

Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata

© BSN 2021

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Tempat penyelenggaraan pariwisata	3
4 Tempat pendukung kegiatan pariwisata	4
5 Persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata	4
6 Pembuktian pemenuhan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pariwisata	7
Lampiran A (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan daya tarik wisata	8
Lampiran B (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan	13
Lampiran C (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan hotel	18
Lampiran D (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pondok wisata	24
Lampiran E (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran	29
Lampiran F (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan lapangan golf	35
Lampiran G (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan SPA	40
Lampiran H (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan taman rekreasi	48
Lampiran I (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan arena permainan	53
Lampiran J (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat pusat informasi pariwisata	58
Lampiran K (normatif) Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh	63
Lampiran L (informatif) Pembuktian pemenuhan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata	68
Tabel 1 – Persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pariwisata	4
Tabel 2 – Persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat pendukung kegiatan pariwisata	7

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 9042:2021, *Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata*, merupakan standar baru yang disusun melalui jalur pengembangan sendiri, yang ditetapkan oleh BSN pada tahun 2021.

Standar ini dirumuskan untuk menyediakan acuan bagi pengelola tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata dalam memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, sehingga kepercayaan pengguna terhadap tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata tersebut meningkat.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 03-09, *Manajemen Pariwisata*. Standar ini telah dibahas dan disetujui dalam rapat konsensus melalui telekonferensi, pada tanggal 27 Oktober 2021. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari pemerintah, pelaku usaha, konsumen dan pakar.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 1 November 2021 sampai dengan 20 November 2021 dengan hasil akhir disetujui menjadi SNI.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan untuk tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata. Standar ini tidak menetapkan persyaratan untuk usaha pariwisata.

Standar ini digunakan oleh pengelola tempat penyelenggaraan pariwisata sesuai dengan tempat yang dikelolanya, yang mencakup daya tarik wisata, fasilitas pariwisata, kawasan pariwisata, dan destinasi pariwisata, serta pengelola tempat pendukung kegiatan pariwisata.

2 Istilah dan definisi

2.1

pariwisata

berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah

2.2

kebersihan

keadaan bebas dari kotoran dan genangan air kotor, seperti debu, sampah, dan bau, termasuk juga bebas dari virus, bakteri patogen, dan bahan kimia berbahaya

2.3

kesehatan

keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis

2.4

keselamatan

keadaan bebas dari ancaman bencana, kecelakaan, dan bahaya lainnya

2.5

kelestarian lingkungan

keadaan untuk mempertahankan kondisi lingkungan agar terhindar dari kerusakan dan penurunan kualitas melalui pemanfaatan secara bijaksana serta menjamin kesinambungan persediaan sumber daya alam dan lingkungan di masa yang akan datang

2.6

daya tarik wisata

segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan

2.7

restoran

tempat penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah

2.8

rumah makan

tempat penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian, di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah

2.9

hotel

tempat akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam satu atau lebih bangunan, termasuk losmen, penginapan, pesanggrahan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan, dan/atau fasilitas lainnya

2.10

pondok wisata

bangunan rumah tinggal yang dihuni oleh pemiliknya dan dimanfaatkan sebagian untuk disewakan dengan memberikan kesempatan kepada wisatawan untuk berinteraksi dalam kehidupan sehari-hari pemiliknya, yang dimiliki oleh masyarakat setempat dalam rangka pemberdayaan ekonomi lokal

2.11

lapangan golf

tempat dan fasilitas olahraga golf di suatu kawasan tertentu

2.12

tempat penyelenggaraan kegiatan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran

bangunan/area *indoor* dan/atau *outdoor* yang dilengkapi fasilitas kegiatan pertemuan, perjalanan insentif, konvensi, dan pameran

2.13

spe par aqua (SPA)

tempat perawatan yang memberikan layanan dengan metode kombinasi terapi air, terapi aroma, pijat, rempah-rempah, layanan makanan/minuman sehat, dan olah aktivitas fisik dengan tujuan menyeimbangkan jiwa dan raga dengan tetap memperhatikan tradisi dan budaya bangsa Indonesia

2.14

destinasi pariwisata

kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan

2.15

desa wisata

suatu daerah tujuan wisata yang mengintegrasikan daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku

2.16

kawasan pariwisata

suatu kawasan yang mempunyai luas tertentu yang dibangun dan dikelola untuk memenuhi kebutuhan pariwisata

2.17**pusat informasi pariwisata**

tempat layanan informasi yang menyediakan data, berita, fitur, foto, video, dan/atau hasil penelitian mengenai kepariwisataan yang disebarkan dalam bentuk bahan cetak dan/atau elektronik

2.18**tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh**

bangunan dan/atau ruangan yang menyediakan dan menjual cenderamata dan oleh-oleh khas suatu destinasi pariwisata, dapat berupa produk kerajinan, kuliner, dan/atau produk lainnya

2.19**evaluasi**

proses audit dan inspeksi yang dilakukan untuk memastikan kesesuaian dalam menerapkan standar tertentu yang ditetapkan

2.20**seleksi**

kegiatan perencanaan dan persiapan dalam rangka mengumpulkan atau menghasilkan informasi dan memberi masukan yang diperlukan untuk fungsi determinasi

2.21**determinasi**

kegiatan penilaian kesesuaian seperti pengujian, pengukuran, inspeksi, penilaian desain, asesmen jasa dan proses dan audit untuk memberikan informasi mengenai persyaratan produksi sebagai masukan pada fungsi tinjauan dan penetapan

2.22**inspeksi**

penilaian terhadap desain produk, produk, proses atau instalasi serta penentuan kesesuaiannya terhadap persyaratan tertentu, atau terhadap persyaratan umum berdasarkan pertimbangan profesional

2.23**audit**

proses yang sistematis, independen dan terdokumentasi untuk mendapatkan rekaman, fakta atau informasi relevan lain serta penilaian yang obyektif untuk menentukan pemenuhan terhadap persyaratan acuan

3 Tempat penyelenggaraan pariwisata

Tempat penyelenggaraan pariwisata yang diatur dalam standar ini mencakup tempat untuk menyelenggarakan:

- a) daya tarik wisata;
- b) fasilitas pariwisata yang terdiri dari:
 - 1) restoran/rumah makan;
 - 2) hotel;
 - 3) pondok wisata;
 - 4) pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
 - 5) lapangan golf;

- 6) SPA;
- 7) taman rekreasi;
- 8) arena permainan;
- c) kawasan pariwisata; dan
- d) destinasi pariwisata.

4 Tempat pendukung kegiatan pariwisata

Tempat pendukung kegiatan pariwisata yang diatur dalam standar ini mencakup tempat:

- a) pusat informasi pariwisata; dan
- b) penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

5 Persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata

5.1 Setiap tempat penyelenggaraan pariwisata sesuai Pasal 3, harus memenuhi persyaratan sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pariwisata

No	Tempat penyelenggaraan pariwisata	Persyaratan
1.	Daya tarik wisata	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan daya tarik wisata memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran A.
2.	Restoran/rumah makan	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran B.
3.	Hotel	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan hotel memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran C.
4.	Pondok wisata	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pondok wisata memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran D.
5.	Tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran E.

Tabel 1 – lanjutan

No	Tempat penyelenggaraan pariwisata	Persyaratan
6.	Lapangan golf	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan lapangan golf memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran F.
7.	SPA	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan SPA memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran G.
8.	Taman rekreasi	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan taman rekreasi memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran H.
9.	Arena permainan	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan arena permainan memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran I.
10.	Kawasan pariwisata	<ul style="list-style-type: none"> a) paling sedikit 85 % dari jumlah daya tarik wisata yang ada di kawasan pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran A); b) paling sedikit 85 % dari jumlah restoran/rumah makan yang ada di kawasan pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran B); c) paling sedikit 85 % dari jumlah hotel yang ada di kawasan pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran C); dan d) paling sedikit 85 % dari jumlah tempat penyelenggaraan kegiatan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran di kawasan pariwisata sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran E).
11.	Destinasi pariwisata	<p>Tingkat desa wisata:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) paling sedikit 60 % dari jumlah daya tarik wisata yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran A); b) paling sedikit 60 % dari jumlah restoran/rumah makan yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran B);

Tabel 1 – lanjutan

No	Tempat penyelenggaraan pariwisata	Persyaratan
		<p>c) paling sedikit 60 % dari jumlah hotel yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran C);</p> <p>d) paling sedikit 60 % dari jumlah pondok wisata yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran D);</p> <p>e) paling sedikit 85 % tempat pusat informasi pariwisata yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran J); dan</p> <p>f) paling sedikit 60 % dari jumlah tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran K).</p> <p>Tingkat kabupaten/kota:</p> <p>a) paling sedikit 50 % dari jumlah daya tarik wisata yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran A);</p> <p>b) paling sedikit 50 % dari jumlah restoran/rumah makan yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran B);</p> <p>c) paling sedikit 50 % dari jumlah hotel yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran C);</p> <p>d) paling sedikit 50 % dari jumlah pondok wisata yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran D);</p> <p>e) paling sedikit 75 % tempat pusat informasi pariwisata yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran J); dan</p> <p>f) paling sedikit 60 % dari jumlah tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh yang ada di destinasi pariwisata tersebut sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan (sesuai Lampiran K).</p>

Tabel 1 – lanjutan

No	Tempat penyelenggaraan pariwisata	Persyaratan
		Tingkat Provinsi: Paling sedikit 60 % kabupaten/kota di wilayah provinsi sudah memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan destinasi pariwisata tingkat kabupaten/kota.

5.2 Setiap tempat pendukung kegiatan pariwisata sesuai Pasal 4, harus memenuhi persyaratan sesuai Tabel 2.

Tabel 2 – Persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat pendukung kegiatan pariwisata

No	Tempat pendukung kegiatan pariwisata	Persyaratan
1.	Pusat informasi pariwisata	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat pusat informasi pariwisata memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran J.
2.	Tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh	Setiap dimensi kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh memenuhi kriteria manajemen/tata kelola, kesiapan sumber daya manusia, dan partisipasi tamu, sesuai Lampiran K.

6 Pembuktian pemenuhan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan pariwisata

Pembuktian pemenuhan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata sesuai standar ini, dilakukan melalui:

- evaluasi, yang meliputi seleksi dan determinasi; dan
- pengawasan oleh pihak ketiga, melalui kegiatan inspeksi dan audit.

Gambaran kegiatan evaluasi dan pengawasan diuraikan pada Lampiran L.

Lampiran A
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan daya tarik wisata

A.1 Dimensi kebersihan

A.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan daya tarik wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di lingkungan daya tarik wisata;
 - pembersihan area dan barang publik, termasuk peralatan dan perlengkapan penyelenggaraan kegiatan wisata dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman, secara berkala minimal 2 kali sehari;
 - pembersihan dan penggunaan kamar mandi/toilet;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pengelolaan kebersihan yang diperlukan;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dalam jumlah yang cukup dan berfungsi dengan baik, dilengkapi dengan sabun/*hand sanitizer*;
 - kamar mandi/toilet dalam kondisi higienis, bersih, kering, tidak bau, tertutup dan berfungsi dengan baik sesuai dengan peruntukannya;
 - tempat sampah tertutup dalam jumlah yang cukup dan tempat sampah khusus yang dibersihkan tepat waktu;
 - tempat penampungan sampah sementara, sebelum dikirim ke tempat pemrosesan akhir;
 - alat pelindung diri;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pengelolaan kebersihan di lingkungan daya tarik wisata.

A.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan daya tarik wisata, memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan dan pemandu wisata lokal mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan membersihkan lingkungan dan sarana kebersihan sesuai dengan aturan pengelolaan kebersihan di lingkungan daya tarik wisata yang telah ditetapkan;
- petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga.

