

การเปิดเมืองนิวยอร์กอีกครั้ง:รายการตรวจสอบสำหรับสถานที่ให้บริการด้านอาหารภายในอาคาร

ภัตตาคารและสถานที่ให้บริการด้านอาหารสามารถเปิดให้บริการห้องอาหารภายในอาคารได้อีกครั้งใน NYC เริ่มวันที่ 30 กันยายน 2020 ก่อนอ่านรายการตรวจสอบนี้ กรุณาอ่านสุขบัญญัติของกรมอนามัยและสุขภาพจิตแห่งนครนิวยอร์ก (กรมสุขภาพ NYC) [“Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining”](#) (การเปิดเมืองนิวยอร์กอีกครั้ง: สิ่งที่ต้องรู้เกี่ยวกับห้องอาหารภายในอาคาร) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมตามคำแนะนำของรัฐนิวยอร์ก (NYS) เกี่ยวกับวิธีป้องกันการแพร่เชื้อโควิด-19 วิธีเปิดกิจการอีกครั้งและหัวข้ออื่น ๆ

ภัตตาคารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายสาธารณสุข NYC ซึ่งหมายรวมถึงกฎที่เกี่ยวข้องกับ[การรับประทานอาหารแบบมีที่นั่ง](#) พื้นที่นั่งทานภายนอกอาคาร สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาเข้าดูที่ nyc.gov/health และค้นหา “Operating a Restaurant” (การดำเนินการภัตตาคาร)

ก่อนเปิดอีกครั้ง

ถ้าสถานที่ให้บริการด้านอาหารของคุณปิดอยู่ กรมอนามัย NYC แนะนำให้คุณปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้อย่างเคร่งครัดก่อนเปิดภัตตาคารของคุณอีกครั้ง เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับพนักงานและลูกค้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสาธารณูปโภคต่าง ๆ ยังคงทำงานได้อย่างถูกต้อง ซึ่งรวมถึง ไฟฟ้า น้ำประปา การทำความร้อน การระบายอากาศ เครื่องปรับอากาศ แสงสว่าง ก๊าซ เครื่องดูดควันและระบบดับเพลิง
- จัดการระบบระบายอากาศให้มีอากาศจากภายนอกผ่านได้มากที่สุด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ทุกชนิด ซึ่งรวมถึง อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์อุ่นอาหารและแช่เย็น และตู้แช่แข็ง ทำงานได้อย่างถูกต้อง และสามารถรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมได้
- เปิดล้างทำความสะอาดช่องทางออกของน้ำเย็นทุกทางเช่น ก๊อกน้ำและหัวสเปรย์ ทำเช่นเดียวกับช่องทางออกของน้ำร้อน
- ล้างท่อน้ำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์ทำอาหารที่ใช้ระบบท่อประปานั้นตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ที่ใช้ล้างมือทำงานได้ดีและเก็บสบู่และกระดาษเช็ดมือไว้ให้พอใช้งานในปริมาณที่เหมาะสม
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณที่ไม่ได้สัมผัสอาหารทั้งหมดในภัตตาคารให้ถี่ถ้วน ซึ่งรวมถึงห้องน้ำและบริเวณนั่งรอ (เข้าดูที่ [“General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings”](#) (คำแนะนำทั่วไปสำหรับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในสภาพแวดล้อมที่ไม่ใช่บริการสุขภาพ))

- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณที่สัมผัสอาหารทั้งหมด
ตรวจสอบฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ฆ่าเชือนั้นปลอดภัยสำหรับใช้งานบนพื้นผิวและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร
อย่าลืมว่าผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสอาหารนั้นแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับพื้นผิวที่ไม่สัมผัสอาหาร
- ใช้ [ผลิตภัณฑ์กำจัดเชื้อและฆ่าเชื้อที่จดทะเบียน-EPA](#) ซึ่งมีประสิทธิภาพต่อต้านโควิด-19
- เทน้ำแข็งทิ้งให้หมดและล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- ตรวจสอบอาหารที่เก็บไว้และทิ้งอาหารที่ไม่ปลอดภัยอย่างเหมาะสม
- มองหาสัญญาณของสัตว์รบกวนและแก้ไขปัญหาที่พบ (เข้าดูที่ "[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" (แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับป้องกันสัตว์รบกวนในสถานที่ให้บริการด้านอาหาร))
- กลับมาใช้บริการที่จำเป็นซึ่งอาจถูกยกเลิกก่อนหน้านี้ เช่นการควบคุมสัตว์รบกวน บริการกำจัดขยะและรีไซเคิล
- ซ่อมแซมสิ่งอำนวยความสะดวกทางกายต่าง ๆ ที่จำเป็น รวมถึง พื้น ผนัง และเพดาน
- ตรวจสอบวัสดุสิ้นเปลืองทั้งหมดและเติมสต็อกตามจำเป็น

สรุปข้อกำหนดและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดของรัฐนิวยอร์ก (NYS)

ต่อไปนี้เป็นข้อบังคับและคำแนะนำแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดจาก [NYS สรุปคำแนะนำ](#) อย่าลืมตรวจสอบ [คำแนะนำโดยละเอียด](#) การขึ้นชั้นการปฏิบัติตามและการเตรียมแผนความปลอดภัยก่อนเริ่ม

การรักษาระยะห่างทางกาย

ข้อกำหนด

- จำกัดความจุภายในอาคารไม่เกินร้อยละ 25 ของความจุสูงสุด ไม่รวมพนักงาน
 - ดูป้ายแสดงจำนวนผู้มาอุดหนุนที่คิดเป็นร้อยละ 25
ให้ปรากฏชัดเจนต่อผู้มาอุดหนุนทั้งด้านในและด้านนอกกัตอาคาร
 - ดูป้ายแสดงให้ปรากฏชัดเจนทั้งด้านในและด้านนอกของสถานที่ให้บริการ (เช่น ที่ประตู)
หมายเลขโทรศัพท์หรือส่งข้อความเพื่อแจ้งหากมีการฝ่าฝืน:
ผู้ที่พบเห็นการฝ่าฝืนสามารถแจ้งโดยกรโทรศัพท์ได้ที่เบอร์ 833-208-4160 หรือโดยการส่งข้อความ “VIOLATION” (การฝ่าฝืน) มาที่ 855-904-5036
 - อนุญาตให้เข้าเฉพาะลูกจ้างหรือผู้มาอุดหนุนที่อุณหภูมิซึ่งวัดได้ก่อนและหลังเข้าในสถานที่ให้บริการทันที ไม่เกิน 100.0 องศาฟาเรนไฮต์เท่านั้น (ตามที่อธิบายต่อไปในหัวข้อ “การคัดกรอง”) และ
 - อนุญาตให้ผู้มาอุดหนุนเข้าในห้องรับประทานอาหารภายในอาคาร เฉพาะเมื่อมีผู้มารับประทานอาหาร 1 คนจากแต่ละกลุ่มลงทะเบียนเข้าก่อน หรือทันทีหลังเข้าในสถานที่ให้บริการ โดยให้ ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และหมายเลขโทรศัพท์เพื่อใช้ในการติดตามการสัมผัส
- ลูกจ้างทุกคนต้องใส่หน้ากากที่เป็นที่ยอมรับตลอดเวลา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้มาอุดหนุนในสัปดาห์กาลตลอดเวลาทุกเว้นเวลานั่ง โดยมีเงื่อนไขว่าผู้มาอุดหนุนนั้นอายุมากกว่า 2 ปี และโดยทางการแพทย์แล้วสามารถทนการใส่หน้ากากนั้นได้
- โต๊ะซึ่งมีที่นั่งสำหรับผู้มาใช้บริการที่อยู่ในอาคาร ต้องอยู่ห่างกันอย่างน้อย 6 ฟุตในทุกทิศทาง หากเว้นระยะห่างไม่ได้ ให้ตั้งฉากกันระหว่างโต๊ะดังกล่าว โดยฉากกันเหล่านี้ต้องสูงอย่างน้อย 5 ฟุต และต้องไม่กีดขวางทางออกฉุกเฉิน/ทางหนีไฟ
- จำกัดจำนวนผู้มาอุดหนุนในการจัดงานในสถานที่ให้บริการด้านอาหารให้น้อยกว่าร้อยละ 25 ของพื้นที่สูงสุด หรือตามข้อจำกัดในการชุมนุมสังสรรค์ปัจจุบันที่ใช้อยู่ในพื้นที่นั้น ๆ (เช่น 50 คนหรือน้อยกว่าในพื้นที่ระยะที่ 4 ณ วันที่ 10 กันยายน 2020)
- โต๊ะหนึ่งนั่งได้ไม่เกิน 10 คน ผู้ที่นั่งต้องเป็นสมาชิกในกลุ่มเดียวกันแต่อาจมาจากคนละบ้านได้
 - สมาชิกอาจมาถึง นั่ง และกลับในเวลาต่าง ๆ กันได้ ครอบคลุมกรณีที่สมาชิกมีปฏิสัมพันธ์จำกัดเฉพาะในกลุ่มเท่านั้น
 - การตั้งโต๊ะเป็นกลุ่มสามารถทำได้ในกรณีที่สามารถรักษาระยะห่าง 6 ฟุต ระหว่างแต่ละกลุ่มได้
- ห้ามนั่งหรือให้บริการที่บาร์ ลูกจ้างใช้บาร์ได้ในการเตรียมเครื่องดื่มเพื่อบริการแก่ผู้มาใช้บริการที่โต๊ะของพวกเขาเท่านั้น
- ห้ามใช้พื้นที่ขนาดเล็ก (เช่น ห้องแช่แข็ง) มากกว่าครึ่งละหนึ่งคน ยกเว้นลูกจ้างทุกคนใส่หน้ากาก การใช้พื้นที่ต้องไม่เกินร้อยละ 25 ของความจุสูงสุด
- นำวิธีการเดินสวนกันมาใช้
- ควบคุมการตรวจสอบและการสัญจรเข้าด้านในและภายในสถานที่ให้บริการอย่างเข้มงวด เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความจุและการรักษาระยะห่างทางสังคม และรักษาจำนวนความจุให้แม่นยำและเป็นปัจจุบัน เพื่อให้แน่ใจว่าความจุไม่เกินร้อยละ 25 ตลอดเวลา
- หยุดให้บริการอาหารและเครื่องดื่มระหว่าง 24.00-05.00 น. ลูกค้าอาจได้รับอนุญาตให้นั่งต่อหลังเที่ยงคืนเป็นเวลา 30 นาที หลังจากหยุดให้บริการได้ เพื่อรับประทานอาหารเช้าให้เสร็จเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการตักด้วยอาหารบุฟเฟต์ตัวเอง และมีพนักงานให้บริการเพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าไม่สัมผัสของส่วนกลาง (เช่น ช้อนเสิร์ฟ ที่ลิบ) และรักษาระยะห่างทางสังคมไว้ได้
- วางแผนให้สามารถรักษาระยะห่างทางสังคมให้ได้ 6 ฟุต ระหว่างรอคิวการคัดกรอง

