



รายการตรวจสอบความปลอดภัย COVID : ร้านอาหารและเครื่องดื่มนั่งทานในร้าน

ข้อมูล ณ วันที่ 24 กรกฎาคม 2563

สิ่งที่คุณต้องทำเพื่อเปิดธุรกิจใหม่อย่างปลอดภัย

1. ตรวจสอบว่าธุรกิจของคุณกลับมาเปิดได้หรือยัง

- ตรวจสอบเว็บไซต์ COVID-19 ของรัฐควีนส์แลนด์ที่ www.covid19.qld.gov.au เพื่อยืนยันว่ามีข้อกำหนดใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของคุณหรือไม่
- หากธุรกิจของคุณถูกปิด ให้ตรวจสอบอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ว่าใช้งานได้สมบูรณ์ดีหรือไม่ เช่น แก๊ส ไฟฟ้า ห้องน้ำและอุปกรณ์ล้างมือ ตรวจสอบให้ดีว่าอาหารและเครื่องดื่มที่เก็บไว้ที่สถานให้บริการไม่มีการปนเปื้อนหรือหมดอายุ
- ตรวจสอบบุคลากรว่าได้รับการฝึกอบรมภาคบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัยจาก COVID หรือไม่ ตลอดจนตรวจสอบเนื้อหาการฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (เช่น การจัดการอาหาร) ว่าถูกปรับปรุงให้ทันสมัยหรือไม่ ดูหัวข้อที่ 5 ของเอกสารชุดนี้เพื่อศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดการฝึกอบรม

2. สวัสดิภาพของแรงงาน

- แนะนำพนักงานให้อยู่บ้านถ้าป่วยและกลับบ้านทันทีหากไม่สบาย** หากพนักงานมีอาการของโรคทางเดินหายใจเฉียบพลัน (เช่น ไอ เจ็บคอ หายใจถี่) มีไข้หรือมีประวัติเป็นไข้ จะต้องเข้ารับการตรวจเชื้อไวรัส COVID-19 โดยจะต้องกักตัวอยู่ในบ้านจนกว่าจะได้รับการผลตรวจเชื้อไวรัส COVID-19 เป็นลบ
- พิจารณาความเสี่ยงด้านความปลอดภัยและจัดการสิ่งเหล่านี้ตามลำดับชั้นมาตรการควบคุมที่เหมาะสม เช่น การกำจัดอันตราย (elimination) การแทนที่ด้วยอันตรายที่มีความเสี่ยงน้อยกว่า (substitution) การแยกส่วนอันตรายออกจากผู้ปฏิบัติงาน (isolation) การประยุกต์ใช้มาตรการทางการบริหารจัดการ (administrative controls) และสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลตามที่จำเป็น
- ใช้มาตรการเพื่อเพิ่มระยะห่างระหว่างคนงานให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยและความสะอาดในการปฏิบัติงานลดระยะเวลาที่พนักงานต้องสัมผัสใกล้ชิด ในกรณีที่ปฏิบัติได้จริงและไม่เป็นอันตราย ให้ตรวจสอบงานและกระบวนการที่มักต้องอาศัยปฏิสัมพันธ์ใกล้ชิดและหาวิธีปรับเปลี่ยนกระบวนการทำงานใหม่เพื่อเพิ่มระยะห่างทางสังคมระหว่างพนักงาน
- ปรับเปลี่ยนกระบวนการทำงานหลังเคาน์เตอร์ (รวมถึงในครัว) เพื่อจำกัดจำนวนพนักงานที่ต้องสัมผัสใกล้ชิดให้มากที่สุด ตัวอย่างเช่น :
 - กำหนดพนักงานประจำโต๊ะ/สถานีงานโดยเฉพาะเพื่อลดความจำเป็นในการเข้าไปในพื้นที่อื่นๆ
 - เปลี่ยนกระบวนการทำงาน ให้พนักงานหน้าร้านเข้าไปรับอาหารโดยไม่จำเป็นต้องเข้าไปในพื้นที่เตรียมอาหาร
- เลื่อนหรือยกเลิกการพบปะ การประชุม การฝึกอบรมที่ต้องเผชิญหน้ากันและไม่สำคัญ และพิจารณาจัดประชุมทางไกลผ่านวิดีโอ หากทำได้
- ทารือกับพนักงานเรื่องมาตรการ COVID-19 ในที่ทำงานและให้ข้อมูลและความรู้ที่เพียงพอแก่พนักงานรวมถึงเรื่องการเปลี่ยนแปลงงานและแนวทางปฏิบัติ ตลอดจนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมในที่ทำงาน
- วางป้ายและโปสเตอร์เพื่อเตือนพนักงานและบุคคลอื่นๆ ให้ทราบถึงความเสี่ยงของ COVID-19



