

> ช่วยให้ผู้ธุรกิจกลับสู่สภาพดำเนินกิจการได้

23 กรกฎาคม 2020

แผนความปลอดภัย COVID-19

มีผลบังคับ 24 กรกฎาคม 2020

ร้านอาหารและคาเฟ่ (รวมถึงศูนย์อาหาร)

ทุกแห่งต้องมีแผนความปลอดภัย COVID-19 ในบริเวณอาหารและเครื่องดื่มเฉพาะแห่ง ต้องไม่มีการติดต่อระหว่างลูกค้าและพนักงานจากบริเวณอาหารและเครื่องดื่มแห่งอื่น

เราจัดทำแผนความปลอดภัย COVID-19 นี้ขึ้น เพื่อช่วยสร้างและรักษาสิ่งแวดล้อมที่ปลอดภัยให้คุณ พนักงานและลูกค้าของคุณ

ทำแผนการนี้โดยปรึกษาหารือกับพนักงานและใช้ร่วมกัน เพื่อเป็นแนวทางหยุดยั้งการแพร่ระบาดของ COVID-19 ให้ชะลอลงและสร้างความมั่นใจให้แก่ลูกค้าว่าปลอดภัยในการใช้บริการของคุณ อาจต้องอัปเดตแผนการในอนาคตเมื่อข้อบังคับและคำแนะนำเปลี่ยนแปลง – คุณแก้ไขแผนการได้ถ้าพิมพ์ออกไว้หรือเซฟไว้ หรืออาจจะดาวน์โหลดหรือทำแผนการฉบับใหม่ได้

ธุรกิจทุกประเภทต้องปฏิบัติตามคำสั่งของการสาธารณสุขเกี่ยวกับ COVID-19 ในปัจจุบัน และป้องกันการเสี่ยงภัยของพนักงานและผู้อื่นตามกฎเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน หาข้อมูลและคำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรมได้จากเว็บไซต์ nsw.gov.au

รายละเอียดธุรกิจ

ชื่อธุรกิจ:

ทำแผนการโดย:

อนุมัติโดย:

> หลักปฏิบัติสำหรับธุรกิจ

หลักปฏิบัตินี้สำหรับสถานที่ทำงานของคุณและการปฏิบัติที่คุณต้องจัดเพื่อให้ลูกค้าและพนักงานปลอดภัย

หลักปฏิบัติ	การปฏิบัติ
<p>ความเป็นอยู่ที่ดีของพนักงานและลูกค้า</p> <p>กั้นพนักงานและลูกค้าที่ไม่สบายออกจากสถานที่</p>	
<p>จัดหาข้อมูลและทำการฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับ COVID-19 รวมถึงการไปตรวจ การอยู่ห่างกันและการทำความสะอาด</p> <p>ฝึกอบรมพนักงานถึงวิธีการรวบรวมและเก็บรายละเอียดการติดต่อกับลูกค้า</p> <p>ถ้าร้านมีบริการบริโภคภายในสถานที่</p>	
<p>ให้พนักงานเข้าใจสิทธิในการหยุดงานถ้าป่วยหรือต้องแยกอยู่ตามลำพัง</p>	

ความเป็นอยู่ที่ดีของพนักงานและลูกค้า
แสดงเงื่อนไขในการเข้าสถานที่ (ทางเว็บไซต์ สื่อมวลชน ตรงทางเข้า)
<p>ร้านทุกแห่งต้องกำหนดให้พนักงานหนึ่งคนทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมสุขอนามัยปลอดภัย COVID-19 โดยสวมใส่ชุดที่แตกต่างจากพนักงานอื่น (เช่น เสื้อเชิร์ตหรือติดป้าย) เป็นผู้รับผิดชอบควบคุมดูแลให้หลักปฏิบัติตามแผนความปลอดภัย COVID-19 มีการปฏิบัติตามอย่างครบถ้วน รวมถึงคอยดูแลการอยู่ห่างกัน การทำความสะอาด ตลอดจนความถูกต้องของการเก็บบันทึกรายละเอียดของลูกค้า</p> <p>ถ้าร้านสามารถบรรจุได้ถึง 250 คนหรือมากกว่าผู้ควบคุมสุขอนามัยทำหน้าที่ต้องอยู่ประจำตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ ในกรณีที่ร้านบรรจุลูกค้าน้อยกว่า 250 คนผู้ควบคุมต้องอยู่ประจำในช่วงเวลาที่มีธุรกิจสูงสุด (ระหว่าง 12.น. ถึง 15.น. สำหรับอาหารกลางวัน และระหว่าง 17.น. ถึง 21.น. สำหรับอาหารเย็น หรือช่วงเวลาอื่นที่มีธุรกิจสูงสุด)</p>

