



SOP MAJLIS BERBUKA PUASA (PKPB)



SEKTOR:

SOP MAJLIS BERBUKA PUASA (PKPB)

Merangkumi
Majlis Berbuka Puasa di Restoran / Dewan / Hotel / Premis Jualan Makanan (Kedai Makan)
Perkara dibenarkan
Tempat penganjuran majlis di dalam dewan atau premis atau tempat terbuka
Aktiviti Tidak Dibenarkan
<ol style="list-style-type: none"> Pergerakan dari meja ke meja dan bersalaman. Majlis berbuka puasa tidak dibenarkan sekiranya sukar untuk mengawal keadaan di mana terdapat ramai orang pada satu-satu masa dan sukar untuk mengawal keperilakuan. Hidangan makanan secara buffet Pergerakan ke kawasan PKPP/PKP/PKPD Penganjuran di kawasan PKP dan PKPD tidak dibenarkan. Patient under Investigation (PUI) & Person under Surveillance (PUS) tidak dibenarkan hadir.
Arahan Tetap
<ol style="list-style-type: none"> Tertakluk kepada peraturan JPBN dari semasa ke semasa Tertakluk kepada peraturan Pihak Berkuasa Tempatan dari masa ke semasa Peraturan Kebersihan Makanan 2009

Waktu Operasi	Waktu Kehadiran Tetamu / Pelanggan	Kapasiti Tetamu / Pelanggan
Tertakluk kepada penganjuran	Tertakluk kepada penganjuran	50% daripada kapasiti ruang majlis/ dewan / hotel / restoran / kedai makan dengan penjarakan atau maksimum 300 pax sahaja
AKTIVITI & PROTOKOL AM		
<u>TINDAKAN</u>	<u>PENERANGAN RINGKAS</u>	
PROSES TEMPAHAN DAN TANGGUNGJAWAB PENGANJUR	<ol style="list-style-type: none"> WAJIB memaklumkan kepada JPBB dan PBT sekiranya ingin menganjurkan Majlis Berbuka Puasa Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) akan melakukan pemeriksaan bersama JPBB dan KKM sebelum kelulusan bertulis dikeluarkan oleh JPBB Pelanggan WAJIB membuat tempahan untuk berbuka puasa di premis. Walk-in adalah TIDAK DIBENARKAN Tempahan berbuka berkumpulan daripada agensi kerajaan atau swasta TIDAK DIBENARKAN. Hanya kumpulan individu serta ahli keluarga terdekat sahaja dibenarkan Tidak dibenarkan menunggu dalam barisan, pelanggan hanya membuat pilihan melalui menu dan makanan dihidang di meja Pihak Penganjur hendaklah melakukan penguatkuasaan sendiri (<i>Self Enforcement</i>) terhadap pematuhan SOP ini 	
PROSES KEHADIRAN TETAMU / PELANGGAN	<ol style="list-style-type: none"> Menetapkan dan menandakan secara jelas laluan khas keluar dan masuk tetamu/pelanggan dan perimeter kawasan majlis/tempat berbuka puasa terutamanya bagi penganjuran majlis di tempat terbuka atau tempat persidangan Kaunter pendaftaran hendaklah diwujudkan di pintu masuk untuk meghadkan bilangan kehadiran, membuat pemeriksaan suhu badan, saringan gejala batuk, sakit tekak, selsema dan sesak nafas. Tetamu/pelanggan dengan suhu badan melebihi 37.5 celsius atau bergejala tidak dibenarkan masuk. Penganjur/pengusaha/petugas/pramusaji (waiter)/pekerja juga perlu menjalani saringan kesihatan dan tidak bergejala dan diwajibkan memakai pelitup muka (face mask). Memastikan tetamu/pelanggan mematuhi penjarakan fizikal sekurang-kurangnya 1 meter semasa menunggu giliran di kaunter pendaftaran. Petugas di kaunter pendaftaran perlu memastikan tetamu/pelanggan membersihkan tangan menggunakan sabun, pencuci tangan atau hand sanitizer sebelum masuk premis. Mengawal pintu masuk dan kehadiran tetamu/pelanggan yang masuk ke dalam ruang majlis mengikut ketetapan SOP. Kehadiran tetamu/pelanggan hendaklah seramai 50% daripada kapasiti ruang/ dewan (hotel) dan mengikut saiz ruang dan saiz meja bagi restoran dan kedai makan dengan mematuhi penjarakan fizikal 1 meter. 	
RUANG MAJLIS /BUFFET RAMADHAN	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan pembersihan dan disinfeksi mengikut garis panduan KKM sebelum dan selepas majlis berbuka di kawasan ruang majlis/ruang makan, kerusi dan meja, alatan catering, tandas dan mana-mana kawasan, permukaan atau alatan/barangan yang kerap disentuh. Memastikan tempat penganjuran majlis/ruang makan mempunyai pengudaraan yang baik. Memastikan penjarakan fizikal tetamu/pelanggan sekurang-kurangnya 1 meter semasa di meja makan. Sebarang penyediaan makanan adalah sama ada secara pack-food, hidang (served), <i>dome setting</i> Pramusaji/petugas/pekerja mesti memakai pelitup muka dan sarung tangan semasa mengendalikan makanan 	



