



ประกาศจังหวัดพังงา

ฉบับที่ ๓ / ๒๕๖๓

เรื่อง ปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดและกำหนดมาตรการในการป้องกันการแพร่ระบาด
จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19)

ตามประกาศจังหวัดพังงา เรื่อง ปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) ลงวันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๓ ให้มีการปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดที่มีคนแออัด เบียดเสียด ง่ายต่อการแพร่เชื้อ ตามข้อ ๑.๑-๑.๗ ตั้งแต่วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป จนกว่าสถานการณ์ระดับประเทศจะคลี่คลาย นั้น

เนื่องจากตามประกาศดังกล่าว บางประเด็นยังไม่มี ความชัดเจนในทางปฏิบัติ อีกทั้งยังไม่ครอบคลุมกับพื้นที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) อาศัยอำนาจตามมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดพังงา ในการประชุมคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดพังงา ครั้งที่ ๔/๒๕๖๓ วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๓ จึงแจ้งแนวทางปฏิบัติและมีมาตรการปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดมาตรการในการป้องกันการแพร่ระบาดจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) ดังนี้

๑. เพื่อให้การปฏิบัติเกิดความชัดเจนและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา จึงขอชี้แจงแนวทางตามประกาศจังหวัดพังงา เรื่อง ปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) ดังนี้

๑.๑ สถานประกอบกิจการอาบ อบ นวด และนวดแผนโบราณ ให้หมายความรวมถึง กิจการสปา กิจการนวดเพื่อสุขภาพ กิจการนวดเพื่อเสริมความงาม ตามพระราชบัญญัติสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๙ และตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้หมายความรวมถึงกิจการอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันด้วย เว้นแต่เป็นการนวดเพื่อการรักษา โดยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของผู้ประกอบวิชาชีพในสถานพยาบาล

๑.๒ สถานประกอบกิจการอาบน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร ให้หมายความรวมถึง การประกอบกิจการอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันด้วย

๒. ให้ปิดสถานที่ในพื้นที่จังหวัดพังงา ตั้งแต่วันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป จนกว่าสถานการณ์ระดับประเทศจะคลี่คลาย ได้แก่

๒.๑ การประกอบกิจการสถานที่ออกกำลังกาย

๒.๒ การประกอบกิจการให้บริการควบคุมน้ำหนัก

๒.๓ การประกอบกิจการสวนสนุก โบว์ลิ่ง หรือ ตู้เกมส์

๒.๔ การประกอบ...

๒.๔ การประกอบกิจการสักผิวหนัง หรือ เจาะส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกาย

๒.๕ การประกอบกิจการให้บริการสปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยงหรือรับฝากสัตว์ชั่วคราว

๒.๖ สนามกีฬา สวนสาธารณะ สนามแข่งนก สนามเด็กเล่น สถานที่ที่จัดให้เด็กเล่น ในห้างสรรพสินค้า หรือสถานที่อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน สวนสนุก สวนน้ำ ศูนย์พระเครื่อง สถานที่จัดแสดงสินค้า สถานที่จัดนิทรรศการ ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว ศูนย์ศึกษาวิจัยศิลปกรรมวัฒนธรรมและประเพณีแห่งอันดามันจังหวัดพังงา อนุสรณ์สถานสินามิ เรือ ต.๘๑๓

๒.๗ พื้นที่นั่งหรือยื่นรับประทานอาหารในร้านสะดวกซื้อหรือร้านอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน สำหรับร้านอาหารให้เปิดเฉพาะการจำหน่ายอาหารเพื่อนำกลับไปบริโภคที่อื่น เว้นแต่ร้านอาหารดังกล่าวได้ดำเนินการตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๒.๘ สถานศึกษาทุกระดับ สถาบันกวดวิชา โรงเรียนสอนวิชาชีพ เช่น โรงเรียนสอนขับรถ ฯลฯ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก


๓. กำหนดมาตรการในการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19) ดังนี้