A.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu/pengunjung daya tarik wisata memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- bersedia barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke area daya tarik wisata;
- menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

A.2 Dimensi kesehatan

A.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan daya tarik wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pelaksanaan kesehatan di lingkungan daya tarik wisata;
 - pengaturan penggunaan masker sesuai standar dengan benar bagi pengusaha dan/atau pengelola, karyawan, pemandu wisata lokal, pengunjung, dan pihak lain yang beraktivitas di lingkungan daya tarik wisata;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh di lingkungan daya tarik wisata mengacu pada protokol kesehatan, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) maka tidak diperkenankan masuk;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di lingkungan daya tarik wisata;
 - sistem/mekanisme pengembalian dana/*refund* bagi pengunjung yang tidak diperkenankan masuk karena alasan kesehatan dan keamanan untuk pencegahan dan penanganan wabah penyakit, serta menginformasikannya kepada pengunjung melalui media luring dan/atau daring;
 - pengelolaan ruang publik dan ruang kerja yang tertutup sehingga memiliki sirkulasi udara yang baik, jika menggunakan pendingin ruangan maka filter pendingin ruangan dibersihkan secara berkala;
 - pengelolaan pengunjung melalui pembatasan jumlah pengunjung dalam satu grup dan mengatur jarak aman antarpengunjung;
 - pengaturan kapasitas pengunjung untuk memastikan tidak ada kerumunan di dalam dan lingkungan daya tarik wisata, serta menginformasikannya kepada pengunjung melalui media luring dan/atau daring;
 - manajemen kunjungan berupa alur pengunjung, pengaturan lama waktu kunjungan, dan jumlah orang yang diperbolehkan sesuai kapasitas dan karakteristik daya tarik wisata, khususnya pada area yang menjadi tempat favorit pengunjung dan tempat lain yang berpotensi menimbulkan kerumunan;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;

SNI 9042:2021

- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:
- tidak melakukan kontak fisik;
 - tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai alat pelindung diri sesuai keperluan, seperti masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
 - layanan darurat untuk rujukan pelayanan kesehatan dari pemerintah;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
- aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - ruang, peralatan dan perlengkapan kesehatan serta obat-obatan untuk Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) di lingkungan daya tarik wisata;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan di lingkungan daya tarik wisata;
- e) penyediaan layanan reservasi melalui telepon, media sosial, pesan instan, dan media daring lainnya, serta pembayaran nontunai untuk menghindari kerumunan dan kontak fisik;
- f) penyediaan formulir berbasis daring untuk mendata nama, asal daerah/negara, dan nomor kontak;
- g) penyelenggaraan paket-paket wisata dengan jumlah peserta terbatas;
- h) penyediaan media komunikasi dan koordinasi serta pelaksanaan koordinasi secara intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan rumah sakit;
- i) penyediaan asuransi kesehatan dan/atau kecelakaan bagi pengunjung, terutama untuk jenis kegiatan wisata yang berisiko tinggi;
- j) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di lingkungan daya tarik wisata.

A.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan pemandu wisata lokal di tempat penyelenggaraan daya tarik wisata memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbaharui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- dalam kondisi sehat, dengan suhu tubuh $< 37,3$ °C, tidak memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas sebelum beraktivitas di lingkungan daya tarik wisata;
- memberikan informasi secara tertulis kepada pengunjung tentang suhu tubuh dan kondisi kesehatannya;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;

- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- menginformasikan kepada pimpinan jika mengalami gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di lingkungan daya tarik wisata.

A.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung daya tarik wisata memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbaharui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memeriksakan suhu tubuh kepada petugas dan melaporkan jika memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada atau sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- melakukan reservasi melalui telepon, media sosial, pesan instan atau media daring lainnya;
- melaporkan kondisi kesehatan kepada karyawan atau pemandu wisata lokal jika merasakan gangguan kesehatan (demam, batuk pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas) selama beraktivitas di lingkungan daya tarik wisata.

A.3 Dimensi keselamatan

A.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Kriteria manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan daya tarik wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di lingkungan daya tarik wisata;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - mekanisme penyelamatan diri dari bencana alam;
 - mekanisme penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman;
 - peta atau petunjuk arah jalur evakuasi;
 - informasi tertulis mengenai nomor telepon penting;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - perlengkapan peralatan pertolongan kedaruratan paling sedikit oksigen set (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan, dan tandu sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;

SNI 9042:2021

- alat pemadam kebakaran (minimal alat pemadam api ringan/APAR) yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - alat peringatan apabila terjadi kebakaran atau kejadian bencana lain yang perlu evakuasi;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di lingkungan daya tarik wisata.

A.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan pemandu wisata lokal telah mendapat pembekalan mengenai Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dan menerapkan aturan pelaksanaan keselamatan.

A.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung daya tarik wisata mendapatkan informasi dengan mudah mengenai lokasi titik kumpul, jalur evakuasi dan peringatan untuk evakuasi.

A.4 Dimensi kelestarian lingkungan

A.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Kriteria manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan daya tarik wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair dari kegiatan domestik yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan daya tarik wisata.

A.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di kawasan daya tarik wisata.

A.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung daya tarik wisata mendapatkan informasi dengan mudah untuk mendukung upaya hemat air dan upaya hemat energi.

Lampiran B
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan

B.1 Dimensi kebersihan**B.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola**

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di restoran/rumah makan;
 - pembersihan dan disinfeksi seluruh lingkungan restoran/rumah makan secara berkala minimal 2 kali sehari (saat sebelum buka dan tutup) menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan;
 - pembersihan dan disinfeksi (paling sedikit 3 kali sehari) permukaan area dan peralatan yang sering disentuh/dilewati orang, seperti meja dan kursi di ruang makan, kenop/gagang pintu, sakelar, keran, tuas *flush* toilet, toilet, meja kasir, mesin penghitung uang/kasir, lantai ruang makan;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kebersihan yang diperlukan, seperti mencuci tangan menggunakan sabun/*hand sanitizer*;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) atau *hand sanitizer* di pintu masuk dan tempat lain yang mudah diakses tamu;
 - toilet dalam keadaan higienis dan bersih, kering, tidak berbau, berfungsi dengan baik, dan dibersihkan setelah digunakan;
 - tempat sampah tertutup dengan jumlah yang cukup, yang dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kebersihan di restoran/rumah makan.

B.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan yang beraktivitas di restoran/rumah makan melaksanakan imbauan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan membersihkan ruang dan barang publik dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan;
- karyawan yang bertugas mengelola kebersihan mematuhi dan melaksanakan prosedur atau mekanisme aturan pengelolaan kebersihan di restoran/rumah makan;
- penjamah makanan sudah mendapat sertifikat/surat keterangan mengikuti pelatihan/sosialisasi mengenai pengelolaan *hygiene* sanitasi dan keamanan makanan.

SNI 9042:2021

B.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu restoran/rumah makan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- bersedia barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke area pelayanan makan dan minum;
- menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

B.2 Dimensi kesehatan

B.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan restoran/rumah mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pelaksanaan kerja kesehatan (*hygiene* sanitasi makanan, keamanan dan protokol kesehatan) di restoran/rumah makan;
 - pengaturan jaga jarak minimal 1 m;
 - pengaturan untuk memastikan tidak ada kerumunan pada setiap aktivitas yang berlangsung di dalam dan sekitar restoran/rumah makan;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk tamu dan karyawan yang sedang bertugas, apabila ditemukan karyawan atau tamu dengan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) dan/atau memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas maka tidak diperkenankan masuk;
 - pengaturan larangan masuk bagi karyawan yang memiliki riwayat kontak dengan orang terkena penyakit tertentu;
 - mekanisme penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi tamu yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di restoran/rumah makan;
 - pengelolaan pangan yang memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi pangan, antara lain bebas dari cemaran fisik, kimia, bakteri, dan pekerja dalam kondisi sehat;
 - pengelolaan pangan sesuai protokol kesehatan di restoran/rumah makan, antara lain pekerja selalu menggunakan masker sesuai standar dengan benar, pelindung wajah/*face shield*, sarung tangan, dan penjepit pangan, serta menjaga jarak antarpekerja;
 - penyajian makanan dan minuman secara *a la carte* atau *family style*, tidak menerapkan sistem prasmanan/*buffet*, apabila menerapkan sistem prasmanan/*buffet* maka mengikuti ketentuan panduan khusus;
 - pengaturan alat makan yang diletakkan di meja makan (sendok, garpu, pisau) untuk selalu ditutup (misalnya dengan tisu);

- pengaturan agar restoran/rumah makan bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:
 - menghindari kontak fisik;
 - menghindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai masker sesuai standar dengan benar dan menyimpan masker dengan benar ketika sedang makan;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
 - aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan, seperti masker, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, penanda posisi berdiri dan duduk untuk menjaga jarak aman 1 m, serta tempat sampah tertutup;
 - tempat usaha (ruang makan dan ruang dapur) yang memiliki sirkulasi udara yang optimal, mendapat sinar matahari, filter pendingin ruangan dibersihkan secara berkala;
- e) penyediaan pelayanan reservasi melalui telepon, media sosial, dan/atau media daring lainnya;
- f) penyediaan sistem pembayaran secara tunai/nontunai untuk mengurangi penyebaran wabah penyakit melalui uang;
- g) peningkatan pelayanan pemesanan makanan dan minuman secara daring atau *delivery service* atau *drive thru*, dan lainnya yang relevan;
- h) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan fasilitas pelayanan kesehatan untuk penanganan kondisi darurat;
- i) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di restoran/rumah makan.

B.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan di tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memiliki suhu tubuh normal dan dalam kondisi sehat (tidak demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- memakai alat pelindung diri sesuai keperluan, yaitu masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;

SNI 9042:2021

- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- menggunakan pakaian khusus yang bersih saat bekerja;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- melaporkan kondisi kesehatan kepada pimpinan jika merasakan gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di restoran/rumah makan.

B.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu restoran/rumah makan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- b) bersedia untuk diukur suhu tubuh oleh petugas untuk memastikan kondisi kesehatannya, dan melaporkan jika mengalami demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- c) memakai masker sesuai standar dengan benar;
- d) menjaga jarak aman minimal 1 m;
- e) memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- f) melakukan reservasi melalui telepon, media sosial, atau media daring lainnya.

B.3 Dimensi keselamatan

B.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di restoran/rumah makan;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:
 - prosedur penyelamatan diri dari bencana alam;
 - prosedur penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman di lokasi restoran dan rumah makan;
 - peta jalur evakuasi di lokasi restoran dan rumah makan;
 - nomor telepon penting seperti pemadam kebakaran, kantor polisi terdekat, fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan;
 - alat pemadam kebakaran yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;

- alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi intensif dengan Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat, khususnya polisi Pariwisata untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat Keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di restoran/rumah makan;

B.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan yang bertugas mengelola keselamatan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di restoran/rumah makan.

B.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu restoran/rumah makan mendapatkan informasi dengan mudah tentang jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul.

B.4 Dimensi kelestarian lingkungan

B.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan restoran/rumah makan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pengolahan sampah yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengelolaan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di restoran/rumah makan.

B.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di restoran/rumah makan.

B.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu restoran/rumah makan mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan upaya hemat energi.

Lampiran C
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan hotel

C.1 Dimensi kebersihan

C.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan hotel mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di seluruh area dan lingkungan hotel;
 - pembersihan area parkir, ruang/area tunggu/penerimaan tamu, fasilitas hotel dan area publik lainnya secara berkala menggunakan cairan pembersih yang aman dan memenuhi kelaikan;
 - pembersihan perlengkapan, peralatan, fasilitas, sarana dan ruang/area publik hotel menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kebersihan yang diperlukan, mengenai wajib memakai masker sesuai standar dengan benar; jaga jarak minimal 1 m; dan selalu cuci tangan setelah melaksanakan kegiatan; hindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut; menerapkan etika bersin dan batuk; dan selalu mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan/atau *hand sanitizer* sesuai kapasitas terpakai;
 - meja dan/atau kursi/tempat duduk ruang tunggu/penerima tamu dan area administrasi/kantor yang sedikitnya dilengkapi dengan tisu dan *hand sanitizer*;
 - kamar mandi/toilet di seluruh area hotel yang higienis dan bersih yang dilengkapi sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan/atau *hand sanitizer* sesuai kapasitas terpakai, dibersihkan setelah digunakan, tersedia air bersih sesuai kapasitas terpakai, dan terdapat imbauan bagi para pengguna kamar mandi/ toilet untuk selalu menjaga agar tetap kering dan membersihkan kloset/urinal setelah digunakan;
 - ruang/area penerima tamu/lobi hotel yang higienis dan bersih; terdapat sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan/atau *hand sanitizer* sesuai kapasitas terpakai; dibersihkan secara berkala, minimal 3 (tiga) kali sehari;
 - tempat sampah di seluruh area hotel, dalam kondisi tertutup; jumlah yang cukup; dibersihkan sesuai jadwal; sampah dipilah sesuai jenisnya, diangkut secara berkala selama 1 kali dalam 24 jam;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan pengelolaan kebersihan di seluruh area dan lingkungan hotel.

