

## แนวทางด้านสุขภาพและสุขอนามัยสำหรับโรงแรม ธุรกิจการพำนักและการบริการด้านอาหารในช่วงโรคระบาดใหญ่ COVID-19 ของสหภาพแรงงาน UNITE HERE

แนวทางต่อไปนี้สะท้อนให้เห็นถึงทิศทางจากผู้เชี่ยวชาญด้านสาธารณสุข หน่วยงานต่างๆ และนายจ้างด้านการบริการและสหภาพแรงงานท้องถิ่น แนวทางเหล่านี้มีขึ้นเพื่อให้แน่ใจว่าโรงแรม ร้านอาหาร โรงอาหารและสถานประกอบการเล่นการพนันสามารถต้อนรับแขกได้อย่างปลอดภัยในช่วงการระบาดของ COVID-19 นายจ้างผู้ประกอบการด้านการโรงแรมควรร่วมมือกับ UNITE HERE เพื่อออกระเบียบการเพื่อให้แน่ใจว่าได้มีการใช้งานที่เหมาะสม

### การกำกับดูแลและการดำเนินการตามแนวทาง ดังต่อไปนี้

- o สถานที่แต่ละแห่งควรจัดตั้งคณะกรรมการผู้จัดการและตัวแทนผู้ปฏิบัติงานเพื่อระบุและประเมินความเสี่ยงจากการสัมผัสกับ COVID-19 และการบรรเทาผลกระทบโดยใช้แนวทางเหล่านี้ คณะกรรมการควรประชุมกันเป็นประจำเพื่อประเมินการปฏิบัติงาน
- o สถานที่แต่ละแห่งควรจัดทำระเบียบปฏิบัติที่เป็นลายลักษณ์อักษรอย่างละเอียด ขั้นตอนดังกล่าวควรจัดทำในภาษาที่พนักงานทุกคนเข้าใจได้
- o สถานประกอบการแต่ละแห่งควรแต่งตั้งเจ้าหน้าที่รับผิดชอบการปฏิบัติการณ์ด้านระเบียบการป้องกันโรคระบาด COVID-19
- o สถานที่ประกอบการแต่ละแห่งควรบันทึกรายละเอียดของการปฏิบัติงานทั้งหมดเพื่อบันทึกความเป็นไปได้ของการติดเชื้อ COVID-19 รวมถึงสถานที่ มาตรการด้านสุขอนามัยที่ใช้และบุคคลที่สัมผัสกับผู้ที่ต้องสงสัยว่าอาจเป็นพาหะของโรคระบาดนี้
- o สถานประกอบการแต่ละแห่งควรมีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล (PPE) ที่เพียงพอและควรแจกจ่ายอุปกรณ์ดังกล่าวให้กับพนักงานโดยไม่มีค่าใช้จ่าย
- o นายจ้างควรแจ้งให้พนักงานที่มีการติดต่อกับบุคคลที่ติดเชื้อหรือสงสัยว่าจะติดเชื้อ COVID-19 รวมถึงตัวแทนการเจรจาต่อรองว่ามีการติดต่อดังกล่าวเกิดขึ้นและควรจัดการเฝ้าระวังต่อไปอย่างเหมาะสม ตามขอบเขตที่กฎหมายอนุญาต นายจ้างควรแจ้งให้พนักงานและตัวแทนการเจรจาต่อรองทราบถึงตัวตนของบุคคลที่ติดเชื้อหรือสงสัยว่าติดเชื้อ COVID-19
- o ผู้ที่มีความรู้โดยละเอียดเกี่ยวกับระเบียบการให้บริการควรได้รับหมายให้ปฏิบัติงานในแต่ละกะ พนักงานควรได้รับการแจ้งให้ทราบถึงตัวตนของบุคคลและควรรายงานข้อกังวลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดรวมถึงข้อมูลประจำตัวของผู้

