

คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดพังงา

คู่มือเตรียมความพร้อมการเปิดกิจการ/สถานประกอบการ
ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

แบบท้ายประกาศจังหวัดพังงา ฉบับที่ 12 ลงวันที่ 30 เมษายน 2563

หลักการของคู่มือเตรียมความพร้อมการเปิดกิจการ/สถานประกอบการ ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1. ประเมินระดับความเสี่ยงของบริการและธุรกิจ
2. เกณฑ์ระดับความเสี่ยง
3. วิเคราะห์ระดับความเสี่ยงของกิจการ/สถานประกอบการ
4. สรุป กิจการ/สถานประกอบการ ตามระดับความเสี่ยง
5. คู่มือเตรียมความพร้อมการเปิดกิจการ/สถานประกอบการ ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
6. มาตรการและคำแนะนำพื้นฐานในสถานที่ที่ยังเปิดให้บริการ
7. ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
8. กรอบระยะเวลาในการเตรียมความพร้อม และเปิดกิจการ/สถานประกอบการ
9. คณะกรรมการตรวจประเมินก่อนเปิดกิจการและดำเนินกิจการ
10. บทลงโทษผู้ฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ

การจัดระดับความเสี่ยงกิจการต่อการระบาดโรคโควิด-19

1. การประเมินระดับความเสี่ยงของบริการและธุรกิจ (คะแนนรวม 12 คะแนน)

องค์ประกอบความเสี่ยง	เสี่ยงสูง (3 คะแนน)	เสี่ยงปานกลาง (2 คะแนน)	เสี่ยงต่ำ (1 คะแนน)
1 ความหนาแน่นของผู้คนที่มาร่วม ณ เวลาหนึ่ง	เบียดเสียด	ห่างกันน้อยกว่าหนึ่งเมตรแต่ไม่เบียดเสียด	ห่างกันได้อย่างน้อยหนึ่งเมตร
2 ระยะเวลาที่ใช้	มากกว่าหนึ่งชั่วโมง	ครึ่งถึงหนึ่งชั่วโมง	น้อยกว่าครึ่งชั่วโมง
3 กิจกรรมที่ผู้คนทำ	มีการส่งเสียง ร้อง ตะโกนเชียร์ เกือบตลอดเวลา	พูดคุย เป็นบางช่วง	พูดคุยเป็นส่วนน้อย
4 การระบายอากาศ	สถานที่ปิด คับแคบ การระบายอากาศไม่เพียงพอ	สถานที่ติดแอร์ แต่การระบายอากาศอาจไม่เพียงพอ	สถานที่เปิด ไม่ติดแอร์ อากาศระบาย

(ที่มา : ข้อเสนอ "การเปิดเมืองอย่างปลอดภัย" โดยนักวิชาการ : น.พ. คำนวน อึ้งชูศักดิ์, น.พ.ศุภมิตร ชุณหะวัณ, น.พ. ยง ภู่วรรณ, น.พ.ธีระวัฒน์ เหมะจุฑา, น.พ.ทวี โชติพิทยสุนนท์, น.พ.ครรชิต ลิ้มปกาญจนารัตน์, น.พ.ธนรักษ์ ผลิพัฒน์ อดีตผู้บริหารกระทรวงสาธารณสุข : น.พ.หม่อมหลวงสมชาย จักรพันธ์, น.พ. ไพจิตร วราชาติ, น.พ.โสภณเมฆธน, น.พ.เจษฎา โชคดำรงสุข, น.พ.ธวัช สุนทรราชารย์, น.พ.มานิต ธีระตันติกานนท์, น.พ.ประพนธ์ ตั้งศรีเกียรติกุล)

2. เกณฑ์ระดับความเสี่ยง 3 ระดับ คือความเสี่ยงต่ำ เสี่ยงปานกลาง และเสี่ยงน้อย

เสี่ยงต่ำ (1-4 คะแนน)	เสี่ยงปานกลาง (5-8 คะแนน)	เสี่ยงสูง (9-12 คะแนน)
-----------------------	---------------------------	------------------------

3. การวิเคราะห์ระดับความเสี่ยงของกิจการ/สถานประกอบการ



ลำดับ ที่	กิจการ/สถานประกอบการ	องค์ประกอบความเสี่ยง				คะแนนรวม	ระดับ ความเสี่ยง	การลดระดับความเสี่ยง
		ความหนาแน่น ของผู้คน	ระยะเวลาที่ใช้	กิจกรรมที่ทำ	การระบาย อากาศ			
1	คลินิก/รพ. สัตว์	1	1	1	1	4		เปิด
2	เรือ ต.813	1	1	1	1	4		เปิด
3	สวนสาธารณะ	1	2	2	1	6		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
4	สนามกอล์ฟ	1	3	1	1	6		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
5	สระว่ายน้ำ	2	3	1	1	7		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
6	สนามกีฬา	1	3	2	1	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
7	โรงแรม/ รีสอร์ท	1	3	2	2	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
8	ร้านอาหาร	2	2	2	2	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
9	ร้านสะดวกซื้อ	2	1	2	3	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ


ลำดับ ที่	กิจการ/สถานประกอบการ	องค์ประกอบความเสี่ยง				คะแนนรวม	ระดับ ความเสี่ยง	การลดระดับความเสี่ยง
		ความหนาแน่น ของผู้คน	ระยะเวลาที่ใช้	กิจกรรมที่ทำ	การระบาย อากาศ			
10	ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มี ลักษณะเป็นการส่งเสริมการ ท่องเที่ยว	2	3	2	1	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
11	ร้านตัดผม, ร้านเสริมสวย	1	3	1	3	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
12	การจัดแสดงสินค้า	3	2	2	1	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
13	ศูนย์ศึกษาวิจัยศิลปกรรม วัฒนธรรมและประเพณีแห่งอัน ดามัน จังหวัดพังงา	2	2	2	2	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
14	สถานที่จัดนิทรรศการ	2	2	2	2	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
15	ฟิตเนส	1	3	1	3	8		มีมาตรการและข้อปฏิบัติ
16	โรงแรมเนียม	2	3	3	1	9		ปิดดำเนินการ/รอมมาตรการ
17	ร้านเกมส์, ร้านอินเทอร์เน็ต	2	3	1	3	9		ปิดดำเนินการ/รอมมาตรการ

ลำดับ ที่	กิจการ/สถานประกอบการ	องค์ประกอบความเสี่ยง				คะแนนรวม	ระดับ ความเสี่ยง	การลดระดับความเสี่ยง
		ความหนาแน่น ของผู้คน	ระยะเวลาที่ใช้	กิจกรรมที่ทำ	การระบาย อากาศ			
18	สวนสนุก, สวนน้ำ, สวนสัตว์	3	3	3	1	10		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
19	กิจการ อาบ อบ นวด, นวด แผนโบราณ, นวดสปา, อาบน้ำ, อบไอน้ำ, อบสมุนไพร	3	3	1	3	10		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
20	โรงภาพยนตร์, โรงมหรสพ, โรง ละคร	3	3	1	3	10		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
21	การจัดแสดงคอนเสิร์ต	3	3	3	1	10		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
22	วัด, การจัดกิจกรรมในศาสน สถาน	3	3	1	3	10		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
23	สถานศึกษา/รร./สถาบันกวด วิชา	3	3	3	2	11		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
24	ผับ บาร์	3	3	3	3	12		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
25	ร้านอาหารไอเกะ	3	3	3	3	12		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ

ลำดับ ที่	กิจการ/สถานประกอบการ	องค์ประกอบความเสี่ยง				คะแนนรวม	ระดับ ความเสี่ยง	การลดระดับความเสี่ยง
		ความหนาแน่น ของผู้คน	ระยะเวลาที่ใช้	กิจกรรมที่ทำ	การระบาย อากาศ			
26	สนามมวย, ค่ายมวย, สนามแข่ง นก	3	3	3	3	12		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ
27	สถานที่เล่นการพนัน เช่น โต๊ะ สนุกเกอร์โต๊ะบิลเลียด การเล่น สล็อต	3	3	3	3	12		ปิดดำเนินการ/รอมাত্রการ

4. สรุป กิจกรรม/สถานประกอบการ ตามระดับความเสี่ยง

ระดับความเสี่ยง	กิจกรรม/สถานประกอบการ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. คลินิก/รพ.สัตว์ 2. เรือ ต.813
	<ol style="list-style-type: none"> 1. สวนสาธารณะ 2. สนามกีฬา 3. สนามกอล์ฟ 4. ฟิตเนส 5. สระว่ายน้ำ 6. สถานที่จัดนิทรรศการ 7. ศูนย์ศึกษาวิจัยศิลปกรรมวัฒนธรรมและประเพณีแห่งอันดามัน จังหวัดพังงา 8. ศูนย์แสดงสินค้า 9. โรงแรม, รีสอร์ท 10. ร้านอาหาร 11. ร้านสะดวกซื้อ 12. ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว 13. ร้านตัดผม, ร้านเสริมสวย