C.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan hotel memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan hotel yang bertugas mengelola kebersihan menjalankan tugas sesuai dengan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pembersihan di seluruh area dan lingkungan hotel;
- karyawan resepsionis menggunakan pelindung wajah/*face shield* dan masker sesuai standar dengan benar;
- karyawan hotel, vendor, *supplier*, kontraktor, dan pihak lain yang beraktivitas di area dan lingkungan hotel melaksanakan imbauan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan mengingatkan tamu untuk senantiasa memenuhi protokol kesehatan;
- petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga;
- penjamah makanan sudah mendapat sertifikat/surat keterangan mengikuti pelatihan/sosialisasi mengenai pengelolaan *hygiene* sanitasi dan keamanan makanan.

C.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu hotel memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer* setelah memegang barang publik di area dan lingkungan hotel;
- menggunakan masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak 1 m dalam berinteraksi di area dan lingkungan hotel;
- mengikuti imbauan untuk selalu membuang sampah pada tempatnya.

C.2 Dimensi kesehatan

C.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan hotel mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di seluruh area dan lingkungan hotel;
 - pengaturan ruang publik dan ruang kerja yang tertutup agar memiliki sirkulasi udara yang baik, apabila menggunakan pendingin ruangan maka filter pendingin ruangan dibersihkan secara teratur, dan lebih baik menggunakan ventilasi udara dengan membuka jendela;
 - pemeriksaan suhu tubuh karyawan, tamu, dan pihak lain yang beraktivitas di hotel;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk karyawan, tamu, dan pihak lain yang beraktivitas di hotel mengacu pada protokol kesehatan, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) maka tidak diperkenankan masuk kecuali memiliki hasil pemeriksaan lain yang masih berlaku;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi karyawan dan tamu yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di hotel;

SNI 9042:2021

- pengelolaan pangan yang memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi pangan, bebas dari cemaran fisik, kimia, bakteri;
 - pengelolaan pangan yang mengacu pada protokol kesehatan di restoran/rumah makan, antara lain karyawan selalu menggunakan masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan serta menjaga jarak antarpekerja;
- b) penyediaan dan pembaruan informasi terkait wabah penyakit serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah setempat;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan di seluruh area publik hotel, mengenai:
- tidak melakukan kontak fisik;
 - hindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - tetap menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai masker sesuai standar dengan benar;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - selalu mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
- aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan, yaitu masker, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, dan penanda posisi berdiri dan duduk untuk menjaga jarak aman 1 m;
 - ruang kesehatan yang dilengkapi tempat tidur dengan minimal obat-obatan, masker, sarung tangan, dan/atau oksigen set (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), dengan petunjuk arah yang jelas menuju ruang kesehatan;
 - ruang publik dan ruang kerja yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
 - instalasi pengolahan air limbah yang memenuhi kelaikan;
- e) penyediaan pelayanan berbasis teknologi informasi (reservasi pelayanan hotel dan pendataan tamu, secara daring, pembayaran secara nontunai);
- f) penyediaan media komunikasi dan koordinasi serta melaksanakan koordinasi intensif dengan fasilitas pelayanan kesehatan terdekat, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan rumah sakit;
- g) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di seluruh area dan lingkungan hotel.

C.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan hotel memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan hotel telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- karyawan hotel yang bertugas mengelola kesehatan menjalankan tugas sesuai dengan mekanisme aturan pengelolaan kesehatan di seluruh area dan lingkungan hotel;

- karyawan, *supplier*, vendor, kontraktor serta pihak yang beraktivitas di seluruh area dan lingkungan hotel untuk melaksanakan imbauan tetap menjaga jarak aman minimal 1 m;
- karyawan, *supplier*, vendor, kontraktor, serta pihak lain yang beraktivitas di seluruh area dan lingkungan hotel melaksanakan imbauan untuk memakai masker sesuai standar dengan benar;
- karyawan yang sedang bertugas di seluruh area dan lingkungan hotel memiliki suhu tubuh normal dan dalam kondisi sehat berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan dari dokter secara berkala;
- karyawan yang memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas dilarang masuk kerja, SDM mengisi formulir *self assessment* risiko kesehatan sebelum masuk bekerja kembali dilakukan pemeriksaan suhu tubuh;
- karyawan mencatat riwayat perjalanan tamu;
- karyawan hotel memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- karyawan di bagian penerimaan tamu memahami dan dapat menjelaskan kebijakan Pemerintah/Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit dan regulasi hotel tentang pengelolaan kesehatan, nomor kontak penting, seperti Satuan Tugas Kesehatan Daerah, kantor imigrasi, kedutaan besar, rumah sakit.

C.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu hotel melaksanakan imbauan untuk:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- tidak berkerumun;
- melakukan pemeriksaan suhu tubuh oleh petugas dan melaporkan jika mengalami demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- memberikan informasi tentang hasil tes penyakit tertentu dan riwayat perjalanan yang dilakukan;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan.

C.3 Dimensi keselamatan

C.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan hotel mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di seluruh area dan lingkungan hotel;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:

SNI 9042:2021

- rambu penanda pintu darurat (*emergency exit*) yang mudah terlihat, jelas dan mudah diakses;
 - prosedur penyelamatan diri dari bencana alam;
 - prosedur penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta dan penanda lokasi titik kumpul yang aman di hotel;
 - petunjuk arah jalur evakuasi di hotel;
 - nomor telepon penting dari pemadam kebakaran, kantor polisi dan fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
- perlengkapan peralatan pertolongan kedaruratan paling sedikit oksigen set (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan, dan tandu sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;
 - *smoke detector* dan sistem alarm yang berfungsi dengan baik dan selalu diperiksa secara berkala;
 - beberapa jenis alat pemadam kebakaran yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - sumber air yang bersih sesuai kapasitas terpakai untuk kebutuhan pemadaman kebakaran;
 - pintu darurat berstandar (bila memungkinkan) dan tangga darurat (untuk gedung bertingkat);
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) penyediaan media komunikasi dan koordinasi serta melaksanakan koordinasi intensif dengan rumah sakit, kepolisian/polisi pariwisata, pemadam kebakaran, dan perangkat daerah yang menyelenggarakan urusan/bidang penanggulangan bencana dalam penanganan kondisi darurat;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di seluruh area dan lingkungan hotel.

C.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan hotel memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan hotel yang bertugas mengelola kesehatan menjalankan tugas sesuai dengan mekanisme aturan pengelolaan keselamatan di seluruh area dan lingkungan hotel;
- SDM di bagian penerimaan tamu memahami dan dapat menjelaskan kebijakan Pemerintah/Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit dan regulasi pengelola tentang penanganan keselamatan dan keamanan, nomor kontak penting, seperti, kantor imigrasi, kedutaan besar, rumah sakit, dan kantor polisi/polisi pariwisata;
- memiliki petugas pemadam internal hotel (*fire brigade*).

C.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu hotel mendapatkan informasi dengan mudah tentang jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul.

C.4 Dimensi kelestarian lingkungan

C.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan hotel mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di lingkungan hotel.

C.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan di lingkungan hotel.

C.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu hotel mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan hemat energi.

Lampiran D
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan pondok wisata

D.1 Dimensi kebersihan

D.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan pondok wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai tata tertib untuk menjaga kebersihan, yang dipasang pada tempat yang mudah dibaca dan/atau melalui media daring;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan pengelolaan kebersihan di pondok wisata (media luring/daring);
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) yang berfungsi dengan baik dilengkapi dengan sabun/*hand sanitizer*;
 - bangunan rumah tinggal dan sekitarnya yang selalu dalam kondisi bersih dan tidak bau, bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
 - kondisi kamar mandi/toilet dalam keadaan higienis dan bersih, tidak berbau, tersedia pembersih tangan sesuai kapasitas terpakai, dibersihkan secara teratur dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang sesuai, tersedia air bersih sesuai kapasitas terpakai, dan terdapat imbauan bagi para pengguna kamar mandi/toilet untuk selalu menjaga agar kamar mandi/toilet tetap kering serta membersihkan kloset/urinal setelah digunakan;
 - tempat sampah tertutup dan tempat sampah khusus alat pelindung diri dengan jumlah yang cukup, yang dibersihkan tepat waktu dan sampah dipilah sesuai jenisnya;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan pengelolaan kebersihan di pondok wisata.

D.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan pondok wisata memenuhi kondisi sebagai berikut:

- pemilik/pengelola dan masyarakat yang membantu pengelolaan pondok wisata melaksanakan imbauan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- pemilik/pengelola dan masyarakat yang membantu pengelolaan pondok wisata selalu menjaga kebersihan bangunan rumah tinggal, khususnya kamar tidur, kamar mandi, dan dapur dengan disinfektan secara rutin, sedikitnya 2 kali dalam sehari;
- pemilik/pengelola pondok wisata dan masyarakat yang membantu pengelolaan kebersihan pondok wisata mematuhi dan melaksanakan tata tertib pengelolaan kebersihan;
- petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga.

D.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu pondok wisata melaksanakan imbauan untuk:

- a) mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- b) menjaga kebersihan pondok wisata, khususnya kamar tidur, serta menjaga kondisi kamar mandi/toilet agar tetap higienis, bersih, dan tidak bau setelah digunakan;
- c) membuang sampah pada tempatnya.

D.2 Dimensi kesehatan

D.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan pondok wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan panduan kesehatan di pondok wisata;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk tamu dan masyarakat yang sedang bertugas membantu pondok wisata;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pengembalian dana/*refund* bagi tamu yang tidak diperkenankan beraktivitas dan/atau menginap di pondok wisata karena alasan kesehatan dan keamanan untuk pencegahan dan penanganan wabah penyakit, serta menginformasikannya kepada tamu melalui media luring dan/atau daring;
 - pendataan tamu secara daring, dilengkapi formulir mengenai nama tamu, alamat tamu, jenis rombongan tamu, jumlah rombongan yang menginap di pondok wisata, lama menginap, dokumen kesehatan yang dipersyaratkan pemerintah yang masih berlaku, riwayat perjalanan dalam 14 hari terakhir mengacu pada instrument *Self Assessment* Risiko penyakit, rencana perjalanan berikutnya sebelum kembali ke tempat tinggal;
- b) penyediaan informasi terkini mengenai peraturan/ketentuan yang berlaku di daerah terkait pencegahan dan penanganan penularan wabah penyakit;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang mudah dibaca dan diletakkan di tempat yang mudah terlihat, mengenai:
 - menghindari kontak fisik;
 - menghindari menyentuh bagian wajah, khususnya mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai masker sesuai standar dengan benar;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - menginformasikan kepada pemilik/pengelola pondok wisata jika mengalami gangguan kesehatan selama menginap di tempat yang mudah terlihat;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
 - aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;

SNI 9042:2021

- peralatan dan perlengkapan kesehatan, yaitu masker, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, dan penanda posisi berdiri dan duduk untuk menjaga jarak aman 1 m;
 - sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik pada bangunan rumah tinggal dan sekitarnya;
- e) penyediaan dan pemberitahuan melalui media luring dan/atau daring tentang aturan bahwa pondok wisata hanya menerima tamu yang berasal dari satu keluarga/organisasi/komunitas dalam satu waktu, serta ketentuan bahwa satu tempat tidur disediakan hanya untuk satu tamu, kecuali tamu dalam satu keluarga inti atau pasangan suami/istri;
- f) penyediaan reservasi pondok wisata melalui telepon, media sosial, dan/atau media daring lainnya;
- g) koordinasi secara intensif dengan RT/RW, organisasi pondok wisata, Kelompok Penggerak Pariwisata/Kelompok Sadar Wisata, Satuan Tugas Kesehatan tingkat RW/kampung, serta tenaga kesehatan untuk penanganan kondisi darurat;
- h) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di pondok wisata.

D.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Pemilik/pengelola dan anggota keluarga yang tinggal di pondok wisata, masyarakat yang membantu pengelolaan pondok wisata:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memastikan diri dalam kondisi sehat, dengan suhu tubuh $< 37,3$ °C, tidak memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas sebelum beraktivitas di pondok wisata;
- melaksanakan imbauan untuk memakai masker sesuai standar dengan benar;
- melaksanakan imbauan untuk tetap menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- menerapkan tata tertib penanganan kesehatan dalam melaksanakan tugasnya;
- menjaga jarak aman minimal 1 m.

D.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu pondok wisata melaksanakan imbauan untuk:

- a) telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- b) melakukan pemeriksaan suhu tubuh oleh petugas dan melaporkan jika mengalami demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- c) memakai masker sesuai standar dengan benar;
- d) menjaga jarak aman minimal 1 m;

- e) memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- f) menginformasikan kepada pemilik/pengelola pondok wisata, jika mengalami gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- g) memberikan informasi tentang hasil tes wabah penyakit dan riwayat perjalanan yang dilakukan.

D.3 Dimensi keselamatan

D.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan pondok wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - tata tertib menjaga keselamatan di pondok wisata, yang dipasang pada tempat yang mudah dibaca dan/atau melalui media daring;
 - prosedur penyelamatan diri dari bencana alam dan kebakaran, serta lokasi titik kumpul yang aman dan jalur evakuasi di desa/kelurahan;
 - tata tertib dan tata cara penggunaan benda yang rawan kebakaran, seperti peralatan elektronik dan kompor gas;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - penyelamatan diri dari bencana alam dan kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman di sekitar pondok wisata;
 - peta jalur evakuasi di sekitar pondok wisata;
 - tata cara penggunaan benda yang rawan kebakaran;
 - nomor telepon penting, seperti pemadam kebakaran, kantor polisi, rumah sakit, RT/RW, kelurahan/desa;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - kotak P3K yang dilengkapi dengan perlengkapan penanganan kecelakaan;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi secara intensif dengan RT/RW, organisasi pondok wisata, Kelompok Penggerak Pariwisata/Kelompok Sadar Wisata, organisasi keamanan dan keselamatan di lingkungan warga, untuk penanganan kondisi darurat;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di pondok wisata.

D.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Pemilik/pengelola pondok wisata dan masyarakat yang membantu pengelolaan pondok wisata menerapkan tata tertib penanganan keselamatan dan keamanan dalam melaksanakan tugasnya.

D.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu pondok wisata mendapatkan informasi dengan mudah tentang lokasi titik kumpul dan jalur evakuasi.

D.4 Dimensi kelestarian lingkungan

D.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan pondok wisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengelolaan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di pondok wisata.

D.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di pondok wisata.

D.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu pondok wisata mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan hemat energi.

Lampiran E
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif,
konferensi, dan pameran

E.1 Dimensi kebersihan**E.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola**

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
 - pembersihan dan disinfeksi seluruh lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran secara berkala minimal 2 kali sehari (saat sebelum digunakan) menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan;
 - pembersihan dan disinfeksi minimal 3 kali sehari, terutama pada permukaan area dan peralatan yang sering disentuh/dilewati orang, pegangan pintu dan tangga, kursi, meja, *microphone*, tombol lift, pintu toilet, dan fasilitas umum lainnya;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kebersihan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) atau *hand sanitizer* yang memadai dan mudah diakses oleh karyawan/peserta/pengunjung, seperti di pintu masuk, lobi, meja registrasi, pintu lift, dan area publik lainnya;
 - toilet dalam keadaan higienis dan bersih, kering, tidak berbau, berfungsi dengan baik, dan dibersihkan setelah digunakan;
 - tempat sampah tertutup dengan jumlah yang cukup dan tempat sampah khusus alat pelindung diri serta dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan yang beraktivitas di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- b) melakukan pembersihan dan disinfektan ruang dan barang yang sering dikunjungi dan disentuh secara aman dan sesuai minimal 3 kali sehari;
- c) melaksanakan prosedur pengelolaan kebersihan di tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;

SNI 9042:2021

- d) petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga.

E.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau peserta di tempat pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- b) bersedia barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke ruang pertemuan;
- c) menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- d) membuang sampah pada tempatnya.

E.2 Dimensi kesehatan

E.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kesehatan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
 - pengaturan jaga jarak minimal 1 m, seperti pada pengaturan posisi duduk dan berdiri dalam antrean;
 - pengaturan batas jumlah tamu/peserta yang dapat menghadiri langsung pertemuan/*event* sesuai kapasitas *venue*;
 - tata letak (*layout*) tempat pertemuan/*event* (kursi, meja, *booth*, lorong) untuk memenuhi aturan jarak aman minimal 1 m;
 - panduan informasi penggunaan ruang pertemuan, termasuk *layout* ruangan, yang ditempel di pintu masuk;
 - pengaturan agar tidak ada kerumunan pada setiap aktivitas yang berlangsung di dalam dan sekitar tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk pengunjung, apabila ditemukan pengunjung dengan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) dan/atau memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas maka tidak diperkenankan masuk;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk karyawan yang sedang bertugas, apabila ditemukan karyawan dengan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) dan/atau memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas maka tidak diperkenankan masuk;

- penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi pengunjung yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
 - pemantauan kesehatan tim/panitia/penyelenggara pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
 - pengaturan kualitas udara dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk atau melakukan pembersihan filter pendingin ruangan secara berkala;
 - pengaturan peserta untuk membawa peralatan pribadi, seperti alat sholat, alat tulis, alat makan dan minum;
 - penyajian kudapan dalam rehat dalam bentuk kemasan tunggal perorang;
 - penyajian makanan dan minuman secara *a la carte* atau *family style*, apabila menerapkan sistem prasmanan mengikuti protokol kesehatan penyajian prasmanan;
 - pengaturan jalur masuk dan keluar area pertemuan/kegiatan lain bagi tamu/peserta;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis melalui media elektronik dan/atau nonelektronik bagi semua yang terlibat dalam kegiatan termasuk pihak ketiga (vendor) untuk:
- menghindari kontak fisik dan menjaga jarak aman;
 - menghindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai masker sesuai standar dengan benar;
 - membuang masker bekas pakai dengan benar;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
- aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan yaitu masker, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, penanda khusus untuk menjaga jarak aman 1 m, tempat sampah medis tertutup;
 - tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
 - ruang khusus di luar tempat pertemuan/*event* sebagai pos kesehatan dengan tim kesehatannya;
 - perlengkapan pertemuan/kegiatan yang dikemas secara tunggal, seperti alat tulis, gelas/botol minum, dan lain-lain;
- e) penyediaan sistem reservasi, registrasi/pendaftaran, serta form *self assessment* risiko penyakit secara daring;
- f) penyediaan sistem pembayaran secara daring/nontunai;

SNI 9042:2021

- g) penyediaan penggunaan inovasi digital dan teknologi untuk mengintegrasikan pengalaman virtual sebagai bagian dari kegiatan;
- h) penyediaan petugas di sepanjang antrean untuk mengawasi jaga jarak, menggunakan masker sesuai standar dengan benar, sekaligus sebagai pemberi informasi kepada tamu/peserta;
- i) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan fasilitas pelayanan kesehatan untuk penanganan kondisi darurat;
- j) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- b) memiliki suhu tubuh normal;
- c) dalam kondisi sehat (tidak demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- d) memakai masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;
- e) menjaga jarak aman minimal 1 m;
- f) memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- g) melaporkan kondisi kesehatan kepada pimpinan jika merasakan gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/ atau sesak napas);
- h) mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau peserta di tempat pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- b) bersedia diukur suhu tubuhnya oleh petugas untuk memastikan kondisi kesehatannya, dan melaporkan jika mengalami demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- c) memakai masker sesuai standar dengan benar;
- d) menjaga jarak aman minimal 1 m;
- e) memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada;
- f) menerapkan cegah tangkal wabah penyakit saat kedatangan/keberangkatan mengikuti ketentuan yang berlaku.

E.3 Dimensi keselamatan

E.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggara pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - penyelamatan diri dari kondisi darurat seperti kebakaran, terorisme, huru-hara, dan/atau bencana alam lainnya;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman;
 - peta jalur evakuasi dan titik kumpul yang aman;
 - nomor telepon penting dari pemadam kebakaran, kantor polisi terdekat, fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan sederhana;
 - alat pemadam kebakaran yang memenuhi kelaikan dan mudah dijangkau, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - rambu peringatan potensi bahaya pada barang publik/mesin/objek lainnya;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi intensif dengan Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat, khususnya polisi pariwisata untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan yang bertugas mengelola keselamatan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau peserta pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran mendapatkan informasi dengan mudah mengenai jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul.

E.4 Dimensi kelestarian lingkungan

E.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggara pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengelolaan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan aturan kelestarian lingkungan di lingkungan dan tempat penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran.

E.4.3 Kriteria partisipasi pengunjung

Tamu atau peserta tempat pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan hemat energi.

Lampiran F
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan lapangan golf

F.1 Dimensi kebersihan

F.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan lapangan golf mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan area lapangan golf;
 - pembersihan area dan barang publik, termasuk peralatan dan perlengkapan penyelenggaraan kegiatan wisata golf dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai secara berkala minimal 2 kali sehari;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kebersihan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dalam jumlah yang cukup dan berfungsi dengan baik, dilengkapi dengan sabun/*hand sanitizer*;
 - kamar mandi/toilet yang tersedia dalam kondisi higienis, bersih, kering, tidak bau, dan berfungsi dengan baik, dibersihkan sesering mungkin setelah digunakan, serta terdapat pengaturan antrean dan alur masuk/keluar kamar mandi/toilet;
 - tempat sampah tertutup dan tempat sampah khusus alat pelindung diri dengan jumlah yang cukup, serta dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan area lapangan golf.

F.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan lapangan golf memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan dan pemandu wisata lokal melaksanakan imbauan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan membersihkan ruang dan barang publik dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan;
- karyawan yang bertugas mengelola kebersihan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan pengelolaan kebersihan di lingkungan dan area lapangan golf.
- petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga.

F.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pemain di lapangan golf memenuhi kondisi sebagai berikut:

SNI 9042:2021

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbaharui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- bersedia untuk barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan, sebelum masuk ke area lapangan golf;
- menggunakan toilet dengan menjaga tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

F.2 Dimensi kesehatan

F.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan lapangan golf mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kesehatan di lingkungan dan area lapangan golf;
 - pengaturan agar pemain golf tidak saling meminjam peralatan dan perlengkapan golf;
 - pengaturan bahwa pengusaha dan/atau pengelola, karyawan, penyelenggara turnamen golf, pemain golf, dan pihak lain yang beraktivitas di lingkungan dan area lapangan golf wajib menggunakan masker sesuai standar dengan benar;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbaharui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh di lapangan golf mengacu pada protokol kesehatan, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) maka tidak diperkenankan masuk;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di lapangan golf;
 - pengaturan untuk kualitas udara dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk atau melakukan pembersihan filter pendingin ruangan secara berkala;
 - pengaturan penggunaan 1 *golf cart* untuk 1 pemain atau apabila digunakan oleh 2 pemain maka *golf cart* dipasang partisi/sekat pemisah di antara tempat duduknya;
 - pembatasan jumlah pengguna ruangan dan fasilitas sebanyak 50 % dari kapasitas normal untuk memastikan tidak ada kerumunan di lingkungan dan area lapangan golf;
 - mekanisme jaga jarak aman minimal 1 m mulai dari tahap kedatangan pemain golf, registrasi, sampai pemain golf turun ke area lapangan;
 - pengaturan jam kerja;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:

- tidak melakukan kontak fisik;
 - tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai alat pelindung diri sesuai keperluan, seperti masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
- aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan di area lapangan golf, seperti masker, sarung tangan, dan peralatan pengukur suhu tubuh, serta obat-obatan untuk P3K;
 - ruang publik dan ruang kerja yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
- e) penyediaan pelayanan reservasi melalui telepon, media sosial, dan media daring lainnya, serta pembayaran nontunai untuk menghindari kerumunan dan kontak fisik;
- f) penyediaan formulir *self assessment* risiko penyakit secara daring;
- g) penyediaan media komunikasi dan koordinasi serta melaksanakan koordinasi secara intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan fasilitas pelayanan Kesehatan;
- h) koordinasi dengan fasilitas kesehatan terdekat untuk menjadi rujukan dalam menangani pemain golf dan karyawan yang mengalami gangguan kesehatan;
- i) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di lingkungan dan area lapangan golf.

