

แนวทางด้านอุตสาหกรรมเกี่ยวกับโควิด-19: ร้านอาหารแบบนั่งรับประทานในร้าน

29 กรกฎาคม 2020

ควรดำเนินการตามคำแนะนำทั้งหมดต่อเมื่อได้รับการอนุมัติจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขประจำเขตหลังจากการทบทวนข้อมูลระบาดวิทยาในพื้นที่ รวมถึงกรณีต่อประชากร 100,000 ราย อัตราการทดสอบที่เป็นบวกและความพร้อมของท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการดูแลสุขภาพ 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

การแพร่เชื้อมีโอกาสเกิดได้มากที่สุดเมื่อผู้คนอยู่ในการติดต่อใกล้ชิดหรือในพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทไม่ดีกับคนที่ติดเชื้อแม้ว่าบุคคลนั้นจะไม่มีอาการใด ๆ หรือยังไม่มีอาการ

ข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับจำนวนและอัตราของผู้ติดเชื้อโควิด-19 รายการกลุ่มอุตสาหกรรมหรือกลุ่มอาชีพ

รวมถึงในกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญไม่อาจหาได้ในเวลานี้

มีการระบาดหลายครั้งในสถานที่ทำงานหลายต่อหลายแห่ง

แสดงให้เห็นว่าคนงานมีความเสี่ยงที่จะได้รับหรือแพร่กระจายเชื้อโควิด-19

ตัวอย่างของสถานที่ทำงานเหล่านี้รวมถึงโรงพยาบาล สถานที่ให้การดูแลระยะยาว เรือนจำ โรงงานผลิตอาหาร คลังสินค้า โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ และร้านขายของชำ

เมื่อมีการปรับเปลี่ยนคำสั่งที่ให้อยู่แต่กับบ้าน จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนทั้งหมดเท่าที่จะทำได้

เพื่อรับประกันความปลอดภัยของลูกจ้างและสาธารณสุข

หลักปฏิบัติในการป้องกันสำคัญ ๆ ได้แก่:

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

นอกจากนี้ สิ่งจำเป็นอย่างยิ่งคือต้องจัดทำขั้นตอนที่เหมาะสมเพื่อแจ้งกรณีมีผู้ป่วยรายใหม่ในที่ทำงาน

และเมื่อระบุตัวผู้ป่วยได้แล้วก็จะรีบเข้าไปจัดการอย่างรวดเร็ว

และทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่จะหยุดการแพร่กระจายของไวรัส

วัตถุประสงค์

เอกสารนี้ให้แนวทางสำหรับการรับประทานอาหารในร้านอาหาร บริคซ์ โรงกลั่นขนาดเล็ก โรงเบียร์ บาร์ ผับ และโรงบ่มไวน์ เพื่อส่งเสริมสิ่งแวดล้อมที่สะอาดและปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงานและลูกค้า แนวทางปฏิบัติไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อยกเลิกหรือเพิกถอนสิทธิแรงงานใด ๆ ทั้งตามกฎหมาย

กฎระเบียบหรือการต่อรองราคารวม

และไม่ครอบคลุมสมบรูณ์เนื่องจากไม่ได้รวมถึงคำสั่งด้านสุขภาพของเขตและไม่ได้มีไว้แทนที่ข้อกำหนดกฎระเบียบด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพที่มีอยู่ เช่น ข้อกำหนดของ Cal/OSHA¹

ให้ปฏิบัติตามการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับคำแนะนำสาธารณสุขด้านสุขภาพและคำสั่งของรัฐ/ท้องถิ่นช่วงที่สถานการณ์โควิด-19 ยังคงดำเนินอยู่ Cal/OSHA มีคำแนะนำที่ครอบคลุมมากขึ้นเกี่ยวกับ[แนวทางทั่วไปของ Cal/OSHA](#) [เกี่ยวกับการปกป้องผู้ปฏิบัติงานจากหน้าเว็บเพจโควิด-19](#).

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกาได้มี[แนวทางสำหรับร้านอาหาร](#) และ CDC มีข้อกำหนดเพิ่มเติมใน[แนวทาง](#)สำหรับการประกอบการธุรกิจและนายจ้าง

- บริคซ์ โรงเบียร์ บาร์ ผับ โรงกลั่นขนาดเล็ก และโรงบ่มไวน์จะยังคงปิดจนกว่าสถานประกอบการเหล่านั้นได้รับอนุญาตให้กลับมาเปิดปรับปรุงบางส่วนหรือเปิดเต็มรูปแบบ **เว้นแต่จะมีการบริการให้นั่งรับประทาน สามารถทำการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้เช่นเดียวกับการขายอาหารเท่านั้น**
- บริคซ์ โรงเบียร์ บาร์ ผับ โรงกลั่นขนาดเล็ก และโรงบ่มไวน์ในเขตที่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขให้การอนุมัติเปิดบริการอีกครั้งต้องปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับร้านอาหาร โรงบ่มไวน์ และบาร์บน**แผนการทำงานแค่นี้สำหรับโควิด-19**
- ร้านอาหารแบบนั่งรับประทาน บริคซ์ โรงเบียร์ บาร์ ผับ โรงกลั่นขนาดเล็กและโรงบ่มไวน์ที่ให้บริการแบบนั่งรับประทานควรปฏิบัติตามคำแนะนำของร้านอาหารด้านล่างและควรส่งเสริมการซื้ออาหารกลับบ้านและ**บริการจัดส่งหากเป็นไปได้**
- บริคซ์ โรงเบียร์ บาร์ ผับ โรงกลั่นขนาดเล็ก และโรงบ่มไวน์ ที่ไม่ได้ให้บริการแบบนั่งรับประทานสามารถติดต่อทำสัญญากับผู้ขายอื่นเพื่อให้บริการนั่งรับประทานได้ หากผู้ประกอบการทั้งสองปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างและดำเนินการขายแอลกอฮอล์ในเช่นเดียวกับการขายอาหารเท่านั้น
- สถานที่ซึ่งได้รับอนุญาตให้ขายเบียร์ไวน์และสุราที่จะนำกลับบ้านได้ในปัจจุบันเพื่อนำไปบริโภคนอกสถานที่และไม่ได้ให้บริการแบบนั่งรับประทานอาหารในร้านควรปฏิบัติตาม[แนวทางสำหรับการดำเนินการสำหรับร้านค้าปลีก](#) และให้ดำเนินการขายแบบรับสินค้าเท่านั้นจนกว่ากฎระเบียบท้องถิ่นและ/หรือรัฐอนุญาตให้ดำเนินการค้าปลีกย่อยเพิ่มเติม
- ผู้ผลิตเบียร์ไวน์ และสุราควรปฏิบัติตาม[แนวทางสำหรับการดำเนินการประกอบการผลิต](#)
- คำแนะนำนี้ไม่ได้มีไว้สำหรับคอนเสิร์ต การแสดง หรือสถานบันเทิงต่าง ๆ สถานประกอบการเหล่านั้นจะยังคงปิดจนกว่าจะได้รับอนุญาตให้กลับมาเปิดปรับปรุงบางส่วนหรือเปิดเต็มรูปแบบตามคำสั่งเปิดเฉพาะหรือแนวทาง สถานประกอบการที่ให้บริการอาหารเต็มรูปแบบต้องยุติประเภทของความบันเทิงนี้จนกว่าประเภทของกิจกรรมเหล่านี้ได้รับอนุญาตให้เปิดปรับปรุงบางส่วนหรือเต็มรูปแบบ

กำหนดให้ใช้หน้ากากปิดจมูกปิดปาก

เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน CDPH ได้ออก[แนวทางในการใช้หน้ากากอนามัย](#) ซึ่งกว้าง ๆ

มีการกำหนดให้ใช้หน้ากากอนามัยสำหรับทั้งคนทั่วไปและลูกจ้าง

ในพื้นที่สาธารณะและสถานที่ทำงานทุกแห่งซึ่งมีความเสี่ยงสูงว่าเชื่อจะมีการแพร่กระจาย

ประชาชนในรัฐแคลิฟอร์เนียต้องสวมหน้ากากอนามัยเมื่อทำงานอยู่ร่วมกัน

ไม่ว่าจะในที่ทำงานหรือการปฏิบัติงานนอกสถานที่เมื่อ:

- การปฏิสัมพันธ์แบบตัวต่อตัวกับบุคคลอื่นในสังคม
- การทำงานในพื้นที่ซึ่งมีสาธารณชนเข้าออกตลอด
ไม่ว่าในขณะนั้นจะมีผู้ซึ่งมาจากพื้นที่สาธารณะภายนอกอยู่ร่วมด้วยในเวลานั้นด้วยหรือไม่ก็ตาม
- การทำงานในพื้นที่ที่จัดเตรียมอาหารหรือบรรจุเพื่อขายหรือแจกจ่ายให้กับผู้อื่น
- การทำงานในหรือเดินผ่านพื้นที่สวนกลาง เช่น ห้องโถง บันได ลิฟท์ และที่จอดรถ
- อยู่ภายในห้องหรือพื้นที่ปิดซึ่งมีบุคคลอื่น (ยกเว้นสมาชิกในครัวเรือนหรือผู้ที่อยู่อาศัยร่วมกัน) อยู่ร่วมด้วย
เมื่อไม่สามารถเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลได้
- การขับรถหรือปฏิบัติงานด้านการขนส่งมวลชน หรือรถขนส่งทั้งสาธารณะ รถแท็กซี่
หรือบริการรถยนต์ส่วนบุคคล หรือยานพาหนะที่ใช้ร่วมเดินทางกับผู้โดยสารคนอื่น ถึงแม้ไม่มีผู้โดยสาร
ก็ควรอย่างยิ่งที่จะต้องใช้หน้ากากอนามัย

อ่านรายละเอียดที่ครบถ้วน รวมทั้งข้อกำหนดและข้อยกเว้นทั้งหมดของกฎเกณฑ์เหล่านี้ได้ใน [คำแนะนำ](#)
ขอแนะนำให้ใช้สิ่งปกคลุมใบหน้าในสภาพการณ์อื่น ๆ และผู้ว่าจ้างสามารถใช้ข้อกำหนดเพิ่มเติมว่าด้วยการใช้สิ่งปกคลุมใบหน้า เพื่อให้เป็นไปตามหน้าที่ของผู้ว่าจ้างในการจัดหาสถานที่ทำงานที่ปลอดภัย
และถูกสุขลักษณะแก่ลูกจ้าง ผู้ว่าจ้างต้องจัดหาสิ่งปกคลุมใบหน้าให้แกพนักงาน หรือชดใช้เงินค่าสิ่ง
ปกคลุมใบหน้าที่พนักงานซื้อมาใช้คืนให้แกพนักงานเป็นจำนวนที่เหมาะสม

นายจ้างควรปรับปรุงนโยบายเกี่ยวกับที่พักสำหรับลูกจ้างที่มีคุณสมบัติเข้าเกณฑ์ข้อหนึ่งข้อใด
ซึ่งจะได้รับยกเว้นไม่ต้องใส่หน้ากากอนามัย หากลูกจ้างผู้ซึ่งจำเป็นต้องสวมหน้ากากอนามัยเพราะได้สัมผัสกับผู้อื่นบ่อย ๆ
ไม่สามารถสวมหน้ากากอนามัยได้เนื่องจากมีโรคประจำตัว ลูกจ้างกลุ่มนั้นสมควรมีทางเลือกที่ไม่เข้มงวดกวดขัน
อย่างเช่น สวมเฟซชีลด์ที่มีผ้าระบายต่อชายที่ด้านล่างหากทำได้ และหากไม่มีผลต่อโรคประจำตัวที่เป็นอยู่

ธุรกิจซึ่งต้องมีการพบปะผู้คนควรได้รับทราบถึงข้อยกเว้นในการสวมหน้ากากที่อยู่[ในแนวทางในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH](#)
และต้องไม่ปิดกั้นประชาชนทั่วไปเพียงเพราะไม่สวมหน้ากากอนามัย

หากบุคคลผู้นั้นปฏิบัติตาม[แนวทาง](#)ดังกล่าว ธุรกิจจะต้องกำหนดนโยบายเพื่อจัดการข้อยกเว้นเหล่านี้ในหมู่ลูกค้า
ผู้ใช้บริการ ผู้เยี่ยมชม และผู้ปฏิบัติงาน



แผนการเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน

- เขียนแผนการป้องกันโควิด-19 ที่ใช้เฉพาะสำหรับสถานที่ทำงานในทุกแห่ง ประเมินความเสี่ยงที่ครอบคลุมของพื้นที่ทำงานและเนื้องานทั้งหมด ตลอดจนกำหนดบุคลากรประจำสถานประกอบการแต่ละแห่งเพื่อรับผิดชอบดำเนินการตามแผน
- รวมแนวทางในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH ลงในแผนการเฉพาะสำหรับสถานที่ทำงาน และรวมนโยบายจัดการกับข้อบกพร่องต่าง ๆ เข้าด้วย
- ระบุข้อมูลการติดต่อสำหรับฝ่ายสาธารณสุขท้องถิ่นที่ร้านอาหารตั้งอยู่เพื่อสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับการระบาดของโควิด-19 ระหว่างผู้ปฏิบัติงานหรือลูกค้า
- ฝึกอบรมและสื่อสารกับลูกจ้างและตัวแทนลูกจ้างถึงแผนการ และแจ้งแผนการให้ลูกจ้างและตัวแทนลูกจ้างได้รับทราบ
- ประเมินสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้สอดคล้องกับแผนและเอกสาร รวมถึงแก้ไขข้อบกพร่องที่ถูกต้องระบุ
- ตรวจสอบกรณีการเจ็บป่วยจากโควิด-19 และพิจารณาว่าปัจจัยใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานอาจมีส่วนกระตุ้นให้เกิดความเสี่ยงของการติดเชื้อ ปรับปรุงแผนการตามความจำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการติดเชื้อเพิ่มเติม
- นำขั้นตอนปฏิบัติและมาตรการมาใช้ในกรณีที่จำเป็น เมื่อเกิดการระบาดของโรคในที่ทำงาน โดยยึดตามแนวทางของ CDPH
- ระบุรายชื่อผู้ที่สัมผัสใกล้ชิด (อยู่ในระยะหกฟุตเป็นเวลา 15 นาทีหรือมากกว่า) ของลูกจ้างที่ติดเชื้อ และทำตามขั้นตอนการแยกลูกจ้างซึ่งมีผลตรวจโควิด-19 เป็นบวกและผู้สัมผัสใกล้ชิดออกจากผู้อื่น
- ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติที่ด้านล่าง การไม่ดำเนินการดังกล่าวอาจทำให้เกิดความเจ็บป่วยในสถานที่ทำงาน ซึ่งอาจส่งผลให้การดำเนินงานต้องถูกปิดชั่วคราวหรือถูกจำกัด



หัวข้อการฝึกอบรมลูกจ้าง

- ข้อมูลเกี่ยวกับโควิด-19 วิธีการป้องกันไม่ให้เกิดการแพร่กระจาย และโรคประจำตัวอะไรบ้างซึ่งอาจทำให้บุคคลมีอาการรุนแรงเมื่อสัมผัสกับเชื้อ
- การตรวจคัดกรองตนเองที่บ้าน รวมถึงการวัดอุณหภูมิและ/หรือสังเกตอาการโดยใช้แนวทางของ CDC
- ความสำคัญของการไม่มาทำงาน:
 - หากผู้ปฏิบัติการมีอาการของโควิด-19 ตามคำอธิบายของ CDC เช่น ไข้หรือหนาวสั่น ไอ หายใจถี่หรือหายใจลำบาก เมื่อยาล้า ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อหรือตามร่างกาย ปวดศีรษะ

สูญเสียของรสชาติหรือกลิ่นใหม่ เจ็บคอ คัดจมูกหรือน้ำมูกไหล คลื่นไส้ อาเจียน หรือท้องเสีย หรือ

- หากลูกจ้างได้รับการวินิจฉัยว่ามีเชื้อโควิด-19 และยังไม่ได้รับการปล่อยตัวจากการกักบริเวณ 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
- เพื่อเข้ารับการรักษหากอาการหรือความรุนแรงขึ้น รวมถึงมีอาการปวดหรือแน่นหน้าอกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง งุนงง หรือริมฝีปากหรือใบหน้าเริ่มคล้ำขึ้น การปรับปรุงและรายละเอียดเพิ่มเติมมีอยู่ใน [เว็บไซต์ของ CDC](#)
- ความสำคัญของการล้างมือบ่อยด้วยสบู่และน้ำรวมถึงการขัดด้วยสบู่เป็นเวลา 20 วินาที (หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดมือที่มีเอทานอลอย่างน้อย 60% หรือไฮโปโครพานอล 70% หากผู้ปฏิบัติงานไม่สามารถไปที่อ่างล้างมือหรือสถานีสำหรับล้างมือตาม [แนวทางของ CDC](#))
- ความสำคัญของการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ทั้งในที่ทำงานและนอกเวลาทำงาน (ดูหมวดการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลที่ด้านล่าง)
- การใช้หน้ากากอนามัยที่เหมาะสมนั้นรวมถึง:
 - หน้ากากอนามัยที่ไม่ปกป้องผู้สวมใส่ และไม่ใช่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล (PPE)
 - หน้ากากอนามัยสามารถช่วยปกป้องผู้ซึ่งอยู่ใกล้ผู้สวมใส่ได้ แต่ก็ไม่สามารถทดแทนความจำเป็นที่จะต้องเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลและการล้างมือบ่อย ๆ
 - หน้ากากอนามัยต้องปิดคลุมทั้งจมูกและปาก
 - ลูกจ้างควรล้างหรือฆ่าเชื้อที่มือก่อนและหลังการใช้หรือปรับหน้ากากอนามัยที่สวมใส่
 - หลีกเลี่ยงการสัมผัสดวงตา จมูก และปาก
 - หน้ากากอนามัยไม่ควรใช้ร่วมกับผู้อื่น และควรซักทำความสะอาดหรือทิ้งหลังจากเปลี่ยนกะทุกครั้ง
- ข้อมูลที่อยู่ใน [แนวทางในการใช้หน้ากากอนามัยของ CDPH](#) ซึ่งระบุสถานการณ์ที่บังคับให้ต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยและข้อยกเว้น รวมทั้งนโยบาย กฎการทำงาน และแนวทางปฏิบัติที่นายจ้างได้นำมาใช้ เพื่อจะมั่นใจได้ว่าทุกคนได้สวมใส่หน้ากากอนามัย นอกจากนี้การฝึกอบรมก็ควรมีอยู่ในนโยบายของนายจ้างเกี่ยวกับวิธีการจัดการกับผู้ที่ได้รับการยกเว้นให้ไม่ต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้รับจ้างอิสระ ลูกจ้างชั่วคราวหรือลูกจ้างตามสัญญา และอาสาสมัครในสถานปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมอย่างถูกต้องเกี่ยวกับนโยบายการป้องกันโควิด-

19 และมีอุปกรณ์ที่จำเป็นและอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลไว้ใช้

หรือเกี่ยวกับความรับผิดชอบเหล่านี้ล่วงหน้ากับบริษัทซึ่งจัดหาลูกจ้างชั่วคราวและ/หรือลูกจ้างตามสัญญาให้

- ข้อมูลเกี่ยวกับสิทธิประโยชน์การลาหยุดโดยได้รับค่าจ้างซึ่งลูกจ้างมีสิทธิที่จะได้รับ อาจจะทำให้ง่ายขึ้นในด้านการเงินที่จะตัดสินใจอยู่กับบ้าน
ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโปรแกรมของ [รัฐบาลที่สนับสนุนการลาป่วยและเงินชดเชยให้กับผู้ปฏิบัติงานสำหรับโควิด-19](#) รวมทั้งสิทธิลาป่วยของผู้ปฏิบัติการภายใต้ [พระราชบัญญัติ Families First Coronavirus Response Act](#) และคำสั่ง [Executive Order N-51-20](#) ของผู้ว่าฯ และสิทธิของแรงงานต่อผลประโยชน์การชดเชยและข้อสันนิษฐานของงานที่เกี่ยวข้องกับโควิด-19 ตามคำสั่ง [Executive order N-62- 20](#) ของผู้ว่าฯ ในขณะที่คำสั่งนั้นยังมีผลอยู่



มาตรการควบคุมและการคัดกรองรายบุคคล

- จัดให้มีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิและ/หรืออาการสำหรับลูกจ้างทุกคนตั้งแต่เริ่มต้นกะการทำงาน และผู้ขาย ผู้รับจ้าง หรือลูกจ้างอื่น ๆ ที่เข้ามายังสถานประกอบการ
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้คัดกรองอุณหภูมิ/อาการมีการหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับลูกจ้างคนอื่น ๆ ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- หากกำหนดให้คัดกรองตนเองที่บ้าน
ซึ่งเป็นทางเลือกที่เหมาะสมแทนการคัดกรองในสถานประกอบการ
ต้องมั่นใจว่าได้ตรวจคัดกรองก่อนที่ลูกจ้างรายนั้นจะออกจากบ้านเพื่อไปเข้ากะทำงาน และปฏิบัติตาม [แนวทางของ CDC](#) ตามที่อธิบายไว้ในหัวข้อสำหรับการฝึกอบรมลูกจ้างที่ด้านบน
- สนับสนุนให้คนงานที่ป่วยหรือแสดงอาการของโควิด-19 อยู่บ้าน
- นายจ้างต้องจัดหาและตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานใช้อุปกรณ์ป้องกันที่จำเป็นทั้งหมด รวมถึงหน้ากากอนามัยและถุงมือในกรณีที่จำเป็น
- นายจ้างควรพิจารณาว่าการใช้ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งอาจนำมาใช้แทนการล้างมือหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดมือบ่อยครั้ง ตัวอย่างเช่น ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่คัดกรองบุคคลอื่นเพื่อดูว่ามีอาการหรือไม่ หรือการทำงานที่ต้องหยิบจับสิ่งของที่สัมผัสร่วมกับผู้อื่น
ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือเมื่อดำเนินการสัมผัสสิ่งของที่ปนเปื้อนของเหลวในร่างกาย
- พนักงานบริการ พนักงานเสิร์ฟ และผู้ปฏิบัติงานอื่น ๆ ที่เคลื่อนย้ายสิ่งของที่ใช้โดยลูกค้า (ถ้วยสปรก จาน กระดาษเช็ดปาก ฯลฯ) หรือจัดการขยะควรใช้ถุงมือที่ใช้แล้วทิ้ง (และล้างมือก่อนใส่ถุงมือและหลังถอดถุงมือ) ใช้ผ้ากันเปื้อนและหมั่นเปลี่ยนบ่อยครั้ง
- คนล้างจานควรใช้อุปกรณ์ป้องกันดวงตา จมูก และปาก
จากการกระเด็นของสิ่งปนเปื้อนโดยใช้แว่นตาป้องกัน แว่นตาสวมขณะทำงาน หรือเฟซชิลด์นอกเหนือจากหน้ากากอนามัย
คนล้างจานจะต้องใส่ผ้ากันเปื้อนแบบกันน้ำและเปลี่ยนบ่อย ๆ อุปกรณ์ป้องกันที่นำมาใช้ใหม่ได้ เช่น เฟซชิลด์และแว่นตา ควรได้รับการฆ่าเชื้ออย่างถูกต้องระหว่างการใช้งาน

- สถานที่ประกอบการต้องใช้มาตรการที่เหมาะสมรวมทั้งการวางป้ายที่ทางเข้าทั้งหมดและในสถานที่ซึ่งกลยุทธ์และมองเห็นได้ง่ายและในการยืนยันการจอง เพื่อเตือนประชาชนว่าตนเองต้องใช้หน้ากากอนามัยในช่วงเวลาที่ไม่ได้รับประทานอาหารและดื่ม และการรักษาระยะห่างทางกายภาพ และให้ล้างมือของตัวเองบ่อยครั้งด้วยสบู่เป็นเวลาอย่างน้อย 20 วินาทีโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดมือ และไม่สัมผัสใบหน้า
- เตือนผู้มาใช้บริการล่วงหน้าให้นำหน้ากากอนามัยติดตัวมา และจัดเตรียมหน้ากากอนามัยไว้สำหรับผู้มาใช้บริการที่ไม่ได้เตรียมมาหากเป็นไปได้
- แยกและผู้ที่มาใช้บริการ ควรได้รับการคัดกรองอุณหภูมิและ/หรืออาการเมื่อเดินทางมาถึง ใช้น้ำยาทำความสะอาดมือและสวมที่คลุมใบหน้าในช่วงที่ไม่ได้รับประทานอาหารหรือดื่มนายจ้างมีสิทธิยกเลิกการจองสำหรับบุคคล/กลุ่มบุคคลที่มีอาการ
- แสดงกฎที่มองเห็นได้ชัดเจนสำหรับลูกค้าและบุคลากรร้านอาหาร ว่าเป็นเงื่อนไขของการเข้าใช้บริการ กฎอาจรวมถึงคำแนะนำในการใช้น้ำยาทำความสะอาดมือ การรักษาระยะห่างทางกายภาพจากลูกค้าท่านอื่น ๆ หลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวในร้านอาหารที่ไม่จำเป็น ข้อมูลการติดต่อสำหรับฝ่ายสาธารณสุขในห้องถิ่น และการเปลี่ยนแปลงบริการร้านอาหาร ควรมีการแสดงกฎแบบดิจิทัลรวมถึงรูปภาพแสดง และรวมอยู่ใน/พร้อมกับเมนู หากเป็นไปได้



ระเบียบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

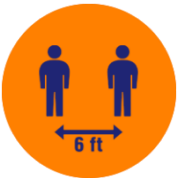
- ดำเนินการทำความสะอาดอย่างละเอียดในพื้นที่ที่มีการใช้งานสูง เช่น บริเวณที่รอสำหรับลูกค้าและลิบบี้ ห้องพัก ห้องรับประทานอาหารกลางวัน และพื้นที่ทางเข้า-ออก รวมถึงจุดยืนรับแขก ทางเข้า ทางขึ้นลงบันได บันไดเลื่อน ที่จับราวกัน และปุ่มควบคุมในลิฟท์ หมั่นทำการฆ่าเชื้อพื้นผิวที่จับบ่อยครั้งทั้งประตู ที่จับประตู บาร์ประตู สวิตช์ไฟ แก้วน้ำในบริเวณนั่งรอ เครื่องรูดบัตรเครดิต บัตรเอทีเอ็ม ถาดใบเสร็จรับเงิน ถาดเก็บจาน ถาดเสิร์ฟ โทรศัพท์ ห้องน้ำ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างมือ
- หมั่นทำความสะอาดสิ่งของที่สัมผัสบ่อยโดยผู้มาใช้บริการ โดยเฉพาะสิ่งของที่ดึงดูดเด็ก ๆ เช่น ลูกอม ตุ๊กตาของเล่น ตู้ปลา ตู้โชว์ น้ำตกที่ใช้ตกแต่ง ฯลฯ
- ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสระหว่างกะการทำงาน หรือระหว่างผู้ใช้ สิ่งใดก็ตามที่มีการสัมผัสบ่อย รวมถึง แต่ไม่จำกัดเฉพาะพื้นผิวในการทำงาน โทรศัพท์ ที่เก็บเงิน แผ่นสัมผัส/หน้าจอสัมผัส แท็บเล็ต นาฬิกาตอกบัตร อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว เครื่องมือต่าง ๆ ที่เปิดเตาอบ ที่ย่าง และด้ามจับประตู รถเข็นประเภทต่าง ๆ ทุกละ ฯลฯ
- หลีกเลี่ยงการแบ่งปันอุปกรณ์เครื่องเสียงโทรศัพท์แท็บเล็ตแล็ปท็อปโต๊ะทำงานปากกาและอุปกรณ์ทำงานอื่น ๆ หากเป็นไปได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลร่วมกับผู้อื่น
- ยุติการใช้ชุดหูฟังเสียงและอุปกรณ์อื่น ๆ ร่วมกันระหว่างพนักงานวันแต่จะสามารถฆ่าเชื้ออุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมหลังการใช้งาน ปกป้องผู้ผลิตอุปกรณ์เพื่อพิจารณาขั้นตอนการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมโดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับพื้นผิวที่นิ่มและมีรูพรุน เช่น ที่ปิดหูโฟม

- จัดสรรให้เวลาลูกจ้างเพื่อการทำมาสะอาดในระหว่างอยู่ในกะการทำงาน
ควรมอบหมายงานทำความสะอาดระหว่างชั่วโมงทำงานซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหน้าที่งานของพนักงาน
- จัดหาตัวเลือกสำหรับบริษัททำความสะอาดภายนอกเพื่อช่วยเพิ่มความต้องการการทำมาสะอาดตามความจำเป็น
- จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่ให้บริการ เช่น ห้องรับประทานอาหาร พื้นที่บาร์
จุดยืนรับแขก และห้องครัว
รวมทั้งเจลทำความสะอาดมือและผ้าเช็ดทำความสะอาดให้กับพนักงานทุกคนที่ให้บริการลูกค้าโดยตรง
- ตรวจสอบว่าเครื่องสุขภัณฑ์ที่ใช้เพื่อรักษาความสะอาดยังคงใช้งานได้ตลอดเวลา และจัดหาอุปกรณ์
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
ผู้ปฏิบัติงานที่ใช้ยาทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อควรสวมถุงมือตามคำแนะนำผลิตภัณฑ์และให้แน
ใจว่ามีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- ปฏิบัติตามกฎหมายที่มีอยู่เกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับการทำความสะอาด (นอกเหนือจากการฆ่าเชื้อ)
พื้นผิวสัมผัสอาหาร
- เพื่อลดความเสี่ยงของ [การติดเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้ปอดอักเสบ](#) และโรคอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ
[ทำตามขั้นตอน](#) เพื่อให้มั่นใจว่าระบบน้ำและคุณสมบัติทั้งหมดมีความปลอดภัยในการใช้งานหลังจากป
ิดโรงงานเป็นเวลานาน
- ร้านอาหารควรทำให้มีการหมุนเวียนของอากาศดีขึ้นโดยเปิดหน้าต่างหรือประตูหากเป็นไปได้
และเป็นไปตามมาตรการด้านความปลอดภัยและการรักษาความปลอดภัย
- ถ้าเป็นไปได้อย่าทำความสะอาดพื้นโดยกวาด หรือวิธีการอื่น ๆ ที่สามารถกระจายเชื้อโรคในอากาศ
ใช้เครื่องดูดฝุ่นที่มีตัวกรอง HEPA หากเป็นไปได้
- พิจารณาการติดตั้งเครื่องทำความสะอาดอากาศที่มีประสิทธิภาพสูงแบบพกพา
การอัปเดตตัวกรองอากาศของอาคารให้มีประสิทธิภาพสูงสุดที่เป็นไปได้ และทำการปรับเปลี่ยนอื่น ๆ
เพื่อเพิ่มปริมาณของอากาศภายนอกและการระบายอากาศในทุกพื้นที่ทำงาน
- จัดเตรียมเมนูแบบใช้แล้วทิ้งให้กับแขกและเมนูแบบดิจิทัลเพื่อให้ลูกค้าสามารถดูบนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ส่วนตัวได้ หากไม่สามารถทำเมนูที่ใช้แล้วทิ้งได้
ให้ทำการฆ่าเชื้อเมนูก่อนและหลังการใช้งานของลูกค้าอย่างเหมาะสม
พิจารณาถึงตัวเลือกสำหรับลูกค้าที่จะทำการสั่งซื้อล่วงหน้า

- ยกเลิกการจัดโต๊ะล่วงหน้าที่มีการวางผ้าเช็ดปาก อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เครื่องแก้ว อุปกรณ์จานชาม ฯลฯ
ควรดำเนินการโดยการจัดอุปกรณ์เหล่านี้ให้ลูกค้าเป็นรายบุคคลตามความจำเป็น อย่างวางที่วางบัตรใบปลิว ที่วางกระดาษเช็ดปาก หรือสิ่งของอื่น ๆ ไว้บนโต๊ะ
- ยกเลิกการใช้วัตถุดิบปรุงอาหารที่ใช้ร่วมกัน เช่น ขวดเครื่องปรุงรส ขวดเกลือและพริกไทย ฯลฯ และจัดเตรียมอาหารเหล่านี้ในภาชนะเสิร์ฟเดี่ยว หากเป็นไปได้ ในกรณีที่ไม่สามารถทำได้ สิ่งของที่ใช้ร่วมกัน เช่น ขวดเครื่องปรุงรส ขวดพริกไทยหรือเกลือต่าง ๆ ฯลฯ ควรจะจัดเตรียมไว้ให้ตามความต้องการของลูกค้าและฆ่าเชื้อหลังจากใช้แต่ละครั้ง
- ห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ในผ้าเช็ดปากก่อนใช้โดยลูกค้า
ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือก่อนห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ในผ้าเช็ดปาก
ควรเก็บห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ในภาชนะที่สะอาด หลังจากที่ถูกค้ำนั้งโต๊ะ
ควรวางห่ออุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะโดยผู้ปฏิบัติงานที่เพิ่งล้างมือ
- สิ่งของที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ รวมถึง อุปกรณ์เครื่องใช้ เครื่องอาหาร ตะกร้าขนมปัง จะต้องมีการทำความสะอาด ล้างน้ำ และฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม ซ่อมแซมมีด เครื่องแก้ว จานต่าง ๆ ฯลฯ ที่ทำความสะอาดแล้วจะต้องได้รับการจัดเก็บอย่างถูกต้องจากลูกค้าและพนักงานจนกว่าจะมีการใช้งาน สิ่งของที่ใช้แล้วทิ้งถึงแม้ว่ามีการทำความสะอาดแล้วอย่างถูกต้อง ไม่สามารถนำมาใช้ใหม่ได้
- การนำอาหารกลับบ้านจะต้องมีการบรรจุลงภาชนะเองโดยลูกค้าและจะสามารถทำได้เมื่อมีการร้องขอเท่านั้น
- ผ้าปูที่สกปรกที่ใช้นับโต๊ะอาหาร เช่น ผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดปาก ควรถอดออกหลังลูกค้าแต่ละรายใช้ และเคลื่อนย้ายจากพื้นที่รับประทานอาหารโดยใส่ในถุงที่ปิดสนิท
ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือเมื่อมีการสัมผัสผ้าปูที่สกปรก
- ทำความสะอาดสถานที่รับประทานอาหารของลูกค้าแต่ละหลังการใช้งานทุกครั้งอย่างทั่วถึง ซึ่งรวมถึงการฆ่าเชื้อ โต๊ะ เก้าอี้ เบาะเสริม เก้าอี้เด็ก บุธ ฯลฯ
และช่วยให้มีเวลาเพียงพอสำหรับการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ยาฆ่าเชื้อที่ได้รับการอนุมัติโดย EPA จำนวนมากต้องใช้เวลาสัมผัสน้อยที่สุด (วินาทีถึงหนึ่งนาทีก่อนเชื้อไวรัสโคโรนาของมนุษย์)
- พิจารณาใช้ผ้าคลุมที่นั่งแบบใช้แล้วทิ้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งบนพื้นผิวที่มีรูพรุน
ทิ้งและเปลี่ยนที่คลุมที่นั่งระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง
ให้ใช้ผ้าคลุมที่ใช้นั่งแล้วทิ้งหรือแบบซักได้กับหมอนที่ใช้ในพื้นที่นั่งเล่น และเปลี่ยน/ซักหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ปิดพื้นที่ที่ลูกค้าอาจมีการรวมตัวหรือสัมผัสอาหารหรืออุปกรณ์เครื่องใช้กับอาหารที่แขกผู้อื่นอาจใช้
ปรับเปลี่ยนการส่งอาหารโดยส่งมอบอาหารให้กับลูกค้าเป็นรายบุคคล
แปลงการให้บริการเป็นแบบโรงอาหาร ฯลฯ ทิ้งหรือทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ
หรือทำให้สิ่งของที่ใช้ร่วมกันปลอดภัยหลังจากใช้แต่ละครั้ง ตามความเหมาะสม
พื้นที่ที่ควรดำเนินการปิดรวมถึง แต่ไม่จำกัดเฉพาะ:
 - พื้นที่บริการตนเองที่มีตะกร้าเครื่องปรุงอาหาร ตะกร้าใส่ช้อนส้อม ตะกร้าใส่ผ้าเช็ดปาก ผ้า

