



# Buku Pedoman Praktis Kantin Sehat UGM

Di masa adaptasi kebiasaan baru





# Mengenai Buku Panduan

Buku panduan ini disusun dengan menyempurnakan "Buku Pedoman Praktis Kantin Sehat UGM" yang disusun oleh Umar Santoso dkk. pada tahun 2018. Buku panduan ini mengambil rekomendasi dasar dari buku tersebut dan menambahkan rekomendasi kantin sehat berdasarkan referensi terpilih. Fokus panduan ini adalah pada bab Penyajian, Karyawan, Fasilitas dan penambahan bab baru yaitu protokol makan di kantin untuk pengunjung

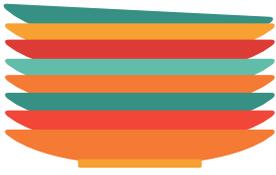
## Referensi:



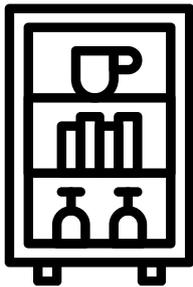
[www.kemendes.go.id](http://www.kemendes.go.id)

[www.cdc.gov/coronavirus](http://www.cdc.gov/coronavirus)

# Bab Penyajian



Makanan disajikan menggunakan piring sekali pakai



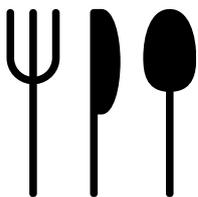
Makanan disimpan dalam etalase kaca



Makanan prasmanan diambilkan oleh petugas kantin dengan menggunakan sarung tangan plastik



Saus dan sambal dalam botol tertutup dan bersih



Alat makan tidak cacat/retak dan hanya diberikan jika pembeli tidak membawa alat makan sendiri

# Bab Penyajian



Tersedia tempat cuci piring, gelas sabun dan sabun cuci di dapur



Terdapat tissue dan hand sanitizer pada setiap konter



Jangan gunakan tissue toilet (gulung)



Sebaiknya alat makan dibungkus tissue/plastik

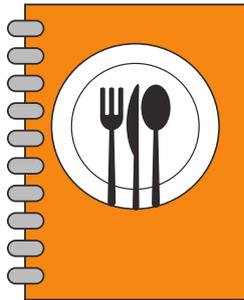


Pegang batang sendok/garpu saat memberikan sendok/garpu dan gunakan sarung tangan plastik

# Bab Penyajian



Dalam menyajikan minuman, jangan pegang bagian dekat mulut gelas, pegang bagian tengah/bawahnya



Tersedia daftar menu yang disertai informasi kalori, kandungan gizi dan juga label rambu-rambu makanan

# Bab Karyawan



- Sehat
- Berpakaian rapi dan bersih
- Menggunakan apron/celemek
- Melepas cincin selama bekerja
- Rambut terikat (lebih baik gunakan *hairnet*) atau jilbab yang bersih
- Kuku tidak boleh panjang
- Tidak merokok selama bekerja
- Tidak meludah dan kebiasaan tidak higienis lainnya
- Ramah dan cekatan

## Alat Pelindung Diri (APD):



Pastikan seluruh karyawan menggunakan masker medis yang dilapis dengan masker kain selama berada di kantin. Jangan membuka masker kecuali saat karyawan sedang makan, dan ganti yang baru atau ganti setelah pemakaian 4 jam



Gunakan sarung tangan plastik



Pakai sepatu tertutup

# Bab Karyawan

## Protokol Kesehatan:



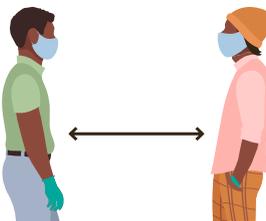
Cuci tangan pakai sabun dan air mengalir



Melakukan pengaturan jumlah pekerja/ bekerja bergilir



Melakukan pengecekan suhu bagi karyawan untuk keperluan deteksi dini gejala COVID-19



