

## การจัดการกับระยะห่างทางกายภาพกับบุคคลอื่น(Social Distancing)ในสถานที่ผลิต

### มาร่วมกันผ่าน ช่วงวิกฤติไปด้วยกัน

เนื่องจากการเกิดการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่มีการระบาดใหญ่ Pandemic ไปทั่วโลก และรวมถึงประเทศไทย ซึ่งส่งผลกระทบต่อทำให้การรับรองระบบขององค์กรท่าน

เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าให้มากที่สุดตามกฎหมายการรับรอง ช่วยให้ระบบงานและใบรับรองท่านมีความพร้อมสูงสุดเพื่อตอบสนองต่อกลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจท่าน และลดความเสี่ยงต่อความพร้อมในการแข่งขันขององค์กรท่าน เมื่อสถานการณ์นี้ค่อยๆคลี่คลาย สถาบันมาตรฐานอังกฤษ (BSI) จึงได้จัดทำแนวทาง บทความความรู้นี้ให้ผู้ที่ทำงานระบบบริหารโดยหวังว่าจะเป็นประโยชน์ไม่มากนักน้อย

ลูกค้าของทางบริษัทสามารถต้องขอเอกสารที่เป็น MS Word ได้จากเจ้าหน้าที่บริการลูกค้า หรือผู้ให้บริการงานสอนหรือตรวจประเมิน ให้กับทางท่าน

เอกสารนี้ไม่มีผลผูกพันกับการตรวจประเมินไม่ว่าในแง่มุมใดๆทั้งสิ้น

### หลักการ ที่มา

ในภาวะการแพร่ระบาดจากไวรัสโคโรนา-19 สิ่งสำคัญที่สุดอันดับแรกคือสุขภาพและความปลอดภัยของทุกคน ด้วยภารกิจนี้สถานประกอบการมีหน้าที่ในการปกป้องพนักงานจากไวรัสโคโรนา ซึ่งทำได้โดยการจัดการให้มีการระยะห่างทางกายภาพกับบุคคลอื่น (Social Distancing)อย่างเหมาะสมเพื่อจัดการความเสี่ยงที่อาจมีจากไวรัสโคโรนา-19 ต่อพนักงาน

ในสภาพแวดล้อมการผลิตในอุตสาหกรรมบางประเภทเช่น การผลิตอาหารหรือการผลิตชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ สิ่งของต่างๆ โรงงานผลิตเหล่านี้มีศักยภาพสำหรับการติดต่อใกล้ชิดที่สามารถเกิดขึ้นได้ในหรือใกล้สายการผลิต พื้นที่รับและบรรจุภัณฑ์ การสวมตัวอย่างและห้องแล็บ และในพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวกทั่วไป เช่น ห้องประชุม ห้องอาหารกลางวัน ห้องล็อกเกอร์ ห้องนำทางเดินและทางเข้า เป็นต้น

การรักษาระยะห่างเป็นหนึ่งในมาตรการที่ช่วยลดการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา-19 ได้ โดยจัดให้มีการงดพบปะพูดคุย มีปฏิสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ทั้งในเชิงจำนวน และระยะเวลา (ไม่พบปะกับคนจำนวนมากในคราวเดียว และไม่ใช้เวลาอยู่ร่วมกับคนอื่นนานเกินไป)ในสถานประกอบการ ซึ่งเป็นสาเหตุใหญ่ที่ทำให้ผู้ป่วยติดเชื้อโคโรนา-19 แพร่เชื้อไวรัสให้กับคนอื่น ๆ ใกล้เคียง จึงช่วยลดการแพร่ระบาดของไวรัสได้

สถานประกอบการต้องใช้นโยบายของตัวเองที่เหมาะสมกับสิ่งอำนวยความสะดวกและความเสี่ยงเฉพาะของตน คำแนะนำนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยสถานประกอบการใช้ในการพัฒนาแผนเฉพาะเพิ่มเติม

