



เอกสารประชุมชี้แจง
การปฏิบัติตาม**มาตรการผ่อนปรนกิจการ** และกิจกรรม
เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
สำหรับประเภทกิจการและกิจกรรม



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา



ตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดก

ในสถานการณ์ฉุกเฉินและสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 มแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง และมีความจำเป็นในการลดผลกระทบต่อ วิถีชีวิต เศรษฐกิจ และสังคม เพื่อให้มี**การผ่อนปรนกิจการและกิจกรรม พร้อมกับการดำเนินกิจกรรมป้องกัน การแพร่ระบาดของโรคโควิด- 19 ในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง การพิจารณาจัดกลุ่มกิจการและกิจกรรม ซึ่งมี**

ปัจจัยในการพิจารณาจัดกลุ่มกิจการและกิจกรรมที่ควบคุม

ตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ดังนี้

1. ความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคหลายพื้นที่

2. ความเสี่ยงต่อการแพร่เชื้อ

(1) การระบายอากาศของสถานที่และการใช้เครื่องปรับอากาศ

(2) การรวมกลุ่มคนจำนวนมาก

(3) พฤติกรรมของผู้ร่วมกิจกรรมเพิ่มโอกาสในการแพร่เชื้อ

(4) ระยะเวลาในการทำกิจกรรมหรือใช้บริการ

3. ความจำเป็นต่อการดำรงชีวิต และผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคม



ตารางที่ 1 การพิจารณาความเสี่ยงของสถานที่และกิจกรรมต่างๆ

ลักษณะของสถานที่และกิจกรรม	ระดับความเสี่ยง		
	เสี่ยงสูง	เสี่ยงปานกลาง	เสี่ยงต่ำ
ลักษณะการสัมผัส	เป็นการสัมผัสใกล้ชิด ระยะใกล้กว่า 1 เมตร	สามารถอยู่ห่างกันได้พอสมควร (ระยะประมาณ 1-2 เมตร)	สัมผัสอย่างผิวเผิน เช่น เดินสวนกัน เป็นต้น
	มีโอกาสนในการแพร่ละอองฝอยน้ำลายสูง เช่น มีการตะโกน เขียร์ เป็นต้น	อาจมีการพูดจกกันในระยะประชิดบ้าง	ไม่มีการพูดคุยกัน ต่างคนต่างอยู่กันเงียบๆ
	ไม่สามารถใส่หน้ากากผ้าได้	อาจสามารถใส่หน้ากากผ้าได้เป็นบางเวลา	สามารถใส่หน้ากากผ้าได้ตลอดเวลา
ระยะเวลาการสัมผัส	นานกว่า 1 ชั่วโมง	ไม่เกิน 1 ชั่วโมง	สั้น ไม่เกิน 5 นาที
การระบายอากาศ	สถานที่ปิด และอากาศไม่ถ่ายเท	สถานที่กว้างขวางและมีอากาศถ่ายเทพอสมควร	สถานที่เปิดโล่ง อากาศถ่ายเทได้ดี
จำนวนผู้สัมผัสเสี่ยงสูงหากพบผู้ป่วย	มีการรวมตัวกันของคนเป็นจำนวนมาก (มากกว่า 25 คน)	มีจำนวนผู้สัมผัสไม่มาก (5-25 คน)	มีผู้สัมผัสน้อย (น้อยกว่า 5 คน)

- **มาตรการควบคุมหลัก** หมายถึง มาตรการที่รองรับตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.๒๕๔๘ (ฉบับที่๑) ข้อ ๑๑
- **มาตรการเสริม** เป็นมาตรการเพิ่มเติมจากมาตรการควบคุมหลัก ที่ต้องได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบกิจการและผู้จัดกิจกรรมรวมถึงผู้ใช้บริการและผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อให้มาตรการการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคโควิด - ๑๙ มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- **คู่มือการปฏิบัติ** เป็นแนวทางการดำเนินการและเงื่อนไขในการประกอบกิจการและการประกอบกิจกรรมของแต่ละพื้นที่ เพื่อดำรงมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคโควิด - ๑๙ อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้ประชาชนสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปลอดภัยจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด - ๑๙ โดยปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผู้ประกอบการ ที่ต้องจัดให้มีการดำเนินการตามหลักที่ กำหนด

- 1. จะต้องจัดให้มีการทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัส
- 2. ต้องจัดให้ทุกคนในสถานบริการนั้นมีหน้ากาก
- 3. ต้องจัดให้มีเจล สบู่ หรือแอลกอฮอล์เพื่อล้างมือ
- 4. จะต้องจัดให้มี จัดมาตรการเว้นระยะ
- 5. ต้องทำทุกวิธีเพื่อไม่ให้เกิดความแออัดในสถานบริการนั้น

• แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

- การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค
- การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ
 - มาตรการคัดกรองอาการป่วย
 - มาตรการในการป้องกันโรค
 - มาตรการทำความสะอาด

แนวทางปฏิบัติสำหรับ ผู้ใช้บริการ

- การเตรียมตัวก่อนใช้บริการ
- ระหว่างและหลังใช้บริการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา





แนวทางการปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักและมาตรการเสริมสำหรับพื้นที่

1. กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต

(1) ร้านอาหารทั่วไป ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม (นอกห้างสรรพสินค้า) ร้านอาหารริมทาง/ รถเข็น/ หาบเร่/ ซุปเปอร์มาร์เก็ตหรือร้านสะดวกซื้อในบริเวณพื้นที่นั่งหรือยืนรับประทานอาหาร (ไม่รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์)

ให้เปิดกิจการเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร เป็น ร้านอาหารทั่วไป ขนาดไม่เกินสองคูหา

* ทั้งนี้ต้องมีพื้นที่จำหน่ายอาหารไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีการระบายอากาศเพียงพอ (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) และ

- **งดเว้นบริการที่ต้องใช้อุปกรณ์ร่วมกัน** ที่ไม่สามารถทำความสะอาดทันทีหลังการใช้งานของลูกค้า แต่ละคนได้ เช่น อุปกรณ์คีบจับอาหาร ทั้งนี้ เปิดให้บริการเฉพาะสั่งทานไม่รวมบุฟเฟต์ หรือถือ ภาชนะตักอาหารเอง

- **งดเว้นร้านอาหารที่มีการระบายอากาศที่ไม่เพียงพอ** ตามกฎกระทรวงฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ได้แก่ ร้านอาหารที่เปิดเครื่องปรับอากาศ โดยไม่มีพัดลมระบายอากาศ หรือ ร้านอาหารในอาคารที่มีลักษณะเป็นพื้นที่ปิด

- **งดให้มีการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์** ภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร





แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

1.1 ให้มี**จุดบริการล้างมือ**ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสามารถให้บริการได้ทุกวันอย่างเพียงพอ

1.2 จัดให้มี**การระบายอากาศที่เพียงพอ** กรณีร้านอาหารที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ อาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ
เว้นแต่งดการใช้เครื่องปรับอากาศ

1.3 จัดพื้นที่**รอคิวรับอาหารแยกจาก**ส่วนนั่งรับประทานอาหาร และมี**ระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร**

1.4 จัดให้มี**ระยะห่างระหว่างโต๊ะ และระหว่างที่นั่ง** รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน **อย่างน้อย ๑ เมตร**
โดยจัดให้ไม่นั่งตรงข้ามกัน ไม่พูดคุยเสียงดัง หรือหัวเราะเสียงดัง

1.5 **พิจารณาจัดทำฉากกั้น** ระหว่าง**ผู้รับประทานอาหาร**

1.6 ทำ**สัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการ** เช่น จุดบริการชำระเงิน จุดบริการสั่งอาหาร

1.7 พื้นที่ปรุงอาหารให้มี**การแยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุง หรือประกอบอาหาร** เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ และไม่ปรุงหรือประกอบอาหารใกล้ห้องน้ำ ห้องส้วม

1.8 **จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์**ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และ**ไม่ใช่อุปกรณ์ร่วมกัน**
เช่น เครื่องปรุง เกลือไป ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น

1.9 จัดให้มี**อุปกรณ์ป้องกันโรค** เช่น หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า Face Shield ให้พนักงานทุกคน

1.10 อาจ**จัดให้มีกล้องวงจรปิดเพื่อใช้ในการบันทึกภาพ**การให้และใช้บริการ รวมทั้งการดักเตือนหากผู้ใช้บริการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

1.10 อาจพิจารณาให้มี**ระบบจองคิวออนไลน์หรือจองคิวหน้าร้าน** โดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน รวมทั้งการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ หรือ QR code ผ่าน แอปพลิเคชัน



2. การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วย

- (1) ก่อนเปิดให้บริการทุกวัน ให้มีการตรวจคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานทุกคน โดยอาจ **ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน** ทุกครั้ง และให้มีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มีอาการป่วยไปสถานพยาบาล เช่น
 - กรณีพบผู้ที่มีอุณหภูมิร่างกาย **สูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส** ให้หยุดงาน และสังเกตอาการตนเองที่บ้าน
 - กรณีที่พบผู้ปรุงอาหาร พนักงานบริการป่วยด้วยอาการทางเดินหายใจ ให้ **งดปฏิบัติงาน จนกว่าอาการดีขึ้น**
- (2) จัดให้มี **การประชาสัมพันธ์** เพื่อแจ้งมาตรการป้องกันควบคุมโรคภายในร้าน ให้ผู้ใช้บริการทราบ
- (3) จัดให้มีการ **คัดกรองอาการป่วย** ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ใช้บริการก่อนเข้าร้าน
- (4) อาจพิจารณาจัดทำทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย ประกอบมาตรการฯ สำหรับพนักงานและ ผู้ใช้บริการ และอาจเพิ่ม **มาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้** ตามความ เหมาะสม หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการ บันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ ได้ เช่น การใช้แอปพลิเคชันสำหรับการลงทะเบียนและเป็นคู่มือการปฏิบัติ



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค

- (1) พิจารณาจัดให้มีการเหลื่อมเวลาการให้บริการ ด้วย**ระบบคิว** เพื่อลดความแออัด รวมทั้งลดเวลาในการให้บริการให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลัก**หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน**
- (2) จัดหากระดาษหรือมูมไวยังจุดสั่ง-การสั่งอาหารตามสั่งเพื่อ**ลดการสัมผัสจากการพูดคุยโดยตรง**
- (3) หาก**ชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง** เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต หรือ ต้องพนแอลกอฮอล์ในการทอนเงินให้ผู้ใช้บริการทุกครั้ง โดยที่พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา
- (4) **พนักงานบริการทุกคน ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย** ระหว่างรับรายการอาหาร และล้างมือทุกครั้งก่อนออกไปเสิร์ฟอาหาร รวมทั้งไม่ตะโกน เปิดหรือจับหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ไม่ควรสัมผัสผู้ใช้บริการ โดย**รักษาระยะห่างระหว่างผู้ใช้บริการ** อย่าง น้อย 1 - 2 เมตร และยืนห่างจากพนักงานคนอื่นอย่างน้อย 1 - 2 เมตร
- (5) ผู้**ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม** ตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และ ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ
- (6) ผู้**สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล** ต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร โดยตรงไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่า บาดแผลจะหายสนิท
- (7) พิจารณาให้บริการเมนูปรุงสุกเป็น**ชุดสำหรับรับประทานคนเดียว** และให้บริการอาหารที่ สะอาดปลอดภัย
- (8) ร้านอาหารอาจพิจารณา**งดให้บริการ กรณีพบผู้ใช้บริการที่ไม่สามารถปฏิบัติ**ตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรค หรือมีอาการป่วยจากการคัดกรองก่อนเข้าร้านอาหาร
- (9) สื่อสาร/**ประชาสัมพันธ์ข้อมูล**แก่พนักงานและผู้รับบริการ และอบรมพนักงานเรื่องมาตรการ/การสังเกตตนเอง



2.3 มาตรการทำความสะอาด

- (1) ทำความสะอาดเมนู ที่ใส่เงินทอน และพื้นที่จุดร่วมสัมผัส เช่น ประตู ลูกบิด ระหว่างเปิด บริการ รวมทั้งทำความสะอาดห้องน้ำ อยู่เสมอ
- (2) จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือ ไม่ต่ำกว่า 70% เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ใว้ยังจุดสั่ง-รับอาหาร
- (3) ล้างหรือเช็ดอุปกรณ์ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งที่ใช้บริการลูกค้า
- (4) ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกวันก่อนปิดร้าน
- (5) จัดให้มีถังขยะ ใส่ถุงรองรับกระดาษชำระใช้แล้วในทุกโต๊ะ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน
- (6) หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ ใต้ให้เจ้าของร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำความสะอาดสถานที่ และดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค



แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ ประจํา



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

1. การเตรียมตัวก่อนให้บริการ

- 1.1 หาก**ผู้ให้บริการมีอาการป่วย** ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัดให้งดการไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร
- 1.2 ควรพิจารณา**จองคิวล่วงหน้า** ด้วยระบบออนไลน์ โทรศัพท์ หรือจองคิวหน้าร้าน และควรเว้นช่วงที่มีผู้ให้บริการจำนวนมาก
- 1.3 ควร**งดไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหารเป็นกลุ่ม** เพื่อลดการพูดคุย

2. ระหว่างและหลังการให้บริการ

- 2.1 ควร**ตรวจสอบความสะอาดของสถานที่** ภาชนะ การจัดที่นั่ง ก่อนนั่งรับประทานอาหาร เพื่อให้ใช้บริการได้อย่างปลอดภัย
- 2.2 ระหว่างรอคิวและชำระเงินให้**เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์** ที่ร้านอาหารกำหนด
- 2.3 ให้**สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่เสมอ** ทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร
- 2.4 ให้**ล้างมือทุกครั้ง** ก่อนรับประทานอาหาร
- 2.5 ควร**พูดโดยใช้ระดับเสียงปกติ** ไม่ควรตะโกนหรือเปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ในขณะที่อยู่ในร้านอาหาร และเลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจามให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท
- 2.6 ไม่ทิ้งกระดาษชำระใช้แล้วลงในจานอาหารหรือบนโต๊ะ ให้ทิ้งในถังที่จัดไว้เท่านั้น
- 2.7 **ผู้ให้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ** หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด



(2) ร้านค้าปลีกขนาดย่อม/ร้านค้าปลีกชุมชน แผงลอย รถเร่หรือรถคล้ายคลึงกัน วังจำหน่ายสินค้า อุปโภคบริโภค ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ กิจการส่งอาหารและสินค้า

แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ประกอบด้วย

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

1.1 ให้มี**จุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล**
หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสามารถให้บริการได้ทุกวันอย่างเพียงพอ

1.2 จัดให้มี**การระบายอากาศที่เพียงพอ** กรณีร้านค้าที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ
อาจพิจารณาให้มี ช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ
เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ เว้นแต่งดการใช้เครื่องปรับอากาศ
ทั้งนี้ หากร้านค้าในอาคารที่มีลักษณะเป็นพื้นที่ปิด ให้ ปรับปรุงให้มีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ ตามกฎกระทรวง
ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537)ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

1.3 จัด**พื้นที่รอคิว จุดจ่ายเงิน จุดให้บริการ** โดยอาจทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการ หรือ **ให้มีระยะห่าง
ระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร** รวมทั้งการใช้ลิฟต์จะต้องมีการกำหนดระยะห่าง ระหว่างบุคคล
อย่างน้อย 1 เมตร และไม่ให้หันหน้าเข้าหากัน

1.4 ให้มี**การจัดสินค้าให้เป็นระเบียบ** โดยไม่ยื่นออกมาจากร้านหรือทางเดิน จนเป็นอุปสรรคในการ
สัญจรและการเลือกซื้อสินค้าของผู้ใช้บริการ เพื่อให้มีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร





แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ประกอบ

1.5 **จัดให้มีอุปกรณ์ตรวจคัดกรองอุณหภูมิร่างกาย** สำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ และ กิจการส่งอาหารและสินค้า รวมทั้งจัดหาอุปกรณ์ป้องกันโรค เช่น หน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า Face Shield ให้กับพนักงานทุกคน

1.6 อาจ**จัดให้มีกล่องวางจรปิด**เพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการ รวมทั้งการ ดักเตือนหาก ผู้ใช้บริการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

1.7 อาจ**จัดให้มีฉากกั้นในแผนก**ที่ต้องใกล้ชิดกับผู้ให้บริการ เช่น จุดบริการชำระเงิน จุดประชาสัมพันธ์

1.8 สำหรับกิจการส่งอาหารและสินค้า **จัดหากล่องบรรจุท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร** ที่มี โครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่อง บุฉนวน เพื่อ รักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 %

1.9 อาจ**พิจารณาให้มีระบบคิว สั่งซื้อสินค้า** หรือบริการแบบออนไลน์ โดยกำหนดเวลาในการ เข้ารับ สินค้าหรือบริการอย่างชัดเจน รวมทั้งการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ หรือ QR code ผ่านแอปพลิเคชัน