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่แนะนำ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการรักษาระยะห่างอย่างน้อย 6 ฟุตระหว่างคนทำงานตลอดเวลา ยกเว้นกิจกรรมสำคัญที่ต้องการระยะห่างที่น้อยกว่านั้น (เช่น การประกอบอาหาร การทำความสะอาด การเก็บโต๊ะอาหาร)
- ปรับเปลี่ยนการทำงาน และ/หรือ จำกัดจำนวนจุดทำงาน/พื้นที่นั่งของลูกจ้าง ให้รักษาระยะห่าง 6 ฟุตในทุกทิศทาง หากไม่สามารถรักษาระยะห่างได้ ให้ติดตั้งฉากกันตามคำแนะนำของ [OSHA](#)
- กำหนดโซนทำงานเพื่อให้บริการแยกจากกันหากเป็นไปได้ พนักงานเสิร์ฟควรรักษาบริการในเขตเฉพาะในภัตตาคาร เพื่อลดการทำงานทับซ้อนกัน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานในครัวทำงานอยู่ในจุดจุดเดียวตลอดกะของตน (เช่น สลัด หรือ ย่าง หรือ ของหวาน) ให้มากที่สุดที่เป็นไปได้

- จัดครัวใหม่เพื่อให้อาคารระยะห่าง 6 ฟุต ให้มากที่สุดที่เป็นไปได้
- สนับสนุนให้พนักงานในครัววางของไว้บนเคาน์เตอร์ให้คนถัดไปมาหยิบแทนที่จะส่งให้ด้วยมือ
- เหลื่อมกะการทำงานหากเป็นไปได้ เพื่อทำงานก่อนเวลา (เช่น การเตรียมอาหาร)
- สนับสนุนให้ลูกค้าจองที่นั่งล่วงหน้า
- สนับสนุนให้ลูกค้ารอในรถของตนเองหรือด้านนอกที่มีระยะห่างทางสังคมที่เหมาะสม จนกระทั่งอาหารพร้อมที่จะให้รับ ไป/พร้อมให้นั่งได้
- สนับสนุนให้ใช้บริการสั่งอาหารออนไลน์หรือโทรศัพท์
- อนุญาตให้สั่งอาหาร การจ่ายเงิน การส่ง การรับ แบบไม่สัมผัสหากเป็นไปได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีขั้นตอนแบบครั้งเดียวสำหรับผู้ขาย โดยผู้ขายคนเดียวส่งของในแต่ละครั้ง ลูกจ้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคพื้นผิวที่มีการสัมผัสมาก และผู้ขายคนต่อไปสามารถเข้าสถานที่ให้บริการนั้นได้
- จำกัดจำนวนครั้งการเข้าไปในตัวอาคารเพื่อจัดการการสัญจรและอำนวยความสะดวกในการตรวจสอบสุขภาพ
- กำหนดทางเข้า/ออกสำหรับลูกค้าและแยกจากจากทางเข้า/ออกของลูกจ้างหากเป็นไปได้

