

## ข้อกำหนดสำหรับร้านอาหาร: ภาคผนวก I

มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เวลา 00:01 น. ในวันที่ 6 พฤษภาคม 2021

ข้อมูลอัปเดตล่าสุด: (ส่วนที่มีการเปลี่ยนแปลงคือส่วนที่มีไฮไลท์สีเหลือง)

5/5/2021:

- สำหรับพนักงานที่ได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วและเลือกที่จะไม่สวมเฟซชีลด์เพิ่มเติมจากการสวมหน้ากาก นายจ้างควรทำการยืนยันและบันทึกเป็นเอกสารเกี่ยวกับหลักฐานการฉีดวัคซีนครบถ้วนของพนักงานคนนั้นๆ
- ด้านในร้าน: ลูกค้าจำนวนสูงสุดหก (6) คนที่มาจากต่างครัวเรือนกันสามารถนั่งรวมกันได้ หากทั้งหมดได้รับวัคซีนครบถ้วนแล้ว
- ด้านนอกร้าน: ลูกค้าจำนวนสูงสุดแปด (8) คนที่มาจากต่างครัวเรือนกันสามารถนั่งรวมกันได้ หากทั้งหมดได้รับวัคซีนครบถ้วนแล้ว
- สามารถเปิดโทรทัศน์ในบริเวณพื้นที่รับประทานอาหารในร้านและด้านนอกร้านได้

ขณะนี้อัตราผู้ป่วยโรคโควิด-19 อัตราการเข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาล

รวมถึงอัตราการเสียชีวิตได้ลดลงและมีลักษณะที่แตกต่างการแพร่กระจายในชุมชนยังคงอยู่ระดับปานกลาง และโควิด-19

ยังคงมีความเสี่ยงสูงต่อชุมชนต่าง ๆ ดังนั้นผู้คนและธุรกิจต่าง ๆ ยังต้องระมัดระวังและต้องปรับเปลี่ยนในการเปิดกิจการรวมถึงกิจกรรมไปในแนวทางที่จะช่วยลดการแพร่เชื้อ

เนื่องจากมณฑลลอสแอนเจลิสอยู่ในระดับ "สีเหลือง"

ของพิมพ์เขียวกรอบงานเศรษฐกิจที่ปลอดภัยกว่าของมลรัฐจึงได้มีการอัปเดตมา เราขอเรียกร้องให้ยกเลิกข้อจำกัดสำหรับบางกิจกรรม

ดังนั้นให้ร้านอาหารและสถานที่ให้บริการอาหารปฏิบัติตามอย่างระมัดระวัง และยึดปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรการนี้เพื่อช่วยลดโอกาสการแพร่เชื้อโควิด-19 ภายในสถานประกอบการของตน

ร้านอาหารและสถานบริการอาหารอื่น ๆ สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มภายในร้านและในบริเวณกลางแจ้งด้านนอกร้านได้ รวมถึงการส่งอาหาร การขับรถผ่านเพื่อรับการบริการและการส่งกลับบ้าน นอกจากนี้ โรงเบียร์ โรงบ่มไวน์

และโรงกลั่นสุราที่ให้บริการอาหารโดยสุจริตที่ลูกค้าสามารถซื้อแอลกอฮอล์ได้สามารถเปิดให้บริการรับประทานอาหารทั้งในร้านและกลางแจ้งได้เพิ่มเติมจากการส่งอาหาร การขับรถผ่านเพื่อรับการบริการและการส่งกลับบ้าน ร้านอาหารที่เปิดให้บริการในสวนสนุก ศูนย์ความบันเทิงสำหรับครอบครัว และห้องเล่นไฟต้องยึดปฏิบัติตามข้อจำกัดความจุสูงสุดภายใต้ให้บริการภายในอาคารสำหรับสถานประกอบการดังกล่าว

อนุญาตให้มีบริการสำหรับการนั่งรับประทานอาหารภายในอาคารที่ความจุสูงสุด 50% ของความจุร้าน

ความจุจะเป็นไปตามประมวลกฎหมายว่าด้วยอาคารหรือประมวลกฎหมายว่าด้วยอสังหาริมทรัพย์เพื่อความปลอดภัยของพนักงานและของลูกค้า

สำนักงานสาธารณสุขของมณฑลลอสแอนเจลิสสนับสนุนให้ร้านอาหารเน้นให้บริการภายนอกอาคาร รับประทานอาหารที่บ้านหรือบริการส่งถึงบ้านต่อไป เนื่องจากมีความเสี่ยงน้อยกว่าที่จะเกิดการแพร่กระจายของเชื้อโควิด-19 เมื่อเปรียบเทียบกับบริการรับประทานอาหารในร้าน

นอกจากเงื่อนไขที่บังคับไว้ในร้านอาหารและสถานบริการอาหารอื่น ๆ โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขของมลรัฐแล้ว

ร้านอาหารและสถานประกอบการเหล่านี้ต้องเป็นไปตามมาตรการด้านความปลอดภัยและควบคุมการติดเชื้อเหล่านี้ด้วย โปรดทราบว่า: โรงเบียร์ โรงบ่มไวน์

และโรงกลั่นสุราที่ไม่ได้ให้บริการอาหารโดยสุจริตต้องยึดปฏิบัติตาม [มาตรการของโรงเบียร์ โรงบ่มไวน์ และโรงกลั่นสุรา: ภาคผนวก Y ส่วนบาร์](#)

(ที่ได้รับอนุญาตว่าเป็นร้านอาหารความเสี่ยงทางสุขภาพต่ำ) ได้รับอนุญาตให้เปิดบริการกลางแจ้งได้โดยเป็นไปตาม [มาตรการสำหรับบาร์: ภาคผนวก Y-1](#)

ส่วนใหญ่ของโควิด-19 จะแพร่กระจายเมื่อผู้คนอยู่ใกล้กับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 หรือสัมผัสโดยตรงกับบุคคลนั้น ๆ และเมื่อผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ไอ, จาม, ร้องเพลง, พูดคุย หรือหายใจจะทำให้เกิดละอองจากทางเดินหายใจขึ้นและจากข้อมูลของศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคนั้นความเสี่ยงของการแพร่ระบาดของโควิด-19

จะเพิ่มขึ้นในร้านอาหารตามที่อธิบายไว้ด้านล่างนี้

เนื่องจากแต่ละคนจะเอาหน้ากากออกในขณะที่รับประทานอาหารและเครื่องดื่มจึงทำให้เกิดการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้ที่ไม่ได้อาศัยอยู่ในครัวเรือนเดียวกันมากขึ้นนั่นเอง

- ความเสี่ยงต่ำที่สุด: การให้บริการอาหารที่จำกัดเฉพาะการขับรถผ่านเพื่อรับการบริการ, การส่งอาหาร, การส่งกลับบ้านและการรับประทานอาหารในรถ
- ความเสี่ยงเพิ่มขึ้น: การให้บริการที่เน้นการขับรถผ่านเพื่อรับการบริการ, การส่งอาหาร, การส่งกลับบ้านและการรับประทานอาหารในรถและมีการจำกัดจำนวนที่นั่งกลางแจ้งสำหรับการรับประทานอาหารที่ร้านโดยมีการลดจำนวนที่นั่งลงเพื่อให้แต่ละโต๊ะมีระยะห่างกันมากขึ้น
- ความเสี่ยงสูงขึ้น:

การรับประทานอาหารที่ร้านโดยนั่งภายในร้านที่มีที่การลดจำนวนโต๊ะลงเพื่อให้โต๊ะมีระยะห่างกันมากขึ้นและ/หรือรับประทานอาหารในร้านบริเวณที่นั่งกลางแจ้งแต่มีการจัดโต๊ะให้ห่างกันมากขึ้น

● **ความเสี่ยงสูงที่สุด:** การรับประทานอาหารที่ร้านโดยนั่งภายในร้าน โดยไม่มีการลดจำนวนที่นั่งลง และไม่มีการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะให้มากขึ้น โปรดทราบว่ารายงานประจำวันของจำนวนผู้ป่วยโควิด-19 รายใหม่ การรักษาตัวในโรงพยาบาลและการเสียชีวิตในมณฑลยังคงอยู่ระดับปานกลางเช่นเดียวกับความเสี่ยงของการแพร่เชื้อในชุมชนดังนั้นในข้อกำหนดนี้ไม่ได้มีการบังคับใดๆที่จะให้สถานประกอบการต้องเปิดให้บริการภายในอาคารหรือกลางแจ้ง สถานประกอบการยังคงสามารถให้บริการให้ชื้อกลับบ้านและส่งของต่อไปเท่าที่จะทำได้ ในข้อกำหนดมาตรการที่ระบุถึงคำว่า "ครัวเรือน" นั้นไม่รวมถึง "บุคคลที่อาศัยอยู่ร่วมกันในที่พักอาศัยเดียวกัน" และไม่รวมถึงการอยู่ร่วมกันตามสถานการณ์ของกลุ่มสถาบัน เช่น หอพัก, สมาคมนักศึกษาชาย, สมาคมนักศึกษาหญิง, วัด, คอนแวนต์หรือสถานบริการในการดูแลผู้สูงอายุและไม่รวมถึงการจัดเตรียมการอยู่อาศัยเชิงพาณิชย์ เช่น หอพัก, โรงแรม หรือห้องเช่า<sup>1</sup> คำว่า "พนักงาน" และ "ลูกจ้าง" นั้นให้หมายความรวมถึงพนักงาน, อาสาสมัคร, นักศึกษาฝึกงานและผู้ฝึกงาน, นักวิชาการและบุคคลอื่นๆทั้งหมดที่ปฏิบัติงานที่ไซต์งาน และคำว่า "ผู้เยี่ยมชม" หรือ "ลูกค้า" ให้หมายความรวมถึงสมาชิกของสาธารณชนและบุคคลอื่นที่ไม่ใช่พนักงานหรือลูกจ้างที่ใช้เวลาอยู่ที่ธุรกิจหรือไซต์งาน คำว่า "สถานประกอบการ", "ไซต์งาน" และ "สถานบริการ" ให้หมายถึงอาคาร, บริเวณ และอาคารที่อยู่ติดกันหรือบริเวณที่มีการดำเนินกิจกรรมที่ได้รับอนุญาต "LA CDPH" คือ Los Angeles County Department of Public Health (กรมสาธารณสุขมณฑลลอสแอนเจลิส)

**ข้อกำหนดต่อไปนี้จะใช้เฉพาะกับโรงเบียร์ โรงบ่มไวน์**

**และโรงกลั่นสุราที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องได้รับใบอนุญาตด้านสาธารณสุขและต้องการให้บริการอาหารโดยสุจริต:**

โรงเบียร์ โรงบ่มไวน์ และโรงกลั่นสุราที่มีใบอนุญาตแอลกอฮอล์ของรัฐประเภทที่ #1, #2, #4, #23 และ/หรือ #74 ที่ไม่มีใบอนุญาตด้านสาธารณสุขของร้านอาหาร (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "สถานบริการ") สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มภายในอาคารได้ตามข้อกำหนดด้านล่างนี้ ซึ่งจะต้องทำตามระเบียบข้อใดข้อหนึ่งดังนี้ สำหรับการขายอาหารพร้อมการจำหน่ายเครื่องดื่มในสถานบริการ