F.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan *caddy* di tempat penyelenggaraan lapangan golf memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- dalam kondisi sehat, dengan suhu tubuh < 37,3 °C, tidak memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas sebelum beraktivitas di lapangan golf;
- memberikan informasi secara tertulis kepada pemain golf tentang suhu tubuh dan kondisi kesehatannya;
- mengisi formulir *self assessment* risiko penyakit;
- memakai masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;

SNI 9042:2021

- menginformasikan kepada pimpinan jika mengalami gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di lingkungan dan area lapangan golf.

F.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pemain golf memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- bersedia melakukan pemeriksaan suhu tubuh oleh petugas dan melaporkan jika memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- mengisi formulir *self assessment* risiko penyakit sebelum memasuki lingkungan dan area lapangan golf;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada atau sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- melakukan reservasi melalui telepon, media sosial, atau media daring lainnya;
- melaporkan kondisi kesehatan kepada karyawan atau *caddy* jika merasakan gangguan kesehatan (demam, batuk pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas) selama beraktivitas di lapangan golf.

F.3 Dimensi keselamatan

F.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan lapangan golf mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai keselamatan di lingkungan dan area lapangan golf;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - mekanisme penyelamatan diri dari bencana alam;
 - mekanisme penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman;
 - peta atau petunjuk arah jalur evakuasi;
 - nomor telepon penting;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - perlengkapan peralatan pertolongan kedaruratan paling sedikit oksigen set (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan, dan tandu sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;

- alat pemadam kebakaran (minimal APAR) yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) melakukan pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di lingkungan dan area lapangan golf.

F.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan *caddy* mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di lingkungan dan area lapangan golf.

F.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pemain golf mendapatkan informasi dengan mudah tentang lokasi titik kumpul dan jalur evakuasi.

F.4 Dimensi kelestarian lingkungan

F.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan lapangan golf mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair dari kegiatan domestik yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian Lingkungan di lingkungan dan area lapangan golf.

F.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di lingkungan dan area lapangan golf.

F.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pemain golf mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan hemat energi.

Lampiran G
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan SPA

G.1 Dimensi kebersihan

G.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan SPA mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pengelolaan kebersihan karyawan, terapis, tamu, *supplier*, *vendor*, serta pihak lain yang beraktivitas di lingkungan usaha (area parkir, ruang tunggu/area penerima tamu, ruang administrasi/kantor, toilet, *pantry*, area penyimpanan linen, fasilitas SPA dan area publik lainnya) dan area SPA (area ganti pakaian, area perawatan, area bilas);
 - pembersihan area parkir dan/atau ruang/area tunggu/penerimaan tamu, perawatan, ganti pakaian, bilas, fasilitas SPA dan area publik lainnya, tirai di ruang administrasi/kantor, *pantry* dan toilet secara berkala menggunakan cairan pembersih yang memenuhi kelaikan;
 - pembersihan perlengkapan, peralatan, fasilitas, sarana dan ruang/area publik lokasi SPA menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan sesuai kapasitas terpakai;
 - pembersihan pegangan pintu masuk dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang sesuai dan aman secara berkala;
 - pengaturan meja penerima tamu untuk tetap menjaga jarak aman antara resepsionis dengan tamu minimal 1 m atau melakukan rekayasa teknis seperti memasang pelindung transparan/partisi antara resepsionis dan tamu;
 - pengaturan kapasitas area ruang ganti pakaian;
 - pengaturan kapasitas area bilas;
 - pengaturan kualitas udara dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari, serta melakukan pembersihan filter pendingin ruangan secara berkala;
 - pengaturan agar tamu disarankan membawa dan menggunakan peralatan ibadah masing-masing;
- b) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
- fasilitas bagi tamu dan terapis untuk membersihkan badan dengan mandi dan menggunakan sabun;
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan/atau *hand sanitizer* sesuai kapasitas terpakai;
 - meja dan/atau kursi/tempat duduk ruang tunggu/penerima tamu dan area administrasi/kantor yang sedikitnya dilengkapi dengan tisu dan *hand sanitizer*;
 - ruang tunggu/penerima tamu yang higienis dan bersih, terdapat sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS) dan/atau *hand sanitizer* sesuai kapasitas terpakai, dan dibersihkan setelah digunakan;

- ruang/area perawatan yang higienis dan bersih, dibersihkan setelah digunakan, dan terdapat imbauan bagi karyawan dan tamu untuk selalu menjaga kebersihan;
 - ruang/area ganti pakaian yang higienis dan bersih, terdapat imbauan bagi tamu untuk selalu menjaga kebersihan;
 - ruang/area bilas yang higienis dan bersih, yang tersedia air bersih sesuai kapasitas terpakai, tersedia sabun yang cukup, tidak bau, fasilitas air beroperasi dengan baik, dibersihkan setelah digunakan, dan terdapat imbauan bagi tamu untuk selalu menjaga kebersihan;
 - kamar mandi/toilet di area SPA yang higienis dan bersih, terdapat sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan/atau *hand sanitizer* dengan jumlah yang sesuai, tidak bau, fasilitas air beroperasi dengan baik, dibersihkan setelah digunakan, tersedia sabun yang cukup, dan terdapat imbauan bagi para pengguna kamar mandi/toilet untuk selalu menjaga agar tetap kering dan membersihkan kloset/urinal setelah digunakan;
 - tempat sampah di seluruh area SPA dalam kondisi tertutup, jumlah yang cukup, dibersihkan sesuai jadwal dan sampah dipilah sesuai jenisnya;
- c) pelatihan karyawan untuk mempersiapkan dan melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan kebersihan di lingkungan dan area SPA;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan area SPA.

G.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan SPA memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) karyawan SPA yang bertugas mengelola kebersihan menjalankan tugas sesuai dengan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja kebersihan yang berlaku berlaku di lingkungan dan area SPA;
- b) karyawan resepsionis menggunakan pelindung wajah/*face shield* dan masker medis sesuai standar dengan benar;
- c) seluruh karyawan SPA, vendor, *supplier*, kontraktor, dan pihak lain yang beraktivitas di lingkungan dan area SPA melaksanakan imbauan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- d) karyawan dan terapis menggunakan seragam kerja hanya di area SPA;
- e) karyawan menyiapkan linen yang telah disanitasi/disinfeksi, sebelum melakukan perawatan;
- f) karyawan termasuk terapis menyiapkan bahan, alat, sarana dan prasarana yang telah disinfeksi sebelum melakukan perawatan;
- g) terapis mengeluarkan dan membuang semua produk yang mungkin telah terkontaminasi seperti tisu, kapas, dan lain-lain, serta membuang ke dalam tempat sampah berpedal khusus yang diberi tanda infeksius, yang selanjutnya disimpan di tempat penampungan sementara yang telah ditetapkan, setelah melakukan perawatan;
- h) karyawan bagian kebersihan (*house keeping*) dan terapis membersihkan dan melakukan disinfeksi semua permukaan seperti kursi, meja, peralatan listrik selesai tamu melaksanakan perawatan dan sebelum tamu berikutnya masuk, setelah melakukan perawatan;
- i) karyawan membawa semua linen yang telah digunakan ke tempat penyimpanan linen kotor;

SNI 9042:2021

- j) karyawan melakukan disinfeksi pada ruang perawatan termasuk pendingin ruangan secara menyeluruh, setiap pergantian tamu serta pada awal dan akhir hari kerja;
- k) karyawan melakukan pembersihan dan disinfeksi dengan cairan pembersih yang aman dan memenuhi kelaikan terhadap seluruh peralatan dan perlengkapan fasilitas area ganti pakaian lainnya seperti *locker*, kursi, sebelum dan sesudah digunakan;
- l) karyawan mengingatkan tamu untuk mematuhi dan melaksanakan protokol kesehatan;
- m) petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga.

G.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu SPA mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer* setelah memegang barang publik di lingkungan dan area SPA.

G.2 Dimensi kesehatan

G.2.1 Kriteia manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan SPA mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kesehatan karyawan, terapis, tamu, *supplier*, *vendor*, serta pihak lain yang beraktivitas di lingkungan dan area SPA;
 - pemeriksaan penyakit secara berkala kepada karyawan dan terapis;
 - pengaturan registrasi dan data tamu yang memuat riwayat perjalanan dan kondisi kesehatan tamu, merujuk pada formulir penilaian mandiri (*self assessment*) risiko penyakit, disarankan berbentuk *soft copy* menggunakan tab/laptop, dan sedapat mungkin hindari penggunaan kertas;
 - pengaturan tamu untuk reservasi terlebih dahulu melalui telepon, media sosial, dan/atau media daring lainnya;
 - pengaturan antrean untuk pendaftaran tamu, minimal 1 m, diberi tanda khusus di lantai;
 - pengaturan untuk memastikan tidak ada kerumunan pada setiap aktivitas yang berlangsung di lingkungan dan area SPA;
 - pengaturan area dan peralatan pemeriksaan suhu tubuh dan kondisi kesehatan tamu dan karyawan;
 - pengaturan ruang publik dan ruang kerja yang tertutup memiliki sirkulasi udara yang baik, jika menggunakan pendingin ruangan maka filter pendingin ruangan dibersihkan paling sedikit 1 kali dalam seminggu, lebih baik jika menggunakan ventilasi udara dengan membuka jendela;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk karyawan, tamu, dan pihak lain yang beraktivitas di lingkungan SPA;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk karyawan, tamu, dan pihak lain yang beraktivitas di SPA mengacu pada protokol kesehatan, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) maka tidak diperkenankan masuk;

- pengaturan larangan masuk bagi karyawan yang memiliki riwayat kontak dengan orang terkena wabah penyakit;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi karyawan dan tamu yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di lingkungan dan area SPA;
 - pengelolaan makanan, minuman sehat, dan jamu yang memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi, bebas dari cemaran fisik, kimia, bakteri, karyawan selalu menggunakan masker medis sesuai standar dengan benar dan sarung tangan, menjaga jarak antar pekerja dan membatasi bicara saat melakukan pengelolaan makanan, minuman sehat, dan jamu;
 - pengaturan jumlah pekerja yang masuk disesuaikan dengan kapasitas ruangan dan kebijakan pemerintah terkait pengaturan kesehatan;
- b) penyediaan dan pembaruan informasi terkait wabah penyakit serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah setempat;
- c) penyediaan dan pemasangan imbauan tertulis di lingkungan dan area SPA untuk:
- tidak melakukan kontak fisik;
 - menghindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - menghindari kerumunan;
 - memakai masker medis sesuai standar dengan benar;
 - menghindari kerumunan;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - selalu mengonsumsi makanan sehat dan vitamin serta istirahat cukup untuk menjaga imunitas;
 - segera melakukan pemeriksaan ke pusat kesehatan dan lakukan isolasi mandiri jika mengalami demam, batuk, pilek, sakit tenggorokan;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
- aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - menyediakan peralatan dan perlengkapan kesehatan yaitu masker medis, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, dan penanda posisi berdiri dan duduk untuk menjaga jarak aman 1 m;
 - ruang kesehatan yang dilengkapi tempat tidur dengan minimal obat-obatan, masker medis dan/atau sarung tangan, dilengkapi tabung oksigen set paling sedikit ukuran mini (*portable*), milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain, dengan petunjuk arah yang jelas menuju ruang kesehatan;
 - ruang publik, ruang kantor dan ruang perawatan yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
 - instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;
- e) koordinasi dengan fasilitas pelayanan kesehatan terdekat untuk menjadi rujukan dalam menangani tamu dan/atau karyawan/terapis yang mengalami gangguan kesehatan;

SNI 9042:2021

- f) pelatihan karyawan untuk mempersiapkan dan melaksanakan SOP dari manajemen internal dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan kesehatan di lingkungan dan area SPA;
- g) simulasi penanganan bencana alam dan kebakaran;
- h) penyediaan pelayanan berbasis teknologi informasi (reservasi pelayanan SPA dan pendataan tamu, secara daring, pembayaran secara nontunai);
- i) penyediaan media komunikasi dan dan melaksanakan koordinasi intensif dengan fasilitas pelayanan kesehatan terdekat, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan rumah sakit;
- j) penyediaan personel/tim khusus gugus kesehatan internal yang memahami protokol kesehatan;
- k) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di lingkungan dan area SPA.

