

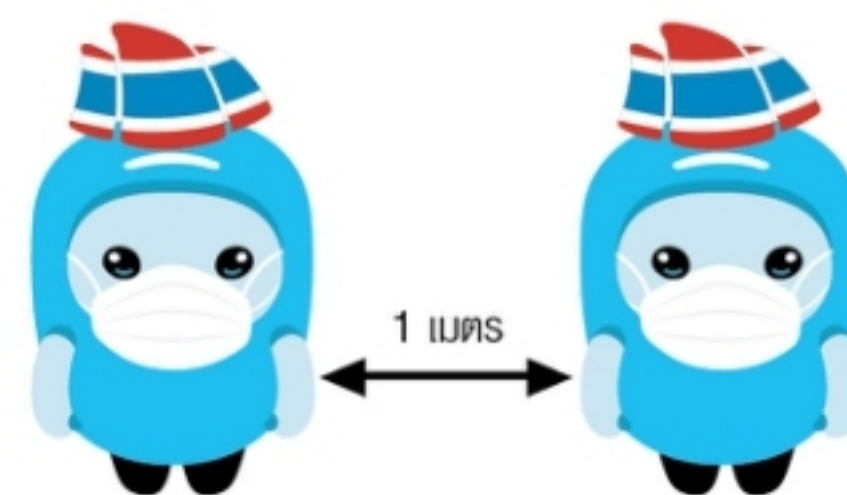
มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับร้านอาหารในโรงแรม



ข้อปฏิบัติ

ข้อปฏิบัติด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

- 1. จำกัดจำนวนคนเข้าร้านตามที่นั่งที่กำหนดไว้ และให้จัดทำคิวหรือ ให้ออในสถานที่ที่จัดไว้บริการ ที่ต้องมีระยะห่าง 1 เมตร
- 2. จัดเตรียมพื้นที่สำหรับการบริการ ที่ผู้เข้ารับบริการรวมพนักงานต้องมี การเว้นระยะห่างระหว่างกัน 1 เมตร โดยให้คำนวณจากพื้นที่ให้บริการ ทารด้วยจำนวนเข้า ต้องไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม.



ข้อปฏิบัติด้านการคัดกรอง

- 1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ
- 2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น
- 3. จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการ จำเป็นต้องล้างมือทุกคน
- 4. ทั้งพนักงานและผู้มาใช้บริการ ลดการใช้เสียงดังในสถานที่ให้บริการ



ข้อปฏิบัติด้านการเตรียมสถานที่/อุปกรณ์

- 1. ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยา ทำความสะอาดฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 1000 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้โซเดียมไฮโป คลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร
- 2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด โดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศา เป็นเวลา 30 วินาที หรือ แช่โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือฟึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร
- 3. ทำความสะอาดห้องน้ำโดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตู เป็นต้น รวมทั้ง ทำความสะอาดก๊อกที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยา ทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
- 4. จัดที่นั่งรับประทานอาหารให้มีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร
- 5. จัดที่พักสำหรับพนักงานเพื่อไม่ให้เกิดการนั่งรวมกลุ่ม
- 6. ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุกๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด



ข้อปฏิบัติด้านการให้บริการ

- 1. กำหนดระยะห่างระหว่างรอสั่งอาหารห่าง 1-2 เมตร หรือสั่ง ผ่าน Application
- 2. จำกัด หรือลดเวลาในการใช้บริการในสถานประกอบการ โดยพยายามไม่เกิน 1 ชั่วโมง
- 3. งดการใช้ผ้าเช็ดปาก โดยการใช้กระดาษแทน



มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับร้านอาหารในโรงแรม



ข้อปฏิบัติ

ข้อปฏิบัติด้านการผลิต

- 1. ห้องอาหารที่บริการปิ้งย่าง ต้ม จะต้องมียุณหภูมิที่ต่ำเกินไป และต้องมีอุปกรณ์กลางของบุคคลห้ามมีการใช้ปนกัน
- 2. จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และไม่ใช้อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น
- 3. ผู้ปรุงอาหารไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะอุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที
- 4. ผู้ปรุงประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมหน้ากากป้องกัน งดมือ หน้ากากตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและโอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

- 1. ทางเลือกในการชำระเงิน
 - ชำระผ่านระบบ e-Payment
 - ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีภาชนะรับเงิน หรือต้องผ่าน แอลกอฮอล์ในการทอนเงินให้ลูกค้าทุกครั้ง
 - ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีภาชนะรับบัตรเครดิต
- 2. FACE SHIELD จัดทำ Protection เช่น Partition บริเวณ แคชเชียร์



ข้อปฏิบัติของพนักงาน

- 1. พนักงานต้องกรอกแบบฟอร์มรับรองสุขภาพของตนเองทุกวัน และยืนยันว่า ไม่มีการสัมผัสบุคคลที่เดินทางมาจากพื้นที่เสี่ยง หรือผู้เสี่ยงติด COVID-19
- 2. ห้ามพนักงานที่เป็นหวัด มีไข้ น้ำมูก หรือหายใจลำบาก เข้าทำงานหรือเข้าบริเวณโรงแรม
- 3. พนักงานทุกตำแหน่งในห้องอาหาร ต้องสวมหน้ากากอนามัย และถุงมือตลอดเวลาที่อยู่ในห้องอาหาร รวมถึงแผนกผลิตต้องใส่ถุงมือทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่
- 4. พนักงานต้องล้างมือก่อนและหลังให้บริการลูกค้า

