



Daftar Periksa Keselamatan COVID: Pujasera

Sebagaimana pada 13 Maret 2021

Daftar Periksa ini menjelaskan cara manajemen pusat perbelanjaan dapat memastikan food court atau pujasera beroperasi sesuai dengan arahan dari Chief Health Officer terkait kesehatan masyarakat. Pujasera adalah area yang termasuk meja dan tempat duduk yang disediakan oleh manajemen pusat perbelanjaan baik di dalam dan/atau di luar ruangan untuk digunakan oleh pelanggan gerai makanan.

Catatan: Pencatatan informasi untuk pelacakan kontak tidak diperlukan.

Pusat bermain di dalam ruangan dan penjual eceran tanpa pengawasan yang berlokasi di area pujasera harus beroperasi sesuai dengan [Daftar Periksa Keselamatan COVID untuk pusat bermain di dalam ruangan, wahana bermain anak-anak tanpa pengawasan dan hiburan yang berdiri bebas atau mesin kesehatan lain tanpa pengawasan](#).

Apa yang Anda perlukan untuk mengoperasikan bisnis Anda dengan aman

1. Mengedepankan praktik keselamatan

- Tanda jaga jarak terpasang di tempat-tempat pelanggan mungkin berkumpul.
- Pengumuman untuk mengingatkan pelanggan akan persyaratan COVID-19 jika memungkinkan.
- Tanda di titik-titik masuk untuk menginstruksikan pelanggan agar tidak masuk jika mereka merasa tidak sehat atau menderita gejala COVID-19 apa pun.
- Staf keamanan untuk membantu jaga jarak jika memungkinkan, terutama selama jam-jam sibuk.
- Berkomunikasilah dengan penyewa pujasera dan penyewa ritel lainnya terkait masalah jaga jarak, pembersihan dan persyaratan sanitasi.
- Pekerja yang dipekerjaan langsung tidak boleh keluar rumah jika mereka sakit, dan harus segera pulang jika mereka menderita [gejala COVID-19](#) atau menjadi tidak sehat.
- Jika para pekerja mengalami [gejala COVID-19](#), meski ringan, mereka harus [dites](#).
- Para pekerja harus tetap melakukan isolasi di rumah hingga mereka menerima hasil tes COVID-19 negatif.
- Sebarkan persyaratan COVID-19 di situs web atau media sosial pusat perbelanjaan, dan cara iklan lain untuk memastikan agar pelanggan mengetahui persyaratan di dalam pusat tersebut.

2. Jaga jarak fisik, termasuk praktik layanan makanan

- Untuk tingkat kepadatan, tidak lebih dari satu pelanggan per 2 meter persegi (termasuk area di dalam maupun luar ruangan).
- Menempatkan meja untuk memastikan agar pelanggan yang duduk di meja yang berbeda-beda masih menjaga jarak 1,5 meter. Jika meja terpasang permanen sehingga jaga jarak fisik tidak memungkinkan, aturlah untuk setiap dua meja dan batasi akses ke meja-meja yang tidak digunakan tersebut.



- Tempatkan tanda di lantai tempat pelanggan mengantri.
- Beri halangan fisik di sekitar konter yang memiliki volume interaksi tinggi, seperti plexiglass di sekitar konter layanan, jika memungkinkan.
- Sediakan konter untuk memesan dan mengambil pesanan terpisah, jika bisa.
- Menu pelanggan sekali pakai atau dilaminasi, atau gunakan papan menu yang terpasang permanen saja.
- Pastikan tidak ada sajian prasmanan swalayan.
- Penyewa di pugasera harus menyediakan bumbu satu porsi jika perlu. Semua bumbu yang dipakai bersama, seperti botol saus, tidak diizinkan.
- Hanya terima 'bawa gelas sendiri' ketika staf bisa 'menuang tanpa kontak'.
- Barang pecah belah/alat makan yang bukan sekali pakai diizinkan hanya jika diangkat setelah setiap kali makan dan dicuci dengan cairan cuci piring atau cuci pecah belah komersial. Alat makan atau wadah sekali pakai disediakan untuk pilihan makan bawa pulang.
- Sesuaikan proses di balik konter dan dapur untuk membatasi pekerja yang berada dalam kontak dekat, jika praktis. *Misalnya, tugaskan pekerja ke pos kerja khusus untuk meminimalkan kebutuhan untuk ke area lain, terapkan proses khusus supaya pekerja di bagian depan dapat mengambil makanan tanpa harus masuk ke area persiapan makanan.*
- Terapkan langkah-langkah untuk memaksimalkan jaga jarak antara pekerja hingga aman dan praktis dan kurangi waktu pekerja berada dalam kontak dekat, termasuk di ruang istirahat, sebisa mungkin.

