

<b>Merangkumi</b>	<b>Waktu Beroperasi</b>	<b>7.00 pagi – 11.00 pagi</b>	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	<b>Seperti waktu operasi</b>	<b>Kapasiti Pekerja</b>	<b>Terhad kepada 2 orang setiap gerai</b>
<b>Aktiviti Yang Dibenarkan</b>					<b>Kapasiti Gerai</b>	<b>50% daripada pemegang lesen di sesuatu tapak</b>
<b>AKTIVITI DAN PROTOKOL</b>						
<b>Tindakan</b>	<b>Penerangan Ringkas</b>					
Pemilihan lokasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hendaklah di kawasan terbuka dan/atau kawasan berpagar [yang diluluskan oleh Pihak Berkuasa Tempatan (PBT)].</li> <li>Mempunyai ruangan tempat letak kereta bagi memudahkan pengunjung.</li> <li>Kawasan perniagaan perlu dikawal laluan masuk, laluan keluar dan perimeter.</li> <li>Laluan masuk dan laluan keluar yang berbeza.</li> </ul>					
Kedudukan gerai	Perlu mewujudkan jarak fizikal minimum 6 kaki ( $\pm 2$ meter) antara gerai.					
Penggiliran perniagaan	Penggiliran peniaga secara harian atau penggiliran secara mingguan oleh PBT / penganjur.					
Kawalan keselamatan, lalulintas dan pembersihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pemantauan oleh PBT dan kawalan dilaksanakan oleh PBT / penganjur.</li> <li>Kawalan hendaklah diberi tumpuan kepada laluan masuk dan laluan keluar serta perimeter.</li> <li>Pembersihan kawasan pasar dan disinfeksi ke atas peralatan serta permukaan yang kerap disentuh perlu dilakukan selepas tempoh operasi.</li> </ul>					

Merangkumi	Waktu Beroperasi	7.00 pagi – 11.00 pagi	Waktu Kehadiran Pelanggan	Seperti waktu operasi	Kapasiti Pekerja	Terhad kepada 2 orang setiap gerai
Aktiviti Yang Dibenarkan					Kapasiti Gerai	50% daripada pemegang lesen di sesuatu tapak
Arahan Tetap	Tindakan	Penerangan Ringkas				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasar Pagi dan Pasar Tani.</li> </ul> <p><b>Aktiviti Yang Dibenarkan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keperluan barang basah seperti ikan/ daging/ ayam/ telur/ sayur sahaja.</li> <li>Buah-buahan.</li> </ul> <p><b>Arahan Tetap</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peraturan 16 P.U. (A) 293/2021.</li> <li>Akta 342.</li> <li>Ordinan Darurat (Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit) (Pindaan) 2021.</li> <li>Keperluan pendidikan pelesen berhubung kebersihan &amp; kesihatan peribadi serta kebersihan petak peniaga.</li> <li>Keperluan pematuhan kepada syarat-syarat pemegang lesen.</li> <li>Keperluan pematuhan terhadap SOP dari Majlis Keselamatan Negara dan Kementerian Kesihatan Malaysia.</li> <li>Keperluan pematuhan terhadap peruntukan UUK dan Akta berkaitan bagi kawalan operasi dan penguatkuasaan.</li> </ul>	Kawalan kemasukan pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setiap pengunjung DIMESTIKAN membuat saringan suhu badan, menggunakan <i>hand sanitizer</i> dan menggunakan pelitup muka (<i>face mask</i>).</li> <li>Pengunjung yang mempunyai suhu melebihi 37.5°C DILARANG sama sekali memasuki kawasan tapak niaga.</li> <li>Bagi pengunjung yang mempunyai gejala batuk dan selsema TIDAK dibenarkan masuk ke kawasan pasar.</li> <li>Pemegang lesen dan pemilik premis diwajibkan menyediakan kemudahan Kod QR MySejahtera dan menyediakan buku pendaftaran kehadiran pelanggan.</li> <li>Pelanggan diwajibkan <i>check in</i> premis menggunakan MySejahtera atau menulis secara manual nama dan no. telefon sekiranya tiada liputan internet atau lain-lain alasan yang munasabah.</li> <li>Pihak pemilik premis perlu memastikan hanya pelanggan dengan status “Low Risk” termasuk “Casual Contact Low Risk” dalam MySejahtera dibenarkan masuk ke premis masing-masing.</li> <li>Hanya dua (2) orang bagi satu keluarga sahaja yang dibenarkan masuk ke kawasan pasar.</li> <li>Kanak – kanak di bawah 12 tahun adalah tidak dibenarkan.</li> <li><b>Tempoh yang dihadkan</b> untuk berada dalam kawasan pasar hanya <b>maksima 30 minit</b> bagi setiap pengunjung.</li> <li>Tempat beratur sebelum memasuki kawasan pasar dan hadapan gerai hendaklah ditanda dengan jarak 1 meter antara satu samalain.</li> <li>Digalakkan berurusniaga secara <i>cashless</i>.</li> <li>Pergerakan dalam kawasan pasar mestilah terkawal secara sehala sahaja. Laluan pintu masuk dan keluar yang berbeza.</li> <li>Kemasukan pengunjung ke kawasan perniagaan dikawal melalui sistem bernombor (penggiliran).</li> </ul>				