3. การเว้นระยะห่างทางสังคม

- วางป้ายบริเวณทางเข้าเพื่อแจ้งเตือนไม่ให้ลูกค้าเข้าร้านหากไม่สบายหรือมีอาการโรค COVID-19 โดยป้ายจะต้องระบุว่าธุรกิจมีสิทธิ์ปฏิเสธการให้บริการและยินกรานให้ผู้ที่มีอาการเหล่านี้ออกจากสถานที่
- จำกัดการเข้ารับบริการที่ไม่ได้จองล่วงหน้าและลดการโต้ตอบกับลูกค้าที่เคาน์เตอร์โดยใช้วิธีจองออนไลน์หรือโทรศัพท์
- หากทำได้ ให้ตั้งจุดเข้า-ออก จุดส่งของกลับบ้านและจุดรับอาหารแยกจากกันเพื่อลดการสัมผัส
- สำหรับลูกค้าที่รับประทานหรือเครื่องดื่มภายในร้าน ให้ใช้มาตรการจำกัดจำนวนลูกค้าในอัตราส่วนลูกค้า 1 ท่านต่อ 4 ตารางเมตร หากเป็นร้านค้าที่มีขนาดเล็กกว่า 200 ตารางเมตร ให้ใช้อัตราส่วนลูกค้า 1 ท่านต่อ 2 ตารางเมตรและรองรับได้สูงสุด 50 คนในคราวเดียวกัน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกค้านั่งรับประทานเครื่องดื่มหรืออาหารที่โต๊ะ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเก้าอี้หรือที่นั่งที่เปิดให้ลูกค้าใช้บริการบริเวณบาร์หรือบริเวณที่มีลักษณะคล้ายบาร์ (เช่น เคาน์เตอร์) เว้นระยะห่าง 1.5 เมตร
- ส่งเสริมการรักษาระยะห่างสังคมโดยทำเครื่องหมายบนพื้น ผนัง หรือวางป้ายเพื่อระบุระยะห่าง 1.5 ม. ระหว่างบุคคลต่างๆ ทั้งบริเวณเข้าคิวและพื้นที่รอ
- จัดตำแหน่งโต๊ะใหม่ ให้แต่ละคนนั่งห่างกัน 1.5 เมตร
- พิจารณาติดตั้งแผงกั้นตามความเหมาะสม เช่น แผ่นพลาสติกใสรอบเคาน์เตอร์ที่ลูกค้าสัมผัสร่วมกันจำนวนมาก
- ลดจำนวนเก้าอี้หรือพื้นที่นั่งรอ เพื่อเพิ่มระยะห่างอย่างน้อย 1.5 เมตร
- เปิดให้ชำระเงินหรือสั่งซื้อแบบไร้สัมผัส และชำระเงินออนไลน์หรือสั่งซื้อผ่านแอป
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเมนูอาหาร :
 - เคลือบฟิล์มลามิเนตและผ่านการฆ่าเชื้อหลังใช้งานแต่ละครั้งหรือ
 - ใช้ป้ายไร้สัมผัสแบบทั่วไปแสดงเมนูหรือ
 - ใช้เมนูกระดาษแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- สำหรับบริการซื้อกลับบ้าน ให้วางเมนูนอกร้านและแนะนำการสั่งซื้อออนไลน์ทุกครั้งที่ทำได้
- จัดพื้นที่สั่งซื้อและรับอาหารไว้โดยเฉพาะหากทำได้ และแยกทางเข้าออก
- จัดให้บริการบุฟเฟต์แบบตักเอง และยกเลิกจุดกดน้ำหรือเครื่องปรุงรสส่วนกลาง
- เสิร์ฟอาหารสำหรับแชร์หรืออาหารชุดใหญ่บนจานลูกค้าแต่ละจาน พร้อมแจกช้อนส้อมให้ลูกค้าแต่ละรายแยกจากกัน
- จัดสรรเวลานั่งและบริหารเวลานั่งรับประทานเพื่อควบคุมการไหลของลูกค้า
- ไม่อนุญาตให้เต็นท์ภายใต้รายการตรวจสอบความปลอดภัย COVID นี้