2.การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วย

- (1) ก่อนเปิด**ให้บริการทุกวัน ให้มีการตรวจคัดกรองอาการป่วย** ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัดสำหรับ**พนักงานทุกคน** โดยอาจตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน ทุกครั้ง และให้มีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มีอาการป่วยไปสถานพยาบาล
- (2) กรณีพบผู้ที่มี**อุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดงาน** และสังเกต อาการตนเองที่บ้าน
- (3) กรณีที่พบพนักงานบริการป่วยด้วยอาการทางเดินหายใจ ให้**งดปฏิบัติงานจนกว่าอาการดีขึ้น**
- (4) **จัดให้มีการประชาสัมพันธ์** เพื่อแจ้งมาตรการป้องกันควบคุมโรค ให้กับผู้ประกอบการ ร้านค้าย่อย และผู้ใช้บริการทราบ
- (5) จัดให้มีการ**คัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ใช้บริการก่อนเข้าร้าน**
- (6) อาจ**พิจารณาจัดทำทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย** ประกอบมาตรการฯ สำหรับพนักงาน และผู้ใช้บริการ และอาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ มาใช้ได้ ตามความเหมาะสม หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงาน ในบางพื้นที่ได้ เช่น การใช้แอปพลิเคชันสำหรับการลงทะเบียนและเป็นคู่มือการปฏิบัติ



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค

- (1) **พิจารณาจัดให้มีการเหลื่อมเวลาการให้บริการ** ด้วยระบบคิว เพื่อลดความแออัด รวมทั้งลด เวลาในการให้บริการให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน
- (2) **หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง** เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต หรือ ต้องพน แอลกอฮอล์ในการทอนเงินให้ผู้ใช้บริการทุกครั้ง โดยที่พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมือ อยู่ตลอดเวลา และ ต้องมีการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง
- (3) พนักงานทุกคน **ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย** ระหว่างให้บริการ รวมทั้งไม่ ตะโกน เปิดหรือ จับ หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และไม่ควรร่วมสัมผัสผู้ให้บริการ โดยรักษาระยะห่างระหว่างผู้ให้บริการ อย่างน้อย 1 - 2 เมตร และยืนห่างจากพนักงาน คนอื่นอย่างน้อย 1 - 2 เมตร
- (4) **งดจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย** ที่อาจทำให้เกิดการรวมตัวของคนจำนวนมาก เช่น การจัด โปรโมชัน นาที่ทอง
- (5) ร้านค้าอาจ**พิจารณางดให้บริการ** กรณีพบผู้ให้บริการที่ไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรค หรือ มีอาการป่วยจากการคัดกรองก่อนเข้าร้านค้า



6) กรณีกิจการส่งอาหารและสินค้า

- **อาจพิจารณาให้มีระบบยืนยันสถานะสุขภาพของพนักงาน**ก่อนให้บริการส่งอาหารและ สินค้าทุกครั้ง รวมทั้งให้แสดงสถานะสุขภาพผ่านระบบการสั่งซื้อ-รับสินค้าและอาหาร ต่อผู้ใช้บริการ และหากพบว่ามีอาการป่วยระบบทางเดินหายใจ หรือมีอุณหภูมิร่างกาย สูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส ให้**งดส่งอาหารและสินค้า** และดำเนินการตามแนวทาง ปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มีอาการป่วยไปสถานพยาบาล ต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่ม และจัดส่งถึง มือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด
- **ไม่เปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะ** จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหารและสินค้า โดยก่อนเปิดกล่องทุกครั้ง ควรทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์เจล ในการส่งอาหาร และสินค้าควรมีระยะอย่างน้อย 1-2 เมตร ภายหลังจากส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ ทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์เจล รวมทั้งทำความสะอาดปากกาหลังจากลงชื่อรับสินค้า
- **ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับกล่องอาหาร** ให้ล้างมือด้วยสบู่และน้ำก่อนการสวม ใส่ถุงมือทุกครั้ง เปลี่ยนและทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่าง สม่ำเสมอ

(7) **กรณีชูปเปอร์มาร์เก็ต ให้พิจารณาวัน หรือช่วงเวลาเป็นการเฉพาะ**สำหรับกลุ่มเสี่ยงต่อการ ติดเชื้อที่มีโอกาสป่วยรุนแรง ได้แก่ ผู้สูงอายุ เช่น กำหนดให้เฉพาะผู้สูงอายุเข้าใช้บริการได้ ในวันราชการ ตั้งแต่เวลา 07.00 – 09.00 น. เพื่อลดความเสี่ยงในการติดเชื้อ



2.3 มาตรการการทำความสะอาด

- (1) **ทำความสะอาดพื้น จุดสัมผัสร่วม** เช่น รถเข็นสินค้า ตะกร้าสินค้า โต๊ะ เคาน์เตอร์ เก้าอี้ ประตู ลูกบิด ปุ่มกดลิฟต์ โทรศัพท์ ไมโครโฟน ภาชนะบรรจุอาหารและสินค้า รวมทั้งทำ ความสะอาดห้องน้ำ อยู่เสมอ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ 70% หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1%
- (2) **จัดจุดวางถังขยะชนิดมีฝาปิด** เพื่อรวบรวมขยะต่างๆ มัดปากถุงให้แน่น และกำจัดขยะ มูลฝอยทุกวัน
- (3) หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน **เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ** ได้ ให้ เจ้าของร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำ ความ สะอาดสถานที่ และดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ

ประกอบด้วย

1. การเตรียมตัวก่อนให้บริการ

- 1.1 หากผู้ให้บริการมีอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด **ให้งดการไปให้บริการ**ที่ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ
- 1.2 ควร**พิจารณาจองคิวล่วงหน้า** สั่งซื้อสินค้า หรือบริการด้วยระบบออนไลน์ หรือโทรศัพท์ ช่วงที่มีผู้ให้บริการจำนวนมาก



2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ

- 2.1 **ควรตรวจสอบความสะอาด** ของสถานที่ การจัดที่นั่ง ก่อนใช้บริการ เพื่อให้ใช้บริการได้อย่าง ปลอดภัย
- 2.2 ระหว่างรอคิวและชำระเงิน ให้**เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์**ที่ร้านค้า ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ กำหนด
- 2.3 ให้**สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่เสมอ** ระหว่างการเข้ารับบริการ รวมทั้งล้างมือทุกครั้ง หลังรับสินค้า
- 2.4 **ควรพูดโดยใช้ระดับเสียงปกติ** ไม่ควรตะโกนหรือเปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ในขณะที่อยู่ในร้านค้า ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ และเสียงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ระหว่างนั่งรับประทาน อาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท
- 2.5 **ตรวจสอบคุณภาพอาหารและสินค้าทันทีหลังได้รับจากร้านค้า** หลีกเลี่ยงสั่งซื้ออาหารและสินค้า กลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เน่าเสียง่าย
- 2.6 ผู้ใช้บริการ**ควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ** หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรค ตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด และผู้ประกอบการ
- 2.7 อาจ**พิจารณาใช้แอปพลิเคชันลงทะเบียน** เพื่อให้สามารถบันทึกข้อมูลวันและเวลา การใช้บริการ ในร้านค้า ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ เพื่อให้ติดตามกรณีพบผู้ป่วยมาใช้บริการในขณะเวลา เดียวกัน
- 2.8 หลังการใช้บริการ **หากมีอาการป่วยจากการติดเชื้อระบบทางเดินหายใจ** และได้พบแพทย์ให้แจ้ง ประวัติการเข้าใช้บริการในร้านค้า ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ พร้อมทั้งระบุวันที่และเวลา การเข้าใช้บริการด้วย



2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ (ต่อ)

- 2.2 ระหว่างรอคิวและชำระเงิน ให้**เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์ที่ร้านค้า** ชูปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อกำหนด
- 2.3 ให้**สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่เสมอ** ระหว่างการเข้ารับบริการ รวมทั้งล้างมือทุกครั้ง หลังรับสินค้า
- 2.4 ควร**พูดโดยใช้ระดับเสียงปกติ** ไม่ควรตะโกนหรือเปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ในขณะที่อยู่ในร้านค้า ชูปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ และเสียงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ระหว่างนั่งรับประทาน อาหารหากมีการไอหรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท
- 2.5 ตรวจสอบ**คุณภาพอาหารและสินค้าทันทีหลังได้รับจากร้านค้า** หลีกเลี่ยงสั่งซื้ออาหารและสินค้า กลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เน่าเสียง่าย
- 2.6 ผู้ใช้บริการ**ควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ** หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรฐานการ ป้องกันควบคุมโรค ตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด และผู้ประกอบการ
- 2.7 อาจพิจารณาใช้แอปพลิเคชันลงทะเบียนเพื่อให้สามารถบันทึกข้อมูลวันและเวลา การใช้บริการ ในร้านค้า ชูปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ เพื่อให้ติดตามกรณีพบผู้ป่วยมาใช้บริการในระยะเวลา เดียวกัน
- 2.8 หลังการใช้บริการ หากมีอาการป่วยจากการติดเชื้อระบบทางเดินหายใจ และได้พบแพทย์ให้แจ้ง ประวัติ การเข้าใช้บริการในร้านค้า ชูปเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ พร้อมทั้งระบุวันที่และเวลา การเข้าใช้บริการด้วย



