



รายการตรวจสอบความปลอดภัย COVID : ศูนย์อาหาร

ข้อมูล ณ วันที่ 21 กรกฎาคม 2563

ตามรายการตรวจสอบความปลอดภัย COVID ภายใต้คำสั่งหัวหน้าเจ้าหน้าที่สาธารณสุขสาธารณสุข

รายการตรวจสอบสำหรับศูนย์อาหารนี้ให้รายละเอียดคำแนะนำต่อศูนย์การค้าในการบริหารจัดการเพื่อเปิดศูนย์อาหารใหม่อย่างปลอดภัยช่วงผ่อนปรนระยะที่ 3 ตามแผนงาน

ศูนย์อาหาร คือบริเวณที่ฝ่ายบริหารจัดการศูนย์การค้าจัดสรรโต๊ะและที่นั่งให้ลูกค้าใช้งานบริเวณศูนย์รวมร้านอาหาร

สิ่งที่คุณต้องทำเพื่อดำเนินธุรกิจอย่างปลอดภัย

1. ส่งเสริมการปฏิบัติที่ปลอดภัย

- วางป้ายบริเวณทางเข้าเพื่อแจ้งเตือนไม่ให้ลูกค้าเข้าในพื้นที่หากไม่สบายหรือมีอาการโรค COVID-19
- พนักงาน/ผู้เช่าจะต้องอยู่บ้านหากป่วยหรือมีอาการโรค COVID-19 หรือรู้สึกไม่สบาย
- ตั้งป้ายเว้นระยะห่างทางสังคมบริเวณที่ลูกค้าอาจนั่งรวมกลุ่มกัน
- ประสานงานกับศูนย์อาหารและผู้เช่ารายอื่นๆ เกี่ยวกับมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม การรักษาความสะอาด และข้อกำหนดด้านสุขอนามัย
- ให้เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยช่วยเน้นย้ำข้อกำหนดการเว้นระยะห่างทางสังคมหากทำได้ โดยเฉพาะช่วงเวลาที่ผู้ใช้บริการจำนวนมาก
- ประกาศข้อกำหนดความปลอดภัยจาก COVID-19 ผ่านทางไมโครโฟนหากทำได้
- เผยแพร่ข้อกำหนดความปลอดภัยจาก COVID-19 บนเว็บไซต์หรือช่องทางโฆษณาอื่นๆ เพื่อตอกย้ำให้ลูกค้าทราบมาตรการความปลอดภัยภายในศูนย์

2. การเว้นระยะห่างทางสังคม

- ห้ามรองรับลูกค้าเกิน 1 คนในระยะ 4 ตารางเมตร (รวมถึงบริเวณที่นั่งนอกอาคารและภายในอาคาร)
- โต๊ะหนึ่งตัวรองรับลูกค้าได้สูงสุด 6 ที่
- จัดตำแหน่งโต๊ะใหม่ ให้แต่ละที่นั่งห่างกัน 1.5 เมตร หากเป็นโต๊ะที่เคลื่อนย้ายไม่ได้และไม่สามารถจัดให้มีระยะห่างทางสังคมให้จัดเตรียมโต๊ะเว้นโต๊ะและจำกัดการใช้งานโต๊ะที่ห้ามใช้
- ทำเครื่องหมายที่พื้นบริเวณเข้าคิว
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่เปิดบุฟเฟต์แบบลูกค้าบริการตนเอง
- แยกจุดสั่งซื้อและจุดรับอาหารออกจากกันหากทำได้
- ติดตั้งแผงกั้นรอบเคาน์เตอร์ที่ลูกค้าสัมผัสร่วมกันจำนวนมาก

3. ความสะอาดของมือ

- ตั้งจุดให้บริการทำความสะอาดมือฟรีบริเวณทางเข้า/ออกศูนย์อาหารอย่างน้อย
- น้ำยาล้างมือควรมีส่วนผสมของเอทานอลอย่างน้อย 60% หรือไฮโปคลอไรต์อย่างน้อย 70%
- พนักงานรักษาความสะอาดมือโดยหมั่นล้างมือเป็นประจำด้วยสบู่เหลวและน้ำเปล่าหากเป็นไปได้

4. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในพื้นที่เป็นประจำ



- จัดให้มีการเก็บโต๊ะ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณที่ลูกค้าหมุนเวียนปริมาณมากก่อนรับลูกค้าท่านถัดไป ทั้งโต๊ะในศูนย์อาหาร เก้าอี้ และถาดอาหาร
- ถ้วยชาม/ช้อนส้อม / แก้วที่ใช้ได้หลายครั้งจะนำมากลับมาใช้ใหม่ได้ก็ต่อเมื่อรับประทานครบคอร์สและใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องล้างแก้วเกรดเชิงพาณิชย์ในการล้าง จัดเตรียมช้อนส้อมและภาชนะสำหรับอาหารกลับบ้าน
- ผู้เช่าในศูนย์อาหารจัดเตรียมเครื่องปรุงรสแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งหากจำเป็น ย้ายเครื่องปรุงรสที่เตรียมให้ลูกค้าใช้ร่วมกัน เช่น ขวดซอส ออกจากศูนย์ฯ
- ใช้เมนูแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งหรือเคลือบผิวด้วยฟิล์มลามิเนตเพื่อนำไปฆ่าเชือก่อนใช้ครั้งถัดไป หรือจัดเตรียมบอร์ดแสดงรายการอาหารอย่างเดียวกัน
- หมั่นทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวที่มีการสัมผัสเป็นประจำ เช่น เครื่องรูดบัตร ที่จับประตู ราวบันได ปุ่มลิฟต์ ถังขยะ และพื้นที่คืนถาดอาหาร ตลอดจนแคนิเตอร์สั่งอาหาร/รับอาหารในศูนย์อาหาร
- เพิ่มจำนวนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อห้องน้ำและสุขภัณฑ์
- ปิดการใช้งานพื้นที่เล่นสำหรับเด็ก
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อจุดเติมน้ำและจุดให้บริการน้ำดื่มเป็นประจำ หรือปิดเครื่องและตั้งแผงกั้นมิให้ใช้งาน
- พนักงานทำความสะอาดสวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยที่เหมาะสม และหมั่นทำความสะอาดและดูแลอุปกรณ์ทำความสะอาดเป็นประจำ

5. การตรวจสอบและเฝ้าระวัง

- ทบทวนระบบการทำงานของ您是ประจำเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าสอดคล้องกับทิศทางและคำแนะนำจากหน่วยงานสาธารณสุขในปัจจุบัน
- รายการตรวจสอบนี้เป็นส่วนสำคัญของแผน COVID Safe Industry Plan ของคุณตามที่ระบุไว้ในเว็บไซต์ WorkSafe
- จัดแสดงรายการตรวจสอบที่ลงนามฉบับนี้ให้เห็นประจักษ์ต่อสาธารณะเพื่อเป็นหลักฐานว่าคุณคือธุรกิจที่ปลอดภัยจาก COVID
- ติดตามความเคลื่อนไหวล่าสุดและศึกษาแนวทางเพิ่มเติมได้ที่ www.covid19.qld.gov.au และ www.worksafe.qld.gov.au
- ลูกจ้างที่มีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับงานทั่วไปสามารถโทรหา **WHS Queensland** ได้ที่หมายเลข **1300 362 128**
- เจ้าของธุรกิจที่ต้องการเข้าใจหน้าที่ **WHS** ในช่วง COVID-19 ให้ดียิ่งขึ้นสามารถโทร **1300 005 018** หรือติดต่อสหภาพหรือสมาคมอุตสาหกรรม
- ลูกค้าที่มีข้อกังวลว่าธุรกิจที่เข้ารับบริการปฏิบัติตามรายการตรวจสอบนี้หรือไม่สามารถโทรไปที่ **134COVID (134268)**

ชื่อบุคคลที่ทำธุรกิจหรือดำเนินกิจการตามนิยามที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติ
Work Health & Safety Act 2011 :

ลงนามและวันที่ :