

รายการตรวจสอบทั่วไปของโควิด-19 ของ Cal/OSHA สำหรับร้านอาหารแบบนั่งรับประทานในร้าน

วันที่ 2 กรกฎาคม 2020

รายการตรวจสอบนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยร้านอาหารแบบนั่งรับประทานในร้านในการนำแผนงานมาใช้เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโควิด-19 ในสถานที่ทำงานและเป็นส่วนเสริมไปยัง [แนวทางสำหรับร้านอาหารแบบนั่งรับประทานในร้าน](#) 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](#)
- ☐ ความสำคัญของการไม่มาทำงานถ้าผู้ปฏิบัติงานมีอาการของโควิด-19 ตามที่อธิบายโดย CDC เช่น ไอ มีไข้ หายใจลำบาก หนาวสั่น ปวดกล้ามเนื้อ ปวดศีรษะ เจ็บคอ การสูญเสียรสชาติหรือกลิ่นใหม่ คัดจมูกหรือน้ำมูกไหล คลื่นไส้หรืออาเจียน หรือท้องเสีย หรือถ้าผู้ปฏิบัติงานหรือบุคคลที่พวกเขาติดต่อด้วยได้รับการวินิจฉัยว่าเป็นโรคโควิด-19
- ☐ เพื่อกลับไปทำงานหลังจากได้รับการวินิจฉัยโควิด-19 ก็ต่อเมื่อหลังจาก 10 วันตั้งแต่เริ่มมีอาการและไม่มีไข้ นาน 72 ชั่วโมง
- ☐ เมื่อต้องพบแพทย์
- ☐ ความสำคัญของการล้างมือ
- ☐ ความสำคัญของการเว้นระยะห่างทางกายภาพทั้งที่ทำงานและนอกเวลาทำงาน
- ☐ การใช้ผ้าที่เหมาะสมครอบคลุมใบหน้า รวมทั้งข้อมูลใน [แนวทางของ CDPH](#)
- ☐ ข้อมูลเกี่ยวกับผลประโยชน์การลางานรวมถึง [กฎหมาย Families First Coronavirus Response](#) และคำสั่ง [Executive Order N-51-20](#) ของผู้ว่ารัฐฯ และผลประโยชน์ตอบแทนของผู้ปฏิบัติงานภายใต้ [Executive Order N-62-20](#) ของผู้ว่ารัฐฯ ในขณะที่คำสั่งนี้มีผล

- ❑ ฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานอิสระ ชั่วคราว หรือผู้ปฏิบัติงานตามสัญญาจ้างหรืออาสาสมัครตามนโยบายที่กล่าวนี้และให้แน่ใจว่ามีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่จำเป็น



มาตรการควบคุมและการคัดกรอง

- ❑ การตรวจคัดกรองอาการและ/หรือการตรวจสอบอุณหภูมิ
- ❑ สนับสนุนให้คนงานที่ป่วยหรือแสดงอาการของโควิด-19 อยู่บ้าน
- ❑ ส่งเสริมการล้างมือบ่อย ๆ และใช้น้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับมือ
- ❑ เตรียมและตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติงานใช้แผ่นป้องกันใบหน้าและอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่จำเป็นทั้งหมด
- ❑ พิจารณาจัดหาถุงมือเพื่อเป็นส่วนเสริมกับการล้างมือบ่อย ๆ สำหรับงาน เช่น การขนถ่ายสินค้าที่มีการสัมผัสร่วมกัน หรือการดำเนินการคัดกรองอาการ ควรสวมถุงมือเมื่อดำเนินการสัมผัสสิ่งของที่ปนเปื้อนของเหลวในร่างกาย
- ❑ จัดหาถุงมือและผ้ากันเปื้อนแบบใช้แล้วทิ้งให้แก่พนักงาน สำหรับจัดการงานอาหารที่สกปรกหรือยุ่งยาก และเปลี่ยนใหม่บ่อย ๆ
- ❑ จัดหาผ้ากันเปื้อนเนื้อหนาแบบกันน้ำ และอุปกรณ์ปกป้องดวงตาและใบหน้าให้แก่พนักงานฝ่ายล้างจาน เปลี่ยนและ/หรือฆ่าเชื้อโรคบ่อย ๆ ตามความเหมาะสม
- ❑ เตือนประชาชนว่า พวกเขาต้องใช้อุปกรณ์ปิดครอบใบหน้า ในขณะที่ไม่ได้รับประทานอาหารหรือดื่ม ฝึกการเว้นระยะห่างทางกายภาพ หมั่นล้างมือให้บ่อย ๆ ใช้เจลทำความสะอาดมือ และไม่สัมผัสใบหน้าของตนเอง
- ❑ จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับปิดครอบใบหน้าให้แก่ลูกค้าที่ไม่ได้พกมาด้วย
- ❑ ปิดประกาศกฎสำหรับลูกค้าและบุคลากรที่ทางเข้าอาคาร เผยแพร่กฎทางระบบดิจิทัล และติดไว้บนเมนูด้วย



ระเบียบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

- ❑ ทำความสะอาดพื้นที่การจราจรสูง
- ❑ หมั่นฆ่าเชือบนพื้นผิวที่ใช้บ่อยและพื้นผิวที่ลูกค้าสัมผัสบ่อย ๆ
- ❑ ทำความสะอาดพื้นผิวที่สามารถสัมผัสได้ระหว่างกะหรือระหว่างผู้ใช้ แล้วแต่ความบ่อยถี่
- ❑ จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่ต่าง ๆ เช่น ห้องรับประทานอาหารและห้องชิมอาหาร 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 CDPH จัดเตรียมถุงมือให้แก่คนงาน และตรวจสอบให้พวกเขาสวมตลอดเวลา
- ❑ ปฏิบัติตามกฎหมายที่มีอยู่เกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับการทำความสะอาด (นอกเหนือจากการฆ่าเชื้อ) พื้นผิวสัมผัสอาหาร
- ❑ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบน้ำทั้งหมดมีความปลอดภัยสำหรับการใช้เพื่อลดความเสี่ยงของโรคสเลี่ยนเนิร์
- ❑ ให้ความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่จะใช้ในการทำความสะอาดระหว่างการเปลี่ยนกะ โดยพิจารณาการว่าจ้างบริษัททำความสะอาดที่เป็นบุคคลภายนอก
- ❑ ติดตั้งอุปกรณ์แฮนด์ฟรีถ้าเป็นไปได้

- เปิดหน้าต่าง และพิจารณาการอัปเดตเพื่อปรับปรุงการกรองอากาศและการระบายอากาศ
- ทำความสะอาดพื้นโดยใช้เครื่องดูดฝุ่นที่มีตัวกรอง HEPA หรือวิธีการอื่น ๆ ที่ไม่กระจายเชื้อโรคไปในอากาศ
- จัดเตรียมเมนูแบบใช้แล้วทิ้ง และแสดงเมนูระบบดิจิทัลที่สามารถดูได้บนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์
- จัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร (เช่น ผ้าเช็ดปาก มีด เครื่องแก้ว ฯลฯ) ให้กับลูกค้าเฉพาะที่จำเป็นเท่านั้น
- จัดหาเครื่องปรุงรสแบบใช้ร่วมกันบนโต๊ะอาหารเท่าที่จำเป็นเท่านั้น หรือจัดเตรียมภาชนะสำหรับเสิร์ฟแบบจานเดี่ยว
- ห่ออุปกรณ์เครื่องใช้ไว้ล่วงหน้าในผ้าเช็ดปาก และจัดเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด
- จัดเตรียมภาชนะแบบห่อกลับบ้านไว้เฉพาะกรณีที่ได้รับคำขอเท่านั้น และลูกค้าต้องเป็นผู้เทอาหารใส่ภาชนะเอง
- ถอดผ้าปูโต๊ะออกจากโต๊ะรับประทานอาหาร และใส่ไว้ในในถุงที่ปิดสนิท แล้วจึงนำออกจากพื้นที่รับประทานอาหาร
- ทำความสะอาดตำแหน่งการรับประทานอาหารของลูกค้าแต่ละจุด หลังการใช้งานทุกครั้งอย่างทั่วถึง
- พิจารณาใช้ผ้าคลุมที่นั่งแบบใช้แล้วทิ้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งบนพื้นผิวที่มีรูพรุน โดยนำไปทิ้งและเปลี่ยนใหม่หลังการใช้งาน
- จัดเตรียมขนม ลูกอม ของว่าง และไม้จิ้มฟันตามที่จำเป็นเท่านั้น อย่างว่างสิ่งของเหล่านี้หรือรายการอื่น ๆ เช่น เกม ทิ้งไว้
- จัดเตรียมเจลทำความสะอาดมือที่ทางเข้าสำหรับแขกและพนักงาน และบริเวณที่มีการติดต่อและสัมผัส



แนวทางการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล

- สนับสนุนให้แขกใช้ที่นั่งภายนอกอาคาร และบริการรับของในวันเดียวกับที่สั่ง
- จัดเตรียมทางเลือกในการบริการซื้อกลับบ้าน จัดส่งอาหาร และขับรถมารับอาหารให้แก่ลูกค้า ใช้แนวทางการจัดส่งและรับสินค้าแบบไม่มีการติดต่อสัมผัสกัน
- ส่งเสริมให้ลูกค้าจองล่วงหน้า
- ขอให้ลูกค้ารอในรถยนต์ระหว่างการเตรียมโต๊ะ และแจ้งให้พวกเขาทราบเมื่อทุกสิ่งพร้อมแล้วผ่านทางโทรศัพท์มือถือ หลีกเลี่ยงการใช้ "ออด"
- ปรับระเบียบเกี่ยวกับจำนวนผู้ใช้บริการสูงสุด และใช้มาตรการกับผู้ปฏิบัติงานและลูกค้าเพื่อให้เว้นระยะห่างทางร่างกายอย่างน้อยหกฟุต เช่น ปรับพื้นที่ใหม่ ใช้แผ่นกั้น หรือตัวชี้นำภาพ (เช่น เครื่องหมายบนพื้น เทปสี หรือสัญญาณ เพื่อระบุจุดที่ผู้ปฏิบัติงานควรยืน)
- จำกัดจำนวนลูกค้าที่โต๊ะเดียว
- ติดตั้งเครื่องกีดขวางในพื้นที่ที่การรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อยหกฟุตทำได้ยาก
- ทำเครื่องหมายอย่างชัดเจนบนพื้นที่ผู้คนต่อคิว เพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพให้เหมาะสม
- นำโต๊ะและเก้าอี้ออกจากพื้นที่รับประทานอาหาร ใช้ตัวชี้นำภาพเพื่อแสดงให้เห็นว่า ไม่มีโต๊ะและเก้าอี้ดังกล่าวให้บริการ หรือติดตั้งเพล็กซ์ิกลาส (Plexiglas) หรือเครื่องกีดขวางอื่น ๆ เพื่อใช้แยกลูกค้าให้ออกห่างจากกัน
- จำกัดจำนวนพนักงานที่ให้บริการกลุ่มลูกค้าหรือลูกค้าแต่ละราย
- อย่าให้ลูกค้านั่งที่โต๊ะ หากพวกเขาไม่สามารถเว้นระยะห่างหกฟุตจากบริเวณที่พนักงานทำงาน และพื้นที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- ปรับการประชุมแบบตัวต่อตัว หากจำเป็น เพื่อให้แน่ใจว่ามีการรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- จัดช่วงเวลาพักเบรกของผู้ปฏิบัติงานแบบสลับหลักกัน เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดเกี่ยวกับค่าจ้างและชั่วโมงการทำงาน หากจำเป็น

- ☐ ปรับแต่ง จำกัด หรือปิดพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ห้องพักรับรอง โดยให้จัดเตรียมพื้นที่สำรองไว้ในบริเวณที่สามารถเว้นระยะห่างทางกายภาพได้ และพยายามอย่าให้พนักงานรวมกลุ่มกัน
- ☐ ปรับแต่งพื้นที่เพื่อให้มีระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างผู้คนที่รับประทานอาหาร ทำงาน และเดินผ่านพื้นที่ต่างๆ
- ☐ จัดรูปแบบห้องครัวใหม่ หรือดำเนินการเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพในพื้นที่ดังกล่าวที่เป็นไปได้
- ☐ ไม่สนับสนุนให้ผู้คนรวมกลุ่มกัน
- ☐ กำหนดทิศทางการสัญจรในห้องโถงและทางเดิน
- ☐ ใช้อุปกรณ์เปิดล้างประตู หรือประตูอัตโนมัติ หากเป็นไปได้
- ☐ ปรับระดับเสียงเพลงเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถรักษาระยะห่างจากลูกค้าเพื่อฟังคำสั่งซื้อ
- ☐ ใช้กระบวนการต่อคิวในช่วงเวลาที่ลูกค้าหนาแน่นมากที่สุด รวมถึงมีพนักงานที่ทำหน้าที่แจ้งเตือนลูกค้าให้เว้นระยะห่างทางกายภาพ
- ☐ ติดตั้งระบบช่วยถ่ายโอนเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสระหว่างบุคคล

