

LAMPIRAN III SURAT EDARAN
 KEPALA DINAS PARIWISATA
 NOMOR: 2020
 TENTANG SELF ASSESMENT
 PENYELENGGARAAN PROTOKOL
 PENCEGAHAN DAN
 PENGENDALIAN CORONA VIRUS
 DISEASE 2019 DI BIDANG USAHA
 PARIWISATA UNTUK DAYA TARIK
 WISATA, PENYEDIAAN AKOMODASI
 DAN PENYEDIAAN USAHA JASA
 MAKANAN DAN MINUMAN

**SELF ASSESMENT (PENILAIAN MANDIRI) PENYELENGGARAAN PROTOKOL
 PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN CORONA VIRUS DISEASE 2019 DI BIDANG
 USAHA PARIWISATA BIDANG USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN**

Nama Usaha Jasa Makanan Dan Minuman
Alamat Usaha Jasa Makanan Dan Minuman
Kapasitas Usaha Jasa Makanan Dan Minuman
Nama Pemilik/Pengelola
Nomor HP / WA
Email Pemilik/Pengelola

NO	KOMPONEN	ASSESMENT/ PENILAIAN	
		ADA	TIDAK ADA
1	2	3	4
A	TAMU USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN		
1	Wajib menggunakan masker		
2	Melakukan pengecekan suhu tubuh dengan <i>thermo gun</i> (maksimal 37,5° C)		
3	Tamu/ pengunjung dalam keadaan sehat		
4	Mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir sebelum memasuki lokasi usaha		
5	Wajib melakukan pendataan dengan menggunakan Scan QR Code		
6	Menempati meja dan tempat duduk yang sudah diatur dengan jarak tertentu dengan menerapkan prinsip physical distancing		
7	Dihimbau melakukan pembayaran non-tunai		
8	Mematuhi protokol kesehatan Covid-19 di lokasi usaha		

B	PENGELOLA/ KARYAWAN USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN		
1	Menyiapkan Petugas yang mengawasi pelaksanaan protokol kesehatan di lokasi usaha		
2	Memastikan semua karyawan untuk melaksanakan protokol kesehatan covid-19 di lokasi usaha		
3	Menyediakan QR Code di lokasi Usaha		
4	Menyediakan sarana CTPS(cuci tangan pakai sabun) atau cairan pembersih tangan (<i>hand sanitizer</i>)		
5	Menyediakan alat pengukur suhu (<i>thermo gun</i>)		
6	Menyiapkan Petugas pengukur suhu tubuh di depan alur masuk usaha jasa makanan dan minuman		
7	Memasang <i>signage</i> /tanda batas antrian untuk menjaga jarak (<i>physical distancing</i>)		
8	Mengatur kapasitas 50 % dari kapasitas normal atau mengatur jarak antar meja-kursi untuk pengunjung agar ada <i>physical distancing</i>		
9	Menyediakan tempat sampah sementara tertutup di lokasi usaha		
10	Membersihkan peralatan dan perlengkapan sesuai dengan standar higienitas dan sanitasi		
11	Desinfektasi area usaha Yang sering disentuh pengunjung secara berkala		
12	Karyawan wajib menggunakan pakaian dan sepatu yang bersih serta alat pelindung diri (masker, sarung tangan, face field)		
13	Dihimbau melakukan pembayaran non tunai		
14	Menjaga mutu bahan makanan dan minuman sesuai standar higienitas dan sanitasi		
15	Adanya daftar Nomor telepon, BPBD, Rumah sakit/fasilitas kesehatan Rujukan Covid 19 dan Kepolisian sektor tempat domilisi usaha(jika ada kasus yang mengarah ke covid agar bisa segera tertangani)		

Catatan:

UNTUK KEPENTINGAN SELF ASSESMENT/CHECK LIST SILAKAN BERIKAN
CENTANG (✓) PADA KOLOM YANG TERSEDIA SESUAI KONDISI RIIL DI LAPANGAN.

Yogyakarta,

Pemilik/ pengelola

(Nama Terang)



Tembusan:

1. Kepala Bagian Tata Pemerintahan dan Kesra Setda Kota Yogyakarta;
2. Camat Se-Kota Yogyakarta.

