

UNION MALL  
COVID-19  
SAFETY GUIDE

# มาตรการเสริม

## กิจการร้านอาหารภายในศูนย์การค้าฯ



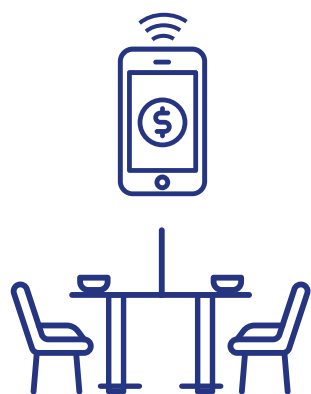
เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากโรคโควิด-19

# มาตรการเสริม กิจการร้านอาหารภายในศูนย์การค้าฯ



## 1. คัดกรองอย่างเข้มงวด (Seriously Screening)

- + วัตถุประสงค์หลักคือมาใช้บริการทุกคนก่อนเข้าร้าน
- + จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ไว้บริเวณทางเข้าร้าน เพื่อให้ลูกค้าล้างมือก่อนเข้ารับบริการ
- + จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน โดยกำหนดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างกันอย่างน้อย 1 เมตร
- + ลูกค้าทุกคนจะต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย
- + พนักงานที่ใกล้ชิดลูกค้าจะต้องเพิ่มการสวมใส่ Face Shield และ งดมือตลอดเวลาที่ให้บริการและคอยรักษาระยะห่าง 1-2 เมตร
- + พนักงานปรุงประกอบอาหารและพนักงานที่ต้องสัมผัสกับอาหาร จะต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย หมวกอนามัย ถุงมือ และ Face Shield ตลอดเวลาที่ต้องสัมผัสกับอาหาร
- + หากพนักงานมีอาการเจ็บป่วย อาทิ มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือ เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน แจ้งเจ้าของร้าน/หัวหน้างาน และไปพบแพทย์ทันที
- + จัดเตรียมหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้กับผู้ขนส่งอาหาร
- + ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่พนักงานเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติตนให้ถูกสุขอนามัย และคอยเตือนการเว้นระยะห่าง



## 2. เว้นระยะห่าง ลดความแออัด (Social Distancing)

- + จัดให้มีระบบการจอง และแจ้งเมื่อถึงคิว เพื่อเลี่ยงการนั่งรอ
- + จัดพื้นที่ยื่นรอคิว โดยเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร
- + จัดที่นั่งรับประทานอาหาร เยื้องกันและห่างกันไม่ต่ำกว่า 1 เมตรพร้อมทำสัญลักษณ์ที่ชัดเจน
- + จัดทำ Table Shield จากกันโต๊ะอาหาร
- + บริเวณจุดชำระเงิน จุดบริการลูกค้าต้องมีฉากกั้นแบ่งส่วนชัดเจน อาทิ Counter Shield, Cashier Shield
- + ส่งเสริมการชำระเงินแบบไม่ใช้เงินสด Cashless และ E- Payment



## 3. สะอาดปลอดภัย มั่นใจทุกจุด (Seriously Cleaning)

- + ห้ามวางอุปกรณ์ทานอาหารไว้บนโต๊ะล่วงหน้า หรือหากวางต้องมีวัสดุห่อหุ้มที่ถูกต้องสุขอนามัย
- + ไม่วางชุดเครื่องปรุงทั้งไว้บนโต๊ะ โดยไม่มี food Shield หรือจัดให้มีเครื่องปรุงชนิดซองแทนการใช้เครื่องปรุงร่วมกัน
- + หม้อต้ม ปิ้งย่าง และอุปกรณ์ทานอาหาร ต้องใช้ 1 ชุดต่อ 1 คน
- + งดให้บริการบุฟเฟ่ต์และสลัดบาร์ที่ลูกค้าตักเอง แต่สามารถปรับเปลี่ยนเป็นการสั่งจากรายการอาหารและให้พนักงานเสิร์ฟให้ที่โต๊ะได้
- + จัดเก็บอาหารแต่ละประเภทในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- + สำหรับอาหาร Take Away ทุกกล่องต้องระบุข้อมูลชื่อร้าน สาขา ชื่อผู้ประกอบการอาหาร และพนักงานจัดเตรียมบนกล่อง
- + สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีภาชนะปกปิดให้เรียบร้อย และควรอุ่นอาหารทุกๆ 2 ชั่วโมง
- + พนักงานที่ต้องประกอบอาหารหรือสัมผัสอาหาร จะต้องล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่บ่อยๆ โดยเฉพาะก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร
- + ทำความสะอาดบริเวณจุดสัมผัสร่วมต่างๆ โต๊ะ เก้าอี้ พื้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ
- + จัดทำ Big Cleaning ทั่วทั้งร้านทุกสัปดาห์