ที่อาจมีอาการเจ็บป่วย การดำเนินการที่เกิดขึ้นหลังจากนั้นควรได้รับการจัดเก็บและเพื่อให้มีสำหรับพนักงานและตัวแทนการเจรจาต่อรองเมื่อมีการร้องขอ

o หน่วยงานรัฐของจังหวัดหรืออำเภอควรให้ทุนและจัดให้มีหลักสูตรการพัฒนาแรงงานเพื่อรับรองมาตรฐานการฝึกอบรมทั่วไปที่เหมาะสมกับอุตสาหกรรมบริการในแต่ละตลาดรวมถึงให้ความช่วยเหลือในการเข้าถึงผลประโยชน์จากการพักผ่อน ความช่วยเหลือในที่สาธารณะและทรัพยากรอื่น ๆ สำหรับชุมชน

o ก่อนที่จะมีการบริการเทคโนโลยีแบบใหม่สำหรับสถานที่ทำงาน อุปกรณ์ดังกล่าวควรได้รับการประเมินผลกระทบที่มีต่อระบบสาธารณสุข ผลกระทบด้านความปลอดภัยและของพนักงาน

### สุขภาพและการตรวจคัดกรองทั่วไป

o บุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมควรทำการตรวจคัดกรองอุณหภูมิชนิดไม่สัมผัสกับแขกและพนักงานเมื่อเข้าสู่สถานที่ประกอบการ พนักงานคนใดที่มีอุณหภูมิเกิน 100.4°F (38°C) ควรได้รับการคัดกรองครั้งที่สองภายในสิบนาทีก่อนที่จะกลับเข้าทำงาน บุคคลที่มีอุณหภูมิเกิน 100.4°F (38°C) ไม่ควรได้รับการอนุญาตให้เข้าสถานที่ประกอบการ เว้นแต่แสดงหลักฐานทางการแพทย์ (เช่น บันทึกของแพทย์) ว่าอุณหภูมิดังกล่าวเกิดจากสภาวะที่ไม่ติดต่อกับผู้อื่น

o พนักงานที่ได้รับการปฏิเสธไม่ให้เข้าทำงานเนื่องจากอุณหภูมิสูงผิดปกติควรได้รับการตรวจหาเชื้อ ณ สถานที่ทำงาน โดยนายจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายและควรได้รับวันหยุดโดยได้เงินเดือนตามปกติจนกว่าจะได้รับผลการตรวจ

o พนักงานทุกคนควรได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการสังเกตลักษณะอาการของโรค COVID-19

### การรักษาระยะห่างทางกายภาพ

o ไม่ควรให้พนักงานต้องรวมตัวกันเพราะพนักงานจะไม่สามารถยืนห่างจากกันหกฟุตได้ อาจต้องมีการปรับเปลี่ยนเวลาทำงานและเลิกงานของแต่ละคนเพื่อหลีกเลี่ยงการพบปะในหมู่พนักงานและ / หรือการประชุมก่อนเริ่มงาน

o ควรจัดให้มีพื้นที่พักนอนระหว่างวัน ห้องรับประทานอาหารของพนักงาน พื้นที่ฝึกอบรมและห้องล็อกเกอร์เพื่อให้พนักงานทุกคนสามารถห่างกันหกฟุตได้ หากเป็นไปได้ ควรจัดเวลาการสลับไปพักให้ที่ที่สุด

o การบันทึกการเข้างานควรเป็นระบบแบบไม่สัมผัสเท่านั้น ข้อมูลอัตลักษณ์ของบุคคลควรได้รับการรักษาความปลอดภัยอย่างเคร่งครัดและไม่ควรนำไปใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกจากบันทึกการเข้างานของพนักงานในสถานที่ประกอบการ

