulut dan hidung.

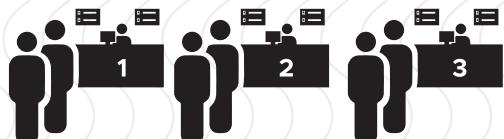
1. Majlis berhak meminda apa-apa syarat yang dikenakan dari semasa ke semasa
2. Majlis tidak akan bertanggungjawab jika berlaku sebarang kerugian, kemalangan dan apa-apa tindakan yang dikenakan oleh pihak berkuasa.
3. Kegagalan mematuhi arahan yang ditetapkan tindakan penguatkuasaan akan diambil tanpa sebarang notis.





SYARAT-SYARAT PENGENDALIAN PENGUSAHA RESTORAN SEPANJANG TEMPOH PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)

SYARAT KEPERLUAN TAMBAHAN DI PREMIS MAKANAN



Menyediakan sekurang-kurangnya 3 lorong pengambilan makanan mengikut 3 kategori pesanan

Menyediakan bakul untuk meletakkan makanan yang telah ditempah.

1. Pelanggan perlu menjalani saringan suhu badan sebelum memasuki premis
2. Pelanggan digalakkan untuk menggunakan pensanitasi tangan yang disediakan di premis.



Mempamerkan set menu yang telah ditetapkan oleh setiap pengusaha makanan.

Menyediakan borang pengesahan kehadiran ke premis dengan mengisi nama, nombor kad pengenalan dan alamat tempat tinggal.

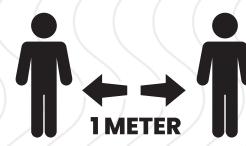
Pengusaha makanan digalakkan untuk menggunakan cara bayaran atas talian (online/ e-wallet).



Pelanggan perlu menjalani saringan suhu badan sebelum memasuki premis.

Pelanggan digalakkan untuk menggunakan pensanitasi tangan yang disediakan di premis.

Pelanggan yang telah membuat pesanan atas talian dan pesanan terus dengan pengusaha makanan hendaklah terus ke kaunter pengambilan yang disediakan oleh premis.



Pelanggan "walk-in" hendaklah beratur di kaunter pesanan. Set menu yang telah ditetapkan oleh pengusaha makanan dengan menulis pesanan di atas kertas yang disediakan.

Pelanggan membuat bayaran di kaunter (bagi pelanggan yang belum membuat bayaran).

Kawalan penjarakan (social distancing) 1 meter (mengikut keluasan premis)

