

## รายการตรวจสอบทั่วไปของโควิด-19 ของ Cal/OSHA สำหรับร้านอาหาร บาร์ และร้านขายไวน์

วันที่ 2 กรกฎาคม 2020

รายการตรวจสอบนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยร้านอาหาร บาร์ และร้านขายไวน์ในการนำแผนงานมาใช้เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโควิด-19 ในสถานที่ทำงานและเป็นส่วนเสริมสำหรับ[แนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหาร บาร์ และร้านขายไวน์](#) รายการตรวจสอบนี้เป็นบทสรุปและมีการเขียนย่อสำหรับบางส่วนของแนวทาง ทำความคุ้นเคยกับคำแนะนำก่อนใช้รายการตรวจสอบนี้



### เนื้อหาของแผนเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน

- ☐ ผู้รับผิดชอบในการนำแผนดังกล่าวไปใช้
- ☐ การประเมินความเสี่ยงและมาตรการที่จะนำมาเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของไวรัส
- ☐ การใช้หน้ากากอนามัยตาม[แนวทางของ CDPH](#)
- ☐ การฝึกอบรมและการสื่อสารกับผู้ปฏิบัติงานและตัวแทนผู้ปฏิบัติงานตามแผน
- ☐ กระบวนการตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบและเอกสารและแก้ไขข้อบกพร่อง
- ☐ กระบวนการเพื่อตรวจสอบเคสผู้ติดเชื้อโควิด การแจ้งเตือนหน่วยงานสุขภาพท้องถิ่น และการระบุและแยกผู้ติดต่อที่ทำงานอย่างใกล้ชิดของผู้ปฏิบัติงานที่ติดเชื้อ
- ☐ มาตรการเมื่อสถานที่ทำงานมีการระบาดของโรคตาม[แนวทางของ CDPH](#)



### หัวข้อการฝึกอบรมพนักงาน

- ☐ ข้อมูลเกี่ยวกับ[โควิด-19](#) การป้องกันการแพร่กระจายและผู้ที่มีความเสี่ยงเป็นพิเศษ
- ☐ การตรวจคัดกรองตนเองที่บ้าน รวมถึงการตรวจสอบอุณหภูมิและ/หรืออาการตาม[แนวทางของ CDC](#)
- ☐ ความสำคัญของการไม่มาทำงานหากผู้ปฏิบัติงานมีอาการของโควิด-19 ตามที่ CDC ระบุ เช่น ไอ มีไข้ หายใจลำบาก หนาวสั่น ปวดกล้ามเนื้อ ปวดศีรษะ เจ็บคอ การสูญเสียรสชาติหรือกลิ่นใหม่ คัดจมูกหรือน้ำมูกไหล คลื่นไส้หรืออาเจียน หรือท้องเสีย หรือหากผู้ปฏิบัติงานหรือบุคคลที่พวกเขาติดต่อด้วยได้รับการวินิจฉัยว่าเป็นโรคโควิด-19
- ☐ เพื่อกลับไปทำงานหลังจากได้รับการวินิจฉัยโควิด-19 ก็ต่อเมื่อหลังจาก 10 วันตั้งแต่เริ่มมีอาการและไม่มีไข้ นาน 72 ชั่วโมง
- ☐ เมื่อต้องพบแพทย์
- ☐ ความสำคัญของการล้างมือ
- ☐ ความสำคัญของการเว้นระยะห่างทางกายภาพทั้งที่ทำงานและนอกเวลาทำงาน
- ☐ การใช้ผ้าที่เหมาะสมครอบคลุมใบหน้า รวมทั้งข้อมูลใน[แนวทางของ CDPH](#)
- ☐ ข้อมูลเกี่ยวกับผลประโยชน์การลาแบบไม่รับค่าจ้าง รวมถึง [Families First Coronavirus Response Act](#) และผลประโยชน์ตอบแทนของผู้ปฏิบัติงานภายใต้คำสั่ง [Executive Order N-62-20](#) ของผู้ว่าราชการในขณะที่ยังไม่มีผล
- ☐ ฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานอิสระ ชั่วคราว หรือผู้ปฏิบัติงานตามสัญญาจ้างหรืออาสาสมัครตามนโยบายที่กล่าวนี้และให้แน่ใจว่ามีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่จำเป็น



## มาตรการควบคุมและการคัดกรอง

- ☐ การตรวจคัดกรองอาการและ/หรือการตรวจสอบอุณหภูมิ
- ☐ สนับสนุนให้คนงานที่ป่วยหรือแสดงอาการของโควิด-19 อยู่บ้าน
- ☐ ส่งเสริมการล้างมือบ่อย ๆ และใช้น้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับมือ
- ☐ ให้และให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติงานใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่จำเป็นทั้งหมด
- ☐ พิจารณาจัดหาถุงมือเพื่อเป็นส่วนเสริมกับการล้างมือบ่อย ๆ สำหรับงาน เช่น การขนถ่ายสินค้าที่มีการสัมผัสร่วมกัน หรือการดำเนินการคัดกรองอาการ ควรสวมถุงมือเมื่อดำเนินการสัมผัสสิ่งของที่ปนเปื้อนของเหลวในร่างกาย
- ☐ จัดหาถุงมือและผ้ากันเปื้อนแบบใช้แล้วทิ้งให้แก่งาน สำหรับจัดการงานอาหารที่สกปรกหรือยุ่งยาก และเปลี่ยนใหม่บ่อย ๆ
- ☐ จัดหาผ้ากันเปื้อนและอุปกรณ์ป้องกันดวงตาและใบหน้าของเหลวและละอองซึมผ่านไม่ได้ให้แก่งานล้างจาน เปลี่ยนและ/หรือฆ่าเชื้อโรคบ่อย ๆ ตามความเหมาะสม
- ☐ เตือนประชาชนว่าพวกเขาควรใช้หน้ากากอนามัย/อุปกรณ์ปิดบังใบหน้า ระหว่างที่ไม่ได้รับประทานอาหารหรือเครื่องดื่ม และรักษาระยะห่างทางกายภาพ ล้างมือบ่อย ๆ ใช้เจลทำความสะอาดมือ และไม่สัมผัสใบหน้าของตนเอง
- ☐ จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับปิดครอบใบหน้าให้แกลูกค้าที่ไม่ได้พกมาด้วย
- ☐ แสดงกฎสำหรับลูกค้าและบุคลากรไว้บริเวณทางเข้า



## ระเบียบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

- ☐ ทำความสะอาดพื้นที่การจราจรสูง
- ☐ หมั่นฆ่าเชือบนพื้นผิวที่จับบ่อยและพื้นผิวที่ลูกค้าสัมผัสบ่อย ๆ
- ☐ ทำความสะอาดพื้นผิวที่สามารถสัมผัสได้ระหว่างกะหรือระหว่างผู้ใช้ แล้วแต่ความบ่อยครั้ง
- ☐ จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่ต่าง ๆ เช่น ห้องรับประทานอาหารและห้องซิมอาหาร บริเวณบาร์ จุดให้บริการแขก และห้องครัว รวมทั้งน้ำยาทำความสะอาดมือ และผ้าเช็ดทำความสะอาด ทั้งนี้ ให้หมั่นตรวจสอบว่า ผ้า น้ำยาและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หมดหรือไม่
- ☐ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสถานที่เก็บวัสดุสุขอนามัยยังคงใช้งานได้และมีเพียงพอตลอดเวลา
- ☐ ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุมัติเพื่อกำจัดโควิด-19 ที่อยู่ในรายการอนุมัติจาก [หน่วยงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม \(EPA\)](#) และฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอันตรายทางเคมี คำแนะนำการใช้ผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดการระบายอากาศ และข้อกำหนดของ Cal/OSHA และ [วิธีการทำความสะอาดเพื่อความปลอดภัยจากโรคหอบหืด](#) ของ CDC
- ☐ ปฏิบัติตามกฎหมายที่มีอยู่เกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับการทำความสะอาด (นอกเหนือจากการฆ่าเชื้อ) พื้นผิวสัมผัสอาหาร
- ☐ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบน้ำทั้งหมดมีความปลอดภัยสำหรับการใช้เพื่อลดความเสี่ยงของโรคลีเจียนแนร์
- ☐ ให้ความรู้ผู้ปฏิบัติงานที่จะใช้ในการทำความสะอาดระหว่างการเปลี่ยนกะ โดยพิจารณาการว่าจ้างบริษัททำความสะอาดที่เป็นบุคคลภายนอก
- ☐ ติดตั้งอุปกรณ์แฮนด์ฟรีถ้าเป็นไปได้
- ☐ เปิดหน้าต่าง และพิจารณาการอัปเดตเพื่อปรับปรุงการกรองอากาศและการระบายอากาศ
- ☐ ทำความสะอาดพื้นโดยใช้เครื่องดูดฝุ่นที่มีตัวกรอง HEPA หรือวิธีการอื่น ๆ ที่ไม่กระจายเชื้อโรคไปในอากาศ
- ☐ จัดให้มีเมนูทางเลือก เช่น เมนูกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง กระดาษเช็ดมือที่ไร้การสัมผัสหรือกระดาษไวท์บอร์ด หรือเมนูดิจิทัลที่ลูกค้าสามารถดูบนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ได้

- ☐ จัดให้มีหมายเลขติดตามคำสั่งซื้อ/หมายเลขโต๊ะแบบใช้แล้วทิ้ง หรือที่ฆ่าเชื้อได้ก่อนและหลังการใช้ของลูกค้า
- ☐ จัดให้มีการจัดโต๊ะ (ผ้าเช็ดปาก, มิด, เครื่องแก้ว ฯลฯ) ให้แก่ลูกค้าเท่าที่จำเป็น
- ☐ จัดหาเครื่องปรงรสแบบใช้ร่วมกันบนโต๊ะอาหารเท่าที่จำเป็นเท่านั้น หรือจัดเตรียมภาชนะสำหรับเสิร์ฟแบบจานเดียว
- ☐ ห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ไว้ล่วงหน้าในผ้าเช็ดปาก และจัดเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด
- ☐ ชำระล้าง ล้างน้ำ และฆ่าเชื้อสิ่งของของลูกค้าที่นำกลับมาใช้ใหม่อย่างถูกต้อง และเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้ห่างจากลูกค้าและบุคลากรจนกว่าจะพร้อมสำหรับการใช้งานครั้งใหม่
- ☐ จัดเตรียมภาชนะแบบห่อกลับบ้านไว้เฉพาะกรณีที่ได้รับคำขอเท่านั้น และลูกค้าต้องเป็นผู้เทอาหารใส่ภาชนะเอง
- ☐ ถอดผ้าปูโต๊ะออกจากโต๊ะรับประทานอาหาร และใส่ไว้ในในถุงที่ปิดสนิท แล้วจึงนำออกจากพื้นที่รับประทานอาหาร
- ☐ ทำความสะอาดสถานที่รับประทานอาหาร/เครื่องดื่มของลูกค้าทุกครั้งหลังการใช้อย่างหมดจด
- ☐ พิจารณาใช้ผ้าคลุมที่นั่งแบบใช้แล้วทิ้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งบนพื้นผิวที่มีรูพรุน โดยนำไปทิ้งและเปลี่ยนใหม่หลังการใช้งาน
- ☐ จัดเตรียมขนม ลูกอม ของว่าง และไม่จัมพ์ตามที่เป็นที่จำเป็นเท่านั้น อย่างว่างสิ่งของเหล่านี้หรือรายการอื่น ๆ เช่น เกม ทิ้งไว้
- ☐ จัดให้มีเจลทำความสะอาดมือที่ทางเข้าสำหรับลูกค้าและพนักงาน และพื้นที่ติดต่อ



## แนวทางการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล

- ☐ สนับสนุนให้แขกใช้ที่นั่งภายนอกอาคาร และบริการรับของในวันเดียวกับที่สั่ง
- ☐ จัดเตรียมทางเลือกในการบริการช้อปปิ้งบ้าน จัดส่งอาหาร และขับรถมารับอาหารให้แก่ลูกค้า ใช้แนวทางการจัดส่งและรับสินค้าแบบไม่มีการติดต่อสัมผัสกัน
- ☐ ส่งเสริมให้ลูกค้าจองและการนัดหมายล่วงหน้า
- ☐ ขอให้ลูกค้ารอในรถยนต์ระหว่างการเตรียมโต๊ะ และแจ้งให้พวกเขาทราบเมื่อทุกสิ่งพร้อมแล้วผ่านทางโทรศัพท์มือถือ หลีกเลี่ยงการใช้ "ออด"
- ☐ ปรับระเบียบเกี่ยวกับจำนวนผู้ใช้บริการสูงสุด และใช้มาตรการกับผู้ปฏิบัติงานและลูกค้าเพื่อให้เว้นระยะห่างทางร่างกายอย่างน้อยหกฟุต เช่น ปรับพื้นที่ใหม่ ใช้แผ่นกั้น หรือตัวชี้นำภาพ (เช่น เครื่องหมายบนพื้น เทปสี หรือสัญญาณ เพื่อระบุจุดที่ผู้ปฏิบัติงานควรยืน)
- ☐ ติดตั้งเครื่องกีดขวางในพื้นที่ที่การรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตทำได้ยาก
- ☐ ทำเครื่องหมายอย่างชัดเจนบนพื้นที่ผู้คนต่อคิว เพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพให้เหมาะสม
- ☐ ใช้อุปกรณ์เปิดค้างประตู หรือประตูอัตโนมัติ หากเป็นไปได้ กำหนดทิศทางการสัญจรในห้องโถงและทางเดิน
- ☐ นำโต๊ะและเก้าอี้ออกจากพื้นที่รับประทานอาหาร ใช้ตัวชี้นำภาพเพื่อแสดงให้เห็นว่า ไม่มีโต๊ะและเก้าอี้ดังกล่าวให้บริการ หรือติดตั้งเพล็กซ์ิกลาส (Plexiglas) หรือเครื่องกีดขวางอื่น ๆ เพื่อใช้แยกลูกค้าให้ออกห่างจากกัน
- ☐ ปิดที่นั่งในบาร์ปิดเพื่อให้พนักงานสามารถรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตจากลูกค้าในทุกบริเวณหลังบาร์
- ☐ ให้ลูกค้าสั่งอาหารที่โต๊ะแทนการสั่งที่หน้าบาร์ และจัดส่งอาหารไปที่โต๊ะ หากลูกค้าจำเป็นต้องสั่งที่บาร์ ให้ปรับแต่งพื้นที่ใหม่เพื่อให้สามารถรักษาระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างบาร์เทนเดอร์และพนักงานอื่น ๆ ได้
- ☐ จำกัดจำนวนลูกค้าที่โต๊ะเดียว
- ☐ อย่าใช้ที่นั่งแบบเปิด
- ☐ สมาชิกทุกคนในกลุ่มลูกค้าต้องแสดงตัวก่อนไปยังที่นั่ง และพนักงานจะต้องนำลูกค้าทั้งกลุ่มมาที่โต๊ะในครั้งเดียว
- ☐ ปรับระดับเสียงเพลงเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถรักษาระยะห่างจากลูกค้าเพื่อฟังคำสั่งอาหารได้

