



# Daftar Periksa COVID Safe: Layanan makanan dan minuman di tempat

Per 24 Juli 2020

Hal yang harus Anda lakukan untuk membuka kembali bisnis Anda dengan aman

## 1. Periksa apakah bisnis Anda dapat dibuka kembali

- Periksa situs web COVID-19 Pemerintah Queensland di [www.covid19.qld.gov.au](http://www.covid19.qld.gov.au) untuk mengonfirmasi apakah ada batasan tertentu yang berlaku pada bisnis Anda.
- Jika bisnis Anda telah ditutup, periksa apakah peralatan dan fasilitas Anda berfungsi dengan sepenuhnya, seperti gas, listrik, toilet, dan fasilitas mencuci tangan. Pastikan makanan dan minuman yang disimpan di bisnis Anda belum terkontaminasi atau kedaluwarsa.
- Pastikan staf telah menyelesaikan pelatihan wajib COVID Safe dan pastikan pelatihan lain yang relevan (seperti penanganan makanan) telah diperbarui. Rujuk bagian 5 dokumen ini tentang persyaratan pelatihan wajib.

## 2. Kesejahteraan pekerja

- Arahkan pekerja untuk tinggal di rumah jika mereka sakit, dan segera pulangkan jika mereka merasa tidak sehat.** Wajibkan mereka untuk melakukan tes COVID-19 jika mereka mengalami gejala penyakit pernapasan akut (batuk, sakit tenggorokan, sesak napas) atau demam atau riwayat demam. Mereka harus tetap terisolasi di rumah hingga mereka mendapatkan hasil negatif untuk tes COVID-19.
- Pertimbangkan risiko keselamatan dan kelola risiko tersebut sesuai dengan hierarki kontrol yang tepat, yaitu eliminasi, pengganti, isolasi, kontrol administratif, dan peralatan pelindung diri jika diperlukan.
- Terapkan langkah-langkah untuk memaksimalkan jarak antarpekerja sampai batas aman dan praktis serta meminimalkan waktu saat pekerja berada dalam kontak jarak dekat. Ketika praktis dan aman untuk dilakukan, tinjau tugas dan proses yang biasanya membutuhkan interaksi jarak dekat serta identifikasi cara untuk mengubah hal tersebut guna meningkatkan pembatasan jarak sosial antarpekerja.
- Ubah proses di balik konter (termasuk di dapur) untuk membatasi kontak jarak dekat antarpekerja, sebanyak mungkin. Contohnya:
  - tempatkan pekerja ke stasiun kerja tertentu untuk meminimalkan keperluan pergi ke ruang lain
  - implementasikan proses, sehingga pekerja yang melayani pelanggan secara langsung dapat mengambil makanan tanpa harus pergi ke tempat persiapan makanan.
- Tunda atau batalkan pertemuan tatap muka, rapat, dan pelatihan yang tidak penting serta jika memungkinkan pertimbangkan untuk menggunakan konferensi video.
- Konsultasikan dengan pekerja mengenai langkah penanggulangan COVID-19 di tempat kerja dan sediakan informasi serta pendidikan yang memadai kepada pekerja, termasuk perubahan tugas dan praktik kerja serta praktik pembersihan dan disinfeksi yang tepat di tempat kerja.
- Letakkan rambu dan poster untuk mengingatkan pekerja dan orang lain mengenai risiko COVID-19.