SEKTOR:

SOP MAJLIS BERBUKA PUASA (PKPB)

Waktu Operasi	Waktu Kehadiran Tetamu / Pelanggan	Kapasiti Tetamu / Pelanggan
Tertakluk kepada penganjuran	Tertakluk kepada penganjuran	50% daripada kapasiti ruang majlis/ dewan / hotel / restoran / kedai makan dengan penjarakan atau maksimum 300 pax sahaja
AKTIVITI & PROTOKOL AM		
TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
PROSES KETIBAAN TETAMU/PELANGGAN	<ol style="list-style-type: none"> Mengikut arahan penganjur/pengusaha di kaunter pendaftaran di pintu masuk bagi membuat pemeriksaan suhu badan dan saringan gejala batuk, sakit tekak, selsema dan sesak nafas. Tetamu/pelanggan dengan suhu badan melebihi 37.5 celsius atau bergejala tidak dibenarkan masuk. Para tetamu/pelanggan membersihkan tangan menggunakan sabun , pencuci tangan atau hand sanitizer sebelum masuk. Semasa menunggu giliran di kaunter pendaftaran, para tetamu/pelanggan mematuhi penjarakan fizikal sekurang-kurangnya 1 meter dengan mengikut penandaan yang telah ditetapkan oleh penganjur/pengusaha. Tetamu/pelanggan diwajibkan memakai pelitup muka (face mask). Individu yang mempunyai penyakit kronik dinasihatkan untuk tidak menyertai atau hadir ke majlis/ buffet Ramadhan. 	
PENDAFTARAN TETAMU/PELANGGAN	<ol style="list-style-type: none"> Semua penganjur majlis/pengusaha mesti menyediakan daftar kehadiran pekerja dan tetamu/pelanggan untuk simpanan dan rekod sekiranya berlaku kes jangkitan dengan menggunakan aplikasi MySejahtera atau secara manual (nama, no. Telefon, tarikh dan masa) sekiranya di kawasan tersebut tiada liputan Internet. Semua tetamu/pelanggan WAJID mendaftarkan kehadiran berdasarkan nama, nombor telefon, tarikh dan masa kehadiran seperti yang ditetapkan oleh penganjur majlis/pengusaha menggunakan aplikasi MySejahtera atau secara manual sekiranya di kawasan tersebut tiada liputan Internet. Kehadiran tetamu/pelanggan dari kalangan bayi dan kanak-kanak tidak digalakkan. 	
SEMASA MAJLIS	<ol style="list-style-type: none"> Mengambil kedudukan seperti yang telah ditanda atau ditetapkan oleh penganjur/pengusaha. Mengelakkan sembang dekat (close conversation) dan bergerak dari meja ke meja. Makan dalam kedudukan penjarakan fizikal dan tidak berkumpul semasa makan. Tidak bersesak di dalam lif dan tandas atau mana-mana ruang di tempat majlis dianjurkan. Dilarang berkumpul atau berhimpun di luar ruang majlis sebelum atau selepas selesai berbuka puasa Meninggalkan tempat dengan teratur dan tidak bersesak-sesak 	
PROTOKOL PENCEGAHAN PENYAKIT DAN SEKATAN	Sekiranya operator, pekerja atau pelanggan didapati positif Covid-19, premis hendaklah ditutup serta-merta untuk tujuan pembersihan.	
MAJLIS BERBUKA PUASA DI MASJID DAN SURAU	Majlis Berbuka Puasa (Iftar) di Masjid dan Surau adalah tertakluk kepada kebenaran dan juga SOP Pihak Berkuasa Agama Islam Negeri.	