4. ประวัติการเข้ารับบริการ

- ตรวจสอบให้ตีความการบันทึกและรวบรวมข้อมูลของลูกค้า ลูกค้าจ้าง และผู้รับเหมาทุกราย ไม่ว่าจะป็นชื่อ-สกุล อีเมล (หากไม่มีให้ขอที่อยู่) หมายเลขโทรศัพท์ วันที่เข้าร้าน และระยะเวลาที่อยู่ในร้านเพื่อจุดประสงค์ในการติดตามเป็นเวลาอย่างน้อย 56 วัน (เว้นแต่จะกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น) หากส่งอาหารกลับบ้านหรือบริการส่งอาหารถึงบ้าน ไม่จำเป็นต้องบันทึกข้อมูลนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประวัติดังกล่าวถูกใช้เพื่อจุดประสงค์ในการติดตามการติดเชื้อ COVID-19 เท่านั้น และจะบันทึกและจัดเก็บอย่างเป็นความลับและปลอดภัย

5. ข้อกำหนดการฝึกอบรม

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานเข้ารับการฝึกอบรมภาคบังคับภายในสองสัปดาห์หลังเปิดกิจการ/เปิดกิจการใหม่ พนักงานที่เริ่มทำงานในธุรกิจของคุณหลังช่วง 2 สัปดาห์นี้ จะต้องผ่านการฝึกอบรมก่อนเริ่มงาน ผู้ที่สนใจสามารถเข้าร่วมโครงการอบรมความปลอดภัยจาก COVID ทางออนไลน์ผ่าน TAFE ประจํารัฐควีนส์แลนด์ (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>) นอกจากนี้คุณอาจปฏิบัติตามเงื่อนไขการฝึกอบรมโดยการเข้าอบรมในหลักสูตร COVID Safe รายอุตสาหกรรมที่ผ่านการทบทวนโดย Queensland Health และสำนักงานความสัมพันธ์อุตสาหกรรม (Office of Industrial Relations) ดูหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารได้ที่ <https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/>



6. สุขอนามัยและการทำความสะอาด

- กำหนดให้พนักงานทุกคนฝึกสุขอนามัยที่ดีด้วยการล้างมือบ่อยๆ ควรล้างมืออย่างน้อย 20 ถึง 30 วินาที ล้างมือให้สะอาดทั้งสองข้างโดยฟอกสบู่ให้ทั่วก่อนล้างออกด้วยน้ำสะอาด หากไม่สามารถล้างมือระหว่างปฏิบัติงานได้ ควรใช้น้ำยาล้างมือที่มีส่วนผสมของ เอทานอลอย่างน้อย 60% หรือไอโซโพรพานอลอย่างน้อย 70%
- จัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือให้ลูกค้าและผู้มีอุปการะคุณ เช่น น้ำสะอาด สบู่เหลว กระดาษเช็ดมือ หากสถานที่ล้างมือไม่พร้อมใช้งาน ให้เตรียมน้ำยาล้างมือที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ที่เหมาะสม
- ถ้วยชาม/ช้อนส้อม / แก้วที่ใช้ได้หลายครั้งจะนำมากลับมาใช้ใหม่ได้ก็ต่อเมื่อรับประทานครบคอร์สและใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องล้างแก้วเกรดเชิงพาณิชย์ ในการล้าง หากเป็นไปได้ให้ใช้ช้อนส้อม/แก้วแบบ ใช้แล้วทิ้งหรือรีไซเคิล หรือปฏิบัติตามแนวทางการจัดเก็บ โตะ ที่เข้มงวดและสวมถุงมือ
- หลีกเลี่ยงการแบ่งปันอุปกรณ์และเครื่องมือ
- ไม่นอนุญาตให้ใช้แก้วที่ลูกค้านำมาเองแม้จะเป็นเครื่องดื่มที่เสิร์ฟโดยไม่สัมผัสพื้นผิวก็ตาม
- ทำความสะอาดพื้นที่และพื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ อย่างน้อยทุกชั่วโมงด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ (รวมถึงอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่ใช้ร่วมกัน เครื่องรูดบัตร โตะ เคาน์เตอร์และอ่างล้างมือ) พื้นผิวที่ลูกค้าสัมผัส เช่น โตะ เคาน์เตอร์บาร์ จะต้องทำความสะอาด ก่อนให้บริการลูกค้าท่านถัดไป