๓.๑ งดการชุมนุม หรือกิจกรรมที่มีการรวมคนจำนวนมากที่มีความเสี่ยงสูงในการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ เช่น การแข่งขันกีฬาทุกประเภท การจัดแสดงสินค้า การจัดกิจกรรมทางศาสนาในศาสนสถาน กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับลัทธิและความเชื่อส่วนบุคคล การแสดงทางวัฒนธรรม การจัดแสดงคอนเสิร์ตหรือมหรสพต่าง ๆ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

๓.๒ สำหรับกิจกรรมที่มีความจำเป็นสำคัญที่ต้องจัดตามประเพณี เช่น งานมงคลสมรส งานอุปสมบท งานศพ ฯลฯ ให้ปฏิบัติตามมาตรการในการจัดงานแนบท้ายประกาศนี้ โดยเคร่งครัด โดยได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อระดับอำเภอ

๔. หากผู้ใดฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ จะมีความผิดตามมาตรา ๕๒ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓


(นายจรัญ ทิพย์พงศ์ธาดา)
ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา

เอกสารแนบท้ายตามประกาศจังหวัดพังงา ฉบับที่ ๓ / ๒๕๖๓
เรื่อง ปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดและกำหนดมาตรการในการป้องกันการแพร่ระบาด
จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
ข้อ ๒.๗ มาตรการในการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร

ร้านอาหาร เป็นสถานที่ที่มีคนมาจากหลากหลายพื้นที่ และมีความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อโรค
ทั้งจากการใช้ภาชนะ อุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำ ร่วมกัน หรือจากการปรุงประกอบอาหาร ดังนั้น
จึงควรมีการดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

๑. คำแนะนำสำหรับเจ้าของ/ผู้จัดการร้านอาหาร

๑) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือ เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน
และไปพบแพทย์ทันที

๒) ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหาร
ให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์
(น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น ๑,๐๐๐ ส่วนในล้านส่วน โดยใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนโต๊ะ
ต่อน้ำ ๑ ลิตร

๓) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด
โดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน ๘๐ องศา เป็นเวลา ๓๐ วินาที หรือใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น
๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ ๑ ลิตร) ๑ นาที
แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

๔) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

๕) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ
ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น
รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำ ที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ยาทำความสะอาด
และล้างด้วยน้ำให้สะอาด

๖) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๗) สำหรับร้านอาหารที่จัดให้มีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร ให้จัดโต๊ะรับประทานอาหาร
โดยเว้นระยะห่างของที่นั่งอย่างน้อย ๑ เมตร เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการติดเชื้อผ่านทางระบบทางเดินหายใจ

๘) ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง
และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

๒. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการ
เตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

๑) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน
แจ้งเจ้าของร้านหรือผู้จัดการ และไปพบแพทย์ทันที

๒) ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัส
เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุก
และอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส
อย่างน้อย ๓๐ นาที

๓. สำหรับอาหาร...



๒๕๖๓

๓) สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตกหล่น หรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ และจัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อต้องรับประทานอาหารร่วมกัน

๔) ผู้ปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากาก ตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองไ้จาก ปนเปื้อนอาหาร

๕) ล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่าง และหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

๓. คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

๑) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้งดใช้บริการ

๒) หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก

๓) ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำ และสบู่ก่อนรับประทานอาหาร และหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

นายประจักษ์

(นายบุญเต็ม เรณูมาศ)
รองผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา

เอกสารแนบท้ายตามประกาศจังหวัดพังงา ฉบับที่ ๓ / ๒๕๖๓
เรื่อง ปิดสถานที่ที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดและกำหนดมาตรการในการป้องกันการแพร่ระบาด
จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-19)
ข้อ ๓.๒ การจัดกิจกรรมที่มีความจำเป็นสำคัญที่ต้องจัดตามประเพณี