อุปกรณ์ป้องกัน

ข้อกำหนด

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานทุกคนใส่หน้ากากตลอดเวลาและพนักงานทุกคนรักษาสุขอนามัยของมือ และใส่ถุงมือสอดคล้องกับกฎหมายด้านสุขอนามัยของรัฐและท้องถิ่น
 - หากลูกจ้างใส่ถุงมือระหว่างทำงานซึ่งไม่ใช่การเตรียมอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพวกเขาเปลี่ยนถุงมือบ่อย ๆ และสนับสนุนให้เปลี่ยนถุงมือเมื่อสลับเปลี่ยนภารกิจ (เช่น จากเสิร์ฟอาหารลูกค้า ไปห่อซัออนส้ม)
 - หากลูกจ้างไม่ใส่ถุงมือ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพวกเขาล้างมือ และ/หรือ ฆ่าเชื้อที่มีมือบ่อยครั้ง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกจ้างที่ทำหน้าที่เก็บโต๊ะอาหารล้างมือด้วยสบู่/น้ำ และหากใส่ถุงมือให้เปลี่ยนถุงมือก่อนและหลังทำความสะอาดโต๊ะ
- จัดหาหน้ากากที่ขอมรับได้ให้ลูกจ้างโดยไม่มีค่าใช้จ่าย
- อนุญาตให้ลูกค้าเข้าไปในสถานที่ให้บริการได้เฉพาะเมื่อพวกเขาใส่หน้ากากที่ขอมรับได้เท่านั้น โดยมีเงื่อนไขว่าผู้มาอุดหนุนนั้นอายุมากกว่า 2 ปี และโดยทางการแพทย์แล้วสามารถทนการใส่หน้ากากนั้นได้
- กำหนดให้ลูกค้าใส่หน้ากากเมื่อไม่ได้นั่งที่โต๊ะ (เช่น เมื่อรอรถรับ ส่งไปสั่งอาหารที่เคาน์เตอร์/หน้าต่าง เดินไป/กลับจากโต๊ะ เดินไป/กลับจากห้องน้ำ)
- ทำความสะอาด เปลี่ยน และห้ามแบ่งปันหน้ากาก อ่าน [คำแนะนำของ CDC](#) เพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติม
- ฝึกอบรมลูกจ้างเกี่ยวกับวิธีใส่ ถอด ทำความสะอาด (หากเหมาะสม) และทิ้ง PPE

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่แนะนำ

- เมื่อลูกค้านั่งแล้วให้สนับสนุน แต่ไม่กำหนดให้ลูกค้าใส่หน้ากากเมื่อมีปฏิสัมพันธ์กับพนักงาน หรือเมื่อไม่รับประทาน/ดื่ม

ระบบกรองและระบายอากาศ

ข้อกำหนด

- สำหรับสถานที่ให้บริการซึ่งมีระบบจัดการอากาศส่วนกลาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบการกรองกลาง HVAC ตรงตามอัตราการกรองสูงสุดที่เข้ากันได้กับชุดตัวกรองที่ใส่อยู่ในปัจจุบันและระบบจัดการอากาศ ที่ค่า MERV-13 ต่ำสุด หรือเท่ากับหรือมากกว่า (เช่น HEPA) ตามความเหมาะสม และตามเอกสารที่บันทึกโดยช่างเทคนิคของ HVAC ที่ได้รับการรับรอง ผู้เชี่ยวชาญ หรือบริษัท ผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการรับรองจาก [ASHRAE](#) ผู้เชี่ยวชาญการทดสอบระบบที่มีอยู่แล้วที่ได้รับการรับรอง หรือผู้เชี่ยวชาญด้านวิศวกรก่อสร้างอาคารที่มีใบอนุญาตของนิวยอร์ก
- สำหรับสถานที่ให้บริการซึ่งมีระบบจัดการอากาศส่วนกลางที่ไม่สามารถบริหารจัดการการกรองในระดับต่ำสุดตามที่กล่าวถึงด้านบนได้ (เช่น MERV-13 หรือมากกว่า) มีช่างเทคนิคของ HVAC ที่ได้รับการรับรอง ผู้เชี่ยวชาญ หรือบริษัท ผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการรับรองจาก ASHRAE ผู้เชี่ยวชาญการทดสอบระบบที่มีอยู่แล้วที่ได้รับการรับรอง หรือผู้เชี่ยวชาญด้านวิศวกรก่อสร้างอาคารที่มีใบอนุญาตของนิวยอร์ก รับรองและออกหนังสือว่าชุดตัวกรองที่ใส่อยู่ในปัจจุบันเข้ากันได้กับระดับต่ำสุดของการกรองตามที่กล่าวถึงด้านบน (เช่น MERV13 หรือมากกว่า) และ/หรือ ระบบจัดการไม่สามารถทำความร้อนและความเย็นระดับต่ำสุดที่สามารถทำได้ก่อนภาวะฉุกเฉิน โควิด-19 ถ้าตัวกรองระดับสูงได้รับการติดตั้งเข้าไป
 - เก็บเอกสารนั้นไว้เพื่อให้เจ้าหน้าที่รัฐหรือกรมอนามัยท้องถิ่นตรวจสอบเพื่อจัดการกรองในอัตราที่น้อยกว่าโดยใช้ขั้นตอนเพิ่มเติมในการผ่อนปรนการระบายอากาศและการกรองอากาศ
 - สถานที่ให้บริการซึ่งมีระบบจัดการอากาศส่วนกลางที่ไม่สามารถกรองในอัตราการกรองของเอ็มอีอาร์วี13 หรือมากกว่าได้ ต้องนำการระบายอากาศเพิ่มเติม และ/หรือ ขึ้นตอนผ่อนปรนการกรองตาม [CDC](#) และ [ASHRAE](#) มาปรับใช้ ซึ่งประกอบด้วย:
 - ทำการทดสอบระบบกลางที่มีอยู่แล้วตามที่จำเป็น และการทดสอบ การสมมูล และการซ่อมแซมตามความจำเป็น
 - เพิ่มอัตราการระบายอากาศและการระบายอากาศภายนอกให้มากที่สุด
 - ให้ระบบทำงานนานเพิ่มขึ้นหลายชั่วโมง โดยเฉพาะก่อนและหลังการใช้งานพื้นที่
 - ปิดการใช้งานการระบายอากาศแบบควบคุมตามความต้องการ และให้ระบบทำงานโดยเพิ่มอากาศบริสุทธิ์
 - รักษาความชื้นสัมพัทธ์ให้อยู่ระหว่างร้อยละ 40-60 เมื่อทำได้
 - เปิดประตูชุดแผ่นปรับลมเพื่อลดหรือจัดการหมุนเวียนของอากาศให้มากที่สุด
 - ปิดผนึกตามขอบของเครื่องกรองเพื่อจำกัดการเล็ดลอดของอากาศ
 - สำรวจระบบและตัวกรองอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ทำงานได้อย่างถูกต้อง และตัวกรองได้รับการติดตั้ง บำรุงรักษา ตามระยะเวลาที่เหมาะสม
 - เปิดหน้าต่างให้มากที่สุดเพื่อความปลอดภัยและความสบายของพื้นที่
 - ติดตั้งเครื่องฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตฆ่าเชื้อโรคที่มีการออกแบบและการจัดวางที่เหมาะสมเพื่อทำให้อากาศ

