

แนวทางด้านอ ตสาหกรรมเกี่ยว กับโควิด-19: ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์

29 กรกฎาคม 2020

ควรดำเนินการตามคำแนะนำทั้งหมดต่อเมื่อได้รับการอ
อนุมัติจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขประจำเขตหลังจากการ
ทบทวนข้อมูลระบาดวิทยาในพื้นที่
รวมถึงกรณีต่อประชากร 100,000 ราย
อัตราการทดสอบที่เป็นบวกและความพร้อมของท้องถิ่น
เพื่อสนับสนุนการดูแลสุขภาพ ประชากรที่เปราะบาง
ติดตามการสัมผัส และการทดสอบ

ภาพรวม

เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2020

เจ้าหน้าที่สาธารณสุขของรัฐและผู้อำนวยการกรมอนามัยแห่งแคลิฟอร์เนียออกคำสั่งกำหนดให้ชาวแคลิฟอร์เนียส่วนใหญ่อยู่บ้าน เพื่อสกัดการแพร่กระจายของโควิด-19 ในหมู่ประชากร

ผลกระทบของโควิด-19 ต่อสุขภาพของชาวแคลิฟอร์เนียยังไม่เป็นที่ทราบอย่างเต็มที่ รายงานความเจ็บป่วยมีตั้งแต่อาการน้อยมาก (บางคนไม่มีอาการ) ไปจนถึงขั้นเจ็บป่วยรุนแรงที่อาจส่งผลให้เสียชีวิต ในบางกลุ่มคน ซึ่งรวมถึงผู้มีอายุ 65 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีโรคประจำตัวร้ายแรง เช่น โรคหัวใจ หรือโรคปอด หรือโรคเบาหวาน มีความเสี่ยงสูงที่จะเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลและเกิดภาวะแทรกซ้อนร้ายแรง การแพร่เชื้อมีโอกาสเกิดได้มากที่สุดเมื่อผู้คนอยู่ในการติดต่อใกล้ชิดหรือในพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทไม่ดีกับคนที่ติดเชื้อ แม้ว่าบุคคลนั้นจะไม่มีอาการใด ๆ หรือยังไม่มีอาการ

ข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับจำนวนและอัตราของผู้ติดเชื้อโควิด-19 รายการกลุ่มอุตสาหกรรมหรือกลุ่มอาชีพ รวมถึงในกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญไม่อาจหาได้ในเวลานี้ มีการระบาดหลายครั้งในสถานที่ทำงานหลายต่อหลายแห่ง แสดงให้เห็นว่าคนงานมีความเสี่ยงที่จะได้รับหรือแพร่กระจายเชื้อโควิด-19 ตัวอย่างของสถานที่ทำงานเหล่านี้รวมถึงโรงพยาบาล สถานที่ให้การดูแลระยะยาว เรือนจำ โรงงานผลิตอาหาร คลังสินค้า โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ และร้านขายของชำ

เมื่อมีการปรับเปลี่ยนคำสั่งที่ให้อยู่แต่กับบ้าน จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนทั้งหมดเท่าที่จะทำได้ เพื่อรับประกันความปลอดภัยของลูกจ้างและสาธารณชน

หลักปฏิบัติในการป้องกันสำคัญ ๆ ได้แก่:

- ✓ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- ✓ ใช้หน้ากากอนามัยปิดใบหน้า (ที่ไม่จำเป็นต้องป้องกันระบบทางเดินหายใจ) โดยคนทำงานและลูกค้า
- ✓ ล้างมือบ่อย ๆ และทำความสะอาดตามปกติและฆ่าเชื้อโรค
- ✓ จัดฝึกอบรมลูกจ้างในเรื่องนี้และองค์ประกอบอื่น ๆ ของแผนการป้องกันโควิด-19

นอกจากนี้ สิ่งจำเป็นอย่างยิ่งคือต้องจัดทำขั้นตอนที่เหมาะสมเพื่อแจ้งกรณีมีผู้ป่วยรายใหม่ในที่ทำงาน และเมื่อระบุตัวผู้ป่วยได้แล้วก็จะรีบเข้าไปจัดการอย่างรวดเร็ว และทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่จะหยุดการแพร่กระจายของไวรัส

วัตถุประสงค์

เอกสารนี้ให้แนวทางสำหรับร้านอาหาร บาร์ โรงกลั่นขนาดเล็ก โรงเบียร์ บาร์ ผับ และโรงบ่มไวน์ (เรียกโดยรวมว่า "ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์")

เพื่อสนับสนุนสิ่งแวดล้อมที่สะอาดและปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงานและลูกค้า

หมายเหตุ:ควรส่งเสริมให้ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์ ให้บริการซื้ออาหารกลับบ้านและมีบริการจัดส่งเมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ สถานที่ซึ่งได้รับอนุญาตให้ขายเบียร์ไวน์ และสุราเพื่อไปบริโภคนอกสถานที่ ควรปฏิบัติตาม [แนวทาง สำหรับร้านค้าปลีก](#). ผู้ผลิตเบียร์ไวน์ และสุราควรปฏิบัติตาม [แนวทางสำหรับการผลิต](#) ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์ ที่จัดให้มีกิจกรรมเล่นเกม เช่น โบว์ลิ่ง โต๊ะพูล ฯลฯ ควรปฏิบัติตาม [แนวทางสำหรับศูนย์ความบันเทิงสำหรับครอบครัว](#) คำแนะนำนี้ไม่ได้มีไว้สำหรับคอนเสิร์ต การแสดง หรือสถานบันเทิงต่าง ๆ ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์ต้องหยุดการให้บริการบริการความบันเทิงประเภทนี้จนกว่ากิจกรรมประเภทนี้ได้รับอนุญาตให้กลับมาเปิดปรับปรุงบางส่วนหรือเต็มรูปแบบ เหตุการณ์หรือการชุมนุมทั้งหมดที่จะนำมาซึ่งการรวมกันบุคคลจากหลายครอบครัว เช่น ปาร์ตี้ส่วนบุคคล จะต้องยกเลิกหรือเลื่อนออกไปจนกว่าจะมีการแจ้งให้ทราบต่อไป

คำแนะนำไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อยกเลิกหรือเพิกถอนสิทธิแรงงานใด ๆ ทั้งตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับที่กำหนดหรือตรองโดยรวม และไม่ครบถ้วนสมบูรณ์เนื่องจากไม่ได้รวมถึงคำสั่งสาธารณสุขของเขต และจะไม่เป็นการทดแทนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพและความปลอดภัยที่มีอยู่ เช่น ข้อกำหนดของ Cal/OSHA¹