Menjaga jarak minimal 1,5 m



Hindari menyentuh area mata, hidung dan mulut

# Bab Karyawan

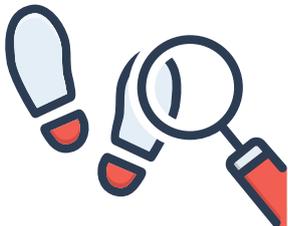
## Protokol Kesehatan:



Melakukan disinfeksi area kerja dan peralatan (di antaranya wastafel, lemari penyimpanan makanan, meja, kursi, dan lantai) secara berkala



Pastikan karyawan melapor kepada pengurus *tenant* jika ada gejala mengarah ke COVID-19

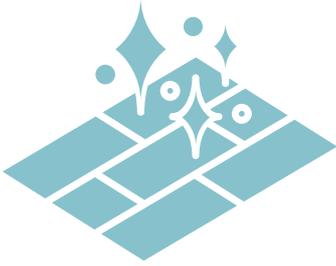


Melakukan telusur kontak jika ada tenant yang diindikasikan sebagai OTG/ODP/PDP/Kontak Erat/konfirmasi



Mendapatkan vaksinasi COVID-19

# Bab Fasilitas Lain-lain



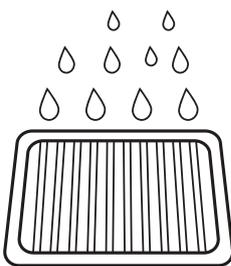
Lantai dapur dan ruang makan kering, tidak licin, bersih



Meja dan kursi mencukupi dan berjarak, beri *barrier* untuk tempat duduk yang saling berhadapan



Tersedia tong sampah (dengan tutup)

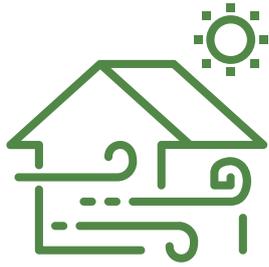


Drainase baik



Tersedia APAR (Alat Pemadam Kebakaran)

# Bab Fasilitas Lain-lain



Penerangan dan ventilasi cukup



Jarak kantin dengan toilet lebih dari 10 meter



Suplai air selalu mengalir, bersih dan mencukupi



Bebas hewan, tikus, kecoa, kucing, lalat



Ada alat-alat kebersihan dan tersimpan rapi

# Bab Fasilitas Lain-lain



Menyediakan fasilitas cuci tangan dengan sabun (lebih baik yang bisa *hands free*) dan tissue pengering



Memfasilitasi thermometer dan petugas operator (jika perlu)



Menempelkan poster dan/atau media KIE di area strategis yang mencakup: informasi pencegahan COVID-19, protokol kesehatan, informasi terkait vaksin dan ajakan PHBS



Menyediakan opsi pembayaran non tunai

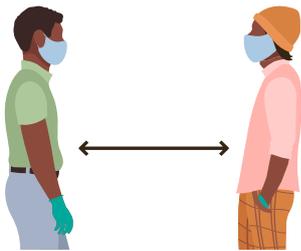


Terdapat pengaturan antrian

# Bab Protokol Kesehatan untuk Pengunjung



Selalu memakai masker, hanya lepas masker saat makan



Jaga jarak minimal 1,5 meter pada saat makan, berdiri dan mengantre



Cek suhu tubuh sebelum masuk, pastikan suhu tubuh dibawah 37,5 C



Cuci tangan pakai sabun pada saat sebelum dan sesudah makan

# Bab Protokol Kesehatan untuk Pengunjung



Pilih menu makanan yang sehat sesuai dengan rambu-rambu makanan



Membayar secara non-tunai atau segera mencuci tangan setelah memegang uang



Bawa peralatan makan sendiri



Minimalisir bicara dan segera meninggalkan kantin ketika selesai