ไวรัสที่ติดต่อทางอากาศเสื่อมฤทธิ์ และ/หรือ

- ใช้เครื่องฟอกอากาศแบบเคลื่อนย้ายได้ (เช่น อุปกรณ์ไฟฟ้า HEPA)

พิจารณาเลือกอุปกรณ์ที่มีอัตราการไหลเวียนอากาศสูงที่สุดที่ระดับการทำงานที่เหมาะสม และไม่สร้างสิ่งที่เป็นอันตราย

- สำหรับสถานที่ให้บริการซึ่งไม่มีระบบจัดการอากาศส่วนกลาง หรือสามารถควบคุมการทำงานได้ ให้นำการระบายอากาศ และ/หรือ ขั้นตอนก่อนปรนการกรองเพิ่มเติมตามคำแนะนำของ [CDC](#) และ [ASHRAE](#) มาปรับใช้

- ดำรงระบบระบายอากาศของห้องอย่างสม่ำเสมอ (เช่น หน้าต่าง ผงห้อง)

เพื่อให้แน่ใจว่าระบบระบายอากาศทำงานได้อย่างถูกต้อง และตัวกรองได้รับการติดตั้ง บำรุงรักษา ตามระยะเวลาที่เหมาะสม

- ให้ระบบระบายอากาศในห้องใด ๆ ทำงานนานขึ้นหลายชั่วโมงทุกวัน โดยเฉพาะก่อนและหลังการใช้งานพื้นที่

- ติดตั้งระบบระบายอากาศในห้องเพื่อให้มีอากาศบริสุทธิ์จากภายนอกเข้ามามากที่สุด

ตั้งพัดลมไว้ที่ความเร็วต่ำและหันออกจากพื้นที่ให้มากที่สุด

- รักษาความชื้นสัมพัทธ์ให้อยู่ระหว่างร้อยละ 40-60 เมื่อทำได้

- เปิดหน้าต่างให้มากที่สุดเพื่อความปลอดภัยและความสบายของพื้นที่

- ติดตั้งพัดลมเพดานเพื่อดูดอากาศออกจากพื้นที่ขึ้นทางด้านบน หากเป็นไปได้

- ให้ความสำคัญกับพัดลมที่หน้าต่างเพื่อระบายเอาอากาศภายในอาคารออก

- หลีกเลี่ยงการใช้พัดลมที่ทำหน้าที่เพียงหมุนเวียนอากาศ หรือเป่าอากาศเข้าในห้องโดยไม่มีอากาศถ่ายเทออก

- ติดตั้งเครื่องฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตฆ่าเชื้อโรคที่มีการออกแบบและการจัดวางที่เหมาะสมเพื่อทำให้อนุภาคไวรัสที่ติดต่อทางอากาศเสื่อมฤทธิ์ และ/หรือ

