



BUPATI BANYUWANGI

Banyuwangi, 29 Mei 2020

Kepada

- Yth. 1. Kepala SKPD se-Kabupaten Banyuwangi
2. Camat Se-Kabupaten Banyuwangi
3. Pemilik/pengelola/Restoran/Kafé/Warung
Makan/Angkringan/Tempat Kuliner

di-

TEMPAT

SURAT EDARAN

NOMOR : 440/1406/1429.034/2020

TENTANG

PEDOMAN PENYELENGGARAAN RESTORAN/KAFÉ/RUMAH MAKAN/TEMPAT KULINER DALAM MEWUJUDKAN TATANAN NORMAL BARU PRODUKTIF DAN AMAN COVID-19 DI KABUPATEN BANYUWANGI

Berpedoman pada Surat Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor : 440-830 Tahun 2020 tentang Pedoman Tata Normal Baru Produktif Dan Aman Corona Virus Disease 2019 Bagi Aparatur Sipil Negara Di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah serta memperhatikan upaya pencegahan dan pengendalian COVID-19 di Kabupaten Banyuwangi, dengan hormat disampaikan kepada Saudara Pemilik/Pengelola restoran/kafé/rumah makan/angkringan/pusat kuliner untuk memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

1. Kewajiban Pengelola/Pemilik usaha yaitu :

- a. Menyediakan tempat cuci tangan dengan air mengalir /handsanitizer
- b. Memprioritaskan layanan take-out /delivery order (pengiriman makanan);
- c. Kurangi makanan dan hentikan sementara model prasmanan
- d. Mengatur jarak antar meja minimal 2 M saat layanan makanan tetap diadakan
- e. Pengelola dan karyawan harus dilengkapi dengan masker, face shield, dan selalu menggunakan sarung tangan saat mengolah dan menyajikan makanan
- f. Menyediakan buklet menu sekali pakai (tidak dibagi dan dipakai lagi)
- g. Menyediakan tisu/handsanitizer di meja untuk pelanggan dan atau dispenser sabun tanpa sentuhan langsung di area mencuci
- h. Diupayakan menyediakan alat makan sekali pakai dan cuci alat makan non-sekali pakai dengan solusi sabun dan air hangat
- i. Menandai jarak aman dengan garis antrian
- j. Diupayakan secara bertahap menggunakan pembayaran non tunai
- k. Melakukan kegiatan disinfeksi secara berkala minimal dua kali sehari (sebelum dan setelah buka) terutama pada sarana yang sering disentuh.

2. Kewajiban masyarakat yang akan ke restoran/kafé/rumah makan/tempat kuliner:

- a. Dalam kondisi sehat;
 - b. Meyakini bahwa tempat yang akan dikunjungi tanda stiker layak dan sesuai ketentuan dari gugus covid 19 ;
 - c. Menggunakan masker selama berada di area;
 - d. Menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun atau hand sanitizer;
 - e. Menghindari kontak fisik ;
 - f. Menjaga jarak antar konsumen minimal 1 (satu) meter;
- 3. Ketentuan di atas wajib dipenuhi oleh masing masing pemilik/pengelola restoran/kafé/rumah makan/tempat kuliner paling lambat tanggal 14 Juni 2020.**
- 4. Bagi pelaku usaha dimaksud yang telah menjalankan ketentuan sebagaimana point 1, akan dilakukan verifikasi kelayakan dengan ditandai stiker oleh. Tim Gugus COVID 19 yang menyatakan tempat tersebut layak dikunjungi dan sudah sesuai ketentuan.**
- 5. Bagi restoran/kafé/rumah makan/tempat kuliner yang belum memenuhi ketentuan atau sudah layak namun dalam evaluasinya melanggar ketentuan akan dilakukan tindakan teguran sampai dengan penutupan tempat usaha.**
- 6. Bagi Kepala SKPD (sesuai wilayah pemantauan) dan Camat agar membantu melakukan verifikasi dan monev terhadap pelaksanaan surat edaran dimaksud.**
- 7. Pedoman dalam Surat Edaran ini akan dievaluasi dan ditinjau kembali sesuai situasi dan kondisi perkembangan pandemi COVID-19.**

Demikian, agar Surat Edaran ini dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya. Atas perhatian dan kerja sama Saudara, disampaikan terima kasih.


H. ABDULLAH AZWAR ANAS, M.Si