### ทางเข้า ทางเดิน และพื้นที่ส่วนกลาง และการเคลื่อนย้ายบุคลากรในอาคาร

- แล้วยแต่ขนาดพื้นที่ของห้องโถงหรือทางเข้า, จำกัดจำนวนคนเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพจากการที่พนักงานรอที่จะเข้าหรือออก การออกจากห้องหนึ่งไปอีกห้อง
- ทาวิธีลดพื้นที่ทั่วไปที่พนักงานจำเป็นต้องสัมผัส
  - ใช้ประตูเปิดอัตโนมัติหรือ ใช้ประตูชนเปิดด้วยสะโพกหรือใช้เท้าบนแผ่นตะ
  - ถอดกลอนอุปกรณ์ประตูออกและเปิดประตูให้พนักงานสามารถเคลื่อนย้ายระหว่างประตูได้โดยไม่สัมผัสลูกบิดซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร
  - หรืออีกทางเลือกหนึ่ง, ใช้ระบบเกี่ยวเท้าตั้งสำหรับประตูที่มีการเดินผ่านบ่อย
- ประตูที่เชื่อมต่อกภายในสำนักงานให้ทำการเปิดค้างเท้าที่เป็นไปได้ เพื่อปรับปรุงการหมุนเวียนอากาศในอาคารและลดการสัมผัสของลูกบิด/จับ

- ลดการสนทนาระหว่างเดินในทางเดิน

### การปฏิบัติการตอกบัตรเข้า/ออกของพนักงาน

- ใช้ระบบที่มีคุณสมบัติเชื่อมต่อไวไฟที่สามารถใช้งานได้ผ่านแอปโทรศัพท์
- หาทางเลือก, พิจารณาอื่นๆ ใช้แอปที่พนักงานสามารถใช้ในการลงติดตามและส่งไปยังผู้บังคับบัญชา.
- ใช้โทรศัพท์เพื่อตอกบัตรเข้า/ออก หรือ ให้มีเจลทำความสะอาดเพิ่มเติมใกล้เครื่องตอก
- พิจารณาว่า ผู้บังคับบัญชาสามารถใช้กล่องที่ติดตั้งเพื่อใช้ทดแทนการตอกบัตรพนักงานเข้า/ออกได้หรือไม่
- พิจารณาว่าสามารถจัดการการตอกบัตรเข้า/ออกโดยหัวหน้างานลงรายการภายหลัง

### ห้องล็อกเกอร์และพื้นที่บริเวณเข้าออกการผลิต

- เสื้อผ้าที่สะอาดและซักผ้าไม่ถือว่าเป็นทางแพร่เชื้อสำหรับ โควิด
- เพื่อให้ชุดยูนิฟอร์มสะอาดและพนักงานมีสุขภาพดี เท้าที่จะทำได้ ให้พนักงานเข้าสู่พื้นที่เปลี่ยนชุดยูนิฟอร์มด้วยมือที่สะอาด
- หาวิธีการให้พนักงานสัมผัสชุดยูนิฟอร์มและไม่แขวนเสื้อที่ไม่เกี่ยวข้องให้น้อยที่สุด
- เมื่อเลือกชุดยูนิฟอร์มแล้ว ให้วางที่แขวนเสื้อเปล่าบนชั้นวางที่แตกต่างกันเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชุดยูนิฟอร์มที่สะอาดและจากการสัมผัสกับไม้แขวนเสื้อที่ผ่านการสัมผัสมาก่อนหน้านี้
- เก็บชุดยูนิฟอร์มสกปรกแยกจากชุดยูนิฟอร์มที่สะอาดอย่างชัดเจนเข้มงวด
- การล้างมือบ่อยๆและจับต้องวัสดุด้วยมือที่สะอาดเป็นมาตรการป้องกันที่ดีที่สุด

### เครื่องมือทั่วไป

- เครื่องมือที่จำต้องสัมผัส เช่น แป้นพิมพ์ ปุ่มกด ฯลฯ ควรมีการฆ่าเชื้อระหว่างผู้ใช้
- เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดหน้าจอแบบสัมผัสมากขึ้น เช่นเดียวกับอุปกรณ์อื่นๆในการผลิต
- เครื่องมือทั่วไปเช่น ไม้กวาด, มีด, ขุดตักหรือเครื่องมือขนาดเล็กใดๆ ควรได้รับการฆ่าเชื้อหลังการใช้งานแต่ละครั้ง, โดยเฉพาะอย่างยิ่งระหว่างสองผู้ใช้.
- เพิ่มปากกาและอุปกรณ์ส่วนบุคคล พร้อมการฆ่าเชื้อพวกเขาอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อกะ.
- ระบุพื้นที่ที่พนักงานมักต้องมีการสัมผัสร่วมเพื่อให้สามารถพัฒนาขั้นตอนการสุขาภิบาลส่วนบุคคลได้

### ความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงกะ

- ปรับเปลี่ยน วันเปลี่ยนกะ กะ ช่วงเปลี่ยนกะ พักเบรกและพักเที่ยงทานอาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดความหนาแน่นของคนมารวมกัน
- สั่งโต๊ะเสริม เพิ่มอุปกรณ์ ที่ล้างมือ อ่างล้างจาน เพื่อเพิ่มพื้นที่พักผ่อนและทานอาหาร
  - พิจารณาสั่งซื้อเพิ่มเพื่อคนขับรถส่งของ, ทีมรับสินค้า, ทีมงานซ่อมบำรุงรักษา, ทีมที่เกี่ยวกับการจัดส่งสินค้า
  - คนขับรถควรใช้ปากกาของตนหรือได้รับการฆ่าเชื้อ
  - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมถึงโต๊ะและพื้นที่กลางแจ้ง
- ระบุบุคคลที่ไม่จำเป็นต้องเข้ามาในห้องน้ำในพื้นที่การผลิต และไม่จำเป็นต้องใช้พื้นที่เดียวกันทั้งหมด หากเป็นไปได้ให้แยกทีมทั้งหมดออกเป็นกลุ่มเล็ก และแยกการใช้ห้องน้ำออกจากกัน รวมถึงการใช้พื้นที่พักให้มากที่สุด

- เนื่องจากมีพนักงานสำนักงานบางส่วนทำงานจากบ้าน ให้ทำการตรวจสอบว่าพื้นที่สำนักงานใด ๆ ที่สามารถใช้เพื่อการทำงานอาหารแยกและพื้นที่ที่พักผ่อนแยก
- ใช้แอปวิดีโอหรือการโทรศัพท์ ทดแทนการติดต่อแบบตัวต่อตัวระหว่างการเปลี่ยนแปลงกะ
- ใช้การส่งข้อความ, แชท, การประชุมทางโทรศัพท์เพื่อประชุมที่ร่วมกันจากระยะไกล ไม่ต้องเดินทางมาเพื่อพบเจอกัน
- จำกัดการแลกเปลี่ยนแฟ้ม และเอกสารให้น้อยที่สุด เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสติดต่อ
- พัฒนาการสำหรับข้อกำหนดการลงชื่อในเอกสาร เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัส

### อาหาร/ ของว่าง / กิจกรรมในห้องพัก

- ขยายและปรับเปลี่ยนการแบ่งและสลับเวลารับประทานอาหารสำหรับกลุ่มของพนักงาน เพื่อลดจำนวนของพนักงานในพื้นที่แบ่ง / โรงอาหารที่ใดเวลาหนึ่ง
- จัดให้มีการรับประทานอาหารที่เป็นชุด สำหรับกินคนเดียว หลีกเลี่ยงการร่วมสำรับกับผู้อื่น อาจเป็นอาหารกล่องแทนอาหารแบบบุฟเฟต์ หรือให้พนักงานที่มีหน้าที่พิเศษในการเปลี่ยนเป็นเซิร์ฟอาหารในภายหลัง แทนที่จะมีพนักงานกินอาหารจากภาชนะทั่วไป/เครื่องใช้ที่ถูกสัมผัสโดยหลายคน
- อาจใช้ห้องประชุมหรือพื้นที่แยกอื่น (เข้าเดินที่เพิ่ม) เพื่อเพิ่มระยะทางของพนักงาน
- เพิ่มการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อของมือจับตู้เย็น/ อ่างล้างจานและก๊อกน้ำ/พื้นที่ครัว
- ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องไมโครเวฟหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง
- จัดให้มีแผ่นเช็ดฆ่าเชื้อทำความสะอาด สมบูรณ์ไว้ในพื้นที่จัดให้ เพื่อให้เช็ดทำความสะอาดและล้างมือได้โดยง่าย /และในพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวกจากส่วนนั่งพักแต่ละเบอร์ด

### การควบคุมทางวิศวกรรม

- ประเมินการระบายอากาศ และการควบคุมคุณภาพอากาศ (Air Quality Control) ทำการเปลี่ยนแผงกรองอากาศใหม่ หรือ พิจารณาการใช้หลอดอัลตราไวโอเล็ต หรือหากเป็นไปได้ ให้เปลี่ยนใช้แผงกรองอากาศประสิทธิภาพสูง (High - Efficiency Particulate Air Filter; HEPA Filter)
- เพิ่มอัตราการระบายอากาศและการเติมอากาศบริสุทธิ์จากภายนอก
- เพิ่มเครื่องฟอกอากาศประจำจุดเป็นการชั่วคราว
- ติดตั้งอุปสรรคทางกายภาพ เช่นพลาสติกใสกันละอองไอจาม แผ่นพลาสติกคลุม
- ติดตั้งระบบ drive-through ที่ทำได้