- ใช้เครื่องฟอกอากาศแบบเคลื่อนย้ายได้ (เช่น อุปกรณ์ไฟฟ้า HEPA)

พิจารณาเลือกอุปกรณ์ที่มีอัตราการไหลเวียนอากาศสูงที่สุดที่ระดับการทำงานที่เหมาะสม และไม่สร้างสิ่งที่เป็นอันตราย

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่แนะนำ

- เปิดประตูชุดแผ่นปรับลมเพื่อลดหรือจัดการหมุนเวียนของอากาศให้มากที่สุด

- ปิดผนึกตามขอบของเครื่องกรองเพื่อจำกัดการเสียน้ำหนักของอากาศ

- ดำรงระบบและตัวกรองอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แน่ใจว่าทำงานได้ถูกต้อง และตัวกรองได้รับการติดตั้ง บำรุงรักษา ตามระยะเวลาที่เหมาะสม

- เปิดหน้าต่างให้มากที่สุดเพื่อความปลอดภัยและความสบายในพื้นที่

- ติดตั้งเครื่องฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตฆ่าเชื้อโรคที่มีการออกแบบและการจัดวางที่เหมาะสมเพื่อทำให้อนุภาคไวรัสที่ติดต่อทางอากาศเสื่อมฤทธิ์ และ/หรือ

- ใช้เครื่องฟอกอากาศแบบเคลื่อนย้ายได้ (เช่น อุปกรณ์ไฟฟ้า HEPA)

พิจารณาเลือกอุปกรณ์ที่มีอัตราการไหลเวียนอากาศสูงที่สุดที่ระดับการทำงานที่เหมาะสม และไม่สร้างสิ่งที่เป็นอันตราย

สุขอนามัยและการทำความสะอาด

ข้อกำหนด

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคจาก [ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรค \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) และ [กรมอนามัย \(Department of Health, DOH\)](#) และคู่มือรักษายานที่กวนที่เวลาและขอบเขตของการทำความสะอาด
- จัดให้มีและรักษาจุกรักษาสุขอนามัยของมือซึ่งหมายถึง การล้างมือด้วยสบู่ น้ำอุ่นแบบไหลผ่านผ้าเช็ดมือแบบใช้แล้วทิ้ง และผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อสำหรับมือซึ่งมีแอลกอฮอล์ร้อยละ 60 หรือมากกว่าในบริเวณที่ไม่สามารถล้างมือได้หรือล้างมือไม่สะดวก จัดให้มีผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อสำหรับมืออยู่ทั่วไปในบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคในสถานที่ให้บริการสม่ำเสมอ
ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคให้บ่อยขึ้นอีกในบริเวณที่เป็นจุดเสี่ยงซึ่งมีการใช้งานจากคนหลายคน และพื้นที่ที่มีการสัมผัสบ่อยครั้ง (เช่น ห้องน้ำ) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคต้องทำอย่างเข้มงวดและต่อเนื่อง และควรทำอย่างน้อยหลังหมดแต่ละกะ ทุกวัน หรือบ่อยกว่านั้นหากจำเป็น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ต่าง ๆ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคโดยใช้สารฆ่าเชื้อที่ได้รับการขึ้นทะเบียนอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุกครั้งที่ถูกจ้างเปลี่ยนจุดทำงาน อ้างอิงผลิตภัณฑ์ของกรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (Department of Environmental Conservation, DEC) ที่ระบุโดยสำนักงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม (Environmental Protection Agency, EPA) ว่ามีประสิทธิภาพป้องกันโควิด-19
- ตรวจสอบและประเมินระบบครัวให้สมบูรณ์ก่อนเปิดเพื่อให้แน่ใจว่าสิ่งแวดล้อมปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ
- ลดการใช้อุปกรณ์ครัวร่วมกันระหว่างพนักงานให้น้อยที่สุด (เช่น มีด หม้อ ผ้าเช็ดมือ/ผ้าเช็ดมือ) หากเป็นไปได้
- อย่าให้อุปกรณ์กับลูกค้า (เช่น กริ่ง)
นอกจากว่าจะมีการทำความสะอาดอย่างถี่ถ้วนและได้ฆ่าเชื้อโรคระหว่างการใช้งานแต่ละครั้งแล้ว
- ห้ามลูกจ้างแบ่งปันอาหารและเครื่องดื่มระหว่างกัน สนับสนุนให้ลูกจ้างนำอาหารเที่ยงมาจากบ้าน สงวนพื้นที่ไว้ให้เพียงพอที่ลูกจ้างจะทำตามการรักษาระยะห่างขณะรับประทานอาหารได้ หากลูกจ้างรับประทานอาหารภายในอาคารที่โต๊ะซึ่งใช้สำหรับเสิร์ฟอาหารให้แก่ลูกค้า พวกเขาอาจถอดหน้ากากระหว่างรับประทานอาหารหรือดื่มได้ แต่ต้องใส่หน้ากากเมื่อขึ้นหรือออกจากโต๊ะ และต้องนับเป็นส่วนหนึ่งร้อยละ 25 ของบริเวณรับประทานอาหารนั้นด้วย
ลูกจ้างที่สามารถรับประทานอาหารในพื้นที่ไม่สาธารณะของภัตตาคารได้ให้นับแยกจากความจุที่กล่าวถึงนั้น
- สำหรับการนำกลับบ้าน/การส่ง:
 - จัดให้มีจุกรักษาสุขอนามัยของมือสำหรับลูกค้าที่มาขออาหาร และ/หรือ เครื่องดื่ม
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานล้างมือด้วยสบู่/น้ำหรือใช้ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อสำหรับมือ หากพนักงานใช้ถุงมือให้เปลี่ยนถุงมือบ่อย ๆ
 - หากการรับของ/การส่งอยู่ภายในอาคาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหน้าต่าง/ประตูเปิดอยู่เพื่อให้มีการระบายอากาศ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องปรุงทั้งหมดที่ให้กับลูกค้าโดยตรงนั้นเป็นภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง หรือภาชนะแบบใช้ซ้ำที่ได้รับการทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรคสม่ำเสมอ
- หากมีการใช้งานเมนูแบบใช้ซ้ำ ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคเมนูระหว่างการใช้งานแต่ละกลุ่ม
- ใช้ช้อนส้อมที่ห่อมาแล้วเรียบร้อย หรือห่อไว้ก่อนแล้ว การห่อช้อนส้อมต้องทำขณะใส่หน้ากากและถุงมือ ห้ามใช้หลอด/ไม้จิ้มฟันที่ไม่ได้ห่อหุ้ม
- หากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเป็นอันตราย หรือย่อยสลายวัสดุหรือเครื่องจักร ให้จัดจตุรภษาสุขอนามัยของมือไว้ระหว่างการใส่ และ/หรือ มีถุงมือ และ/หรือจำกัดจำนวนลูกจ้างที่ใช้งานเครื่องจักรดังกล่าว