(3) ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดชุมชน

ให้เปิดกิจการสถานที่ค้าขาย รวมทั้งร้านค้า หาบเร่ และแผงลอยที่ขายอาหาร ในตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดชุมชน ได้แก่ สินค้าอุปโภคบริโภค ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต และวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องใช้งาน หรือเกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน โดยมีการระบายอากาศเพียงพอ และ

- **ต้องมีใบอนุญาตประกอบกิจการ**จากองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามแต่ประเภทของกิจการ
- **งดเว้นการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์โดยเด็ดขาด** ตามคำสั่งกระทรวงมหาดไทย ภายใต้ข้อกำหนด พระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. 2548 ฉบับที่ 4
- **งดเปิดให้บริการเครื่องเล่นเด็กที่อยู่ในบริเวณตลาด** เช่น บ้านลม ม้าหมุน บ้านบอล





แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ประกอบด้วย

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

- 1.1 สถานที่จำหน่ายอาหาร/สินค้า ต้อง**กำหนดมาตรการระยะห่างของร้านค้า ไม่น้อยกว่า 1 เมตร** รวมทั้งพิจารณากันบริเวณและควบคุมทางเข้า-ออก ของตลาดนัด และตลาดชุมชน และเพื่อ ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการตลาด ตลาดนัด อาจพิจารณาให้ลดจำนวนแผงค้าขาย หรือร้านค้า โดยเพิ่มจำนวนวันขายของในตลาดนัด และสลับร้านค้า หรือแผงลอย ตามวันให้บริการของ ตลาด เพื่อลดจำนวนผู้ใช้บริการ และ ความแออัดของตลาด
- 1.2 **จัดวางแอลกอฮอล์เจล** หรือจุดบริการล้างมือไว้บริเวณทางเข้า-ออก ตลาด
- 1.3 ให้มี**จุดบริการล้างมือด้วยสบู่** หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสามารถให้บริการ ได้ทุกวัน อย่างเพียงพอ ทั่วบริเวณตลาด โดยเฉพาะบริเวณห้องสุขา
- 1.4 จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ อาจพิจารณาให้มีพัดลมระบายอากาศเพื่อการระบาย อากาศที่เพียงพอ
- 1.5 จัด**พื้นที่รอคิวรับของและชำระเงิน** ให้มีระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร โดยทำ สัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการ
- 1.6 สำหรับตลาดน้ำ ให้**พิจารณาทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการ** และจุดรอคิวบนท่อน้ำ ที่เหมาะสม



1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค (ต่อ)

1.7 **จัดให้มีถังขยะใส่ถุงรองรับขยะ** เศษอาหาร กระดาษชำระใช้แล้ว และให้กำจัดขยะมูลฝอย ทุกวัน

1.8 หากมีที่นั่ง ให้**จัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะ** และระหว่างที่นั่ง รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดินทาง อย่างน้อย ๑ เมตร โดยจัดให้ไม่นั่งตรงข้ามกัน ไม่พูดคุยเสียงดัง หรือหัวเราะเสียงดัง

1.9 **จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรค** เช่น หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า Face Shield ให้พนักงาน และผู้ค้าขายทุกคน

1.10 **อาจจัดให้มีกล่องวางจรวด**เพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการ รวมทั้งการตักเตือน หากผู้ใช้บริการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

1.11 อาจ**พิจารณามาตรการลดเวลาการใช้บริการ**ในตลาดของผู้ใช้บริการ คนละไม่เกิน 1 ชั่วโมง เช่น จำกัดเวลาการจอดรถยนต์ส่วนตัว



2. การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วย

- (1) ก่อนเปิดให้บริการทุกวัน ให้มี**การตรวจคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด** สำหรับผู้ค้าขายและพนักงานทุกคน โดยอาจตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อน เข้าทำงานทุกครั้ง และให้มีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มีอาการ ป่วยไปสถานพยาบาล เช่น กรณีพบผู้ที่มีอุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส และ มีอาการระบบทางเดินหายใจ ให้กลับไปสังเกตอาการตนเองที่บ้าน หากมีอาการเหนื่อย หอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที
- (2) อาจ**พิจารณาจัดให้มีการคัดกรองอาการป่วย** ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ใช้บริการ ก่อนเข้าตลาด
- (3) อาจ**พิจารณาจัดทำทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย** ประกอบมาตรการฯ สำหรับพนักงานและ ลูกค้า และอาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้ตาม ความเหมาะสม หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ได้ เช่น การใช้แอปพลิเคชัน สำหรับการลงทะเบียนและเป็นคู่มือการปฏิบัติ

2.2 มาตรการในการป้องกันโรค

- (1) พิจารณาจัดให้มีการเหลื่อมวันในการเปิดร้าน สำหรับร้านค้าภายในตลาด เพื่อลด ความแออัด โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน
- (2) จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ เพื่อแจ้งมาตรการป้องกันควบคุมโรคภายในตลาดให้ผู้ใช้บริการ ทราบ เช่น เสียงตามสาย
- (3) อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค (ต่อ)

- (4) **ขอความร่วมมือแต่ละครอบครัวออกมาซื้อสินค้าเพียง 1-2 คนเท่านั้น** และห้ามนำบุตร หลานมาเดินตลาด โดยเด็ดขาด
- (5) หาก**ชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง** เช่น การยื่นตะกร้ารับเงิน และต้องมีการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง
- (6) **ผู้ค้าขายทุกคน ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย** ระหว่างให้บริการ ให้สวม Face shield กรณีต้องใกล้ชิดกับผู้ใช้บริการ และไม่ควรสัมผัสผู้ใช้บริการ โดยรักษาระยะห่าง ระหว่างลูกค้า อย่างน้อย 1 - 2 เมตร และยืนห่างจากคนอื่นอย่างน้อย 1 - 2 เมตร
- (7) **งดการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย** เช่น การชิมอาหาร การตะโกน
- (8) หากมีแผงขายอาหาร ให้ผู้ปรุงอาหารทุกคน สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการ ทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และอุปกรณ์ป้องกันละออง ฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่ เสมอ
- (9) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร โดยตรง ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่า บาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ
- (10) **หมั่นล้างมือด้วยสบู่** หรือแอลกอฮอล์เจล 70% โดยเฉพาะหลังจากการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วมสาธารณะ



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค (ต่อ)

- (11) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาด และผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า Face shield สวมถุงมืออย่าง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวมไว้ที่พักขยะ
- (12) ผู้ค้าขาย พนักงาน รวมทั้งผู้มารับบริการ ควรทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ หลังกลับจากตลาด
- (13) กรณีขายเสื้อผ้า ของใช้อื่น ๆ งดให้ลูกค้าทดลองสินค้า และควรจัดแอลกอฮอล์เจล 70% ให้ลูกค้าทำความสะอาดมือก่อน – หลังจับสินค้า
- (14) กรณีขายอาหารปรุงสำเร็จ ให้ใส่ถุง หรือภาชนะมีฝาปิด หรือจัดทำอุปกรณ์ครอบหรือกัน อาหาร
- (15) กรณีขายอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อ โดยอาจมีถุงมือพลาสติกให้บริการ
- (16) อาจติดป้ายราคาสินค้าทุกชิ้น เพื่อลดการซักถามพูดคุย
- (17) พิจารณาการใช้ระบบชำระเงินที่ไม่ต้องสัมผัสเงินสดแบบ e-payment หรือ QR Code



2.3 การทำความสะอาด

- (1) ทำความสะอาดพื้นที่จุดร่วมสัมผัส ระหว่างเปิดบริการ ทุก 1 – 2 ชั่วโมง
- (2) ทำความสะอาดห้องสุขาสาธารณะ โดยเน้นจุดที่เสี่ยงที่มีผู้สัมผัสมาก เช่น ที่จับสายชำระ โถปัสสาวะ ลูกบิด กลอนประตู ก๊อกน้ำ ฯลฯ ด้วยผงซักฟอก น้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรท์) 0.1% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
- (3) ล้างหรือเช็ดอุปกรณ์และแผงค้ำขาย ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อทุกวัน ทั้งก่อนและหลังเปิดบริการ
- (4) ดูแลสถานที่ บริเวณพื้น โตะ ที่นั่ง ให้สะอาดอยู่เสมอโดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกวันก่อนปิดตลาด
- (5) หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ ให้เจ้าของร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำความสะอาดสถานที่ และ ดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค



แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ ประกอบด้วย



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

1. การเตรียมตัวก่อนให้บริการ

- 1.1 หากผู้ให้บริการมีอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด ให้งดการไปตลาดและที่สาธารณะอื่น ๆ
- 1.2 วางแผนการซื้อสินค้าที่ต้องการล่วงหน้า เพื่อซื้อสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว

2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ

- 2.1 สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา
- 2.2 หมั่นล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล 70% สำหรับทำความสะอาด ก่อนและหลังการเข้ามาใช้บริการตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ห้องสุขาสาธารณะ
- 2.3 ระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก
- 2.4 ระหว่างรอคิวและชำระเงิน ให้เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์ที่ตลาดกำหนด
- 2.5 ผู้ให้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรคตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด
- 2.6 อาจพิจารณาลงทะเบียนในแอปพลิเคชันเพื่อให้สามารถบันทึกข้อมูลวันและเวลา การใช้ บริการในตลาด เพื่อให้ติดตามกรณีพบผู้ป่วยมาใช้บริการในขณะเวลาเดียวกัน
- 2.7 หลังการใช้บริการ หากมีอาการป่วยจากการติดเชื้อระบบทางเดินหายใจ และได้พบแพทย์ให้แจ้งประวัติการเข้าใช้บริการในตลาด พร้อมทั้งระบุวันที่และเวลาการเข้าใช้บริการด้วย



(4) ร้านเสริมสวย แต่งผม หรือตัดผม สำหรับบุรุษหรือสตรี

ให้เปิดเฉพาะบริการตัดผม สระผม แต่งหรือไดร์ผม โดยจัดร้านให้มีการระบายอากาศเพียงพอ และ

❖ **งดเว้นบริการที่มีความเสี่ยงสูงต่อการสัมผัสสากสารคัดหลั่งหรือเลือด** เช่น แคะหู ตัดขนจมูก ทำเล็บ

❖ **งดเว้นบริการที่มีระยะเวลาชาน** เช่น ทำสีผม ยืดผม

❖ **จัดให้มีระบบคัดควลงหน้าและให้มารับบริการตามนัด**

โดยไม่มีการนั่งรอคิวภายในร้าน

❖ **งดเว้นบริการที่ต้องใช้อุปกรณ์ร่วมกัน**

ที่ไม่สามารถทำความสะอาดทันทีหลังการใช้งานของลูกค้า
แต่ละคนได้ เช่น อุปกรณ์แต่งหน้า





แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ประกอบด้วย

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

1.1 **ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของร้าน** อุปกรณ์ก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน

1.2 **ให้เว้นระยะห่างระหว่างเก้าอี้ตัดผม อย่างน้อย 1.5 เมตร**

1.3 ควรให้มีฉากกั้นในการให้บริการ และลดการพูดคุยที่ไม่จำเป็นระหว่างให้บริการ

1.4 ให้พิจารณา**ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด** ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น และงดรับบริการภายในร้าน โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน

1.5 **ให้มีการเปลี่ยนผ้าคลุมตัดผมทุกครั้งที่ใช้บริการ**

1.6 จัดการให้มีการระบายอากาศภายในร้านที่ดี

1.7 อาจเพิ่มมาตรการใช้**แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่**มาใช้ได้ตามความเหมาะสม และความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้



2. การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วย

(1) **ก่อนเปิดให้บริการทุกวัน ให้มีการตรวจคัดกรองอาการป่วย** ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานทุกคน โดยอาจตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงานทุก ครั้ง และให้มีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มีอาการป่วยไป

สถานพยาบาล เช่น **กรณีพบผู้ที่มีอุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดงาน และสังเกตอาการตนเองที่บ้าน**

- **กรณีที่พบพนักงานบริการป่วยด้วยอาการทางเดินหายใจ ให้งดปฏิบัติงานจนกว่าอาการดี ขึ้น**

(2) จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ เพื่อแจ้งมาตรการป้องกันควบคุมโรคภายในร้าน ให้ผู้ใช้บริการ ทราบ

(3) **จัดให้มีการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม** หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ใช้บริการก่อนเข้าร้าน

(4) ขยายระยะเวลาในการเปิดบริการ เพื่อรองรับการ**เหลื่อมเวลาการทำงาน**ของพนักงาน

(5) อาจพิจารณาจัดทำทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย ประกอบมาตรการฯ สำหรับพนักงาน

และลูกค้า และอาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้ ตามความเหมาะสม หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ ได้ เช่น การใช้ **Application** สำหรับการลงทะเบียนและเป็นคู่มือการปฏิบัติ ได้แก่ **App Thai.care**



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

- 1) **สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย** ทั้งผู้ให้บริการและผู้มารับบริการ ตลอดเวลาที่อยู่ในร้าน
- 2) **งดให้บริการ** ผู้ที่มีอาการดังนี้ **มีไข้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ เหนื่อยหอบ**
- 3) **เปิดให้บริการได้ เฉพาะการตัดหรือซอย และไคร้ผม เท่านั้น**
- 4) กำหนดให้ใช้เวลาให้บริการไม่เกิน 1 ชั่วโมง ต่อผู้รับบริการ 1 คน
- 5) **กำกับให้ผู้ให้บริการทุกคน สวมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล** ได้แก่ หน้ากาก ผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือยาง ผ้ากันเปื้อน และ **Face shield** เป็นต้น
- 6) จัดเตรียมสถานที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล 70% อย่างเพียงพอตลอด ระยะเวลาที่ให้บริการ
- 7) **ก่อนและหลังจากให้บริการ ควรล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด** หรือด้วยแอลกอฮอล์เจล ก่อนหยิบ จับของใช้ส่วนตัว และอาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมื่อกลับถึงบ้าน
- 8) หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ ได้ ให้เจ้าของร้านปิดร้านอย่างน้อย 1 วัน ทำความสะอาดสถานที่ และดำเนินการตาม ประกาศของกรมควบคุมโรค
- 9) **พนักงานต้องแจ้งเจ้าของร้านทันทีและขอหยุดงาน** เมื่อมีอาการของโรคทางเดินหายใจ ได้แก่ ไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เจ็บคอ เหนื่อยหอบ หรือกรณีกลับจากพื้นที่เสี่ยงและอยู่ในช่วง กักกันหรือมีคนในครอบครัวป่วยด้วยโรคโควิด-19
- 10) จัดให้มีการบันทึก รายชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลา ของลูกค้าทุกราย ที่มาใช้บริการ เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้ กรณี ต้องมีการสอบสวนโรค หรือ จัดให้มีการ ใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน **application**
- 11) ควรลดการใช้เงินสด และเปิดให้มีการรับชำระเงินผ่าน **e-payment**



2.3 การทำความสะอาด

- (1) จัดให้มีแอลกอฮอล์เจลบริเวณทางเข้าร้านและจุดที่มีการใช้งานร่วมกันบ่อย ๆ เช่น หน้าประตูทางเข้าร้าน และห้องต่าง ๆ
- (2) ทำความสะอาด ล้างภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือสิ่งของเครื่องใช้ให้สะอาด ภายหลังมีผู้มาใช้ บริการทุกครั้ง ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% หรือ น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน หรือนึ่งหรือต้มหรืออบด้วยความร้อนที่ อุณหภูมิ อย่างน้อย 70°C
- (3) เครื่องใช้ เช่น ผ้าเช็ดผม ผ้ายางพลาสติก ผ้าคลุมตัว ต้องทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนนำกลับมา ใช้กับผู้รับบริการรายอื่น



- (4) **วัสดุ อุปกรณ์ที่สัมผัสผิวหนังและสารคัดหลั่งของผู้ใช้บริการ** เช่น มีดโกน ถุงมือ ไม่นำมาใช้ ซ้ำกับ ผู้รับบริการรายอื่น และทิ้งของมีคมที่ใช้แล้วในภาชนะที่ปลอดภัยและแยกไว้เป็นการ เฉพาะ เพื่อนำไปรวบรวม และส่งกำจัดอย่างถูกต้อง
- (5) **ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ**
- (6) ทำความสะอาดสถานที่ โต๊ะ เคา์นเตอร์ อุปกรณ์ ทุก 2 ชั่วโมง
- (7) **จัดเตรียมเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคล** ได้แก่ หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย และถุงมือ สำหรับ พนักงานทำความสะอาด
- (8) **จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดมิดชิด** และมีภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด สำหรับใส่ของมีคม และรวบรวม นำออกจากร้านทุกวัน
- (9) **ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศภายในร้านสม่ำเสมอ**
- (10) หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ ได้ ให้เจ้าของ ร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำความสะอาด สถานที่ และดำเนินการตาม ประกาศของกรมควบคุมโรค



แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ ประกอบด้วย

1. การเตรียมตัวก่อนให้บริการ

1.1 หากผู้ให้บริการมีอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด ให้งดการไปใช้
บริการร้านทำผม รวมทั้ง ร้านสาธารณะทุกประเภท

1.2 ควรพิจารณาจองคิวล่วงหน้า ด้วยระบบออนไลน์ โทรศัพท์ หรือจอง
คิวนำร้าน และควรเว้น ช่วงที่มีผู้ให้บริการจำนวนมาก