- 1) สถานบริการอาจทำสัญญากับผู้ให้บริการด้านการจัดเลี้ยงหรือร้านอาหารที่มีใบอนุญาตด้านสุขภาพของมณฑลลอสแอนเจลิสที่ถูกต้อง เพื่อเสนอขายอาหารโดยสุจริตพร้อมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายใต้ข้อกำหนดของเจ้าของสถานบริการที่ระบุไว้ใน California Retail Food Code (กฎการขายปลีกอาหารของแคลิฟอร์เนีย) โดยมีเงื่อนไขว่าสถานบริการจะต้องได้รับใบอนุญาตด้านสุขภาพจาก Environmental Health Division at the Los Angeles County Department of Public Health (กองอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มณฑลลอสแอนเจลิส กรมสาธารณสุข) โดยการซื้อแอลกอฮอล์นั้นจะต้องทำการซื้อพร้อมกับอาหารในธุรกรรมเดียวกัน บริการจัดเลี้ยงต้องส่งนั้นมาตรฐานในการปฏิบัติงานไปยังกองอนามัยสิ่งแวดล้อมที่อีเมล [EHmail@ph.lacounty.gov](mailto:EHmail@ph.lacounty.gov) ก่อนดำเนินงานในขนาดดังกล่าวหรือ
- 2) สถานบริการอาจทำงานร่วมกับสถานบริการที่จำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่ (เช่น food truck (ร้านอาหารเคลื่อนที่) ที่ได้รับอนุญาตจากกรมสาธารณสุข ลอสแอนเจลิสเพื่อให้บริการด้านอาหาร โดยจำหน่ายเครื่องดื่มทั้งหมดนั้น การซื้อแอลกอฮอล์จะต้องทำการซื้อพร้อมกับอาหารในธุรกรรมเดียวกันเท่านั้น โดยสถานประกอบการจะต้องแจ้งไปยังกองอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ [EHmail@ph.lacounty.gov](mailto:EHmail@ph.lacounty.gov) ก่อนที่จะเปิดการให้บริการดังกล่าว "การซื้ออาหารโดยสุจริต" หมายถึงการสั่งซื้ออาหารประเภทต่างๆตามปกติที่ส่งโดยทั่วไปในช่วงเวลาต่างๆของวันที่ถือว่าเป็นมื้ออาหารที่ถูกต้องตามกฎหมายโดยบริการอาหารสำเร็จรูป เช่น แซนด์วิช หรือ สลัด หรือเพียงแค่อุ่นอาหารแช่แข็ง หรือให้บริการเฉพาะอาหารเรียกน้ย่อยและของว่างเท่านั้น จะไม่ถือว่าสอดคล้องกับข้อกำหนดเรื่องการซื้ออาหารโดยสุจริต
- 3) สถานบริการไม่สามารถให้บริการเครื่องดื่มหรืออาหารแก่ลูกค้าที่ไม่ได้นั่งทานที่ร้านและไม่อนุญาตให้ลูกค้ารับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มเว้นแต่จะนั่งที่โต๊ะ สถานประกอบการดังกล่าวจะต้องให้บริการรับประทานอาหาร ณ จุดบริการระหว่างเวลา 23:00 น. ถึง 11:00 น.

"อาหารโดยสุจริต" หมายถึงอาหารประเภทต่างๆตามปกติที่ส่งโดยทั่วไปในช่วงเวลาต่างๆของวันที่ถือว่าเป็นมื้ออาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย โดยบริการอาหารสำเร็จรูป เช่น แซนด์วิช หรือ สลัด หรือเพียงแค่อุ่นอาหารแช่แข็ง หรือให้บริการเฉพาะอาหารเรียกน้ย่อยและของว่างเท่านั้นจะไม่ถือว่าสอดคล้องกับข้อกำหนดเรื่องอาหารโดยสุจริต

**ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่ใช้กับธุรกิจทั้งหมด:**

สถานบริการที่ไม่ได้รับอนุญาตตามคำสั่งด้านสาธารณสุขและข้อกำหนดนี้ที่ในการกลับมาเปิดร้านอีกครั้งจะยังคงต้องปิดการให้บริการต่อไป

ร้านอาหารและสถานบริการอาหารได้รับอนุญาตตามคำสั่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและตามมาตรการนี้ที่อนุญาตให้เปิดบริการได้อีกครั้ง สามารถเปิดให้เข้าพื้นที่เพื่อจัดงานเลี้ยงส่วนตัวได้

<sup>1</sup> ประมวลกฎหมายของมณฑลลอสแอนเจลิส บทบัญญัติ 22. §22.14.060 - F. คำนิยามของครัวเรือน (กฎสุขภาพ 2019-0004 § 1, 2019) [https://library.municode.com/ca/los\\_angeles\\_county/codes/code\\_of\\_ordinances?nodeId=TIT22PLZO\\_DIV22DE\\_CH22.14DE\\_22.14.060F](https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV22DE_CH22.14DE_22.14.060F)  
**APPENDIX I: Protocol for Restaurants**  
**Revised 5/5/2021 (Thai)**



แต่ทำได้เฉพาะเมื่อร้านอาหารหรือสถานบริการอาหารดังกล่าวปิดให้บริการอาหารตามปกติในระหว่างที่ให้บริการจัดเลี้ยงส่วนตัว  
การจัดเลี้ยงส่วนตัวใดๆที่ร้านอาหารหรือสถานบริการอาหารให้บริการต้องเป็นไปตาม มาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว:

**ภาคผนวก BB**

ร้านอาหารและสถานบริการอาหารที่มีพื้นที่สำหรับจัดงานเลี้ยงแยกต่างหากที่มีทางเข้าแยกออกไปโดยสิ้นเชิงและมีสิ่งอำนวยความสะดวกแยกต่างหากสามารถให้บริการจัดงานเลี้ยงส่วนตัวได้ขณะที่ยังเปิดให้บริการร้านอาหารหรือสถานบริการอาหารตามปกติ

ในกรณีที่การให้บริการจัดเลี้ยงส่วนตัวเกิดขึ้นในช่วงเวลาเดียวกันกับการเปิดให้บริการอาหารตามปกติ

แขกของงานจัดเลี้ยงต้องไม่ปะปนกับแขกที่มารับประทานอาหารที่ร้านตามปกติ

งานเลี้ยงสามารถจัดภายในอาคารได้เฉพาะเมื่อแขกทุกคนได้รับการฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนแล้วหรือมีผลการตรวจหาเชื้อโควิด-19

เป็นลบก่อนเข้าร่วมงานเลี้ยงดังกล่าวตามที่มาตรการการจัดงานเลี้ยงส่วนตัวกำหนด

แขกที่มาจากงานเลี้ยงส่วนตัวทั้งหมดต้องแสดงหลักฐานกับทางร้านอาหารว่าได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วหรือมีผลตรวจโควิด-19 เป็นลบ

(สุ่มตรวจด้วยก้านสำลีหรือโดยใช้น้ำลาย) ก่อนเข้าในงานเลี้ยงส่วนตัว

ข้อกำหนดนี้ไม่ได้มีไว้สำหรับผู้ขายอาหาร (เช่น ร้านอาหารเคลื่อนที่ และรถเข็นขายอาหาร) โปรดดูที่ คำแนะนำสำหรับผู้ขายอาหารริมทาง สำหรับข้อกำหนดที่ใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหารเหล่านี้

โปรดทราบ: เอกสารฉบับนี้อาจมีการอัปเดตเพิ่มเติมเมื่อมีข้อมูลและแหล่งข้อมูลเพิ่มขึ้นดังนั้นโปรดตรวจสอบไปที่เว็บไซต์ของ LA County

ได้ที่ลิงก์ข้อมูลเพิ่มเติมที่ด้านล่างนี้ <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>

เป็นประจำเพื่อดูข้อมูลอัปเดตใหม่ๆของเอกสารฉบับนี้และคำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

โดยมีรายการที่ควรตรวจสอบดังนี้:

- (1) นโยบายและแนวปฏิบัติในสถานที่ทำงานเพื่อปกป้องสุขภาพของพนักงาน
- (2) มาตรการสร้างระยะห่างระหว่างบุคคล
- (3) มาตรการเพื่อการควบคุมการติดเชื้อ
- (4) การสื่อสารกับพนักงานและสาธารณชน
- (5) มาตรการเพื่อการเข้าถึงบริการที่สำคัญอย่างเท่าเทียมกัน

โดยประเด็นสำคัญทั้งห้าข้อนี้จะต้องมีการระบุไว้ในข้อกำหนด การกลับมาเปิดร้านอีกครั้งของคุณ

ร้านอาหาร โรงเบียร์ โรงบ่มเบียร์ และโรงกลั่นสุราทั้งหมดที่ให้บริการอาหารโดยสุจริตภายใต้ข้อกำหนดนี้จะต้องดำเนินการ  
นำมาตรการที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ไปใช้ และเตรียมพร้อมที่จะอธิบายว่าเหตุใด  
จึงไม่นำมาตรการบางอย่างมาใช้เนื่องจากไม่สามารถใช้ได้กับธุรกิจของตนเองได้

ชื่อธุรกิจ:

---

ที่อยู่สถานประกอบการ:

---

จำนวนที่นั่งได้สูงสุด:

---

วันที่:

---

**A. นโยบายในสถานที่ทำงานและแนวทางการปฏิบัติเพื่อปกป้องสุขภาพของพนักงาน  
(ตรวจสอบทั้งหมดที่ใช้กับสิ่งอำนวยความสะดวก)**

- ใครก็ตามที่สามารถทำงานตามหน้าที่ได้จากที่บ้านได้ให้มีคำสั่งให้ทำเช่นนั้น
- พนักงานที่มีความเสี่ยงสูง (ผู้ที่อายุมากกว่า 65 ปี ผู้ที่ตั้งครรภ์ และผู้ที่มีภาวะสุขภาพเรื้อรัง)

ให้มอบหมายงานที่สามารถทำได้จากที่บ้านเมื่อเป็นไปได้และควรปรึกษาข้อกังวลใด ๆ กับผู้เชี่ยวชาญด้านการให้บริการดูแลสุขภาพเพื่อการตัดสินใจที่เหมาะสมในการให้กลับมาทำงานในที่ทำงาน