G.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan SPA memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan SPA yang bertugas mengelola kesehatan menjalankan tugas sesuai dengan mekanisme aturan yang berlaku di seluruh area SPA;
- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- terapis SPA telah mendapat vaksin serta menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi, sebelum melaksanakan tugas perawatan;
- karyawan khususnya terapis sekurangnya menggunakan pelindung wajah/*face shield* dan masker medis sesuai standar dengan benar;
- karyawan khususnya petugas di area parkir yang tidak menggunakan sarung tangan langsung mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer* setelah membuka pintu mobil tamu;
- karyawan, *supplier*, vendor, kontraktor, serta pihak lain yang beraktivitas di tempat penyelenggaraan SPA melaksanakan imbauan untuk memakai masker medis sesuai standar dengan benar;
- karyawan yang sedang bertugas di tempat penyelenggaraan SPA memiliki suhu tubuh normal dan dalam kondisi sehat berdasarkan hasil pemeriksaan dari dokter secara berkala;
- karyawan yang memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas dilarang masuk kerja, mengisi formulir *self assessment* risiko penyakit sebelum masuk bekerja kembali dan dilakukan pemeriksaan suhu tubuh;
- karyawan SPA memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- karyawan di bagian penerimaan tamu memahami dan dapat menjelaskan kebijakan Pemerintah/Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit dan regulasi SPA tentang pengelolaan kesehatan, nomor kontak penting, seperti Satuan Tugas Kesehatan Daerah, kantor imigrasi, kedutaan besar, rumah sakit.

G.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu SPA memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- mengisi dan menandatangani penilaian mandiri (*self assessment form*) tentang kesehatan diri yang menyatakan diri sehat, bersedia dilakukan cek suhu tubuh, tidak sedang menderita penyakit menular, tidak sedang batuk/pilek, sesak nafas, sakit tenggorokan, diare, demam, dan bersedia mengikuti protokol kesehatan yang berlaku, dan data riwayat perjalanan selama 14 hari terakhir, yang dilakukan secara *online (softcopy)* atau menunjukkan *hardcopy*;
- mengisi formulir pernyataan dari pengelola SPA mengenai pernyataan kejadian sakit yang dialami tamu sesudah keluar dari tempat penyelenggaraan SPA tidak menjadi tanggungjawab pengelola SPA, termasuk potensi penularan penyakit sebelum dan setelah perawatan di SPA;
- memakai masker medis sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- bersedia untuk melakukan pemeriksaan suhu tubuh oleh petugas dan melaporkan jika mengalami demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan.

G.3 Dimensi keselamatan

G.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan SPA mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan kerja keselamatan di lingkungan dan area SPA;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - prosedur penyelamatan diri dari bencana alam;
 - prosedur penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta dan penanda lokasi titik kumpul yang aman di lingkungan dan area SPA;
 - petunjuk arah jalur evakuasi di lingkungan dan area SPA;
 - nomor telepon penting: pemadam kebakaran, kantor polisi terdekat, fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - perlengkapan peralatan pertolongan kedaruratan paling sedikit oksigen set ukuran mini/*portable* (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan, dan tandu sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;
 - *smoke detector* dan sistem alarm yang berfungsi dengan baik dan selalu diperiksa secara reguler, sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;

SNI 9042:2021

- alat pemadam kebakaran yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya, sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;
 - sumber air yang memadai untuk kebutuhan pemadaman kebakaran;
 - rambu penanda pintu darurat (*emergency exit*) ditempat di area terlihat dan mudah diakses;
 - pintu darurat berstandar (bila memungkinkan) dan tangga darurat (untuk gedung bertingkat);
 - menyediakan alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
 - peralatan dan perlengkapan keselamatan dan keamanan.
- d) pelatihan karyawan untuk mempersiapkan dan melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan keselamatan di lingkungan dan area SPA;
- e) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- f) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di lingkungan dan area SPA.

G.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan SPA memenuhi kondisi sebagai berikut:

- a) karyawan yang bertugas mengelola keselamatan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di lingkungan dan area SPA;
- b) karyawan melakukan simulasi penanganan bencana alam, kebakaran, dan juga penanganan terduga wabah penyakit dengan melibatkan dinas terkait;
- c) manajemen memahami dan dapat menjelaskan kebijakan Pemerintah/Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit dan regulasi pengelola tentang penanganan keselamatan dan keamanan, nomor kontak penting, seperti, kantor imigrasi, kedutaan besar, rumah sakit, dan kantor polisi/polisi pariwisata;
- d) karyawan mengarahkan dan membantu tamu dan pihak lain yang berada di lingkungan dan area SPA, jika terjadi kondisi darurat.

G.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu SPA mendapatkan informasi dengan mudah tentang jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul.

G.4 Dimensi kelestarian lingkungan

G.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan SPA mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;

- pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pelatihan karyawan untuk mempersiapkan dan melaksanakan mekanisme aturan dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan kelesarian lingkungan di kawasan dan area SPA;
- c) penggunaan perlengkapan dan bahan yang ramah lingkungan seoptimal mungkin;
- d) pelaksanaan pengelolaan sampah sementara (termasuk termasuk limbah masker medis, alat pelindung diri/APD) yang dilakukan secara baik;
- e) pengoptimalan kondisi asri dan nyaman pada lingkungan fisik sekitar bangunan/ruangan secara alamiah dan/atau menggunakan rekayasa teknis;
- f) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan dan area SPA.

G.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di lingkungan dan area SPA.

G.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu SPA mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan hemat energi.

Lampiran H
(normatif)
**Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan taman rekreasi**

H.1 Dimensi kebersihan

H.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan taman rekreasi mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di lingkungan taman rekreasi;
 - pembersihan area dan barang publik, termasuk wahana rekreasi dengan disinfektan/cairan pembersih lain setelah digunakan pengunjung;
 - pembersihan dan penggunaan kamar mandi/toilet, termasuk pengaturan antrean dan alur masuk/keluar pengunjung kamar mandi/toilet;
 - pengaturan akses masuk dan keluar wahana taman rekreasi yang dibedakan;
 - pengaturan kapasitas terpakai pengunjung yaitu maksimal 10 % dari kapasitas pengunjung taman rekreasi;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pengelolaan kebersihan yang diperlukan;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dalam jumlah yang cukup dan berfungsi dengan baik, dilengkapi dengan sabun/*hand sanitizer* di area masuk dan keluar, serta area publik taman rekreasi;
 - kamar mandi/toilet (milik sendiri atau fasilitas bersama dengan pengelola tempat lain) dalam kondisi higienis, bersih, kering, tidak bau, dan berfungsi dengan baik;
 - tempat sampah tertutup dalam jumlah yang cukup dan tempat sampah khusus alat pelindung diri, yang dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pengelolaan kebersihan di lingkungan taman rekreasi.

H.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan taman rekreasi, memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan dan pemandu wahana rekreasi mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan membersihkan lingkungan dan sarana kebersihan sesuai dengan aturan pengelolaan kebersihan di lingkungan taman rekreasi yang telah ditetapkan;
- petugas kebersihan memiliki surat keterangan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*).

H.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu/pengunjung taman rekreasi memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- bersedia barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke area taman rekreasi;
- menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

H.2 Dimensi kesehatan

H.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan taman rekreasi mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pelaksanaan kesehatan di lingkungan taman rekreasi;
 - pengaturan penggunaan masker sesuai standar dengan benar bagi pengusaha dan/atau pengelola, karyawan, pemandu wahana rekreasi, pengunjung, dan pihak lain yang beraktivitas di lingkungan taman rekreasi;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh di lingkungan taman rekreasi mengacu pada protokol kesehatan, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) maka tidak diperkenankan masuk;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di lingkungan taman rekreasi;
 - sistem/mekanisme pengembalian dana/*refund* bagi pengunjung yang tidak diperkenankan masuk karena alasan kesehatan dan keamanan untuk pencegahan dan penanganan wabah penyakit, serta menginformasikannya kepada pengunjung melalui media luring dan/atau daring;
 - pengelolaan ruang publik dan ruang kerja yang tertutup agar memiliki sirkulasi udara yang baik, jika menggunakan pendingin ruangan maka filter pendingin ruangan dibersihkan secara berkala;
 - pengelolaan pengunjung melalui pembatasan jumlah pengunjung dalam satu grup dan mengatur jarak aman antar pengunjung;
 - pengaturan kapasitas pengunjung untuk memastikan tidak ada kerumunan di dalam dan lingkungan taman rekreasi, serta menginformasikannya kepada pengunjung melalui media luring dan/atau daring;
 - manajemen kunjungan berupa alur pengunjung, pengaturan lama waktu kunjungan, dan jumlah orang yang diperbolehkan sesuai kapasitas dan karakteristik taman rekreasi, khususnya pada area yang menjadi tempat favorit pengunjung dan tempat lain yang berpotensi menimbulkan kerumunan;
 - pengaturan *marking* di pintu masuk dan loket, untuk memastikan terlaksananya jaga jarak di area taman rekreasi;

SNI 9042:2021

- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:
 - tidak melakukan kontak fisik;
 - tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - memakai alat pelindung diri sesuai keperluan, seperti masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
 - aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan, serta obat-obatan untuk P3K di lingkungan taman rekreasi;
 - ruang publik dan ruang kerja yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
- e) penyediaan layanan reservasi melalui telepon, media sosial, dan media daring lainnya, serta pembayaran nontunai untuk menghindari kerumunan dan kontak fisik;
- f) penyediaan formulir berbasis daring untuk mendata nama, asal daerah/negara, dan nomor kontak;
- g) penyediaan media komunikasi dan koordinasi serta melaksanakan koordinasi secara intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan rumah sakit;
- h) penyediaan asuransi kesehatan dan/atau kecelakaan bagi pengunjung taman rekreasi;
- i) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di lingkungan taman rekreasi.

H.2.2 Kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan pemandu di tempat penyelenggaraan taman rekreasi memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- dalam kondisi sehat, dengan suhu tubuh $< 37,3$ °C, tidak memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, sesak napas sebelum beraktivitas di lingkungan wahana rekreasi, dan/atau berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan dari dokter secara berkala;
- memberikan informasi secara tertulis kepada pengunjung tentang suhu tubuh dan kondisi kesehatannya;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;

- menginformasikan kepada pimpinan jika mengalami gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di lingkungan taman rekreasi.

H.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung taman rekreasi memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memeriksakan suhu tubuh kepada petugas dan melaporkan jika memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada atau sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- melakukan reservasi melalui telepon, media sosial, atau media daring lainnya;
- melaporkan kondisi Kesehatan kepada karyawan atau pemandu wahana rekreasi jika merasakan gangguan Kesehatan (demam, batuk pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas) selama beraktivitas di lingkungan taman rekreasi.

H.3 Dimensi keselamatan

H.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan taman rekreasi mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di lingkungan taman rekreasi;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - mekanisme penyelamatan diri dari bencana alam;
 - mekanisme penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman;
 - peta atau petunjuk arah jalur evakuasi;
 - informasi tertulis mengenai nomor telepon penting;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - perlengkapan peralatan pertolongan kedaruratan paling sedikit oksigen set (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan, dan tandu sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;
 - alat pemadam kebakaran (minimal APAR) yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;

SNI 9042:2021

- d) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di taman rekreasi.

H.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan pemandu wahana mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di taman rekreasi.

H.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung taman rekreasi mendapatkan informasi dengan mudah mengenai lokasi titik kumpul dan jalur evakuasi.

H.4 Dimensi kelestarian lingkungan

H.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Kriteria manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan taman rekreasi mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair dari kegiatan domestik yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di taman rekreasi.

H.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di taman rekreasi.

H.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung taman rekreasi mendapatkan informasi dengan mudah untuk mendukung upaya hemat air dan upaya hemat energi.

Lampiran I
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penyelenggaraan arena permainan

I.1 Dimensi kebersihan**I.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola**

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan arena permainan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di lingkungan arena permainan;
 - pembersihan area dan barang publik, termasuk wahana dan alat bermain dengan disinfektan/cairan pembersih lain setelah digunakan pengunjung;
 - pembersihan dan penggunaan kamar mandi/toilet, termasuk pengaturan antrean dan alur masuk/keluar pengunjung kamar mandi/toilet;
 - pengaturan akses masuk dan keluar arena permainan;
 - pengaturan luas area permainan yaitu paling sedikit 40 % untuk area publik, dan paling banyak 60 % untuk area wahana dan alat permainan;
 - pengaturan kapasitas terpakai pengunjung yaitu maksimal 25 % dari kapasitas pengunjung arena permainan;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pengelolaan kebersihan yang diperlukan;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dalam jumlah yang cukup dan berfungsi dengan baik, dilengkapi dengan sabun/*hand sanitizer* di area masuk dan keluar, serta area publik arena permainan;
 - kamar mandi/toilet (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lainnya) dalam kondisi higienis, bersih, kering, tidak bau, dan berfungsi dengan baik;
 - tempat sampah tertutup dan tempat sampah khusus alat pelindung diri dalam jumlah yang cukup, yang dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pengelolaan kebersihan di lingkungan arena permainan.

I.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia di tempat penyelenggaraan arena permainan, memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan dan pemandu wahana dan alat permainan mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan membersihkan lingkungan dan sarana kebersihan sesuai dengan aturan pengelolaan kebersihan di lingkungan arena permainan yang telah ditetapkan;
- petugas kebersihan telah mendapat penyuluhan atau pelatihan sebagai petugas kebersihan (*cleaning service*) yang dilaksanakan sendiri atau oleh pihak ketiga.

I.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu/pengunjung arena permainan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- bersedia barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke area arena permainan;
- menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

I.2 Dimensi kesehatan

I.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan arena permainan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kesehatan di lingkungan arena permainan;
 - pengaturan penggunaan masker sesuai standar dengan benar bagi pengusaha dan/atau pengelola, karyawan, pemandu wahana dan alat permainan, pengunjung, dan pihak lain yang beraktivitas di lingkungan arena permainan;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh di lingkungan arena permainan mengacu pada protokol Kesehatan, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) maka tidak diperkenankan masuk;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di lingkungan arena permainan;
 - sistem/mekanisme pengembalian dana/*refund* bagi pengunjung yang tidak diperkenankan masuk karena alasan kesehatan dan keamanan untuk pencegahan dan penanganan wabah penyakit, serta menginformasikannya kepada pengunjung melalui media luring dan/atau daring;
 - pengelolaan ruang publik dan ruang kerja yang tertutup agar memiliki sirkulasi udara yang baik, jika menggunakan pendingin ruangan maka filter pendingin ruangan dibersihkan secara berkala;
 - pengelolaan pengunjung melalui pembatasan jumlah pengunjung dalam satu grup dan mengatur jarak aman antar pengunjung;
 - pengaturan kapasitas pengunjung untuk memastikan tidak ada kerumunan di dalam dan lingkungan arena permainan, serta menginformasikannya kepada pengunjung melalui media luring dan/atau daring;
 - manajemen kunjungan berupa alur pengunjung, pengaturan lama waktu kunjungan, dan jumlah orang yang diperbolehkan sesuai kapasitas dan karakteristik arena permainan, khususnya pada area yang menjadi tempat favorit pengunjung dan tempat lain yang berpotensi menimbulkan kerumunan;

- pengaturan *marking* di pintu masuk dan loket, untuk memastikan terlaksananya jaga jarak di area arena permainan;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:
 - tidak melakukan kontak fisik;
 - tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - menjaga jarak aman minimal 1 m;
 - memakai alat pelindung diri sesuai keperluan, seperti masker sesuai standar dengan benar dan sarung tangan;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
 - aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan, serta obat-obatan untuk P3K di lingkungan arena permainan;
 - ruang publik dan ruang kerja yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
- e) penyediaan layanan reservasi melalui telepon, media sosial, dan media daring lainnya, serta pembayaran nontunai untuk menghindari kerumunan dan kontak fisik;
- f) penyediaan formulir berbasis daring untuk mendata nama, asal daerah/negara, dan nomor kontak;
- g) penyediaan media komunikasi dan koordinasi serta melaksanakan koordinasi secara intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan rumah sakit;
- h) penyediaan asuransi kesehatan dan/atau kecelakaan bagi pengunjung arena permainan;
- i) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di lingkungan arena permainan.

I.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan pemandu wahana dan alat permainan arena permainan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- dalam kondisi sehat, dengan suhu tubuh $< 37,3$ °C, tidak memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, sesak napas sebelum beraktivitas di lingkungan arena permainan, dan/atau berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan dari dokter secara berkala;
- memberikan informasi secara tertulis kepada pengunjung tentang suhu tubuh dan kondisi kesehatannya;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;

SNI 9042:2021

- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada sebagai pengganti berjabat tangan;
- menginformasikan kepada pimpinan jika mengalami gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di lingkungan arena permainan.

I.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung arena permainan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memeriksa suhu tubuh kepada petugas dan melaporkan jika memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 (satu) m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada atau sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- melakukan reservasi melalui telepon, media sosial, atau media daring lainnya;
- melaporkan kondisi kesehatan kepada karyawan atau pemandu wahana dan alat permainan jika merasakan gangguan kesehatan (demam, batuk pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas) selama beraktivitas di lingkungan arena permainan.

I.3 Dimensi keselamatan

I.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan arena permainan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di lingkungan arena permainan;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - mekanisme penyelamatan diri dari bencana alam;
 - mekanisme penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman;
 - peta atau petunjuk arah jalur evakuasi;
 - informasi tertulis mengenai nomor telepon penting;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - perlengkapan peralatan pertolongan kedaruratan paling sedikit oksigen set (milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain), kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan, dan tandu sesuai kondisi dan tingkat resiko kegiatan;

- alat pemadam kebakaran (minimal APAR) yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi intensif dengan Dinas Kesehatan, Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di arena permainan.

I.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan dan pemandu wahana dan alat permainan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di arena permainan.

I.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung arena permainan mendapatkan informasi dengan mudah mengenai lokasi titik kumpul dan jalur evakuasi.

I.4 Dimensi kelestarian lingkungan

I.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Kriteria manajemen/tata kelola tempat penyelenggaraan arena permainan mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair dari kegiatan domestik yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di kawasan arena permainan.

I.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di arena permainan.

I.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung arena permainan mendapatkan informasi dengan mudah untuk mendukung upaya hemat air dan upaya hemat energi.

Lampiran J
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat pusat informasi pariwisata

J.1 Dimensi kebersihan

J.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat pusat informasi pariwisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pengelolaan kebersihan di pusat informasi pariwisata;
 - pengaturan pembersihan dan disinfeksi area pameran, area interaktif, auditorium, *amfiteater*, dan ruang pertemuan dengan disinfektan/cairan pembersih yang aman dan memenuhi kelaikan, secara berkala minimal 2 kali sehari (saat sebelum buka dan tutup);
 - pengaturan frekuensi pembersihan dan disinfeksi (paling sedikit 3 kali sehari) terutama pada permukaan area dan peralatan yang sering disentuh/dilewati orang seperti papan informasi, peta wisata, layar sentuh, meja penerima tamu, kenop/gagang pintu, sakelar, keran, tuas flush toilet, toilet;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
 - sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) atau *hand sanitizer* di pintu masuk dan tempat lain yang mudah diakses pengunjung;
 - kamar mandi/toilet dalam kondisi bersih, kering, tidak berbau, fasilitas air beroperasi dengan baik dan dibersihkan setelah digunakan;
 - tempat sampah tertutup dalam jumlah yang cukup dan dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kebersihan di tempat pusat informasi pariwisata.

J.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan di tempat pusat informasi pariwisata, memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- membersihkan dan disinfeksi ruang dan barang yang sering dikunjungi dan disentuh pengunjung secara aman dan sesuai, paling sedikit 3 kali sehari;
- melaksanakan aturan pengelolaan kebersihan di pusat informasi pariwisata yang telah ditetapkan.

J.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu/pengunjung pusat informasi pariwisata memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;

- bersedia barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke area pusat informasi pariwisata;
- menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

J.2 Dimensi kesehatan

J.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat pusat informasi pariwisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kesehatan di pusat informasi pariwisata;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh, apabila ditemukan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) dan/atau memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas maka tidak diperkenankan masuk;
 - pengaturan larangan masuk bagi karyawan yang memiliki riwayat kontak dengan orang terkena penyakit tertentu;
 - penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi yang mengalami gangguan kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di pusat informasi pariwisata;
 - pengaturan pengelolaan kualitas udara dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk, pembersihan filter pendingin ruangan secara berkala;
 - pengaturan aktivitas dan pembatasan jumlah pengunjung, pembatasan jumlah pengunjung dalam satu grup dan mengatur jarak aman minimal 1 m dan menghindari kerumunan;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan kesehatan yang diperlukan, mengenai:
 - tidak berjabat tangan;
 - tidak menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - memakai masker sesuai standar dengan benar;
 - membuang masker bekas pakai dengan benar;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - mengonsumsi makanan sehat dan vitamin;
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
 - aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;

SNI 9042:2021

- peralatan dan perlengkapan kesehatan, seperti masker, sarung tangan, pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, penanda khusus untuk menjaga jarak aman 1 m, dan tempat sampah tertutup;
 - pusat informasi pariwisata yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
- e) pelaksanaan koordinasi secara intensif dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan/atau fasilitas pelayanan kesehatan untuk penanganan kondisi darurat;
- f) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di pusat informasi pariwisata.

J.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memiliki suhu tubuh normal dan dalam kondisi sehat (tidak demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- memberikan informasi secara tertulis kepada pengunjung tentang suhu tubuh dan kondisi kesehatannya;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada atau sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- menginformasikan kepada pimpinan jika merasakan gangguan kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di pusat informasi pariwisata.

J.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung pusat informasi pariwisata memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memeriksa suhu tubuh kepada petugas untuk memastikan kondisi kesehatannya;
- melaporkan jika mengalami demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada dan sejenisnya;

J.3 Dimensi keselamatan

J.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat pusat informasi pariwisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di pusat informasi pariwisata;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - prosedur penyelamatan diri dari bencana alam;
 - prosedur penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman;
 - peta jalur evakuasi;
 - informasi tertulis mengenai nomor telepon penting, seperti pemadam kebakaran, kantor polisi terdekat, dan fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan;
 - alat pemadam kebakaran yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
 - rambu peringatan potensi bahaya pada barang publik/mesin/objek lainnya;
- d) koordinasi intensif dengan Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan/atau kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di pusat informasi pariwisata.

J.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan yang bertugas mengelola keselamatan memenuhi dan menerapkan aturan pelaksanaan keselamatan.

J.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung pusat informasi pariwisata mendapatkan informasi dengan mudah mengenai jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul.

J.4 Dimensi kelestarian lingkungan

J.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat pusat informasi pariwisata mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;

SNI 9042:2021

- pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di pusat informasi pariwisata.

J.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di pusat informasi pariwisata.

J.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu atau pengunjung pusat informasi pariwisata mendapatkan informasi untuk mendukung upaya hemat air dan upaya hemat energi.

Lampiran K
(normatif)
Kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan
tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh

K.1 Dimensi kebersihan**K.1.1 Kriteria manajemen/tata kelola**

Manajemen/tata kelola tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
- pengelolaan kebersihan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh;
 - pengaturan lingkungan tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh dalam kondisi bersih dan saniter dengan melakukan pembersihan dan disinfeksi secara berkala minimal 2 kali sehari (saat sebelum buka dan tutup) menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikan;
 - pengaturan frekuensi pembersihan dan disinfeksi (paling sedikit 3 kali sehari) terutama pada permukaan area dan peralatan yang sering disentuh/dilewati orang seperti meja dan kursi, kenop/gagang pintu, sakelar, keran, tuas flush toilet, toilet, meja kasir, mesin penghitung uang/kasir, lantai;
 - pengaturan area dan pelayanan pembersihan barang milik tamu dengan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan memenuhi kelaikani, secara aman, di area pintu masuk;
 - pengaturan pembersihan barang-barang yang dibeli sebelum diserahkan kepada tamu dengan cairan pembersih yang aman dan sesuai;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- c) penyediaan fasilitas/sarana kebersihan, yang mencakup:
- sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) atau *hand sanitizer* di pintu masuk dan tempat lain yang mudah diakses tamu;
 - kamar mandi/toilet yang bersih, kering, tidak berbau; fasilitas air beroperasi dengan baik, dibersihkan setelah digunakan;
 - tempat sampah tertutup dengan jumlah yang cukup dan dibersihkan tepat waktu;
- d) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kebersihan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

K.1.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Sumber daya manusia tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh memenuhi kondisi sebagai berikut:

- karyawan yang beraktivitas di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh melaksanakan imbauan untuk mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- karyawan yang bertugas mengelola kebersihan mematuhi dan melaksanakan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pengelolaan kebersihan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

K.1.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh memenuhi kondisi sebagai berikut:

- mencuci tangan dengan sabun/*hand sanitizer*;
- bersedia untuk barang miliknya dibersihkan dengan cara yang aman, menggunakan disinfektan/cairan pembersih lain yang aman dan sesuai, sebelum masuk ke area pelayanan makan dan minum;
- menggunakan toilet dengan menjaga agar tetap higienis, bersih, kering, dan tidak bau setelah digunakan;
- membuang sampah pada tempatnya.

K.2 Dimensi kesehatan

K.2.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pelaksanaan kesehatan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh yang mencakup area publik, tempat ibadah, toilet umum dan karyawan, loker;
 - pengaturan menjaga jarak minimal 1 m;
 - pengaturan jalur masuk dan keluar tamu untuk menjaga jarak aman;
 - pengaturan pembatasan jumlah tamu di dalam area tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh untuk menghindari kerumunan;
 - pengaturan tidak ada kerumunan pada setiap aktivitas yang berlangsung di dalam dan sekitar tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh;
 - pengaturan kewajiban vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin bagi pengelola, pekerja dan pengunjung sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
 - pemeriksaan suhu tubuh untuk pengunjung, apabila ditemukan pengunjung dengan suhu $\geq 37,3$ °C (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) dan/atau memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas maka tidak diperkenankan masuk;
 - pengaturan larangan masuk bagi karyawan yang memiliki riwayat kontak dengan orang terkena wabah penyakit;
 - mekanisme penanganan kondisi darurat kesehatan, khususnya bagi tamu yang mengalami gangguan Kesehatan berupa demam (suhu $\geq 37,3$ °C), tenggorokan, dan/atau sesak napas ketika beraktivitas di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh;
 - pengaturan untuk menjaga kualitas udara dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk, pembersihan filter pendingin ruangan secara berkala;
- b) penyediaan informasi terkini serta imbauan dan instruksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah terkait wabah penyakit di wilayahnya;
- c) penyediaan informasi dan imbauan tertulis untuk:
 - tidak berjabat tangan;

- hindari menyentuh bagian wajah, terutama mata, hidung, dan mulut;
 - memakai masker sesuai standar dengan benar;
 - menerapkan etika bersin dan batuk;
 - selalu mengonsumsi makanan sehat dan vitamin.
- d) penyediaan fasilitas/sarana kesehatan, yang mencakup:
- aplikasi peduli lindungi atau aplikasi lain yang relevan, milik sendiri atau terintegrasi dengan pengelola tempat lain;
 - peralatan dan perlengkapan kesehatan, seperti masker, sarung tangan, peralatan pengukur suhu tubuh, obat-obatan untuk P3K, penanda khusus untuk menjaga jarak aman 1 m, tempat sampah tertutup;
 - tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh yang bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
- e) penyediaan sistem pembayaran secara tunai/nontunai untuk mengurangi penyebaran wabah penyakit melalui uang;
- f) koordinasi intensif untuk penanganan kondisi darurat dengan Dinas Kesehatan, Satuan Tugas Kesehatan Daerah, dan/atau fasilitas pelayanan Kesehatan;
- g) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kesehatan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh;

K.2.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh memenuhi kondisi sebagai berikut:

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- memiliki suhu tubuh normal;
- dalam kondisi sehat (tidak demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- memakai alat pelindung diri sesuai keperluan, seperti masker sesuai standar dengan benar dan/atau sarung tangan;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- menggunakan pakaian khusus yang bersih saat bekerja;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada dan sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- melaporkan kondisi kesehatan kepada pimpinan jika merasakan gangguan Kesehatan (demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, dan/atau sesak napas);
- mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kesehatan yang berlaku di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

K.2.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh memenuhi kondisi sebagai berikut:

SNI 9042:2021

- telah mendapat vaksin dan menunjukkan bukti/sertifikat vaksin sesuai ketentuan penanggulangan wabah penyakit yang sedang terjadi dan/atau memperbarui informasi melalui aplikasi terkait vaksin;
- bersedia untuk diukur suhu tubuh oleh petugas untuk memastikan kondisi Kesehatannya;
- memakai masker sesuai standar dengan benar;
- menjaga jarak aman minimal 1 m;
- memberi salam dengan mengatupkan kedua telapak tangan di dada dan sejenisnya sebagai pengganti berjabat tangan;
- melakukan reservasi melalui telepon, media sosial, atau media daring lainnya.

K.3 Dimensi keselamatan

K.3.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai pelaksanaan keselamatan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh;
- b) penyediaan informasi dan imbauan tertulis tentang pelaksanaan keselamatan yang diperlukan, mengenai:
 - mekanisme penyelamatan diri dari bencana alam;
 - mekanisme penyelamatan diri dari kebakaran;
 - peta lokasi titik kumpul yang aman pada tempat yang mudah dibaca;
 - peta jalur evakuasi pada tempat yang mudah dibaca;
 - nomor telepon penting, seperti: pemadam kebakaran, kantor polisi terdekat, fasilitas pelayanan kesehatan terdekat;
- c) penyediaan fasilitas/sarana keselamatan, yang mencakup:
 - kotak P3K yang dilengkapi perlengkapan penanganan kecelakaan;
 - alat pemadam kebakaran yang memenuhi kelaikan, disertai penjelasan tentang cara penggunaannya;
 - alat komunikasi yang berfungsi dengan baik;
- d) koordinasi intensif untuk penanganan kondisi darurat Keselamatan dan keamanan, dengan Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Dinas Pemadam Kebakaran, dan/atau kepolisian setempat untuk pembentukan tim/penunjukkan personal siaga bencana, latihan kesiapsiagaan berkala, dan penanganan kondisi darurat keselamatan dan keamanan;
- e) pemantauan dan evaluasi penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan keselamatan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

K.3.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan yang bertugas mengelola keselamatan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan keselamatan yang berlaku di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

K.3.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh mendapatkan informasi dengan mudah tentang jalur evakuasi dan lokasi titik kumpul.

K.4 Dimensi kelestarian lingkungan

K.4.1 Kriteria manajemen/tata kelola

Manajemen/tata kelola tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh mengatur:

- a) penerapan kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja mengenai:
 - pemanfaatan air secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemanfaatan sumber energi, seperti listrik dan/atau gas, secara efisien dan sehat dalam rangka menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem;
 - pemilahan sampah organik dan nonorganik, dan limbah medis yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
 - pengolahan limbah cair yang dilakukan secara tuntas, sehat, dan ramah lingkungan;
- b) pemantauan dan evaluasi kebijakan, prosedur dan/atau petunjuk kerja pelaksanaan kelestarian lingkungan di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh;

K.4.2 Kriteria kesiapan sumber daya manusia

Karyawan mematuhi dan melaksanakan mekanisme aturan kelestarian lingkungan yang berlaku di tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh.

K.4.3 Kriteria partisipasi tamu

Tamu tempat penjualan cenderamata dan oleh-oleh mendapatkan informasi untuk mendukung upaya penggunaan barang ramah lingkungan.

Lampiran L
(informatif)

Pembuktian pemenuhan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata

L.1 Evaluasi

L.1.1 Seleksi

L.1.1.1 Dalam melakukan kegiatan seleksi harus dipastikan bahwa seluruh informasi terkait tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata telah memenuhi ketentuan standar ini.

L.1.1.2 Seleksi dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh informasi tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata tersedia dan sesuai dengan ketentuan standar sebelum dilakukan kegiatan determinasi.

L.1.1.3 Evaluasi dilakukan dengan menetapkan rencana evaluasi, minimal mencakup tujuan, waktu, durasi, lokasi, tim, metode, dan agenda evaluasi terhadap tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata.

L.1.1.4 Perencanaan evaluasi harus mencakup kegiatan evaluasi pada jam operasional atau jam sibuk kegiatan di tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata, untuk melihat kondisi kegiatan pada saat operasional.

L.1.2 Determinasi

L.1.2.1 Determinasi dilakukan dengan cara inspeksi dan audit.

L.1.2.2 Inspeksi dilakukan terhadap fasilitas tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata sesuai dengan ketentuan standar ini.

L.1.2.3 Audit dilakukan terhadap kepatuhan penerapan persyaratan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan sesuai standar ini.

L.1.2.4 Hasil determinasi yang memerlukan tindakan perbaikan harus didokumentasikan.

L.1.2.5 Seluruh tindakan harus dilakukan bila tidak memenuhi persyaratan standar ini.

L.1.2.6 Bukti pemenuhan persyaratan berupa sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh pihak ketiga yang melakukan kegiatan pemeriksaan kesesuaian. Sertifikat kesesuaian berlaku selama 3 (tiga) tahun setelah diterbitkan, dan paling sedikit harus memuat:

- nomor sertifikat atau identifikasi unik lainnya;
- nama dan alamat pihak ketiga;
- nama dan alamat pengelola tempat penyelenggaraan dan pendukung kegiatan pariwisata;
- nomor atau identifikasi lain yang mengacu ke perjanjian pihak ketiga;
- pernyataan kesesuaian terhadap ketentuan standar ini;
- status akreditasi atau pengakuan pihak ketiga;

- tanggal penerbitan sertifikat dan masa berlakunya, serta riwayat sertifikat; dan
- tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personel yang bertindak atas nama Lembaga pihak ketiga sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

L.1.2.7 Penandaan dilakukan sesuai peraturan perundangan.

L.2 Pengawasan

Pengawasan dilakukan oleh pihak ketiga paling lama 1 (satu) tahun sekali, melalui kegiatan inspeksi dan audit.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis perumus SNI

Komite Teknis 03-09, *Manajemen Pariwisata*

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua : Mukhlis
Wakil Ketua : Agus Priyono
Sekretaris : Anna Melianawati
Anggota : 1. Mugiyanto
2. Retno Kusumayanti
3. Taufik A Wumu
4. Jaya Purnawijaya Alibasa
5. Heru Sutadi
6. Sularsi
7. Herliana Dewi
8. Yani Adriani

[3] Konseptor Rancangan SNI

Tim Gugus Kerja Komite Teknis 03-09, Manajemen Pariwisata

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Pengembangan Standar Infrastruktur, Penilaian Kesesuaian, Personal dan Ekonomi Kreatif
Badan Standardisasi Nasional