ระดับความเสี่ยง	กิจการ/สถานประกอบการ
 <p>เสี่ยงสูง</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. โรงแรมเนเชียม 2. สวนสนุก สวนน้ำ, สวนสัตว์ 3. วัด, มัสยิด โบสถ์ 4. สถานศึกษา/รร./สถาบันกวดวิชา 5. ผับ บาร์ 6. กิจการ อาบ อบ นวด, นวดแผนโบราณ, นวดสปา อบน้ำ, อบไอน้ำ, อบสมุนไพร 7. โรงภาพยนตร์, โรงมหรสพ, โรงละคร 8. คาราโอเกะ 9. สนามมวย, ค่ายมวย, สนามแข่งนก 10. ร้านเกมส์, ร้านอินเทอร์เน็ต 11. สถานที่เล่นการพนัน เช่น โต๊ะสนุกเกอร์, โต๊ะบิลเลียด, การ เล่นสล็อต 12. การจัดแสดงคอนเสิร์ต

5. คู่มือเตรียมความพร้อมการเปิดกิจการ/สถานประกอบการ ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

5.1 คำแนะนำสำหรับสวนสาธารณะ สนามกีฬา สนามกอล์ฟ ฟิตเนส สระว่ายน้ำ

คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับกิจการ/สถานประกอบการ

อาคารสาธารณะและสถานประกอบการ เป็นสถานที่ซึ่งมีคนจำนวนมากอยู่รวมกันหรือมีการใช้ประโยชน์ร่วมกัน สถานที่เหล่านี้ควรมีการดูแลเพื่อป้องกันและลดการแพร่กระจายของเชื้อโรคในบริเวณต่างๆ ได้แก่ อาคาร อุปกรณ์ สิ่งของ เครื่องใช้ที่มีการใช้ร่วมกันในจุดต่างๆ ของผู้รับบริการ ผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยในอาคาร ดังนี้

1. จัดให้มีจุดคัดกรองผู้รับบริการ ผู้ปฏิบัติงาน โดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส ไม่มีอาการทางระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก และไม่มีประวัติการเดินทางไปยังหรือมาจากพื้นที่เสี่ยงภายใน 14 วัน พร้อมทั้งจัดให้มีการลงทะเบียนผู้เข้าใช้สถานที่ (ชื่อสกุล เบอร์โทรศัพท์ ที่อยู่ ช่วงระยะเวลาการเข้าใช้บริการ) เพื่อให้มีการติดตามตัวได้

2. ดูแลสุขลักษณะอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของ เครื่องใช้ให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคด้วยการ

1) ทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีการใช้ร่วมกัน โดยเฉพาะบริเวณกลอนหรือลูกบิดประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตซ์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ ทั้งนี้ ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือสารฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ 70% น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน เป็นต้น

2) จัดให้มีระบบการระบายอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม และทำความสะอาดระบบระบายอากาศอย่างสม่ำเสมอ

3. จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

1) จัดให้มีหน้ากากอนามัย และจุดบริการแอลกอฮอล์เจลสำหรับทำความสะอาดมือไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ห้องอาหาร ห้องออกกำลังกาย ห้องน้ำ ประตูทางเข้าออก หรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น

2) ดูแลบริเวณอ่างล้างมือและห้องน้ำให้สะอาด และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

4. การให้ความรู้ คำแนะนำ และสื่อสารประชาสัมพันธ์

1) เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือผู้ประกอบการให้ปิดประกาศข้อปฏิบัติ ให้คำแนะนำ หรือจัดหาสื่อประชาสัมพันธ์การป้องกันและการลดความเสี่ยงจากการแพร่กระจายเชื้อ COVID-19 ให้กับผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อ COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัว การล้างมือที่ถูกต้อง การใช้หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เป็นต้น

5. การป้องกันการติดเชื้อสำหรับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่อาศัยในสถานที่นั้น

- 1) ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการได้รับเชื้อโรค เช่น พนักงานต้อนรับ/ประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ ต้องมีการป้องกันตนเองโดยการใช้หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ทำความสะอาดมือบ่อยๆ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น
- 2) ผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่อาศัย หากเคยไปในประเทศเสี่ยงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ต้องปฏิบัติตามมาตรการเฝ้าระวังอย่างเคร่งครัด
- 3) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาด ให้ความสำคัญในการป้องกันตนเองจากการรับเชื้อและเป็นแหล่งแพร่กระจายของเชื้อโรค รวมทั้งป้องกันตนเองจากสารเคมีที่ใช้ระหว่างปฏิบัติงาน จึงควรสวมชุดอุปกรณ์ ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลขณะปฏิบัติงาน เช่น ใช้หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น หลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานในแต่ละครั้ง ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำ และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที
- 4) ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะมูลฝอย ให้ใช้หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบคีบขยะ เก็บขยะมูลฝอย และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที
- 5) กรณีผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน แจ้งหัวหน้างาน และพบแพทย์ทันที

กรณีที่เป็นสถานที่ออกกำลังกายหรือฟิตเนส ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล โดยเฉพาะจุดเสี่ยงหลัก ได้แก่ อุปกรณ์และเครื่องออกกำลังกาย เก้าอี้ พื้น สุขอนามัยของผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการ

- 1) ผู้ให้บริการ มีการป้องกันตนเองและป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค เช่น สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าขณะปฏิบัติงาน ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หรือทุกครั้งสัมผัสอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก รักษาระยะห่างระหว่างผู้ให้บริการกับผู้มาใช้บริการอย่างน้อย 1 เมตร
- 2) จำกัดจำนวนคนเข้าใช้บริการ ไม่ให้เกิดความแออัด ไม่รับลูกค้าแบบ Walk-in มีระบบนัดการเข้าใช้บริการเป็นช่วงเวลาหรือเป็นรอบ เช่น เปิดให้ผู้ใช้บริการเข้าสถานที่ออกกำลังกายหรือฟิตเนส เป็นรอบเวลาและจำกัดเวลาเข้าใช้บริการ ครั้งละ 1 ชั่วโมง ต่อคน
- 3) ทำความสะอาดจุดเสี่ยง เช่น อุปกรณ์และเครื่องออกกำลังกาย โตะเก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อโรคทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการในทุกรอบการเปิดให้บริการ

- 4) พื้นที่จัดวางอุปกรณ์ออกกำลังกายและช่องทางเดินร่วมระหว่างอุปกรณ์ห่างกันอย่างน้อย 1- 2 เมตร
- 5) ไม่ใช่เครื่องปรับอากาศ มีการถ่ายเทอากาศที่เพียงพอ และไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์
- 6) ใช้ผ้าขนหนู ผ้าคลุมตัว ผ้าพันคอเฉพาะบุคคล

กรณีสนามกอล์ฟ ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล โดยเฉพาะจุดเสี่ยงหลัก ได้แก่ อุปกรณ์ เก้าอี้ พื้น รถ สุขอนามัยของผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการ

- 1) ผู้ให้บริการ ห้ามแคดดี้จับอุปกรณ์กอล์ฟ หรือถ้าจำเป็นให้จับบริเวณหัวไม้กอล์ฟ ส่งให้นักกอล์ฟเท่านั้น ห้ามจับกริปไม้กอล์ฟ เจ้าหน้าที่ และ แคดดี้ ทุกคน ใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดระยะเวลาให้บริการ หลังจากออกรอบเสร็จเรียบร้อย แคดดี้ต้องเดินทางกลับบ้านทันที
- 2) ผู้รับบริการ นักกอล์ฟต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และมีการวัดอุณหภูมิร่างกายต้องไม่เกิน 37.5 องศา บริเวณก่อนเข้า Club House พร้อมมีแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือให้บริการ รวมถึงต้องกรอกเอกสารข้อมูลทางสนามกอล์ฟได้จัดทำขึ้น นักกอล์ฟต้องโทรจองการออกรอบล่วงหน้าเท่านั้น จำนวนผู้เล่น 1 กลุ่ม จะต้องไม่เกิน 5 คนนักกอล์ฟเว้นช่วงระยะเวลา Tee time 15 นาที ห้ามนำเข้าหรือตีมีเครื่องมือแอลกอฮอล์ภายในสนามกอล์ฟ นักกอล์ฟขับรถกอล์ฟหรือหยิบจับอุปกรณ์กอล์ฟด้วยตนเอง เมื่อ นักกอล์ฟใช้บริการเสร็จควรกลับบ้านทันที หรือเพียงแค่อ้างมือ ล้างหน้าเท่านั้น ในกรณีที่ไม่ว่าจำเป็นต้องอาบน้ำ
- 3) ทำความสะอาดจุดเสี่ยง เช่น อุปกรณ์ เก้าอี้ พื้น รถกอล์ฟ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ
- 4) ทำความสะอาดพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อที่ลูกซุ่มทุกเช้าก่อนจำหน่าย
- 5) ในสนามซุ่มกอล์ฟให้เว้นระยะห่างของช่องให้บริการซุ่มกอล์ฟ อย่างน้อย 2 เมตร หรือ เปิดบริการช่องซุ่มแบบเสาวันเสา
- 6) มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะชำระ และหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม

กรณีสนามกีฬาและสวนสาธารณะ ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

- 1) ผู้มาใช้บริการ ต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ และห้ามเล่นอุปกรณ์ทุกชนิด
- 2) ห้ามการเล่นกีฬา หรือกิจกรรมที่มีการสัมผัสตัว หรือกิจกรรมที่ไม่สามารถเว้นระยะห่างระหว่างกันได้เกิน 1 เมตร หรือจัดกลุ่มสังสรรค์
- 3) งดใช้เครื่องเล่นต่างๆ ในบริเวณสนามเด็กเล่น

กรณีสระว่ายน้ำ ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

- 1) ควบคุมดูแลและปฏิบัติตามคำแนะนำของระบบฆ่าเชื้อด้วยเครื่องผลิตคลอรีนอัตโนมัติจากเกลือ (Salt chlorination) อย่างเคร่งครัด เพื่อให้ระบบมีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อโรคตลอดเวลาการให้บริการ
- 2) ควบคุมให้น้ำในสระมีคลอรีนอิสระคงเหลือ (Free Residual Chlorine) ในระดับ 1-3 ส่วนในล้านส่วน (ppm) ตลอดเวลาให้บริการ
- 3) ผู้มาใช้บริการ ต้องเป็นสมาชิกเดิมของสระว่ายน้ำเท่านั้น
- 4) ผู้รับบริการ ต้องอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาดก่อนลงสระว่ายน้ำ และหลังขึ้นจากสระว่ายน้ำ
- 5) จำกัดผู้มารับบริการหรือมาใช้บริการที่ โดยมีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

5.2 คำแนะนำสำหรับสถานที่จัดนิทรรศการ ศูนย์ศึกษาวิจัยศิลปกรรมวัฒนธรรมและประเพณี

แห่งอันดามันจังหวัดพังงา และศูนย์แสดงสินค้า

เจ้าของกิจการ

1. จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส จุดล้างมือหรือเจลแอลกอฮอล์ทั่วบริเวณงาน
2. ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า
3. ให้มีการลงทะเบียนออนไลน์ผู้ที่เข้าร่วมงาน หรือในสมุดบันทึก
4. กำหนดระยะห่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร
5. จำกัดจำนวนคนเข้าไม่เกิน 1 คนต่อตารางเมตร หรือจำกัดระยะเวลาจอดรถ
6. ลดการส่งเสียงดัง ตะโกน เชียร์ หรือการจัดโปรโมชั่น นาฬิกาทอง เป็นต้น
7. จำกัดเวลาในการเข้าร่วมงานไม่เกิน 1 ชั่วโมง
8. กรณีมีร้านอาหาร ให้ปฏิบัติตามมาตรฐานเพื่อลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อ (ตามมาตรฐานที่กำหนดแนบท้าย)
9. ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ บริเวณโถ ส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำอ่างล้างมือ เป็นต้น และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกดวางอยู่ในห้องน้ำ
10. ไม่ใช้เครื่องปรับอากาศ ให้เปิดประตูหน้าต่างและจัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ผู้รับบริการ

1. วัดอุณหภูมิกาย และคัดกรองอาการเบื้องต้น
2. ผู้รับบริการต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า

3. ล้างมือด้วยสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อย ๆ

5.3 คำแนะนำสำหรับโรงแรม รีสอร์ท

1. สำหรับเจ้าหน้าที่ในการคัดกรองผู้เข้าพัก

สำหรับผู้เข้าพักที่มีภูมิลำเนาในพื้นที่จังหวัดพังงา ให้สอบถามประวัติการเดินทางและสังเกตอาการทางสุขภาพของแขกที่มาเข้าพัก หากในช่วง 14 วันที่ผ่านมา มีประวัติเดินทางไปในพื้นที่เสี่ยง และมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้แจ้งหน่วยงานสาธารณสุขทันที และให้ผู้ป่วยสวมหน้ากากอนามัย และประสานเพื่อส่งตัวผู้ป่วยไป โรงพยาบาลที่อยู่ใกล้ที่สุดเพื่อเข้าสู่ระบบการดูแลรักษาตามความเหมาะสมต่อไป ส่วนผู้เข้าพักที่มาจากต่างพื้นที่หรือเดินทางมาจากต่างประเทศต้องมีใบรับรองผลการตรวจหาเชื้อโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ไม่เกิน 3 วัน

การป้องกันโรค

จัดเตรียมหน้ากากอนามัย และติดตั้งเครื่องจ่ายแอลกอฮอล์เจลล้างมือไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ล็อบบี้ ห้องอาหาร ห้องออกกำลังกาย ประตูทางเข้าออก หรือหน้าลิฟท์ เป็นต้น เพื่อให้บริการแก่แขก รวมถึงพนักงานของโรงแรม ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อระหว่างบุคคลได้

1) ด้านอาคาร สถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์ สิ่งของและเครื่องใช้

1.1 พื้นที่ให้บริการ มีห้องนอน ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องรับประทานอาหาร ที่แยกเป็นสัดส่วน และคำนึงถึงการระบายอากาศภายในอาคารอย่างเพียงพอและเหมาะสม

1.2 ห้องพัก ควรจัดให้พักแบบห้องเดี่ยว หรือกรณีเป็นห้องรวม ต้องมีพื้นที่ที่สามารถจัดให้มีระยะห่างของเตียงนอนและที่วางของใช้ส่วนตัวของแต่ละบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

1.3 จัดให้มีระบบทำความสะอาดห้องพัก เตียงนอน โต๊ะ เก้าอี้ในห้องพักสม่ำเสมอ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ และจัดหาอุปกรณ์ป้องกันตนเองให้กับพนักงานทำความสะอาดอย่างเพียงพอ และให้ความรู้พนักงานในการป้องกันตนเองและการทำความสะอาดที่ถูกต้อง

1.4 ให้มีจุดคัดกรองเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้มาติดต่อในอาคาร อาจพิจารณาให้มีเครื่องตรวจวัดอุณหภูมิกายแบบใช้จอหน้าผากหรือจอหู จัดไว้ที่เคาน์เตอร์เจ้าหน้าที่ของโรงแรมหรือสถานที่พักอาศัย เพื่อตรวจวัด อุณหภูมิผู้ที่เข้ามาในอาคาร

1.5 กรณีที่โรงแรมให้บริการฟิตเนส สนามเด็กเล็ก สระว่ายน้ำ สปา หรืออื่นๆ ให้จัดทำทะเบียนผู้ใช้บริการ

1.6 ยานพาหนะที่ให้บริการรับส่งผู้เข้าพักให้ทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้บริการ

2) ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ควรมีสถานที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ (หากเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อน หรืออุ่นให้ร้อนก่อนรับประทาน) ทั้งนี้ ควรจัดให้มีการรับประทานอาหารแบบแยกเฉพาะ เช่น อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค อาหารบรรจุกล่อง หลีกเลียงการจัดอาหารเสิร์ฟที่ต้องใช้มือสัมผัส อาหารที่บูดเสียง่าย อาหารที่ไม่ผ่านความร้อน และเน้นการใช้

ภาชนะและอุปกรณ์สัมผัสอาหารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง

2.1 ด้านน้ำดื่ม-น้ำใช้

สามารถจัดบริการน้ำดื่มให้ผู้รับบริการได้อย่างเพียงพอ แนะนำให้จัดหาน้ำดื่มบรรจุขวดหรือน้ำดื่มในภาชนะปิดสนิท หรือจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับต้มน้ำ-น้ำใช้ กรณีเป็นน้ำประปาควรมีคลอรีนอิสระคงเหลือไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิกรัมต่อลิตร โดยตรวจวัดปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลืออย่างน้อยอาทิตย์ละ 1 ครั้ง

2.2 ด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการซักฟอก

กรณีเป็นโรงแรม ควรมีโรงซักฟอก ที่สามารถทำความสะอาดผ้าและทำลายเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ใช้สารฆ่าเชื้อที่เหมาะสม หรือซักที่อุณหภูมิ น้ำ ไม่ต่ำกว่า 71 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที ได้ หรือ กรณี ให้หน่วยงานภายนอกมารับไปดำเนินการ ต้องเป็นหน่วยงานที่สามารถดำเนินงานได้ตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว

2.3 ด้านการจัดการส้วมและสิ่งปฏิกูล

มีห้องส้วมที่ถูกหลักสุขาภิบาลและปลอดภัย และมีระบบเก็บกักสิ่งปฏิกูลที่ถูกหลักสุขาภิบาล ระบบท่อและระบบเก็บกักอุจจาระหรือป่องกระ (Septic tank) อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ไม่แตก ไม่รั่วซึม และจัดให้มีการดูแลความสะอาดห้องส้วม ห้องอาบน้ำ โดยวิธีการทำความสะอาดพื้นห้องส้วมให้ฆ่าเชื้อโดยราด น้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้อย่างน้อย 10 นาที เช็ดเน้นบริเวณที่รองนั่งโถส้วม ฝาปิดโถส้วม ที่กดชักโครก ราวจับ ลูกบิดหรือกลอนประตู ที่แขวนกระดาษชำระ อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ ที่วางสบู่ ผงซักฟอก ประตู ด้วยผ้าชุบน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ หรือแอลกอฮอล์ 70 % หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5 %

2.4 ด้านการจัดการน้ำเสีย

มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถใช้งานได้ดี รองรับปริมาณน้ำเสีย 800 ลิตร/เตียง/วัน มีระบบท่อที่รวบรวมน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ อย่างครอบคลุม จัดให้มีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย อย่างต่อเนื่อง

2.5 ด้านการจัดการขยะมูลฝอย และการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

การจัดการขยะมูลฝอย โรงแรมหรือสถานที่พัก สามารถจัดให้มีที่พักรวมมูลฝอยระหว่างรอนำไปกำจัดได้อย่างเป็นสัดส่วน มีลักษณะมิดชิด สามารถป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคได้ และอยู่ในบริเวณ ที่สะดวกต่อการเก็บขนไปกำจัด พร้อมจัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดอย่างเพียงพอ กรณี เป็นมูลฝอยที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย สารคัดหลั่งของผู้ที่แยกสังเกตอาการ เช่น หน้ากากอนามัย กระดาษทิชชู เป็นต้น ให้พนักงานหรือเจ้าหน้าที่เก็บรวบรวมจากห้องพักในแต่ละวัน นำไปทิ้งในที่พักรวมมูลฝอยที่จัดไว้เฉพาะ เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น นำไปกำจัดตามแนวทางการจัดการมูลฝอยต่อไป

5.4 คำแนะนำสำหรับร้านอาหาร

ร้านอาหาร และเครื่องดื่มที่มีใช้แอลกอฮอล์และมีส่วนผสมแอลกอฮอล์ ถือได้ว่าเป็นการประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามนิยามในมาตราการ 4 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ผู้ประกอบกิจการต้องเข้ารับการตรวจร่างกายแล้วไม่พบอาการ หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการแล้วไม่พบเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และดำเนินการภายใต้หลักเกณฑ์ ดังนี้

1. ให้ดำเนินการยื่นขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากพนักงานท้องถิ่น
2. ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และข้อกำหนด ที่บัญญัติไว้ในข้อกำหนดท้องถิ่น หรือเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด
3. ให้ดำเนินการตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
4. ให้ดำเนินการให้เป็นไปตามสุขลักษณะเพิ่มเติมเพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทั่วยุทธศาสตร์

4.1 มาตรการด้านสถานที่

- 1) จัดให้มีจุดคัดกรองอุณหภูมิผู้ประกอบการ และผู้มาใช้บริการ รวมถึงสังเกตอาการป่วย
- 2) จัดเตรียมพื้นที่สำหรับการบริการที่ผู้เข้ารับบริการรวมพนักงานต้องมีการเว้นระยะห่างระหว่างกัน 1 เมตร โดยให้คำนวณจากพื้นที่ให้บริการหารด้วยจำนวนเข้า ต้องไม่น้อยกว่า 1 ตารางเมตร
- 3) จัดให้มีการลงทะเบียนครอบคลุมรายละเอียด ชื่อ-สกุล หมายเลขติดต่อ และช่วงเวลาของผู้ให้บริการ (เข้า-ออก)
- 4) ทำสัญลักษณ์การเว้นระยะห่างระหว่างกันในบริเวณจุดชำระเงิน หรือบริเวณที่มีการรอคิวอย่างน้อย 1 เมตร
- 5) ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารเช้าโดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร)
- 6) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร
- 7) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
- 8) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
- 9) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม โดยงดใช้เครื่องปรับอากาศและพัดลม
- 10) จัดให้มีบริเวณในการใช้บริการ โดยเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย ๒ เมตร
- 11) จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และไม่ใช้อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น
- 12) จัดให้มีจุดให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง

13) หลังการใช้บริการพนักงานต้องทำความสะอาดบริเวณที่ลูกค้าสัมผัส โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง

14) จัดให้มีถังรวบรวมมูลฝอยแบบปิดพร้อมฆ่าเชื้อ อย่างน้อย 2 ถัง

15) กำหนดเวลาใช้เวลาบริการภายในร้านอาหารไม่เกิน 1 ชั่วโมง

16) ห้ามให้มีการแสดงสด หรือกิจกรรมที่มีการรวมกลุ่มกันภายในร้านอาหาร

4.2 มาตรการ ผู้ประกอบกิจการ/จำหน่ายอาหาร

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

2) ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที

3) สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ และจัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อต้องรับประทานอาหารร่วมกัน

4) ผู้ปรุงประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและโอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

5) ล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม หรือทุก 1 ชั่วโมง

6) จัดให้มีมาตรการสวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการ

4.3 มาตรการผู้บริโภค/ผู้ใช้บริการ

1) ตรวจวัดอุณหภูมิ ณ จุดคัดกรองก่อนเข้าใช้บริการร้านอาหาร

2) เว้นระยะห่างบุคคลอย่างน้อย 2 เมตร ในการนั่งรับประทานอาหาร

3) ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลังใช้บริการร้านอาหาร

4) ให้ผู้ใช้บริการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของจังหวัดพังงาอย่างเคร่งครัด

5.5 คำแนะนำสำหรับ ร้านสะดวกซื้อ

ร้านสะดวกซื้อ เช่น ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และ เครื่องดื่ม ที่จำเป็นต่อชีวิตประจำวัน ส่วนใหญ่เปิดบริการทุกวันและบางแห่งให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ภายในตัวร้านมีการจัดวางสินค้าให้เลือกซื้อหลากหลายชนิด จึงทำให้มีผู้บริโภคเข้าไปใช้บริการเป็นจำนวนมาก บางร้านเป็นห้องแอร์ และตั้งอยู่ในชุมชน จึงมีความเสี่ยงในการแพร่กระจายของไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) ได้ จึงควรปฏิบัติตามคำแนะนำ ดังนี้

1. สถานที่

1) บริเวณพื้นทำความสะอาดด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วย น้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น 1000 ส่วน ในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ให้ผสมในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร

2) บริเวณเคาน์เตอร์ชำระเงิน ควรทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้งหรือทุกรอบที่เปลี่ยนพนักงาน และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพองหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน จนทั่วพื้นที่ที่ต้องการ

3) ภายในร้านสะดวกซื้อที่มีห้องน้ำ ห้องส้วม ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปทุกวัน และเน้นบริเวณที่มีการใช้มาก เช่น ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดชักโครก ราวจับ ลูกบิดหรือกอนประตู ที่แขวนกระดาษชำระ อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ และอาจฆ่าเชื้อให้ทั่วบริเวณด้วยผ้าเช็ดน้ำยาฟอกขาว สำหรับพื้นห้องส้วมให้ราดน้ำยาฟอกขาวทิ้งไว้อย่างน้อย 10 นาที

4) จัดบริการเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่ผู้บริโภคบริเวณทางเข้า – ออกของร้านสะดวกซื้อ

5) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่สะอาด มีสภาพดี มีฝาปิด

6) จัดให้มีจุดคัดกรองพนักงาน และผู้บริโภคที่เข้าไปใช้บริการ หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้ไปพบแพทย์ทันที

7) มีการกำหนดจุดระหว่างพนักงาน และผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหาร ต้องจัดให้มีมาตรการเว้น ระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร

2. สินค้า

1) จัดวางสินค้า ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของสินค้า ไม่ปะปนกันเพื่อความสะดวกรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค

2) สินค้าประเภทอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารบรรจุ กระป๋อง เครื่องปรุงรส ต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ เช่น อย. โดยภาชนะบรรจุต้องมี สภาพดี ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยบุบ และไม่หมดอายุโดยการตรวจสอบวัน เดือน ปี ที่หมดอายุบนฉลากสินค้า

