KERAJAAN NEGERI KELANTAN

PROSEDUR OPERASI STANDARD (SOP)

PENETAPAN SYARAT TAMBAHAN BAGI PREMIS MAKANAN DALAM TEMPOH PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)

1. PENGENALAN

1.1 Prosedur Operasi Standart (SOP) yang disediakan ini adalah untuk menetapkan syarat tambahan kepada peniaga-peniaga premis makanan di kawasan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) Negeri Kelantan sepanjang tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) dilaksanakan oleh Kerajaan yang telah bermula pada 18 Mac 2020.

1.2 Keperluan pelaksanaan SOP yang disediakan ini adalah sebagai syarat tambahan kepada syarat-syarat yang telah dikenakan sebagaimana syarat lesen berdasarkan peruntukan Undang-undang Kecil Pelesenan Tred, Perdagangan dan Perindustrian di PBT Negeri Kelantan.

1.3 Keperluan syarat-syarat ini dikenakan adalah untuk memastikan setiap peniaga mematuhi arahan perintah

kawalan pergerakan yang telah dilaksanakan bagi mestikan penularan wabak Covid-19 dapat dihentikan.

2. SYARAT TAMBAHAN BAGI PEMBUKAAN PREMIS MAKANAN DALAM TEMPOH PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN

2.1 Syarat-syarat yang telah dikenakan oleh PBT berdasarkan Undang-Undang Kecil Kecil Pelesenan Tred, Perdagangan dan Perindustrian sedia ada difikirkan perlu untuk ditambahbaik bagi menjamin pematuhan keselamatan sepanjang tempoh PKP dilaksanakan. Syarat-syarat tambahan adalah sebagaimana yang berikut:

2.1.1 Pemilik Premis/Pengusaha makanan

a) Pemilik Premis/Pengusaha makanan perlu menyediaan kemudahan pemeriksaan suhu badan pengendali makanan dan penghantar makanan. Kakitangan yang mempunyai bacaan melebihi kadar tidak sihat (37.5^0) adalah tidak dibenarkan memasuki premis dan menjadi tanggungjawab pengusaha makanan merujuk kakitangan berkenaan untuk mendapatkan rawatan di Klinik Kesihatan.

b) Semua Pemilik Premis/pengusaha makanan atau peniaga hanyalah dibenarkan menyediakan makanan secara bungkus sahaja, sama ada secara

pembungkusan *(Take-away)* pandu lalu *(Drive-Thru)* mahupun melalui penghantaran ke rumah *(Delivery)*.

c) Pemilik premis/pengusaha makanan hendaklah memastikan jumlah kakitangan yang dibenarkan pada satu-satu masa adalah tertakluk kepada komposisi kakitangan premis yang bersesuaian dan minima pada satu-satu masa.

d) Pemilik premis/pengusaha makanan juga perlu memastikan setiap pengendali makanan mengambilkira jarak sosial selamat setiap kakitangan adalah melebihi lingkungan 1 Meter dan tidak dibenarkan aktiviti secara berkelompok termasuk semasa aktiviti pengambilan makanan oleh pihak penghantar makanan.

e) Pemilik premis/pengusaha makanan perlu memastikan "*hand sanitizer*" disediakan di kaunter pembayaran.

f) Premis perniagaan juga hendaklah dipastikan sentiasa dinyahkuman setiap kali selepas aktiviti perniagaan.

g) Pemilik premis/pengusaha makanan juga hendaklah memastikan aktiviti perniagaan yang dijalankan tidak akan menimbulkan kesesakan orang ramai di hadapan premis.

h) Bagi kaunter yang terletak dalam premis besar dan tertutup (Contoh seperti KFC, Starbuks atau McDonald's, pemilik premis/pengusaha makanan hendaklah perlu menyediaan kemudahan pemeriksaan suhu badan pelanggan. Pelanggan yang mempunyai bacaan melebihi kadar tidak sihat (37.5^0) adalah tidak dibenarkan memasuki premis

i) Sebarang pelanggan syarat kepada perkara-perkara diatas, mana-mana pegawai yang diberikan kuasa di bawah Akta 342, Akta Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit 1988 boleh mengambil tindakan yang sewajarnya bagi memastikan penularan wabak Covid-19 dapat dielakkan.

2.2.1 Pengendali Makanan

a) Pengendali Makanan juga perlu mempunyai kad pengendali makanan yang sah sebagaimana arahan Jabatan Kesihatan sepertimana biasa.

b) Hanya pengendali makanan sahaja dibenarkan mengakses kepada makanan disediakan dan digalakkan makanan dijual secara *"ready pack"* bagi memudahkan dan mempercepatkan aliran penjualan.

c) Pengendali Makanan juga diwajibkan mengamalkan tatacara keselamatan pengendalian makanan

dengan memakai penutup kepala serta apron, menggunakan penyepit dan sarung tangan semasa mengendalikan makanan yang telah siap dimasak, sentiasa memastikan makanan dalam keadaan bersih dan dinyahjangkit.

d) Pengendali makanan juga hendaklah memakai penutup mulut dan hidung (Mask).

e) Pengendali dan penghantar makanan hendaklah mengamalkan prosedur ***"contactless"*** semasa menyerahkan makanan yang dipesan oleh pelanggan kepada penghantar makanan.

2.3.1 Penghantaran Makanan

a) Memastikan dalam keadaan sihat, bersih dan bebas daripada penyakit virus covid-19.

b) Memastikan kenderaan sentiasa dalam keadaan bersih dan selamat.

c) Menggalakkan menggunakan beg termal bagi mengekalkan suhu makanan dan memastikan beg/beg termal sentiasa dicuci menggunakan cecair sanitasi dan kain bersih setiap kali sebelum dan selepas makanan dihantar.

d) Mengelakkan sentuhan semasa penyerahan kepada pelanggan.

e) Mengambilkira jarak sosial selamat bersama pelanggan melebihi lingkungan 1 Meter dan tidak dibenarkan aktiviti secara berkelompok.

f) Mengambilkira penetapan jarak 10 KM radius penghantaran sebagaimana arahan PKP ataupun mana-mana jarak yang dibenarkan oleh Majlis Keselamatan Negara.

g) Penghantar makanan juga hendaklah mematuhi Garis Panduan Keselamatan Makanan Bagi Produk Makanan Yang Dijual Secara Atas Talian Sepanjang Perintah Kawalan Pergerakan yang telah dikeluakan oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kemeterian Kesihatan Malaysia.

3 WAKTU BEROPERASI PERMIS

3.1 Waktu operasi premis makanan yang dibenarkan adalah bermula **Jam 7.00 pagi sehingga Jam 7.00 malam** sebagaimana arahan PKP Fasa 1. Walaubagaimanapun, waktu operasi jualan pada pada bulan Ramadhan bagi

premis makanan adalah bermula pada jam **3.00 petang sehingga 6.30 petang.**

4 TARIKH KUAT KUASA

4.1 SOP ini dikuatkuasakan bermula tarikh ia dikeluarkan dan akan berakhir selepas perintah kawalan pergerakan.

5 PEMAKAIAN

5.1 SOP ini hendaklah dibaca bersama dengan Garis Panduan berikut :

a) Garis Panduan Keselamatan Makanan Bagi Produk Makanan Yang Dijual Secara Atas Talian yang dikeluarkan oleh KKM.

b) Prosedur Operasi Standard (SOP) Pendaftaran Pengusaha dan Penghantar Makanan Jualan Secara Dalam Talian yang dikeluarkan oleh KPKT.