### งานสำนักงาน

- อาจมอบหมายให้บุคคลหนึ่งสามารถกำหนดให้ได้รับเอกสารและสแกนเอกสารเหล่านี้ โดยใช้ความระมัดระวังด้วยถุงมือ, ล้างมือและทำการฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสเสมอ
- สร้างระบบที่พนักงานสามารถติดต่อเพื่อขอความช่วยเหลือจากส่วนงานทรัพยากรบุคคลได้ตลอดเวลา
- แยกพนักงานสำนักงาน, จำกัดจำนวนพนักงานในสำนักงาน ในกรณีที่ต้องใช้ในงานที่และ/หรือปฏิบัติงาน ควรให้มีพื้นที่ห่าง 1.5 – 2.0 เมตร
- จัดทำค่าเตือน ข้อควรระวัง ในการใช้ ถุงมือและ/หรือเจลสำหรับบุคคล ที่ไปที่ไปรษณีย์หรือธนาคารตามความเสี่ยง
- หากมีงานต้องถูกส่งไปที่บ้านของพนักงานที่ถูกกักกัน ให้กำหนดมาตรการเพื่อหลีกเลี่ยงการติดต่อโดยไม่ตั้งใจ (เช่นทิ้งไว้ที่หน้าบ้าน วางในจุดที่กำหนด)

### การซักกรี๊ด

สำหรับเสื้อผ้าที่สัมผัสกับหรืออาจสัมผัสกับอนุภาคไวรัสและผู้ป่วย, ให้ใช้ผงดักฟอกตามปกติและทำการซักที่อุณหภูมิที่สูงที่สุด

- ทำการซักตามคำแนะนำของผู้ผลิตตามปกติ
- ใช้การตั้งค่าที่สูงที่สุดเท่าที่เป็นไปได้และทำให้แห้งสนิท
- หมายเหตุ: การซักที่รวดเร็วที่อาจสกปรกและสัมผัสกับคนไม่สบายสามารถชักร่วมกับชุดอื่นๆได้

สำหรับผู้ทำการซักล้าง:

- อย่านำเสื้อผ้าสกปรก เพื่อลดความเป็นไปได้ของการกระจายไวรัสในอากาศ.
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สิ่งของเครื่องใช้ในการขนส่งผ้าเพื่อการซักที่ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดทั่วไป
- สวมถุงมือประเภทใช้แล้วทิ้ง เมื่อจับต้องกับเสื้อผ้าที่สกปรก
- ล้างมือทันทีหลังจากถอดถุงมือหรือหลังจากจับต้องผ้าสกปรก

### กิจกรรมการตรวจสอบในสายการผลิต

- พิจารณาว่ามีจุดตรวจตราในพื้นที่ทั่วไปโดยการใช้กล้องวงจรปิดที่มีอยู่ โดยไม่ต้องไปในพื้นที่ เพื่อลดการสัมผัสได้หรือไม่
- สำหรับความปลอดภัยด้านอาหารกับคุณภาพ: พิจารณาว่ามีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารหรือไม่มีความเสี่ยงด้านคุณภาพที่เกิดขึ้นเมื่อต้องรับมือการเฝ้าระวังทดแทนด้วยกล้องวงจรปิดที่มีหรือติดตั้งเพิ่ม
- สำหรับการตรวจสอบคุณภาพ ให้ทวนสอบประวัติด้านคุณภาพจากข้อมูล เพื่อกำหนดจุดตรวจสอบซ้ำจากพนักงานอีกส่วนงานหนึ่งเพื่อลดการสัมผัส
- หากจำเป็นต้องมีการตรวจสอบที่จะนำคนหนึ่งเพื่อติดต่อใกล้ชิดกับพนักงานอื่น หรือมีข้อจำกัดทรัพยากรอื่นๆ ให้พิจารณาว่าความถี่ในการตรวจสอบที่สามารถทำได้น้อยกว่าเดิมเช่นทุก 4 ชั่วโมงแทนทุก ชั่วโมง หรือใช้ตัวแปรอื่น ๆ ที่สามารถตรวจสอบได้จากระยะไกล