Nota: Mana-mana penganjur dan tetamu/pelanggan yang tidak mematuhi SOP yang telah ditetapkan akan dikompaun berdasarkan peraturan dan undang-undang semasa.

Merangkumi

Majlis Berbuka Puasa di Restoran / Dewan / Hotel / Premis Jualan Makanan (Kedai Makan)

Perkara dibenarkan

Tempat penganjuran majlis di dalam dewan atau premis atau tempat terbuka

Aktiviti Tidak Dibenarkan

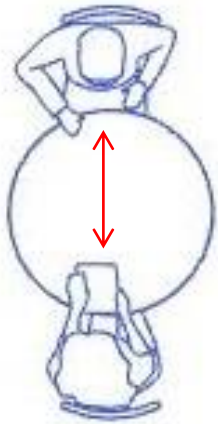
- Pergerakan dari meja ke meja dan bersalaman.
- Majlis berbuka puasa tidak dibenarkan sekiranya sukar untuk mengawal keadaan di mana terdapat ramai orang pada satu-satu masa dan sukar untuk mengawal keperilakuan.
- Hidangan makanan secara buffet
- Pergerakan ke kawasan PKPP/PKP/PKPD
- Penganjuran di kawasan PKP dan PKPD tidak dibenarkan.
- Patient under Investigation (PUI) & Person under Surveillance (PUS) tidak dibenarkan hadir.

Arahan Tetap

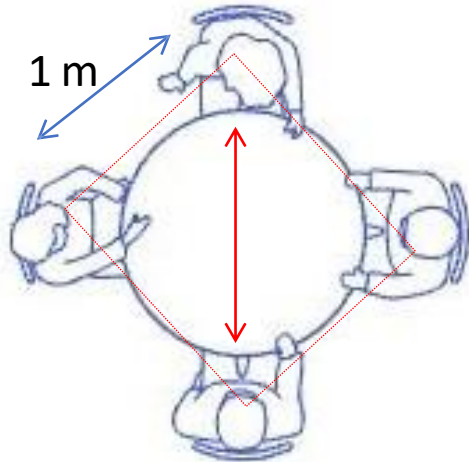
- Tertakluk kepada peraturan JPBN dari semasa ke semasa
- Tertakluk kepada peraturan Pihak Berkuasa Tempatan dari masa ke semasa
- Peraturan Kebersihan Makanan 2009