- ได้แจ้งให้พนักงานทุกคนที่ป่วยหรือมีการใกล้ชิดกับบุคคลที่ติดเชื้อโควิด-19 ว่าไม่ต้องมาทำงาน
- พนักงานจะได้รับข้อมูลเกี่ยวกับผลประโยชน์ที่จะได้จากการลางานจากนายจ้างหรือการสนับสนุนจากรัฐบาลเพื่อให้การตัดสินใจที่ที่บ้านทำง่ายขึ้น ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ [โครงการของรัฐบาลที่สนับสนุนการลาป่วยและเงินชดเชยของพนักงานสำหรับโควิด-19](#) รวมถึงสิทธิการลาป่วยของพนักงานภายใต้กฎหมายเสริมว่าด้วยการลาป่วยที่ได้รับค่าตอบแทนเนื่องจากโควิด-19
- เมื่อได้รับแจ้งว่ามีพนักงานคนใดคนหนึ่งหรือหลายคนติดเชื้อหรือมีอาการที่เหมือนกับอาการของโควิด-19 นายจ้างจะต้องมีแผนการหรือข้อกำหนดเพื่อให้บุคคลดังกล่าวมีการแยกตัวอยู่ที่บ้านและต้องดำเนินการให้พนักงานทุกคนที่ได้ใกล้ชิดกับผู้ติดเชื้อกักตัวตัวเองโดยทันที โดยแผนของนายจ้างควรพิจารณาถึงข้อกำหนดสำหรับพนักงานที่ถูกกักตัวทั้งหมดเพื่อให้สามารถเข้าถึงหรือ ได้รับการตรวจโควิด-19 เพื่อตรวจสอบว่ามีการแพร่กระจายของเชื้อในสถานที่ทำงานเพิ่มเติมหรือไม่ซึ่งอาจทำให้ต้องมีมาตรการควบคุมโควิด-19 เพิ่มเติม
- ในกรณีที่เจ้าของกิจการ, ผู้จัดการหรือผู้ปฏิบัติงานได้ทราบว่ามีผู้ติดเชื้อโควิด-19 จำนวนสาม (3) รายหรือมากกว่านั้นขึ้นไปภายในสถานที่ทำงานภายในระยะเวลา 14 วัน นายจ้างจะต้องรายงานการแพร่ระบาดนี้ต่อกรมสาธารณสุขที่เบอร์ (888)397-3993 หรือ (213) 240-7821 หรือทางช่องทางออนไลน์ที่ [www.redcap.link/covidreport](http://www.redcap.link/covidreport) หากมีกลุ่มคลัสเตอร์อื่นในที่ทำงานติดเชื้อ กรมสาธารณสุขจะเริ่มการตอบสนองซึ่งรวมถึงการให้แนวทางและคำแนะนำในการควบคุมการติดเชื้อ, การให้การสนับสนุนด้านเทคนิคและมาตรการควบคุมเฉพาะไซต์งาน โดยจะมีผู้จัดการประจำเรื่องด้านสาธารณสุขที่จะได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตรวจสอบคลัสเตอร์เพื่อช่วยเป็นแนวทางในแก้ปัญหาของสถานประกอบการ LACDPH จึงจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากสถานประกอบการโดยทันทีเพื่อพิจารณาว่ากลุ่มคลัสเตอร์ดังกล่าวก่อให้เกิดการระบาดของโควิด-19 หรือไม่
- การคัดกรองก่อนการเข้าสู่สถานประกอบการต้องทำต่อหน้าพนักงานโดยผู้ดูแลและเจ้าหน้าที่จัดส่งจะเข้าสู่สถานที่ทำงานได้ตาม [คำแนะนำในการคัดกรองรายการ](#) ของ LACDPH การตรวจคัดกรองจะต้องมีการใช้เคอีนเพื่อตรวจสอบเกี่ยวกับอาการไอ, หายใจถี่, หายใจลำบากและมีไข้หรือหนาวสั่นและขณะนี้บุคคลนั้นอยู่ภายใต้คำสั่งให้กักตัวหรือไม่ การใช้เคอีนเหล่านี้สามารถทำได้จากระยะไกลหรือตัวต่อตัวเมื่อพนักงานมาถึง ควรตรวจสอบอุณหภูมิร่างกายในสถานที่ทำงานด้วยถ้าเป็นไปได้
  - การคัดกรองที่เป็นลบ (ชัดเจนแล้ว) หากบุคคลดังกล่าวไม่มีอาการและไม่ได้ติดต่อหรือสัมผัสกับผู้ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา บุคคลนี้สามารถเข้าในอาคารได้ในวันนี้
  - การคัดกรองที่เป็นบวก (ยังไม่ชัดเจน)
    - หากบุคคลดังกล่าวไม่ได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์<sup>2</sup> และได้ติดต่อหรือสัมผัสกับผู้ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา หรือปัจจุบันอยู่ภายใต้คำสั่งให้กักตัว ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องให้กลับบ้านทันทีเพื่อกักตัวที่บ้าน ให้คำแนะนำในการกักตัวโดยดูข้อมูลได้ที่ [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine)
    - หากบุคคลดังกล่าวแสดงอาการใด ๆ ดังที่กล่าวข้างต้นหรือปัจจุบันอยู่ภายใต้คำสั่งให้แยกตัวจากผู้อื่น ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องให้กลับบ้านทันทีเพื่อแยกตัวจากผู้อื่นที่บ้าน ให้คำแนะนำในการแยกตัวจากผู้อื่นโดยดูข้อมูลได้ที่ [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation)
- พนักงานที่ต้องติดต่อกับผู้อื่นจะต้องได้รับ [หน้ากากที่เหมาะสม](#) สำหรับปิดจมูกและปากโดยไม่มีค่าใช้จ่าย พนักงานจะต้องสวมหน้ากากตลอดเวลาในระหว่างวันทำงานเมื่อต้องติดต่อหรืออาจจะต้องติดต่อกับผู้อื่น แม้ว่าจะยังให้ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เปิดพื้นที่ให้บริการภายในอาคารจัดเตรียมหน้ากากที่ปกป้องได้อย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าให้กับพนักงานที่ติดต่อกับลูกค้าหรืออาจติดต่อกับลูกค้าภายในอาคารเพื่อปกป้องจากละอองอากาศขนาดเล็กที่แพร่กระจายอยู่ในอากาศซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงหน้ากาก N95, หน้ากาก KN95 ที่ผ่านการทดสอบแล้วหรือการใส่หน้ากากซ้อนทับสองชั้น ทั้งนี้เนื่องจากความเสี่ยงของการแพร่กระจายโควิด-19 ในสภาพแวดล้อมที่เป็นร้านอาหารภายในอาคารมีสูงกว่า สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาดูที่หน้าเว็บเพจ LAC DPH COVID-19 Mask ที่ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncoronavirus2019/masks> พนักงานที่ได้รับคำสั่งจากผู้ให้บริการทางการแพทย์ว่าไม่ควรสวมหน้ากากจะต้องสวมที่อุปกรณ์ปกป้องใบหน้าโดยปกปิดมาถึงขอบด้านล่างของกรอบหน้าเพื่อให้เป็นไปตามคำสั่งของรัฐทราบเท่าที่สภาพร่างกายของพวกเขาสามารถได้รับอนุญาตให้ทำได้

<sup>2</sup> ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปนับจากวันที่ฉีดวัคซีนโดสที่ 2 ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (เช่น Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปหลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (เช่น Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)

โดยควรที่จะปกปิดมาถึงคางและห้ามใช้หน้ากากที่มีวาล์วเปิดปิดเพื่อถ่ายเทอากาศทางเดียว

- พนักงานทุกคนต้องสวมหน้ากากตลอดเวลา ยกเว้นเวลาอยู่นั่งคนเดียวในสำนักงาน  
ในบริเวณที่เป็นส่วนตัวที่มีประตูปิดมิดชิดหรือเมื่อรับประทานอาหารหรือดื่มคนเดียว  
ขอยกเว้นก่อนหน้านี้ให้ใช้สำหรับพนักงานที่ทำงานในห้องเล็กๆ ที่มีฉากกั้นที่บั้นความสูงของพนักงานเมื่อยืนนั้น  
เป็นอันถูกยกเลิกไปจนกว่าจะมีประกาศให้ทราบต่อไป
- พนักงานจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้หน้ากากอย่างเหมาะสม รวมถึงจะต้องทำการซักล้างหรือเปลี่ยนหน้ากากทุกวัน
  - มีการจัดหาอุปกรณ์ปกป้องใบหน้า (Face Shield) เพื่อให้กับพนักงานที่ยังไม่ได้ฉีดวัคซีนครบถ้วนและที่ต้องติดต่อหรืออาจติดต่อกับลูกค้าสวมใส่ (ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงพนักงานต้อนรับและพนักงานเสิร์ฟที่มีปฏิสัมพันธ์กับลูกค้าเท่านั้นแต่รวมถึงพนักงานคนอื่น ๆ เช่น พนักงานเก็บโต๊ะ, เสิร์ฟอาหาร และคนอื่นที่อาจจะต้องเข้าสู่ร้านผ่านทางด้านบริเวณด้านหน้า) การสวมกระบังป้องกันใบหน้าเพิ่มเติมนอกเหนือจากหน้ากากนั้น  
ผ้าคลุมหน้า/หน้ากากจะช่วยป้องกันผู้อื่นจากละอองน้ำของผู้สวมใส่ ส่วนอุปกรณ์ปกป้องใบหน้าจะช่วยปกป้องผู้สวมใส่จากละอองน้ำของผู้อื่นนั่นเอง  
อุปกรณ์ปกป้องใบหน้า (Face Shield) ไม่ได้บังคับสำหรับพนักงานที่แสดงหลักฐานต่อนายจ้างว่าได้ฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้ว  
อย่างไรก็ตามยังคงต้องสวมใส่หน้ากากอยู่ สำหรับพนักงานที่ได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนและได้แสดงหลักฐานการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19  
ครบถ้วนแล้วและเลือกที่จะไม่สวมเฟซชีลด์  
นายจ้างควรจัดทำและบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรว่าเอกสารที่พนักงานแต่ละคนได้นำมาใช้เป็นหลักฐานการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วนั้นเป็นที่ยอมรับได้โดย  
นายจ้างไม่จำเป็นต้องเก็บสำเนาหลักฐานการฉีดวัคซีนที่นำมาแสดงไว้
  - ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้ว  $\geq 2$  สัปดาห์นับจากวันที่ฉีดวัคซีนโดสที่ 2  
ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือ  $\geq 2$  สัปดาห์หลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (Johnson and Johnson  
[J&J]/Janssen)
  - หลักฐานดังต่อไปนี้ยอมรับได้สำหรับพนักงานที่แสดงหลักฐานต่อนายจ้างว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว: บัตรฉีดวัคซีน  
(ที่แสดงชื่อของบุคคลที่ได้รับวัคซีน ประเภทของวัคซีน และวันที่ฉีดวัคซีนโดสสุดท้าย) หรือภาพถ่ายของบัตรฉีดวัคซีนที่เป็นเอกสารแยกต่างหาก  
หรือภาพถ่ายของบัตรฉีดวัคซีนของผู้ที่เข้าร่วมที่จัดเก็บอยู่ในโทรศัพท์หรือในอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์  
หรือเอกสารที่แสดงการฉีดวัคซีนครบถ้วนจากคลินิกบริการทางการแพทย์  
(ซึ่งแสดงชื่อของบุคคลที่ได้รับวัคซีน และยืนยันว่าบุคคลดังกล่าวได้รับการฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว)
- อุปกรณ์ปกป้องใบหน้า (Face Shield) จะพึงใช้ ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เพื่อให้แน่ใจว่ามีการสวมผ้าปิดปาก หน้ากากอย่างสม่ำเสมอและถูกต้อง  
ห้ามมิให้พนักงานรับประทานอาหารหรือดื่มเครื่องดื่มยกเว้นในช่วงพักเพื่อให้พวกเขาสามารถถอดหน้ากากออกได้อย่างปลอดภัยและอยู่ห่างจากผู้อื่น  
และตลอดเวลาที่รับประทานอาหารหรือดื่มพนักงานต้องรักษาระยะห่างจากผู้อื่นอย่างน้อยหกฟุต  
เมื่อรับประทานอาหารหรือดื่มควรทำกลางแจ้งและห่างจากผู้อื่น
- จำนวนที่ว่างที่ให้บริการได้จะลดลงและมีการเพิ่มพื้นที่ระหว่างพนักงานให้มากที่สุด  
ไม่รวมในห้อยหรือพื้นที่ใดๆที่พนักงานใช้ในการรับประทานอาหารและ/หรือช่วงพักซึ่งสามารถทำได้โดย:
  - ติดป้ายประกาศจำนวนผู้เข้าไปได้สูงสุดที่สอดคล้องกับการรักษาระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างบุคคลในห้องหรือพื้นที่ที่ใช้สำหรับการพัก
  - จัดตารางสับเปลี่ยนการหยุดพักหรือเวลารับประทานอาหารเพื่อลดจำนวนการเข้าใช้ห้องหรือพื้นที่ที่ใช้สำหรับการรับประทานอาหารและช่วงพัก
  - การจัดวางโต๊ะให้ห่างกันอย่างน้อยแปดฟุต การเอาออก หรือการปะที่นั่งเพื่อลดจำนวนผู้เข้าใช้งาน,  
การทำเครื่องหมายบนพื้นเพื่อให้มั่นใจว่ามีการรักษาระยะห่างและจัดที่นั่งในลักษณะที่ช่วยลดการเผชิญหน้ากันแบบตัวต่อตัว  
ใช้ที่กั้นเพื่อป้องกันการแพร่กระจายแต่ไม่ควรถือเป็นการทดแทนการลดจำนวนคนเข้าใช้และการรักษาระยะห่างระหว่างกัน
- พนักงานจะต้องได้รับคำสั่งให้ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยของมือ รวมถึงความถี่ในการล้างมือ, การใช้เจลทำความสะอาดมือ และการใช้ถุงมือที่เหมาะสม
- พนักงานต้องได้รับอนุญาตให้ล้างมือบ่อยๆ