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่แนะนำ

- ไม่สนับสนุนให้ลูกจ้างที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารเปลี่ยนงานหรือเข้าไปยังจุดปฏิบัติงานของผู้อื่นระหว่างอยู่ในกะ นอกจากจะมีการทำความสะอาด และ/ฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมแล้ว
- สนับสนุนให้ใช้ตู้จ่ายผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อสำหรับมือแบบไม่ต้องสัมผัส
- จัดให้มี เมนูกระดาษแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง และ/หรือ แสดงเมนูบนไวท์บอร์ด/กระดานดำ/โทรศัพท์/เครื่องฉายภาพ แก้วหากเป็นไปได้
- สนับสนุนให้ลูกค้าดูเมนูออนไลน์ (เช่น ทางสมาร์ตโฟนของตัวเอง หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์) หากเป็นไปได้

การสื่อสาร

ข้อกำหนด

- ยืนยันว่าคุณได้ทบทวนและเข้าใจคำแนะนำทางอุตสาหกรรมที่ออกโดยรัฐและจะปฏิบัติตามให้สำเร็จ
- ติดป้ายให้ปรากฏชัดเจนต่อลูกจ้างและผู้มาอุดหนุนทั้งด้านในและด้านนอกกภัตตาคาร
 - จำนวนผู้มาอุดหนุนที่คิดเป็นร้อยละ 25 ในสถานที่ให้บริการ และ
 - หมายเลขที่จะโทรศัพท์หรือส่งข้อความแจ้งหากมีการฝ่าฝืน:
ผู้ที่พบเห็นการฝ่าฝืนสามารถแจ้งโดยการ โทรศัพท์ได้ที่เบอร์ 833-208-4160 หรือ โดยการส่งข้อความ “VIOLATION” (การฝ่าฝืน) มาที่ 855-904-5036
- วางแผนการสื่อสารสำหรับลูกจ้าง ผู้ขายสินค้า และผู้รับบริการ พร้อมด้วยคำแนะนำ การฝึกอบรม ป้ายและวิธีการที่สอดคล้องกันในการให้ข้อมูล

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่แนะนำ

- ใช้การประกาศด้วยเสียง การส่งข้อความหรือคำเตือนบนหน้าจอเพื่อสื่อสารกับลูกค้าที่กำลังรอ สั่งอาหาร/ที่นั่ง