- ☐ ใช้กระบวนการตัดสินใจในช่วงเวลาที่ลูกค้าหนาแน่นมากที่สุด รวมถึงมีพนักงานที่ทำหน้าที่แจ้งเตือนลูกค้าให้เว้นระยะห่างทางกายภาพ
- ☐ จำกัดจำนวนพนักงานที่ให้บริการกลุ่มลูกค้าหรือลูกค้าแต่ละราย
- ☐ ส่งเสริมการใช้บัตรเครดิตและระบบการชำระเงินแบบไร้การสัมผัส การชำระเงินด้วยเงินสดด้วยจำนวนเงินที่พอดีกับค่าใช้จ่าย
- ☐ อย่าให้ลูกค้านั่งที่โต๊ะ หากพวกเขาไม่สามารถเว้นระยะห่างหลุดจากบริเวณที่พนักงานทำงาน และพื้นที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- ☐ ปรับการประชุมแบบตัวต่อตัว หากจำเป็น เพื่อให้แน่ใจว่ามีการรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- ☐ สับหลักเวลาพักของพนักงาน โดยเป็นไปตามระเบียบค่าจ้างและระเบียบชั่วโมงการทำงาน ถ้าจำเป็น
- ☐ ปรับแต่ง จำกัด หรือปิดพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ห้องพักรักพนักงาน โดยให้จัดเตรียมพื้นที่สำรองไว้ในบริเวณที่สามารถเว้นระยะห่างทางกายภาพได้ และพยายามอย่าให้พนักงานรวมกลุ่มกัน
- ☐ ปรับแต่งพื้นที่ใหม่เพื่อให้มีระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างผู้ที่รับประทานอาหาร การทำงาน และการเคลื่อนผ่านพื้นที่
- ☐ จัดรูปแบบห้องครัวใหม่ หรือดำเนินการเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพในพื้นที่ดังกล่าวที่เป็นไปได้
- ☐ ห้ามดำเนินการกิจกรรมที่ส่งเสริมการเคลื่อนไหวและการใช้สิ่งของร่วมกัน เช่นคาราโอเกะ ไอโฟนไมค์ เกม การเดินเล่นในผ้า ฯลฯ
- ☐ ห้ามดำเนินการบริการและกิจกรรมที่มีความเสี่ยงที่เพิ่มขึ้นของการปนเปื้อนจากใช้สิ่งของร่วมกันและการกระเด็น
- ☐ ปิดพื้นเต็นท์และหยุดการแสดงที่ส่งเสริมการชุมนุมเป็นกลุ่มใหญ่

## ข้อพิจารณาเพิ่มเติมสำหรับห้องชิม

- ☐ จัดให้มีแก้วที่สะอาดสำหรับการชิมแต่ละครั้ง
- ☐ จัดให้มีถ้วยแบบใช้แล้วทิ้งให้กับแขกแต่ละรายแทนการใช้ถ้วยกลางหรือภาชนะสำหรับบ้านทั้ง
- ☐ ห้ามให้คอกวนเครื่องดื่มสัมผัสกับภาชนะ เช่น ถ้วย แก้ว ฯลฯ ระหว่างที่เทไวน์ เปียร์ หรือสุรา
- ☐ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเวลานัดหมายกลุ่มชิมไม่ทับซ้อนกัน
- ☐ จัดทัวร์ที่รวมบุคคลจากหลายครัวเรือนเป็นกลุ่มทัวร์เดียวกัน
- ☐ ไกด์ทัวร์ต้องรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตจากลูกค้า/ผู้เยี่ยมชม

