



GARIS PANDUAN BAGI PERKHIDMATAN PENYAJIAN MAKANAN SECARA *DINE-IN* **DI PREMIS-PREMIS MAKANAN**

1. Dokumen ini menyediakan langkah-langkah pembukaan semula premis perniagaan atau pengemaskinian operasi perniagaan termasuk aktiviti-aktiviti yang dibenarkan semasa Fasa Peralihan di dalam Rangka Kerja Pemulihan Kebangsaan COVID-19.
2. Fasa Peralihan akan bermula pada 19 November 2021 dan antara langkah-langkah yang boleh dilaksanakan adalah pembukaan semula tempat kerja dan premis perniagaan secara berperingkat dengan beberapa sekatan untuk mencegah terjadinya kes jangkitan yang teruk, kemasukan ke hospital dan kematian disebabkan oleh penyakit COVID-19.
3. Pendekatan dalam Fasa Peralihan ini akan memastikan pematuhan kepada Langkah-Langkah Kawalan COVID-19, menggalakkan penggunaan *Antigen Rapid Test (ART)* sebagai langkah pengesanan awal jangkitan dan memperkenalkan sekatan berbeza bagi individu yang sudah divaksinasi dan belum divaksinasi.
4. Langkah-langkah kawalan COVID-19 adalah seperti berikut:
 - a) Penggunaan aplikasi BruHealth
 - Mendaftar BruHealth : Semua premis mesti mendaftar untuk mendapatkan kod QR BruHealth dan seterusnya mencetak kod QR tersebut untuk dilekatkan di kawasan pintu masuk.
 - Daftar Pekerja : Pemilik premis hendaklah memastikan semua pekerja didaftarkan di dalam aplikasi BruHealth. Kesemua pekerja adalah dikehendaki untuk mengimbas masuk/keluar apabila mereka tiba/meninggalkan premis kerja.
 - Mengimbas Kod BruHealth : Pemilik premis hendaklah memastikan semua individu yang memasuki premis mengimbas aplikasi BruHealth mereka sebaik sahaja masuk (termasuk semua pekerja / kakitangan / sukarelawan).
 - Warna Kod BruHealth : Pemilik premis perlu memastikan hanya individu yang mempunyai kod BruHealth hijau dan kuning dibenarkan masuk. Kad pengenalan individu hendaklah diperiksa sebagai pengesahan.



- b) Vaksin Lengkap
- Pemilik premis hendaklah memastikan semua pekerja / kakitangan / sukarelawan yang layak diberi vaksin (tiada kontraindikasi perubatan) telah divaksin sepenuhnya. Seseorang individu dianggap telah diberi vaksin sepenuhnya jika dia telah menerima **dua dos** vaksin di dalam Senarai Penggunaan Kecemasan World Health Organisation (WHO) [WHO Emergency Use Listing] atau vaksin yang diluluskan oleh *Brunei Darussalam Medicines Control Authority* (BDMCA). Status vaksinasi dalam BruHealth, Sijil Vaksinasi Antarabangsa atau Buku Profilaksis (Buku Kuning) atau rekod vaksinasi lain yang boleh diterima dan ditunjukkan kepada pengurusan premis atau penganjur acara sebagai bukti vaksinasi.
- c) Penjarakan Sosial
- Mengamalkan langkah-langkah penjarakan sosial dan fizikal menjauhkan fizikal yang telah ditetapkan iaitu sekurang-kurangnya 1.5 meter di antara individu jika boleh.
- d) Pengudaraan Premis
- Pemilik premis hendaklah memastikan premis dalaman mempunyai pengudaraan yang mencukupi.
- e) Protokol Kesyinambungan Perniagaan (*Business Continuity*)
- Menyediakan Pelan Kesyinambungan Perniagaan (*Business Continuity Plan* [BCP]) untuk memastikan premis kekal beroperasi seperti melaksanakan *alternate teams* dan garis panduan *contact tracing*.
- f) Antigen Rapid Test (ART)
- Melaksanakan ujian ART, bila perlu, mengikut Garis Panduan ART Guidelines yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesihatan (MOH).
5. Sebagai peranan bersama, setiap premis perniagaan dipohonkan untuk memberikan kerjasama untuk mematuhi arahan-arahan yang ditetapkan oleh pihak Kerajaan dari semasa ke semasa. Mana-mana pemilik premis perniagaan yang didapati tidak mematuhi garis panduan pembukaan semula premis dan syarat-syarat yang ditetapkan **boleh dikenakan tindakan undang-undang di bawah Akta Penyakit Berjangkit Penggal 204** dan premis tersebut **boleh diarahkan untuk tutup dengan serta merta**.
6. Langkah-langkah pembukaan semula perkhidmatan penyajian makanan secara *dine-in* bagi premis-premis makanan seperti restoran (termasuk yang di dalam hotel), kafe, gerai dan food court hendaklah mematuhi syarat-syarat berikut:



Pemilik/Pekerja	Pelanggan
<ul style="list-style-type: none"> • Hanya pekerja yang melengkapkan dua (2) dos vaksin dibenarkan bekerja. • Jika terdapat pekerja-pekerja yang belum melengkapkan dua (2) dos vaksin, maka premis-premis makanan berkenaan BELUM DIBOLEHKAN menyediakan perkhidmatan penyajian makanan secara <i>dine-in</i>. Premis makanan berkenaan hanya boleh menyediakan perkhidmatan secara <i>delivery</i> atau <i>take-out</i> (termasuk melalui perkhidmatan pandu lalu). • Pihak majikan adalah dinasihatkan untuk membuat ujian ART berkala ke atas setiap pekerja sepertimana yang dinyatakan di dalam Garis Panduan Antigen Rapid Test (ART) yang telah dikeluarkan oleh Kementerian Kesihatan. • Hanya pekerja yang mempunyai kod BruHealth HIJAU dan KUNING sahaja dibenarkan memasuki premis untuk bekerja. • Mana-mana pekerja yang kurang sihat adalah dinasihatkan untuk tidak hadir bekerja. • Pekerja yang mengendalikan dan menyediakan makanan hendaklah memakai sungkup muka (<i>face mask</i>), apron dan sarung tangan pakai 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengimbas kod QR melalui aplikasi BruHealth. Hanya individu yang mempunyai kod warna HIJAU dan KUNING akan dibenarkan masuk ke premis. • Hanya individu yang melengkapkan dua (2) dos vaksin dibenarkan untuk masuk premis dengan menunjukkan status vaksinasi di aplikasi BruHealth atau Buku Vaksinasi (<i>Yellow Booklet</i>). • Individu yang belum divaksinasi (termasuk kanak-kanak berumur 12 tahun ke bawah) dan individu yang belum melengkapkan dua (2) dos vaksin tidak dibenarkan masuk ke premis. • Dimastikan memakai sungkup muka (<i>face mask</i>) pada setiap masa kecuali ketika makan atau minum. • Individu yang kurang sihat adalah dinasihatkan untuk tidak mengunjungi premis. • Mengamalkan kebersihan diri pada setiap masa seperti kerap mencuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitiser</i>.



Pemilik/Pekerja	Pelanggan
<p>buang. Ianya perlu dibuang di tong-tong sampah tertutup apabila selesai digunakan.</p> <ul style="list-style-type: none">• Mendaftar premis untuk mendapatkan kod QR BruHealth dan seterusnya mencetak kod QR tersebut untuk dilekatkan di kawasan pintu masuk.• Menghadkan jumlah pelanggan yang dibenarkan untuk <i>dine-in</i> dalam satu-satu masa kepada 50% dari jumlah kapasiti biasa ATAU tidak melebihi 200 orang (yang mana lebih rendah).• Mempamerkan notis jumlah maksima dan jumlah 50% kapasiti <i>dine-in</i> serta status vaksinasi pekerja seperti di LAMPIRAN 1 di luar premis.• Premis makanan tidak dibenarkan untuk menambah kapasiti ruang duduk <i>dine-in</i> dari kapasiti biasa (<i>normal capacity</i>).• Penyediaan makanan secara <i>buffet</i> adalah TIDAK DIBENARKAN.• Menyediakan ruang atau barisan khas untuk perkhidmatan <i>takeaway</i>.• Susun atur meja dan kerusi di ruang <i>dine-in</i> yang bersesuaian bagi memastikan penjarakan fizikal.	



Pemilik/Pekerja	Pelanggan
<ul style="list-style-type: none">• Melaksanakan pemeriksaan suhu badan sebelum memasuki premis makanan dan menyediakan <i>hand sanitiser</i>.• Memastikan semua peralatan yang digunakan untuk dibersihkan atau <i>disterilise</i> sebelum dan setelah digunakan.• Mematuhi garis panduan dalam pembersihan dan sanitasi premis.	



LAMPIRAN 1

[Sila bubuh letterhead syarikat jika ada]

Nama Syarikat	
Kapasiti premis pada 100%	
Kapasiti premis pada 50%	
Bilangan pekerja dalam premis	
<p>Syarikat ini mengesahkan bahawa semua pekerja di premis ini telah melengkapkan dua (2) dos vaksin.</p> <p>----- [tanda tangan pemilik dan chop syarikat]</p> <p>*Pengisytiharan palsu boleh dikenakan tindakan undang-undang mengikut peruntukan di bawah Seksyen 62A Akta Penyakit Berjangkit Bab 204</p>	