3. Kebersihan

- Pastikan cairan pembersih tangan dari alkohol sudah tersedia di semua titik masuk dan keluar pugasera. Cairan pembersih tangan dari alkohol haruslah mengandung etanol lebih tinggi dari 60% atau isopropanol lebih tinggi dari 70%.
Catatan: informasi lebih lanjut tersedia di [Penggunaan cairan pembersih tangan dari alkohol yang aman](#).
- Secara teratur pekerja diberi peluang untuk mencuci tangan mereka, idealnya, dengan sabun cair dan air, atau cairan pembersih tangan yang harus disiapkan.
- Cairan pembersih tangan dari alkohol dan fasilitas cuci tangan harus diperiksa dan diisi kembali, tergantung permintaan.
- Batasi penggunaan transaksi dengan uang kontan dengan mendorong pengunjung agar menggunakan tap and go, deposit langsung atau pilihan pembayaran tanpa kontak lainnya.

4. Pembersihan dan disinfeksi lingkungan secara teratur

- Angkat, bersihkan dan lakukan sanitasi sesering mungkin, antara pelanggan, untuk meja, kursi, bangku dan baki pugasera.
- Bersihkan dan lakukan sanitasi sesering mungkin pada area dan permukaan yang sering disentuh setidaknya setiap 1-2 jam dengan deterjen atau disinfektan (termasuk perlengkapan dan alat yang digunakan bersama, alat Eftpos, pegangan pintu, susunan tangan, tombol lift, tong sampah, area pengembalian baki, konter pemesanan/pengambilan pugasera, meja, permukaan konter dan wastafel).



- Permukaan yang tidak terlalu sering disentuh harus dibersihkan setidaknya setiap hari dan dibersihkan dan didisinfek setidaknya setiap minggu.
- Pembersihan dan sanitasi toilet dan fasilitas lainnya yang lebih sering.
- Secara teratur bersihkan dan lakukan sanitasi pada tempat pengisian ulang air dan keran air minum atau matikan dan cabut aksesnya.
- Staf yang membersihkan harus mengenakan Alat Pelindung Diri (APD) yang benar dan alat pembersih secara teratur dibersihkan dan dirawat.
- Arahan dari produsen harus diikuti ketika menggunakan disinfektan. (Lihat Lembar Data Keselamatan produk untuk informasi lebih lanjut).
- Alat pembersih, termasuk kepala dan kain pel, harus dicuci di air panas dan dikeringkan sepenuhnya sebelum dipakai ulang.
- Alat pembersih, seperti ember, harus dikosongkan dan dibersihkan dengan cairan pembersih dan/atau disinfektan baru dan dibiarkan betul-betul kering sebelum dipakai kembali.
- Konsultasikan langkah-langkah COVID-19 di tempat kerja dengan para pekerja. Beri mereka informasi dan edukasi yang cukup, termasuk perubahan pada tugas dan praktik kerja, praktik pembersihan dan disinfektan yang benar.

5. Pengiriman, kontraktor dan pengunjung yang mendatangi tempat

- Supir pengiriman yang dipekerjakan langsung atau kontraktor lain yang mengunjungi tempat harus mengurangi interaksi fisik sebisa mungkin dengan pekerja, jika memungkinkan.
- Gunakan dokumen elektronik, jika praktis. Jika memerlukan tanda tangan, coba diskusikan cara lain misalnya dengan email konfirmasi, atau foto barangnya di tempat sebagai bukti pengiriman.
- Sediakan area antar atau jemput barang untuk pengiriman.

6. Peninjauan dan pengawasan

- Tinjau sistem kerja Anda secara teratur untuk memastikan agar konsisten dengan Arahan Kesehatan Masyarakat dan nasihat dari otoritas kesehatan saat ini.
- Pasang daftar periksa yang ditandatangani ini secara umum sebagai bukti bahwa usaha Anda mengikuti aturan COVID Safe.
- Pastikan Anda memiliki salinan dari daftar periksa yang sudah ditandatangani ini, yang harus ditunjukkan jika diminta oleh petugas penegak terkait. Ini dapat juga termasuk menyediakan salinan elektronik.
- Dapatkan kabar terbaru dan temukan panduan tambahan di www.covid19.qld.gov.au dan www.worksafe.qld.gov.au.
- Panduan khusus Workplace Health and Safety (WHS) atau Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dapat diperoleh dari '[Kesehatan dan keselamatan kerja selama COVID-19: Panduan untuk menjaga agar tempat kerja Anda aman, bersih dan sehat](#)'.
- Pemilik bisnis yang ingin bertanya tentang daftar periksa ini atau COVID Safe Industry Plan (Rencana Industri COVID Safe) dapat menghubungi asosiasi (peak body) di industri mereka atau departemen pemerintah terkait.
- Pekerja dengan keluhan kesehatan dan keselamatan kerja umum dapat menelepon **Workplace Health and Safety Queensland** di nomor **1300 362 128**.

Unite against COVID-19



- Pemilik usaha yang ingin lebih memahami tugas **WHS** atau **K3** mereka tentang COVID-19 dapat menghubungi 1300 005 018 atau serikat atau asosiasi industri mereka.
- Pelanggan yang memiliki kekhawatiran tentang apakah bisnis sudah mematuhi daftar periksa dapat menghubungi **134 COVID (13 42 68)**.

Nama penanggung jawab yang menyelesaikan dan menerapkan daftar periksa ini:

Nama usaha/entitas dan lokasi/alamat untuk daftar periksa ini:

Tanda tangan & tanggal: