



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Pertanian & Perladangan	Perladangan getah, koko dan kelapa sawit	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	1. Protokol Pencegahan Penyakit & Sekatan	Majikan perlu menyediakan protokol di tempat kerja yang meliputi pengawasan penyakit dan pencegahan penyebaran jangkitan mengikut standard yang ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Semi nar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
	Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang pekerja sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%		2. Saringan Kesihatan & Pemakaian Pelitup muka	(i) Pemeriksaan dan Pemantauan Kesihatan Sebelum Operasi: a. Semua pekerja adalah tertakluk kepada pemeriksaan kesihatan sebelum memasuki kawasan operasi dengan menggunakan <i>non- contact thermometer</i> dan pemeriksaan bagi symptom-symptom COVID-19; b. Maklumat mengenai tahap kesihatan pekerja hendaklah direkodkan dan disimpan oleh pemilik ladang/pekebun kecil; c. Semua pekerja hendaklah sentiasa mengekalkan kebersihan diri dan mengamalkan penjarakan fizikal dengan mengekalkan jarak sekurang- kurangnya 1 meter dengan pekerja yang lain; d. Pekerja dan pelanggan diwajibkan memakai pelitup muka.	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Pertanian & Perladangan	Perladangan getah, koko dan kelapa sawit	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	2. Saringan Kesihatan (Sambungan)	e. Mana-mana pekerja yang telah dikenalpasti menunjukkan simptom-simptom COVID-19 hendaklah mendapatkan rawatan perubatan dengan kadar segera dan tindakan kuarantin perlu diambil. Justeru, pemilik ladang/pekebun kecil perlu menyediakan tempat kuarantin yang bersesuaian sekiranya kejadian ini berlaku. (ii) Tindakan Pencegahan Semasa Operasi a. Pengangkutan pekerja ke tempat operasi dalam kumpulan besar adalah tidak dibenarkan. Pemilik ladang/pekebun kecil perlu meminimumkan bilangan pekerja yang perlu melaksanakan operasi bagi mengurangkan risiko jangkitan dalam kalangan pekerja. b. Semua pekerja hendaklah sentiasa mengekalkan kebersihan diri dan mengamalkan penjarakan fizikal dengan mengekalkan jarak sekurang-kurangnya 1 meter antara seorang pekerja dengan pekerja lain sepanjang tempoh operasi.	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
	Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%				



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Pertanian & Perladangan (samb.)	Perladangan getah, koko dan kelapa sawit	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	2. Saringan Kesihatan (Sambungan)	c. Pemilik ladang/pekebun kecil perlu melaksanakan proses disinfeksi secara berkala di kawasan-kawasan yang menjadi tumpuan pekerja.	Pertanian dan Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
	Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%			iii. Pemeriksaan Kesihatan ke atas Pelawat/Pembekal a. Pelawat dan pembekal yang memasuki kawasan operasi perlu dihadkan dan mereka hanya dibenarkan memasuki kawasan operasi bagi tujuan yang perlu sahaja; b. Tahap kesihatan semua pelawat dan pembekal hendaklah diperiksa dengan menggunakan <i>non-contact thermometer</i> dan diperiksa bagi simptom-simptom COVID-19; dan c. Mana-mana pelawat dan pembekal yang telah dikenalpasti menunjukkan simptom-simptom COVID-19 tidak dibenarkan memasuki ke kawasan operasi	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Pertanian & Perladangan (Samb.)	Perladangan getah, koko dan kelapa sawit Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	3. Laporan Kesihatan (di premis dan penginapan pekerja yang disediakan syarikat)	a. Laporkan kepada Pejabat Kesihatan yang berdekatan sekiranya berlaku jumlah ketidakhadiran pekerja melebihi 5% daripada jumlah bilangan pekerja kerana demam atau bersimptom. b. Pekerja yang mempunyai suhu badan 37.5° Celsius ke atas atau menunjukkan sebarang symptom hendaklah dirujuk ke Klinik Panel Syarikat atau Klinik Kesihatan yang berdekatan; c. Pekerja tersebut tidak dibenarkan memasuki premis syarikat.	Pertanian dan Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Penternakan	Penternakan Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	Penjarakan Fizikal	Memastikan penjarakan fizikal 1 meter semasa pembelian dan menghadkan bilangan pelanggan bergantung kepada keluasan ruang	Pertanian dan Perlindungan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			Penggunaan <i>hand sanitizer</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun	
			Pengambilan suhu badan dan pemakaian pelitup/ topeng muka	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja dan mewajibkan pemakaian pelitup/topeng muka kepada pekerja.	
			Pembersihan dan sanitasi	Menggunakan cecair pencuci yang sesuai	
			Susun atur meja	Jarak antara meja 1 meter	
			Jarak antara pelanggan	Jarak antara pelanggan sekurang-kurangnya 1 meter	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Perikanan	Perikanan Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang Bot-Bot Nelayan yang berdaftar dengan Jabatan Perikanan Sabah dalam kawasan EssZone di jeti yang dibenarkan tertakluk permit yang dikeluarkan oleh Ketua Polis daerah berkenaan ----- 6.00 pagi hingga 6.00 petang	Penggunaan <i>hand sanitizer</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun	Perikanan ----- ▪ Aktiviti perikanan rekreasi ▪ Pusat taman laut, pameran dan aquarium ▪ Kapal Non-Conventional Ship (NCS) daripada Filipina dan Indonesia bagi aktiviti Barter Trade & Transshipment.
			Pemeriksaan suhu badan dan pemakaian pelitup/topeng muka	Pemeriksaan dilaksanakan setiap hari terhadap nelayan, pekerja dan peraih dan mewajibkan pemakaian pelitup/topeng muka kepada pekerja.	
			Pergerakan pekerja	Dari rumah ke ladang dan dari ladang untuk pengambilan makanan.	
			Sanitasi di ladang, hatcheri dan fasiliti berkaitan	Dilaksanakan setiap hari sebelum atau selepas aktiviti bermula	
			Penjarakan Fizikal di ladang	Memastikan penjarakan fizikal 1 meter semasa operasi	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Tanaman	Tanaman Kapasiti Pekerja: 1 – 5 orang pekerja: 100% 6 – 9 orang pekerja: Maksimum 5 orang sahaja 10 dan ke atas pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	Penjarakan Fizikal	Memastikan penjarakan fizikal 1 meter semasa operasi	Pertanian dan Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			Sanitasi di ladang, nurseri dan fasiliti berkaitan	Dilaksanakan setiap hari sebelum atau selepas aktiviti bermula	
			Suhu badan dan pemakaian pelitup/topeng muka	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja pada awal waktu bekerja dan mewajibkan pemakaian pelitup/topeng muka kepada pekerja	
			Penggunaan <i>hand sanitizer</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun	
			Pembersihan dan Sanitasi	Menggunakan cecair pencuci yang sesuai, setiap hari (sebelum atau selepas operasi) di ladang/Pusat Pengumpulan/Pusat Penggredan/Pusat Pemprosesan/Pusat Penjualan	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Industri dan Perkilangan Hasil Pertanian	Industri dan Perkilangan berasaskan pertanian termasuk getah, koko dan kelapa sawit Kapasiti Pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	1. Protokol Pencegahan Penyakit & Sekatan	Majikan perlu menyediakan protokol di tempat kerja yang meliputi pengawasan penyakit dan pencegahan penyebaran jangkitan mengikut standard yang ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			2. Saringan Kesihatan & Pemakaian pelitup muka	a. Menyediakan alat saringan suhu badan atau <i>thermal scanner</i> . b. Melaksanakan saringan bagi mengesan gejala berkaitan COVID-19 seperti demam, batuk, sakit tekak atau sesak nafas setiap hari; c. Saringan perlu dilakukan setiap hari di pintu masuk kilang/premis. d. Pekerja dan pelanggan wajib memakai pelitup muka	
			3. Laporan Kesihatan (di premis dan penginapan pekerja yang disediakan syarikat)	a. Laporkan kepada Pejabat Kesihatan yang berdekatan sekiranya berlaku jumlah ketidakhadiran pekerja melebihi 5% daripada jumlah bilangan pekerja kerana demam atau bersimptom. b. Pekerja yang mempunyai suhu badan 37.5° C ke atas atau menunjukkan sebarang simptom hendaklah dirujuk ke Klinik Panel Syarikat atau Klinik Kesihatan yang berdekatan;	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Input Pertanian	Kedai input pertanian (jentera, peralatan, baja, bahan tanaman, racun rumpai/serangga, dsb) Kapasiti Pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja & pemakaian pelitup muka	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja sebelum operasi perniagaan bermula. Pekerja dan pelanggan wajib memakai pelitup muka.	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Fizikal	Pejarakan fizikal sekurang-kurang 1 meter. Premis perlu mempamerkan bilangan pelanggan yang dibenarkan berada dalam premis pada satu-satu masa bagi memenuhi keperluan penjarakan sosial.	
			3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> berasaskan alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun.	
			4. Pembersihan dan Sanitasi	Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan <i>sodium hypochlorite</i> mengikut garis panduan KKM. Premis hendaklah dinyahkuman setiap kali selepas masa beroperasi.	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Input Pertanian	Kedai hardware (jentera pertanian, jentera berat, enjin sangkut dan alat ganti, dsb) Kapasiti Pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja & Pemakaian Pelitup Muka	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja sebelum operasi perniagaan bermula. Pekerja dan pelanggan wajib memakai pelitup muka.	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Fizikal	Pejarakan fizikal sekurang-kurang 1 meter. Premis perlu mempamerkan bilangan pelanggan yang dibenarkan berada dalam premis pada satu-satu masa bagi memenuhi keperluan penjarakan sosial.	
			3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> berasaskan alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun.	
			4. Pembersihan dan Sanitasi	Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM. Premis hendaklah dinyahkuman setiap kali selepas masa beroperasi.	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Input Pertanian	Kedai elektrik (termasuk peralatan untuk <i>cold storage</i> , pemprosesan dan kelengkapan untuk penyimpanan, pengangkutan dan pembungkusan, dsb) Kapasiti Pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja & Pemakaian pelitup Muka	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja sebelum operasi perniagaan bermula. Pekerja dan pelanggan wajib memakai pelitup muka.	Pertanian & Perlindungan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Fizikal	Pejarakan fizikal sekurang-kurang 1 meter. Premis perlu mempamerkan bilangan pelanggan yang dibenarkan berada dalam premis pada satu-satu masa bagi memenuhi keperluan penjarakan sosial.	
			3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> berasaskan alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun.	
			4. Pembersihan dan Sanitasi	Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan sodium hypochlorite mengikut garis panduan KKM. Premis hendaklah dinyahkuman setiap kali selepas masa beroperasi.	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Pengangkutan Hasil Pertanian	Pengangkutan hasil dan produk industri pertanian (termasuk getah, koko dan kelapa sawit), penternakan dan perikanan serta input pertanian. Kapasiti Pekerja: Bilangan orang dalam kenderaan bergantung kepada lesen pendaftaran kenderaan perdagangan	Waktu Operasi ----- 6.00 pagi – 6.00 petang	1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja sebelum operasi perniagaan bermula.	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya
			2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Fizikal	Pejarakan fizikal sekurang-kurang 1 meter. Premis perlu mempamerkan bilangan pelanggan yang dibenarkan berada dalam premis pada satu-satu masa bagi memenuhi keperluan penjarakan sosial.	
			3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitiser</i> berasaskan alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun.	
			4. Pembersihan dan Sanitasi	Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan <i>sodium hypochlorite</i> mengikut garis panduan KKM. Premis hendaklah dinyahkuman setiap kali selepas masa beroperasi.	



SEKTOR PERTANIAN & INDUSTRI MAKANAN

SEKTOR	AKTIVITI/ PERNIAGAAN	TEMPOH OPERASI	STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) TERPERINCI		AKTIVITI YANG TIDAK DIBENARKAN
			TINDAKAN	PENERANGAN RINGKAS	
Pemasaran Hasil Pertanian	Pemasaran tempatan hasil dan produk industri pertanian (termasuk getah, koko dan kelapa sawit), penternakan dan perikanan serta input pertanian Kapasiti Pekerja: 50%	Waktu Operasi ----- Mengikut tempoh operasi yang ditetapkan oleh PBT	1. Mengambil dan Merekod Suhu Badan Pekerja & Pemakaian pelitup muka	Mengambil dan merekod suhu badan pekerja sebelum operasi perniagaan bermula. Pekerja dan pelanggan wajib memakai pelitup muka	Pertanian & Perladangan ----- ▪ Hari Bertemu Pelanggan ▪ Hari Jualan Barang Bekalan Ladang (BBL) ▪ Pesta Makan Buah-Buahan ▪ Kursus/Seminar ▪ Konvokesyen Institut Pertanian ▪ Lelongan Jualan produk ternakan seperti ayam, telur, daging dan sebagainya Pasar malam, pasar tamu dan pasar tani
			2. Kawalan Bilangan Pelanggan dan Penjarakan Fizikal	Pejarakan fizikal sekurang-kurang 1 meter. Premis perlu mempamerkan bilangan pelanggan yang dibenarkan berada dalam premis pada satu-satu masa bagi memenuhi keperluan penjarakan sosial.	
			3. Penggunaan <i>Hand Sanitiser</i>	Mewajibkan penggunaan <i>hand sanitizer</i> berasaskan alkohol, atau menyediakan kawasan mencuci tangan dengan sabun.	
			4. Pembersihan dan Sanitasi	Menggunakan cecair pencuci dengan kandungan <i>sodium hypochlorite</i> mengikut garis panduan KKM. Premis hendaklah dinyahkuman setiap kali selepas masa beroperasi.	