3) เก็บอาหารที่ต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง เป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหารสด และปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ในอุณหภูมิที่เหมาะสม - ช่องแช่แข็ง (-18°C) เก็บเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่ต้องการความเย็นจัด เช่น ไอศกรีม น้ำแข็ง เป็นต้น - ช่องเย็นที่สุด (0 - 5°C) สำหรับอาหารที่ต้องการความเย็นแต่ไม่ต้องแช่แข็ง เช่น อาหารพร้อมปรุง น้ำสลัด อาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น - ช่องเย็นธรรมดา (5 - 7°C) สำหรับอาหารที่ไม่ต้องการความเย็นมาก เช่น นม โยเกิร์ต น้ำผลไม้ น้ำดื่ม น้ำอัดลม เป็นต้น

4) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องบรรจุในภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิด และมีการติดฉลากข้อมูล เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต หลีกเลี่ยงการนำอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของ กะทิ ห้ามนำอาหารที่ปรุงข้ามวันมาจำหน่าย

5) อาหารแห้ง อาหารแปรรูป ต้องสะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ ไม่มีสีที่ผิดไปจากธรรมชาติ จัดเก็บแยกตามประเภทของอาหารแห้ง ไม่ปะปนกัน

6) ผัก และผลไม้สด ต้องสด ผิวไม่เหี่ยว สะอาด มีสีธรรมชาติ ไม่มีคราบดิน หรือสิ่งสกปรก จัดเก็บแยกตามประเภทของผัก ผลไม้ ไม่ปะปนกัน

7) ในกรณีมีการปรุงอาหาร/เครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย

7.1) บริเวณที่มีการปรุงประกอบอาหาร/เครื่องดื่ม ต้องสะอาด และทำความสะอาด ด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน จนทั่วพื้นที่ที่ต้องการ

7.2) ภาชนะบรรจุอาหาร/เครื่องดื่มต้องสะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง

7.3) ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบ จับ หรือตักอาหารแบบบริการตนเอง เช่น ช้อน ส้อม ฯลฯ ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ควรใช้เป็นอุปกรณ์ใช้ครั้งเดียวทิ้ง ให้ผู้บริโภครับบริการตนเองแล้วนำ กลับไปด้วยเมื่อเลือกอาหารเสร็จ หรือสวมถุงมือพลาสติกใช้แล้วทิ้งก่อนหยิบตักอาหาร

7.4) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร/เครื่องดื่มให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด แล้วอาจฆ่าเชื้อโดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศาเป็นเวลา 30 วินาที หรือโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) แช่ทิ้งไว้ 1 นาที แล้วล้างน้ำให้ สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

7.5) ผู้ปรุงประกอบอาหาร/เครื่องดื่ม ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากาก ตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ และหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มี น้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและไปพบแพทย์ทันที

8) ควรทำความสะอาดตะแกรง/รถเข็นใส่สินค้า ด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยด แอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน โดยเฉพาะบริเวณที่จับ และควรเช็ดทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน

3. พนักงาน

- 1) ดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อโรคระหว่างปฏิบัติงาน
- 2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงาน หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน
- 3) ควรรักษาระยะห่างกับผู้อื่น ในระยะ 1 เมตร เพื่อลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อโรค

4. ผู้บริโภค/ผู้ซื้อสินค้า

- 1) ผู้บริโภคควรวางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในร้านสะดวกซื้อ
- 2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยในระหว่างการเลือกซื้อสินค้า
- 3) ควรรักษาระยะห่างกับผู้อื่น ในระยะ 1 เมตร เพื่อลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อโรค
- 4) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่บ่อย ๆ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการเลือกซื้ออาหาร ก่อนรับประทานอาหาร หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน
- 5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนเลือกซื้อ เช่น กลิ่น ความสะอาด สภาพและความเหมาะสมของอาหารและภาชนะบรรจุการปกปิดมิดชิด ไม่เลอะเทอะ ไม่ฉีกขาด เป็นต้น

5.6 คำแนะนำสำหรับถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ให้ผู้ขออนุญาตจัดตั้งตลาดตามมาตรการ 34 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เปิดจำหน่ายได้เฉพาะอาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ผู้ประกอบการในตลาดต้องเข้ารับการตรวจร่างกายแล้วไม่พบอาการ หรือการตรวจทางห้องปฏิบัติการแล้วไม่พบเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1. ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และข้อกำหนด ที่บัญญัติไว้ในข้อกำหนดท้องถิ่น หรือเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด
2. ให้ดำเนินการตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2551
3. ให้ดำเนินการให้เป็นไปตามสุขลักษณะเพิ่มเติมเพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ท้ายนี้

3.1 มาตรการด้านสถานที่

1. จัดให้มีจุดคัดกรองอุณหภูมิผู้ประกอบการ และผู้มาใช้บริการ รวมถึงสังเกตอาการป่วยหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้ไปพบแพทย์ทันที
2. กำหนดจุดระหว่างผู้ขาย และผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหาร ต้องจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 2 เมตร
3. จัดให้มีมาตรการสวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการในตลาดนัด

4. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

4.1) ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สดทุกวันด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอกและฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)

4.2) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

4.3) กรณีจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ในตลาดนัด ให้ทำความสะอาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด

4.4) กำกับ ดูแล ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บมูลฝอย ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบตักมูลฝอย เก็บมูลฝอย และใส่ถุงบรรจุมูลฝอยปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักมูลฝอย แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

5. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้องวิธี และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

6. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยทั่วไปให้เพียงพอกับผู้ที่มาใช้บริการ และผู้ประกอบการ

3.2 มาตรการสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. มีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยสบู่และน้ำ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน

4 กรณีจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ระวังระมัดระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่น หรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

5 กรณีจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อให้ไม่หลุกค้ำสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง

6 กรณีมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที

3.3 มาตรการสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. วางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าและลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาดนัด

2. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังใช้บริการตลาดนัด
3. ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดระยะเวลาที่ใช้บริการในตลาดนัด หากมีอาการเจ็บป่วย ไม่ควรเข้าไปใช้บริการตลาดนัด
4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า
5. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก หรือ หลีกเลี่ยงอาหารที่ปรุงโดยไม่ผ่านความร้อน

5.7 คำแนะนำร้านตัดผม เสริมสวย

ผู้ให้บริการ

1. ต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า และผ่านการคัดกรองการวัดอุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส
2. จัดให้มีการลงทะเบียนผู้รับบริการ
3. จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ ตามจุดต่างๆ เพื่อให้บริการต่อผู้รับบริการและพนักงาน
4. ก่อนและหลังให้บริการ ต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือ เจลแอลกอฮอล์ทุกครั้ง
5. ผู้ให้บริการต้องสวม Face shield และถุงมืออย่างในการให้บริการ
6. ก่อนให้บริการควรสอบถามรายละเอียดในระยะห่างไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร และ ในระหว่างให้บริการไม่สนทนากัน
7. จัดสถานที่ในการรอคอยให้มีระยะห่างไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร หรือให้นด์คิ้วลวงหน้า
8. รักษาความสะอาดบริเวณร้านและอุปกรณ์หลังจากให้บริการทุกครั้ง
9. ผ้าขนหนู ผ้าคลุมตัว ผ้าพันคอ ผ้าเช็ดทำความสะอาดหรือผ้าที่ใช้กับผู้รับบริการ ห้ามใช้ซ้ำ ต้องเปลี่ยนทุกครั้ง

ผู้รับบริการ

1. ผ่านการคัดกรองการวัดอุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส และต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า ในระหว่างรอรับบริการ
2. ผู้รับบริการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ ก่อนเข้าร้านหรือหลังจากการชำระเงิน
3. ผู้รับบริการควรให้รายละเอียดกับผู้ให้บริการก่อนรับบริการระยะห่างไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร และในระหว่างรับบริการ ไม่สนทนากัน

5.8 คำแนะนำการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) งานประเพณี

	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.จัดให้มีหน้ากากอนามัยและเจลแอลกอฮอล์ วางไว้บริเวณทางเข้าและพื้นที่ส่วนกลาง</p> <p>๔.ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง ฯลฯ</p> <p>๕.ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร แก้วน้ำ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค</p> <p>๖.จัดเตรียมโต๊ะ สำหรับลงทะเบียนผู้มาร่วมงาน</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 แก้วน้ำ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน หรือ Alcohol ๗๐%</p>

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

การจัดงานอุปสมบท งานมงคลสมรส และงานศพ ให้ดำเนินการดังนี้

งานอุปสมบท

๑. จัดการแสดงดนตรีสด มหรสพ ที่มีการแสดงเต้นรำทุกชนิด
๒. จัดการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน หรือถ้ายกเลิกการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนไม่ได้ ให้จัดที่นั่งโต๊ะละ ๔ คน
๓. จัดการดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด
๔. ให้แขกที่มาร่วมงานสวมใส่หน้ากากอนามัย และให้เจ้าภาพจัดเตรียมเจลล้างมือสำหรับแขกที่มาร่วมงาน
๕. ให้แขกที่มาร่วมงานทุกคนลงทะเบียน ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ติดต่อได้ทุกคน
๖. จัดการแห่ناقจากบ้านไปวัด
๗. การแห่ناق รอบโบสถ์ ให้ตั้งแถวตอนลึก
๘. ขอความร่วมมืองดโปรยเหรียญหว่านทาน
๙. พิธีอุปสมบทในโบสถ์ ให้เฉพาะพ่อแม่ และญาติสนิทเข้าร่วมพิธีเท่านั้น
๑๐. ให้เจ้าภาพประสานงานกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตรวจวัดไข้ให้แก่ผู้ร่วมงานก่อนเข้างาน

งานมงคลสมรส

๑. จัดการแสดงดนตรีสด มหรสพ ที่มีการแสดงเต้นรำทุกชนิด
๒. จัดการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน หรือถ้ายกเลิกการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนไม่ได้ ให้จัดที่นั่งโต๊ะละ ๔ คน
๓. จัดการดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด
๔. ให้แขกที่มาร่วมงานสวมใส่หน้ากากอนามัย และให้เจ้าภาพจัดเตรียมเจลล้างมือสำหรับแขกที่มาร่วมงาน
๕. ให้แขกที่มาร่วมงานทุกคนลงทะเบียน ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ติดต่อได้ทุกคน
๖. ให้เจ้าภาพประสานงานกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตรวจวัดไข้ให้แก่ผู้ร่วมงานก่อนเข้างาน

งานศพ

๑. ให้เจ้าภาพจัดเก้าอี้สำหรับแขกที่มาร่วมฟังพระสวด ห่างกันอย่างน้อย ๑ เมตร
๒. การขึ้นวางดอกไม้จันทน์ให้จัดแถวขึ้น ระยะห่างกัน ๑ เมตร
๓. จัดการดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด
๔. ให้แขกที่มาร่วมงานสวมใส่หน้ากากอนามัย และให้เจ้าภาพจัดเตรียมเจลล้างมือสำหรับแขกที่มาร่วมงาน
๕. ให้แขกที่มาร่วมงานทุกคนลงทะเบียน ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ติดต่อได้ทุกคน
๖. ให้เจ้าภาพประสานงานกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตรวจวัดไข้ให้แก่ผู้ร่วมงานก่อนเข้างาน

หมายเหตุ : เมื่อได้ดำเนินการจัดกิจกรรมที่มีความจำเป็นสำคัญที่ต้องจัดตามประเพณีเรียบร้อยแล้ว ให้ผู้จัดงานรายงานข้อมูล ของผู้ที่มาร่วมงานต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อระดับอำเภอ

6. มาตรการและคำแนะนำพื้นฐานในสถานที่ที่ยังเปิดให้บริการ

- 1) ให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ผู้ร่วมงาน ลูกจ้าง และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า
- 2) จัดให้มีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ บริเวณพื้นที่ส่วนกลาง และจุดทางเข้าออก
- 3) ให้บุคคลเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร เพื่อป้องกันการสัมผัส หรือแพร่เชื้อโรคทางฝอย ละอองน้ำลาย
- 4) ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดพื้นผิวสัมผัสด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น ที่จับประตู แก้วน้ำ เคาน์เตอร์ โต๊ะให้บริการ ปุ่มกด เป็นต้น และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน
- 5) ให้ควบคุมจำนวนผู้ร่วมกิจกรรมมีให้อัด หรือลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็นไม่เกิน 1 ชั่วโมง
- 6) จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิร่างกายและให้ทำสัญลักษณ์ เช่น ติดสติ๊กเกอร์ หรือตราปัมในผู้ที่ไม่มีไข้
- 7) ควรจัดให้มีการระบายอากาศที่ดี หากมีระบบปรับอากาศควรจัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ และทำความสะอาดสม่ำเสมอ

7.ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติร้านอาหาร ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ชื่อร้านอาหาร.....สถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้ประกอบการ/ผู้ให้บริการ/พนักงานผู้เกี่ยวข้องกับงานบริการร้านอาหารทุกคน		
	- คัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หรือหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและพบแพทย์ทันที		
	- ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมหมวกคลุมผม ผ้ากั้นเปื้อน หน้ากากผ้า ถุงมือ และมีการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาล		
	- ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่เหลวและน้ำ หรือเจลล้างมือแอลกอฮอล์ทุกครั้ง ก่อนหยิบหรือจับอาหาร หลังการใช้ส้อม หรือหลังจากรับธนบัตร/เงิน		
	- ใช้ถุงมือและที่คีบอาหาร ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง		
	- ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาด ให้สวมถุงมือยาง หน้ากากผ้า ผ้ากั้นเปื้อน รองเท้าพื้นยาง หุ้มแข้งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จต้องล้างมือด้วยน้ำสะอาด และสบู่ หรือเจลล้างมือแอลกอฮอล์ทุกครั้ง		
	- หลีกเลี่ยงการเดินทางไปในพื้นที่ที่มีการระบาดของโรค หรือสัมผัสผู้ติดเชื้อหรือกลุ่มเสี่ยง ถ้าเดินทาง ไปหรือสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อหรือกลุ่มเสี่ยง ให้หยุดปฏิบัติงานและแยกกักตัวที่บ้าน 14 วัน และปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอย่างเคร่งครัด		
2.	ตัวอาคาร ส่วนให้บริการลูกค้า เคาน์เตอร์ บริเวณที่นั่งรับรอง โต๊ะ เก้าอี้		
	- จัดให้มีบริเวณนั่งรอในการสั่งซื้ออาหาร และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร		
	- ใช้ระบบการจองโต๊ะอาหาร หรือโทรศัพท์สั่งอาหารล่วงหน้าจะช่วยลดเวลาในการรอคิว		
	- ให้แยกโต๊ะรับประทานอาหารเป็นสัดส่วน มีระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร		

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
	- ควรแยกสำรับอาหาร หรือจัดให้มีช้อนกลาง หรือช้อนกลางประจำตัวส่วนบุคคลทุกครั้ง เมื่อเสิร์ฟอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน		
	- มีการปกปิดอาหารอย่างมิดชิดด้วยฝาปิดภาชนะ หรือมีตู้ปกปิดอาหาร		
	- มีการทำความสะอาดในบริเวณที่มีการใช้งานบ่อย ๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โดยเฉพาะจุดที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู เก้าอี้ เคาท์เตอร์ เป็นต้น		
	- ทำความสะอาดโต๊ะอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการ		
	- จัดให้มีที่ล้างมือและสบู่เหลว หรือมีเจลล้างมือแอลกอฮอล์ สำหรับบริการลูกค้าวางอยู่ในห้องน้ำ และบริเวณประตูทางเข้าร้านอาหารอย่างเพียงพอ		
	- จัดให้มีกระดาษทิชชูสำหรับเช็ดปากหรือมือ หรือปิดปากปิดจมูกเมื่อไอ จาม ไว้บริการอย่างเพียงพอ		
	- มีการล้างจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ภาชนะอุปกรณ์ปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหารให้สะอาด และจัดเก็บโดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
	- มีการคัดแยกมูลฝอยเปียกที่เป็นเศษอาหาร รักษาความสะอาดบริเวณที่พักมูลฝอย		
	- ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำอ่างล้างมือ และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกด วางอยู่ในห้องน้ำ		
	- ไม่ใช่เครื่องปรับอากาศ ให้เปิดประตูหน้าต่างและจัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม		
	- มีป้ายประชาสัมพันธ์แนะนำการปฏิบัติตัว การสังเกตอาการ และการป้องกันโรคเกี่ยวกับโรค COVID-19		
3.	ลูกค้า/ผู้มาติดต่อ		
	- คัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หรือหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และพบแพทย์ทันที		
	- ลูกค้า/ผู้มาติดต่อ ทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่เหลว หรือเจลล้างมือแอลกอฮอล์ ที่บริเวณทางเข้าร้านอาหารทุกครั้งก่อนเข้ามาใช้บริการ		

ข้อแนะนำแนบท้าย

1. ไม่ควรนำช้อน หรือส้อมมาจุ่มในหม้อหุงข้าวเพื่อฆ่าเชื้อโรค เพราะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิหรือความร้อนได้ และหากเป็นหม้อหุงข้าวที่เคลือบเทฟลอน หรือเซรามิก อาจเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารโลหะหนัก

2. การล้างภาชนะให้สะอาดเฉพาะอาหารและล้างด้วยน้ำสะอาดผสมน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง นำไปผึ่งแดดหรืออบด้วยความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรค ห้ามใช้ผ้าเช็ด
3. น้ำยาที่ใช้ในการทำความสะอาดบริเวณที่มีการใช้งานบ่อย อาทิเช่น แอลกอฮอล์ 70 % หรือใช้เดททอล 5 ฝาผสมน้ำ 2 ลิตร เช็ดหรือฉีดพื้น หรือใช้น้ำยาฟอกขาวโดยสำหรับพื้นผิวทั่วไปใช้น้ำยาฟอกขาว (ไฮเตอร์) เจือจาง 1 ส่วนในน้ำ 99 ส่วน (ความเข้มข้น 0.05% หรือเท่ากับ 500 ppm) ส่วนห้องสุขาโล่สวม ใช้น้ำยาฟอกขาว (ไฮเตอร์) เจือจาง 1 ส่วนในน้ำ 9 ส่วน (ความเข้มข้น 0.5%) ราดทิ้งไว้อย่างน้อย 15 นาที
4. ทำความสะอาดห้องน้ำ รวมถึงสุขภัณฑ์ และพื้นผิวในห้องน้ำโดยการราดน้ำยาฟอกขาว (ไฮเตอร์) ทิ้งไว้ อย่างน้อย 15 นาที แล้วล้างทำความสะอาดพื้นอีกครั้งด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างห้องน้ำตามปกติ
5. เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกายอาจเป็นแบบดิจิตอลสำหรับวัดที่ศีรษะ หรือเป็นแบบปรอทวัดที่รักแร้ก็ได้โดยต้องใช้แอลกอฮอล์ 70% ซุปส์าลีเช็ดทุกครั้งก่อนใช้กับผู้รับบริการหรือลูกค้าคนต่อไป

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติ ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ชื่อ**ถนนคนเดิน** ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว.....

สถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้ประกอบการ ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว /ผู้จัดการ ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว /ผู้ขายของ/ผู้จำหน่ายอาหารใน ถนนคนเดิน ตลาดนัดที่มีลักษณะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว		
	- คัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หรือหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและพบแพทย์ทันที		
	- ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่เหลวและน้ำ หรือเจลล้างมือแอลกอฮอล์ทุกครั้ง ก่อนหยิบหรือจับอาหาร หลังการใช้ส้วม หรือหลังจากรับธนบัตร/เงิน		
	- มีการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกคน		
	- ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาด ให้สวมถุงมือยาง หน้ากากผ้า ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จต้องล้างมือด้วยน้ำสะอาด และสบู่ หรือเจลล้างมือแอลกอฮอล์ทุกครั้ง		
2.	ตัวอาคาร ส่วนให้บริการลูกค้า		
	- มีจุดบริการล้างมือและเจลแอลกอฮอล์กระจายทั่วบริเวณตลาด		
	- กำหนดระยะห่างระหว่างแผง หรือผู้ขายของแต่ละคน รวมทั้งระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร		
	- ดูแลสถานที่ให้สะอาด บริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้า ห้องน้ำ ห้องส้วมด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อทุกวัน และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกดวางอยู่ในห้องน้ำ		

	- ตัวอาคารมีระบบระบายอากาศที่ดี มีการไหลของอากาศภายในอาคาร		
	- มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
	- การทำความสะอาดห้องสุขา ต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดสุขภัณฑ์ที่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ ชำระล้างบริเวณลูกบิดประตู/ที่จับปิดเปิด กลอน ก๊อกน้ำ ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งชักโครก		
	- มีป้ายประชาสัมพันธ์แนะนำการปฏิบัติตัว การสังเกตอาการ และการป้องกันโรคเกี่ยวกับโรค COVID-19		
3.	ลูกค้า/ผู้มาติดต่อ		
	- คัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หรือหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และพบแพทย์ทันที		
	- ลูกค้าทุกคนต้องล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ที่บริเวณทางเข้าตลาดทุกครั้ง		

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติ โรงแรม, รีสอร์ท ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ชื่อโรงแรม, รีสอร์ทสถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1 ผู้ประกอบการ/ผู้ให้บริการ/พนักงานที่เกี่ยวข้อง			
	- จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส		
	- จัดให้มีการคัดกรองเบื้องต้นหรือเฝ้าระวังมิให้ผู้มีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เหนื่อยหอบ ก่อนใช้บริการ เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรค		
	- จัดเตรียมหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง ให้กับผู้เข้าพัก		
	- พนักงานสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และสวมถุงมืออย่างขณะปฏิบัติงาน		
	- ทำความสะอาดสิ่งของที่ใช้งานบ่อย ๆ เช่น รีโมท ปุ่มกด สวิตช์ไฟ แก้วน้ำดื่ม โทรศัพท์หัวเตียง ลิฟต์ และมือจับประตู เป็นต้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ		
	- ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำอ่างล้างมือ เป็นต้น และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกดวางอยู่ในห้องน้ำ		
	- โรงแรมมีการระบายอากาศที่ดี และพนักงานมีการทำความสะอาดห้องพักแขก		
2 ผู้รับบริการ/แขกที่มาพัก			
	- สอบถามประวัติการเดินทางในพื้นที่เสี่ยงในช่วง 14 วันที่ผ่านมาและคัดกรองอุณหภูมิกาย และอาการป่วยทุกวัน		
	- หลังเดินทางกลับถึงประเทศไทย ภายใน 14 วันถ้ามีไข้และอาการระบบทางเดินหายใจ ให้สวมหน้ากากอนามัยและรีบไปพบแพทย์		

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
	- ให้ทางโรงแรมแจ้งจำนวนและรายชื่อผู้เข้าพักให้อำเภอรอบ หากผู้เข้าพักคนใดมีอาการเข้าข่าย เฝ้าระวัง จะถูกส่งไปแยกกักยังสถานที่จังหวัดกำหนด		
	- มีการรักษาระยะห่างผู้เข้าพักอย่างน้อย 1-2 เมตร		

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติ สระว่ายน้ำ ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ชื่อ สระว่ายน้ำสถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้ให้บริการ		
	- จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส		
	- จัดให้มีการคัดกรองเบื้องต้นหรือฝ้าระวังมิให้ผู้มีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เหนื่อยหอบ ก่อนใช้บริการสระว่ายน้ำ เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรค		
	- ควบคุมดูแลและปฏิบัติตามคำแนะนำของระบบฆ่าเชื้อด้วยเครื่องผลิตคลอรีนอัตโนมัติจากเกลือ (salt chlorination) อย่างเคร่งครัด เพื่อให้ระบบมีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อโรคตลอดเวลาการให้บริการ		
	- ควบคุมให้น้ำในสระมีคลอรีนอิสระคงเหลือ (Free Residual Chlorine) ในระดับ 1-3 ส่วนในล้าน ส่วน (ppm) ตลอดเวลาให้บริการ		
	- ให้เลื่อนการแข่งขันกีฬาว่ายน้ำ การฝึกซ้อมหมู่ออกไปก่อน		
2	ผู้รับบริการ		
	- วัดอุณหภูมิกาย และคัดกรองอาการเบื้องต้น		
	- อาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาดก่อนลงสระว่ายน้ำ		
	- ควรหลีกเลี่ยงสระว่ายน้ำที่มีผู้คนแออัด เว้นระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร และระวังพื้นที่สาธารณะอื่นๆ ที่ใช้ร่วมกัน เช่น ล็อกเกอร์เก็บของ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เป็นต้น		

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติ สถานที่จัดนิทรรศการ/ ศูนย์ศึกษาวิจัยศิลปกรรมวัฒนธรรมและประเพณีแห่งอัน
ตามัน จังหวัดพังงา /ศูนย์แสดงสินค้า ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

สถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้ให้บริการ		
	- จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส จุดบริการเจลแอลกอฮอล์ทั่วบริเวณงาน		
	- ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า		
	- ให้มีการลงทะเบียนออนไลน์ผู้ที่เข้าร่วมงาน		
	- ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ บริเวณโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำอ่างล้างมือ เป็นต้น และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกดวางอยู่ในห้องน้ำ		
	- กำหนดระยะห่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร		
	- จำกัดจำนวนคนเข้าไม่เกิน 1 คนต่อตารางเมตร หรือจำกัดระยะเวลาจอดรถ		
	- ลดการส่งเสียงดัง ตะโกน เขียร์ หรือการจัดโปรโมชั่น นาฬิกาทอง เป็นต้น		
	- จำกัดเวลาในการเข้าร่วมงานไม่เกิน 1 ชั่วโมง		
	- กรณีมีร้านอาหาร ให้ปฏิบัติตามมาตรฐานเพื่อลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อ		
	- ไม่ใช่เครื่องปรับอากาศ ให้เปิดประตูหน้าต่างและจัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม		

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
2	ผู้รับบริการ		
	- วัตถุประสงค์ของโครงการเบื้องต้น		
	- ผู้รับบริการต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า		
	- ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อย ๆ		

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติร้านตัดผม เสริมสวย ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ชื่อร้านตัดผม เสริมสวยสถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้ให้บริการ		
	- ผู้ให้บริการสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า, Face shield และสวมถุงมือยาง		
	- ผู้ให้บริการผ่านการคัดกรองอุณหภูมิกาย ไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หากมีการเจ็บป่วย ไม่ควรทำงานโดยเด็ดขาด		
	- จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ เน้นเรื่องของการล้างมือบ่อย ๆ ทั้งผู้ให้และผู้รับบริการ		
	- จัดสถานที่ในการรอคอยให้มีระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือให้คัดคิวล่วงหน้า		
	- รักษาความสะอาดบริเวณร้าน เช็ดพื้นผิวสัมผัสด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ และทำ ความสะอาดอุปกรณ์หลังจากให้บริการทุกครั้ง		
	- ผ้าขนหนู ผ้าคลุมตัว ผ้าพันคอ ผ้าเช็ดทำความสะอาด หรือผ้าที่ใช้กับผู้รับบริการ ห้ามใช้ซ้ำ ต้อง เปลี่ยนทุกครั้ง		
	- ลดการสัมผัสกันให้มากที่สุด โดยพยายามใช้เวลาในการตัดผมให้สั้นที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ และให้ งดเว้นบริการที่ต้องใช้อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น การแต่งหน้า		
	- ไม่ใช่เครื่องปรับอากาศ แต่ให้เปิดพัดลมเพื่อระบายอากาศแทน และเปิดประตูหน้าต่าง เพื่อ ช่วยให้อากาศในห้องถ่ายเทสะดวก		
2	ผู้รับบริการ		
	- ผู้รับบริการสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า		
	- ผ่านการคัดกรองอุณหภูมิกาย ไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส หากมีการเจ็บป่วย ไม่ควรเข้ารับ บริการโดยเด็ดขาด		

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
	- ผู้รับบริการควรให้รายละเอียดกับผู้ให้บริการก่อนรับบริการ ในระยะห่างไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร และในระหว่างให้บริการไม่สนทนากัน		

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติร้านฟิตเนส ป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ชื่อร้านฟิตเนสสถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้ให้บริการ		
	- จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิร่างกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส มีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์		
	- ให้มีการลงทะเบียนออนไลน์สมาชิกที่มาออกกำลังกายทุกวัน และให้โทรศัพท์จองล่วงหน้า เพื่อลดการแออัด		
	- จำกัดเวลาในการเข้าฟิตเนสไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง		
	- พื้นที่จัดวางอุปกรณ์ออกกำลังกาย และช่องทางเดินร่วมระหว่างอุปกรณ์ ห่างกันอย่างน้อย 1-2 เมตร		
	- ไม่ใช้เครื่องปรับอากาศ มีการถ่ายเทอากาศที่เพียงพอ และไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์		
	- เช็ดพื้นผิวสัมผัสด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น ล็อกเกอร์ ที่จับประตู แก้วน้ำ เคา์เตอร์ โต๊ะให้บริการ ปุ่มกด เป็นต้น		
	- ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ บริเวณโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำอ่างล้างมือ เป็นต้น และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกดวางอยู่ในห้องน้ำ		
	- ทำความสะอาดอุปกรณ์ออกกำลังกาย ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการใช้ในแต่ละครั้ง		
	- งดพื้นที่กิจกรรมการออกกำลังกายกลุ่ม (กรณีให้บริการออกกำลังกายกลุ่มร่วมด้วย)		

2	ผู้รับบริการ		
	- หมั่นล้างมือบ่อยๆ หลังจากสัมผัสอุปกรณ์ออกกำลังกาย ไม่ว่าจะเป็นดัมเบล หรือ อุปกรณ์ที่ต้องสัมผัสสำหรับออกกำลังกาย และไม่ควรนำมือมาสัมผัสกับส่วนต่างๆของร่างกาย ทั้ง ตา จมูก ปาก		
	- รักษาระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1-2 เมตร		
	- ใช้ผ้าขนหนู ผ้าคลุมตัว ผ้าพันคอ เฉพาะบุคคล		

ประเมินมาตรการและข้อปฏิบัติป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

มาตรการและข้อปฏิบัติสำหรับการจัดกิจกรรมที่มีความจำเป็นต้องจัดตามประเพณี ป้องกันการระบาดของ
ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ประเภทกิจกรรมสถานที่ตั้ง.....

ชื่อผู้จัดงาน/จัดกิจกรรม.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ID Line.....E-mail.....

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
1	ผู้จัดงาน/ผู้จัดกิจกรรม		
	- จัดให้มีจุดคัดกรองโดยวัดอุณหภูมิกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส มีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์		
	- จัดเตรียมโต๊ะสำหรับลงทะเบียนสำหรับผู้มาร่วมงาน โดยระบุชื่อ ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้		
	- ไม่ใช่เครื่องปรับอากาศ มีการจัดให้มีระบบการระบายอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม และไม่มีการสูบลมไม่พึงประสงค์		
	- จัดเตรียมช่องทางเข้าออกบริเวณงานทางเดียว		
	- จัดที่นั่งให้แขกโต๊ะละ 4-5 คนและเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร		
	- เช็ดพื้นผิวสัมผัสด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น ล้อเกออร์ ที่จับประตู แก้วอี้ เคาน์เตอร์ โต๊ะให้บริการ ปุ่มกด เป็นต้น		
	- ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ราวจับ ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ บริเวณโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำอ่างล้างมือ เป็นต้น และจัดให้มีสบู่เหลวล้างมือแบบกดวางอยู่ในห้องน้ำ		
	- ทำความสะอาดห้องครัว อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และจุดที่มีการสัมผัสร่วมกัน เช่น กลอนหรือลูกบิดประตู		
	- งดการแสดงดนตรีสด มหรสพ ที่มีการแสดงเต้นรำ ทุกชนิด		
	- งดการจัดให้มีแอลกอฮอล์ทุกชนิด		

ข้อ	มาตรการและข้อปฏิบัติ	ได้ทำ	ไม่ได้ทำ
	- เมื่อได้ดำเนินการจัดกิจกรรมที่มีความจำเป็นสำคัญที่ต้องจัดตามประเพณีเรียบร้อยแล้ว ให้ผู้จัดงานรายงานข้อมูลของผู้ที่มาร่วมงานต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อระดับอำเภอ		
2	ผู้มาร่วมงาน		
	- ลงทะเบียนชื่อ สกุล ที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้		
	- ได้รับการตรวจวัดอุณหภูมิ และล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์		
	- ใช้ช้อนกลางในการรับประทานอาหาร		
	- สวมหน้ากากอนามัย และหมั่นล้างมือบ่อยๆ และไม่ควรรนำมือมาสัมผัสกับส่วนต่างๆ ของร่างกาย ทั้ง ตา จมูก ปาก		
	- รักษาระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1-2 เมตร		
	- ไม่ใช้เวลาอยู่ร่วมงานนานเกินความจำเป็น		
3	ผู้ปฏิบัติงาน/เจ้าหน้าที่		
	- ระหว่างผู้ปรุงอาหาร มีการป้องกันตนเอง โดยการสวมหน้ากากอนามัย สวมหมวกคลุมผม ผ่ากันเปื้อนและไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในโดยตรง		
	- ในการเก็บขยะมูลฝอยให้ผู้ปฏิบัติงาน/เจ้าหน้าที่ ใช้หน้ากากอนามัยสวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบ ต้มยาวเก็บขยะมูลฝอยและใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวม ณ ที่พักขยะ อ่างน้ำชำระร่างกายทันทีหลังเสร็จงาน		
	- สวมหน้ากากอนามัย และหมั่นล้างมือบ่อยๆ และไม่ควรรนำมือมาสัมผัสกับส่วนต่างๆ ของร่างกาย ทั้ง ตา จมูก ปาก		

8. กรอบระยะเวลาในการเตรียมความพร้อม และเปิดกิจการ/สถานประกอบการ

ลำดับที่	กิจกรรม	ระยะเวลา
1	กิจการ/สถานประกอบการเตรียมความพร้อม	1-3 พฤษภาคม 2563
2	คณะกรรมการประเมินก่อนดำเนินการ	4- 9 พฤษภาคม 2563
3	คณะกรรมการประเมินหลังเปิดดำเนินการ	10 พฤษภาคม 2563 เป็นต้นไป

9. คณะกรรมการตรวจประเมินก่อนเปิดกิจการและดำเนินกิจการ

คณะกรรมการระดับอำเภอ หรือ คณะกรรมการจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

10. บทลงโทษผู้ฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ

ปิดให้บริการกิจการหรือสถานประกอบการนั้นๆ และสามารถยื่นขอเปิดกิจการหรือสถานประกอบการนั้น หลังการปรับปรุงแล้ว 30 วัน