### 3. Pembatasan jarak sosial

- Tempatkan rambu pada titik masuk untuk menginstruksikan pelanggan agar tidak memasuki toko jika mereka merasa tidak sehat atau mengalami gejala COVID-19. Rambu itu harus menerangkan bahwa bisnis memiliki hak untuk menolak melayani dan menegaskan bahwa siapa pun yang mengalami gejala-gejala ini harus meninggalkan tempat itu.
- Batasi janji temu langsung dan interaksi klien di konter dengan menggunakan pemesanan online atau telepon.
- Jika memungkinkan, atur titik keluar dan masuk terpisah serta pisahkan tempat pemesanan dan pengambilan pesanan dibawa pulang untuk meminimalkan kontak.
- Untuk pelanggan yang makan atau minum di tempat, terapkan langkah-langkah untuk membatasi jumlah pelanggan dengan satu pelanggan per 4 meter persegi. Untuk tempat yang lebih kecil di bawah 200 meter persegi, bisnis dapat melayani satu orang per 2 meter persegi hingga 50 orang sekaligus.
- Pastikan pelanggan duduk saat minum atau makan di tempat. Pastikan kursi atau bangku untuk pelanggan yang duduk di bar atau struktur seperti bar (seperti konter) ditempatkan berjarak 1,5 meter jauhnya.
- Pastikan pembatasan jarak sosial dengan menempatkan tanda atau rambu pada lantai atau dinding untuk mengidentifikasi jarak 1,5 meter antarorang dalam antrian dan area tunggu.
- Tempatkan meja untuk memastikan bahwa orang-orang yang duduk di meja yang berbeda berjarak 1,5 meter jauhnya.
- Pertimbangkan untuk menggunakan penghalang fisik jika dianggap praktis, seperti kaca akrilik di sekitar konter yang melibatkan interaksi tinggi dengan pelanggan.
- Tiadakan tempat duduk di area tunggu atau pisahkan tempat duduk setidaknya 1,5 meter jauhnya.
- Sediakan pembayaran tanpa kontak atau pemesanan dan pembayaran secara online atau melalui aplikasi pemesanan.
- Pastikan menu:
  - dilaminasi dan disanitasi setiap selesai digunakan atau
  - menggunakan papan informasi non-kontak umum untuk menampilkan menu Anda atau
  - menyediakan menu kertas sekali pakai.
- Untuk layanan pesanan dibawa pulang, letakkan menu di luar tempat bisnis dan sebisa mungkin perkenalkan pemesanan secara online.
- Atur area yang berbeda untuk pemesanan dan pengambilan pesanan, dan jika dianggap praktis, pisahkan jalur masuk dan keluar.
- Tiadakan bentuk layanan mandiri apa pun, area layanan makanan gaya prasmanan, dan tempat air atau bumbu bersama.
- Sajikan item menu bersama atau baki sajian besar di piring individu dan sediakan peralatan makan terpisah bagi pelanggan.
- Atur waktu duduk dan kelola durasi duduk untuk mengontrol aliran pelanggan.
- Berdansa tidak diizinkan berdasarkan Daftar Periksa COVID Safe ini.

### 4. Pencatatan

- Pastikan Anda mengumpulkan dan menyimpan informasi kontak untuk **SEMUA** pelanggan, pekerja, dan kontraktor, termasuk nama lengkap, alamat email (alamat tempat tinggal jika tidak tersedia), nomor telepon, tanggal masuk, dan periode waktu pelanggan berada di tempat untuk keperluan penelusuran kontak selama jangka waktu **56 hari** (kecuali jika ditentukan lain). Ini tidak diperlukan untuk pesanan dibawa pulang atau diantar ke rumah.



- Pastikan arsip hanya digunakan untuk tujuan melacak penularan COVID-19 dan dicatat serta disimpan secara rahasia dan aman.

## 5. Persyaratan pelatihan wajib

- Pastikan semua staf telah menyelesaikan pelatihan wajib **dalam waktu dua minggu sejak pembukaan/pembukaan kembali bisnis**. Staf yang mulai bekerja di bisnis Anda setelah periode dua minggu ini harus menyelesaikan pelatihan ini sebelum mulai bekerja. Program pelatihan COVID Safe tersedia secara online melalui TAFE Queensland (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>). Anda juga dapat memenuhi persyaratan pelatihan wajib ini dengan mengikuti kursus COVID Safe industri yang ditinjau oleh Queensland Health dan Office of Industrial Relations. Kursus untuk layanan makan tersedia di <https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/>.