<b>Merangkumi</b>	<b>Waktu Beroperasi</b>	<b>7.00 pagi – 11.00 pagi</b>	<b>Waktu Kehadiran Pelanggan</b>	<b>Seperti waktu operasi</b>	<b>Kapasiti Pekerja</b>	<b>Terhad kepada 2 orang setiap gerai</b>
<b>Aktiviti Yang Dibenarkan</b>					<b>Kapasiti Gerai</b>	<b>50% daripada pemegang lesen di sesuatu tapak</b>
<b>AKTIVITI DAN PROTOKOL</b>						
<b>Tindakan</b>	<b>Penerangan Ringkas</b>					
Konsep jualan	Secara bungkus ( <i>takeaway</i> ).					
Kawalan pematuhan pengoperasian oleh peniaga dan pembantu/pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diwajibkan memakai <i>face mask</i>.</li> <li>Mesti memakai sarung tangan dan apron.</li> <li>Peniaga dan pembantu / pekerja yang mempunyai suhu melebihi 37.5°C DILARANG sama sekali memasuki kawasan tapak niaga.</li> <li>Peniaga dan pembantu / pekerja yang bergejala tidak dibenarkan menjalankan perniagaan pada hari tersebut.</li> <li>MESTILAH tidak terlibat sebagai PUS (<i>Patient Under Surveillance</i>) dan PUI (<i>Patient Under Investigation</i>) atau tidak dalam perintah kuarantin.</li> <li>Jumlah peniaga dan pembantu / pekerja di setiap gerai adalah <b>terhad kepada dua (2) orang sahaja</b>.</li> <li>Memuat turun dan mendaftar dalam aplikasi MySejahtera.</li> <li>Memastikan pelanggan di setiap gerai mematuhi penjarakan fizikal 1 meter antara satu sama lain.</li> <li>Mewajibkan pengunjung memakai penutup mulut dan hidung (<i>face mask</i>) semasa berurusan jual beli di tapak niaga.</li> <li>Memastikan dan menjaga kebersihan diri dan tapak gerai adalah baik setiap waktu.</li> </ul>					
Tindakan oleh penganjur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perlu menyediakan Pelan Lokasi yang mengandungi maklumat susun atur khemah, tanda jarak dan tanda arah.</li> <li>Menentukan bilangan petak yang terlibat dalam operasi pembukaan semula pasar.</li> <li>Menyediakan Jadual Pelesen yang terlibat.</li> <li>Menyediakan peralatan yang diperlukan mencukupi bagi memastikan SOP ini dipatuhi.</li> </ul>					