ปลอด เหี้ยอกน้ำ ภาชนะนำกลับบ้าน ฯลฯ

- ตู้บริการตนเองรวมทั้งน้ำแข็ง โซดา ตู้จำหน่ายโยเกิร์ตแช่แข็ง ฯลฯ
- พื้นที่อาหารแบบบริการตนเอง เช่น บุฟเฟต์ บาร์ซัลซ่า บาร์สลัด ฯลฯ
- หยุดการเตรียมอาหารที่โต๊ะ และการนำเสนออาหาร เช่น รถเข็นขายอาหารและสายพานลำเลียงอาหาร การเตรียม guacamole ฯลฯ
- อย่างว่างลูกอมมินท์ ลูกอม ของว่าง หรือไม้จิ้มฟันหลังมีอาหารสำหรับลูกค้าทิ้งไว้ จัดเตรียมให้ลูกค้าพร้อมใบเสร็จหรือให้เมื่อมีการร้องขอ
- ติดตั้งตู้น้ำยาทำความสะอาดมือแบบไร้การสัมผัสหากเป็นไปได้ ที่ทางเข้าของลูกค้าและผู้ปฏิบัติงาน และบริเวณที่มีการสัมผัส เช่น ทางเข้า-ออกรถ บริเวณแผนกต้อนรับ ในห้องรับประทานอาหาร ไกล์ที่รอลิฟท์ ฯลฯ
- หยุดใช้ของใช้ความบันเทิงที่ใช้ร่วมกัน เช่น เกมกระดาน โต้ะพูล ตู้เกมกด เครื่องกดจำหน่ายสินค้า ฯลฯ ปิดเกมและพื้นที่ให้ความบันเทิงที่ลูกค้าที่อาจมีการใช้สิ่งของร่วมกัน เช่น บริเวณที่หยิบลูกโบว์ลิ่ง ฯลฯ



คำแนะนำการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล

- จัดระเบียบที่นั่งกลางแจ้งและบริเวณที่รับส่งของกลับบ้านเพื่อลดการเบียดเสียดกันของลูกค้าในสภาพแวดล้อมแบบปิด ร้านอาหารสามารถขยายที่นั่งกลางแจ้ง และให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในพื้นที่เหล่านั้นหากปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับท้องถิ่น
- ให้ทางเลือกลูกค้าในการบริการซื้อกลับบ้าน จัดส่งอาหาร และขับรถมารับอาหารหากเป็นไปได้ ควรจัดทำรายการอาหารกลับบ้าน โดยใช้มาตรการการรับและการส่งมอบแบบไร้การสัมผัส
- ขจัดการสัมผัสแบบตัวต่อตัวสำหรับการส่งมอบสินค้าเมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ กำหนดสถานที่เพื่อการส่งมอบสินค้าโดยให้ห่างจากพื้นที่ที่มีการสัญจรสูง รักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตกับคนขับรถส่ง
- ส่งเสริมให้มีการจองล่วงหน้าเพื่อให้มีเวลาเพียงพอในการฆ่าเชื้อพื้นที่ในร้านอาหาร และให้คำแนะนำผ่านทางสื่อดิจิทัลให้กับลูกค้าสำหรับการรักษาระยะทางกายภาพในขณะอยู่ที่ร้านอาหารหากเป็นไปได้
- พิจารณาอนุญาตให้ลูกค้าส่งอาหารล่วงหน้าเพื่อนั่งรับประทานอาหารในร้านเพื่อลดระยะเวลาที่ใช้ในร้านอาหาร ขอให้ลูกค้านั่งรอในรถยนต์ส่วนตัวหรือนอกสถานประกอบการในขณะที่รอโต๊ะ หากเป็นไปได้ ให้แจ้งเตือนลูกค้าผ่านโทรศัพท์มือถือเมื่อโต๊ะของลูกค้าพร้อม เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสและการใช้กรังแบบส่น
- ปรับกฎจำนวนผู้เข้ารับบริการสูงสุดภายในสถานประกอบการ ตามขนาดของสถานที่ เพื่อจำกัดจำนวนคนภายในและ/หรือใช้อุปกรณ์ฉากกั้นที่กั้นน้ำได้ระหว่างโต๊ะที่ให้บริการเพื่อป้องกันลูกค้าในแต่ละโต๊ะและจากผู้ปฏิบัติงาน

สำหรับที่นั่งกลางแจ้งให้คงมาตรฐานการเว้นระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตและตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำนี้

- จำกัดจำนวนลูกค้าต่อหนึ่งโต๊ะ โต๊ะที่มาเป็นครอบครัว หรือลูกค้าที่ได้ขออนั่งด้วยกัน คนที่มาด้วยกันสามารถนั่งที่โต๊ะเดียวกันโดยไม่จำเป็นต้องเว้นระยะห่างหกฟุต สมาชิกทุกคนของกลุ่มที่มาด้วยกันจะต้องแสดงตนก่อนนั่งและเจ้าของสถานที่จะต้องนำบุคคลทั้งหมดไปที่โต๊ะในครั้งเดียว
- ใช้มาตรการเพื่อต้องแน่ใจว่ามีการเบี่ยงเบนทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตระหว่างพนักงานและลูกค้า ซึ่งรวมถึงการใช้ที่กัน หรือตัวชี้นำแบบภาพ (เช่น เครื่องหมายพื้นหรือสัญลักษณ์เพื่อระบุตำแหน่งที่ผู้ปฏิบัติงานและ/หรือตำแหน่งที่ลูกค้าควรรยืน)
- ติดตั้งฉากกันทางกายภาพหรือฉากกั้นในบริเวณที่ชำระเงิน จุดยืนให้บริการลูกค้า พื้นที่อื่น ๆ ซึ่งการรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก
- พื้นที่ใด ๆ ที่มีการยืนต่อคิวของลูกค้าหรือของผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการทำเครื่องหมายอย่างชัดเจนสำหรับการเว้นระยะห่างทางกายภาพที่เหมาะสม ซึ่งรวมถึงเคาน์เตอร์ชำระเงินและเคาน์เตอร์สั่งอาหาร เคาน์เตอร์จำหน่ายอาหารและไลน์จำหน่ายอาหาร ห้องน้ำ ล็อบบี้ลิฟต์ จุดบริการแขก บริเวณสำหรับรอ บริการจอดรถและบริเวณอื่น ๆ ที่ลูกค้ามีการรวมตัวกัน
- ควรมีการใช้มาตรการเว้นระยะห่างทางกายภาพในพื้นที่สำนักงานใด ๆ ห้องครัว บริเวณรับประทานอาหาร ตู้แช่แข็งขนาดใหญ่ หรือบริเวณที่มีการสัญจรของคนจำนวนมากหากเป็นไปได้
- การประชุมก่อนเปลี่ยนกะผู้ปฏิบัติงานและการฝึกอบรมควรจะดำเนินการผ่านทางคอมพิวเตอร์ หรือในพื้นที่ที่อนุญาตให้มีการเว้นระยะห่างทางกายภาพที่เหมาะสมระหว่างผู้ปฏิบัติงาน ห้ามรับแบ่งปันอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ใส่อาหารร่วมกัน
- สับหลักเวลาพักสำหรับลูกจ้าง โดยปฏิบัติตามระเบียบเกี่ยวกับค่าจ้างและชั่วโมงทำงาน เพื่อรักษาระเบียบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
- พิจารณาเสนอพนักงานที่ขอตัวเลือกหน้าที่แก้ไขที่ลดการติดต่อกับลูกค้าและพนักงานอื่น ๆ (เช่น จัดการสินค้าคงคลังแทนที่จะทำงานเป็นแคชเชียร์ หรือจัดการความต้องการด้านการบริหารผ่านการทำงานทางไกล)
- ปรับเปลี่ยนพื้นที่สำนักงาน ห้องรับรอง บาร์เครื่องดื่ม ห้องครัว และบริเวณที่ทำงาน พื้นที่ยืนให้บริการลูกค้าและพื้นที่อื่น ๆ ที่ใดก็ตามที่เป็นไปได้เพื่อให้เกิดการเว้นระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างคนที่รับประทานอาหาร ทำงาน และเดินผ่านพื้นที่นั้น ๆ สำหรับการเข้าและออก
- นำโต๊ะและเก้าอี้ออกจากพื้นที่รับประทานอาหารเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุตสำหรับลูกค้าและผู้ปฏิบัติงาน หาก โต๊ะ เก้าอี้ บุธ ฯลฯ ไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ให้ติดป้ายภาพแสดงว่าอุปกรณ์ดังกล่าวไม่สามารถใช้งานได้ หรือติดตั้งเพล็กซ์ิกลาส (Plexiglas) หรือฉากกั้นที่กันน้ำชนิดอื่น ๆ เพื่อลดการสัมผัสระหว่างลูกค้า