PANDUAN BILANGAN PELANGGAN

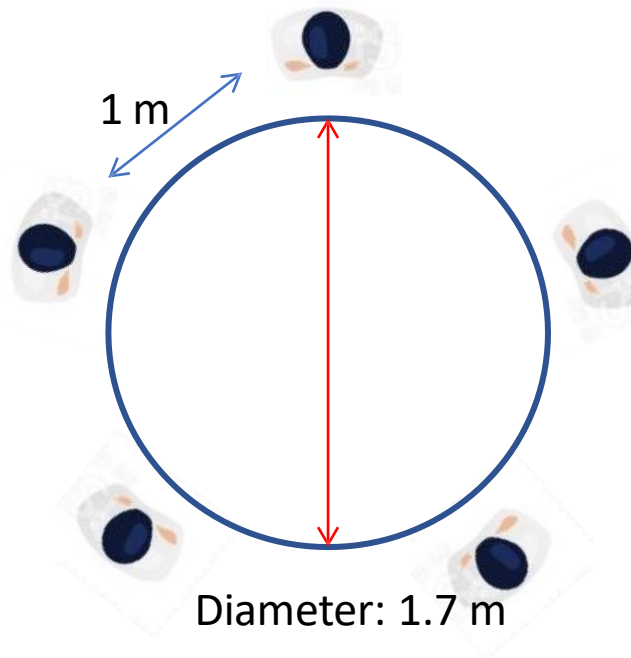
Round Table



Diameter: 0.9 m



Diameter: 1 – 1.2 m



Diameter: 1.7 m

D: Diameter Meja	Bilangan
2 meter	6 orang
2.6 meter	8 orang
3.0 meter	10 orang

Square/Rectangular Shape Table

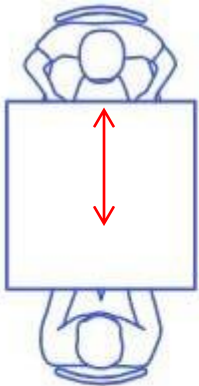