- พนักงานต้องได้รับการเตือนให้ใช้ทิชชูปิดเวลามีอาการไอและจาม และควรทิ้งทิชชูที่ใช้แล้วในถังขยะและล้างมือทันทีด้วยสบู่และน้ำอุ่นเป็นเวลาอย่างน้อย 20 วินาที
- พนักงาน, ผู้ชายและพนักงานจัดส่งทุกคนจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการรักษาระยะห่างทางสังคมและการใช้หน้ากากเมื่ออยู่ใกล้ผู้อื่น
- พนักงานจะได้รับมอบหมายให้ดูแลกันและกันกับเพื่อนแต่ละคนเพื่อช่วยเน้นย้ำเกี่ยวกับคำแนะนำในการรักษาระยะห่างทางกายภาพและการควบคุมการติดเชื้อ
- การหยุดพักเบรกจะถูกจัดสลับกันเพื่อเป็นไปตามกฎระเบียบเรื่องค่าจ้างและชั่วโมงการทำงาน และเพื่อให้แน่ใจว่ารักษาระยะห่างระหว่างพนักงานหกฟุต (6) ฟุตในห้องพักเบรกได้ตลอดเวลา
- ห้องพักเบรก ห้องน้ำ  
และพื้นที่ส่วนกลางอื่นๆได้รับการฆ่าเชื้อตามความถี่ที่กำหนดด้านล่างแต่ต้องไม่น้อยกว่าวันละครั้งในระหว่างเปิดให้บริการ ตามที่กำหนดเวลาต่อไปนี้:
  - ห้องพักเบรก \_\_\_\_\_
  - ห้องน้ำ \_\_\_\_\_
  - อื่นๆ \_\_\_\_\_
- มีน้ำยาฆ่าเชื้อและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องไว้สำหรับพนักงานในสถานที่ต่อไปนี้: \_\_\_\_\_
- จัดเตรียมเจลทำความสะอาดมือที่ใช้ได้ผลกับโควิด-19 สำหรับพนักงานทุกคนในสถานที่ต่อไปนี้: \_\_\_\_\_
- มีการแจกจ่ายสำเนาของข้อกำหนดนี้ให้กับพนักงานทุกคน
- ไม่บังคับ - อธิบายมาตรการอื่นๆ: \_\_\_\_\_

ห้ามพบลบด้วย

**B. มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีความรักษาระยะห่างทางกายภาพ**

- บริเวณรับประทานอาหารภายในอาคาร:
- อนุญาตจำนวนลูกค้าที่นั่งรับประทานอาหารภายในอาคารที่ความสูงสูงสุด 50% ของความจุร้านโดยยึดตามข้อใดข้อหนึ่งที่มีจำนวนน้อยกว่า ในกรณีที่ทำได้ ให้จัดพื้นที่จอดรถในลักษณะที่จำกัดความแออัดและให้มีการจอดรถแยกกันอย่างเหมาะสม
    - จำนวนลูกค้าสูงสุดที่บริเวณนี้รับประทานอาหารภายในอาคารจำกัดที่: \_\_\_\_\_
  - เพื่อให้มั่นใจว่ามีรักษาระยะห่างอย่างน้อยหก (6) ฟุต จัดให้ลูกค้านั่งแยกโต๊ะกันและแต่ละโต๊ะต้องตั้งห่างกันอย่างน้อยหก (6) ฟุตโดยวัดจากด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะตัวหนึ่งไปยังด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะอีกตัวที่ผู้รับประทานอาหารนั่ง ซึ่งการทำเช่นนี้จะช่วยให้มีพื้นที่เดินผ่านระหว่างโต๊ะและมีพื้นที่ให้เดินเก้าอี้เพื่อให้ออกเพื่อไปห้องน้ำได้ ในกรณีที่ทำได้ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะแต่ละตัวที่ให้บริการอาหารภายในอาคารให้มากที่สุดและเกิน 6 ฟุตตั้งที่อธิบายข้างต้น เพื่อลดความเสี่ยงจากการที่ลูกค้ารับประทานอาหารภายในอาคารโดยไม่สวมหน้ากาก
  - ต้องไม่ใช้ฉากกั้นอะคริลิกหรือที่กันอื่นๆแทนการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและการรักษาระยะห่างระหว่างบุคคลตามที่กำหนดนี้ กรุณาดู "ตัวอย่างของการจัดที่นั่งที่ได้รับอนุมัติภายในความจุที่ให้บริการได้" ที่ด้านล่าง
  - การรับประทานอาหารภายในอาคารต้องจำกัดไม่เกิน 6 คนต่อ 1 โต๊ะ  
ผู้ที่นั่งร่วมโต๊ะเดียวกันทั้งหมดเพื่อรับประทานอาหารภายในอาคารต้องเป็นสมาชิกจากครัวเรือนเดียวกันและไม่จำเป็นต้องนั่งห่างกัน 6 ฟุต ก่อนที่นั่งโต๊ะร้านอาหารต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบทางวาจาว่าลูกค้าที่นั่งโต๊ะเดียวกันต้องมาจากครัวเรือนเดียวกัน



- หากสมาชิกทุกคนที่มาด้วยกันได้แสดงหลักฐานว่าได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19<sup>3</sup> ครบถ้วนแล้ว พวกเขาอาจนั่งรวมกันได้โดยสามารถนั่งด้วยกันได้สูงสุดหก (6) คนต่อโต๊ะ โดยสามารถมาจาก (6) คราวเรือนที่แตกต่างกันได้  
ลูกค้าที่ได้รับการรับรองว่าได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนทุกคนจะต้องแสดงหลักฐานที่จำเป็นเพื่อใช้การตรวจสอบที่ต่อผู้พนักงานซึ่ง ได้แก่ เอกสารประจำตัวที่มีรูปถ่ายและหลักฐานการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 อย่างครบถ้วนแล้ว เช่น บัตรการฉีดวัคซีน (ซึ่งมีชื่อผู้ได้รับการฉีดวัคซีน, ประเภทของวัคซีนโควิด-19 ที่ได้ฉีดพร้อมกับวันที่ได้ทำการฉีดเข็มสุดท้าย) หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนเป็นเอกสารแยกต่างหาก หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนที่เก็บไว้ในโทรศัพท์ หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ หรือเอกสารการฉีดวัคซีนฉบับสมบูรณ์จากผู้ให้บริการด้านสุขภาพ (ซึ่งมีรายละเอียดชื่อของ บุคคลที่ได้รับการฉีดวัคซีนและยืนยันว่าบุคคลนั้นได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว) ก่อนที่พวกเขาจะนั่งในโต๊ะเดียวกัน
- อนุญาตให้นำอาหารมาทานในร้าน
- สามารถเปิดใช้โทรทัศน์หรือหน้าจออื่นๆที่อยู่ในอาคารเพื่อให้บริการลูกค้าได้
- สิ่งอำนวยความสะดวกที่ให้บริการในพื้นที่รับประทานอาหารภายในอาคารต้องยึดปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้
  - ปิดให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เคาน์เตอร์บาร์ที่ใช้เตรียมหรือให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

บริเวณรับประทานอาหารนอกอาคาร:

- จำนวนลูกค้าในพื้นที่นั่งกลางแจ้งมีจำนวนน้อยพอที่จะมั่นใจได้ว่าการรักษาระยะห่างทางกายภาพเพื่อให้แน่ใจว่าการรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อย 6 ฟุตระหว่างลูกค้าที่นั่งคนละโต๊ะ การจัดโต๊ะจะต้องมีระยะห่างกันอย่างน้อยหก (6) ฟุต  
เมื่อวัดจากด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะตัวหนึ่งไปยังด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะอีกตัว  
ซึ่งนอกจากจะช่วยให้สามารถเดินผ่านช่องระหว่างโต๊ะและเมื่อพื้นที่สำหรับเก้าอี้ที่ดึงออกมาและถูกจับจองโดยลูกค้าที่นั่งอยู่ที่โต๊ะไปพร้อมกับการรักษาระยะห่างของลูกค้านั่งในแต่ละโต๊ะ  
ต้องไม่ใช่ฉากกั้นอะคริลิกหรือที่กั้นอื่น ๆ แทนการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและการรักษาระยะห่างระหว่างบุคคลตามที่กำหนดนี้ กรุณาดู "ตัวอย่างของการจัดที่นั่งที่ได้รับอนุมัติภายในความจุที่ให้บริการได้" ที่ด้านล่าง
- ที่นั่งกลางแจ้งนั้นจะจำกัดจำนวนคนที่นั่งแต่ละ โต๊ะไม่เกิน 8 คนที่มาด้วยกันและทุกคนที่นั่งร่วมโต๊ะจะต้องเป็นสมาชิกในครัวเรือนเดียวกัน  
ผู้ที่นั่งที่โต๊ะกลางแจ้งทั้งหมดสามารถมาจากครัวเรือนต่างๆได้สูงสุด 3 ครัวเรือน  
โดยก่อนที่โต๊ะพนักงานต้อนรับจะต้องแจ้งให้ทุกคนทราบด้วยว่าทุกคนที่ร่วมโต๊ะสามารถมาจากครัวเรือนต่างๆได้สูงสุด 3 ครัวเรือน
- จำนวนลูกค้าสูงสุดในพื้นที่ที่นั่งกลางแจ้งถูกจำกัดไว้ที่จำนวน: \_\_\_\_\_  
ซึ่งกำหนดโดยจำนวนที่นั่งทั้งหมดที่อยู่หลังจากมีการจัดโต๊ะแล้วโดยจะต้องมีระยะห่างตามที่กำหนดข้างต้น และมีที่นั่งสูงสุดไม่เกินแปด (8) ที่นั่งในแต่ละโต๊ะ
- หากสมาชิกทุกคนที่มาด้วยกันได้แสดงหลักฐานว่าได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19<sup>4</sup> ครบถ้วนแล้ว พวกเขาอาจนั่งรวมกันได้โดยสามารถนั่งด้วยกันได้สูงสุดแปด (8) คนต่อโต๊ะ โดยสามารถมาจาก (8) ครัวเรือนที่แตกต่างกันได้  
ลูกค้าที่ได้รับการรับรองว่าได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนทุกคนจะต้องแสดงหลักฐานที่จำเป็นเพื่อใช้การตรวจสอบที่ต่อผู้พนักงานซึ่ง ได้แก่ เอกสารประจำตัวที่มีรูปถ่ายและหลักฐานการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 อย่างครบถ้วนแล้ว เช่น บัตรการฉีดวัคซีน (ซึ่งมีชื่อผู้ได้รับการฉีดวัคซีน, ประเภทของวัคซีนโควิด-19 ที่ได้ฉีดพร้อมกับวันที่ได้ทำการฉีดเข็มสุดท้าย) หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนเป็นเอกสารแยกต่างหาก หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนที่เก็บไว้ในโทรศัพท์ หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ หรือเอกสารการฉีดวัคซีนฉบับสมบูรณ์จากผู้ให้บริการด้านสุขภาพ (ซึ่งมีรายละเอียดชื่อของบุคคลที่ได้รับการฉีดวัคซีนและยืนยันว่าบุคคลนั้นได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว) ก่อนที่พวกเขาจะนั่งในโต๊ะเดียวกัน
- อนุญาตให้ใช้โทรทัศน์หรือหน้าจออื่นๆที่อยู่ในบริเวณรับประทานอาหารกลางแจ้งเพื่อบริการลูกค้าในบริเวณกลางแจ้งได้

<sup>3</sup> ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปนับจากวันที่ฉีดวัคซีนโดสที่ 2 ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (เช่น Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปหลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (เช่น Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)

<sup>4</sup> ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปนับจากวันที่ฉีดวัคซีนโดสที่ 2 ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (เช่น Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปหลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (เช่น Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)

สถานบริการที่ให้บริการที่นั่งทานอาหารกลางแจ้ง ต้องปฏิบัติตามนี้:

- เพื่อที่จะสามารถให้บริการ "ดำเนินการด้านนอกบ้าน"

ได้นั้นพื้นที่รับประทานอาหารของสถานบริการและโครงสร้างชั่วคราวใดๆที่ใช้สำหรับสถานที่นั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของรัฐ สำหรับการติดตั้งที่นั่งกลางแจ้งตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำที่ต้องปฏิบัติตามของกระทรวงสาธารณสุขแคลิฟอร์เนียเกี่ยวกับ [การใช้โครงสร้างชั่วคราวสำหรับการดำเนินการธุรกิจกลางแจ้ง](#)