- ควรปิดการให้บริการพื้นที่บาร์กับลูกค้า
- ยกเลิกการนั่งของลูกค้าในบริเวณที่ลูกค้าไม่สามารถรักษาระยะห่างหกฟุตจากผู้ปฏิบัติงาน พื้นที่ทำงาน และพื้นที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- จำกัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่ให้บริการแต่ละกลุ่มลูกค้า เพื่อให้สอดคล้องกับกฎเกณฑ์ค่าจ้างและชั่วโมงการทำงาน
- พนักงานร้านอาหารทุกคนควรลดระยะเวลาที่ใช้ในการบริการลูกค้าในร้านมีหกฟุตให้น้อยที่สุด
- ปิดห้องพัก ใช้ฉากกั้น หรือเพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะ/เก้าอี้ เพื่อแยกลูกค้าให้อยู่ห่างกันและไม่ส่งเสริมให้รวมตัวกันในระหว่างหยุดพัก หากเป็นไปได้ ให้สร้างพื้นที่พักกลางแจ้งที่มีร่มเงาปกคลุมและที่นั่งเพื่อจะมั่นใจว่ามีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
- ปรับเปลี่ยนพื้นที่ห้องครัวเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภายในพื้นที่เหล่านั้นหากปฏิบัติได้ และหากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้จัดกะการทำงานไม่ให้ตรงกันเพื่อให้เข้าทำงานก่อนเวลาหากเป็นไปได้
- พยายามไม่ให้ผู้ปฏิบัติงานที่เตรียมอาหารเปลี่ยนแปลงหรือเข้าสู่สถานที่ทำงานของผู้อื่นในระหว่างกะ
- พยายามไม่ให้เกิดการรวมตัวกันของผู้คนในบริเวณที่มีการสัญจรสูง เช่น ห้องน้ำ ห้องโถง พื้นที่บาร์ การสำรองห้องพัก เครื่องรูดบัตรเครดิต
- จัดทำโถงทางเดินและทางเดินสำหรับการจราจรบนถนนหากเป็นไปได้เพื่อกำจัดพนักงานไม่ให้เดินทางผ่านกัน
- กำหนดให้ลูกค้าหลีกเลี่ยงการจับมือและการทักทายในลักษณะอื่นที่ขัดต่อการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
- ผู้มาใช้บริการควรเข้าผ่านประตูที่เปิดไว้หรืออัตโนมัติหากเป็นไปได้ น้ำยาทำความสะอาดมือควรมีไว้ให้ใช้สำหรับแขกที่ต้องสัมผัสมือจับประตู
- ปรับระดับเสียงเพลงเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถรักษาระยะห่างจากลูกค้าเพื่อฟังคำสั่งซื้อ
- ดำเนินการเดินคิวในช่วงเวลาที่มีการใช้บริการสูง รวมถึงผู้ให้บริการเพื่อเตือนให้ลูกค้าต่อคิวโดยมีระยะห่างหกฟุตระหว่างกลุ่มบุคคลทั้งนอกหรือในบริเวณพื้นที่รอ
- พนักงานไม่ควรเปิดประตูรถยนต์หรือรถแท็กซี่ให้แขก
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสปากกาและคลิปบอร์ดของผู้อื่น หากเป็นไปได้ ให้ติดตั้งวัสดุช่วยเคลื่อนย้าย เช่น ชั้นวางของและกระดานข่าวเพื่อลดการส่งต่อคนสู่คน

จะต้องพิจารณาข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับประชากรกลุ่มเสี่ยงที่จะมีอาการรุนแรงเมื่อติดเชื้อ ร้านอาหารสำหรับนั่งรับประทาน
โรงเบียร์ บริคคัฟ โรงกลั่นขนาดเล็กและโรงบ่มไวน์ ที่จัดเตรียมอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน [Cal/OSHA](#)
และเตรียมที่จะปฏิบัติตามคำแนะนำและแนวทางจาก [ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรค \(CDC\)](#)
และ [กรมสาธารณสุขของรัฐแคลิฟอร์เนีย \(CDPH\)](#).
นอกจากนี้ นายจ้างจะต้องเตรียมพร้อมที่จะปรับเปลี่ยนการดำเนินงานเมื่อคำแนะนำเหล่านั้นเปลี่ยนแปลงไป