### การสื่อสารและการสนับสนุนพนักงาน การฝึกอบรม และการให้ทรัพยากร

- จัดทำประกาศนโยบายเฉพาะเรื่องการต้องแจ้งรายงานเมื่อเกิดการเจ็บป่วยที่เกี่ยวข้องกับโควิด
- ผู้นำ หัวหน้างาน มีหน้าที่ในการสังเกตการณ์และทำตัวให้เป็นตัวอย่างในการล้างมือ เมื่อมีพนักงานเข้าสู่พื้นที่ผลิตเพื่อเน้นย้ำในส่วนการรักษาความสะอาด
- ทำการฝึกอบรมเพิ่มทักษะพนักงานให้สามารถทำงานแบบออนไลน์สำหรับพนักงานสำนักงานเพื่อช่วยในการเปลี่ยนไปใช้การทำงานจากบ้าน
- เตือนให้ผู้จัดการทั้งหมดให้คอยดูพนักงานที่อาจเกิดความเครียดจากสถานการณ์
- ให้เพิ่มการใส่ใจให้กับระบบช่วยเหลือพนักงานเป็นการส่วนตัว (EAP) และ ย้ำให้พนักงานทราบเกี่ยวกับทรัพยากรและบริการที่มีให้ต่อพนักงาน
- ให้การฝึกอบรมพนักงานซ้ำในเรื่อง GMPs, การล้างมือที่ถูกต้อง, การรายงานการเจ็บป่วยของพนักงาน เป็นต้น รวมถึงการเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการทำงานอื่นๆ ที่ บริษัทได้ดำเนินการหรือเปลี่ยนแปลงเพื่อจัดการกับโควิด-19.
- อบรมพนักงานให้รู้จักพื้นที่หรือการปฏิบัติใดๆที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงในการแพร่กระจายไวรัส กำหนดกระบวนการตรวจสอบและให้มีวิธีการบรรเทาผลกระทบอย่างรวดเร็วในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง
- พิจารณาการใช้อุปกรณ์สื่อสารอิเล็กทรอนิกส์ เช่นหูฟังไร้สายสำหรับพื้นที่เสียงดัง และ วิทยุสื่อสารสำหรับพื้นที่ที่มีเสียงดังน้อย การใช้อุปกรณ์เหล่านี้จะช่วยให้พนักงานสื่อสารในพื้นที่การผลิตได้ในขณะที่ยังคงรักษาระยะห่างที่ปลอดภัย เหล่านี้จะเป็นประโยชน์สำหรับการฝึกอบรมข้ามหน่วยงานและการฝึกอบรมพนักงานใหม่
- จัดหาทรัพยากรเพื่อทำการประเมินการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่ออก

## ข้อควรพิจารณาเพิ่มเติม

- ลดจำนวนและการสัมผัสกับข้าวของส่วนบุคคลที่ไม่จำเป็น
- จำกัดผู้เข้าชมที่ไม่จำเป็นในการเข้าสถานที่รวมถึงพนักงานจากสาขาอื่นๆ
- จำกัดการเคลื่อนย้าย เข้าถึงระหว่างพื้นที่ทำงานและอาคารที่ไม่จำเป็น
- แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบขั้นตอนปฏิบัติที่เกี่ยวข้องโควิด-19

## สิ่งที่มาจากใจเรา

ไม่ว่าวิกฤติอะไรก็ตามไม่ว่าจะรุนแรงขนาดใดก็ตาม เมื่อถึงเวลาจะค่อยๆคลี่คลาย และถ้าทุกฝ่ายร่วมแรงร่วมใจช่วยกัน และอดทนฟันฝ่าสถานการณ์นี้ไปได้ วิกฤติไวรัสโควิด 19 ก็จะเป็นเหมือนสิ่งที่ทำให้ท่านและธุรกิจท่าน แข็งแกร่งมากยิ่งขึ้น

สถาบันมาตรฐานอังกฤษในฐานะ Business Partner จะเร่งจัดทำ Guideline และ บริการเสริม เพื่อให้ท่านจัดการผ่านวิกฤติในครั้งนี้ได้อย่างไม่ต้องกังวลใจ

ขอเอาใจช่วยทุกท่านทุกธุรกิจให้ฟันฝ่าผ่านไปได้อย่างดีด้วยกัน

## หากต้องการติดต่อสอบถามเพิ่มเติม

ได้โปรดติดต่อด้วย email หรือโทรเบอร์มือถือที่หมายเลขติดต่อใน Email Signature ของเจ้าหน้าที่ที่ติดต่อท่านได้ตามต้องการ

END