## กลับ-สู่-ธุรกิจ

- o พนักงานทุกคนควรได้รับการตรวจหาเชื้อโดยนายจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเพื่อให้ทราบถึงสถานะต่อโรค COVID-19 ของตนเองทั้งในปัจจุบันและช่วงที่ผ่านมา การตรวจหาเชื้อควรจัดขึ้นในช่วงเวลาที่พนักงานมีเวลาเพียงพอที่จะได้รับผลการตรวจก่อนกลับไปทำงาน
- o นายจ้างควรทำสัญญากับองค์กรภายนอกที่สามารถสร้างสถิติพื้นฐานของสถานะ COVID-19 ที่ผ่านมาและปัจจุบันในที่ทำงานและควรจัดทำสถิติดังกล่าวแก่พนักงานและตัวแทนการต่อรองในขอบเขตสูงสุดที่กฎหมายอนุญาต
- o ห้องที่ใช้ตั้งแต่ประกาศภาวะฉุกเฉินด้านสาธารณสุขควรได้รับการทำความสะอาดอย่างละเอียดตามขั้นตอนด้านล่าง
- o พนักงานทุกคนควรได้รับการฝึกอบรมด้านสุขภาพและอนามัยในวันปฐมนิเทศการเปิดสถานที่ประกอบการอีกครั้ง
- o ห้องที่ใช้โดยบุคคลภายใต้คำสั่งให้กักตัวหรือการเว้นระยะห่างทางสังคมหรือแสดงอาการที่บ่งชี้ว่าอาจเป็นโรค COVID-19 ในช่วงเจ็ดวันก่อนหน้านั้น ควรได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโดยพนักงานที่ผ่านการฝึกอบรมเป็นพิเศษตามขั้นตอนด้านล่าง
- o ระบบท่อประปาและระบบปรับอากาศ (HVAC) ควรได้รับการตรวจสอบโดยบุคลากรซ่อมบำรุงที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าระบบทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- o หากตรวจพบ COVID-19 ในช่วงสิบสี่วันของการกักตัวในจังหวัดที่สถานที่ประกอบการตั้งอยู่ พนักงานควรมาทำงานโดยสมัครใจไม่ใช่บังคับให้มาทำงาน พนักงานที่เลือกที่จะไม่มาทำงานควรได้รับการพิจารณาว่าเป็นการเลิกจ้างโดยไม่สมัครใจโดยนายจ้างไม่ควรเสนอผลตอบแทนต่อการเลิกจ้างโดยไม่สมัครใจนั้น พนักงานควรได้รับอนุญาตให้กลับไปทำงานได้ตลอดเวลาตามตารางการทำงานปกติ
- o พนักงานไม่ควรถูกลงโทษทางวินัยหรือตอบโต้ที่พนักงานปฏิเสธที่จะทำงานในสถานะที่มีความเสี่ยงต่อตนเองหรือผู้อื่นหรือลงโทษที่พนักงานรายงานสภาพการทำงานที่อาจไม่ปลอดภัยต่อพนักงานเอง
- o นายจ้างไม่ควรให้ “คะแนน” สำหรับการเข้าทำงานหรือลงโทษทางวินัยแก่พนักงานที่ลาป่วยเนื่องจากอาการคล้ายไข้หวัด (มีไข้ ไอ หายใจถี่) ผู้ที่อยู่ระหว่างการกักตัว โดยนายจ้างหรือผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ ผู้ที่ได้รับการวินิจฉัยว่าติดเชื้อ COVID-19 หรือผู้ที่ขาดงานเนื่องจากโรงเรียนของบุตรปิด

## อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล (PPE)

- o จัดหา PPE ให้พนักงานโดยที่พนักงานไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายก่อนการเปลี่ยนกะแต่ละครั้งและจัดหาใหม่ให้เมื่อ PPE ชำรุด
- o สำหรับพนักงานที่ทำงานในพื้นที่ที่มีบุคคลที่ต้องกักตัวหรือแสดงอาการที่บ่งชี้ถึงการติดเชื้อ COVID-19 ควรจัดให้มี PPE เพื่อให้สอดคล้องกับคำแนะนำในการป้องกันและควบคุมโรคสำหรับผู้ติดเชื้อหรืออยู่ในช่วงเฝ้าระวังการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของหน่วยงานป้องกันโรคติดต่อ (CDC) ในระบบการดูแลสุขภาพ
- o สำหรับพนักงานคนอื่น ๆ ควรได้รับอุปกรณ์ป้องกันต่างๆ ดังต่อไปนี้ หน้ากากอนามัย ถุงมือใช้แล้วทิ้ง แว่นตา ชุดที่ใช้แล้วทิ้ง และ / หรือผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ถุงกัจัดเชื้อโรคทางชีวภาพ
- o จัดหาอุปกรณ์ป้องกันเพิ่มเติมที่จำเป็นเพื่อความปลอดภัยในการใช้สารเคมีและอุปกรณ์ต่างๆ
- o สถานที่แต่ละแห่งควรจัดให้มีการฝึกอบรมการใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลขั้นตอนการใส่และถอดอุปกรณ์ป้องกันอย่างเหมาะสม

## การเข้าพักและการออกจากโรงแรม

- o ขอให้แขกที่เข้าพักรักษาระยะห่าง 6 ฟุตจากผู้อื่นที่ไม่ได้มาด้วยกัน
- o จัดเตรียมหน้ากากอนามัยสำหรับแขกที่เข้าพักและแขกควรได้รับการกำชับให้สวมใส่เมื่ออยู่ในพื้นที่สาธารณะ
- o แสดงสัญญาณที่เห็นได้ชัดใกล้ทางเข้าและใกล้โต๊ะประชาสัมพันธ์ที่ช่วยแจ้งให้ผู้เข้าพักทราบเกี่ยวกับข้อกำหนดที่แขกต้องปฏิบัติตาม ผู้จัดการของพื้นที่สาธารณะแต่ละพื้นที่ควรรับผิดชอบในการบังคับใช้ข้อกำหนดเหล่านี้
- o แขกไม่ควรสัมผัสประตูเข้าสู่อาคาร ประตูควรเปิดไว้อยู่แล้ว เปิดโดยอัตโนมัติหรือเปิดโดยพนักงานเปิดประตู
- o ควรทำความสะอาดรับ-ส่งแขกอย่างละเอียดหลังการรับ-ส่งแต่ละครั้ง ไม่ควรอนุญาตให้แขกที่เข้าพักนั่งเบาะผู้โดยสารด้านหน้าและควรติดตั้งแผ่นอะคริลิกเพื่อป้องกันพนักงานขับรถจากการสัมผัสเชื้อ หากพบว่าแขกคนไหนอยู่ภายใต้คำสั่งกักตัวหรือต้องรักษาระยะห่างระหว่างสังคมหรือแสดงอาการที่อาจบ่งชี้ถึงโรค COVID-19 ควรทำความสะอาดยานพาหนะทันทีตามคำแนะนำของ "การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสำหรับยานพาหนะขนส่งไม่ฉุกเฉิน" ของ CDC
- o ควรจัดรูปแบบลิบบั๊ที่ส่งเสริมการรักษาระยะห่างทางกายภาพทุกฟุตรวมถึงจัดทำเครื่องหมายระยะห่างบนพื้นด้วย

- o เคนำเตอร์สำหรับแผนกต้อนรับควรติดตั้งแผ่นอะคริลิกที่ใช้เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อผ่านการไอ/จาม
- o จัดตั้งระบบการให้ทิปพนักงานให้บริการแบบไม่ผ่านการสัมผัส (เช่น พนักงานขนสัมภาระแขก พนักงานรับจอดรถ ฯลฯ)

### การทำความสะอาดทั่วไป

- o ควรทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบและพื้นผิวต่างๆ ที่ทั่วไปอย่างน้อยวันละครั้ง
- o ควรทำความสะอาดบริเวณที่มีการสัญจรไปมา เช่น ห้องน้ำบริเวณลิฟท์ และห้องรับประทานอาหารอย่างน้อยทุกชั่วโมง
- o ควรจัดทำรายการของสิ่งของที่มีการสัมผัสบ่อยๆ ทั้งหมด (เช่น ลูกบิดประตู สวิตช์ไฟ เก้าอี้และสถานที่ทำงาน ห้องน้ำ อุปกรณ์ตรวจจุดขาย) ควรทำความสะอาดพื้นที่ดังกล่าวอย่างน้อยทุกชั่วโมง
- o ควรทำความสะอาดพื้นที่บริเวณลิฟท์และปุ่มลิฟท์หลายๆ ครั้งในหนึ่งชั่วโมง
- o ทำความสะอาดพื้นผิวที่สกปรกอย่างเห็นได้ชัดก่อนที่จะฆ่าเชื้อเว้นแต่บนผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำความสะอาดจะระบุคำแนะนำอย่างอื่นไว้ การทำความสะอาดในที่นี้หมายถึงการกำจัดสิ่งสกปรกที่มองเห็นได้และคราบต่างๆ
- o ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อจาก "List N" (รายชื่อผลิตภัณฑ์ที่กล่าวว่าสามารถใช้เพื่อต้านไวรัสที่ก่อให้เกิด COVID-19 ได้) ของหน่วยงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อมของสหรัฐอเมริกาหรือในแคนาดาตามหมายเลขประจำตัวของยาและตามคำสั่งซื้อยาฆ่าเชื้อและปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลากผลิตภัณฑ์อย่างระมัดระวัง
- o รักษาความสะอาดของพื้นและผนังเพื่อให้คงความสะอาดไว้เสมอ ปราศจากรอยเลอะ ผุพังและเศษขยะต่างๆ
- o กำจัดขยะและรักษาความสะอาดถังขยะในพื้นที่สาธารณะเป็นประจำ
- o กำจัดวัสดุสิ่งของที่ฆ่าเชื้อได้ยาก (เช่น หนังสือพิมพ์ กระดาษ ของตกแต่ง ฯลฯ)
- o พนักงานทำความสะอาดทุกคนควรได้เวลาที่เพียงพอในการทำงานให้เสร็จสมบูรณ์และปลอดภัย
- o เครื่องแบบของพนักงานควรได้รับการทำความสะอาดทุกวันโดยพนักงานไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

### ส่วนห้องอาหารให้บริการลูกค้า

- o ควรจัดโต๊ะและเก้าอี้บาร์ให้มีระยะห่างระหว่างผู้นั่งให้สอดคล้องกับแนวทางด้านสาธารณสุข
- o พื้นที่จัดเลี้ยงและห้องประชุมควรจัดให้มีระยะห่างระหว่างผู้เข้าร่วมให้สอดคล้องกับแนวทางด้านสาธารณสุข

- o จัดระเบียบพื้นที่สาธารณะในห้องอาหารเพื่อให้แน่ใจว่ามีการเข้าคิวอย่างเป็นระเบียบเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- o ควรติดตั้งแผ่นอะคริลิคเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคระหว่างพนักงานให้บริการ พนักงานเก็บเงินและลูกค้า
- o งดการให้ลูกค้าบริการตนเอง(Self-service)อย่าง การหยิบถาด จานหรือช้อนส้อมด้วยตนเอง
- o สิ่งของที่มีการสัมผัสบ่อยครั้ง (เช่น เมนู ขวดใส่เกลือ / พริกไทย ฯลฯ ) ควรเปลี่ยนไปใช้รูปแบบใช้แล้วทิ้ง
- o ทิ้งอาหารที่อาจมีสิ่งปนเปื้อนจากการไอหรือจาม
- o งดการให้บริการอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์หรืออาหารประเภทบริการตนเองอื่น ๆ (รวมถึงน้ำ โซดาและเครื่องชงกาแฟ) ยกเว้นในกรณีที่อาหารอยู่ในภาชนะที่ปิดผนึก
- o จัดเตรียมสบู่และน้ำสะอาด หรือ เจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดในจุดต่างๆ รวมถึงที่เคาน์เตอร์ชำระค่าบริการ
- o ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ที่ใช้ในการชำระเงินเป็นประจำ
- o ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถเข็นที่ใช้เป็นประจำสำหรับการขนส่งอาหารและเก็บจานสกปรกและทำความสะอาดอย่างน้อยทุกการเปลี่ยนกะ
- o จัดตั้งระบบการให้ทิปพนักงานให้บริการแบบไม่ผ่านการสัมผัส เช่น พนักงานบาร์เทนเดอร์ พนักงานเสิร์ฟ เครื่องดื่ม พนักงานให้บริการเสิร์ฟทั่วไป ฯลฯ

### **ครัวและการล้างจาน**

- o ควรออกแบบห้องครัวใหม่เพื่อให้แต่ละเคาน์เตอร์ในครัวมีความห่าง 6 ฟุต
- o ในกรณีที่ไม่สามารถเว้นระยะห่างระหว่างเคาน์เตอร์ได้ 6 ฟุตควรพิจารณาการเข้ากะแบบหลีกเลี่ยงไม่ให้จำนวนพนักงานที่ต้องพบกันมีมากเกินไป (เช่น การเตรียมวัตถุดิบ)
- o ควรทำความสะอาดเครื่องครัวและพื้นผิวห้องครัวเป็นประจำโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อที่ได้มาตรฐาน (เช่น QUATS หรือคลอรีน) และปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลากผลิตภัณฑ์อย่างระมัดระวัง
- o ควรทำความสะอาดจานและเครื่องครัวตามขั้นตอนปกติ (เช่น ล้างเครื่องล้างจานให้สะอาด)
- o เครื่องล้างจานที่ใช้แล้วจากผู้เข้าพักภายใต้คำสั่งกักตัวหรือเว้นระยะห่างทางสังคมหรือผู้เข้าพักแสดงอาการบ่งชี้ว่าอาจเป็นโรค COVID-19 ต้องล้างและทำความสะอาดทันที

- o ทิ้งเศษอาหารในจานให้มากที่สุดก่อนเริ่มใช้เครื่องล้างจาน ควรใช้เครื่องฉีดน้ำให้น้อยที่สุด
- o ควรแยกประเภทสิ่งที “ สะอาด” และ “สกปรก” รถเข็นและถาดควรใช้สำหรับการขนส่งอาหารและสำหรับการเก็บอาหารที่ใช้แล้วซึ่งควรได้รับการฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ
- o ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อถึงเก็บจาน (สกปรกและสะอาด) หลังการเปลี่ยนกะแต่ละครั้ง
- o ควรแยกประเภทจานที่สะอาดและสกปรกในบริเวณที่ล้างจาน

### การให้บริการในห้องพัก (รুমเซอร์วิส)

- o ไม่ควรเข็นรถเข็นอาหารเข้าไปในห้องพักของแขก
- o ควรแยกรถเข็นอุปกรณ์ของบริการรุมเซอร์วิสที่ “สะอาด” และ “สกปรก”
- o ควรเก็บอุปกรณ์ของบริการรุมเซอร์วิสจากด้านนอกประตูห้องพักของแขก ไม่ควรเข้าไปเก็บจากห้องที่แขกต้องกักตัวหรือเว้นระยะห่างทางสังคม ยกเว้นแต่มีทีมทำความสะอาดและอนามัยที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นพิเศษสามารถเข้าไปในห้องพักดังกล่าวได้

### การทำความสะอาดห้อง

- o ทำความสะอาดอย่างน้อยวันละครั้ง
- o พนักงานทำความสะอาดควรล้างมือและสวมถุงมือที่สะอาดก่อนเข้าห้องพักแต่ละห้อง
- o ควรใช้กระดาษทิชชูและผ้าเช็ดแบบใช้แล้วทิ้งสำหรับทำความสะอาด
- o ไม่ควรใช้เครื่องดูดฝุ่น
- o ควรเปลี่ยนผ้าปูที่นอนทุกวันและซักในอุณหภูมิที่สูง
- o ควรบรรจุผ้าปูและผ้าเช็ดตัวที่สกปรกในถุง สวมถุงมือที่ใช้แล้วทิ้งเมื่อจัดการกับผ้าสกปรกและทิ้งหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ล้างมือทันทีหลังจากถอดถุงมือ อย่าให้ผ้าปูสกปรกสัมผัสกับผ้าที่สะอาด
- o ควรใช้รถเข็นแยกต่างหากเพื่อใส่อุปกรณ์ที่สะอาดและเพื่อทิ้งของที่ใช้แล้ว รถเข็นควรมีป้ายกำกับชัดเจนว่า “สะอาด” หรือ “สกปรก” ควรทำความสะอาดรถเข็นเมื่อเปลี่ยนกะทุกครั้ง
- o แขกที่เข้าพักไม่ควรปฏิเสธการทำความสะอาดรายวัน

### การเช็คเข้าที่

- o หลังจากแขกเช็คเข้าที่ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อห้องพักทันที
- o ควรทำความสะอาดพรมด้วยไอน้ำที่อุณหภูมิต่ำสุด 160 ° F (71 ° C)
- o ควรจัดเตรียมสบู่และเจลทำความสะอาดอย่างเพียงพอในห้องพักของแขก หลังจากเช็คเข้าที่ควรกำจัดอุปกรณ์ที่ใช้แล้วในห้องน้ำของแขกทันที
- o ควรนำแก้วและจานทั้งหมดออกจากห้อง หรือเตรียมแก้วและจานใช้แล้วทิ้งไว้ในห้องพักแทน

### แขกผู้เข้าพักแจ้งหรือแสดงอาการป่วย:

- o แขกที่แจ้งหรือแสดงอาการที่บ่งชี้ว่าอาจเข้าข่ายเป็นโรค COVID-19 ควรได้รับการสนับสนุนว่าติดเชื้อ
- o พนักงานไม่ควรเข้าไปในห้องที่แขกกักตัวจนกว่าจะได้รับอนุญาต
- o การทำความสะอาดห้องหรืออุปกรณ์ใช้บริการในห้องพักควรจัดส่งไว้นอกประตูห้อง
- o การให้บริการในแต่ละวันควรจัดทำโดยทีมที่ผ่านการฝึกอบรมเป็นพิเศษ
- o ควรเก็บขยะจากด้านนอกประตูห้องพักด้วยถุงที่ทนทานและกันการรั่ว ควรใส่ในที่ใส่เพื่อกำจัดขยะหลักของโรงแรมทันที
- o เมื่อบุคคลที่ต้องกักตัวออกจากห้องไปแล้ว ห้องควรได้รับการฆ่าเชื้อโดยทีมที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นพิเศษ หากเป็นไปได้ หลังจากแขกออกจากห้องไปแล้วควรปิดห้องไว้เป็นระยะเวลาเจ็ดวันก่อนการฆ่าเชื้อ ทำความสะอาดพื้นผิวอย่างละเอียดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่ได้รับการอนุมัติ ชักผ้าปูที่นอนและสิ่งที่ยกออกจากมาซักได้ทั้งหมดและทำความสะอาดวัตถุที่ไม่สามารถซักได้ด้วยไอน้ำ (เก้าอี้ก้ามเหย้า ผ้าม่าน)