2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

- 2.1 ควรตรวจสอบความสะอาดของสถานที่ การจัดที่นั่ง เพื่อให้ใช้บริการได้อย่างปลอดภัย
- 2.2 ล้างมือด้วยสบู่หรือ แอลกอฮอล์เจล ก่อนเข้าร้าน
- 2.3 ให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่เสมอในขณะที่อยู่ในร้าน
- 2.4 ปฏิบัติตามคำแนะนำของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการ แพร่กระจายเชื้อ
- 2.5 ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายก่อนเข้าการใช้บริการ และให้ข้อมูล และ ประวัติการเจ็บป่วย และประวัติการเดินทางไปพื้นที่เสี่ยงของตนเอง
- 2.6 งดรอรับบริการภายในร้าน หากจำเป็นให้นั่งห่างระยะมากกว่า 1 เมตร และห้ามผู้ติดตาม ยกเว้นผู้ให้บริการ อายุต่ำกว่า 15 ปี
- 2.7 ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ
- 2.8 ระหว่างรอคิวและชำระเงิน ให้เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์ที่ทางร้านกำหนด
- 2.9 ควรพูดคุยเท่าที่จำเป็นโดยใช้ระดับเสียงปกติ ไม่ควรตะโกนหรือเปิดหน้ากากอนามัยหรือ หน้ากากผ้า ในขณะที่อยู่ในร้าน และเลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น
- 2.10 หลีกเลี่ยงการหยิบจับสิ่งของร่วมกับผู้อื่น เช่น นิตยสาร หนังสือพิมพ์
- 2.11 ผู้ใช้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรค ตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด



2. กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ

(5) สวนสาธารณะ ลาน-พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย สนามกีฬา ลานกีฬา (เฉพาะกิจกรรมในพื้นที่โล่งแจ้ง)

❖ สวนสาธารณะ ลาน-พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย ลานกีฬา **ให้เปิดบริการเฉพาะพื้นที่ โล่งแจ้ง เพื่อการเดิน วิ่ง ขี่หรือปั่นจักรยาน หรือการออกกำลังกายด้วยวิธีอื่นเป็นส่วนบุคคล**

❖ สนามกีฬา **ให้เปิดบริการเฉพาะกีฬาประเภทกลางแจ้ง** ได้แก่ เทนนิส ขี่ม้า ยิงปืน ยิงธนู สนามกอล์ฟหรือ สนามฝึกซ้อมกอล์ฟ ให้พิจารณางดการให้บริการฟิตเนส สปา อบตัว ไนส์โมสรและคลับเฮาส์ สำหรับ การรับประทานอาหารให้ปฏิบัติตามมาตรการสำหรับประเภทกิจการร้านอาหารทั่วไป ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม



แนวทางปฏิบัติสำหรับเจ้าของกิจการ/ผู้ให้บริการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

1.1 ให้มี**จุดบริการล้างมือด้วยสบู่** หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสามารถให้บริการ ได้ทุกวัน อย่างเพียงพอ กรณีที่มีห้องน้ำให้ดูแลบริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมให้สะอาด

1.2 พิจารณางดจำหน่ายสินค้า **งดรับประทานอาหารในสวนสาธารณะ** และสนามกีฬา ยกเว้นน้ำดื่ม และ เครื่องน้ำดื่ม กรณีร้านอาหารในสโมสร คลับเฮาส์ ในสนามกีฬากลางแจ้ง ได้แก่ กอล์ฟ เทนนิส ซี่ม้า ยิงปืน ยิงธนู ให้ปฏิบัติตามมาตรการสำหรับประเภทกิจการร้านอาหารทั่วไป ร้าน เครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม

1.3 **ตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ต่าง ๆ** ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

1.4 จัดทำป้ายคำแนะนำ สัญลักษณ์เตือน เพื่อให้ผู้บริการและผู้เข้าร่วมกิจกรรม ออกกำลังกายอย่าง ปลอดภัย และสอดคล้องกับมาตรการป้องกันโรค

1.5 **จำกัดทางเข้า-ออก ไม่เกิน 2 จุด และจัดผู้ตรวจสอบการเข้าใช้สวนสาธารณะ** และการคัดกรองอาการป่วย



- 1.6 **จำกัดระยะเวลาการเข้าใช้บริการให้เหมาะสม** พิจารณาการเปิด-ปิดการให้บริการตามระยะเวลา ที่เหมาะสม ทั้งนี้ ให้พิจารณาการให้บริการแยกเป็นรายกลุ่มเสี่ยง โดยกำหนดช่วงเวลาเป็นการ เฉพาะสำหรับกลุ่มเสี่ยงต่อการติดเชื้อที่มีโอกาสป่วยรุนแรง ได้แก่ ผู้สูงอายุ และกลุ่มเสี่ยงต่อการ แพร์เชื้อ ได้แก่ เด็กอายุน้อยกว่า 15 ปี
- 1.7 **พิจารณาจัดให้มีการเหลื่อมเวลาการให้บริการ** ด้วยระบบคิวจองเวลาในการใช้สนาม เพื่อลด ความแออัด รวมทั้งลดเวลาในการให้บริการให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการ ติดต่อสัมผัสระหว่างกัน
- 1.8 **จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรค เช่น หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า** ให้พนักงานทุกคน
- 1.9 ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการ เช่น จุดบริการชำระเงิน
- 1.10 **อาจจัดให้มีกล่องวงจรปิดเพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการ** รวมทั้งการตักเตือน หาก ผู้ใช้บริการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด



2. การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วย

- (1) **ก่อนเปิดให้บริการทุกวัน ให้มีการตรวจคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม** หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงาน และผู้ให้บริการก่อนเข้าสถานที่ โดยอาจตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงาน ทุกคนก่อนเข้าทำงานทุกครั้ง และให้มีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มี อาการป่วยไปสถานพยาบาล เช่น **กรณีพบพนักงานที่มีอุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37.5 องศา เซลเซียส ให้หยุดงาน** และสังเกตอาการตนเองที่บ้าน
- (2) **อาจพิจารณาจัดทำทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย ประกอบมาตรการฯ สำหรับพนักงาน** และ ผู้ให้บริการ และอาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้ ตามความเหมาะสม หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ ได้ เช่น การใช้แอปพลิเคชัน สำหรับการลงทะเบียนและเป็นคู่มือการปฏิบัติ



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค

- (1) **พนักงานบริการทุกคน ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย** รวมทั้งไม่ตะโกน เปิดหรือ จับหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และไม่ควรสัมผัสผู้ใช้บริการ โดยรักษาระยะห่าง ระหว่างผู้ใช้บริการ อย่างน้อย 1 - 2 เมตร รวมทั้งการส่งอุปกรณ์กีฬาระหว่างพนักงาน บริการและผู้ใช้บริการ และยืนห่างจากพนักงานคนอื่นอย่างน้อย 1 - 2 เมตร
- (2) **ให้ล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่เสมอ**
- (3) **ให้ควบคุมจำนวนผู้ร่วมกิจกรรมมิให้แออัด หรือลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่ จำเป็น** โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน เช่น การออกรอบกอล์ฟกำหนด ผู้เล่นไม่เกิน 4 คน รวมทั้งผู้เล่น 1 คน มีพนักงานบริการไม่เกิน 1 คน
- (4) **ต้องไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน** การละเล่น การแสดง และลดการใช้เสียงดัง เช่น จำกัดจำนวนคนร่ำไท่เก๊กในสวนสาธารณะ พร้อมทั้งให้มีการตรวจตราและให้ระยะห่าง ระหว่างผู้ใช้บริการ เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่กำหนด
- (5) **พนักงานทำความสะอาด ต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า** ถุงมือและชุดที่เหมาะสม ใช้ที่คีบขยะ และรวมขยะที่จุดรวม
- (6) **สื่อสารและประชาสัมพันธ์ข้อมูลแก่พนักงานและผู้รับบริการ** และอบรมพนักงานเรื่อง มาตรการ และความรู้ในการสังเกตตนเอง
- (7) **หากมีการชำระเงินด้วยเงินสด** ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตร เครดิต หรือต้องพ่นแอลกอฮอล์ในการทอนเงินให้ผู้ใช้บริการทุกครั้ง โดยที่พนักงานรับเงิน ต้องสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา และต้องมีการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง



2.3 มาตรการทำความสะอาด

- (1) **ให้ทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์** พื้นผิวสัมผัสของสถานที่ รวมทั้ง เครื่องเล่นออกกำลังกาย ก่อนและหลังการจัดกิจกรรมอยู่เสมอ พร้อมจัดให้มีถังขยะ ใส่ถุงรองรับ และให้ กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน
- (2) **จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจลไม่ต่ำกว่า 70%** สำหรับทำความสะอาด มือ
- (3) บริเวณสโมสรและคลับเฮาส์ ให้ดูแลสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร ทั้งบริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่ รับประทานอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด สะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกวันก่อนเปิดให้บริการ
- (4) **ทำความสะอาดเมนู ที่ใส่เงินทอนและพื้นที่จุดร่วมสัมผัส** เช่น ประตู ลูกบิด กระจ่างเปิด บริการ รวมทั้งทำความสะอาดห้องน้ำอยู่เสมอ
- (5) หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ ได้ ให้ เจ้าของร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำความสะอาดสถานที่ และ ดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค



แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ ประกอบด้วย

1. การเตรียมตัวก่อนให้บริการ

- 1.1 **กรณีสนามกีฬา ควรพิจารณาจองคิวล่วงหน้า** ด้วยระบบออนไลน์ โทรศัพท์ หรือจองคิวด้วยวิธีอื่น และควรเว้นช่วงที่มีผู้ให้บริการจำนวนมาก
- 1.2 ผู้ร่วมกิจกรรม ผู้ให้บริการ ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย
- 1.3 **หากผู้ให้บริการมีอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด ให้งดเข้าใช้บริการหรือเข้าร่วมกิจกรรม**
- 1.4 ให้ล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่เสมอ



2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

- 2.1 **เว้นระยะการทำกิจกรรมอย่างน้อย 1 เมตร สำหรับกีฬา** ได้แก่ กอล์ฟ เทนนิส ซี่ม้า ยิงปืน ยิงธนู และ เว้นระยะการทำกิจกรรมอย่างน้อย 2 เมตร สำหรับกิจกรรมในสวนสาธารณะ ลาน-พื้นที่ กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย ลานกีฬา ได้แก่ เดิน วิ่ง ซี่หรือปั่นจักรยาน หรือการ ออกกำลังกายด้วยวิธีอื่นเป็นส่วนบุคคล
- 2.2 **ไม่ให้บ้วนน้ำลายหรือเสมหะ** และหลีกเลี่ยงการสัมผัสใบหน้าและสิ่งแวดล้อมโดยไม่จำเป็น
- 2.3 **ให้ล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล** หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่เสมอ
- 2.4 ควรพูดโดยใช้ระดับเสียงปกติ และลดการใช้เสียงดังขณะทำกิจกรรม
- 2.5 **ควรตรวจสอบความสะอาด ความปลอดภัยของสถานที่และอุปกรณ์** เพื่อให้ใช้บริการได้อย่าง ปลอดภัย
- 2.6 ผู้ใช้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรค ตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด
- 2.7 พิจารณานับที่ข้อมูลวันและเวลา การใช้บริการในสวนสาธารณะ ลาน-พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย ลานกีฬา และสนามกีฬา ทั้งนี้อาจใช้แอปพลิเคชันลงทะเบียนเพื่อให้ ติดตามกรณีพบผู้ป่วยมาใช้บริการในเวลาเดียวกัน
- 2.8 **หลังการใช้บริการ หากมีอาการป่วยจากการติดเชื้อระบบทางเดินหายใจ** และได้พบแพทย์ให้แจ้ง ประวัติการเข้าใช้บริการในสวนสาธารณะ ลาน-พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย ลานกีฬา และสนามกีฬา พร้อมทั้งระบุวันที่และเวลาการเข้าใช้บริการด้วย



(6) สถานที่ให้บริการสปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลียงหรือรับฝากสัตว์

- ❖ ไม่รวมสถานที่ให้บริการ สปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลียงหรือรับฝากสัตว์ ในห้างสรรพสินค้าและ ศูนย์การค้า
- ❖ งดให้บริการเจ้าของสัตว์หรือ สัตว์ที่มีอาการป่วยทางเดินหายใจ



แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ/เจ้าของกิจการ

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

- 1.1 ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของร้าน อุปกรณ์ก่อนและหลังการ ให้บริการ และให้ **กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน**
- 1.2 จัดให้มี **แอลกอฮอล์เจลบริเวณทางเข้าร้านและจุดที่มีการใช้งานร่วมกันบ่อย ๆ** เช่น หน้าประตู ห้องต่าง ๆ ตู้กดน้ำ ให้มีบริการอย่างเพียงพอตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ
- 1.3 จัดให้มี **ภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดมิดชิด** และมีภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด สำหรับใส่ของมีคม และ รวบรวมนำออกจากร้านทุกวัน
- 1.4 จัดให้มี **การระบายอากาศที่ดีภายในร้าน** และทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศภายในร้าน สม่ำเสมอ
- 1.5 **ให้เว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะตัดขน อย่างน้อย 2 เมตร** หรือควรให้มีฉากกั้นในการให้บริการ หากมี ผู้รับบริการมากกว่าหนึ่งราย
- 1.6 จัดเตรียมเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ได้แก่ หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย และถุงมือ สำหรับผู้ให้บริการ และพนักงานทำความสะอาด
- 1.7 อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้ตามความเหมาะสม และความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้



2. การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วย

- (1) งดให้บริการเจ้าของสัตว์หรือสัตว์ที่มีอาการป่วย ทางระบบทางเดินหายใจ
- (2) ให้มีการคัดกรองอาการพนักงานทุกวันก่อนเริ่มงาน หากพบว่ามี **ไข้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ** **เหนื่อยหอบ** ให้หยุดงาน
- (3) **สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา**
- (4) แจ้งเจ้าของร้านทันทีและขอหยุดงาน เมื่อมีอาการของโรคทางเดินหายใจ ได้แก่ **ไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เจ็บคอ เหนื่อยหอบ** หรือกรณีกลับจากพื้นที่เสี่ยงและอยู่ในช่วงกักกันหรือมี คนในครอบครัวป่วยด้วยโรคโควิด-19 ต้องไม่ให้บริการ



2.2 มาตรการในการป้องกันโรค



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

พระนครศรีอยุธยา

- (1) ให้สวมใส่อุปกรณ์เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรค ได้แก่ **หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย** ถุงมือยาง ผ้ากันเปื้อน และ **Face shield** และชุดปฏิบัติงานที่เหมาะสม ปลอดภัย ทุกครั้งที่ให้บริการ
- (2) กำกับให้ผู้ให้บริการทุกคน สวมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ได้แก่ หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน และ **Face shield** เป็นต้น
- (3) **งดให้บริการเจ้าของสัตว์หรือสัตว์ที่มีการป่วยทางระบบทางเดินหายใจ**
- (4) พิจารณาควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด โดยจัดให้มีระบบการนัดล่วงหน้าก่อนเข้ารับบริการแทนการนั่งรอในร้าน เพื่อลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลง หากเป็นไปได้ควรงด การรอรับบริการภายในร้านหรือ จัดให้มีบริการรถอาบน้ำ-ตัดขนเคลื่อนที่เพื่อลดการออก นอกเคหะสถานของเจ้าของสัตว์และการนั่งรอรับสัตว์เลี้ยง ซึ่งจะช่วยในกรณีที่เจ้าของมี สัตว์เลี้ยงหลายตัวหรือมีความเป็นห่วงสัตว์เลี้ยงของตน
- (5) จัดให้มีการนัดรับส่งสัตว์เลี้ยง โดยให้มีการนัดล่วงหน้าก่อนมารับบริการแต่ละครั้ง ติดต่อกับเจ้าของผ่านทางโทรศัพท์ การรับส่งสัตว์เลี้ยงทำด้านนอกร้าน เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ เจ้าของสัตว์เข้ามารอในบริเวณร้าน
- (6) **ขยายระยะเวลาในการทำงาน เพื่อรองรับการเหลื่อมเวลาการทำงานของผู้ให้บริการ**
- (7) ก่อนและหลังจากให้บริการ ควรล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หรือด้วยแอลกอฮอล์เจล ก่อนหยิบ จับของใช้ส่วนตัว และอาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมื่อกลับถึงบ้าน
- (8) ควรลดการใช้เงินสด และเปิดให้มีการรับชำระเงินผ่าน **e-payment**
- (9) **เว้นระยะห่างจากผู้อื่น อย่างน้อย 2 เมตร ระมัดระวังการสัมผัสใกล้ชิดขณะปฏิบัติงาน**
- (10) ลดการพูดคุยที่ไม่จำเป็นระหว่างให้บริการ และห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ
- (11) จัดให้มีการบันทึก รายชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลา ของลูกค้าทุกราย ที่มาใช้บริการ เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้ กรณี ต้องมีการสอบสวนโรค