Table length: 0.9 m

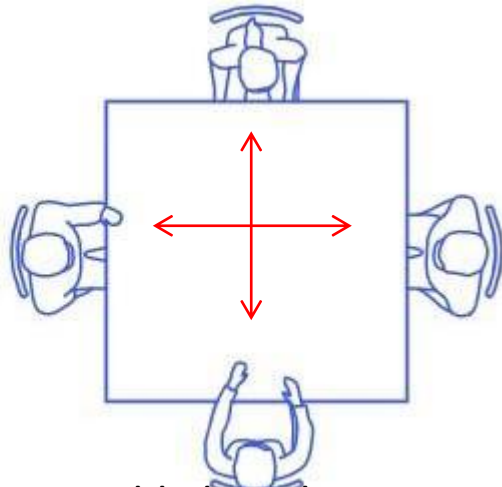
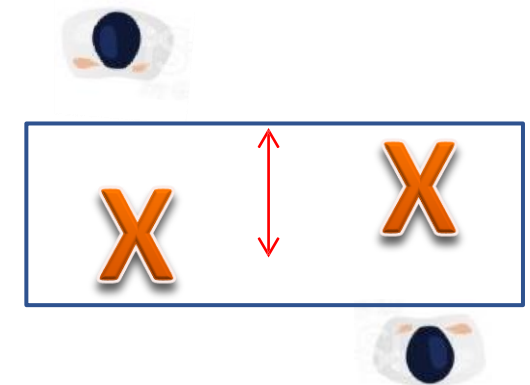
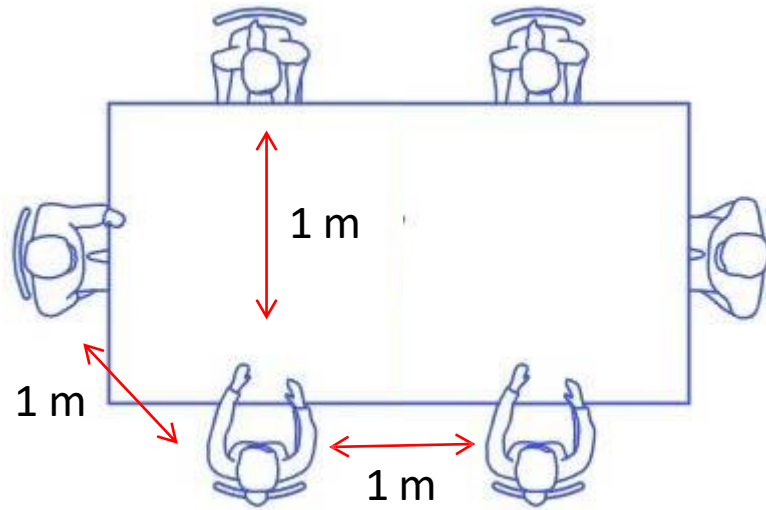
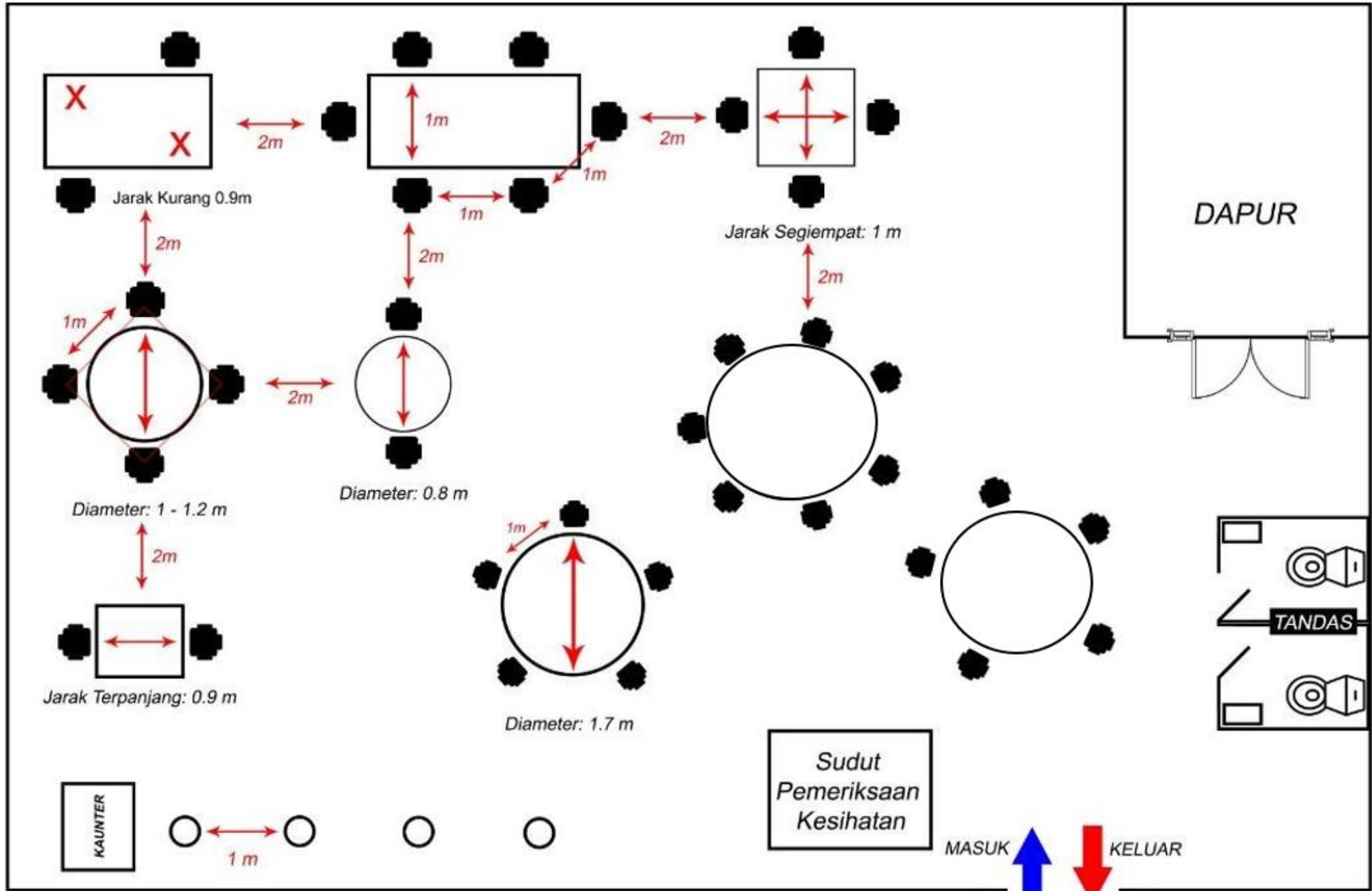


Table length: 1 to 1.1m



Length: Kurang 0.9 m



Pelan Lantai Restoran/Kedai Makan