## 6. Kebersihan dan pembersihan

- Instruksikan semua pekerja untuk mempraktikkan kebersihan yang baik dengan sering membersihkan tangan mereka. Mencuci tangan setidaknya membutuhkan waktu 20 hingga 30 detik. Cuci seluruh tangan, tutupi semua area tangan dengan sabun sebelum dicuci dengan air. Jika mencuci tangan tidak praktis, pembersih tangan berbasis alkohol yang mengandung setidaknya 60% etanol atau 70% isopropanol direkomendasikan.
- Sediakan fasilitas mencuci tangan untuk pelanggan dan pengunjung termasuk air bersih, sabun cair, handuk kertas. Jika fasilitas mencuci tangan tidak tersedia, sediakan pembersih tangan berbasis alkohol yang sesuai.
- Perlengkapan makan/alat makan/gelas yang tidak sekali pakai hanya diizinkan ketika dibersihkan setelah setiap kali hidangan disajikan dan dicuci dengan menggunakan mesin pencuci piring atau mesin pencuci gelas komersial. Gunakan alat pemotong/gelas sekali pakai/daur ulang jika tersedia, atau panduan pembersihan meja ketat yang mewajibkan penggunaan sarung tangan.
- Kurangi penggunaan bersama perlengkapan dan peralatan.
- Dilarang menerima 'bawa cangkir Anda sendiri', termasuk minuman yang disajikan dengan penuangan tanpa kontak.
- Bersihkan area dan permukaan yang sering disentuh setidaknya setiap jam dengan detergen atau disinfektan (termasuk perlengkapan dan peralatan yang dipakai bersama, peralatan Eftpos, meja, permukaan atas konter, dan wastafel). Permukaan yang digunakan oleh pelanggan, seperti meja dan konter bar, juga harus dibersihkan setelah selesai digunakan pelanggan dan sebelum ditempati pelanggan lain.

## 7. Pengiriman, kontraktor, dan pengunjung yang hadir di tempat

- Jika dianggap praktis, arahkan pengemudi pengiriman atau kontraktor lain yang mengunjungi tempat untuk meminimalkan interaksi fisik dengan pekerja.
- Gunakan dokumen elektronik jika dianggap praktis. Jika diperlukan tanda tangan, sebaiknya pertimbangkan untuk memberikan email konfirmasi, atau ambil foto barang yang ada di tempat sebagai bukti pengiriman.

## 8. Meninjau dan memantau

- Tinjau sistem kerja Anda secara berkala** untuk memastikan sistem itu konsisten dengan arahan dan saran terbaru yang disediakan oleh otoritas kesehatan.
- Daftar periksa ini merupakan bagian penting dari Program COVID Safe WHS Anda, sebagaimana diuraikan di situs web WorkSafe.
- Tampilkan secara publik daftar periksa yang ditandatangani ini sebagai bukti bahwa Anda merupakan bisnis COVID Safe.**
- Pastikan Anda memiliki salinan daftar periksa yang ditandatangani ini, yang harus disediakan jika diminta oleh petugas kepatuhan/penindakan yang relevan. Hal ini mungkin termasuk menyediakan salinan elektronik.

# Unite against COVID-19



- Ikuti perkembangan terbaru dan dapatkan panduan tambahan di [www.covid19.qld.gov.au](http://www.covid19.qld.gov.au) dan [www.worksafe.qld.gov.au](http://www.worksafe.qld.gov.au).
- Karyawan yang memiliki keluhan umum terkait pekerjaan dapat menghubungi **WHS** Queensland di **1300 362 128**.
- Pemilik bisnis yang ingin lebih memahami tugas **WHS** mereka mengenai COVID-19 dapat menghubungi **1300 005 018** atau serikat pekerja atau asosiasi industri mereka.
- Pelanggan yang memiliki kekhawatiran mengenai apakah suatu bisnis mematuhi daftar periksa ini dapat menghubungi **134 COVID (13 42 68)**.

**Nama orang(-orang) yang melakukan bisnis atau menjalankan usaha sebagaimana didefinisikan dalam Undang-Undang Kesehatan & Keselamatan Kerja 2011:**

**Tanda tangan & tanggal:**