### ศูนย์ออกกำลังกาย สปา สระว่ายน้ำและห้องพักผ่อนอื่น ๆ

- o บริการเหล่านี้ควรปิดให้บริการจนกว่าเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจะกำหนดมาตรการที่จะสามารถเปิดให้บริการได้อย่างปลอดภัย
- o เมื่อเปิดให้บริการ สถานที่ประกอบการควรได้รับการทำความสะอาดอย่างทั่วถึงและฆ่าเชื้อหลายครั้งต่อวันตามความเหมาะสมกับปริมาณของลูกค้า

### การซักรีด



- o ควรสวมถุงมือใช้แล้วทิ้งเมื่อต้องจับผ้าสกปรกและทิ้งหลังจากการใช้งานแต่ละครั้งและล้างมือทันทีหลังจากถอดถุงมือออก
- o หากสวมถุงมือที่นำกลับมาใช้ได้ใหม่ ควรใช้ถุงมือเพื่อจับผ้าสกปรกเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นและล้างมือทันทีหลังจากถอดถุงมือออก
- o อย่าสะบัดผ้าสกปรก
- o ควรใส่ผ้าที่สกปรกลงในถุงผ้าลินินโดยไม่ต้องคัดแยก ไม่ใส่ผ้าเยอะจนถุงล้น
- o ทำเครื่องหมายบนถังซักหรืออย่างชัดเจนว่า “สะอาด” หรือ “สกปรก” ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ผ้าลงในถังแต่ละประเภทอย่างถูกต้อง
- o ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตะกร้าผ้าตามคำแนะนำของผู้ผลิต พิจารณาใช้ผ้าด้านในตะกร้าที่สามารถซักได้
- o ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณช่องใส่เสื้อผ้าด้านหน้าของเครื่องซักผ้าบ่อยๆ
- o ล้างและทำให้ผ้าแห้งตามคำแนะนำของผู้ผลิตโดยใช้ระดับน้ำอุ่นที่สุดและให้ผ้าแห้งอย่างทั่วถึง

#### **บริเวณชั้นเกมคาสีโน**

- o หัวหน้างานและผู้จัดการคาสีโนควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าแขกไม่ได้มารวมกันเป็นกลุ่มและเข้าแถวอย่างเหมาะสมเพื่อให้แขกสามารถเว้นระยะห่างจากกันหกฟุตและจากพนักงานโดยเฉพาะอย่างยิ่งที่พนักงานสำหรับชำระค่าบริการต่างๆ และในสปอร์ตบู้คและห้องถ่ายทอสด
- o ติดตั้งแผ่นป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคที่ทุกเคาน์เตอร์และแคชเชียร์
- o ควรงดการใช้เครื่องสล็อตแมชชีนและเกมบนโต๊ะและ / หรือ จัดรูปแบบของสถานที่ใหม่โดยนำเก้าอี้ออกเพื่อให้สามารถแยกระยะห่างระหว่างแขกได้ 6 ฟุต
- o ควรฆ่าเชื้อสล็อต อุปกรณ์เล่นเกมบนโต๊ะ (ลูกเต๋า ชิปและอื่นๆ) อย่างสม่ำเสมอ

#### **ข้อควรระวังและการจัดจ้างงานจากภายนอก**

- o ข้อควรระวังสำหรับการเดินทางของแขก การผลิตอาหาร บริการจัดส่งต่างๆ การให้บริการซักแห้งและบริการอื่น ๆ ผู้ให้บริการควรดำเนินการตามมาตรฐานในเอกสารฉบับนี้ ข้อควรระวังการจัดจ้างงานโดยตรงกับพนักงานเพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามมาตรฐานเหล่านี้และเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ที่สัมผัสเชื้อ COVID-19