7. พนักงานส่งของ ผู้รับเหมา และผู้มาเยี่ยมชมสถานที่

- หากเป็นไปได้ กำหนดช่องทางเข้าร้านให้พนักงานส่งของหรือผู้รับเหมารายอื่นโดยตรงเพื่อลดการมีปฏิสัมพันธ์ทางกายภาพกับพนักงาน
- หากเป็นไปได้ให้ใช้เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ หากจำเป็นต้องใช้ลายเซ็น ให้ปรึกษากับพนักงานว่าสามารถส่งอีเมลยืนยันหรือถ่ายรูปสินค้าภายในสถานที่เพื่อเป็นหลักฐานในการจัดส่งได้หรือไม่

8. การตรวจสอบและเฝ้าระวัง

- ทบทวนระบบการทำงานของคุณเป็นประจำเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าสอดคล้องกับทิศทางและคำแนะนำจากหน่วยงานด้านสุขภาพในปัจจุบัน
- รายการตรวจสอบนี้เป็นส่วนสำคัญของแผน WHS COVID Safe Plan ของคุณตามที่ระบุไว้ในเว็บไซต์ WorkSafe
- จัดแสดงรายการตรวจสอบที่ลงนามฉบับนี้ให้เห็นประจักษ์ต่อสาธารณะเพื่อเป็นหลักฐานว่าคุณคือธุรกิจที่ปลอดภัยจาก COVID**
- เก็บสำเนาการตรวจสอบที่ลงนามฉบับนี้อีกหนึ่งชุดเพื่อส่งมอบให้เจ้าหน้าที่กำกับกฎระเบียบ/เจ้าพนักงานบังคับกฎหมายที่เกี่ยวข้องหากต้องการ รวมถึงทำสำเนาอิเล็กทรอนิกส์อีกหนึ่งชุด
- ติดตามความเคลื่อนไหวล่าสุดและศึกษาแนวทางเพิ่มเติมได้ที่ www.covid19.qld.gov.au และ www.worksafe.qld.gov.au
- ลูกค้าที่มีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับงานทั่วไปสามารถโทรหา **WHS Queensland** ได้ที่หมายเลข **1300 362 128**
- เจ้าของธุรกิจที่ต้องการเข้าใจหน้าที่ **WHS** ในช่วง COVID-19 ให้ดียิ่งขึ้นสามารถโทร **1300 005 018** หรือติดต่อสหภาพหรือสมาคมอุตสาหกรรม
- ลูกค้าที่มีข้อกังวลว่าธุรกิจที่เข้ารับบริการปฏิบัติตามรายการตรวจสอบนี้หรือไม่สามารถโทรไปที่ **134COVID (134268)**

ชื่อบุคคลที่ทำธุรกิจ
หรือดำเนินกิจการตามนิยามที่ระบุไว้ใน
พระราชบัญญัติ Work Health & Safety Act
2011 :

ลงนามและวันที่ :