2.3 มาตรการการทำความสะอาด



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

- (1) **ทำความสะอาดสถานที่ โต๊ะ เคาน์เตอร์ อุปกรณ์ ทุก 2 ชั่วโมง** จัดให้มีการทำความสะอาด ล้างภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ หรือสิ่งของเครื่องใช้ให้สะอาด ภายหลังมีผู้มาใช้บริการทุก ครั้ง ด้วยน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรค ด้วยสารฆ่าเชื้อโรค
- (2) **ทำความสะอาด ล้างภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ** หรือสิ่งของเครื่องใช้ให้สะอาด ภายหลังมีผู้มาใช้บริการทุกครั้ง ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% หรือ น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน หรือนึ่งหรือต้มหรืออบด้วย ความร้อนที่อุณหภูมิ อย่างน้อย 70°C
- (3) **เครื่องใช้ เช่น ผ้าเช็ดตัว ผ้ายางพลาสติก ต้องทำความสะอาดทุกครั้ง** ก่อนนำมากลับใช้กับ ผู้รับบริการรายอื่น
- (4) **ทิ้งของมีคมที่ใช้แล้วในภาชนะที่ปลอดภัยและแยกไว้เป็นการเฉพาะ** เพื่อนำไปรวบรวม และส่งกำจัดอย่างถูกต้อง
- (5) **หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานในร้าน เป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ** ได้ ให้ **เจ้าของร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ** พร้อมทั้งทำความสะอาดสถานที่ และ ดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค



แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ / เจ้าของสัตว์

1. การเตรียมตัวก่อนใช้บริการ

- 1.1 งดการไปใช้บริการถ้ามีอาการของโรคทางเดินหายใจ ได้แก่ ไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เจ็บคอ เหนื่อย หอบ
- 1.2 งดการนำสัตว์เลี้ยงที่มีอาการซึม หรือป่วย เข้ารับบริการ
- 1.3 ติดต่อกับเจ้าหน้าที่ที่ร้านที่ให้บริการ ก่อนเข้ารับบริการ เพื่อความสะดวก และรวดเร็ว

2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ

- 2.1 **สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาให้นำรับส่งสัตว์เลี้ยง** และขณะอยู่ในร้านทุกครั้งที่ ให้บริการ
- 2.2 ให้รับส่งสัตว์เลี้ยง โดยไม่เข้าไปในบริเวณร้านเลี้ยงก่อนและหลังจากให้บริการ ควรล้างมือด้วยสบู่ และน้ำสะอาด หรือด้วย แอลกอฮอล์เจล
- 2.3 ก่อนหยิบ จับของใช้ส่วนตัว และอาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมื่อกลับถึงบ้าน
- 2.4 **สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา**
- 2.5 ปฏิบัติตามคำแนะนำของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการ แพร่กระจายเชื้อ



แนวทางการกำกับ ติดตาม ประเมินผล เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19

(๑) เพื่อดำรงมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้ประชาชนสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปลอดภัยจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 โดยปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงการกำหนดแนวทางการกำกับติดตาม และประเมินผลตามมาตรการผ่อนปรนสำหรับกิจการและกิจกรรมต่างๆ สำหรับจังหวัด ดังนี้

๑, เน้นให้ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปปรับตัวให้มีวิถีชีวิตและการประกอบกิจการแบบ **New Norm**

ซึ่งจำเป็นสำหรับการป้องกันควบคุมโรคภายใต้สถานการณ์การระบาดของโรค COVID - 19 สามารถร่วมกันแจ้งเหตุกรณีพบการประกอบกิจการที่ไม่เป็นไปตามมาตรการควบคุมหลัก มาตรการเสริม ทั้งในรูปแบบโทรศัพท์ ออนไลน์ หรือวิธีอื่นๆ ตามที่พื้นที่กำหนด

๒. ให้จังหวัด โดยคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด พิจารณากำหนดแนวทางปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลัก และมาตรการเสริม พร้อมการควบคุม กำกับติดตาม

๓. เน้นให้พื้นที่ได้ชี้แจงกับผู้ประกอบการถึงแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่จังหวัดกำหนด โดยให้มีการกำกับติดตามอย่างต่อเนื่องและรายงานผลให้ ศบค.จังหวัด ทราบ

๔. ให้จังหวัดเตรียมการรับแจ้ง และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปรับทราบ สำหรับกรณีที่ประชาชนหรือผู้ให้บริการ พบการประกอบกิจการที่ไม่เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่กำหนด กรณีผู้ให้บริการไม่ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคและผู้ประกอบการสามารถงดให้บริการได้



๕. ประเมินผลภายในพื้นที่ ตามคู่มือการปฏิบัติที่ศบค. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมกัน จัดทำคู่มือและจัดส่งให้ทุกจังหวัดได้ใช้เป็นเครื่องมือในการจัดทำแนวทางปฏิบัติต่อไป
๖. การประเมินผลการผ่อนปรนกิจการและกิจกรรม กลุ่มที่ ๑ (สีขาว) ประกอบด้วย ความรับผิดชอบต่อสังคมของประชาชนและผู้ประกอบกิจการ (**Social Engagement**) ทั้งการป้องกันโรคส่วนบุคคล สวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า **การเว้นระยะห่างระหว่างกัน การเข้าคิว และการทำความสะอาดสถานที่ และอุปกรณ์เครื่องมือการปฏิบัติตามมาตรการ ป้องกันควบคุมโรค**ของผู้ประกอบกิจการ และจัดกิจกรรมด้านสาธารณสุข ทั้งสถานการณ์โรค/ พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน และการฟาระวังโรคเชิงรุก และการค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติม



หน่วยงานรับผิดชอบกำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานตามมาตรการ

๑. ส่วนกลาง ประกอบด้วย ศบค. มท. สธ. หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง จัดทำและเผยแพร่คู่มือการปฏิบัติตามความเหมาะสม
๒. ระดับจังหวัด ประกอบด้วย ศปก.จังหวัด คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด สสจ. อปท. จัดทำและเผยแพร่คู่มือการปฏิบัติตามความเหมาะสมของพื้นที่
๓. ระดับอำเภอและตำบล ประกอบด้วย ศปก.อำเภอ ศปก.ตำบล แยกละอปท. โดยมีหน้าที่ตรวจกำกับดูแล ร่วมกับ สสอ. อปท. กำหนด ผู้ใหญ่บ้าน อสม. รวมทั้งให้ ศปม. จัดกำลังสายตรวจร่วมตำรวจ ทหาร และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อตรวจกำกับดูแลการประกอบการหรือการจัดกิจกรรมให้เป็นไปตามมาตรการที่กำหนด
๔. ชมรม/สมาคม ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งภาคประชาสังคม



การรายงานผล (วิธีการ เครื่องมือ/ช่องทาง และความถี่)

๑. ใช้ แอปพลิเคชัน หรือ **Line** กลุ่ม เพื่อความรวดเร็วในการรายงาน รวมทั้งการยกตัวอย่างภาพประกอบกรณีพบปัญหา เช่น
 - ๑.๑ การใช้ แอปพลิเคชัน สำหรับการลงทะเบียนติดตามผู้ใช้บริการ
 - ๑.๒ การใช้ **Line Check In**
 - ๑.๓ มีการบันทึกข้อมูล ที่สามารถแสดงรายละเอียดผู้ใช้บริการได้
๒. การตรวจร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ ให้สุ่มตรวจสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และกรณีแจ้งเหตุจากประชาชนและผู้ประกอบการ หากพบปัญหาให้รายงานผู้บังคับบัญชาเหนือขึ้นไป โดยแบ่งรายละเอียดการสุ่มตรวจ ดังนี้
 - ๒.๑ แบ่งพื้นที่ออกเป็นโซน และกำหนดวันลงสุ่มตรวจ เช่น โซน ก, โซน ข, โซน ค เป็นต้น
 - ๒.๒ จัดทีมลงตรวจ โดยใช้กำลังสายตรวจร่วมของ ศูนย์ปฏิบัติการแก้ไขสถานการณ์ฉุกเฉินด้านความมั่นคง (ศปม.)



การแจ้งข้อมูลและประชาสัมพันธ์

๑. **หน่วยงานส่วนกลาง ศปค. จุดบริการร่วม ๑๑๑๑** หรือ เว็บไซต์ ๑๑๑๑ สำนักนายกรัฐมนตรี
สายด่วนกรมควบคุมโรค
๒. **หน่วยงานของท้องถิ่น**
๓. **สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)**
๔. **หน่วยงานระดับจังหวัด จัดทำระบบรับแจ้งเหตุ ในรูปแบบออนไลน์ โทรศัพท์ หรือวิธีอื่น ๆ**
ทั้งกรณีประชาชนพบการให้บริการของร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อที่ไม่เป็นไปตาม
มาตรการที่กำหนด หรือ **ผู้ประกอบการพบผู้ใช้บริการไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการป้องกัน**
ควบคุมโรค พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนและผู้ประกอบการรับทราบอย่างทั่วถึง



ชาวกรุงเก่า รวมใจ สู้ภัย



COVID-19



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา