อบต.ตาชี
เลขทีรับ 1103
วันที่ 15 พ.ค. 2563
เวลา 11.40 น.

ที่ ยล ๐๔๑๘/ว ๔๗

ที่ว่าการอำเภอยะหา
ถนนเสนานุรักษ์ ยล ๙๕๑๒๐

๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓

เรื่อง การผ่อนคลายให้ดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้ตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๖)

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลยะหา , นายกเทศมนตรีตำบลปะแต และ นายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๖) จำนวน ๑ ฉบับ
๒. มาตรการผ่อนคลายให้ดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้ตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๖) จำนวน ๑ ชุด

ตามที่นายกรัฐมนตรีได้ออกข้อกำหนดตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๖) ให้ผ่อนคลายให้ดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป นั้น

จังหวัดยะลา โดยศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด-๑๙ จังหวัดยะลา ได้ประชุมพิจารณาและมีมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารสถานการณ์โควิด-๑๙ จังหวัดยะลา กำหนดแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการผ่อนคลายให้ดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้ตามข้อกำหนดตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๖) ดังต่อไปนี้

๑.กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต

๑.๑ การจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มในโรงแรม สถานีรถไฟ สถานีขนส่ง โรงพยาบาล ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ ซึ่งไม่รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์ ให้เปิดได้โดยให้นำกลับไปบริโภคที่อื่น แต่หากเปิดให้บริการใช้สถานที่นั้น ก็สามารถทำได้โดยการจัดระเบียบการเข้าใช้บริการให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันโรคที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด

สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน

๑.๒ ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ เปิดได้เฉพาะซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายยา สินค้าเบ็ดเตล็ดจำเป็น และร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสารคมนาคม ธนาคาร ที่ทำการของหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจเท่านั้น ส่วนแผนกร้านอาหารให้เปิดได้เฉพาะการนำกลับไปบริโภคที่อื่น โดยต้องจัดระเบียบการเข้าใช้บริการให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันโรคที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด

๑.๓ ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน ตลาด ตลาดน้ำและตลาดนัด ให้เปิดได้โดยต้องควบคุมการเข้า-ออก จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายผู้ให้และผู้ใช้บริการ การเว้นระยะห่างในการเลือกสินค้าและการชำระราคา และมีมาตรการป้องกันตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด

/๑.๔ ร้านเสริมสวย...

๑.๔ ร้านเสริมสวย แต่งผมหรือตัดผมสำหรับบุรุษหรือสตรีให้เปิดได้เฉพาะกิจกรรม สระ ตัด ซอยผม แต่งผม และต้องไม่มีผู้นั่งรอในร้าน และมีมาตรการป้องกันตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด

๒.กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือดูแลสุขภาพ

๒.๑ สนามกีฬาโดยเฉพาะกีฬาประเภทกลางแจ้งและตามกติกาสากล ผู้เล่นต้องมีระยะห่างทางสังคมและไม่คลุกคลีกันอยู่แล้ว เช่น เทนนิส ขี่ม้า ยิงปืน ยิงธนู และต้องไม่มีผู้ชม มาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน ได้กรณีของสโมสร คลับเฮาส์ หรือร้านอาหารในบริเวณดังกล่าวให้ปฏิบัติตามมาตรการข้อ ๑.๑

๒.๒ สวนสาธารณะ ลาน พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย สนามกีฬา ลานกีฬา ให้เปิดได้เฉพาะพื้นที่โล่งแจ้งเพื่อการเดิน วิ่ง ขี่หรือปั่นจักรยาน หรือการออกกำลังกายด้วยวิธีอื่นเป็นส่วนบุคคล โดยไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน การละเล่น การแสดง และต้องมีมาตรการป้องกันตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด

ทั้งนี้ ให้คำสั่ง ประกาศหรือข้อกำหนดใดที่ขัดหรือแย้งกับแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการผ่อนคลายตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๖) ให้สิ้นผลใช้บังคับและถือปฏิบัติตามแนวทางที่ส่งมาด้วยนี้ หากพบว่ามีการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามมาตรการดังกล่าวให้รายงานอำเภอทราบเพื่อพิจารณาดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดต่อไป

เพื่อให้การดำเนินการตามข้อผ่อนผันเป็นไปอย่างถูกต้อง ครบถ้วน มีความปลอดภัยจากการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-๑๙ จึงขอให้ท่านขอความร่วมมือผู้ประกอบการที่ประสงค์จะเปิดให้บริการแจ้งให้อำเภอทราบเป็นการล่วงหน้าเพื่อจักได้มอบหมายผู้มีหน้าที่รับผิดชอบให้คำแนะนำในการดำเนินการ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอมร ปรีดางกูร)
นายอำเภอยะหา

(นางสาวฝารีด๊ะ สุวาหลำ)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ
ที่ทำการปกครองอำเภอ
สำนักงานอำเภอ (ฝ่ายกิจการพิเศษ)
โทร ๐-๗๓๒๙-๑๑๖๗

(นายณานนท์ พรหมวิรัตน์)
หัวหน้าสำนักปลัด

(นางสาวรัตนาพร เพชรช่วย)
เลขานุการนายกองค์การบริหารส่วนตำบลตาชี

(นายพสิษฐ ศรีสุข)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตาชี

ข้อกำหนด

ออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนด
การบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘
(ฉบับที่ ๖)

ตามที่ได้มีประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักรตั้งแต่วันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ และต่อมาได้ขยายระยะเวลาการบังคับใช้ประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินดังกล่าวออกไปจนถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ แล้ว นั้น

ด้วยเป็นการสมควรผ่อนคลายการบังคับใช้บางมาตรการในการป้องกันและการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ตามลำดับขั้นตอนการควบคุมโอกาสเสี่ยงของบุคคล สถานที่ และประเภทกิจการที่เกี่ยวข้องเพื่อลดผลกระทบต่อประชาชนด้านเศรษฐกิจ สังคม และความเป็นอยู่ตามหลักเกณฑ์ขององค์การอนามัยโลกและตามผลการประเมินสถานการณ์ของฝ่ายสาธารณสุข โดยรับฟังความคิดเห็นจากฝ่ายเศรษฐกิจ ฝ่ายผู้ประกอบการ และฝ่ายผู้บริโภค แต่ยังคงให้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคและคำแนะนำของทางราชการ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ และมาตรา ๑๑ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ นายกรัฐมนตรีจึงออกข้อกำหนดเป็นการทั่วไปและข้อปฏิบัติแก่ส่วนราชการทั้งหลาย ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การผ่อนคลายให้ดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้ เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชนในการทำกิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต ตลอดจนด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพอันเป็นการช่วยป้องกันโรคได้ทางหนึ่ง ภายใต้บังคับข้อกำหนดว่าด้วยการห้ามออกนอกเคหสถาน และภายใต้มาตรการป้องกันโรคและคำแนะนำของทางราชการ ให้สถานที่ สถานประกอบการหรือกิจกรรมซึ่งรัฐอนุญาตให้เปิดบริการหรือมีนโยบายสนับสนุนให้เปิดดำเนินการได้อยู่ก่อนแล้วตามข้อ ๑๒ แห่งข้อกำหนด (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เช่น ธนาคาร โรงงาน สถานีบริการเชื้อเพลิง บริการส่งสินค้าและอาหารตามสั่ง ยังคงเปิดดำเนินการต่อไปได้เช่นเดิม ส่วนสถานที่ สถานประกอบการหรือกิจการใดซึ่งเคยมีข้อกำหนดประกาศ หรือคำสั่งให้ปิดหรือจำกัดการดำเนินการชั่วคราวหรือเคยผ่อนผันโดยมีเงื่อนไขไว้ ในระยะแรกนี้ให้เปิดดำเนินการได้ทั่วราชอาณาจักรตามความสมัครใจและความพร้อม ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นต้นไป ดังต่อไปนี้

(๑) กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต

ก. การจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มในโรงแรม ที่พักอาศัยตาม สถานีรถไฟ สถานีขนส่ง โรงพยาบาล ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ รถเข็น หาบเร่ แผงลอย ซึ่งไม่รวมถึง

สถานบริการ ผับ บาร์ ให้เปิดได้โดยอาจให้นำกลับไปบริโภคที่อื่น แต่หากเปิดให้ใช้บริการในสถานที่นั้นก็สามารถทำได้โดยต้องจัดระเบียบการเข้าใช้บริการให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันโรคและคำแนะนำของทางราชการ

สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน

ข. ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ เปิดได้เฉพาะซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายยา สินค้าเบ็ดเตล็ดที่จำเป็นต่อการใช้ชีวิต และร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสารโทรคมนาคม ธนาคารที่ทำการหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจเท่านั้น ส่วนแผนกร้านอาหารให้เปิดได้เฉพาะการนำกลับไปบริโภคที่อื่น

ค. ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน ตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด ให้เปิดได้โดยต้องควบคุมทางเข้าออก จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายผู้ให้ และผู้ใช้บริการ การเว้นระยะห่างในการเลือกสินค้าและการชำระราคา

ง. ร้านเสริมสวย แต่งผมหรือตัดผมสำหรับบุรุษหรือสตรีให้เปิดได้เฉพาะกิจกรรมสระ ตัด ซอยผม แต่งผม และต้องไม่มีผู้นั่งรอในร้าน

(๒) <u>กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ</u>

ก. โรงพยาบาล คลินิก สถานทันตกรรมหรือสถานพยาบาลทุกประเภท ที่จัดตั้งโดยชอบด้วยกฎหมาย

ข. สนามกอล์ฟหรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟให้เปิดได้แต่ต้องไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน ในกรณีของสโมสร คลับเฮาส์ หรือร้านอาหารในบริเวณดังกล่าวให้ปฏิบัติตาม (๑) ก.

ค. สนามกีฬาเฉพาะกีฬาประเภทกลางแจ้งและตามกติกาสากล ผู้เล่นต้องมีระยะห่างทางสังคมและไม่คลุกคลีกันอยู่แล้ว เช่น เทนนิส ขี่ม้า ยิงปืน ยิงธนู และต้องไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน ในกรณีของสโมสร คลับเฮาส์ หรือร้านอาหารในบริเวณดังกล่าวให้ปฏิบัติตาม (๑) ก.

ง. สวนสาธารณะ ลาน - พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย สนามกีฬา ลานกีฬา ให้เปิดได้เฉพาะพื้นที่โล่งแจ้งเพื่อการเดิน วิ่ง ขี่หรือปั่นจักรยาน หรือการออกกำลังกายด้วยวิธีอื่นเป็นส่วนบุคคล โดยไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน การละเล่น การแสดง

จ. สถานที่ให้บริการดูแลรักษาสัตว์ สปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยงหรือรับฝากสัตว์

ข้อ ๒ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ตามข้อ ๑ (๑) หรือ (๒) ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด เช่น การเว้นระยะห่างทางสังคม การสวมหน้ากากอนามัย การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำ เงื่อนไข และเงื่อนเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ผู้ว่าราชการจังหวัด หรือทางราชการกำหนด เช่น การให้เข้าใช้บริการ

โดยนัดหรือแจ้งล่วงหน้า การไม่ให้ผู้ใช้บริการหลายคนรออยู่ในสถานที่เดียวกัน การจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการในแต่ละคราว และเวลาการเข้าใช้บริการ ทั้งนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่สามารถเข้าตรวจและให้คำแนะนำ หรือตักเตือนห้ามปรามได้ตลอดเวลา หากพบว่ามีการฝ่าฝืนหรือเป็นอันตรายต่อการป้องกันการแพร่ของโรค ให้เสนอผู้มีอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อสั่งปิดสถานที่นั้นเฉพาะราย

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา

นายกรัฐมนตรี

มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับสถานประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม

<u>นิยามของสถานประกอบการอาหาร แยกตามขนาด</u>

- ขนาดเล็ก หมายถึง ร้านอาหารที่เป็นตึกแถว มีคูหาติดกันไม่เกิน 2 คูหา อาทิเช่น ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านข้าวแกง ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น
- ขนาดกลาง หมายถึง ร้านอาหารที่อยู่ในห้างสรรพสินค้า หรือ ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่กว่าขนาดเล็ก หรือ เป็น Brand ขนาดใหญ่ที่เปิดกิจการ
- ขนาดใหญ่ หมายถึง สวนอาหาร หรือร้านอาหารที่มีพื้นที่จอดรถมากกว่า 10 คัน หรือ ร้านอาหารที่มีการจัดให้มีดนตรี

<u>หมายเหตุ</u> ร้านอาหารข้างทางขนาดเล็ก ให้ปฏิบัติตามสถานประกอบการ กลุ่มสีขาว โดย ขอความร่วมมือให้ดำเนินการตาม "ข้อปฏิบัติพื้นฐานที่ทุกสถานประกอบการต้องปฏิบัติ"

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1 จัดเตรียมพื้นที่สำหรับการบริการ ที่ผู้เข้ารับบริการรวมพนักงานต้องมีการเว้นระยะห่างระหว่างกัน 1 เมตร โดยให้คำนวณจากพื้นที่ให้บริการหารด้วยจำนวนเข้า ต้องไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม.	✔	✔	✔
2 สถานที่นั่งหรือโต๊ะ จะต้องมีการเว้นระหว่างกัน 1-2 เมตร	✔	✔	✔
3 ต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหรือน้ำยาที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่	✔	✔	✔
4 จัดทำระบบระบายอากาศ ให้มีอัตราการหมุนเวียนของอากาศอย่างน้อย 10 เท่าต่อชั่วโมง (ACH มากกว่าหรือเท่า 10)	✔	✔	✔
5 ทำสัญลักษณ์การเว้นระยะห่างระหว่างกันในบริเวณจุดชำระเงิน	✔	✔	✔
6 ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุก ๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด	✔	✔	✔
7 จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และไม่ใช้อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น	✔	✔	✔
8 จัดคิวสั่งอาหารผ่าน Application หรือโทรศัพท์ตามเมื่อถึงคิวเข้าใช้บริการ	-	✔	✔
9 งดเว้นการเล่นดนตรี หรือแสดงสด	✔	✔	✔
ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ใช้บริการ	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**

1 วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศา ผ่าน หมายเหตุ หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศา ให้นั่งพัก บริเวณที่จัดเตรียม และวัดใหม่ เมื่อวัดใหม่ยังมีอุณหภูมิเกิน 3 ครั้งติดต่อกัน ไม่อนุญาตให้เข้า และแนะนำให้ผู้ใช้บริการไปพบแพทย์	✓	✓	✓
2 ทำสัญลักษณ์ในการคัดกรอง เช่น สติกเกอร์ติดหน้าอกหรือบริเวณที่เห็นชัดเจน	-	✓	✓
3 อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	✓	✓
4 ลงทะเบียนเข้าใช้บริการ เช่น ผ่าน QR code ผ่าน Application จดชื่อในสมุดที่มีเบอร์หรือที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	✓	✓	✓
5 จำกัดจำนวนคนเข้าร้านตามที่นั่งที่กำหนดไว้ และให้จัดทำคิว หรือให้รอในสถานที่ที่จัดไว้บริการที่ต้องมีระยะห่าง 1 เมตร	✓	✓	✓
6 จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือทุกคน	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านระหว่างใช้บริการในสถานที่	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1 การพูดคุยกับผู้ให้บริการหรือผู้รับบริการให้ใช้น้ำเสียงปกติเท่านั้น และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า	✓	✓	✓
2 กำหนดระยะห่างระหว่างรอสั่งอาหารห่าง 1-2 เมตร	✓	✓	✓
3 ให้บริการเมนูปรุงสุก เป็น Set สำหรับทานคนเดียว และให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย	✓	✓	✓
4 จำกัด หรือลดเวลาในการใช้บริการในสถานประกอบการ โดยพยายามไม่ให้เกิด 1 ชั่วโมง	✓	✓	✓
5 งดการใช้ผ้าเช็ดปาก โดยการใช้กระดาษแทน	-	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ทางเลือกในการชำระเงิน ● ชำระผ่าน ระบบ e-payment ● ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน ● ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับบัตรเครดิต	✓	✓	✓
2. พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา และต้องมีการล้างมือด้วย	✓	✓	✓

เจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง			
3 ผู้ให้บริการต้องมีการใส่ Face Shield ตลอดเวลาในการให้บริการ	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1 พนักงานต้องทำความสะอาดบริเวณที่ลูกค้ามีการสัมผัส โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ	✓	✓	✓
2 ลงทะเบียนออกจากสถานประกอบการ เช่น ผ่าน QR code ผ่าน Application	-	✓	✓
3 ลงเวลาออกในสมุดจดชื่อเข้าใช้บริการ	✓	-	-
ข้อปฏิบัติของพนักงาน	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ตรวจวัดอุณหภูมิพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงานทุกครั้ง	✓	✓	✓
2. พนักงานทุกตำแหน่งสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่ตลอดเวลาที่ปฏิบัติภายในร้าน รวมถึงหน่วยผลิตต้องใส่ถุงมือทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่ในระหว่างการผลิตอาหาร	✓	✓	✓
3. พนักงานผู้ปฏิบัติงานดูแลสุขอนามัยด้วยการล้างมือ และจัดที่พักให้พนักงานระหว่างทำงานไม่ให้นั่งรวมกลุ่มกัน	✓	✓	✓
4 ทำความสะอาดบริเวณต่าง ๆ ภายในร้าน อุปกรณ์ที่ต้องมีการสัมผัส รวมถึงจุดที่ให้บริการลูกค้า ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุก ๆ 1 ชั่วโมง	✓	✓	✓

มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับสวนสาธารณะ

ข้อปฏิบัติด้านสถานที่
1. จัดให้มีจุดคัดกรองผู้มาใช้สวนสาธารณะ ผู้ปฏิบัติงาน
2. จัดให้มีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
3. ทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีการใช้ร่วมกัน ทั้งนี้ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือสารฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ 70% น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน
4. กรณีที่มีห้องน้ำ ให้ดูแลบริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมให้สะอาด และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ
5. กรณีที่มีร้านอาหารหรือมีการจำหน่ายอาหาร ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
ข้อปฏิบัติการคัดกรอง
1. ตรวจวัดอุณหภูมิของผู้มาใช้บริการและพนักงานทุกคน โดยห้ามไม่ให้บุคคลที่มีอุณหภูมิเกิน 37.5 เข้าใช้บริการโดยเด็ดขาด
2. ให้ทุกคนสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
3. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดของ ผู้มาใช้บริการผ่าน ระบบ หรือ ไลน์
4. ให้ความรู้ คำแนะนำ ถึงวิธีการใช้สวนสาธารณะอย่างถูกต้องและปลอดภัยจากโรค
ข้อปฏิบัติระหว่างเข้าใช้บริการ
1. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อยู่ห่างจากคนอื่นอย่างน้อย 1-2 เมตร
2. งดการรวมตัวระหว่างบุคคล และลดการใช้เสียงดัง
3. ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดหรือเก็บขยะ ให้สวมถุงมือยาง หน้ากากผ้า ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข็ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน
ข้อปฏิบัติการชำระเงิน
1. ร้านอาหารในสวนสาธารณะ ควรให้จ่ายเงินผ่าน e payment หรือ QR Code หากใช้เงินสดต้องมีระบบทำความสะอาด
ข้อปฏิบัติหลังจากใช้บริการเสร็จสิ้น
1. จัดทำ Big Cleaning พื้นที่โดยรอบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีการใช้ร่วมกัน ทั้งนี้ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือสารฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ 70% น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน
2. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของอุปกรณ์ต่างๆ ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับตลาด ตลาดนัด และถนนคนเดิน

นิยาม 1) ขนาดเล็ก > เป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและมีการดำเนินกิจการในลักษณะเป็นการชั่วคราว หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

2) ขนาดกลาง > ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการเป็นการประจำหรืออย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 ครั้ง

3) ขนาดใหญ่ > ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการเป็นการประจำหรืออย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 ครั้ง

อ้างอิ ง: ตามกฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้จำแนกตลาดออกเป็น 3 ประเภท

ข้อปฏิบัติด้านสถานที่	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. สถานที่จำหน่ายอาหาร/สินค้า จะต้องกำหนดมาตรการระยะห่างของร้านค้าไม่น้อยกว่า 1 เมตร	✓	✓	✓
2. ให้เทศบาล / อปท. จัดวางเจลล้างมือไว้บริเวณทางเข้า-ออก ตลาด	✓	✓	✓
3. ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุก ๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด	✓	✓	✓
4. จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติการคัดกรอง	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศา ผ่าน **หมายเหตุ** : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศา ให้นั่งพัก บริเวณที่จัดเตรียม และวัดใหม่เมื่อวัดใหม่ยังมีอุณหภูมิเกิน 3 ครั้งติดต่อกัน ไม่อนุญาตให้เข้า และแนะนำให้ผู้ใช้บริการไปพบแพทย์	✓	✓	✓
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	✓	✓
3. จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อสำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการ ณ บริเวณ เคาเตอร์ แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม	✓	✓	✓
4. กำหนดระยะห่างระหว่างรอสั่งสินค้า/อาหาร ห่าง 1-2 เมตร	✓	✓	✓
5. ขอความร่วมมือแต่ละครอบครัวออกมาซื้ออาหารเพียง 1-2 คนเท่านั้น และห้ามนำบุตรหลานมาเดินตลาดโดยเด็ดขาด	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติระหว่างใช้บริการ	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ผู้ใช้บริการทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้าตลอดเวลา	✓	✓	✓
2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด	✓	✓	✓
3. วางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาดนัด	✓	✓	✓

ข้อปฏิบัติการชำระเงิน	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. ทางเลือกในการชำระเงิน • ชำระผ่าน ระบบ e-payment • ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ทุกคนต้องทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ หลังกลับจากตลาด	✓	✓	✓
2. ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สดทุกวัน ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอกและฆ่าเชื้อ	✓	✓	✓
3. ทำความสะอาดพื้นที่อื่น ๆ สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์ เครื่องใช้ หรือ จุดที่มีการใช้งานร่วมกัน	✓	✓	✓

ที่มา : ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สมาคมตลาดสดไทย

มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับร้านเสริมสวย และร้านตัดผม

ข้อปฏิบัติด้านสถานที่
1. ไม่ให้มีที่นั่งรอในร้าน
2. ใช้บัตรคิว โดยมีการนัดคิว และมีใบนัดคิว
3. จัดสถานที่พื้นที่ให้บริการ ที่นั่ง และที่นอนสระผม ต้องเว้นระยะห่างระหว่างกันไม่ต่ำกว่า 1 เมตร ต่อ 1 คน
4. ลงทะเบียนเข้าใช้บริการ เช่น ผ่าน QR code ผ่าน Application จดชื่อในสมุดที่มีเบอร์หรือที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้
ข้อปฏิบัติการคัดกรอง
1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศา ผ่าน **หมายเหตุ** : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศา ให้นั่งพัก บริเวณที่จัดเตรียม และวัดใหม่เมื่อวัดใหม่ยังมีอุณหภูมิเกิน 3 ครั้งติดต่อกัน ไม่อนุญาตให้เข้า และแนะนำให้ผู้ใช้บริการไปพบแพทย์
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น
3. จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือทุกคน
ข้อปฏิบัติระหว่างเข้าใช้บริการ
1. เว้นระยะห่างระหว่างกันไม่ต่ำกว่า 1 เมตร ต่อ 1 คน
2. จำกัดจำนวนผู้เข้าใช้บริการ
3. สวมหน้ากากอนามัย อยู่ตลอดเวลาที่บริการ
4. ล้างมือทุกครั้งที่ให้บริการลูกค้าแต่ละราย
5. สวมถุงมือขณะให้บริการ
6. ห้ามใช้มีดโกน เพื่อป้องกันการถลอก
7. ต้องมีผ้าคลุมสำหรับช่าง เพื่อป้องกันละอองติดเสื้อผ้า
8. งดเว้นการให้บริการที่ต้องใช้อุปกรณ์ร่วมกัน ที่ไม่สามารถทำความสะอาดได้ เช่น อุปกรณ์แต่งหน้า
9. ใช้เวลาในการบริการลูกค้าให้น้อยที่สุด ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
10. เน้นให้บริการอย่างเดียว ไม่ควรพูดคุยกันในร้านเลย หรือให้คุยกันน้อยที่สุด
ข้อปฏิบัติการชำระเงิน
1. ทางเลือกในการชำระเงิน ชำระผ่าน ระบบ e payment หรือ ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน
ข้อปฏิบัติหลังจากใช้บริการเสร็จสิ้น
1. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเลิกใช้บริการ เช่น ผ่าน Application หรือไลน์
2. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเลิกใช้บริการ โดยการจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้
ข้อปฏิบัติของพนักงาน
1. ตรวจวัดอุณหภูมิ พนักงาน
2. พนักงานทุกตำแหน่งสวมหน้ากากอนามัย และ Face Shield อยู่ตลอดเวลาที่ให้บริการ
3. พนักงานผู้ปฏิบัติงานดูแลสุขอนามัยด้วยการล้างมือให้สะอาด
4. เครื่องมือช่างทุก ๆ ชนิด ต้องทำความสะอาดเสมอ เช่น หวีที่ใช้ต้องล้างด้วยแอลกอฮอล์ทุกครั้งหลังจากใช้กับลูกค้าแต่ละคน หรือผ้าขนหนูให้ใช้ผืนละคนเท่านั้น
5. ทำความสะอาดบริเวณต่าง ๆ ภายในร้าน อุปกรณ์ที่ต้องมีการสัมผัส รวมถึงจุดที่ให้บริการลูกค้า ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุก ๆ 1 ชั่วโมง
6. ให้พนักงานหยุดงานเมื่อมีอาการไข้ หรืออาการทางเดินหายใจ

ที่มา : ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สมาคมช่างผมเสริมสวยแห่งประเทศไทย

มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า และ คอมมูนิตี้มอลล์

นิยาม 1) ขนาดเล็ก : พื้นที่ต่ำกว่า 30,000 ตร.ม
2) ขนาดกลาง : พื้นที่ 30,001-49,999 ตร.ม
3) ขนาดใหญ่ : พื้นที่มากกว่า 500,000 ตร.ม.

ข้อปฏิบัติด้านสถานที่	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. จัดพื้นที่ให้บริการ โดยเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ประมาณ 1 – 2 เมตร	✓	✓	✓
2. จัดให้มีจุดบริการเจลล้างมือสำหรับผู้ใช้บริการทุกคน ณ บริเวณ เคาน์เตอร์แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม	✓	✓	✓
3. ตีตารางเพื่อเว้นระยะห่างและกำหนดจุดยืนในลิฟท์	✓	✓	✓
4. ทำความสะอาดลิฟท์ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุก 30 นาที	✓	✓	✓
5. การบันทึกภาพวงจรปิดเข้า-ออก และบริเวณต่าง ๆ รอบสถานประกอบการ	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติการคัดกรอง	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
การคัดกรอง 1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศา ผ่าน **หมายเหตุ** : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศา ให้นั่งพัก บริเวณที่จัดเตรียม และวัดใหม่ เมื่อวัดใหม่ยังมีอุณหภูมิเกิน 3 ครั้งติดต่อกัน ไม่อนุญาตให้เข้า และแนะนำให้ผู้ใช้บริการไปพบแพทย์	✓	✓	✓
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	✓	✓
3. ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุก ๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด	✓	✓	✓
4. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ เช่น ผ่าน Application หรือไลน์	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติระหว่างใช้บริการ	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. เว้นระยะห่างระหว่างการเดินภายในพื้นที่ 1-2 เมตร	✓	✓	✓
2. ลูกค้าทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการเข้าใช้ในพื้นที่สถานประกอบการ	✓	✓	✓
3. พนักงานทุกคน ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา	✓	✓	✓
4. จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อสำหรับพนักงาน และลูกค้าที่มาใช้บริการ ณ บริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม ทุกๆระยะห่าง 100 เมตร	✓	✓	✓
5. กำหนดสัญลักษณ์เว้นระยะห่างระหว่างการเดินภายในพื้นที่ 1-2 เมตร	✓	✓	✓
6. ทำสัญลักษณ์ บริเวณบันไดเลื่อนเว้น 2 ขั้น เพื่อ Social Distancing	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติการชำระเงิน	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ทางเลือกในการชำระเงิน • ชำระผ่าน Application • ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน หรือ ต้องพ่นแอลกอฮอล์ในการทอนเงินให้ลูกค้าทุกครั้ง • ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับบัตรเครดิต	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ลงทะเบียนออกจากสถานประกอบการ เช่น ผ่าน QR code ผ่าน Application	✓	✓	✓

ที่มา : ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สมาคมผู้ค้าปลีกไทย

มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับร้านอาหารในโรงแรม

คำนิยาม : ขนาดเล็ก ผู้ใช้บริการ 5-50 คน
ขนาดกลาง ผู้ใช้บริการ 1-120 คน
ขนาดใหญ่ ผู้ใช้บริการ 120 คนขึ้นไป

ที่มา : ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สมาคมโรงแรม

ข้อปฏิบัติด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. จำกัดจำนวนคนเข้าร้านตามที่นั่งที่กำหนดไว้ และให้จัดทำคิว หรือให้รอในสถานที่ที่จัดไว้บริการที่ต้องมีระยะห่าง 1 เมตร	✓	✓	✓
2. จัดเตรียมพื้นที่สำหรับการบริการ ที่ผู้เข้ารับบริการรวมพนักงานต้องมีการเว้นระยะห่างระหว่างกัน 1 เมตร โดยให้คำนวณจากพื้นที่ให้บริการหารด้วยจำนวนเข้า ต้องไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม.	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านพนักงานและผู้มาใช้บริการ	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศา ผ่าน **หมายเหตุ** : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศา ให้นั่งพัก บริเวณที่จัดเตรียม และวัดใหม่เมื่อวัดใหม่ยังมีอุณหภูมิเกิน 3 ครั้งติดต่อกัน ไม่อนุญาตให้เข้า และแนะนำให้ผู้ใช้บริการไปพบแพทย์	✓	✓	✓
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	✓	✓
3. จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือทุกคน	✓	✓	✓
4. ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุก ๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด	✓	✓	✓
5. ทั้งพนักงานและผู้มาใช้บริการ ลดการใช้เสียงดังในสถานที่ให้บริการ	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการเตรียมสถานที่/อุปกรณ์	**เล็ก**	**กลาง**	**ใหญ่**
1. ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 1000 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร	✓	✓	✓
2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด โดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศา เป็นเวลา 30 วินาที หรือ แช่โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร	✓	✓	✓
3. ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตู หรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด	✓	✓	✓
4. จัดที่นั่งรับประทานอาหารให้มีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓	✓	✓
5. จัดที่พักสำหรับพนักงานเพื่อไม่ให้เกิดการนั่งรวมกลุ่ม	✓	✓	✓

ข้อปฏิบัติด้านคัดกรอง	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศา ผ่าน **หมายเหตุ** : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศา ให้นั่งพัก บริเวณที่จัดเตรียม และวัดใหม่เมื่อวัดใหม่ยังมีอุณหภูมิเกิน 3 ครั้งติดต่อกัน ไม่อนุญาตให้เข้า และแนะนำให้ผู้ใช้บริการไปพบแพทย์	✓	✓	✓
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	✓	✓
3. จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือทุกคน	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการให้บริการ	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. กำหนดระยะห่างระหว่างรอสั่งอาหารห่าง 1-2 เมตร หรือสั่งผ่าน Application	✓	✓	✓
2. จำกัด หรือลดเวลาในการใช้บริการในสถานประกอบการ โดยพยายามไม่ให้เกิน 1 ชั่วโมง	✓	✓	✓
3. งดการใช้ผ้าเช็ดปาก โดยการใช้กระดาษแทน	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการผลิต	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. ห้องอาหารที่บริการปิ้ง ย่าง ต้ม จะต้องมีพื้นที่ที่ห่างกัน และต้องมีอุปกรณ์กลางของบุคคลห้ามมีการใช้ปนกัน	✓	✓	✓
2. จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และไม่ใช้อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น	✓	✓	✓
3. ผู้ปรุงอาหารไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที	✓	✓	✓
4. ผู้ปรุงประกอบการที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากากตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. ทางเลือกในการชำระเงิน • ชำระผ่าน ระบบ e-payment • ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน • ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับบัตรเครดิต	✓	✓	✓
2. FACE SHIELD จัดทำ Protection เช่น Partition บริเวณ แคชเชียร์	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติของพนักงานร้านอาหารในโรงแรม	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. พนักงานต้องกรอกแบบฟอร์มรับรองสุขภาพของตนทุกวัน และยืนยันว่า ไม่มีการสัมผัสบุคคลที่เดินทางมาจากพื้นที่เสี่ยง หรือผู้เสี่ยงติด COVID-19	✓	✓	✓
2. ห้ามพนักงานที่เป็นหวัด มีไข้ น้ำมูก หรือหายใจลำบาก เข้าทำงานหรือเข้าบริเวณโรงแรม	✓	✓	✓
3. พนักงานทุกตำแหน่งในห้องอาหาร ต้องสวมหน้ากากอนามัย และถุงมือ ตลอดเวลาที่อยู่ที่ห้องอาหาร รวมถึงแผนกผลิตต้องใส่ถุงมือทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่	✓	✓	✓
4. พนักงานต้องล้างมือก่อนหลังให้บริการลูกค้า	✓	✓	✓