- โครงสร้างภายนอกอาคารที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของรัฐสำหรับการจัดสถานที่ภายนอกอาคารจะถือเป็นการจัดสถานที่ภายในอาคารและต้องนับจำนวนลูกค้าที่อยู่ในบริเวณนี้และอยู่ภายใต้ข้อจำกัด
- ความจุการให้บริการภายในอาคารที่ 50% ของสถานประกอบการ

เคา์นเตอร์บาร์ที่ใช้สำหรับการเตรียมอาหารหรือเสิร์ฟเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ยังคงต้องปิดการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เคา์นเตอร์

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับสถานที่อำนวยความสะดวกทั้งหมด:

สถานประกอบการต้องตรวจสอบจำนวนผู้เข้ามาใช้บริการและออกจากร้านอย่างเข้มงวดและต่อเนื่องที่ทุกจุดของเขาเพื่อให้สามารถติดตามจำนวนผู้มาใช้บริการให้เป็นไปตามข้อจำกัดด้านความจุ

สถานประกอบการที่ตรวจสอบจำนวนผู้ใช้บริการได้ไม่เพียงพอหรือไม่มีการตรวจสอบหรือพบว่าผู้ให้บริการเกินกว่าจำนวนความจุที่กำหนด ผู้ตรวจสอบของกระทรวงสาธารณสุขที่ตรวจสอบสถานที่อาจสั่งปิดชั่วคราวจากภาวะการแก้ไขปัญหา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้ตรวจสอบ

ในกรณีที่ทำได้ ควรกำหนดให้มีทางเข้าทางเดียวที่ชัดเจนและแยกทางออกหลายทางเพื่อช่วยรักษาระยะห่าง

มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตาม การรักษาระยะห่างทางกายภาพ ในจุดที่ลูกค้าหรือพนักงานเข้าแถวต่อคิวอยู่ซึ่งรวมถึงจุดเช็คอินและทางออก เคา์นเตอร์ ห้องน้ำ ลิฟท์ บลิฟท์ พื้นที่สำหรับพนักงานต้อนรับ และพื้นที่รอการบริการ การบริการรับจอดรถ และพื้นที่อื่น ๆ ที่มีลูกค้ามารวมตัวกัน

- แปะเทปหรือทำเครื่องหมายอื่นๆเป็นระยะห่างกัน 6 ฟุตในพื้นที่ใดๆที่คนทั่วไปจะมายืนรวมตัวกันเป็นแนวหรือแถว

- สร้างทิศทางและทางเดินที่กำหนด สันทางสำหรับการเดินผ่านไปมา หากเป็นไปได้ เพื่อไม่ให้พนักงานและลูกค้าเดินสวนกันไปมา

ถ้าเป็นไปได้ ให้พนักงานที่สวมทั้งเครื่องป้องกันใบหน้าและผ้าปิดหน้า/หน้ากากและรักษาระยะห่างอย่างน้อย 6 ฟุตจากลูกค้า

เพื่อควบคุมการปฏิบัติตามขั้นตอนการรักษาระยะห่างทางกายภาพ

งานเลี้ยงส่วนตัว:

- ร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารสามารถให้บริการจัดเลี้ยงส่วนตัว (เช่น งานต้อนรับ การประชุม หรืองานเลี้ยง)

ภายในบริเวณอาคารหรือบริเวณกลางแจ้งของสถานประกอบการได้

โดยที่งานเลี้ยงส่วนตัวดังกล่าวต้องเป็นไปตาม [มาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว: ภาคผนวก BB](#) อย่างสมบูรณ์

- หากร้านอาหารไม่มีพื้นที่จัดงานเลี้ยงที่แยกต่างหากและไม่มีทางเข้าแยกต่างหาก

อนุญาตให้จัดงานเลี้ยงดังกล่าวเฉพาะเมื่อร้านอาหารปิดให้บริการอาหารตามปกติ

- สำหรับร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารที่มีพื้นที่จัดงานเลี้ยงแยกต่างหาก

มีทางเข้าแยกโดยสิ้นเชิงและมีสิ่งอำนวยความสะดวกแยกต่างหากสามารถให้บริการจัดงานเลี้ยงขณะที่ให้บริการอาหารกับลูกค้าอื่นๆในร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารตามปกติได้หากสามารถแยกการให้บริการทั้งสองส่วนนี้โดยสิ้นเชิงได้

และผู้เข้าร่วมในงานจัดเลี้ยงต้องไม่ปะปนกับลูกค้าที่มารับประทานอาหารตามปกติ

- จำนวนความจุสูงสุดในงานจัดเลี้ยงส่วนตัวที่จัดกลางแจ้งคือ 100 คน และอาจสามารถเพิ่มเป็น 300 คนได้หากแขกทุกคนมีผลตรวจเชื้อโควิด-19

เป็นลบหรือมีการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วทุกคนตั้งที่กำหนดในมาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว

ส่วนการจัดงานเลี้ยงภายในอาคารของร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารสามารถจัดได้เฉพาะเมื่อแขกทุกคนมีผลตรวจเชื้อโควิด-19

เป็นลบหรือมีการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วทุกคนตั้งที่กำหนดในมาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว

จำนวนความจุสูงสุดสำหรับการจัดเลี้ยงภายในอาคารคือ 150 คน

- หากร้านอาหารเปิดให้บริการในเวลาเดียวกันกับการจัดงานเลี้ยงในสถานที่

ให้คิดคำนวณความจุสำหรับร้านอาหารและความจุของงานจัดเลี้ยงส่วนตัวแยกกัน





- การแสดงสดในระหว่างให้บริการร้านอาหารได้รับอนุญาตเฉพาะภายนอกอาคารเท่านั้นและต้องมีการกำหนดบริเวณที่มองเห็นได้ชัด รวมถึงมีระยะห่างของเวทีหรือผู้แสดงอย่างน้อย 12 ฟุตจากกลุ่มลูกค้าที่นั่งรับประทานอาหาร ผู้แสดงควรใช้ไมโครโฟนในการแสดงเพื่อช่วยลดการเปล่งเสียงให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ทั้งนี้เนื่องจากการเปล่งเสียงทำให้เกิดอนุภาค ละอองฝอย และละอองเสมหะออกมามากขึ้นและเดินทางได้ไกลกว่า
- สำหรับผู้แสดงดนตรี:
  - ผู้เล่นดนตรีควรระบายน้ำทิงจากเครื่องดนตรีชนิดเป่าลงในกระดาษชำระที่ใช้แล้วทิ้งเมื่อใดก็ตามที่ทำได้ เมื่อทำการระบายน้ำดังกล่าวให้หันออกจากผู้อื่นเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากของเหลว นักดนตรีควรทิ้งกระดาษชำระข้างตนไว้ก่อน จากนั้นล้างมือให้สะอาดและ/หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อหลังทิ้งกระดาษชำระดังกล่าวแล้ว หากนักดนตรีระบายน้ำจากเครื่องดนตรีลงในผ้าที่จะนำกลับมาใช้ใหม่ ผ้ดังกล่าวต้องสะอาดเมื่อนำมาใช้เพื่อระบายน้ำจากเครื่องดนตรีในการแสดงหรือในระหว่างการฝึกซ้อม และเมื่อใช้แล้วนักดนตรีต้องนำออกไปและใส่ในภาชนะที่ปิดสนิทห่างจากผู้อื่นเพื่อร่อนนำไปซัก และนักดนตรีต้องล้างมือให้สะอาดและ/หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อทำความสะอาดมือ
  - ทำความสะอาดเครื่องดนตรี รวมถึงเช็ดทำความสะอาดบนลงล่างและเป่าเครื่องดนตรีให้โล่งมาจากที่บ้านและอยู่ให้ห่างจากผู้อื่นก่อนและหลังการฝึกซ้อมหรือแสดง
  - อย่าใช้เครื่องดนตรีร่วมกับผู้อื่นหากทำได้ ให้พิจารณาหยุดใช้ความช่วยเหลือจากผู้ชมและผู้เล่นดนตรี เช่น ผู้เปิดหน้าต่างกระดาษหรือบุคคลอื่น ๆ ที่ไม่สามารถรักษาระยะห่างได้อย่างน้อย 6 ฟุต
  - เพิ่มระยะห่างระหว่างนักร้องกับบุคคลอื่น ๆ หรือระหว่างนักดนตรีที่เป่าเครื่องดนตรีชนิดเป่ากับบุคคลอื่น ๆ ให้ห่างกันมากกว่า 6 ฟุตเมื่ออยู่ภายนอกอาคารและไม่ได้สวมใส่หน้ากาก ให้พิจารณาใช้ที่คั่นเพื่อป้องกันการแยกจากกันในกรณีนี้
  - นักดนตรีที่เล่นเครื่องดนตรีเป่าควรปรับเปลี่ยนสิ่งต่าง ๆ เพิ่มเติม เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ เช่น ใช้อุปกรณ์ดักจับละอองอากาศหรือนำทางอากาศที่ออกจากเครื่องดนตรีให้ไปทางอื่นที่ห่างจากผู้คน
- ยังไม่อนุญาตให้ลูกค้าเดินได้ ในระหว่างการแสดงลูกค้าต้องนั่งอยู่ที่โต๊ะตัวเองให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ อนุญาตให้เล่นดนตรีจากอุปกรณ์บันทึกเสียงได้แต่ระดับเสียงต้องต่ำเพียงพอที่พนักงานในร้านจะสามารถได้ยินลูกค้าได้โดยที่ยังรักษาระยะห่างอยู่
- สถานบริการด้านอาหารที่มีทางเลือกในการรับประทานอาหารกลับบ้านหรือการจัดส่งจะต้องทำตามแนวทางปฏิบัติการรักษาระยะห่างทางกายภาพสำหรับลูกค้าที่อยู่ในคิวเมื่อสั่งซื้อหรือในระหว่างการรับและในระหว่างการจัดส่งโดยพนักงาน
- ร้านอาหารยังคงดำเนินต่อไปและได้รับการสนับสนุนให้เปิดการดำเนินงานโดยให้บริการในการจัดส่ง การซื้อกลับบ้าน และการขับรถผ่านเพื่อซื้อ
- นำโซลูชันเทคโนโลยีต่างๆ เช่น การสั่งซื้อผ่านมือถือ และเมนูบนแท็บเล็ต ตัวเลือกการชำระเงินแบบไม่ต้องสัมผัสและอื่นๆ เพื่อลดปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลเมื่อใดก็ตามที่ทำได้
- ออกแบบการสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างลูกค้า คนขับรถส่งของ และพนักงานเพื่อให้สร้างระยะห่างทางกายภาพ
  - ให้ทำเครื่องหมายในบริเวณพื้นที่ด้านในและนอกร้านอาหารในพื้นที่ที่ลูกค้า ผู้ขาย พนักงานส่งของ หรือคนอื่นๆ ยืนรอเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพ
  - นำกระบวนการทำงานแบบไม่ต้องสัมผัสมาใช้ในการรับ และส่งสินค้า และระบบอิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ สำหรับการโต้ตอบกับลูกค้าเท่าที่เป็นไปได้
  - การมีปฏิสัมพันธ์กันระหว่างพนักงานและลูกค้าถูกจำกัดไว้ให้ไม่เกินห้านาทีต่อครั้งเท่าที่เป็นไปได้
- สำหรับกรรับประทานอาหาร
  - แนะนำให้ลูกค้าทำการจองล่วงหน้าหรือให้ลูกค้าโทรติดต่อล่วงหน้าเพื่อยืนยันที่นั่งกลางแจ้ง/จำกัดพื้นที่ในการให้บริการหากเป็นไปได้ โดยข้อมูลการติดต่อสำหรับผู้เข้าร่วมจะถูกรวบรวมไว้และหากสามารถทำได้ในการดำเนินการติดตามปกติ ไม่ว่าจะเป็นเวลาที่ได้รับบริการหรือที่ไซต์งานเพื่อให้สามารถติดตามการติดต่อได้ในอนาคต
    - ใช้ระบบการจองทางโทรศัพท์ที่อนุญาตให้คนเข้าคิว หรือรอในรถ และเข้ามาได้เฉพาะเมื่อมีการแจ้งผ่านทางโทรศัพท์, ข้อความ หรือวิธีการอื่นๆ เพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าโต๊ะพร้อมแล้ว
    - ใช้ตัวเลือกสำหรับลูกค้าที่รับประทานอาหารกลางแจ้งนอกร้านเพื่อทำการสั่งอาหารล่วงหน้าเพื่อจำกัดระยะเวลาที่ใช้ในสถานประกอบการ
- หากสถานประกอบการมีพื้นที่เพียงพอและเลือกที่จะให้บริการในการสั่งซื้อที่สถานประกอบการ ลูกค้าควรได้รับเมนู (ติดประกาศไว้หรือแจกเป็นเอกสารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง) เพื่อให้ง่ายต่อการสั่งซื้อ และควรรวบรวมใบสั่งซื้อสินค้า, บรรจุหีบห่อ

และรับสินค้าโดยลูกค้าให้เร็วที่สุด โดยลูกค้าที่กำลังรอสินค้าไม่ควรยืนรอในสถานประกอบการ  
ลูกค้าควรได้รับแจ้งเวลาโดยประมาณเพื่อรอที่รถแล้วจึงกลับมาที่ร้านในเวลาที่เหมาะสมเพื่อรับสินค้า

- จำกัดการติดต่อระหว่างพนักงานและลูกค้า
  - ติดตั้งสิ่งกีดขวางทางกายภาพ เช่น ที่กันหรือแท่นกระจกบริเวณที่ทำการลงทะเบียน สั่งซื้อ ต้อนรับ ฯลฯ ซึ่งการรักษาระยะห่างทางกายภาพทุกฟุต
  - จำกัดจำนวนพนักงานที่ให้บริการในแต่ละโต๊ะ
- ป้องกันไม่ให้พนักงานและลูกค้ามารวมตัวกันในบริเวณที่มีการจราจรหนาแน่น เช่น ห้องน้ำ ทางเดิน บริเวณบาร์ จุดจองคิว และจัดรับ โต๊ะเรตต์ เป็นต้น
- กำหนดให้พนักงานหลีกเลี่ยงการจับมือและการทักทายที่คล้ายกันเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- เพิ่มการรักษาระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 8 ฟุตและระหว่างที่นั่งอย่างน้อย 6 ฟุต  
เพื่อรักษาระยะห่างเพื่อแยกพนักงานในห้องพักเบรกของพนักงานออกจากกัน  
และหากเป็นไปได้ให้สร้างพื้นที่พักเบรกในบริเวณกลางแจ้งโดยมีที่บังแดดและที่นั่งเพื่อให้แน่ใจว่ามีการรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- ออกแบบขั้นตอนการปฏิบัติงานใหม่หากเป็นไปได้เพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพระหว่างพนักงาน
  - ทำเครื่องหมายบริเวณห้องครัวและพื้นด้านหลังอื่นๆของร้านเพื่อเน้นย้ำการสร้างระยะห่างทางกายภาพ
- ข้อกำหนดในการรักษาระยะห่างทางกายภาพควรนำไปใช้ในพื้นที่สำนักงาน ห้องครัว ห้องเก็บวัสดุ ตู้แช่แข็งแบบวอล์กอิน  
หรือพื้นที่อื่นๆที่มีพนักงานเดินผ่านจำนวนมาก
  - มีความเป็นไปได้ในการบังเอิญในการเดินเจอกันหรือต้องติดต่อกัน แต่อย่างไรก็ตามควรตั้งเวลาจำกัดไว้ให้น้อยกว่า 15 นาที ถ้าตั้งเป็นเวลา 10 นาทีได้ก็จะดีกว่าและพนักงานจะต้องสวมหน้ากากเสมอ

### C. มาตรการควบคุมการติดเชื้อ

#### ก่อนเปิดทำการ

- ตรวจสอบว่าระบบ HVAC ได้รับการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ HVAC ภายใน 30 วันของการเปิดให้บริการอาหารภายในอาคารอีกครั้ง  
ระบบต้องทำงานได้ดีและเพิ่มการระบายอากาศให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้  
ระบบระบายอากาศที่ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นหนึ่งในวิธีที่ดีที่สุดสำหรับการควบคุมการแพร่กระจายละอองอากาศขนาดเล็ก
  - แนะนำให้ติดตั้งเครื่องฟอกอากาศประสิทธิภาพสูงแบบเคลื่อนย้ายได้ และทำการอัปเดตตัวกรองอากาศของอาคารให้มีประสิทธิภาพสูงสุด  
และทำการปรับเปลี่ยนอื่นๆเพื่อเพิ่มปริมาณอากาศภายนอก และการระบายอากาศในพื้นที่ทำงานทั้งหมด
  - สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม ดูได้ที่ [แนวทางระหว่างการให้บริการระบายอากาศ การกรองอากาศ และคุณภาพอากาศภายในอาคาร](#)ของกระทรวงสาธารณสุขมลรัฐแคลิฟอร์เนีย
  - โปรดทราบ:  
การปรับปรุงระบบระบายอากาศและคุณภาพอากาศภายในอาคารเป็นสิ่งที่สามารถทำเพิ่มเติมได้จากมาตรการปกป้องที่บังคับแต่ไม่ใช่มาตรการที่  
ขัดแทน มาตรการปกป้องที่บังคับได้แก่ การสวมใส่หน้ากากปกป้องปากและจมูก  
(เว้นแต่อยู่ในบริเวณที่มีความเสี่ยงสูงที่ต้องใช้การปกป้องระบบทางเดินหายใจที่ซับซ้อน) การรักษาระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 6 ฟุต  
การล้างมือบ่อยครั้งและการจำกัดกิจกรรมที่ผู้คนจากหลายครัวเรือนมารวมกัน
- สถานบริการที่ยังไม่เปิดทำการให้ทำการเปิดน้ำร้อนและน้ำเย็นแต่ละตัวเป็นเวลาห้าหน้าที่ก่อนที่จะทำการกลับมาเปิดร้านใหม่อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนน้ำที่ค้างในท่อป  
ระปาของสถานบริการให้เป็นน้ำประปาที่สะอาดและปลอดภัย
- ได้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสถานบริการอย่างทั่วถึง (โดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองให้ใช้กับโควิด -19)  
โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากได้ปิดทำการไปก่อนหน้านี้
  - จัดหาทางเลือกสำหรับบริษัททำความสะอาดจากบุคคลที่สามเพื่อช่วยในการทำความสะอาดที่เพิ่มขึ้นตามความจำเป็น
- บริเวณต่างๆ เช่น ห้องรับประทานอาหาร พื้นที่จัดเลี้ยง และห้องครัวได้รับการติดตั้งผลิตภัณฑ์เพื่อสุขอนามัยที่เหมาะสม

รวมถึงเจลทำความสะอาดมือและผ้าเช็ดทำความสะอาดสำหรับพนักงานทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือลูกค้าโดยตรง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสถานบริการมีผลิตภัณฑ์ด้านสุขอนามัยที่ยังคงใช้งานได้และมีการจัดเก็บไว้ตลอดเวลาและจัดเตรียมสบู่, กระดาษเช็ดมือและเจลทำความสะอาดมือเพิ่มเติมเพื่อไว้ใช้เมื่อจำเป็น
  - แนะนำให้ติดตั้งเครื่องที่ใช้โดยไม่ต้องสัมผัสสำหรับเจลทำความสะอาดมือ, สบู่, กระดาษเช็ดมือและถังขยะ
- สถานที่ส่งมอบจะถูกกำหนดไว้โดยจะอยู่ไกลจากพื้นที่ที่มีการจราจรหนาแน่น โดยการจัดต่อระหว่างบุคคลสำหรับการจัดส่งสินค้านั้นต้องถูกตัดออกเท่าที่เป็นไปได้

### ข้อพิจารณาความปลอดภัยของอาหาร

- แนวทางปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งหมด ระบุไว้ใน California Retail Food Code (CRFC) ซึ่งยังคงบังคับใช้ตาม
- เก็บอาหารร้อนให้ร้อนถึง (135°F หรือสูงกว่า) และอาหารเย็นให้เย็นถึง (41°F หรือต่ำกว่า)
  - ปปรุงอาหารให้สุกตามรายละเอียดตามที่กำหนดใน CRFC
  - ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์บ่อยครั้งตามความถี่ที่กำหนดที่ระบุไว้ใน CRFC
  - ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติด้านสุขภาพและสุขอนามัยของพนักงาน: อย่าทำงานเมื่อป่วย, ล้างมือบ่อยๆ, ใส่ถุงมือตามที่กำหนดใน CRFC
  - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารและส่วนประกอบของอาหารทั้งหมดมาจากแหล่งอาหารที่ได้รับการรับรอง
  - พนักงานเตรียมอาหารไม่ควรเปลี่ยนหรือเข้าไปยังสถานที่ทำงานของผู้อื่นในระหว่างช่วงเวลาที่ทำงานอยู่
- เครื่องให้บริการด้วยตัวเอง เช่น เครื่องทำโซดาและโยเกิร์ตแช่แข็งจะใช้งานได้โดยให้พนักงานด้านอาหารเป็นผู้ดำเนินการให้ และพื้นผิวสัมผัสจะต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเป็นรายชั่วโมง
- พื้นที่ที่อาจมีการรวมตัวกันของลูกค้าหรือสัมผัสอาหารหรือสิ่งของ เครื่องใช้ที่ลูกค้ารายอื่นอาจใช้ถูกปิดแล้ว
- สินค้าเหล่านี้จัดส่งให้กับลูกค้าที่ละรายการและต้องทิ้งหรือทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังการใช้งานตามความเหมาะสมซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะ:
- พื้นที่ให้บริการตนเองที่มีเครื่องปรุง, อุปกรณ์, กระดาษเช็ดปาก, ผาปิดภาชนะ, หลอด, ภาชนะสำหรับส่งกลับบ้าน ฯลฯ
  - พื้นที่ให้บริการตัวเองเกี่ยวกับอาหาร เช่น บาร์ชัลซ่า สลัดบาร์ หรือแบบบุฟเฟต์ รวมถึงการชิมตัวอย่างอาหาร
  - การเตรียมอาหารข้างโต๊ะอาหาร (เช่น การเตรียมกัวโมเล) และการนำเสนออาหารที่ไม่มีสิ่งลุ่มบนที่อยู่บนรถเข็นสำหรับเลือกอาหารและบนสายพานลำเลียงอาหารสามารถใช้รถเข็นและสายพานได้เฉพาะเมื่อมีการปิดคลุมอาหารด้วยภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อหลังการใช้งานแต่ละครั้งแล้วเท่านั้นหรือเป็นอุปกรณ์แบบใช้แล้วทิ้ง หากเป็นอุปกรณ์แบบใช้แล้วทิ้งต้องทิ้งทันทีหลังใช้งาน
  - ลูกอมมินท์ ขวางว่างหลังอาหาร หรือไม้จิ้มฟันสำหรับลูกค้า สิ่งเหล่านี้มีให้พร้อมตอนจ่ายเงินหรือเมื่อมีการขอเท่านั้น
- ให้จัดเตรียมพนักงานด้านอาหารที่ได้รับมอบหมายเพื่อทำการห่ออุปกรณ์ช้อนส้อมก่อนที่จะส่งมอบให้กับลูกค้าแทนที่จะใช้พนักงานหลายคนเพื่อจัดการเตรียมช้อนส้อมโดยไม่มีการห่อหุ้มไว้ก่อน
- ไม่อนุญาตให้เติมเครื่องดื่มที่โต๊ะหรือจากภาชนะทั่วไปที่ใช้ร่วมกัน (เช่น เหยือก, ขวดเหล้า) ต้องมีการจัดเตรียมแก้วที่สะอาดไว้สำหรับเติมให้กับลูกค้า