	ก่อนเริ่มงาน	ระหว่างงาน	เสร็จงาน
สถานที่	<p>๑.ทำความสะอาดห้องครัว อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และจุดที่มีการสัมผัสร่วมกัน เช่น กลอนหรือลูกบิด ประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตซ์ไฟ ปุ่มกดลิฟท์ ฯลฯ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน หรือ Alcohol ๗๐% หรือ Dettol</p> <p>๒.จัดให้มีระบบการระบายอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม และทำความสะอาดระบบระบายอากาศอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๓.จัดให้มีหน้ากากอนามัยและแอลกอฮอล์เจล วางไว้บริเวณทางเข้าและพื้นที่ส่วนกลาง</p> <p>๔.ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง ฯลฯ</p> <p>๕.ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค</p> <p>๖.จัดเตรียมโต๊ะ สำหรับลงทะเบียนผู้มาร่วมงาน</p> <p>๗. จัดเตรียมช่องทางเข้าออกบริเวณงานทางเดียว</p>	<p>๑.จัดที่นั่งให้แขกโต๊ะละ ๔-๕ คน และเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย ๑ เมตร</p> <p>๒.จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ</p>	<p>๑.ทำความสะอาดห้องครัว อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และจุดที่มีการสัมผัสร่วมกัน เช่น กลอนหรือลูกบิดประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตซ์ไฟ ปุ่มกดลิฟท์ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน หรือ Alcohol ๗๐% หรือ Dettol</p> <p>๒.ทำความสะอาดห้องจัดเลี้ยง โต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน หรือ Alcohol ๗๐%</p>

(Handwritten signature)

น.ศิริมาตย์

	ก่อนเริ่มงาน	ระหว่างงาน	เสร็จงาน
ผู้ปฏิบัติงาน/ เจ้าหน้าที่	๑. มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่มี อาการไอ มีน้ำมูก เจ็บคอ หรือหายใจ เหนื่อย หากมีอาการให้ไปพบแพทย์ ๒. มีความรู้ในการสังเกตอาการของผู้ที่ มีเหตุสงสัยว่าจะติดเชื้อโควิด ๓. มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องการล้างมือ การสวมหน้ากากอนามัย	๑. ระหว่างผู้ปรุงอาหาร มีการ ป้องกันตนเอง โดยการสวม หน้ากากอนามัย สวมหมวก คลุมผม ผ่ากันเปื้อน และไม่ สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในโดยตรง ๒. ผู้ปฏิบัติงาน/เจ้าหน้าที่ มีความรู้ในการวัดไข้ สอบถาม อาการไอ จาม น้ำมูก หายใจ เหนื่อย	๑. ในการเก็บขยะมูลฝอยให้ ผู้ปฏิบัติงาน/เจ้าหน้าที่ ใช้หน้ากากอนามัยสวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบคีบขยะ มูลฝอยและใส่ถุงขยะปิดปากถุง ให้มิดชิด นำไปรวบรวม ณ ที่ พักขยะ อาบน้ำชำระร่างกาย ทันทีหลังเสร็จงาน ๒. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น ไข้ ไอ เจ็บคอ หายใจเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และแจ้ง หัวหน้างานและไปพบแพทย์ ทันที
ผู้มาร่วมงาน	๑. ดูแลสุขภาพตนเอง หากมีอาการไข้ ไอ เจ็บคอ หายใจเหนื่อย ไม่ควรไป ร่วมงาน ๒. หากมีประวัติเคยเดินทางไปในพื้นที่ เสี่ยงหรือพื้นที่ระบาดต่อเนื่อง ควรงด มาร่วมงานและกักตัวเองอยู่ที่บ้าน	๑. ลงทะเบียนชื่อ สกุล ที่อยู่และ หมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อ ๒. ได้รับการตรวจวัดอุณหภูมิ ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ ๓. สวมใส่หน้ากากผ้า ๔. ใช้ช้อนกลางในการรับประทานอาหาร ๕. ไม่ควรใช้เวลาอยู่ร่วมงานนาน เกินความจำเป็น	๑. ล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ หาก เป็นไปได้ควรอาบน้ำทันทีหลัง กลับจากร่วมงาน ๒. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น ไข้ ไอ เจ็บคอ หายใจเหนื่อยหอบ ควรสังเกตอาการ หากไม่ดีขึ้น ควรไปพบแพทย์ทันที