หลักปฏิบัติ	การปฏิบัติ
-------------	------------

อยู่ห่างกัน
จำนวนลูกค้าต้องไม่เกิน 300 คน หรือจำนวนลูกค้าที่มีได้โดยหนึ่งคนต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตร แล้วแต่จำนวนไหนจะน้อยกว่า
ไม่อนุญาตให้มีเวทีเต้นรำ ยกเว้นงานฉลองการแต่งงานโดยคู่บ่าวสาวเท่านั้นที่อาจเต้นรำ
การจองที่ต้องไม่เกิน 10 คน (ยกเว้นสำหรับงานแต่งงาน งานศพ และกิจกรรมบริษัท) ไม่ควรมีลูกค้ามากกว่า 10 คนต่อหนึ่งโต๊ะ
ลดการติดต่อหรือมีวุ่นวายระหว่างกลุ่มลูกค้าและระหว่างโต๊ะ เท่าที่จัดได้
เลื่อนหรือเคลื่อนย้ายโต๊ะเก้าอี้เพื่อให้มีระยะห่างกัน 1.5 เมตร เท่าที่จัดได้ การติดต่อภายในครัวเรือนหรือการติดต่อใกล้กันอื่น ๆ ไม่กำหนดระยะห่าง ภายในกลุ่มเพื่อนอาจไม่ใช้การติดต่อแบบภายในครัวเรือน ดังนั้นอาจต้องการมีบริเวณที่โต๊ะเพิ่มขึ้นเพื่อให้สามารถอยู่ห่างกัน
ลดการแออัดเมื่อใดก็ตามที่ทำได้ และสนับสนุนการอยู่ห่างกันโดยทำเครื่องหมายไว้บนพื้นในบริเวณที่เข้าคิวรอ เช่นตรงบริเวณบาร์
ถ้าทำได้ ควรให้พนักงานอยู่ห่างกัน 1.5 เมตรตลอดเวลา (รวมถึงเวลาอาหารและขณะอยู่ในที่ทำงานหรือในห้องประชุม) และกำหนดให้พนักงานมีจุดทำงานประจำ ถ้าสถานที่นั้นมีบริเวณอาหารและเครื่องดื่มหลายแห่ง พนักงานควรทำงานเฉพาะในบริเวณที่กำหนดและไม่ทำงานข้ามเขต
ลูกค้าที่นั่งโต๊ะเท่านั้นจึงดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้

อยู่ห่างกัน
สับหลักเวลาเริ่มงานและหยุดพักของพนักงานถ้าจัดได้อย่างสมเหตุผล
พิจารณาเครื่องกีดขวาง เช่น เพล็กซ์กลาส รอบเคาน์เตอร์บริเวณที่มีการติดต่อกับลูกค้าจำนวนมาก
พิจารณาการส่งของและจัดการส่ง/การออกอินวอยซ์โดยไม่ต้องติดต่อกัน ถ้าจัดได้
กำหนดหลักปฏิบัติในการจัดการกับการชุมนุมที่อาจเกิดขึ้นในทันที ภายนอกสถานที่
การเดินรำที่ใช้พลังงานสูง ตลอดจนการร้องเพลงและเครื่องดนตรีเป่าลม สามารถแพร่ COVID-19 ได้ถ้าผู้มันติดเชื้อ ควรวางแผนการเพิ่มเติมไว้สำหรับ กิจกรรมเหล่านี้โดยปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน รวมทั้งให้มีระยะห่าง 3 เมตรจากผู้ชม ควรหลีกเลี่ยงการร้องเพลงหมู่