ให้ปฏิบัติตามการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับคำแนะนำด้านสาธารณสุขและคำสั่งของรัฐ/ท้องถิ่นในปัจจุบันเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 ยังคงดำเนินต่อไป Cal/OSHA มีแนวทางเพิ่มเติมที่ครบถ้วนบนเว็บเพจ [แนวทางทั่วไปเกี่ยวกับการปกป้องผู้ปฏิบัติงานจากหน้าเว็บโควิด-19](#) (แนวทางทั่วไปในการปกป้องลูกจ้างจากโควิด-19 ออกโดย Cal/OSHA) องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกาได้มี [แนวทางสำหรับร้านอาหาร](#) และ CDC มีการพิจารณาเพิ่มเติมสำหรับร้านอาหาร และบาร์

กำหนดให้ใช้หน้ากากปิดจมูกปิดปาก

เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน CDPH ได้ออกแนวทางในการใช้หน้ากากอนามัย ซึ่งกว้าง ๆ มีการกำหนดให้ใช้หน้ากากอนามัยสำหรับทั้งคนทั่วไปและลูกจ้างในพื้นที่สาธารณะและสถานที่ทำงานทุกแห่งซึ่งมีความเสี่ยงสูงว่าเชื่อจะมีการแพร่กระจาย

ประชาชนในรัฐแคลิฟอร์เนียต้องสวมหน้ากากอนามัยเมื่อทำงานอยู่ร่วมกันไม่ว่าจะในที่ทำงานหรือการปฏิบัติงานนอกสถานที่เมื่อ:

- การปฏิสัมพันธ์แบบตัวต่อตัวกับบุคคลอื่นในสังคม
- การทำงานในพื้นที่ซึ่งมีสาธารณชนเข้าออกตลอด
ไม่ว่าในขณะนั้นจะมีผู้ซึ่งมาจากพื้นที่สาธารณะภายนอกอยู่ร่วมด้วยในเวลานั้นด้วยหรือไม่ก็ตาม
- การทำงานในพื้นที่ที่จัดเตรียมอาหารหรือบรรจุเพื่อขายหรือแจกจ่ายให้กับผู้อื่น
- การทำงานในหรือเดินผ่านพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ห้องโถง บันได ลิฟท์ และที่จอดรถ
- อยู่ภายในห้องหรือพื้นที่ปิดซึ่งมีบุคคลอื่น (ยกเว้นสมาชิกในครัวเรือนหรือผู้ที่อยู่อาศัยร่วมกัน) อยู่ร่วมด้วยเมื่อไม่สามารถเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลได้
- การขับรถหรือปฏิบัติงานด้านการขนส่งมวลชน หรือรถขนส่งสิ่งสาธารณะ รถแท็กซี่ หรือบริการรถยนต์ส่วนบุคคล หรือยานพาหนะที่ใช้ร่วมเดินทางกับผู้โดยสารคนอื่น ถึงแม้ไม่มีผู้โดยสารก็ควรอย่างยิ่งที่จะต้องใช้หน้ากากอนามัย

อ่านรายละเอียดที่ครบถ้วน รวมทั้งข้อกำหนดและข้อยกเว้นทั้งหมดของกฎเกณฑ์เหล่านี้ได้ใน [คำแนะนำ](#) ขอแนะนำให้ใช้สิ่งปกคลุมใบหน้าในสภาพการณ์อื่น ๆ และผู้ว่าจ้างสามารถใช้ข้อกำหนดเพิ่มเติมว่าด้วยการใช้สิ่งปกคลุมใบหน้า เพื่อให้เป็นไปตามหน้าที่ของผู้ว่าจ้างในการจัดหาสถานที่ทำงานที่ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะแก่ลูกจ้าง ผู้ว่าจ้างต้องจัดหาสิ่งปกคลุมใบหน้าให้แก่พนักงาน หรือชดเชยเงินค่าสิ่งปกคลุมใบหน้าที่พนักงานซื้อมาใช้คืนให้แก่พนักงานเป็นจำนวนที่เหมาะสม

นายจ้างควรปรับปรุงนโยบายเกี่ยวกับที่พักสำหรับลูกจ้างที่มีคุณสมบัติเข้าเกณฑ์ข้อหนึ่งข้อใด ซึ่งจะได้รับยกเว้นไม่ต้องใส่หน้ากากอนามัย

หากลูกจ้างผู้ซึ่งจำเป็นต้องสวมหน้ากากอนามัยเพราะได้สัมผัสกับผู้อื่นบ่อย ๆ

ไม่สามารถสวมหน้ากากอนามัยได้เนื่องจากมีโรคประจำตัว ลูกจ้างกลุ่มนั้นสมควรมีทางเลือกที่ไม่เข้มงวดกวดขัน อย่างเช่น สวมเฟซชีลด์ที่มีผ้าระบายต่อชายที่ด้านล่างหากทำได้ และหากไม่มีผลต่อโรคประจำตัวที่เป็นอยู่

ธุรกิจซึ่งต้องมีการพบปะผู้คนควรได้รับทราบถึงข้อยกเว้นในการสวมหน้ากากที่อยู่ในแนวทางในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH และต้องไม่ปิดกั้นประชาชนทั่วไปเพียงเพราะไม่สวมหน้ากากอนามัย

หากบุคคลผู้นั้นปฏิบัติตามแนวทางดังกล่าว ธุรกิจจะต้องกำหนดนโยบายเพื่อจัดการข้อยกเว้นเหล่านี้ในหมู่ลูกค้า ผู้ใช้บริการ ผู้เยี่ยมชม และผู้ปฏิบัติงาน



แผนการเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน

- เขียนแผนการป้องกันโควิด-19 ที่ใช้เฉพาะสำหรับสถานที่ทำงานในทุกแห่ง ประเมินความเสี่ยงที่ครอบคลุมของพื้นที่ทำงานและเนื้องานทั้งหมด ตลอดจนกำหนดบุคลากรประจำสถานประกอบการแต่ละแห่งเพื่อรับผิดชอบดำเนินการตามแผน
- รวมแนวทางเกี่ยวกับหน้ากากอนามัยของ CDPH แผนการเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน และรวมถึงนโยบายในการจัดการช้อยกเว้น
- ระบุข้อมูลการติดต่อของหน่วยงานสาธารณสุขภายในท้องถิ่นซึ่งการดำเนินกิจการตั้งอยู่ เพื่อสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับการระบาดของโควิด-19 ให้ลูกจ้างได้ทราบ
- ฝึกอบรมและสื่อสารกับลูกจ้างและตัวแทนลูกจ้างถึงแผนการ และแจ้งแผนการให้ลูกจ้างและตัวแทนลูกจ้างได้รับทราบ
- ประเมินสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้สอดคล้องกับแผนและเอกสาร รวมถึงแก้ไขข้อบกพร่องที่ถูกต้องระบุ
- ตรวจสอบกรณีการเจ็บป่วยจากโควิด-19 และพิจารณาว่าปัจจัยใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานอาจมีส่วนกระตุ้นให้เกิดความเสี่ยงของการติดเชื้อ ปรับปรุงแผนการตามความจำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการติดเชื้อเพิ่มเติม
- นำขั้นตอนปฏิบัติและระเบียบมาใช้ในกรณีที่จำเป็น เมื่อเกิดการระบาดของโรคในที่ทำงาน โดยยึดตามคำแนะนำของ CDPH
- ระบุรายชื่อผู้ที่สัมผัสใกล้ชิด (อยู่ในระยะหกฟุตเป็นเวลา 15 นาทีหรือมากกว่า) ของลูกจ้างที่ติดเชื้อ และทำตามขั้นตอนการแยกลูกจ้างซึ่งมีผลตรวจโควิด-19 เป็นบวกและผู้สัมผัสใกล้ชิดออกจากผู้อื่น
- ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติที่ด้านล่าง การไม่ดำเนินการดังกล่าวอาจทำให้เกิดความเจ็บป่วยในสถานที่ทำงาน ซึ่งอาจส่งผลให้การดำเนินงานต้องถูกปิดชั่วคราวหรือถูกจำกัด



หัวข้อการฝึกอบรมลูกจ้าง

- ข้อมูลเกี่ยวกับ [โควิด-19](#) วิธีการป้องกันไม่ให้เกิดการแพร่กระจาย และโรคประจำตัวอะไรบ้างซึ่งอาจทำให้บุคคลมีอาการรุนแรงเมื่อสัมผัสกับเชื้อ
- การตรวจคัดกรองตนเองที่บ้าน รวมถึงการวัดอุณหภูมิและ/หรือสังเกตอาการโดยใช้ [แนวทางของ CDC](#)
- ความสำคัญของการไม่มาทำงาน:
 - หากพนักงานมีอาการของ COVID-19 ดังที่ [CDC ได้อธิบายไว้](#) เช่น มีไข้หรือ หนาวสั่น ไอ หายใจถี่หรือหายใจลำบาก เหนื่อยล้า ปวดกล้ามเนื้อหรือร่างกาย ปวดศีรษะ สูญเสียรสชาติหรือกลิ่นใหม่ เจ็บคอ คัดจมูก น้ำมูกไหล คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย หรือ
 - หากลูกจ้างได้รับการวินิจฉัยว่ามีเชื้อโควิด-19 และยังไม่ได้ถูกปล่อยตัวจากการกักบริเวณ หรือ
 - หากภายใน 14 วันที่ผ่านมาลูกจ้างได้ติดต่อกับบุคคลที่ได้รับการวินิจฉัยว่ามีเชื้อโควิด-19 และถูกพิจารณาว่าอาจติดเชื้อที่อาจเกิดขึ้น (เช่น ยังคงถูกกักตัว)
- การจะกลับไปทำงานได้นั้น หลังจากลูกจ้างได้รับการวินิจฉัยว่ามีเชื้อโควิด-19 หากผ่านไปแล้ว 10 วันนับตั้งแต่อาการแรกเริ่มปรากฏ แล้วลูกจ้างมีอาการดีขึ้นและไม่มีไข้ (โดยไม่ต้องใช้ยาลดไข้) ตลอดช่วง 72 ชั่วโมงที่ผ่านมา ลูกจ้างที่ไม่มีอาการแม้จะได้รับการวินิจฉัยว่ามีเชื้อโควิด-19 ก็สามารถกลับไปทำงานได้ หากผ่านไปแล้ว 10 วันนับจากวันที่ทดสอบโควิด-19 ผลเป็นบวกครั้งแรก
- เพื่อเข้ารับการรักษาค่าอาการหรือความรุนแรงขึ้น รวมถึงมีอาการปวดหรือแน่นหน้าอกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง งุนงง หรือริมฝีปากหรือใบหน้าเริ่มคล้ำขึ้น การปรับปรุงและรายละเอียดเพิ่มเติมมีอยู่ใน [เว็บเพจของ CDC](#)
- ความสำคัญของการล้างมือด้วยสบู่และน้ำบ่อยครั้ง รวมถึงการฟอกสบู่และถูมือเป็นเวลา 20 วินาที (หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดมือที่มีแอลกอฮอล์ (แนะนำ) อย่างน้อย 60% หรือผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของไฮโปโครพอรานอล 70% (หากสามารถเก็บให้พื้นผิวเด็กได้) ในกรณีที่ลูกจ้างไม่สามารถไปล้างมือที่อ่างหรือจุดล้างมือที่จัดเตรียมไว้ให้ได้ ตาม [แนวทางของ CDC](#))
- ความสำคัญของการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ทั้งในที่ทำงานและนอกเวลาทำงาน (ดูหมวดการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลที่ด้านล่าง)
- การใช้หน้ากากอนามัยที่เหมาะสมนั้นรวมถึง:
 - หน้ากากอนามัยที่ไม่ปกป้องผู้สวมใส่ และไม่ใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล (PPE)
 - หน้ากากอนามัยสามารถช่วยปกป้องผู้ซึ่งอยู่ใกล้ผู้สวมใส่ได้ แต่ก็ไม่สามารถทดแทนความจำเป็นที่จะต้องเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลและการล้างมือบ่อย ๆ
 - หน้ากากอนามัยต้องปิดคลุมทั้งจมูกและปาก

- ลูกจ้างควรล้างหรือฆ่าเชื้อที่มือก่อนและหลังการใช้หรือปรับหน้ากากอนามัยที่สวมใส่
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสดวงตา จมูก และปาก
- หน้ากากอนามัยไม่ควรใช้ร่วมกับผู้อื่น
และควรซักทำความสะอาดหรือทิ้งหลังจากเปลี่ยนกะทุกครั้ง
- ข้อมูลที่อยู่ใน [แนวทางในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH](#)
ซึ่งระบุสถานการณ์ที่บังคับให้ต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยและข้อยกเว้น รวมทั้งนโยบาย
กฎการทำงาน และแนวทางปฏิบัติที่นายจ้างได้นำมาใช้
เพื่อจะมั่นใจได้ว่าทุกคนได้สวมใส่หน้ากากอนามัย
นอกจากนี้การฝึกอบรมก็ควรมีอยู่ในนโยบายของนายจ้างเกี่ยวกับวิธีจัดการกับผู้ที่ได้รับการยกเว้น
ให้ไม่ต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้รับจ้างอิสระ ลูกจ้างชั่วคราวหรือลูกจ้างตามสัญญา
และอาสาสมัครในสถานปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมอย่างถูกต้องเกี่ยวกับนโยบายการป้องกันโควิด-19 และมีอุปกรณ์ที่จำเป็นและอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลไว้ใช้
หาหรือเกี่ยวกับความรับผิดชอบเหล่านี้ล่วงหน้ากับบริษัทซึ่งจัดหาลูกจ้างชั่วคราวและ/หรือลูกจ้างตามสัญญาให้
- ข้อมูลเกี่ยวกับสิทธิประโยชน์การลาหยุดโดยได้รับค่าจ้างซึ่งลูกจ้างมีสิทธิที่จะได้รับ
อาจจะทำให้ยุ่งยากขึ้นในด้านการเงินที่จะตัดสินใจอยู่กับบ้าน
ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโปรแกรมของ [รัฐบาล](#)
[ที่สนับสนุนการลาป่วยและเงินชดเชยให้กับผู้ปฏิบัติงานสำหรับโควิด-19](#)
รวมทั้งสิทธิลาป่วยของผู้ปฏิบัติงานภายใต้ [พระราชบัญญัติ Families First Coronavirus Response Act](#) และคำสั่ง [Executive Order N-51-20](#) ของผู้ว่าฯ
และสิทธิของแรงงานต่อผลประโยชน์การชดเชยและข้อสันนิษฐานของงานที่เกี่ยวข้องกับโควิด-19
ตามคำสั่ง [Executive order N-62-20](#) ของผู้ว่าฯ ในขณะนี้คำสั่งนั้นยังมีผลอยู่