### ข้อควรพิจารณาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

- สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือและถังขยะมีพร้อมใช้งานให้กับสาธารณะหรือใกล้บริเวณทางเข้าของอาคาร
- ห้องน้ำที่เคยเปิดให้คนทั่วไปเข้าใช้ได้ก็ยังคงเปิดให้คนทั่วไปเข้าได้ ต้องตรวจสอบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อห้องน้ำเป็นประจำอย่างน้อยวันละครั้งหรือตามความถี่ที่พิจารณาว่าเหมาะสมและจำเป็นโดยใช้สารฆ่าเชื้อที่ EPA รับรอง
- ต้องมีการพัฒนาแผนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคสำหรับพื้นที่ที่มีการสัมผัสสูงและพื้นที่ที่มีการเข้าถึงได้ และต้องปฏิบัติตามได้
- พื้นที่ส่วนกลางและวัตถุที่มีการสัมผัสบ่อยๆที่เกี่ยวข้องกับการรับและการชำระเงินของลูกค้า (เช่น โต๊ะ ลูกบิดประตูหรือที่จับ, เครื่องอ่านบัตรเครดิต) จะต้องถูกฆ่าเชื้อเป็นประจำอย่างน้อยวันละครั้งในช่วงเวลาทำการโดยใช้ยาฆ่าเชื้อที่ได้รับการรับรองจาก EPA

- เพิ่มการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในบริเวณที่มีการใช้งานสูงหรือบนพื้นผิวที่สัมผัสหรือเข้าถึงโดยผู้ไม่ได้สวมใส่หน้ากาก
- ❑ สถานประกอบการได้รับการทำความสะอาดตามความเหมาะสมและทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อทุกคืน (โดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองให้ใช้กับโควิด-19) และต้องมีบันทึกเพื่อเก็บไว้ตรวจสอบการติดตามความสมบูรณ์ทุกที่ที่ทำได้
- ❑ ห้ามใช้ชุดหูฟังและอุปกรณ์อื่น ๆ ร่วมกันระหว่างพนักงาน เว้นแต่อุปกรณ์จะได้รับการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ให้ทำการปรึกษาผู้ผลิตอุปกรณ์เพื่อพิจารณาขั้นตอนการฆ่าเชื้อที่เหมาะสม
- ❑ พนักงานล้างจานที่ทำหน้าที่ล้างภาชนะของลูกค้าที่ใช้งานแล้วจะต้องได้รับอุปกรณ์เพื่อป้องกันดวงตา, จมูก และปากของพวกเขาจากการปนเปื้อนเนื่องจากน้ำกระเด็นโดยใช้หน้ากาก แวนตาป้องกันและ/หรืออุปกรณ์ปกป้องใบหน้า และพนักงานล้างจานจะต้องใส่ผ้ากันเปื้อนที่ซึมผ่านไม่ได้และจำเป็นต้องเปลี่ยนบ่อยๆ โดยอุปกรณ์ป้องกันที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น กระบังป้องกันใบหน้าและแว่นตาจะต้องได้รับการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมระหว่างการใช้งาน

### บริเวณที่ให้บริการลูกค้า

- ❑ การให้บริการนั่งรับประทานอาหารภายในอาคาร บริเวณที่ให้บริการต้องมีอากาศจากภายนอกถ่ายเทให้สะดวกในพื้นที่ทางเข้าให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อลดความเสี่ยงของการแพร่กระจายเชื้อโควิด-19 ไปยังลูกค้าและพนักงาน โดยอาจรวมถึงการเปิด ประตูและหน้าต่างทิ้งไว้ในระหว่างให้บริการ
  - ❑ ลูกค้าควรเข้าทางประตูที่มีส่วนเปิดอยู่ (ซึ่งจะได้รับการประเมินเพื่อการอนุมัติโดยวิศวกรอาคารหรือวิศวกรผู้ผสมผสาน) หรือเปิดโดยอัตโนมัติถ้าเป็นไปได้ นอกจากนี้ควรมีเจลทำความสะอาดมือสำหรับลูกค้าที่ต้องสัมผัสมือจับประตู
  - ❑ การให้บริการรับประทานอาหารภายนอกอาคารโดยไม่มีข้อจำกัดด้านความสูง พื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้งของสถานที่จะต้องอนุญาตให้มีการไหลเวียนของอากาศภายนอกอย่างอิสระผ่านพื้นที่ทั้งหมด และต้องปฏิบัติตามพารามิเตอร์ของรัฐตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำที่บังคับของกรมสาธารณสุขแห่งแคลิฟอร์เนียเกี่ยวกับ [การใช้โครงสร้างชั่วคราวสำหรับการดำเนินธุรกิจกลางแจ้ง](#) เพื่อให้เป็นไปตามคุณสมบัติที่สามารถปฏิบัติงานนอกสถานที่หรือสถานที่กลางแจ้ง และเพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโควิด-19 สำหรับลูกค้าและพนักงาน
- โครงสร้างภายนอกอาคารที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของมลรัฐสำหรับการจัดสถานที่ภายนอกอาคารจะถือเป็นการจัดสถานที่ภายในอาคารและต้องนับจำนวนลูกค้าที่อยู่ในบริเวณนี้และอยู่ภายใต้ข้อจำกัดความจุการให้บริการภายในอาคารที่ 50% ของสถานประกอบการ
- สามารถมีฉากกั้นหรือสิ่งกีดขวางบริเวณรับประทานอาหารภายในอาคารได้และไม่ได้ถือว่าเป็นสถานที่ปิด ตราบเท่าที่มีความสูงไม่เกิน 3 ฟุตตามที่ตั้งจากพื้นและไม่กีดขวางการไหลเวียนของอากาศอย่างอิสระผ่านบริเวณที่ให้บริการทั้งหมด ฉากกั้นหรือสิ่งกีดขวางที่มีความสูงมากกว่า 3 ฟุตถือเป็นพื้นที่ปิดของโครงสร้างภายนอกอาคาร
  - การกั้นรั้วและติดที่กั้นที่ไม่กีดขวางการไหลเวียนของอากาศไม่ได้ถือว่าเป็นพื้นที่ปิด เพื่อจุดประสงค์ในการพิจารณาว่าพื้นที่นั้นอยู่กลางแจ้งหรือไม่
- ❑ ลูกค้าจะได้รับคำแนะนำว่าต้องสวมหน้ากากเมื่อเข้ามาในสถานบริการ, เมื่อเดินไปที่ใดก็ตามในสถานบริการ, เมื่อใช้ห้องน้ำและตามคำแนะนำที่อธิบายไว้ในส่วน D ซึ่งต้องนำไปใช้กับผู้ใหญ่และเด็กทุกคนที่อายุ 2 ปีหรือมากกว่า, บุคคลที่แพทย์แนะนำว่าไม่ควรสวมใส่หน้ากากเท่านั้นที่ไม่ควรใส่หน้ากาก แต่ต้องใส่อุปกรณ์ปกป้องใบหน้า (Face Shield) โดยมีบานปิดลงมาถึงขอบล่าง เพื่อให้เป็นไปตามคำสั่งของมลรัฐตราบเท่าที่บุคคลดังกล่าวทำได้โดยไม่รบกวนอาการทางการแพทย์และบานกั้นไม่ควรครอบคลุมมาถึงใต้คาง นอกจากนี้ต้องใส่หน้ากากที่มีวาล์วแบบทางเดียวเพื่อสนับสนุนความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้าควรมีหน้ากากไว้สำหรับลูกค้าที่ลืมนำหน้ากากมาด้วย
  - ลูกค้าสามารถถอดหน้ากากออกได้ เมื่อได้นั่งที่โต๊ะและทำการรับประทานอาหารหรือดื่ม
  - ลูกค้าจะต้องนั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือดื่มเครื่องดื่มใด ๆ ลูกค้าต้องไม่เดินไปมาหรือยืนในขณะที่รับประทานอาหารหรือเครื่องดื่ม
  - ลูกค้าที่ไม่ยอมสวมหน้ากากอาจถูกปฏิเสธการให้บริการและขอให้ออกไปจากสถานที่ได้
  - ❑ คำแนะนำสำหรับลูกค้า สถานประกอบการต้องติดป้ายหรือการ์ด (ขนาดไม่เล็กกว่า 3 x 5 นิ้ว) ไว้ที่โต๊ะ โดยมีคำแนะนำต่อไปนี้เป็นอย่างน้อยหรือคล้ายกับคำแนะนำดังต่อไปนี้ หลังจากทำความสะอาดโต๊ะเรียบร้อยแล้ว:
 

“ช่วยให้ธุรกิจของเรายังคงเปิดให้บริการได้ด้วยการปกป้องพนักงานของเราและปกป้องลูกค้าทุกท่าน โดยปฏิบัติตามคำแนะนำง่าย ๆ ดังนี้:

    - สวมหน้ากากไว้จนกว่าจะมีการเสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มของคุณและหลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว

- สวมหน้ากากเมื่อพนักงานเสิร์ฟเข้ามาใกล้โต๊ะของคุณ
- สวมหน้ากากทุกครั้งที่คุณออกจากโต๊ะ
- ล้างมือให้สะอาดหรือฆ่าเชื้อที่มีมือ

ขอบคุณที่ช่วยปกป้องสุขภาพของพนักงานและของลูกค้าทุกคน!

โดยอาจมีการใช้ตัวเลือกอื่นๆ เช่น บ้ายประกาศ

ป้ายกระดานดิจิทัลและอื่นๆในพื้นที่รับประทานอาหารเพื่อแจ้งและเตือนลูกค้าเกี่ยวกับคำแนะนำเหล่านี้ขณะนั่งเพื่อรับบริการและตลอดระยะเวลาที่อยู่ในสถานประกอบการ

- ลูกค้าที่เดินทางมาที่สถานบริการพร้อมกับเด็กจะต้องแน่ใจว่าบุตรหลานของตนอยู่ติดกับพ่อแม่/ผู้ปกครอง หลีกเลี่ยงการสัมผัสบุคคลอื่นหรือสิ่งของใดๆที่ไม่ใช่ของพวกเขาเองและสวมหน้ากากหากอายุถึงกำหนด
- มีการตรวจสอบอาการของลูกค้าก่อนที่จะเข้าไปในสถานที่ การตรวจสอบจะต้องรวมถึงการเช็किनเกี่ยวกับอาการไอ, หายใจถี่, หายใจลำบาก และมีไข้หรือหนาวสั่นและขณะนี้บุคคลนั้นอยู่ภายใต้คำสั่งกักตัวหรือไม่

การตรวจสอบเหล่านี้สามารถทำได้ต่อหน้าหรือโดยวิธีอื่นเช่นระบบเช็किनออนไลน์หรือผ่าน [ป้ายประกาศ](#)

วิธีที่ทางเข้าสถานที่ที่ระบุว่าลูกค้าที่มีอาการเหล่านี้ไม่ควรเข้ามาในสถานที่นี้

- การคัดกรองที่เป็นลบ (ชัดเจนแล้ว) หากบุคคลดังกล่าวไม่มีการและไม่สัมผัสกับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา บุคคลนี้สามารถเข้าในอาคารสถานที่ได้ในวันนี้
- การคัดกรองที่เป็นบวก (ยังไม่ชัดเจน):

- หากบุคคลดังกล่าวได้สัมผัสกับผู้ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมาหรือปัจจุบันอยู่ภายใต้คำสั่งให้กักตัว ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องกลับบ้านทันทีเพื่อกักตัวที่บ้าน ให้คำแนะนำในการกักตัวโดยดูข้อมูลได้ที่ [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine)
- หากบุคคลดังกล่าวแสดงอาการใดๆดังที่กล่าวข้างต้นหรือปัจจุบันอยู่ภายใต้คำสั่งให้แยกตัวจากผู้อื่น ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องกลับบ้านทันทีเพื่อแยกตัวจากผู้อื่นที่บ้าน ให้คำแนะนำในการแยกตัวจากผู้อื่นโดยดูข้อมูลได้ที่ [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation)