การคัดกรอง

ข้อกำหนด

- กำหนดให้พนักงานและลูกค้าต้องได้รับการตรวจสอบอุณหภูมิให้เรียบร้อยก่อนหรือทันทีที่มาถึงที่สถานที่ให้บริการ ไม่อนุญาตให้ผู้ใดก็ตามที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 100.0 องศาฟาเรนไฮต์เข้า ไม่ว่าจะเป็ลูกค้าหรือผู้มาอุดหนุนก็ตาม การตรวจสอบอุณหภูมิต้องกระทำให้สอดคล้องกับคำแนะนำของคณะกรรมการการจ้างงานที่เท่าเทียมกันของสหรัฐอเมริกา หรือ DOH
- อย่าเก็บบันทึกข้อมูลสุขภาพของลูกค้าหรือลูกค้า (เช่น ข้อมูลอุณหภูมิจำเพาะตัวบุคคล) แต่อาจเก็บรักษานบันทึกที่ใช้ยืนยันว่าคุณคนนั้นได้รับการคัดกรองแล้ว (เช่น ผ่าน/ไม่ผ่าน ปลอดภัย/ไม่ปลอดภัย) ได้
- นอกจากการตรวจสอบอุณหภูมิตามที่กำหนดดังกล่าวข้างต้นแล้ว ให้ดำเนินการคัดกรองสุขภาพประจำวันตามที่กำหนดสำหรับพนักงาน และผู้ขาย หากปฏิบัติได้ แต่การคัดกรองดังกล่าวไม่บังคับใช้กับลูกค้าและพนักงานส่งสินค้า
- การคัดกรองอย่างน้อยต้องมีการสอบถามเรื่องต่อไปนี้: (1) โควิด-19 [อาการแสดง](#) ภายใน 14 วัน ที่ผ่านมา (2) ปลอดภัยจากโรคโควิด-19 เป็นบวกภายใน 14 วัน ที่ผ่านมา (3) สัมผัสใกล้ชิดกับผู้ที่ได้รับการยืนยันว่าเป็นหรือสงสัยว่าเป็นโควิด-19 ภายใน 14 วัน ที่ผ่านมา และ/หรือ (4) เดินทางไปยังรัฐที่มีการแพร่ระบาดของโควิด-19 ในชุมชนอย่างมีนัยสำคัญเป็นเวลานานกว่า 24 ชั่วโมง ภายใน 14 วันที่ผ่านมา
- สำหรับข้อมูลที่ทันต่อเหตุการณ์ของรัฐเกี่ยวกับการแพร่ระบาดของโควิด-19 อย่างมีนัยสำคัญ และข้อกำหนดการกักตัว กรุณาดูที่ DOH [การแจ้งเตือนการเดินทาง](#)
- ผู้ที่คัดกรองแล้วพบว่ามีอาการโควิด-19 ต้องไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าไปในสถานที่ตั้ง
- กำหนดจุดกลางสำหรับติดต่อเพื่อยืนยันการทบทวนแบบสอบถามทั้งหมด และสำหรับผู้ที่จะแจ้งหากมีอาการในภายหลัง
- จำเป็นต้องมีบุคคลอย่างน้อย 1 คนจากกลุ่มลูกค้าแต่ละกลุ่มลงทะเบียนเข้าในสถานที่ให้บริการ (หรือลงทะเบียนระยะไกลก่อน) โดยให้ ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และหมายเลขโทรศัพท์เพื่อใช้ในการติดตามการสัมผัส

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่แนะนำ

- ใช้กล้องวัดอุณหภูมิแบบไม่สัมผัสที่ทางเข้าอาคารเพื่อระบุผู้ที่มีโอกาสมีอาการ และนำบุคคลดังกล่าวไปยังพื้นที่คัดกรองทุกขุมเพื่อทำการคัดกรองต่อไป
- ป้องกันลูกค้าไม่ให้ปะปนกันในระยะประชิดหรือใกล้ชิดกันก่อนการคัดกรองจะเสร็จสมบูรณ์
- ผู้คัดกรองควรได้รับการฝึกอบรมโดยบุคคลที่นายจ้างกำหนด ซึ่งคุ้นเคยกับขั้นตอนของ CDC, DOH และ OSHA
- รักษาบันทึกของทุกคนไว้ รวมทั้งลูกค้าและผู้ขายสินค้า ซึ่งอาจใกล้ชิดหรือติดต่อกับผู้อื่นที่สถานที่ทำงานหรือในพื้นที่ (ไม่รวม ลูกค้าและการส่งสินค้าที่ทำโดย PPE หรือโดยวิธีที่ไม่มีสัมผัส) เพื่อให้สามารถระบุการสัมผัสทั้งหมด การติดตาม และแจ้งให้ทราบในกรณีที่มีบุคคลได้รับการวินิจฉัยว่าเป็นโควิด-19 ได้
- กรุณาอ่าน [คำแนะนำ](#) DOH เกี่ยวกับขั้นตอนและนโยบายสำหรับลูกค้าในการกลับมาทำงานหลังจากสงสัยหรือได้รับการยืนยันว่าเป็นโควิด-19

หรือหลังจากถูกจ้างมีการสัมผัสหรือติดต่อกับผู้ที่เป็น โควิด-19

กรมอนามัยแห่งนครนิวยอร์กอาจเปลี่ยนแปลงคำแนะนำตามการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์

9.27.20