มาตรการควบคุมและการคัดกรองรายบุคคล

- จัดให้มีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิและ/หรืออาการสำหรับลูกจ้างทุกคนตั้งแต่เริ่มต้นกะการทำงาน
และผู้ชาย ผู้รับจ้าง หรือลูกจ้างอื่น ๆ ที่เข้ามายังสถานประกอบการ
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้คัดกรองอุณหภูมิ/อาการมีการหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับลูกจ้างคนอื่น ๆ
ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- หากต้องทำการตรวจคัดกรองด้วยตนเองที่บ้าน
ซึ่งเป็นทางเลือกที่เหมาะสมในการให้ดำเนินการในสถานที่
ต้องแน่ใจว่าได้ทำการตรวจคัดกรองก่อนที่จะมีพนักงานออกจากบ้านเพื่อไปเปลี่ยน [แนวทางของ CDC](#) ตามที่อธิบายไว้ในหัวข้อสำหรับการฝึกอบรมพนักงานข้างต้น
- สนับสนุนให้คนงานที่ป่วยหรือแสดงอาการของโควิด-19 อยู่บ้าน
- นายจ้างต้องจัดหาและดูแลให้พนักงานใช้อุปกรณ์ป้องกันที่จำเป็นทั้งหมด
รวมถึงอุปกรณ์ป้องกันดวงตาและถุงมือในกรณีที่จำเป็น

- นายจ้างควรพิจารณาว่าการใช้ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งอาจนำมาใช้แทนการล้างมือหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดมือบ่อยครั้ง ตัวอย่างเช่น ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่คัดกรองบุคคลอื่นเพื่อดูว่ามีอาการหรือไม่ หรือการทำงานที่ต้องหยิบจับสิ่งของที่สัมผัสร่วมกับผู้อื่น ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือเมื่อดำเนินการสัมผัสสิ่งของที่ปนเปื้อนของเหลวในร่างกาย
- พนักงานบริการ พนักงานเสิร์ฟ บาร์เทนเดอร์ และผู้ปฏิบัติงานอื่น ๆ ที่เคลื่อนย้ายสิ่งของที่ใช้โดยลูกค้า (เช่น ถ้วย จาน, ผ้าเช็ดปากที่สกปรก ฯลฯ) หรือสัมผัสถุงขยะ ควรใช้ถุงมือที่ใช้แล้วทิ้ง (และล้างมือก่อนที่จะใส่ถุงมือและหลังการถอดถุงมือออก) และใช้ผ้ากันเปื้อนที่มีการเปลี่ยนบ่อย ๆ
- คนล้างจานควรใช้อุปกรณ์ป้องกันดวงตา จมูก และปาก จากการกระเด็นของสิ่งปนเปื้อนโดยใช้แว่นตาป้องกัน แว่นตาสวมขณะทำงาน หรือเฟซชิลด์นอกเหนือจากหน้ากากอนามัย พนักงานล้างจานจะต้องได้รับผ้ากันเปื้อนที่กันน้ำและเปลี่ยนบ่อย ๆ อุปกรณ์ป้องกันที่นำมาใช้ใหม่ได้ เช่น เฟซชิลด์และแว่นตา ควรได้รับการฆ่าเชื้ออย่างถูกต้องระหว่างการใช้งาน
- สถานประกอบการต้องใช้มาตรการที่เหมาะสมรวมทั้งการติดป้ายที่ทางเข้าทั้งหมดและในสถานที่เชิงกลยุทธ์และมองเห็นได้ชัดและในการยืนยันการจอง เพื่อเตือนประชาชนว่าตนต้องใช้หน้ากากอนามัยในช่วงที่ไม่ได้รับประทานและดื่ม และปฏิบัติตามรักษาระยะห่างทางกายภาพ และควรหมั่นล้างมือของตัวเองด้วยสบู่เป็นเวลาอย่างน้อย 20 วินาที ใช้น้ำยาทำความสะอาดมือ และไม่การสัมผัสใบหน้าของตนเอง
- เตือนผู้มาใช้บริการล่วงหน้าให้นำหน้ากากอนามัยติดตัวมา และจัดเตรียมหน้ากากอนามัยไว้สำหรับผู้มาใช้บริการที่ไม่ได้เตรียมมาหากเป็นไปได้
- แยกและผู้ที่มาใช้บริการ ควรได้รับการคัดกรองอุณหภูมิและ/หรืออาการเมื่อเดินทางมาถึง ใช้น้ำยาทำความสะอาดมือและสวมที่คลุมใบหน้าในช่วงที่ไม่ได้รับประทานอาหารหรือดื่ม นายจ้างมีสิทธิยกเลิกการจองสำหรับบุคคล/กลุ่มบุคคลที่มีอาการ
- แสดงกฎที่มองเห็นได้ชัดเจนสำหรับลูกค้าและบุคลากรร้านอาหารว่าเป็นเงื่อนไขของการเข้าใช้บริการ กฎอาจรวมถึงคำแนะนำในการใช้น้ำยาทำความสะอาดมือ การรักษาระยะห่างทางกายภาพจากลูกค้าท่านอื่น ๆ หลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวในร้านอาหารที่ไม่จำเป็น ข้อมูลการติดต่อสำหรับฝ่ายสาธารณสุขท้องถิ่น และการเปลี่ยนแปลงการให้บริการ ควรมีการแสดงกฎแบบดิจิทัลรวมถึงรูปภาพแสดง และรวมอยู่ใน/พร้อมกับเมนู หากเป็นไปได้



ระเบียบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

- ดำเนินการทำความสะอาดอย่างละเอียดในพื้นที่ที่มีการใช้งานสูง เช่น บริเวณที่รอสำหรับลูกค้าและลิบบบี้ ห้องพัก ห้องรับประทานอาหารกลางวัน และพื้นที่ทางเข้า-ออก รวมถึงจุดยืนรับแขก ทางเข้า ทางขึ้นลงบันได บันไดเลื่อน ที่จับราวกัน และปุ่มควบคุมในลิฟท์ หมั่นทำการฆ่าเชื้อพื้นผิวที่ใช้บ่อยรวมทั้งประตู ที่จับประตู บาร์ประตู สวิตช์ไฟ แก้วน้ำในบริเวณนั่งรอ เครื่องรูดบัตรเครดิต แผ่นกดรหัสบัตรเอทีเอ็ม ถาดใบเสร็จรับเงิน ถาดเก็บจาน ถาดเสิร์ฟ โทรศัพท์ ห้องน้ำ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างมือ
- หมั่นทำความสะอาดสิ่งของที่สัมผัสบ่อยโดยผู้มาใช้บริการ โดยเฉพาะสิ่งของที่ดึงดูดเด็ก ๆ เช่น ลูกอม ตุ๊กตาของเล่น ตู้ปลา ตู้โชว์ น้ำตกที่ใช้ตกแต่ง ฯลฯ
- ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสระหว่างกะหรือระหว่างผู้ใช้ แล้วแต่ว่าสิ่งใดจะบ่อยกว่า รวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะพื้นผิวในการทำงาน โทรศัพท์ เครื่องลงทะเบียน หัซแพด/หน้าจอสัมผัส แท็บเล็ต นาฬิกาเวลา เครื่องใช้ เครื่องใช้ในครัวและเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับบาร์ ประตูเตาอบ เตาย่างและลูกบิด รถเข็นและตะกร้าสินค้า ทุบแฉ ฯลฯ
- หลีกเลี่ยงการแบ่งปันอุปกรณ์เครื่องเสียงโทรศัพท์แท็บเล็ตแล็ปท็อปโต๊ะทำงานปากกาและอุปกรณ์ทำงานอื่น ๆ หากเป็นไปได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลร่วมกับผู้อื่น
- ยุติการใช้ชุดหูฟังเสียงและอุปกรณ์อื่น ๆ
ร่วมกันระหว่างพนักงานวันแต่จะสามารถฆ่าเชื้ออุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมหลังการใช้งาน
ปรึกษาผู้ผลิตอุปกรณ์เพื่อพิจารณาขั้นตอนการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมโดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับพื้นผิวที่นิ่มและมีรูพรุน เช่น ที่ปิดหูโฟม
- จัดสรรให้เวลาลูกจ้างเพื่อการทำความสะอาดในระหว่างอยู่ในกะการทำงาน
ควรมอบหมายงานทำความสะอาดระหว่างชั่วโมงทำงานซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหน้าที่งานของพนักงาน
- จัดหาตัวเลือกสำหรับบริษัททำความสะอาดภายนอกเพื่อช่วยเพิ่มความต้องการการทำความสะอาดตามความจำเป็น
- จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่ให้บริการ เช่น ห้องรับประทานอาหาร ห้องชิมอาหาร บริเวณบาร์ จุดให้บริการแขก และห้องครัว
รวมทั้งน้ำยาทำความสะอาดมือและผ้าเช็ดทำความสะอาดให้กับพนักงานทุกคนที่ให้บริการลูกค้าโดยตรง
- ตรวจสอบว่าเครื่องสุขภัณฑ์ที่ใช้เพื่อรักษาความสะอาดยังคงใช้งานได้ตลอดเวลา และจัดหาสบู่ กระดาษเช็ดมือ และน้ำยาทำความสะอาดมือเพิ่มเติมหากจำเป็น
- เมื่อเลือกสารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อ นายจ้างควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุมัติให้ใช้ฆ่าเชื้อโควิด-19 ตามรายการผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการอนุมัติจาก [Environmental Protection Agency \(EPA\)](#) และปฏิบัติตามคำแนะนำผลิตภัณฑ์
ใช้ตามที่ฉลากของน้ำยาฆ่าเชื้ออธิบายเพื่อให้มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อไวรัสตัวใหม่
เจือจางน้ำยาซักผ้าขาวที่ใช้ในครัวเรือน (5 ช้อนโต๊ะต่อน้ำหนึ่งแกลลอน)
หรือสารละลายที่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมอย่างน้อย 70% ให้เหมาะสมสำหรับแต่ละสภาพพื้นผิว
จัดฝึกอบรมให้กับลูกจ้างเกี่ยวกับอันตรายของสารเคมี คำสั่งของผู้ผลิต

ความจำเป็นที่ต้องระบายอากาศ และข้อกำหนดของ Cal/OSHA เพื่อการใช้งานที่ปลอดภัย
ลูกจ้างที่ใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อควรสวมถุงมือและอุปกรณ์ป้องกันอื่น ๆ
ตามข้อกำหนดในคำแนะนำการใช้ผลิตภัณฑ์

ปฏิบัติตาม [วิธีการทำความสะอาดที่ปลอดภัยสำหรับโรคหอบหืด](#)

[ที่แนะนำ](#) โดยกรมสาธารณสุขของรัฐแคลิฟอร์เนียและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการระบายอากาศที่เหมาะสม

- ปฏิบัติตามกฎหมายที่มีอยู่เกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับการทำความสะอาด (นอกเหนือจากการฆ่าเชื้อ) พื้นผิวสัมผัสอาหาร
- เพื่อลดความเสี่ยงของ [โรคเลอจิองแนร์](#) และโรคติดต่ออื่น ๆ ที่มากับน้ำ ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าระบบน้ำและอุปกรณ์ประกอบมีความปลอดภัยที่จะใช้หลังจากสถานการณ์การถูกปิดเป็นเวลานาน
- ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์ ควรเพิ่มการไหลเวียนของอากาศบริสุทธิ์โดยเปิดหน้าต่างหรือประตู หากเป็นไปได้และเป็นไปตามมาตรการรักษาความปลอดภัยและความปลอดภัย
- ถ้าเป็นไปได้อย่าทำความสะอาดพื้นโดยกวาด หรือวิธีการอื่น ๆ ที่สามารถกระจายเชื้อโรคในอากาศ ใช้เครื่องดูดฝุ่นที่มีตัวกรอง HEPA หากเป็นไปได้
- พิจารณาการติดตั้งเครื่องทำความสะอาดอากาศที่มีประสิทธิภาพสูงแบบพกพา การอัปเดตตัวกรองอากาศของอาคารให้มีประสิทธิภาพสูงสุดที่เป็นไปได้ และทำการปรับเปลี่ยนอื่น ๆ เพื่อเพิ่มปริมาณของอากาศภายนอกและการระบายอากาศในทุกพื้นที่ทำงาน
- มีวิธีทางเลือกในการให้เมนูที่มีการสัมผัสน้อย หากเป็นไปได้ เช่น เมนูกระดาษที่ใช้แล้วทิ้ง กระดาษชอล์กที่ไร้การสัมผัสหรือกระดานไวท์ และบอร์ดเมนูดิจิทัลที่ลูกค้าสามารถดูบนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ส่วนตัวได้ ให้หมายเลขคำสั่งแบบใช้แล้วทิ้ง/เครื่องติดตามโต๊ะหากเป็นไปได้ หากไม่สามารถให้ทางเลือกได้ ให้ฆ่าเชื้อเมนูและหมายเลขลำดับการซื้ออย่างถูกต้อง ฯลฯ ทั้งก่อนและหลังการใช้ของลูกค้า พิจารณาตัวเลือกที่อนุญาตให้ลูกค้าสั่งซื้อล่วงหน้าได้
- ยกเลิกการจัดโต๊ะล่วงหน้าที่มีการวางผ้าเช็ดปาก อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เครื่องแก้ว อุปกรณ์จานชาม ฯลฯ ควรดำเนินการโดยการจัดอุปกรณ์เหล่านี้ให้ลูกค้าเป็นรายบุคคลตามความจำเป็น อย่างวางที่วางบัตรไปป์ส ที่วางกระดาษเช็ดปาก หรือสิ่งของอื่น ๆ ไว้บนโต๊ะ
- ยกเลิกการใช้วัตถุดิบอาหารที่ใช้ร่วมกัน เช่น ขวดเครื่องปรุงรส ขวดเกลือและพริกไทย ฯลฯ และจัดเตรียมอาหารเหล่านี้ในภาชนะเสิร์ฟเดี่ยว หากเป็นไปได้ ในกรณีที่ไม่สามารถทำได้ สิ่งของที่ใช้ร่วมกัน เช่น ขวดเครื่องปรุงรส ขวดพริกไทยหรือเกลือต่าง ๆ ฯลฯ ควรจะจัดเตรียมไว้ให้ตามความต้องการของลูกค้าและฆ่าเชื้อหลังจากใช้แต่ละครั้ง
- ห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ในผ้าเช็ดปากก่อนใช้โดยลูกค้า ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือก่อนห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ในผ้าเช็ดปาก ควรเก็บห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ในภาชนะที่สะอาด หลังจากที่ถูกค้านั่งโต๊ะ ควรวางห่ออุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะโดยผู้ปฏิบัติงานที่เพิ่งล้างมือ

- สิ่งของที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ รวมถึง อุปกรณ์เครื่องใช้ เครื่องอาหาร ตะกร้าขนมปัง จะต้องมีการทำความสะอาด ล้างน้ำ และฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม ซ่อมแซมมีด เครื่องแก้ว จานต่าง ๆ ฯลฯ ที่ทำความสะอาดแล้วจะต้องได้รับการจัดเก็บอย่างถูกต้องจากลูกค้าและพนักงานจนกว่าจะมีการใช้งาน สิ่งของที่ใช้แล้วทิ้งถึงแม้ว่ามีการทำความสะอาดแล้วอย่างถูกต้อง ไม่สามารถนำมาใช้ใหม่ได้
- การนำอาหารกลับบ้านจะต้องมีการบรรจุลงภาชนะเองโดยลูกค้าและจะสามารถทำได้เมื่อมีการร้องขอเท่านั้น
- ผ้าปูที่สกปรกที่ใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดปาก ควรถอดออกหลังลูกค้าแต่ละรายใช้ และเคลื่อนย้ายจากพื้นที่รับประทานอาหารโดยใส่ในถุงที่ปิดสนิท
ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือเมื่อมีการสัมผัสผ้าปูที่สกปรก
- ทำความสะอาดสถานที่รับประทานอาหาร/ดื่มของลูกค้าทุกครั้งของการใช้อย่างทั่วถึง ซึ่งรวมถึงการฆ่าเชื้อ โต๊ะ เก้าอี้ เบาะเสริม เก้าอี้เด็ก บุธ ฯลฯ และช่วยให้มีเวลาเพียงพอสำหรับการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์สารฆ่าเชื้อที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม กำหนดให้มีการสัมผัส (หลายวินาทีถึงหลายนาาที) เพื่อประสิทธิภาพป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนาในมนุษย์
- พิจารณาใช้ผ้าคลุมที่นั่งแบบใช้แล้วทิ้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งบนพื้นผิวที่มีรูพรุน ทั้งและเปลี่ยนที่คลุมที่นั่งระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง
ให้ใช้ผ้าคลุมที่ใช้แล้วทิ้งหรือแบบซักได้กับหมอนที่ใช้ในพื้นที่นั่งเล่น และเปลี่ยน/ซักหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ปิดพื้นที่ที่ลูกค้าอาจมีการรวมตัวหรือสัมผัสอาหารหรืออุปกรณ์เครื่องใช้กับอาหารที่แขกผู้อื่นอาจใช้ ปรับเปลี่ยนการส่งอาหารโดยส่งมอบอาหารให้กับลูกค้าเป็นรายบุคคล
แปลงการให้บริการเป็นแบบโรงอาหาร ฯลฯ ทิ้งหรือทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ หรือทำให้สิ่งของที่ใช้ร่วมกันปลอดภัยหลังจากใช้แต่ละครั้ง ตามความเหมาะสม
พื้นที่ที่ควรจะดำเนินการปิดรวมถึง แต่ไม่จำกัดเฉพาะ:
 - พื้นที่บริการตนเองที่มีตะกร้าเครื่องปรุงอาหาร ตะกร้าใส่ซอสส้อม ตะกร้าใส่ผ้าเช็ดปาก ฟา หลอด เขี่ยกน้ำ ภาชนะนำกลับบ้าน ฯลฯ
 - ตู้บริการตนเองรวมทั้งน้ำแข็ง โขดฯ ตู้จำหน่ายโยเกิร์ตแช่แข็ง ฯลฯ
 - พื้นที่อาหารแบบบริการตนเอง เช่น บุฟเฟต์ บาร์ซัลซ่า บาร์สลัด บริเวณอาหารว่าง ฯลฯ
- หยุดการเตรียมอาหารที่โต๊ะ และการนำเสนออาหาร เช่น รถเข็นขายอาหารและสายพานลำเลียงอาหาร การเตรียม guacamole ฯลฯ
- อายาวงลูกอมมินท์ ลูกอม ของว่าง หรือไม้จิ้มฟันหลังมื้ออาหารสำหรับลูกค้าทิ้งไว้ในบริเวณรองรับที่ให้บริการตนเอง
จัดเตรียมให้ลูกค้าพร้อมไปเสร็จหรือให้เมื่อมีการร้องขอ
- ติดตั้งตู้น้ำยาทำความสะอาดมือแบบไร้การสัมผัส หากเป็นไปได้ ที่ทางเข้าของลูกค้าและผู้ปฏิบัติงาน และบริเวณที่มีการสัมผัสเช่น ทางเข้าออกรถ บริเวณแผนกต้อนรับ ในห้องรับประทานอาหาร ไกล์ที่รอลิฟท์ ตลอดบริเวณที่ชิมอาหารและดื่ม ฯลฯ

- พิจารณาหยุดใช้ของใช้ความบันเทิงที่ใช้ร่วมกันที่ยากในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น เกมกระดาน หนังสือ ฯลฯ



คำแนะนำการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล

- จัดระเบียบที่นั่งกลางแจ้งและบริเวณที่รับส่งของกลับบ้านเพื่อลดการเบียดเสียดกันของลูกค้าในสภาพแวดล้อมแบบปิด ร้านอาหาร บาร์ และโรงปมไวน์ สามารถขยายที่นั่งกลางแจ้งได้หากปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับท้องถิ่น
- พิจารณาให้ทางเลือกในการบริการซื้อกลับบ้าน การส่งถึงบ้าน และไดรฟ์ทรู สำหรับลูกค้าเมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ ควรจัดทำรายการอาหารกลับบ้าน โดยใช้มาตรการการรับและการส่งมอบแบบไร้การสัมผัส
- ขจัดการสัมผัสแบบตัวต่อตัวสำหรับการส่งมอบสินค้าเมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ กำหนดสถานที่เพื่อการส่งมอบสินค้าโดยให้ห่างจากพื้นที่ที่มีการสัญจรสูง รักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตกับคนขับรถส่ง
- ส่งเสริมการจองและการนัดหมายเมื่อเป็นไปได้เพื่อให้มีเวลาฆ่าเชื้อโรคบริเวณรับประทานอาหารและดื่ม
- พิจารณาอนุญาตให้ลูกค้าส่งซื้อล่วงหน้าเพื่อจำกัดระยะเวลาที่ใช้ในสถานที่ประกอบการ ขอให้ลูกค้านั่งรอในรถยนต์ส่วนตัวหรือนอกสถานประกอบการในขณะที่รอโต๊ะ หากเป็นไปได้ ให้แจ้งเตือนลูกค้าผ่านโทรศัพท์มือถือเมื่อโต๊ะของลูกค้าพร้อม เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสและการใช้กริ่งแบบสั่น
- ปรับกฎจำนวนผู้เข้ารับบริการสูงสุดภายในสถานประกอบการ ตามขนาดของสถานที่ เพื่อจำกัดจำนวนคนภายในและ/หรือใช้อุปกรณ์ฉากกั้นที่กั้นน้ำได้ระหว่างโต๊ะที่ให้บริการเพื่อป้องกันลูกค้าในแต่ละโต๊ะและจากผู้ปฏิบัติงาน สำหรับที่นั่งกลางแจ้งให้คงมาตรฐานการเว้นระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตและตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำนี้
- จำกัดจำนวนลูกค้าต่อหนึ่งโต๊ะ โต๊ะที่มาเป็นครอบครัว หรือลูกค้าที่ได้ขออนั่งด้วยกัน คนในกลุ่มเดียวกัน นั่งที่โต๊ะเดียวกัน ไม่จำเป็นต้องนั่งห่างกันหกฟุต
- ใช้มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการเว้นระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตระหว่างพนักงานและลูกค้า/กลุ่มคน ซึ่งรวมถึงการใช้ที่กั้น หรือตัวชี้แบบภาพ (เช่น เครื่องหมายพื้นหรือสัญลักษณ์เพื่อระบุตำแหน่งที่ผู้ปฏิบัติงานและ/หรือตำแหน่งที่ลูกค้าควรรยืน)
- ติดตั้งฉากกั้นทางกายภาพหรือฉากกั้นในบริเวณที่ชำระเงิน จดยืนยันให้บริการลูกค้า พื้นที่อื่น ๆ ซึ่งการรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตเป็นสิ่งทำได้ยาก
- พื้นที่ใด ๆ ที่มีการยืนต่อคิวของลูกค้าหรือของผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการทำเครื่องหมายอย่างชัดเจนสำหรับการเว้นระยะห่างทางกายภาพที่เหมาะสม ซึ่งรวมถึงเคาน์เตอร์ชำระเงินและเคาน์เตอร์ส่งอาหาร เคาน์เตอร์จำหน่ายอาหารและไลน์จำหน่ายอาหาร ห้องน้ำ ล็อบบี้ลิฟต์ จุดบริการแขก บริเวณสำหรับรอ บริการจอดรถและบริเวณอื่น ๆ ที่ลูกค้ามีการรวมตัวกัน

- สร้างทางเดินในห้องโถงและทางเดินสำหรับการเดินเท้าที่เป็นทางเดียว ถ้าเป็นไปได้ เพื่อไม่ให้พนักงานเดินสวนกัน
- ผู้มาใช้บริการควรเข้าผ่านประตูที่เปิดไว้หรืออัตโนมัติหากเป็นไปได้
นำยาทำความสะอาดมือควรมีไว้ให้ใช้สำหรับแขกที่ต้องสัมผัสมือจับประตู
- นำโต๊ะและเก้าอี้ออกจากพื้นที่รับประทานอาหารเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตสำหรับลูกค้าและผู้ปฏิบัติงาน ถ้าไม่สามารถเคลื่อนย้ายโต๊ะ เก้าอี้ บุธ ฯลฯ ให้ใช้ภาพ/สัญลักษณ์ทางกายภาพเพื่อบ่งชี้ว่าไม่ให้ใช้งาน หรือติดตั้ง Plexiglas หรือเครื่องป้องกันทางกายภาพชนิดอื่น ๆ ที่มีความทึบเพื่อลดการสัมผัสระหว่างลูกค้า
- หยุดการให้ลูกค้านั่งเดี่ยวและ/หรือเป็นกลุ่มที่เคาน์เตอร์บาร์, บาร์เตรียมซูชิ ฯลฯ ที่พวกเขาไม่สามารถรักษาระยะอย่างน้อยหกฟุตจากพื้นที่/สถานที่ทำงาน
- หยุดการให้ลูกค้าที่นั่งอิสระ สมาชิกทุกคนในกลุ่มลูกค้าต้องแสดงตัวก่อนจัดที่นั่ง และพนักงานจะต้องนำลูกค้าทั้งกลุ่มมาที่โต๊ะในครั้งเดียว เมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ ขอให้แขกนั่งและไม่ยืนเพื่อจำกัดการเคลื่อนไหวที่ไม่จำเป็น
- หลีกเลี่ยงไม่ให้ลูกค้าสั่งที่บาร์และนำลูกค้าไปยังโต๊ะของพวกเขาโดยตรง
พนักงานควรรับคำสั่งและเสิร์ฟสิ่งที่ลูกค้าสั่งให้กับลูกค้า
เพื่อจำกัดจำนวนคนที่เคลื่อนที่ในพื้นที่ใช้ร่วมกัน หากลูกค้าจำเป็นต้องสั่งที่บาร์ ให้กำหนดพื้นที่ใหม่เพื่อให้บาร์เทนเดอร์ พนักงานคนอื่น ๆ และลูกค้าสามารถรักษาระยะอย่างน้อยหกฟุตระหว่างกัน
- ปรับระดับเสียงเพลงเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถรักษาระยะห่างจากลูกค้าเพื่อฟังคำสั่งซื้อ
- นำขั้นตอนการจัดคิวช่วงพักที่มีลูกค้ามากมาใช้
รวมถึงพนักงานโฮสต์เพื่อเตือนให้แขกรอคิวโดยมีระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างกลุ่มภายนอกหรือในพื้นที่รอ
- จำกัดจำนวนพนักงานที่ให้บริการลูกค้าหรือกลุ่มลูกค้า ตามกฎหมายค่าจ้างและชั่วโมงทำงาน
- ส่งเสริมการใช้บัตรเครดิตและระบบการชำระเงินแบบไร้การสัมผัส
- ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรลดระยะเวลาที่ใช้ในระหว่างที่น้อยกว่าหกฟุตกับลูกค้าให้น้อยที่สุด
- ควรมีการใช้มาตรการเว้นระยะห่างทางกายภาพในพื้นที่สำนักงานใด ๆ ห้องครัว บริเวณรับประทานอาหาร ตู้แช่แข็งขนาดใหญ่ หรือบริเวณที่มีการสัญจรของคนจำนวนมากหากเป็นไปได้
- การประชุมก่อนเปลี่ยนกะผู้ปฏิบัติงานและการฝึกอบรมควรจะดำเนินการผ่านทางคอมพิวเตอร์หรือในพื้นที่ที่อนุญาตให้มีการเว้นระยะห่างทางกายภาพที่เหมาะสมระหว่างผู้ปฏิบัติงาน ห้ามรับแบ่งปันอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ใส่อาหารร่วมกัน
- สับหลักเวลาพักสำหรับลูกค้า โดยปฏิบัติตามระเบียบเกี่ยวกับค่าจ้างและชั่วโมงทำงาน เพื่อรักษาระเบียบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล

- พิจารณาตัวเลือกให้พนักงานที่ร้องขอหน้าที่อื่น เพื่อลดการติดต่อกับลูกค้าและพนักงานคนอื่น ๆ (เช่น การจัดสินค้าคงคลัง แทนการทำงานเป็นแคชเชียร์ หรือการทำงานบริหารผ่านทางโทรศัพท์แทน)
- ปรับเปลี่ยนพื้นที่สำนักงาน ห้องรับรอง บาร์เครื่องดื่ม ห้องครัว และบริเวณที่ทำงาน พื้นที่อื่นให้บริการลูกค้าและพื้นที่อื่น ๆ ที่ใดก็ตามที่เป็นไปได้เพื่อให้เกิดการเว้นระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างคนที่รับประทานอาหาร ทำงาน และเดินผ่านพื้นที่นั้น ๆ สำหรับการเข้าและออก
- ปิดห้องพัก ใช้น้ำกั้น หรือเพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะ/เก้าอี้ เพื่อแยกลูกค้าให้อยู่ห่างกันและไม่ส่งเสริมให้รวมตัวกันในระหว่างหยุดพัก หากเป็นไปได้ ให้สร้างพื้นที่พักกลางแจ้งที่มีร่มเงาปกคลุมและที่นั่งเพื่อจะมั่นใจว่ามีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
- จัดห้องครัวในรูปแบบใหม่เพื่อรักษาระยะทางกายภาพในพื้นที่ที่เป็นไปได้ พิจารณาการเตรียมงานล่วงหน้าเพื่อให้สามารถเหลื่อมกะเวลาทำงานได้และเพื่อลดจำนวนพนักงานที่อยู่ในห้องครัวพร้อมกัน
- จำกัดไม่ให้พนักงานเตรียมอาหารเปลี่ยนสถานงานหรือเข้าไปในสถานงานของคนอื่นระหว่างกะทำงาน
- พยายามไม่ให้เกิดการรวมตัวกันของผู้คนในบริเวณที่มีการสัญจรสูง เช่น ห้องน้ำ ห้องโถง พื้นที่บาร์ การสำรองห้องพัก เครื่องรูดบัตรเครดิต
- กำหนดให้ลูกค้าหลีกเลี่ยงการจับมือและการทักทายในลักษณะอื่นที่ขัดต่อการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
- พนักงานไม่ควรเปิดประตูยนต์หรือรถแท็กซี่ให้แขก
- หากเป็นไปได้ ให้ติดตั้งวัสดุช่วยการถ่ายโอน เช่น ชั้นวางของและกระดานข่าวเพื่อลดการส่งคนต่อคน
- หยุดกิจกรรมที่ส่งเสริมการเคลื่อนที่และการใช้สิ่งของร่วมกันระหว่างแขก ซึ่งรวมถึงการร้องเพลงคาราโอเกะ การแสดงเปิดไมค์บนเวที กิจกรรมเกม งานเลี้ยง การตะลุยผ้า และอื่น ๆ
- หยุดบริการและกิจกรรมที่มีความเสี่ยงมากขึ้นจากการติดเชื้อ เนื่องจากการแบ่งปันเครื่องดื่มและการกระเด็น เช่น เกม และ/หรือการแข่งขันดื่มแอลกอฮอล์ การดื่มช็อต ฯลฯ
- พิจารณาการจำกัดการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มากเกินไป ซึ่งอาจทำให้แขกลืมหิวในปฏิบัติตามแนวทางเหล่านี้
- ปิดพื้นเต้นรำและหยุดการแสดง เช่น ละครเพลงหรือการแสดงเต้นรำที่ส่งเสริมการชุมนุมเป็นกลุ่มใหญ่



ข้อควรพิจารณาเพิ่มเติมสำหรับห้องชิม

- เตรียมแก้วสะอาดสำหรับการชิมแต่ละครั้ง และถ้าเป็นไปได้ อย่าเทเครื่องดื่มลงในแก้วที่ลูกค้าใช้แล้ว (ดมกลิ่น ชิมรสชาติ ฯลฯ)
- หยุดการใช้ถังเททิ้ง ถังบัวน้ำลาย กระโถนบัวน้ำลาย ฯลฯ ร่วมกัน
เตรียมถ้วยแบบทิ้งได้ให้กับแขกแต่ละคนแทน
เพื่อหลีกเลี่ยงการติดเชื้อจากการกระเด็นกระจายระหว่างผู้เข้าพัก
- อย่าสัมผัสคอภาชนะเครื่องดื่ม เช่น ถ้วย แก้ว ฯลฯ เมื่อเทไวน์ เปียร์ หรือสุรา
- ใช้มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่าเวลานัดหมายกลุ่มชิมไม่ทับซ้อนกันเพื่อลดปฏิสัมพันธ์ของคนต่างกลุ่ม
และต่างสถานที่
- หยุดทัวร์ที่รวมบุคคลจากหลายครัวเรือนเป็นกลุ่มทัวร์เดียวกัน
ไกด์ทัวร์ต้องรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตจากลูกค้า/ผู้เยี่ยมชม

จะต้องพิจารณาข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับประชากรกลุ่มเสี่ยงที่จะมีอาการรุนแรงเมื่อติดเชื้อ ร้านอาหาร บาร์ และโรงบ่มไวน์ จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน [Cal/OSHA](#) และเตรียมพร้อมปฏิบัติตามคำแนะนำจาก [ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรค \(CDC\)](#) และ [สำนักงานสาธารณสุขของรัฐแคลิฟอร์เนีย \(CDPH\)](#) นอกจากนี้นายจ้างจะต้องเตรียมพร้อมที่จะปรับเปลี่ยนการดำเนินงานเมื่อคำแนะนำเหล่านั้นเปลี่ยนแปลงไป