- พนักงานเสิร์ฟ พนักงานเก็บโต๊ะและพนักงานคนอื่นที่เคลื่อนย้ายสิ่งของของลูกค้าใช้แล้ว (ถ้วย จาน ผ้าเช็ดปาก ที่สกปรกแล้ว ฯลฯ) หรือการจัดการถุงขยะ (ต้องล้างมือให้สะอาดหลังทำงานดังกล่าวเสร็จสิ้น) และต้องมีผ้ากันเปื้อนให้ใช้และทำการเปลี่ยนบ่อยๆ
  - ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเมนูที่ใช้ซ้ำได้และควรพิจารณาทางเลือกอื่นๆ เช่น บอร์ดเมนูเครื่อง เเมนูอิเล็กทรอนิกส์ หรือเมนูที่ดาวน์โหลดได้ หรืออุปกรณ์เคลื่อนที่
  - ต้องทำความสะอาดฆ่าเชือบริเวณที่นั่งกลางแจ้งของลูกค้าทุกครั้งหลังการใช้งานโดยที่นั่ง โต๊ะ และสิ่งของอื่นๆบนโต๊ะต้องใช้ครั้งเดียว หรือทำความสะอาดฆ่าเชื้อทุกครั้งโดยแต่ละโต๊ะจะมีการเปลี่ยนผ้าปูเมื่อลูกค้าออกไปแล้ว หรือหากเป็นพื้นที่แข็งที่ไม่มีรูพรุนก็ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังลูกค้าใช้งาน
  - ห้ามวางจาน ชาม เครื่องแก้ว เมนู เครื่องปรุงรส หรือรายการบนโต๊ะอื่น ๆ บนโต๊ะก่อนที่ลูกค้าจะเข้ามานั่ง สิ่งของดังกล่าวทั้งหมดได้รับการฆ่าเชื้ออย่างเมื่อมีการเปลี่ยนลูกค้าและจัดเก็บในระหว่างที่ไม่ใช้งานในสถานที่ที่ป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น
  - กองสำหรับใส่อาหารที่ช็อกกลับบ้านจะมีให้บริการตามคำขอเท่านั้น
  - ภาชนะสนับสนุนให้มีการทำธุรกรรมแบบไม่ใช้เงินสด
- หากสมเหตุสมผลสำหรับสถานที่รับประทานอาหารลูกค้าสามารถระบุบัตรเครดิต/เดบิตของตนเองได้ที่เครื่องอ่านบัตรแต่จะต้องได้รับการฆ่าเชื้อทุกชั่วโมง
- ทางเลือกอื่น - อธิบายมาตรการอื่นๆ (เช่น การจัดเตรียมชั่วโมงการให้บริการสำหรับผู้อาวุโสเท่านั้น, การกระตุ้นยอดขาย)

#### D. มาตรการสื่อสารกับสาธารณะ

- จะต้องติดประกาศสำเนาของข้อกำหนดนี้หรือใบรับรองการปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยจากโควิด-19 ของมณฑลลอสแอนเจลิสที่สถานประกอบการพิมพ์ออกมาไว้ที่ทางเข้าทุกทางเข้าสาธารณะของสถานประกอบการ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือการอบรมโปรแกรมการรับรองตัวเองในการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากโควิด-19 ไปที่ <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm> สถานประกอบการต้องเก็บสำเนามาตรการเหล่านี้ไว้เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้เมื่อร้องขอ
- มีการติดป้ายไว้ที่ทางเข้าทุกแห่งเพื่อเตือนให้ผู้รับประทานอาหารรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุต, ล้างมือหรือใช้เจลทำความสะอาดมือที่ร้านอาหาร, สวมหน้ากากเมื่อไม่รับประทานอาหารหรือดื่ม และอยู่บ้านหากมีอาการป่วยหรือมีอาการที่คล้ายกับโควิด -19 สำหรับทรัพยากรและตัวอย่างเพิ่มเติมของการติดประกาศที่สามารถใช้ได้ ในสถานประกอบการ กรุณาดูที่ [หน้าเว็บเพจแนวทางสำหรับโควิด-19 ของกระทรวงสาธารณสุข \(DPH\) มณฑล](#)
- สถานประกอบการทุกแห่งต้องติดป้ายประกาศที่ทางเข้าทุกแห่งและแจ้งลูกค้าที่เดินทางมารับประทานอาหารภายในอาคารด้วยว่าทุกคนที่ร่วมโต๊ะเดียวกันจะต้องมาจากคนในครัวเรือนเดียวกันเท่านั้น
- สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในธุรกิจอื่นหรือศูนย์การค้าในร่มหรือกลางแจ้งหรือห้างสรรพสินค้าจะมีการติดป้ายระบุว่าลูกค้าไม่สามารถรับประทานอาหารหรือดื่มในบริเวณด้านในของสถานที่ของธุรกิจหรือห้างสรรพสินค้าได้ ยกเว้นในบริเวณนั่งรับประทานภายในอาคาร (และภายนอกอาคารที่กำหนดไว้ให้)
- มีการติดป้ายประกาศเตือนผู้รับประทานอาหารให้รักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุต, ล้างมือหรือใช้เจลทำความสะอาดมือเมื่อเข้าร้านอาหาร และอยู่บ้านหากมีอาการป่วยหรือมีอาการที่สอดคล้องกับโควิด -19
- ร้านค้าออนไลน์ของสถานประกอบการ (เว็บไซต์ โซเชียลมีเดีย ฯลฯ) ให้ข้อมูลที่ชัดเจนแก่ลูกค้าและทำการ การให้ใช้หน้ากาก และมีความจำเป็นที่ลูกค้าทุกคนที่จะต้องนั่งโต๊ะเดียวกันต้องมาจากครอบครัวเดียวกัน และนโยบายเกี่ยวกับการส่งจองส่งหน้า การชำระเงินล่วงหน้า การรับและ/หรือการจัดส่งและปัญหาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

**E. มาตรการที่ทำให้มั่นใจได้ว่ามีความเหมาะสมในการเข้าถึงบริการที่สำคัญ**

- การให้บริการที่มีความสำคัญต่อลูกค้า/ผู้รับบริการต้องได้รับการจัดลำดับความสำคัญ
- ธุรกิจหรือบริการที่สามารถให้บริการจากระยะไกลได้ควรให้บริการทางช่องทางออนไลน์
- มีการกำหนดมาตรการเพื่อรับรองการเข้าถึงสินค้าและบริการ สำหรับลูกค้าที่มีข้อจำกัดด้านการเคลื่อนไหวและ/หรือมีความเสี่ยงสูงในพื้นที่สาธารณะ

มาตรการเพิ่มเติมใด ๆ ที่ไม่ได้รวมไว้ข้างต้นควรมีการระบุไว้ในหน้าแยกต่างหาก  
ซึ่งสถานประกอบการควรแนบมาพร้อมกับเอกสารฉบับนี้

คุณสามารถติดต่อบุคคลต่อไปนี้ หากมีคำถามเพิ่มเติมหรือ  
มีความคิดเห็นใด ๆ เกี่ยวกับมาตรการนี้:

ชื่อผู้ติดต่อทางธุรกิจ: \_\_\_\_\_

เบอร์โทรศัพท์: \_\_\_\_\_

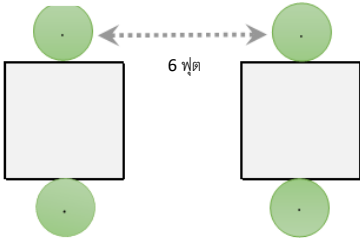
วันที่แก้ไขล่าสุด: \_\_\_\_\_



## แผนผังการจัดที่นั่ง

แผนผังการจัดที่นั่งเว้นระยะห่างหก (6) ฟุตนี้มีเพื่อใช้เป็นตัวอย่างสำหรับการนั่งรับประทานอาหารภายในและภายนอกอาคาร ห้ามใช้ที่กันแทนการเว้นพื้นที่ระหว่างโต๊ะแต่ละตัวเพื่อให้มีพื้นที่นั่งมากขึ้น แยกโต๊ะให้ห่างกัน 8 ฟุตโดยวัดจากขอบโต๊ะแต่ละตัวเพื่อให้ลูกค้าจากแต่ละครอบครัวสามารถรักษาระยะห่าง 6 ฟุตได้

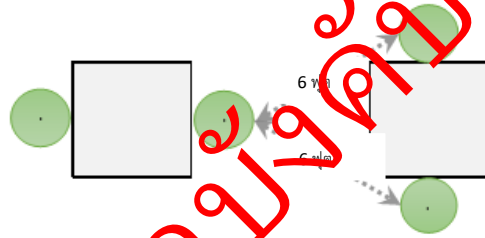
แผนผังที่ 1



**นั่งข้างกัน**

ระยะห่างระหว่างเก้าอี้คือ 6 ฟุต  
วัดจากขอบของเก้าอี้แต่ละตัว

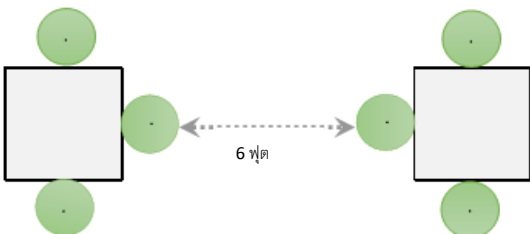
แผนผังที่ 2



**ที่นั่งตั้งฉาก**

ระยะห่างที่นั่งลูกศรชี้หนึ่งโต๊ะคือ 6 ฟุต  
วัดจากขอบเก้าอี้ถึงขอบเก้าอี้ตัว

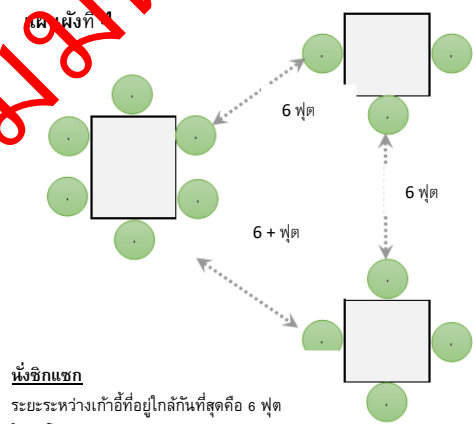
แผนผังที่ 3



**Side 6 feet**

**นั่งข้างกัน**

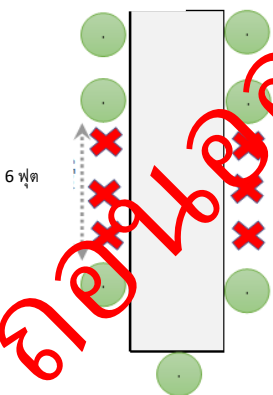
ด้านหลังของเก้าอี้สองตัวที่หันหลังให้กันมีระยะ 6 ฟุต



**นั่งซิกแซก**

ระยะห่างเก้าอี้ที่อยู่ใกล้กันที่สุดคือ 6 ฟุต  
ใช้กับโต๊ะทุกรูปแบบ

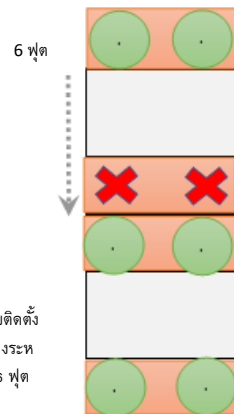
แผนผังที่ 5



**แบบนั่งรวมกันและไม่ใช่ที่กัน**

คนที่ใกล้ครัวเรือนอื่นที่สุดต้องห่าง 6 ฟุต  
วัดจากขอบเก้าอี้ทั้งสองตัว

แผนผังที่ 6



**ที่นั่งแบบบุท**

อนุญาตให้นั่งบุทแบบติดตั้ง  
กันได้โดยมีระยะห่างระหว่าง  
ว่างลูกศรอย่างน้อย 6 ฟุต