

คำแนะนำด้าน อุตสาหกรรม เกี่ยวกับ โควิด-19:

ร้านจำหน่ายไวน์และห้องชิม ไวน์

24 พฤศจิกายน 2020

คำแนะนำนี้ออกแบบเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับภาค
ธุรกิจและกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งได้เปิด
ทำการในระดับรัฐ อย่างไรก็ตาม เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
ในห้องถิ่นอาจนำกฎระเบียบที่เข้มงวดมากขึ้นมาปรับ
ใช้ตามสภาวะทางระบาดวิทยาในห้องถิ่น ดังนั้นนายจ้าง
ควรตรวจสอบนโยบายในระดับท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับ
การเปิดดำเนินงาน

ภาพรวม

เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2020 เจ้าหน้าที่สาธารณสุขของรัฐและผู้อำนวยการสำนักงานสาธารณสุขของรัฐแคลิฟอร์เนียได้ออกคำสั่งที่มีข้อกำหนดให้ประชาชนชาวแคลิฟอร์เนียส่วนใหญ่อยู่บ้านเพื่อยับยั้งการแพร่กระจายโรคโควิด-19 ในหมู่ประชากร

ผลกระทบของโรคโควิด-19 ต่อสุขภาพของชาวแคลิฟอร์เนียยังไม่เป็นที่ทราบทั้งหมด รายงานความเจ็บป่วยมีตั้งแต่อาการน้อยมาก (บางคนไม่มีอาการ) ไปจนถึงขั้นเจ็บป่วยรุนแรงที่อาจส่งผลให้เสียชีวิต คนบางกลุ่ม ซึ่งรวมถึงผู้มีอายุ 65 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีโรคประจำตัวร้ายแรง เช่น โรคหัวใจ หรือโรคปอด หรือโรคเบาหวาน มีความเสี่ยงสูงที่จะเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลและเกิดภาวะแทรกซ้อนร้ายแรง การแพร่เชื้อมีโอกาสเกิดได้มากที่สุดเมื่อบุคคลมีสัมผัสใกล้ชิดหรืออยู่ในพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทไม่ดีกับผู้ติดเชื้อ แม้ว่าผู้ที่ติดเชื้อจะไม่มีอาการใดหรือยังไม่มีอาการ

ข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับจำนวนและอัตราของโควิด-19 โดยกลุ่มอุตสาหกรรมหรือกลุ่มอาชีพ รวมถึงในหมู่พนักงานโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญ ยังไม่มีการสรุปในขณะนี้ มีการระบาดหลายครั้งในสถานที่ทำงานหลายต่อหลายแห่ง แสดงให้เห็นว่าพนักงานมีความเสี่ยงที่จะได้รับหรือแพร่กระจายเชื้อโควิด-19 ตัวอย่างของสถานที่ทำงานเหล่านี้รวมถึงโรงพยาบาล สถานการดูแลระยะยาว เรือนจำ โรงงานผลิตอาหาร คลังสินค้า โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ ร้านอาหาร และร้านขายของชำ

เนื่องจากคำสั่งให้หยุดอยู่บ้านได้รับการแก้ไขแล้ว จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องดำเนินการตามขั้นตอนทั้งหมดที่เป็นไปได้ เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของพนักงานและประชาชน

หลักปฏิบัติสำคัญในการป้องกันได้แก่:

- ✓ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการระบายอากาศที่เพียงพอในทุกพื้นที่
- ✓ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- ✓ ให้พนักงาน (ที่ไม่จำเป็นต้องมีการป้องกันระบบทางเดินหายใจ) และลูกค้า ใช้อุปกรณ์ป้องกันใบหน้า
- ✓ ล้างมือบ่อย ๆ และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำ
- ✓ การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับองค์ประกอบเหล่านี้และอื่น ๆ ของแผนการป้องกันโควิด-19

นอกจากนี้ สิ่งจำเป็นอย่างยิ่งคือต้องจัดทำขั้นตอนที่เหมาะสมเพื่อแจ้งกรณีมีผู้ป่วยรายใหม่ในที่ทำงาน และเมื่อระบุตัวผู้ป่วยได้แล้วก็จะรีบเข้าไปจัดการอย่างรวดเร็ว และทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่จะหยุดการแพร่กระจายของไวรัส

จุดประสงค์

เอกสารนี้ให้คำแนะนำสำหรับร้านจำหน่ายไวน์และห้องชิมไวน์ที่**ไม่ได้ให้บริการอาหาร** ร้านจำหน่ายไวน์ที่ให้บริการร้านอาหารและจำหน่ายอาหารหลัก (ตามคำแนะนำที่ออกโดยกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐแคลิฟอร์เนีย รวมถึง**คำแนะนำเกี่ยวกับสิ่งที่ถือว่าเป็นอาหาร**) ต้องเป็นไปตามคำแนะนำสำหรับร้านอาหาร คำแนะนำนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยและสะอาดสำหรับพนักงานและลูกค้า ธุรกิจต้องระบุและเฝ้าติดตามระดับความเสี่ยงของเทศมณฑลที่ตนประกอบกิจการอยู่ และปรับเปลี่ยนตามความจำเป็นของธุรกิจของตน:

- **สีม่วง – แพรอย่างกว้างขวาง – ระดับ 1:** อนุญาตให้ปฏิบัติงานภายนอกอาคารได้เท่านั้น และผู้ดำเนินการต้องปฏิบัติตามประกาศแก้ไขในคำแนะนำฉบับนี้ นักแสดงต้องเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลจากผู้ชมและนักแสดงคนอื่น นักแสดงที่ร้องเพลง ตะโกน เล่นเครื่องดนตรีเป่า หรือทำกิจกรรมที่คล้ายกันโดยไม่มีหน้ากากปิดจมูกและปากจะต้องรักษาระยะห่างจากผู้ชมอย่างน้อยสิบสองฟุต อาจจำเป็นต้องมีการแก้ไขเพิ่มเติมสำหรับการแสดง ตามคำแนะนำสำหรับการแสดงสดซึ่งมีกำหนดจัดแสดงในเวลาอันใกล้
- **สีแดง – หนาแน่น – ระดับ 2:** อนุญาตให้ปฏิบัติงานภายนอกอาคารเท่านั้น และต้องปฏิบัติตามประกาศแก้ไขในคำแนะนำฉบับนี้ นักแสดงต้องเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลจากผู้ชมและนักแสดงคนอื่น นักแสดงที่ร้องเพลง ตะโกน เล่นเครื่องดนตรีเป่า หรือทำกิจกรรมที่คล้ายกันโดยไม่มีหน้ากากปิดจมูกและปากจะต้องรักษาระยะห่างจากผู้ชมอย่างน้อยสิบสองฟุต อาจจำเป็นต้องมีการแก้ไขเพิ่มเติมสำหรับการแสดง ตามคำแนะนำสำหรับการแสดงสดซึ่งมีกำหนดจัดแสดงในเวลาอันใกล้
- **สีส้ม – ปานกลาง – ระดับ 3:** ทางการอนุญาตให้ปฏิบัติงานภายในอาคารได้ แต่ต้องจำกัดความจุของพื้นที่ไม่เกิน 25% หรือ 100 คนโดยเลือกเกณฑ์ที่น้อยกว่า ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามประกาศแก้ไขในคำแนะนำฉบับนี้เสมอ สำหรับการแสดงในร่ม นักแสดงต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และการแก้ไขเพิ่มเติมอื่นที่จำเป็นซึ่งจะสอดคล้องกับคำแนะนำสำหรับการแสดงสดซึ่งมีกำหนดจัดแสดงในเวลาอันใกล้ ในระหว่างพักการแสดง นักแสดงต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาและเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลระหว่างผู้ชมและนักแสดงคนอื่นเสมอ จะต้องมีการนับจำนวนนักแสดงให้ไม่เกินขีดจำกัดความจุภายในพื้นที่ว่าง
- **สีเหลือง – น้อยที่สุด – ระดับ 4:** ทางการอนุญาตให้ปฏิบัติงานภายในอาคารได้ แต่ต้องจำกัดความจุของพื้นที่ไม่เกิน 50% หรือ 200 คนโดยเลือกเกณฑ์ที่น้อยกว่า ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามประกาศแก้ไขในคำแนะนำฉบับนี้เสมอ สำหรับการแสดงในร่ม นักแสดงต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และการแก้ไขเพิ่มเติมอื่นที่จำเป็นซึ่งจะสอดคล้องกับคำแนะนำสำหรับการแสดงสดซึ่งมีกำหนดจัดแสดงในเวลาอันใกล้ ในระหว่างพักการแสดง นักแสดงต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาและเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลระหว่างผู้ชมและนักแสดงคนอื่นเสมอ จะต้องมีการนับจำนวนนักแสดงให้ไม่เกินขีดจำกัดความจุภายในพื้นที่ว่าง

หากต้องการดูข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับสถานะระดับของแต่ละเทศมณฑล โปรดไปที่ [Blueprint for a Safer Economy \(พิมพ์เขียวเพื่อเศรษฐกิจที่ปลอดภัยยิ่งขึ้น\)](#) โปรดทราบว่าหน่วยงานสาธารณสุขภายในท้องถิ่นอาจมีกฎเกณฑ์ที่เข้มงวดมากกว่ารวมทั้งมาตรการสั่งปิดที่แตกต่างกันออกไป ค้นหา**ข้อมูลประจำท้องถิ่นของเทศมณฑลของคุณ**

หมายเหตุ: ร้านจำหน่ายไวน์ควรอ้างอิง**คำแนะนำเกี่ยวกับโควิด-19** จากกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐแคลิฟอร์เนีย คำแนะนำทั้งหมดขึ้นอยู่กับสิทธิตามใบอนุญาต ABC สำหรับร้านจำหน่ายไวน์ ร้านจำหน่ายไวน์ที่มี "ห้องชิมไวน์" ให้บริการเท่านั้นที่สามารถจำหน่ายไวน์เพื่อดื่มในสถานที่ได้ ร้านจำหน่ายไวน์ยังต้องมีการดำเนินงานในอีกหลายด้านรวมถึงข้อเสนอเพื่อให้บริการอีกมากซึ่งมีอยู่ในคำแนะนำที่นอกเหนือจากนี้ บนเว็บไซต์ [Industry Guidance to Reduce Risk \(คำแนะนำสำหรับภาคธุรกิจเพื่อลดความเสี่ยง\)](#) และเว็บไซต์กรมควบคุม

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐแคลิฟอร์เนีย สถานประกอบการไม่สามารถเปิดการดำเนินงานเหล่านั้นได้จนกว่าจะได้รับอนุญาตตามพิมพ์เขียว และเมื่อจะขออนุญาตต้องทบทวนคำแนะนำเหล่านี้เพื่อนำระเบียบปฏิบัติที่เหมาะสมไปใช้กับการดำเนินงานทุกด้าน รวมถึง:

- บริการจำหน่ายอาหารหลักตามคำแนะนำจากกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐแคลิฟอร์เนีย (คำแนะนำสำหรับร้านอาหาร)
- การจำหน่ายไวน์และสุราเพื่อนำไปดื่มภายนอกร้าน (คำแนะนำสำหรับร้านค้าปลีก และคำแนะนำจากกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐแคลิฟอร์เนีย)
- การผลิตไวน์ (คำแนะนำสำหรับภาคการผลิต)

คำแนะนำนี้ไม่ได้มีไว้สำหรับคอนเสิร์ต การแสดง หรือสถานบันเทิงต่าง ๆ สถานประกอบการเหล่านั้นจะยังคงปิดต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาตให้กลับมาดำเนินการปรับปรุงต่อไปได้หรือเปิดเต็มรูปแบบตามคำสั่งเปิดหรือแนวทางโดยเฉพาะ

คำแนะนำนี้ไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อการเพิกถอนหรือยกเลิกสิทธิของพนักงานไม่ว่าจะเป็นทางกฎหมายระเบียบข้อบังคับหรือการต่อรองร่วม และไม่ครบถ้วนสมบูรณ์เนื่องจากยังไม่รวมคำสั่งด้านสุขภาพของเทศมณฑล และไม่ได้นำมาใช้แทนข้อบังคับของระดับด้านความปลอดภัยและที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพที่มีอยู่แล้ว อย่างเช่นข้อบังคับของ Cal/OSHA รวมถึงมาตรฐานชั่วคราวเพื่อใช้ในกรณีฉุกเฉิน ซึ่งอยู่ระหว่างพิจารณาแต่คาดว่าจะนำมาบังคับใช้เร็ว ๆ นี้¹ ติดตามข่าวสารล่าสุดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงคำแนะนำด้านสาธารณสุขและคำสั่งของรัฐ/ท้องถิ่นในขณะที่สถานการณ์โควิด-19 ยังคงดำเนินต่อไป Cal/OSHA มีคำแนะนำเพิ่มเติมที่ครบถ้วนบนเว็บเพจคำแนะนำทั่วไปในการปกป้องพนักงานจากโควิด-19 ออกโดย Cal/OSHA CDC มีข้อพิจารณาเพิ่มเติมสำหรับร้านอาหารและบาร์

การกำหนดให้ใช้น้ำกากอนามัย

อ่านคำแนะนำในการใช้น้ำกากอนามัยของ CDPH ซึ่งกำหนดให้ใช้น้ำกากอนามัยทั้งในกลุ่มคนทั่วไปและผู้ปฏิบัติงาน เมื่ออยู่นอกบ้านทุกแห่งทั้งในพื้นที่สาธารณะและสถานที่ทำงาน อ่านรายละเอียดที่ครบถ้วน รวมทั้งข้อกำหนดและข้อยกเว้นทั้งหมดของกฎเกณฑ์เหล่านี้ ซึ่งพบได้ในคำแนะนำนี้ และควรตรวจสอบเป็นประจำเพื่อรับทราบข้อมูลล่าสุด

เพื่อดูข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับสถานการณ์ของเทศมณฑล โปรดไปที่ Blueprint for a Safer Economy (พิมพ์เขียวเพื่อเศรษฐกิจที่ปลอดภัยยิ่งขึ้น) โปรดทราบว่าหน่วยงานสาธารณสุขภายในท้องถิ่นอาจมีกฎเกณฑ์ที่เข้มงวดมากกว่ารวมทั้งมาตรการสั่งปิดที่แตกต่างกันออกไป ค้นหาข้อมูลระดับท้องถิ่นของเทศมณฑลของคุณ



แผนการเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน

- สร้างแผนการป้องกัน COVID-19 ที่เป็นลายลักษณ์อักษรเฉพาะสถานที่ทำงานในทุกสถานที่ดำเนินการ ประเมินความเสี่ยงที่ครอบคลุมของพื้นที่ทำงานและงานทั้งหมดและกำหนดบุคคลในแต่ละสถานประกอบการเพื่อดำเนินการตามแผน
- บรรจุแนวทางในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH ไว้ในแผนการเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน และบรรจุนโยบายการจัดการช้อยกเว้นต่าง ๆ ไว้ด้วย
- ระบุนโยบายการติดต่อของหน่วยงานสาธารณสุขภายในห้องถิ่นซึ่งการดำเนินการตั้งอยู่ เพื่อสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับการระบาดของโควิด-19 ให้พนักงานหรือลูกค้าทราบ
- ฝึกอบรมและสื่อสารกับลูกจ้างและตัวแทนลูกจ้างถึงแผนการ และแจ้งแผนการให้ลูกจ้างและตัวแทนลูกจ้างได้รับทราบ
- ประเมินสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้สอดคล้องกับแผนและเอกสาร รวมถึงแก้ไขข้อบกพร่องที่พบเจอให้ถูกต้อง
- ตรวจสอบกรณีการเจ็บป่วยจากโควิด-19 และพิจารณาว่ามีปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำงานใดหรือไม่ ซึ่งอาจมีส่วนกระตุ้นให้เกิดความเสี่ยงของการติดเชื้อ ปรับปรุงแผนการตามความจำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการติดเชื้อเพิ่มเติม
- นำขั้นตอนปฏิบัติและระเบียบการที่จำเป็นมาใช้เมื่อเกิดการระบาดของโรคในที่ทำงาน โดยยึดตามคำแนะนำของ CDPH และคำสั่งหรือคำแนะนำจากสำนักงานอนามัยในเขตพื้นที่
- ระบุรายชื่อผู้ที่สัมผัสใกล้ชิดกับบุคคลที่ติดเชื้อ (อยู่ในระยะหกฟุตเป็นเวลาตั้งแต่ 15 นาทีขึ้นไปภายในช่วงเวลา 24 ชั่วโมง) และปฏิบัติตามขั้นตอนการกักตัวพนักงานซึ่งมีผลตรวจโควิด-19 เป็นบวกและผู้สัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อ
- แจ้งให้พนักงานทุกคน นายจ้างของพนักงานที่รับเหมาช่วง ซึ่งเป็นผู้ที่มีโอกาสติดเชื้อโควิด-19 ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรและ รายงานการแพร่ระบาดในสถานที่ทำงานต่อสำนักงานสาธารณสุขในเขตพื้นที่ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับความรับผิดชอบของนายจ้างภายใต้ [AB 685](#) (Chapter 84, Statutes of 2020) โปรดดูที่ [ข้อกำหนดการบังคับใช้และการรายงานนายจ้างฉบับปรับปรุง](#) จาก Cal/OSHA และ [คำถามจากนายจ้างเกี่ยวกับ AB 685](#) จาก CDPH
- **สำหรับการดำเนินงานกลางแจ้ง:** จัดทำแผนการป้องกันการเจ็บป่วยจากความร้อนที่มีประสิทธิภาพ โดยทำเป็นลายลักษณ์อักษรทั้งในภาษาอังกฤษและภาษาที่พนักงานส่วนใหญ่เข้าใจ ทุกไซต์งานต้องมีแผนนี้ไว้สำหรับพนักงาน ดู [หน้าการป้องกันการเจ็บป่วยจากความร้อนของ Cal/OSHA](#) ซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลที่รวบรวมคำถามที่พบบ่อย การสัมมนาทางเว็บ และตัวอย่างแผนที่เขียนไว้ องค์ประกอบของแผนป้องกันการเจ็บป่วยจากความร้อนจะต้องรวมถึง:
 - จัดให้มีจุดจ่ายน้ำดื่มแบบเคลื่อนที่ซึ่งเข้าถึงได้
 - จัดให้มีสถานที่หลบร้อนที่เข้าถึงได้
 - จัดให้มีการหยุดพักเพื่อคลายร้อน

- ขั้นตอนฉุกเฉินเพื่อรับมือกับกรณีเจ็บป่วยจากความร้อน
- ขั้นตอนรับมือกับความร้อนสูงเมื่ออุณหภูมิเกิน 95 องศา
- การตรวจสอบพนักงานที่อยู่ระหว่างปรับตัวให้ชินในระหว่างเกิดคลื่นความร้อน
- การฝึกอบรมเพื่อป้องกันความเจ็บป่วยจากความร้อนและอาการต่าง ๆ
- ปฏิบัติตามแนวทางด้านล่าง การไม่ดำเนินการดังกล่าวอาจทำให้เกิดความเจ็บป่วยในสถานที่ทำงาน ซึ่งอาจส่งผลให้การดำเนินงานต้องถูกปิดชั่วคราวหรือถูกจำกัด



หัวข้อการฝึกอบรมลูกจ้าง

- ข้อมูลเกี่ยวกับ โควิด-19 วิธีป้องกันไม่ให้แพร่กระจาย และ บุคคลใดมีความเสี่ยงสูงกว่า สำหรับความเจ็บป่วยรุนแรงหรือเสียชีวิต
- การตรวจคัดกรองตนเองที่บ้าน รวมถึงการวัดอุณหภูมิและ/หรือสังเกตอาการโดยใช้ คำแนะนำของ CDC
- ความสำคัญของการไม่มาทำงาน หาก:
 - หากลูกจ้างมีอาการของโควิด-19 ตาม คำอธิบายของ CDC เช่น มีไข้หรือหนาวสั่น ไอ หายใจถี่หรือหายใจลำบาก เมื่อยล้า ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อหรือตามร่างกาย ปวดศีรษะ อาการใหม่ของการสูญเสียรสชาติหรือกลิ่น เจ็บคอ คัดจมูกหรือน้ำมูกไหล คลื่นไส้ อาเจียน หรือท้องเสีย หรือ
 - หากพนักงานได้รับการวินิจฉัยว่ามีเชื้อโควิด-19 และยังไม่ได้ถูกปล่อยตัวจากการกักบริเวณ หรือ
 - หากภายใน 14 วันที่ผ่านมาพนักงานได้ติดต่อกับบุคคลที่ได้รับการวินิจฉัยว่าติดเชื้อโควิด-19 และถูกพิจารณาว่าอาจติดเชื้อที่อาจเกิดขึ้น (เช่น ยังคงถูกกักตัว)
- การกลับไปทำงานภายหลังลูกจ้างได้รับการวินิจฉัยว่าติดเชื้อโควิด-19 จะทำได้ก็ต่อเมื่อลูกจ้างหายดีตามเกณฑ์ของ แนวทางปฏิบัติของ CDPH เกี่ยวกับการกลับไปทำงานหรือโรงเรียนหลังจากการวินิจฉัยการติดเชื้อโควิด-19 เท่านั้น
- ควรไปพบแพทย์หากอาการรุนแรง รวมถึงอาการเจ็บหรือแน่นหน้าอกต่อเนื่อง รู้สึกสับสน หรือริมฝีปากหรือไบหนามีสีคล้ำ ข้อมูลล่าสุดและรายละเอียดเพิ่มเติมมีอยู่ใน เว็บเพจของ CDC
- ความสำคัญของการล้างมือด้วยสบู่และน้ำบ่อยครั้ง รวมถึงการฟอกสบู่และถูมือเป็นเวลา 20 วินาที (หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดมือที่มีแอลกอฮอล์ (แนะนำ) อย่างต่ำ 60% หรือผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของไฮโปฟรพานอลอย่างต่ำ 70% (หากสามารถเก็บให้พื้นมือเด็กได้) ในกรณีที่พนักงานไม่สามารถไปล้างมือที่อ่างหรือจุดล้างมือที่จัดเตรียมไว้ให้ได้ ตาม คำแนะนำของ CDC) ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดมือที่มี เมทานอล เนื่องจากมีความเป็นพิษสูงต่อทั้งเด็กและผู้ใหญ่
- ความสำคัญของการรักษาระยะห่างทางกายภาพ ทั้งที่ทำงานและนอกเวลาทำงาน (ดูหัวข้อระยะห่างทางกายภาพด้านล่าง)

- การใช้หน้ากากอนามัยที่เหมาะสมนั้นรวมถึง:
 - หน้ากากอนามัยให้การปกป้องผู้สวมใส่ได้ส่วนหนึ่งก็จริง แต่ไม่ได้ออกแบบตามมาตรฐานสำหรับการกรองอนุภาคที่มีไวรัส
 - หน้ากากป้องกันใบหน้าไม่อาจทดแทนความจำเป็นของการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลและการล้างมือให้บ่อย
 - อุปกรณ์ปกคลุมใบหน้าต้องคลุมจมูกและปาก
 - พนักงานควรล้างหรือฆ่าเชื้อที่มือก่อนและหลังการใช้หรือปรับหน้ากากอนามัยที่สวมใส่
 - หลีกเลี่ยงการสัมผัสดวงตา จมูก และปาก
 - ห้ามใช้หน้ากากอนามัยร่วมกับผู้อื่น และควรซักทำความสะอาดหรือทิ้งหลังจากเปลี่ยนกะทุกครั้ง
- ข้อมูลที่อยู่ในคำแนะนำในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH ได้ระบุถึงสถานการณ์ที่มีข้อบังคับและข้อยกเว้นของการสวมหน้ากากอนามัย รวมทั้งนโยบาย กฎการทำงาน และแนวทางปฏิบัติที่นายจ้างได้นำมาใช้เพื่อรับรองว่าทุกคนสวมใส่หน้ากาก นอกจากนี้แล้วก็ควรบรรจุการฝึกอบรมไว้ในนโยบายของนายจ้างเกี่ยวกับวิธีการจัดการกับผู้ที่ได้รับการยกเว้นให้ไม่ต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้รับจ้างอิสระ ลูกจ้างชั่วคราวหรือลูกจ้างตามสัญญา และอาสาสมัครในสถานปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมอย่างถูกต้องเกี่ยวกับนโยบายการป้องกันโควิด-19 และมีอุปกรณ์ที่จำเป็นและอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่พร้อมใช้งาน หรือเกี่ยวกับความรับผิดชอบเหล่านี้ล่วงหน้ากับบริษัทผู้จัดหาลูกจ้างชั่วคราวและ/หรือลูกจ้างตามสัญญา
- ข้อมูลเกี่ยวกับสิทธิประโยชน์การลาหยุดโดยได้รับค่าจ้างซึ่งพนักงานมีสิทธิที่จะได้รับ อาจจะทำให้ง่ายขึ้นในแง่การเงินสำหรับการตัดสินใจหยุดอยู่บ้าน ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ โปรแกรมลาป่วยที่รัฐบาลสนับสนุนและค่าตอบแทนของพนักงานในช่วงโควิด-19 รวมถึงสิทธิการลาป่วยของพนักงานภายใต้กฎหมาย Families First Coronavirus Response Act (กฎหมายรับมือกับโคโรนาไวรัสโดยครอบครัวต้องมาก่อน)



มาตรการควบคุมและการคัดกรองรายบุคคล

- จัดให้มีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิและ/หรืออาการสำหรับลูกจ้างทุกคนตั้งแต่เริ่มต้นกะการทำงาน และผู้ชาย ผู้รับจ้าง หรือลูกจ้างอื่น ๆ ที่เข้ามายังสถานประกอบการ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้คัดกรองอุณหภูมิ/อาการ ได้หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับพนักงานอื่นให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- หากจำเป็นต้องทำการคัดกรองตนเองที่บ้าน ซึ่งเป็นทางเลือกที่เหมาะสมกว่าการคัดกรองในสถานประกอบการ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการคัดกรองก่อนที่พนักงานออกจากบ้านสำหรับกะทำงาน และได้ปฏิบัติตามแนวทางของ CDC ตามที่อธิบายไว้ในหัวข้อสำหรับการฝึกอบรมพนักงานข้างต้น
- สนับสนุนให้พนักงานที่ป่วยหรือแสดงอาการของโควิด-19 อยู่บ้าน
- นายจ้างต้องจัดหาและดูแลให้พนักงานใช้อุปกรณ์ป้องกันที่จำเป็นทั้งหมด รวมถึงอุปกรณ์ป้องกันดวงตาและถุงมือในกรณีที่จำเป็น