การจัดงานอุปสมบท งานแต่ง และงานศพ ให้ดำเนินการดังนี้

งานอุปสมบท

๑. งดการแสดงดนตรีสด มีโทรศัพท ที่มีการแสดงเด่นรำ ทุกชนิด
๒. งดการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน หรือ ถ้ายกเลิกการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนไม่ได้ ให้จัดที่นั่งโต๊ะละ ๔ คน
๓. งดการดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด
๔. ให้แขกที่มาร่วมงานสวมใส่หน้ากากอนามัย และให้เจ้าภาพจัดเตรียมเจลล้างมือไว้ให้แขกที่มาร่วมงาน
๕. ให้แขกที่มาร่วมงานทุกคนลงทะเบียน ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรที่ติดต่อได้ทุกคน
๖. งดการแห่ناقจากบ้านไปวัด
๗. การแห่ناق รอบโบสถ์ ให้ตั้งแถวตอนลึก สองคนระยะห่างกัน ๑ เมตร

๘. ขอความร่วมมือ...

น. ๒๕๖๓

๘. ขอความร่วมมืองดไปรยหรือหยุดทำงาน
๙. พิธีอุปสมบทในโบสถ์ ให้เฉพาะพ่อแม่ และญาติสนิทเข้าร่วมพิธีเท่านั้น
๑๐. ให้เจ้าภาพประสานงานกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตรวจวัดไข้ให้กับผู้มาร่วมงานก่อนเข้างาน

งานมงคลสมรส

๑. งดการแสดงดนตรีสด มโหรีสพ ที่มีการแสดงเต้นรำ ทุกชนิด
๒. งดการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน หรือ ถ้ายกเลิกการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนไม่ได้ ให้จัดที่นั่งให้แขกโต๊ะละ ๔ คน
๓. งดการดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด
๔. ให้แขกที่มาร่วมงานสวมใส่หน้ากากอนามัย และให้เจ้าภาพจัดเตรียมเจลล้างมือไว้ให้แขกที่มาร่วมงาน
๕. ให้แขกที่มาร่วมงานทุกคนลงทะเบียน ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรที่ติดต่อได้ทุกคน
๖. ให้เจ้าภาพประสานงานกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตรวจวัดไข้ให้กับผู้มาร่วมงานก่อนเข้างาน

งานศพ

๑. ให้เจ้าภาพจัดเก้าอี้สำหรับแขกที่มาร่วมฟังพระสวด ห่างกัน ๑ เมตร
๒. การขึ้นวางดอกไม้จันทน์ให้จัดแถวขึ้นระยะห่างกัน ๑ เมตร
๓. งดการดื่มแอลกอฮอล์
๔. ให้แขกที่มาร่วมงานสวมใส่หน้ากากอนามัย และให้เจ้าภาพจัดเตรียมเจลล้างมือไว้ให้แขกที่มาร่วมงาน
๕. ให้แขกที่มาร่วมงานทุกคนลงทะเบียน ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรที่ติดต่อได้ทุกคน
๖. ให้เจ้าภาพประสานงานกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตรวจวัดไข้ให้กับผู้มาร่วมงานก่อนเข้างาน

หมายเหตุ : เมื่อได้ดำเนินการจัดกิจกรรมที่มีความจำเป็นสำคัญที่ต้องจัดตามประเพณีเรียบร้อยแล้ว ให้ผู้จัดงานรายงานข้อมูลของผู้ที่มาร่วมงานต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อระดับอำเภอ

๒๖ สิงหาคม

(นายบุญเติม เรณูมาศ)
รองผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา

๒๖ สิงหาคม