



เช็คลิสต์ COVID Safe: ศูนย์อาหาร

ณ วันที่ 13 มีนาคม 2021

เช็คลิสต์นี้แจกแจงวิธีที่ผู้บริหารศูนย์การค้าสามารถตรวจเช็คให้แน่ใจว่าการดำเนินงานศูนย์อาหารเป็นไปตามคำสั่งด้านสาธารณสุขของประธานเจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุข ศูนย์อาหารคือพื้นที่ รวมถึงโต๊ะและที่นั่ง ซึ่งจัดให้โดยผู้บริหารศูนย์การค้าทั้งในร่มและ/หรือกลางแจ้งสำหรับให้ลูกค้าของร้านอาหารในศูนย์ใช้

หมายเหตุ: ไม่จำเป็นต้องมีการเก็บข้อมูลติดต่อผู้สัมผัส

สำหรับศูนย์เครื่องเล่นในร่มและร้านค้าปลีกที่อยู่ในบริเวณศูนย์อาหาร ให้ดำเนินการตาม [เช็คลิสต์ COVID Safe สำหรับศูนย์เครื่องเล่น เครื่องเล่นเด็กแบบหยอดเหรียญที่ไม่มีพนักงานเฝ้าและเครื่องต่าง ๆ เพื่อความสนุกสนานหรือเพื่อสุขภาพที่ตั้งไว้โดยไม่มีพนักงานเฝ้า](#)

สิ่งที่คุณต้องปฏิบัติเพื่อดำเนินธุรกิจของคุณอย่างปลอดภัย

1. ส่งเสริมวิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย

- ติดป้ายเตือนให้เว้นระยะห่างทางกายภาพในบริเวณที่ลูกค้าอาจจับกลุ่มกัน
- ประกาศเตือนลูกค้าเรื่องข้อกำหนดโควิด-19 เมื่อสามารถทำได้
- ติดป้ายที่จุดทางเข้าเพื่อแจ้งลูกค้าว่าห้ามเข้าหากพวกเขาป่วยหรือมีอาการโควิด-19 ใดก็ตาม
- ให้เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยช่วยกำกับดูแลเรื่องการเว้นระยะห่างทางกายภาพถ้าเป็นไปได้ โดยเฉพาะในช่วงที่มีคนใช้บริการจำนวนมาก
- ประสานงานกับผู้เช่าศูนย์อาหารและร้านค้าปลีกอื่น ๆ เกี่ยวกับข้อกำหนดเรื่องการเว้นระยะห่างทางกายภาพ การทำความสะอาดและสุขอนามัย
- ส่งให้พนักงานอยู่บ้านหากพวกเขาป่วยและให้กลับบ้านทันทีถ้าพวกเขามี [อาการโควิด-19](#) หรือเริ่มรู้สึกป่วย
- หากพนักงานมี [อาการโควิด-19](#) ใดก็ตาม ไม่ว่าจะอาการจะเล็กน้อยเพียงใด พวกเขาต้อง [ไปตรวจโควิด](#)
- พนักงานควรกักตัวอยู่ที่บ้านจนกว่าพวกเขาได้รับผลตรวจโควิด-19 เป็นลบ
- ส่งเสริมข้อกำหนดเกี่ยวกับโควิด-19 บนเว็บไซต์ของศูนย์การค้าหรือโซเชียลมีเดีย และการโฆษณาแบบอื่น ๆ เพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้ารับทราบข้อกำหนดต่าง ๆ ภายในศูนย์การค้า

2. การเว้นระยะห่างทางกายภาพ รวมถึงแนวปฏิบัติในการบริการอาหาร

- ความหนาแน่นของผู้ที่อยู่ในศูนย์อาหารไม่เกินลูกค้า 1 คนต่อ 2 ตารางเมตร (ครอบคลุมทั้งพื้นที่ในร่มและกลางแจ้ง)
- จัดวางโต๊ะเพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าที่นั่งคนละโต๊ะอยู่ห่างกัน 1.5 เมตร หากโต๊ะถูกติดตั้งประจำที่ในลักษณะที่ไม่สามารถเว้นระยะห่างทางกายภาพได้ ให้เปิดใช้โต๊ะเว้นโต๊ะและจำกัดไม่ให้ลูกค้าเข้าถึงโต๊ะที่ห้ามใช้
- ติดเครื่องหมายบนพื้นในบริเวณที่คนอาจต่อแถว
- จัดให้มีที่กั้นรอบเคาน์เตอร์ที่มีการปฏิสัมพันธ์จำนวนมาก เช่น แผ่นกระจกอะคริลิก (plexiglass) และรอบเคาน์เตอร์บริการถ้าสามารถทำได้
- จัดเคาน์เตอร์รับออเดอร์และรับอาหารแยกออกจากกันถ้าสามารถทำได้
- ใช้เมนูสำหรับลูกค้าแบบเคลือบพลาสติกหรือใช้ครั้งเดียวทิ้ง หรือใช้เมนูบอร์ดเท่านั้น
- ไม่ให้ลูกค้าบริการตัวเองแบบบุฟเฟต์