- นายจ้างควรพิจารณาการใช้ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งแทนการล้างมือหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดมือบ่อยครั้ง ตัวอย่างเช่น ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่คัดกรองอาการของบุคคลอื่น หรือการทำงานที่ต้องหยิบจับสิ่งของร่วมกับผู้อื่น พนักงานงานต้องสวมถุงมือเมื่อสัมผัสสิ่งของที่ปนเปื้อนของเหลวจากร่างกาย
- พนักงานที่เคลื่อนย้ายวัตถุสิ่งของที่ใช้โดยลูกค้า (ถ้วย จานสกปรก กระดาษเช็ดปากใช้แล้ว เป็นต้น) หรือจัดการขยะ ควรใช้ถุงมือ (และล้างมือก่อนใส่ถุงมือและหลังถอดถุงมือ) และผ้ากั้นเปื้อนแบบใช้แล้วทิ้งและหมั่นเปลี่ยนบ่อยครั้ง
- พนักงานล้างจานควรใช้อุปกรณ์ป้องกันดวงตา จมูก และปาก จากการกระเด็นของสิ่งปนเปื้อนโดยใช้แว่นตานิรภัย แว่นครอบตา หรือแผ่นหน้ากากใสป้องกันใบหน้านอกเหนือจากหน้ากากอนามัย พนักงานล้างจานจะต้องได้รับผ้ากั้นเปื้อนแบบกันน้ำและเปลี่ยนบ่อย ๆ อุปกรณ์ป้องกันที่นำกลับมาใช้ซ้ำได้ เช่น แผ่นหน้ากากใสป้องกันใบหน้าและแว่นตา ควรได้รับการฆ่าเชื้ออย่างถูกต้องระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง
- นายจ้างต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานได้เว้นระยะห่างหกฟุตจากผู้อื่นทุกครั้งที่เป็นไปได้ เมื่อสามารถทำได้ ควรลดระยะเวลาและความถี่ในการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นให้เหลือน้อยที่สุด เมื่อจำเป็นต้องมีการปฏิสัมพันธ์เป็นประจำตามหน้าที่ (เช่น พนักงานเสิร์ฟ) นายจ้างควรนำมาตรการป้องกันขั้นที่สอง (เช่น แผ่นหน้ากากใสป้องกันใบหน้าหรือแว่นตานิรภัย) มาใช้สำหรับพนักงานที่ประสงค์จะใช้ และอนุญาตให้พนักงานใช้อุปกรณ์ที่ตนเองเตรียมมาได้หากต้องการ
- สถานประกอบการต้องใช้มาตรการที่เหมาะสมรวมทั้งการติดตั้งป้ายประกาศที่สาธารณะ ในสถานที่เชิงกลยุทธ์และมองเห็นได้ และในเอกสารยืนยันการจอง เพื่อเตือนประชาชนว่าตนต้องใช้หน้ากากปิดคลุมใบหน้าเมื่อไม่ได้รับประทานอาหารหรือดื่มเครื่องดื่ม (เว้นแต่ได้รับการยกเว้นตาม [คำแนะนำการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH](#)) ปฏิบัติตามการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ไม่สัมผัสใบหน้าและล้างมือให้บ่อยครั้งด้วยสบู่และน้ำเป็นเวลาอย่างน้อย 20 วินาที และใช้น้ำยาทำความสะอาดมือ
- เตือนลูกค้าล่วงหน้าให้นำหน้ากากติดตัวมาด้วยและควรจัดเตรียมไว้ให้กับผู้ซึ่งไม่ได้นำติดมาหรือไม่ควรอนุญาตให้เข้าไปภายในสถานที่ (เว้นแต่ได้รับการยกเว้นตาม [คำแนะนำในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH](#)) พิจารณาจัดเตรียมหน้ากากปิดจมูกและปากไว้ให้ลูกค้าที่อาจมาถึงโดยไม่มีหน้ากากติดมา
- ลูกค้าควรได้รับการวัดอุณหภูมิและ/หรืออาการเมื่อเดินทางมาถึง ขอให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดมือและหน้ากากอนามัยในระหว่างที่ไม่ได้รับประทานอาหารหรือดื่มเครื่องดื่ม นายจ้างมีสิทธิยกเลิกการจองของบุคคล/กลุ่มบุคคลที่มีอาการ และปฏิเสธไม่ให้เข้าสถานที่
- ติดป้ายแสดงกฎที่มองเห็นได้ชัดเจนสำหรับลูกค้าและบุคลากรร้านอาหาร ว่าเป็นเงื่อนไขของการเข้าใช้บริการ กฎเหล่านี้อาจรวมถึงคำแนะนำในการใช้น้ำยาทำความสะอาดมือ การรักษาระยะห่างทางกายภาพจากลูกค้าอื่น หลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวในร้านโดยไม่จำเป็น ข้อมูลการติดต่อหน่วยงานสาธารณสุขในท้องถิ่น และการเปลี่ยนแปลงบริการของสถานดำเนินการ ควรมีการแสดงกฎแบบดิจิทัลรวมถึงรูปภาพแสดง และรวมอยู่ใน/พร้อมกับเมนู หากเป็นไปได้



ระเบียบปฏิบัติเรื่องการหมุนเวียนอากาศภายใน สถานที่ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

- สถานประกอบการควรเพิ่มการหมุนเวียนของอากาศบริสุทธิ์ โดยเปิดหน้าต่างหรือประตูหากเป็นไปได้ และปฏิบัติตามระเบียบในการรักษาความปลอดภัยและสวัสดิภาพ
- ตั้งโต๊ะในอาคารให้ใกล้กับหน้าต่างและประตูเพื่อเพิ่มการหมุนเวียนและการระบายอากาศให้มากที่สุด แต่หลีกเลี่ยงจุดซึ่งมีอากาศไหลผ่านจากคน ๆ หนึ่งไปยังอีกคนหนึ่ง
- สำหรับพื้นที่ภายในอาคาร ให้เพิ่มปริมาณอากาศภายนอกเข้าสู่ระบบหมุนเวียนอากาศให้มากที่สุด ติดตั้งตัวกรองที่มีประสิทธิภาพสูงสุดซึ่งสามารถทำงานร่วมกับระบบระบายอากาศได้
- หากเป็นไปได้ติดตั้งเครื่องฟอกอากาศประสิทธิภาพสูงแบบเคลื่อนย้ายได้ ปรับปรุงระบบกรองอากาศของอาคารให้มีประสิทธิภาพสูงสุดเท่าที่จะเป็นไปได้ และทำการปรับปรุงอื่น ๆ เพื่อเพิ่มปริมาณอากาศภายนอกและการระบายอากาศในสำนักงานและพื้นที่อื่นภายในอาคาร
- เข้าเยี่ยมชม [เว็บไซต์ของ CDPH](#) เป็นระยะ ๆ เพื่ออัปเดตข้อมูลเกี่ยวกับคุณภาพอากาศภายในอาคารและคำแนะนำในการระบายอากาศสำหรับโรคที่เชื้อแพร่ทางอากาศในสภาพแวดล้อมภายในอาคาร
- เตรียมแก๊สสะอาดสำหรับการชิมแต่ละครั้ง และถ้าเป็นไปได้ อย่าเทเครื่องดื่มลงในแก้วที่ลูกค้าใช้แล้ว (ดมกลิน ชิมรสชาติ ฯลฯ)
- หยุดการใช้ถังเททิ้ง ถังบ้วนน้ำลาย กระโถนบ้วนน้ำลาย ฯลฯ ร่วมกัน เตรียมถ้วยแบบใช้แล้วทิ้งให้สำหรับแขกแต่ละคน เพื่อหลีกเลี่ยงการติดเชื้อจากการกระเด็นกระจายระหว่างลูกค้า
- ห้ามให้คอขวดเครื่องดื่มสัมผัสกับภาชนะ เช่น ถ้วย แก้ว ฯลฯ ระหว่างที่เทไวน์ เบียร์ หรือสุรา
- ดำเนินการทำความสะอาดอย่างละเอียดในพื้นที่ที่มีการใช้งานสูง เช่น บริเวณที่รอสำหรับลูกค้า และลิบบี้ ห้องพัก ห้องรับประทานอาหารกลางวัน และพื้นที่ทางเข้า-ออก รวมถึงเคาน์เตอร์พนักงานต้อนรับ ทางเข้า ทางขึ้นลงบันได บันไดเลื่อน ที่จับราวกัน และปุ่มควบคุมในลิฟท์ หมั่นทำการฆ่าเชื้อพื้นผิวที่ใช้บ่อยรวมทั้งประตู ที่จับประตู บาร์ประตู สวิตช์ไฟ แก้วในบริเวณนั่งรอ เครื่องรูดบัตรเครดิต ปุ่มกดรหัสของเครื่องเอทีเอ็ม ถาดใบเสร็จรับเงิน ภาชนะเก็บจาน ถาดเสิร์ฟ โทรศัพท์ ห้องน้ำ ภูเขาเจล และอุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างมือ
- ทำความสะอาดสิ่งของที่ลูกค้าสัมผัสบ่อย ๆ เช่น อุปกรณ์การผลิต ถังน้ำ น้ำพุตกแต่ง ฯลฯ ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสระหว่างกะหรือระหว่างผู้ใช้ แล้วแต่ว่าสิ่งใดจะบ่อยกว่า รวมถึงแต่ไม่จำกัด เฉพาะพื้นผิวในการทำงาน โทรศัพท์ เครื่องคิดเงิน หัซแพด/หน้าจอสัมผัส แท็บเล็ต เครื่องตอบบัตรเครื่องใช้ เครื่องครัวและเครื่องใช้และอุปกรณ์ในบาร์ ราวจับ รถเข็นและตะกร้าสินค้า ภูเขาเจล ฯลฯ
- หลีกเลี่ยงการแบ่งปันอุปกรณ์เครื่องเสียง โทรศัพท์ แท็บเล็ต แล็ปท็อป โต๊ะทำงาน ปากกา และอุปกรณ์ทำงานอื่น ๆ หากเป็นไปได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลร่วมกับผู้อื่น
- ยกเลิกการใช้ชุดหูฟังเสียงและอุปกรณ์อื่น ๆ ร่วมกันระหว่างพนักงานวันแต่จะสามารถฆ่าเชื้ออุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมหลังการใช้งาน ปกป้องผู้ผลิตอุปกรณ์เพื่อกำหนดขั้นตอนการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมโดยเฉพาะสำหรับพื้นผิวที่อ่อนนุ่มและมีรูพรุน เช่น ที่ครอบหูโฟม

- จัดสรรให้เวลาพนักงานเพื่อการทำมาสะอาดในระหว่างอยู่ในกะการทำงาน มอบหมายงานทำความสะอาดในระหว่างชั่วโมงทำงานโดยกำหนดให้เป็นส่วนหนึ่งของหน้าที่ของพนักงานที่ต้องปฏิบัติ จัดหาทางเลือกสำหรับบริษัททำความสะอาดภายนอกเพื่อช่วยในการทำมาสะอาดที่เพิ่มขึ้นตามความจำเป็น
- จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่ให้บริการ อย่างเช่น ห้องชิมไวน์ พื้นที่บาร์ เคาน์เตอร์พนักงานต้อนรับ และห้องครัว รวมทั้งน้ำยาทำความสะอาดมือและกระดาษเช็ดทำความสะอาดให้กับพนักงานทุกคนที่ให้บริการลูกค้าโดยตรง
- ตรวจสอบว่าอุปกรณ์การรักษาสุขอนามัยพร้อมใช้งานตลอดเวลา และจัดหาสบู่ กระดาษเช็ดมือ และน้ำยาทำความสะอาดมือเพิ่มเติมหากจำเป็น
- เมื่อเลือกสารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อ ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุมัติให้ใช้ฆ่าเชื้อโควิด-19 ตามรายการผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการอนุมัติจาก [Environmental Protection Agency \(หน่วยงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม\) \(EPA\)](#) และปฏิบัติตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ ใช้ยาฆ่าเชื้อซึ่งคำอธิบายบนฉลากบ่งชี้ว่ามีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อไวรัสที่ฟักตัวใหม่ เจือจางน้ำยาซักผ้าขาวที่ใช้ในครัวเรือน (5 ช้อนโต๊ะต่อน้ำหนึ่งแกลลอน) หรือสารละลายที่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมอย่างน้อย 70% ให้เหมาะสมสำหรับแต่ละสภาพพื้นผิว จัดฝึกอบรมให้กับพนักงานเกี่ยวกับอันตรายของสารเคมี คำสั่งของผู้ผลิต ความจำเป็นที่ต้องระบายอากาศ และข้อกำหนดของ Cal/OSHA เพื่อการใช้งานที่ปลอดภัย พนักงานที่ใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคต้องสวมถุงมือและอุปกรณ์ป้องกันอื่น ๆ ตามที่ผลิตภัณฑ์นั้นกำหนดไว้ ปฏิบัติตาม[วิธีการทำความสะอาดที่ปลอดภัยสำหรับโรคหอบหืด](#) ที่แนะนำโดยกรมสาธารณสุขของรัฐแคลิฟอร์เนียและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- ปฏิบัติตามกฎหมายที่มีอยู่เกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับการทำความสะอาด (นอกเหนือจากการฆ่าเชื้อ) พื้นผิวสัมผัสอาหาร
- เพื่อลดความเสี่ยงของ**โรคเลิเจียนแนร์** และโรคติดต่ออื่น ๆ ที่มากับน้ำ ให้**ปฏิบัติตามขั้นตอนต่าง ๆ** เพื่อให้แน่ใจว่าระบบน้ำและอุปกรณ์ประกอบมีความปลอดภัยที่จะใช้หลังจากสถานประกอบการถูกปิดเป็นเวลานาน
- ในกรณีที่เป็นไปได้ อย่าทำความสะอาดพื้นโดยการกวาดหรือการใช้วิธีการอื่น ๆ ที่สามารถกระจายเชื้อโรคในอากาศ เว้นแต่ทุกคนที่อยู่ในบริเวณนั้นจะมีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่เหมาะสม ใช้เครื่องดูดฝุ่นที่มีตัวกรอง HEPA หากเป็นไปได้
- จัดเตรียมเมนูแบบใช้แล้วทิ้งให้กับแขกและเมนูแบบดิจิทัลเพื่อให้ลูกค้าสามารถดูบนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ส่วนตัวได้ หากสามารถทำได้ หากไม่สามารถทำเมนูที่ใช้แล้วทิ้งได้ ให้ทำการฆ่าเชื้อเมนูก่อนและหลังการใช้งานของลูกค้าอย่างเหมาะสม พิจารณาตัวเลือกสำหรับลูกค้าสำหรับการส่งข้อความหน้า
- ยกเลิกการจัดโต๊ะล่วงหน้าที่มีการวางผ้าเช็ดปาก อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เครื่องแก้ว เป็นต้น ควรดำเนินการโดยการจัดอุปกรณ์เหล่านี้ให้ลูกค้าเป็นรายบุคคลตามความจำเป็น อย่างวางป้าย ใบปลิว ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก หรือสิ่งของอื่น ๆ ไว้บนโต๊ะ
- สิ่งของของลูกค้าที่นำกลับมาใช้ได้ เช่น เครื่องแก้ว ต้องได้รับการทำความสะอาด ล้างน้ำ และฆ่าเชื้อโรคอย่างเหมาะสม ซ่อมส้อมมีด จานชาม ฯลฯ ต้องจัดเก็บอย่างถูกต้องให้ห่างจากลูกค้าและ

พนักงานจนกว่าจะมีการใช้งาน ใช้วัสดุอุปกรณ์แบบใช้แล้วทิ้ง หากการทำความสะอาดอุปกรณ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ไม่สามารถทำได้

- ผ้าปูสกปรกที่ใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดปาก ควรเก็บออกหลังการใช้ของลูกค้าแต่ละราย และเคลื่อนย้ายจากพื้นที่รับประทานอาหารโดยนำใส่ในถุงที่ปิดสนิท ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือเมื่อสัมผัสผ้าสกปรก
- ทำความสะอาดสถานที่ดื่มของลูกค้าทุกครั้งหลังการใช้งานอย่างทั่วถึง ซึ่งรวมถึงการฆ่าเชื้อโต๊ะเก้าอี้ เป็นต้น และเผื่อเวลาให้เพียงพอสำหรับการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์สารฆ่าเชื้อที่ได้รับการอนุมัติโดย EPA จำนวนมาก มีข้อกำหนดของเวลาสัมผัสขั้นต่ำ (หลายวินาทีถึงหลายนาาที) ในการฆ่าเชื้อไวรัสโคโรนาของมนุษย์
- ปิดพื้นที่สำหรับให้บริการตนเองที่ลูกค้าอาจรวมตัวหรือสัมผัสสิ่งของที่ลูกค้าคนอื่นอาจใช้ เช่น ผ้าเช็ดปาก เขียงอกน้ำ ฯลฯ เปลี่ยนวิธีการให้บริการอุปกรณ์ดังกล่าว โดยจัดให้กับลูกค้าเป็นรายบุคคล ทิ้งหรือทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อสิ่งของที่ใช้ร่วมกันหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ตามความเหมาะสม
- อย่าวางลูกอมมันท์ ลูกกวาด ของว่างหลังมื้ออาหาร หรือไม้จิ้มฟันสำหรับลูกค้าทิ้งไว้บนโต๊ะ จัดเตรียมให้ลูกค้าพร้อมใบเสร็จหรือให้เมื่อมีการร้องขอเท่านั้น
- ติดตั้งตู้จ่ายน้ำทำความสะอาดมือแบบไร้การสัมผัสหากเป็นไปได้ ที่ทางเข้าของลูกค้าและผู้ปฏิบัติงาน และบริเวณที่มีการสัมผัส เช่น ทางเข้า-ออกที่จอดรถ บริเวณแผนกต้อนรับ ในห้องชิมไวน์ ไกล์หรือลิฟท์ เป็นต้น
- ยกเลิกการใช้อุปกรณ์เพื่อความบันเทิงที่ใช้ร่วมกันซึ่งยากในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ



คำแนะนำการเว้นระยะห่างทางกายภาพ

- **คำเตือน:** การเว้นระยะห่างทางกายภาพเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอต่อการป้องกันการแพร่เชื้อโควิด-19
- จัดระเบียบที่นั่งกลางแจ้งเพื่อลดการเบียดเสียดกันของลูกค้าในสภาพแวดล้อมแบบปิด ร้านจำหน่ายไวน์สามารถขยายที่นั่งกลางแจ้งได้หากปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับท้องถิ่น
- อย่าใช้การสัมผัสแบบตัวต่อตัวสำหรับการส่งมอบสินค้า เมื่อเป็นไปได้ กำหนดสถานที่การส่งมอบโดยให้ห่างจากพื้นที่ที่มีการสัญจรคับคั่ง รักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตกับพนักงานขับรถ
- จัดทัวร์ที่รวมบุคคลจากหลายครัวเรือนเป็นกลุ่มทัวร์เดียวกัน ไกด์ทัวร์ต้องรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตจากลูกค้า/ผู้เยี่ยมชม
- ร้านจำหน่ายไวน์ควรสนับสนุนให้ใช้การจองและการนัดหมายเมื่อเป็นไปได้เพื่อจะมีเวลาฆ่าเชื้อโรคในบริเวณชิมไวน์
- ใช้มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่าเวลานัดหมายกลุ่มชิมไม่ทับซ้อนกันเพื่อลดปฏิสัมพันธ์ของคนต่างกลุ่มและต่างสถานที่

- พิจารณานโยบายให้ลูกค้าจองเพื่อสังหรือชิมไวน์ล่วงหน้าเพื่อลดระยะเวลาการอยู่ภายในร้าน ขอให้ลูกค้ารอภายนอกสถานประกอบการในขณะที่รอเวลาในการนัดหมาย
- โต๊ะที่ให้บริการในร่มและกลางแจ้งต้องห่างกันอย่างน้อยหกฟุต โดยวัดจากด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะหนึ่งไปจนถึงด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะที่อยู่ติดกันในขณะที่แขกนั่งอยู่ เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะที่จัดไว้ให้รับประทานอาหารภายในอาคารปิด ให้ห่างกันเกินกว่าหกฟุตหากทำได้ เพื่อลดความเสี่ยงจากลูกค้าที่รับประทานอาหารภายในอาคารซึ่งไม่ได้สวมหน้ากากอนามัย
- จำกัดจำนวนลูกค้าต่อหนึ่งโต๊ะ อนุญาตเฉพาะบุคคลในครอบครัวเดียวกันหรือลูกค้าที่ได้ขออนุญาตร่วมกันเท่านั้น กลุ่มคนที่มาด้วยกันสามารถนั่งที่โต๊ะเดียวกันโดยไม่จำเป็นต้องเว้นระยะห่างหกฟุต สมาชิกทุกคนของกลุ่มที่มาด้วยกันจะต้องแสดงตนก่อนนั่งและพนักงานต้อนรับจะต้องนำบุคคลทั้งหมดไปที่โต๊ะในครั้งเดียว
- ใช้มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการเว้นระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตระหว่างพนักงานและลูกค้า/กลุ่มคนแต่ละกลุ่ม ซึ่งรวมถึงการใช้แผงกั้นหรือสัญลักษณ์ชี้แนะ (เช่น เครื่องหมายบนพื้นหรือสัญลักษณ์เพื่อระบุตำแหน่งที่ผู้ปฏิบัติงานและ/หรือตำแหน่งที่ลูกค้าควรยืน)
- ติดตั้งฉากกั้นหรือแผงกั้นทางกายภาพที่จุดชำระเงิน บาร์ เคาน์เตอร์พนักงานต้อนรับ และพื้นที่อื่น ๆ ซึ่งการรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก
- ในทุกบริเวณที่มีลูกค้าหรือพนักงานเข้าคิวรอควรทำเครื่องหมายอย่างชัดเจนเพื่อเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลให้เหมาะสม ซึ่งรวมถึงจุดชำระเงินและบริเวณทางเข้าออก ห้องน้ำ ล็อบบี้หน้าลิฟต์ เคาน์เตอร์พนักงานต้อนรับและบริเวณสำหรับรอ จุดบริการจอดรถและบริเวณอื่น ๆ ที่ลูกค้ามีการรวมตัวกัน
- ควรใช้มาตรการเว้นระยะห่างทางกายภาพในพื้นที่สำนักงาน ห้องครัว ที่เตรียมอาหาร ห้องเก็บอาหารแช่แข็ง หรือบริเวณที่มีคนหนาแน่นหรือการสัญจรของคนจำนวนมาก หากเป็นไปได้
- ลูกค้าควรเข้าผ่านประตูที่เปิดไว้หรืออัตโนมัติหากเป็นไปได้ นัายาทำความสะอาดมือควรมีไว้ให้ใช้สำหรับแขกที่ต้องสัมผัสมือจับประตู
- นำโต๊ะและเก้าอี้ออกจากห้องชิมไวน์เพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตสำหรับลูกค้าและผู้ปฏิบัติงาน หากไม่สามารถเคลื่อนย้ายโต๊ะ เก้าอี้ บุธ ฯลฯ ให้ใช้ทำเครื่องหมาย/หรือจัดวางไว้ในลักษณะที่ไม่สามารถนำมาใช้ได้
- ยกเลิกการให้ลูกค้านั่งและ/หรือรวมกลุ่มที่เคาน์เตอร์บาร์ เมื่อไม่สามารถรักษาระยะอย่างน้อยหกฟุตจากพื้นที่ทำงาน/จุดให้บริการ
- งดใช้การเลือกที่นั่งเองและพื้นที่ยืน สมาชิกทุกคนของกลุ่มที่มาด้วยกันจะต้องแสดงตนก่อนนั่งและพนักงานต้อนรับจะต้องนำบุคคลทั้งหมดไปที่โต๊ะในครั้งเดียว เมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ ขอให้ลูกค้านั่งและห้ามการยืนเพื่อจำกัดการเคลื่อนไหวที่ไม่จำเป็น
- พนักงานควรรับคำสั่งและเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้า เพื่อจำกัดจำนวนคนที่เคลื่อนไหวในพื้นที่ที่ใช้งานร่วมกัน หากลูกค้าจำเป็นต้องสั่งจากบาร์ ให้กำหนดพื้นที่ใหม่เพื่อให้พนักงานและลูกค้าสามารถรักษาระยะอย่างน้อยหกฟุตระหว่างกันได้
- ปรับระดับเสียงเพลงเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถรักษาระยะห่างจากลูกค้าขณะรอรับคำสั่ง และเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้คนในร้านพูดคุยกันด้วยเสียงดังหรือต้องตะโกนใส่กัน

- ใช้ขั้นตอนการคิวสำหรับช่วงเวลาที่มีการใช้บริการสูง รวมถึงให้พนักงานต้อนรับคอยเตือนลูกค้าที่ต่อคิวโดยเว้นระยะห่างหกฟุตระหว่างกลุ่มบุคคลทั้งนอกหรือในบริเวณพื้นที่รอ
- จำกัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่ให้บริการแต่ละกลุ่มลูกค้า โดยให้สอดคล้องกับกฎเกณฑ์ค่าจ้างและชั่วโมงการทำงาน
- ส่งเสริมการใช้บัตรเครดิตและระบบการชำระเงินแบบไร้การสัมผัส
- ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรลดระยะเวลาที่อยู่ใกล้กับลูกค้าภายในระยะห่างที่น้อยกว่าหกฟุตให้เหลือน้อยที่สุด
- ควรใช้มาตรการเว้นระยะห่างทางกายภาพในพื้นที่สำนักงาน ห้องครัว ที่เตรียมอาหาร ห้องเก็บอาหารแช่แข็ง หรือบริเวณที่มีคนหนาแน่นหรือการสัญจรของคนจำนวนมาก หากเป็นไปได้
- การประชุมก่อนเปลี่ยนกะผู้ปฏิบัติงานและการฝึกอบรมควรจะดำเนินการผ่านทางคอมพิวเตอร์ หรือในพื้นที่ที่อนุญาตให้มีการเว้นระยะห่างทางกายภาพที่เหมาะสมระหว่างผู้ปฏิบัติงาน ห้ามแบ่งปันอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ใส่อาหาร เป็นต้น
- สับหลักเวลาพักสำหรับลูกจ้าง โดยปฏิบัติตามระเบียบเกี่ยวกับค่าจ้างและชั่วโมงทำงาน เพื่อรักษาระเบียบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
- พิจารณาเสนอทางเลือกแก่พนักงานที่ขอปรับเปลี่ยนหน้าที่เพื่อลดการติดต่อกับลูกค้าและพนักงานอื่น ๆ (เช่น งานจัดการสินค้าคงคลังแท่นงานแคชเชียร์ หรือจัดการงานบริหารจัดการที่จำเป็นด้วยการทำงานทางไกล)
- ปรับเปลี่ยนพื้นที่สำนักงาน ล็อบบี้ บาร์เครื่องดื่ม ห้องครัว และบริเวณที่ทำงาน พื้นที่อื่นให้บริการลูกค้าและพื้นที่อื่น ๆ ที่ใดก็ตามที่เป็นไปได้เพื่อให้เกิดการเว้นระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างคนกำลังดื่มหรือชิม ทำงาน และเดินผ่านบริเวณนั้นเพื่อเข้าและออก
- ตรวจสอบว่าพนักงานได้รับการเว้นระยะห่างทางกายภาพในห้องพักผ่อน โดยใช้ฉากกั้น จัดโต๊ะ/เก้าอี้ให้ห่างมากขึ้นเพื่อแยกพนักงานให้อยู่ห่างกัน เป็นต้น หากเป็นไปได้ ให้สร้างพื้นที่พักแบบกลางแจ้งที่มีหลังคาและการจัดที่นั่งที่มีการเว้นระยะห่างทางกายภาพ ป้องกันไม่ให้พนักงานชุมนุมกันในช่วงพักและตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีพนักงานที่รับประทานอาหารหรือดื่มโดยไม่มีสิ่งปิดหน้าอยู่ห่างกันต่ำกว่าระยะหกฟุต
- พยายามยับยั้งการรวมตัวของผู้คนในบริเวณที่มีการสัญจรสูง เช่น ห้องน้ำ ห้องโถง พื้นที่บาร์ จุดต้อนรับ และจุดเครื่องรูดบัตรเครดิต เป็นต้น
- กำหนดให้พนักงานหลีกเลี่ยงการจับมือและการทักทายในลักษณะเดียวกันที่ขัดต่อการเว้นระยะห่างทางกายภาพ
- หากเป็นไปได้ จัดหาวัสดุอุปกรณ์เพื่อช่วยในการส่งมอบวัตถุ เช่น ชั้นวางของและกระดานขาวเพื่อลดการยื่นส่งระหว่างบุคคล
- ยกเลิกกิจกรรมที่ส่งเสริมการเคลื่อนที่และการใช้สิ่งของร่วมกันระหว่างลูกค้า ซึ่งรวมถึงกิจกรรมสังสรรค์ การรวมกลุ่มกัน ฯลฯ
- พิจารณาจำกัดการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มากเกินไป ซึ่งอาจทำให้ลูกค้าละเลยการปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้
- ปิดพื้นที่ต้นน้ำและยกเลิกการแสดงที่ส่งเสริมการชุมนุมเป็นกลุ่มใหญ่

¹การพิจารณาข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับประชากรที่ติดเชื้อได้ง่าย นายจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐานทั้งหมดของ [Cal/OSHA](#) และเตรียมพร้อมที่จะปฏิบัติตามคำแนะนำของหน่วยงาน รวมถึงคำแนะนำจาก [ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรค \(CDC\)](#) และ [กรมสาธารณสุขของรัฐแคลิฟอร์เนีย \(CDPH\)](#) นอกจากนี้ นายจ้างจะต้องเตรียมพร้อมเพื่อปรับเปลี่ยนการดำเนินงานเมื่อคำแนะนำเหล่านั้นเปลี่ยนแปลง