หลักปฏิบัติ	การปฏิบัติ
สุขอนามัยและการทำความสะอาด	
ใช้หลักปฏิบัติสุขอนามัยมือที่ดี	
ต้องแน่ใจว่าห้องน้ำเพียงพอพร้อมด้วยสบู่ล้างมือและกระดาษเช็ดมือหรือเครื่อง เป่ามือ	
ลดพื้นผิวแห่งที่ลูกค้าแตะต้องให้น้อยลงเท่าที่จัดได้	
ไม่จัดบริเวณบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ บริเวณอาหารว่างและการใช้เครื่องปรุงรสร่วมกัน หรือสับกลิ้งมอระกู่ ถ้ามีเครื่องปรุงรสอยู่บนโต๊ะโต๊ะ เช่น เครื่องโรยเกลือ และพริกไทย ควรทำความสะอาดสิ่งเหล่านี้หลังลูกค้าแต่ละราย	
ทำความสะอาดชุดมือ ล้อมช้อนและเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารด้วยดีเทอร์เจนต์และ น้ำร้อน หรือทำความสะอาดในเครื่องล้างจานสำหรับร้านค้าถ้ามี	
รายการอาหารควรเคลือบ (ทำความสะอาดหลังใช้) เป็นแบบตั้งแสดงหรือแบบใช้ครั้งเดียว แสดงรายการอาหารเดอะเวย์ไว้นอกร้าน ถ้าทำได้	

สุขอนามัยและการทำความสะอาด
ทำความสะอาดพื้นผิวแข็งภายในสถานที่บ่อย ๆ อย่างน้อยทุกวันด้วยดีเทอร์เจนท์หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ ทำความสะอาดบริเวณและพื้นผิวที่แตะต้องบ่อยหลาย ๆ ครั้งทุกวัน ทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้และเครื่องประดับโต๊ะอื่นใดหลังลูกค้าแต่ละราย ถ้ามีระบบลงชื่อไว้ในแผ่นกระดาษ ต้องแน่ใจว่าเช็ดปากกาด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหรือแผ่นเช็ดหลังใช้ทุกครั้ง
จัดให้มีน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีความแรงอย่างเหมาะสมและใช้ตามคำแนะนำของบริษัทผลิต
พนักงานต้องสวมถุงมือเมื่อทำความสะอาด และต้องล้างมือให้หมดจดด้วยสบู่และน้ำก่อนและหลัง
ส่งเสริมข้อเลือกการชำระเงินโดยไม่แตะต้อง

หลักปฏิบัติ	การปฏิบัติ
การเก็บบันทึก	
เก็บบันทึกชื่อและหมายเลขโทรศัพท์ของพนักงาน ลูกค้ายี่ห้อร้านค้าในร้าน (ยกเว้นศูนย์อาหาร) และผู้รับเหมาทั้งหมดไว้เป็นระยะเวลา 28 วัน ทุกคนที่อยู่ในสถานที่ต้องแจ้งชื่อและรายละเอียดในการติดต่อ ข้อมูลเหล่านี้เพื่อวัตถุประสงค์ในการติดตามการติดเชื้อ COVID-19 เท่านั้นและต้องเก็บรักษาเป็นความลับอย่างปลอดภัย	
เป็นหน้าที่ของผู้ควบคุมสุขอนามัยปลอดภัย COVID-19 ที่ต้องให้แน่ใจว่าบันทึกนั้นถูกต้องและชัดเจน	
อนุญาตให้ใช้การลงชื่อลงในแผ่นกระดาษได้ แต่สถานที่จะต้องเปลี่ยนเป็นแบบดิจิทัลภายใน 24 ชั่วโมง และเสนอได้ทันทีเมื่อมีการขอรุญแจให้นำให้ใช้รหัส QR เมื่อลงชื่อเข้า	
ให้พนักงานเข้าใจแอป COVIDSafe และผลประโยชน์ที่ได้ในการช่วยติดตามผู้ที่ติดต่อกับเมื่อจำเป็น	
สถานที่ทุกแห่งต้องลงทะเบียนแผนความปลอดภัย COVID-19 Safety Plan โดยผ่านทาง nsw.gov.au	
ร่วมมือกับการสาธารณสุขนิวเซาท์เวลส์เมื่อได้รับการติดต่อในกรณีที่มีผู้ป่วย COVID-19 ในสถานที่ทำงานของคุณ และแจ้ง SafeWork NSW ที่หมายเลข 13 10 50	