- ผู้เช่าศูนย์อาหารให้เครื่องปรุงรสสำหรับมือเดียวถ้าจำเป็นต้องใช้ ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องปรุงรสร่วมกันทุกชนิด เช่น ขวดซอส
- ยอมรับ “นำถ้วยของคุณมาเอง” (bring your own cup) ในกรณีที่พนักงานสามารถเทเครื่องดื่มลงในถ้วยแบบไม่ต้องสัมผัสเท่านั้น
- อนุญาตให้ใช้ภาชนะ/อุปกรณ์การกิน/ถ้วยแก้วแบบนำมาใช้ซ้ำได้เฉพาะในกรณีที่มีการเก็บอุปกรณ์เหล่านั้นหลังจากอาหารแต่ละคอร์สและต้องล้างด้วยเครื่องล้างจานหรือเครื่องล้างแก้วเชิงพาณิชย์เท่านั้น
ใช้อุปกรณ์การกินและภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งสำหรับอาหารแบบเทคอะเวย์
- ปรับเปลี่ยนขั้นตอนการทำงานหลังเคาน์เตอร์และในครัวเพื่อจำกัดไม่ให้พนักงานสัมผัสใกล้ชิดกันเมื่อทำได้ เช่น มอบหมายให้พนักงานประจำอยู่ที่สเตชันงานใดงานหนึ่ง โดยเฉพาะเพื่อลดความจำเป็นที่จะต้องเข้าไปในพื้นที่อื่น นำกระบวนการมาใช้เพื่อให้พนักงานหน้าร้านสามารถรับอาหารได้โดยไม่ต้องเข้าไปในบริเวณที่ใช้ปรุงอาหาร
- นำมาตรการต่าง ๆ มาใช้เพื่อเว้นระยะห่างระหว่างพนักงานให้ได้มากที่สุดเท่าที่พนักงานจะสามารถปฏิบัติงานได้จริงและอย่างปลอดภัย และลดเวลาที่พนักงานอยู่ใกล้ชิดกันให้น้อยที่สุดซึ่งรวมถึงในห้องพักผ่อนของพนักงาน

3. สุขอนามัย

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีเจลล้างมือแบบแอลกอฮอล์พร้อมใช้ ณ จุดเข้าและ/ออกศูนย์อาหารทุกจุด ควรใช้เจลล้างมือแบบแอลกอฮอล์ที่มีเอทานอลสูงกว่า 60% หรือ ไอโซโพรพานอลสูงกว่า 70%
หมายเหตุ: ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ [การใช้เจลล้างมือแบบแอลกอฮอล์อย่างปลอดภัย](#)
- ให้โอกาสพนักงานล้างมือของพวกเขาอย่างสม่ำเสมอโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้วยสบู่เหลวและน้ำ หรือเตรียมเจลล้างมือไว้ให้ใช้ได้ทันที
- ตรวจสอบและเติมเจลล้างมือแบบแอลกอฮอล์และที่ล้างมืออย่างสม่ำเสมอตามความต้องการใช้
- จำกัดธุรกรรมเงินสดโดยการส่งเสริมให้ลูกค้าใช้วิธีชำระเงินแบบ tap & go โอนเงินเข้าบัญชีโดยตรง หรือตัวเลือกการชำระเงินแบบไร้สัมผัสอื่น ๆ

4. การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อสภาพแวดล้อมอยู่เสมอ

- จัดให้มีการสลับหมุนเวียนเก็บจาน ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโต๊ะ เก้าอี้ ม้านั่งและภาชนะในศูนย์อาหารก่อนและหลังการใช้งานของลูกค้าแต่ละรายอยู่เสมอ
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณและพื้นผิวที่ถูกสัมผัสบ่อยครั้งอย่างน้อยทุก 1-2 ชั่วโมงด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ (รวมถึงอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ร่วมกัน อุปกรณ์ Eftpos ด้ามจับประตู ราวจับ ปุ่มกดในลิฟต์ ถังขยะ บริเวณที่ลูกค้านำภาชนะมาคืน เคาน์เตอร์สั่งอาหาร/รับอาหารในศูนย์อาหาร โต๊ะ พื้นผิวด้านบนเคาน์เตอร์และอ่างล้างจาน)
- ทำความสะอาดพื้นผิวที่ไม่ค่อยถูกสัมผัสอย่างน้อยวันละครั้งและทำความสะอาดพร้อมฆ่าเชื้ออย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
- เพิ่มการทำมาสะอาดและฆ่าเชื้อห้องสุขาและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่เติมน้ำหรือเครื่องกีดน้ำอย่างสม่ำเสมอหรือปิดไม่ให้ใช้งาน
- ให้พนักงานที่รับหน้าที่ทำความสะอาดสวมอุปกรณ์ป้องกันส่วนตัว (PPE) ที่เหมาะสมและมีการทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ของผู้ผลิตเมื่อใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ (ดูข้อมูลเพิ่มเติมจากแผ่นข้อมูลความปลอดภัยของสินค้า)
- สำหรับอุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างหิ้วไม่ถูกพื้นและผ้าเช็ด ควรซักในน้ำร้อนและตากให้แห้งสนิทก่อนนำไปใช้ซ้ำ



- สำหรับอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ถัง ควรนำทิ้งให้เกลี้ยงและทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดและ/หรือน้ำยาฆ่าเชื้อที่ผสมใหม่และปล่อยให้แห้งสนิทก่อนนำไปใช้ซ้ำ
- พุดคุยกับพนักงานเกี่ยวกับมาตรการโควิด-19 ในสถานที่ทำงาน ให้ข้อมูลและการศึกษากับพวกเขาอย่างเพียงพอ รวมถึงเรื่องการเปลี่ยนแปลงหน้าทำงานและวิธีปฏิบัติ วิธีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่เหมาะสม

5. สินค้าที่มาส่ง ผู้รับเหมา และผู้มาเยือนสถานที่ประกอบการ

- กำกับคนขับรถส่งของหรือผู้รับเหมาอื่น ๆ ที่เข้ามาในศูนย์อาหารให้มีปฏิสัมพันธ์ทางกายกับพนักงานให้น้อยที่สุดถ้าทำได้
- ใช้เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ถ้าทำได้ หากต้องมีการเซ็นชื่อ ให้พุดคุยเพื่อขออีเมลยืนยันแทน หรือถ่ายภาพสินค้าที่ส่งถึงสถานที่เพื่อเป็นหลักฐานการส่งสินค้า
- จัดบริเวณสำหรับส่งหรือรับของเมื่อมีสินค้ามาส่ง

6. ทบทวนและติดตาม

- ทบทวนระบบงานของคุณอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามคำสั่งและคำแนะนำด้านสาธารณสุขปัจจุบันที่ประกาศโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- แสดงเช็คลิสต์ที่ลงชื่อแล้วฉบับนี้ต่อสาธารณะเพื่อเป็นหลักฐานว่าคุณเป็นธุรกิจ COVID Safe
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีสำเนาของเช็คลิสต์ที่ลงชื่อแล้วฉบับนี้ซึ่งคุณต้องแสดงหากเจ้าหน้าที่กำกับดูแล/บังคับใช้กฎหมายขอ ดู ซึ่งอาจรวมถึงการแสดงสำเนาแบบอิเล็กทรอนิกส์
- ติดตามข้อมูลล่าสุดและหาคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่ www.covid19.qld.gov.au และ www.worksafe.qld.gov.au
- Workplace Health and Safety (WHS) specific guidance can be obtained from [‘Work health and safety during COVID-19: Guide to keeping your workplace safe, clean and healthy’](#).
- สามารถขอรับคำแนะนำเฉพาะกิจจาก Workplace Health and Safety (WHS) ได้จาก [‘Work health and safety during COVID-19: แนวทางการรักษาสถานที่ทำงานให้ปลอดภัย สะอาด และดีต่อสุขภาพ’](#)
- เจ้าของธุรกิจที่มีคำถามเกี่ยวกับเช็คลิสต์นี้หรือ COVID Safe Industry Plan สามารถติดต่อองค์กรที่มีอำนาจสูงสุดในอุตสาหกรรมของพวกเขาหรือหน่วยงานรัฐบาลที่เกี่ยวข้องของพวกเขา
- ลูกจ้างที่มีข้อร้องเรียนทั่วไปเกี่ยวกับสุขภาพและความปลอดภัยสามารถโทรติดต่อ **Workplace Health and Safety** รัฐควีนส์แลนด์ ได้ที่เบอร์ **1300 362 128**
- เจ้าของธุรกิจที่ต้องการทำความเข้าใจหน้าที่รับผิดชอบเรื่องสุขภาพและความปลอดภัยในที่ทำงาน (WHS) ให้มากยิ่งขึ้นเกี่ยวกับโควิด-19 สามารถโทรไปที่เบอร์ **1300 005 018** หรือสหภาพแรงงานหรือสมาคมอุตสาหกรรมของพวกเขา
- ลูกจ้างที่มีความกังวลว่าธุรกิจหนึ่งกำลังปฏิบัติตามเช็คลิสต์นี้หรือไม่สามารถโทรไปที่เบอร์ **134 COVID (13 42 68)**

ชื่อของบุคคลผู้มีหน้าที่รับผิดชอบการกรอกและนำเช็คลิสต์นี้ไปปฏิบัติตาม:

ชื่อและสถานที่ตั้งของธุรกิจ/นิติบุคคลสำหรับเช็คลิสต์นี้:

ลายเซ็นและวันที่: