

# การกำหนดมาตรการ COVID Free Setting ในงานสืบสานวัฒนธรรมเมืองบูรพาและงานกาชาดจังหวัด สระแก้ว ปี 2565 ( 12 – 18 กุมภาพันธ์ 2564 ) ในสถานการณ์การระบาดของโรค COVID-19



## กิจกรรมหลัก

1. ขบวนแห่ศิลปวัฒนธรรมจาก 9 อำเภอ
2. การอัญเชิญหลวงพ่อทองจากวัดสระแก้ว มาให้ประชาชนสักการะบูชา
3. การประกวดผลผลิตและผลิตภัณฑ์การเกษตร
4. กิจกรรมร้านแม่จจากาชาด
5. การแสดงแบบราตรีผ้าไทยของเหล่ากาชาดจังหวัดสระแก้ว
6. การจำหน่ายสินค้า **OTOP** ของดีจังหวัดสระแก้ว
7. การจัดนิทรรศการของหน่วยงานภาครัฐ ห้างร้าน และองค์กรเอกชน
8. การแสดงของศิลปิน ดารา นักร้อง
9. กิจกรรม ศูนย์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
10. พิธีเวียนเทียนเนื่องในวันมาฆบูชา



# มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting)

## COVID Free Environment

### Clean and Safe

- คัดกรองอุณหภูมิผู้ร่วมงาน บริเวณทางเข้าสถานที่ทำงาน และบันทึกพฤติกรรมเสี่ยงหรือประวัติของผู้ร่วมงาน
- ลดการสัมผัส เช่น ชำระเงินออนไลน์ การแจกตัวอย่างสินค้า/อาหารต้องอยู่ในภาชนะปิดสนิท
- มีการทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมทุก 1- 2 ชั่วโมง เช่น ไมโครโฟน แก้วน้ำ ลูกบิดประตู
- ทำความสะอาดห้องส้วม มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอกระจายในบริเวณงาน
- จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ทุกหน่วยงานจัดกิจกรรมและ กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

### Distancing

- กำหนดเส้นทางเข้าออกชัดเจนและเพียงพอ
- เพิ่มทางเดินให้กว้างขึ้น และพิจารณาเส้นทางแบบ one way
- จัดรอบคิวการเข้างาน หรือกิจกรรมตามบุท ควบคุมผู้เข้าร่วมงานตามรอบ
- การจัดกิจกรรมควบคุมจำนวน คนต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตร ต่อ 1 คน
- ลดกิจกรรมการรวมกลุ่ม จับมือ ตะโกน จัดที่นั่งดูการแสดงแบบเว้นระยะห่าง
- เว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะ 1 เมตรจำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

### Ventilation (พื้นที่โล่งแจ้ง)

ผู้ร่วมงาน / ผู้จัดกิจกรรม/เจ้าหน้าที่ ต้องสวมหน้ากากอนามัย 100 %

ทั้งนี้ หน่วยงานจัดกิจกรรมแต่ละประเภท ต้องทำการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop Covid Plus (TSC+)

และควบคุมกำกับให้เจ้าหน้าที่ /พนักงานประเมินตนเองผ่าน Thai Save Thai (TST) โดยเคร่งครัด

ควรมีจุดให้บริการตรวจ ATK ในบริเวณงานสำหรับ บุคคลที่มีความเสี่ยง หรือบุคคลที่สงสัยมีความเสี่ยง

## COVID Free Personnel

### มีภูมิคุ้มกัน

- เจ้าหน้าที่ผู้จัดงาน ผู้ประกอบการทุกคน ฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน

หรือ

### ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

- ตรวจ ATK ซ้ำทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง

และ

### UP-DMHTA

- คัดกรองความเสี่ยงแม่ค้า นักร้อง จนท.ประจำบูททุกวัน ด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ
- หน่วยงานกำหนดผู้รับผิดชอบ กำกับติดตาม
- งดรวมกลุ่มขณะปฏิบัติงาน ระหว่างพัก รับประทานอาหารร่วมกัน

## COVID Free Customer

- คัดกรองความเสี่ยงก่อนเข้างาน ด้วย TST หรือ APP อื่นๆ
- แสดงประวัติการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน
- ต้องสวมหน้ากากอนามัย



**กรมควบคุมโรค**  
Department of Disease Control



**กรมอนามัย**  
DEPARTMENT OF HEALTH



## แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)

### กรณี การจัดงานแสดงสินค้า นิทรรศการ

กระทรวงสาธารณสุขและ

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

การจัดงานแสดงสินค้าในศูนย์แสดงสินค้า หรือสถานที่จัดนิทรรศการ มีความเชื่อมโยงกับหลายคลัสเตอร์อุตสาหกรรม โดยมีทั้งกิจกรรมที่เกี่ยวกับการจัดแสดงผลิตภัณฑ์/สินค้า ณ ศูนย์แสดงสินค้า ที่มีผู้คนจากหลายพื้นที่ หลายสาขาอาชีพ ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้ มีการรวมตัวของคนจำนวนมากและหลากหลายกลุ่ม มีโอกาสเกิดความหนาแน่น การสัมผัสใกล้ชิด รวมทั้งการสัมผัสร่วมกัน เช่น รวบบันไดเลื่อน ปุ่มกดลิฟท์ ลูกบิดประตู ห้องน้ำ เป็นต้น ทำให้มีความเสี่ยงได้ ดังนั้น ผู้จัดงาน จึงควรปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติสำหรับการจัดงานแสดงสินค้า นิทรรศการตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID free setting) เพื่อให้ประกอบกิจกรรมได้อย่างปลอดภัย โดยมีองค์ประกอบ 3 ด้าน ดังนี้

### ก. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

#### 1. ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

##### 1.1 คัดกรอง

- 1) จัดให้มีการคัดกรองผู้เข้าร่วมงานด้วยการคัดกรองอุณหภูมิ หรือสอบถามอาการบริเวณทางเข้าสถานที่จัดงาน
- 2) มีระบบตรวจสอบและบันทึกพฤติกรรมเสี่ยงหรือประวัติของผู้เข้าร่วมงาน
- 3) กรณีที่มีผู้เดินทางจากต่างประเทศเข้าร่วมงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการการเดินทางเข้าประเทศตามที่รัฐบาลกำหนด

##### 1.2 ความสะอาด

- 1) ทำความสะอาดพื้นผิวจุดสัมผัสร่วม เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โทรศัพท์ก่อนและหลังการใช้งาน และจุดสัมผัสร่วม เช่น ที่จับประตู ปุ่มกดลิฟท์ บันไดเลื่อน ทุก 1 – 2 ชั่วโมง
- 2) ทำความสะอาดห้องส้วม โดยเฉพาะบริเวณโถส้วม ที่กดชักโครก รววจับ ลูกบิดประตู อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ ทุกชั่วโมง
- 3) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน
- 4) จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ใช้งานได้สะดวก

### 1.3 ลดการสัมผัส

- 1) จัดให้มี platform ชำระเงินออนไลน์
- 2) กรณีมีการเจรจาธุรกิจ (B2B) ให้มีการกระจายพื้นที่เจรจาธุรกิจ พื้นที่ธุรกรรมการค้าที่เพียงพอ เว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะ เก้าอี้ 1 เมตร จัดเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ ลดการใช้อุปกรณ์ร่วมกัน และทำความสะอาดทุกครั้ง
- 3) กรณีมีการทดลองใช้สินค้า ให้ทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ทุกครั้งหลังการทดลอง
- 4) กรณีมีการจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่ม<sup>1</sup>
- 5) ต้องจัดโซนอาหาร/เครื่องดื่มเฉพาะ และจัดอุปกรณ์ ภาชนะเฉพาะบุคคล
  - การแจกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่ม ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิด มิดชิด เพื่อแจกให้กับผู้เข้าร่วมชมงานรายบุคคลและวางสินค้าให้สามารถหยิบได้เอง โดยต้องมีไม่มีการเปิดรับประทานภายในงาน
  - การสาธิตประกอบอาหาร ผู้ร่วมแสดงสินค้า ผู้ปรุงหรือชงต้องสวมหน้ากากอนามัย ถุงมือ และ Face Shield และใช้ Cooking Shield ตลอดเวลาขณะประกอบอาหาร รวมถึงติดตั้งที่กัน ฝน บริเวณเคาน์เตอร์ประกอบอาหาร

### 1.4 การสื่อสาร

- 1) สื่อสาร ชี้แจงมาตรการให้ผู้เข้าร่วมงานทราบล่วงหน้า หรือข้อปฏิบัติระหว่างที่เข้าร่วมประชุมและข้อห้ามการเข้าร่วมงาน หากไม่ผ่านเกณฑ์การคัดกรอง
- 2) ควรสื่อสารเผยแพร่มาตรการในสถานที่จัดงาน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมงานทราบว่ากิจกรรมที่จัดดำเนินการภายใต้มาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กรที่กำหนด

### 1.5 การเดินทาง

- 1) กรณีจัดรถรับส่ง ให้มีการเว้นที่นั่ง 1 เว้น 1 และทำความสะอาดยานพาหนะก่อนและหลังใช้ทุกครั้ง รวมถึงจัดให้มีการระบายอากาศที่ดี
- 2) จัดทำข้อมูลการเดินทางที่ลดความเสี่ยงให้แก่ผู้เข้าร่วมงาน

### 1.6 การบริหารความเสี่ยง

- 1) จัดเตรียมพื้นที่หรือห้องสำหรับแยกผู้มีอาการเสี่ยง/ไข้ และประสานสถานบริการสาธารณสุขและเตรียมระบบส่งต่ออย่างปลอดภัย
- 2) กำหนดผู้กำกับ ตรวจสอบ และกำกับการจัดกิจกรรมให้เป็นไปตามมาตรการที่กำหนด
- 3) จัดทำแผนเผชิญเหตุ กำหนดผู้รับผิดชอบ และซ้อมแผน
- 4) จัดเก็บข้อมูลผู้เข้าร่วมประชุมไว้อย่างน้อย 14 วัน และพร้อมให้ข้อมูลทันทีเมื่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีการร้องขอ

## 2. ด้านการรักษาระยะห่าง (Distancing)

### 2.1 เว้นระยะห่าง

- 1) เว้นระยะห่างที่นั่ง โต๊ะ บูธ แคชเชียร์ อย่างน้อย 1 เมตร
- 2) เพิ่มทางเดินให้กว้างขึ้น และอาจพิจารณาเส้นทางแบบทางเดียว (one way)

<sup>1</sup> ในพื้นที่ควบคุมสูงสุด ตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 37) ให้งดกิจกรรมเชิญชวนบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม

## 2.2 ลดความแออัด

- 1) ให้ลงทะเบียนจองคิวเข้าร่วมงานล่วงหน้า
- 2) จัดรอบคิวเข้างาน และมีระบบควบคุมจำนวนผู้เข้าร่วมงานตามรอบ
- 3) จัดให้มีจุดพักคอยระหว่างรอเข้างาน และเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร
- 4) กำหนดเส้นทางเข้าออกชัดเจน เพียงพอ
- 5) จัดจุดแสดงบริเวณแผนผังการจัดงาน หรือมี website หรือ QR Code ให้ผู้เข้าร่วมงานเข้าไปดูข้อมูลได้
- 6) ควบคุมจำนวนคนต่อพื้นที่ อย่างน้อย 4 ตารางเมตร ต่อ 1 คน โดยพิจารณาจากพื้นที่เปล่า ไม่นับพื้นที่ส่วนแสดงสินค้าหรือเวที
- 7) อาจเพิ่มรูปแบบการจัดงานแบบ Hybrid หรือการจองสินค้าผ่านออนไลน์ เพื่อลดความหนาแน่นบริเวณที่จัดงาน
- 8) งดกิจกรรมรวมกลุ่ม ตะโกน หรือใช้อุปกรณ์ร่วมกัน สัมผัสใกล้ชิด

## 3. ด้านการระบายอากาศ (Ventilation)

- 1) ตรวจสอบระบบระบายอากาศภายในสถานที่จัดงานทุกวัน โดยจัดให้มีการทำความสะอาดไส้กรองคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 800 ppm และอัตราการระบายอากาศไม่น้อยกว่า 5 – 6 ACH
- 2) ทำความสะอาดระบบปรับอากาศทุก 3 - 6 เดือน
- 3) ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำตลอดเวลาที่ให้บริการ

## ข. แนวปฏิบัติ สำหรับผู้จัดงาน/พนักงาน (COVID Free Personnel )

ผู้จัดการแสดงสินค้า (Organizers) และสถานที่ (Venues) อาทิ โรงแรม ศูนย์แสดงสินค้า ศูนย์ประชุม หรือสถานที่จัดนิทรรศการ รวมถึงสถานที่ลักษณะเดียวกันในห้างสรรพสินค้า ต้องดำเนินการตามมาตรการดังนี้

### 1. มีภูมิคุ้มกัน

- 1) ให้พนักงาน ผู้จัดงานทุกคน ต้องได้รับการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ หรือมีหลักฐานกรณีประวัติการติดเชื้อมาก่อนแล้วอยู่ในช่วง 1 - 3 เดือน

### 2. คัดกรอง

- 1) คัดกรองความเสี่ยงสำหรับพนักงาน Supplier Contractor และบันทึกประวัติทุกวัน หากพบความเสี่ยงให้งดการมาปฏิบัติงาน
- 2) สำหรับพนักงานประจำสถานที่ศูนย์แสดงสินค้า ควรตรวจ ATK ทุก 7 - 14 วัน
- 3) สำหรับผู้จัดงานแสดงสินค้า Supplier Contractor ให้คัดกรองด้วย ATK และมีผลตรวจไม่พบเชื้อก่อนมาปฏิบัติงานอย่างน้อย 72 ชั่วโมง และหากมีการจัดงานมากกว่า 7 วันขึ้นไปให้เพิ่มความถี่การคัดกรอง

### 3. Universal Prevention และ DMHTTA

- 1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน
- 2) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์บ่อย ๆ หรือทุกครั้งสัมผัสสิ่งของ/วัตถุที่ใช้ร่วมกัน
- 3) เว้นระยะห่างจากบุคคล และงดทำกิจกรรมรวมกลุ่ม เช่น รับประทานอาหารร่วมกัน
- 4) จำกัดพนักงานปฏิบัติงานในแต่ละบริเวณเท่าที่จำเป็น และกำหนดโซนปฏิบัติงาน (Zoning)

### ค. แนวปฏิบัติ สำหรับผู้เข้าร่วมงาน (COVID Free Customer)

1. ให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียน หรือมี QR Code ของ ไทยเซฟไทยเพื่อให้ผู้ใช้บริการเลือกใช้ในการคัดกรองความเสี่ยงก่อนเข้าสถานที่ด้วย หากพบว่ามีความเสี่ยงปานกลางหรือเสี่ยงสูงงดให้บริการ
2. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่อยู่ในงาน
3. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์บ่อย ๆ หรือทุกครั้งสัมผัสสิ่งของ/วัตถุที่ใช้ร่วมกัน
4. เว้นระยะห่างจากบุคคลอื่นอย่างน้อย 1 เมตร
5. ประเมินอาการระหว่างและหลังเข้าร่วมงานอย่างน้อย 14 วัน
6. ปฏิบัติตามกฎระเบียบสถานที่อย่างเคร่งครัด

### หมายเหตุ

1. ข้อกำหนดจำนวนผู้เข้าร่วมงาน ลักษณะงานที่ให้ดำเนินการได้สำหรับการจัดแสดงสินค้า ขึ้นกับข้อกำหนดของแต่ละพื้นที่ ดังรายละเอียดตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 37)
  - พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด ยังไม่อนุญาตให้มีการจัดงานแสดงสินค้า นิทรรศการ
  - พื้นที่ควบคุมสูงสุด ให้จัดแสดงสินค้า (งดเว้นกิจกรรมเชิญชวนบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่ม) และต้องปฏิบัติตามมาตรการความปลอดภัยขององค์กรที่กำหนด เช่น จำกัดไม่เกิน 500 คน สวมหน้ากากตลอดเวลา เว้นระยะห่างไม่ให้แออัด
  - พื้นที่ควบคุม เปิดบริการได้ และต้องปฏิบัติตามมาตรการความปลอดภัยขององค์กรที่กำหนด เช่น จำกัดไม่เกิน 1,000 คน สวมหน้ากากตลอดเวลา เว้นระยะห่างไม่ให้แออัด
2. กรณีที่จำนวนผู้เข้าร่วมงานมากกว่าจำนวนการรวมตัวที่กำหนดของแต่ละพื้นที่ ผู้จัดงานต้องขออนุมัติการจัดงานจากคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด/คณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร โดยรายละเอียดขั้นตอนดัง QR Code ที่แนบมานี้



ข้อมูล ณ วันที่ 1 พฤศจิกายน 2564



กรมควบคุมโรค กรมอนามัย  
Department of Disease Control DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)  
ตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)  
สำหรับ การจัดงานแสดงคอนเสิร์ต ดนตรี งานอีเวนต์ งานเทศกาล และมหกรรมต่าง ๆ

กระทรวงสาธารณสุขและ  
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

การจัดแสดงคอนเสิร์ต ดนตรี งานอีเวนต์ งานเทศกาล มหกรรม เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเป็นพิเศษในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งในพื้นที่หนึ่งทั้งที่เป็นกิจกรรมในอาคารและกลางแจ้ง ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้มีการรวมตัวของคนจำนวนมากและหลากหลายกลุ่ม เดินทางมาจากหลายพื้นที่ อาจมีการสัมผัสใกล้ชิด การตะโกน ระยะเวลาการร่วมกิจกรรมใช้เวลานาน และหากจัดในอาคาร หากการระบายอากาศไม่ดีจะทำให้มีความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสมากขึ้น รวมถึงการเดินทาง ที่พักของผู้เข้าร่วมหรือผู้จัดงานขณะเดินทางมาร่วมงาน ดังนั้น ผู้จัดงานจึงควรปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID free setting) โดยมีองค์ประกอบ 3 ด้าน ดังนี้

ก. แนวปฏิบัติด้านสิ่งแวดล้อม (COVID FREE Environment)

1. ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

1.1 คัดกรอง

- 1) จัดให้มีการคัดกรองผู้เข้าร่วมงานด้วยการวัดอุณหภูมิ วิธีการสังเกตหรือสอบถามอาการบริเวณทางเข้าสถานที่จัดงาน
- 2) มีระบบตรวจสอบและบันทึกพฤติกรรมเสี่ยงหรือประวัติของผู้เข้าร่วมงาน ถ้าเป็นไปได้ ให้ส่งแบบฟอร์มประเมินความเสี่ยงให้ผู้เข้าร่วมงานประเมินตนเองและส่งกลับมาก่อนเริ่มงาน 24 ชั่วโมง
- 3) กรณีที่มีผู้เดินทางจากต่างประเทศเข้าร่วมงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการการเดินทางเข้าประเทศตามที่รัฐบาลกำหนด

1.2 ความสะอาด

- 1) ทำความสะอาดพื้นผิวจุดสัมผัสร่วม เช่น สถานที่ โต๊ะ เก้าอี้ ไมโครโฟน อุปกรณ์บนเวที ก่อนและหลังใช้งานและจุดสัมผัสร่วม เช่น ที่จับประตู ราวบันได ปุ่มกดลิฟท์ทุก 1 – 2 ชั่วโมง
- 2) จัดห้องน้ำเพียงพอและทำความสะอาด โดยเฉพาะบริเวณโถส้วม ที่กดชักโครก ราวจับลูกบิดประตู อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ ทุก 1- 2 ชั่วโมง
- 3) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน
- 4) จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก



### 1.3 ลดการสัมผัส

- 1) งดกิจกรรมรวมกลุ่ม ตะโกน หรือกิจกรรมที่ก่อให้เกิดความไร้ระเบียบ
- 2) กรณีมีการแสดง ให้งดกิจกรรมที่สัมผัสใกล้ชิดกัน เช่น จับมือ
- 3) จัดให้มีระบบชำระสินค้าแบบ e-payment
- 4) กรณีมีการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มบริเวณงาน
  - จัดโซนจำหน่ายอาหารเฉพาะ
  - จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล
  - งดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง หรือแบบบุฟเฟ่ต์
  - อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องบรรจุในภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

### 1.4 การสื่อสาร

- 1) สื่อสาร ชี้แจงให้ผู้จัดงาน พนักงาน และผู้เข้าร่วมงานทราบล่วงหน้า และระหว่างที่เข้าร่วมประชุม รวมถึงข้อปฏิบัติและข้อห้ามการเข้าร่วมงาน หากไม่ผ่านเกณฑ์การคัดกรอง
- 2) ควรสื่อสารเผยแพร่มาตรการในสถานที่จัดงาน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมงานทราบว่ากิจกรรมที่จัดดำเนินการภายใต้มาตรการความปลอดภัยที่กำหนด

### 1.5 การเดินทาง

- 1) กรณีจัดรถรับส่ง ให้มีการเว้นที่นั่ง 1 เว้น 1 และทำความสะอาดยานพาหนะก่อนและหลังใช้ทุกครั้ง รวมถึงจัดให้มีการระบายอากาศที่ดี
- 2) จัดทำข้อมูลการเดินทางที่ลดความเสี่ยงให้แก่ผู้เข้าร่วมงาน

### 1.6 การบริหารความเสี่ยง

- 1) จัดเตรียมพื้นที่หรือห้องสำหรับแยกผู้มีประวัติเสี่ยงหรือมีไข้ และประสานสถานบริการสาธารณสุขและเตรียมระบบส่งต่ออย่างปลอดภัย
- 2) กำหนดผู้กำกับ ตรวจสอบ ทดสอบ กำกับการจัดกิจกรรมให้เป็นไปตามมาตรการที่กำหนด ทั้งนี้ อาจใช้เทคโนโลยีมาช่วยกำกับติดตาม
- 3) จัดทำแผนเผชิญเหตุ กำหนดผู้รับผิดชอบ และซ้อมแผน

## 2. ด้านการรักษาระยะห่าง (Distancing)

### 2.1 รักษาระยะห่าง

- 1) กำหนดเส้นทางเข้าออกชัดเจน เพียงพอ เพิ่มทางเดินให้กว้างขึ้น และอาจพิจารณาเส้นทางแบบทางเดียว (One way)
- 2) เว้นระยะห่างของเวทีและผู้ชมอย่างน้อย 5 เมตร และเว้นระยะห่างของนักดนตรี นักแสดงบนเวทีอย่างน้อย 1 เมตร
- 3) กำหนดจุดพักคอยระหว่างรอเข้างาน และเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร
- 4) เว้นระยะห่างระหว่างบูท โต๊ะหรือเก้าอี้ อย่างน้อย 1 เมตร



## 2.2 ลดความแออัด

- 1) ควบคุมจำนวนผู้เข้าร่วมงานต่อพื้นที่ อย่างน้อย 4 ตารางเมตรต่อ 1 คน โดยพิจารณาจากพื้นที่เปล่า ไม่นับพื้นที่เวที เครื่องเสียง หรือบูทแสดงหรือจำหน่ายสินค้า
- 2) กระจายจุดแสดงบริเวณแผนผังการจัดงานให้เพียงพอ หรือมี website / QR Code ให้ผู้เข้าร่วมเข้าไปดูข้อมูลได้ เพื่อลดความแออัดบริเวณทางเข้างาน
- 3) กำหนดโซนของผู้เข้าร่วมงาน ระบุที่นั่ง อาจจัดเป็นกลุ่ม ๆ ละไม่เกิน 5 คน หรือ 2 ที่เว้น 1 ที่ และเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร
- 4) กระจายจุดลงทะเบียนที่เพียงพอ หรือมีการลงทะเบียนล่วงหน้า/ออนไลน์ หรือมีระบบเช็คอินด้วยตัวเอง (self-check in)
- 5) อาจจัดจอ LED จัดจอมอนิเตอร์ขนาดใหญ่หรือตั้งจอให้กระจาย เพื่อให้รับชมได้อย่างทั่วถึง
- 6) จัดให้มีการจำหน่ายบัตร จองคิวล่วงหน้า
- 7) กรณีจัดงานที่มีรอบการจัดงาน/การแสดง ให้กำหนดระยะเวลาและช่องทางเข้าและออกในแต่ละโซน เพื่อลดความแออัด

## 3. ด้านการระบายอากาศ (Ventilation)

- 1) กรณีที่จัดงานในอาคาร
  - o ตรวจสอบระบบระบายอากาศภายในสถานที่จัดงานทุกวัน โดยจัดให้มีการเข้มข้นของคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 800 ppm และอัตราการระบายอากาศไม่น้อยกว่า 5 – 6 ACH และมีคนกำกับ ตรวจสอบให้เป็นไปตามมาตรฐาน
  - o ทำความสะอาดระบบปรับอากาศทุก 3 - 6 เดือน ทั้งนี้ ในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด ควรเพิ่มความถี่เป็น 3 เดือน
- 2) ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำตลอดเวลาที่ให้บริการ

## ข. แนวปฏิบัติ สำหรับผู้จัดงาน / พนักงาน (COVID FREE Personnel)

ผู้จัดงาน (Organizers) และสถานที่ (Venues) อาทิ โรงแรม ศูนย์แสดงสินค้า ศูนย์ประชุม หรือสถานที่จัดนิทรรศการ รวมถึงสถานที่ลักษณะเดียวกันในห้างสรรพสินค้า หรือสถานที่จัดกิจกรรมพิเศษ ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

### 1. มีภูมิคุ้มกัน

- 1) จัดให้พนักงานทุกคน ต้องได้รับการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ หรือมีหลักฐานกรณีประวัติการติดเชื้อมาก่อนแล้ว อยู่ในช่วง 1 - 3 เดือน

### 2. การคัดกรอง

- 1) คัดกรองความเสี่ยงสำหรับพนักงานและบันทึกประวัติทุกวัน หากพบความเสี่ยงให้งดการมาปฏิบัติงาน
- 2) สำหรับพนักงานประจำสถานที่จัดงาน ควรตรวจ ATK ทุก 7 - 14 วัน
- 3) สำหรับผู้จัดงาน Organizer Supplier และ Contractor ให้ตรวจคัดกรองด้วย ATK และมีผลตรวจไม่พบเชื้อมาก่อนมาปฏิบัติงานอย่างน้อย 72 ชั่วโมง และหากมีการจัดงานมากกว่า 7 วันขึ้นไป ให้เพิ่มความถี่การคัดกรองด้วย ATK

### 3. Universal Prevention และ DMHTA

- 1) สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน
- 2) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์บ่อย ๆ หรือทุกครั้งสัมผัสสิ่งของ/วัตถุที่ใช้ร่วมกัน
- 3) จัดอุปกรณ์ของผู้ใช้ส่วนตัว เช่น ไมโครโฟน เครื่องสำอาง เครื่องแต่งกาย ให้แก่พนักงาน นักแสดง นักดนตรี
- 4) จำกัดผู้เข้าปฏิบัติงานเท่าที่จำเป็นทั้งช่วงการเตรียมงาน ระหว่างการจัดงาน และช่วงการรื้อถอน
- 5) ถ้ามีการจัดงานทั้งในและนอกอาคาร ควรแยกพนักงานและห้องน้ำในแต่ละบริเวณ ไม่ปะปนกัน
- 6) กำหนดพื้นที่และระยะเวลาการปฏิบัติงานของพนักงาน และจำกัดจำนวนพนักงานเท่าที่จำเป็น
- 7) งดทำกิจกรรมรวมกลุ่ม เช่น ไม่รับประทานอาหารร่วมกัน
- 8) กรณีที่มีการจัดห้องพักของนักแสดง นักดนตรี ให้เว้นระยะห่างที่นั่ง โต๊ะอย่างน้อย 1 เมตร และสวมหน้ากากตลอดเวลา จัดอาหารแยกชุดและจัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล

#### ค. แนวปฏิบัติ สำหรับผู้เข้าร่วมงาน (COVID Free Customer)

1. ให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียน
2. คัดกรองอาการ/พฤติกรรมเสี่ยง ด้วยไทย เซฟ ไทย หรือ หมอพร้อม หรือ ระบบที่ผู้จัดงานกำหนด หากมีไข้หรือความเสี่ยงสูง งดเข้าร่วมงาน
3. ผู้เข้าร่วมงานควรได้รับวัคซีนครบตามที่กำหนดหรือมีผลตรวจ ATK หรือ RT-PCR เป็นลบภายใน 7 วัน หรือมีหลักฐานกรณีประวัติการติดเชื้อมาก่อนแล้วอยู่ในช่วง 1 - 3 เดือน
4. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่อยู่ในงาน
5. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์บ่อย ๆ หรือทุกครั้งสัมผัสสิ่งของ/วัตถุที่ใช้ร่วมกัน
6. เว้นระยะห่างจากบุคคลอื่นอย่างน้อย 1 เมตร
7. ประเมินอาการระหว่างและหลังเข้าร่วมงานอย่างน้อย 14 วัน
8. ปฏิบัติตามกฎระเบียบสถานที่อย่างเคร่งครัด

\*\*\*\*\*

#### หมายเหตุ

กรณีที่จัดงานและมีจำนวนผู้เข้าร่วมงานมากกว่าจำนวนการรวมตัวที่กำหนดของแต่ละพื้นที่ ตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 37) ผู้จัดงานต้องขออนุมัติการจัดงานจากคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด/คณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร โดยรายละเอียดขั้นตอนดัง QR Code ที่แนบมานี้



ข้อมูล ณ วันที่ 1 พฤศจิกายน 2564



## แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)

สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม

กระทรวงสาธารณสุข

สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกเดือนเมษายน 2564 ได้เกิดขึ้นในหลายพื้นที่และแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่พบในกลุ่มผู้สัมผัสผู้ป่วยยืนยันต่อเนื่องจากกลุ่มการแพร่ระบาดในสถานบันเทิง การเดินทางจากพื้นที่เสี่ยง และการติดเชื้อต่อเนื่องจากสถานที่เฉพาะกลุ่ม เช่น ชุมชนแออัด โรงงาน สถานที่พักของแรงงานต่างด้าว รวมทั้งตลาดและร้านอาหาร ส่งผลให้มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่และผู้ป่วยสะสมเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ รัฐบาลได้ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้นประกอบกับการเร่งรัดดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงสมควรผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณีเพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชนเกินสมควร เพื่อให้การดำเนินชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคม ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยในสถานประกอบการ “ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม” กำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

### 1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

#### 1.1 แนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

1.1.1. ทำความสะอาดพื้นและพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

1. ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง พื้นก่อน-หลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน

2. ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1 – 2 ชั่วโมง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด

3. ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม

(ไม่เกิน 200 พีพีเอ็ม) อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

1.1.2 จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ

1.1.3 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล

1.1.4 จัดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภคบริการตนเอง เช่น ครัวร้านจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟต์ ให้จัดจัดบริการอาหารในรูปแบบการให้ลูกค้า หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง

1.1.5 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ให้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ใช้บริการกำลังรับประทานอาหาร

## **1.2 แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing)**

1.2.1 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะ ที่นั่ง สำหรับรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร

1.2.2 มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร

1. การจัดที่นั่งสำหรับบริโภคภายในร้าน

(ก) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 50 ที่นั่ง

(ข) พื้นที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องเป็นพื้นที่เปิด ที่อากาศสามารถถ่ายเทได้ดี เช่น ร้านอาหารขนาดเล็ก หาบเร่ แผงลอย รถเข็น ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 75 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 75 ที่นั่ง

2. จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกัน

กรณี (ก) พื้นที่ยกเว้น ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ

(ข) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่ง ไม่นั่งตรงข้ามกัน

3. จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

## **1.3 แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (Ventilation)**

1.3.1 เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครั้ง ชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

1.3.2 มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน

1.3.3 พื้นที่ยกเว้น ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง

1.3.4 ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

## **2. แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการ (COVID Free Personal)**

2.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

2.1.1 มาตรการมีภูมิคุ้มกัน ดังนี้

1. พนักงานทุกคนฉีดวัคซีนอย่างน้อย 1 เข็ม หรือ

2. พนักงานมีหลักฐานประวัติการติดเชื้อมาก่อนไม่เกิน 3 เดือน

### 2.1.2 มาตรการไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง ดังนี้

1. พนักงานตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai ความเสี่ยงสูง
2. พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชัน ที่ราชการกำหนด ทุกวัน และ

### 2.1.3 มาตรการยกระดับ Universal Prevention – DMHTA ดังนี้

1. เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด
2. เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะที่ปฏิบัติงาน ขณะพัก และไม่รับประทานอาหารร่วมกัน

2.2 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้าน และหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ

2.3 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

2.4 ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

2.5 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยงในระยะเวลา 14 วัน

### 3. แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ (COVID Free Customer)

3.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

3.1.1 คัดกรองความเสี่ยงของผู้ใช้บริการก่อนเข้าร้าน ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนด

กรณี เป็นร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรืออยู่ในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ ต้องฉีดวัคซีน อย่างน้อย 1 เข็ม หรือ มีประวัติการติดเชื้อมาก่อนไม่เกิน 3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน

3.1.2 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้รับบริการ อย่างเคร่งครัด

3.2 สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง

3.3 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ

3.4 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการซื้ออาหาร และนั่งรับประทานอาหาร

3.5 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังจากห้องส้วมทุกครั้ง

3.6 ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช่ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกัน

3.7 ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ

**4) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ** เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้องวิธี ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

**5) กำหนดจุดคัดกรองผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ** เช่น ระบบลงทะเบียน การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

**หมายเหตุ** ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด - 19 (ศปก.ศบค.)  
เมื่อวันที่ .....

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
โทร. 0 2590 4178