



ประกาศกรุงเทพมหานคร

เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๘)

ตามที่มีการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) อันเป็นโรคติดต่ออันตรายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ และได้มีประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ในราชอาณาจักรตั้งแต่วันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๓ ซึ่งต่อมาได้มีการขยายระยะเวลาการประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักร ออกไปจนถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ นั้น

เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตราย และผ่อนคลายเป็นการดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชนในการทำกิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต ตลอดจนด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพอันเป็นการช่วยป้องกันโรคได้ทางหนึ่ง ภายใต้มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด การจัดระบบตามคำแนะนำ เจือปน และเงื่อนไข ตามที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครกำหนด อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ (๑) แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และ (ฉบับที่ ๖) ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร ตามมติที่ประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ จึงให้ปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว และกำหนดมาตรการป้องกันโรค ดังต่อไปนี้

๑. ปิดสถานที่

- ๑.๑ โรงมหรสพ (โรงภาพยนตร์ โรงละคร โรงมหรสพ)
- ๑.๒ สถานบริการ ผับ บาร์ สถานบันเทิง และสถานประกอบการที่คล้ายสถานบริการ
- ๑.๓ สวนน้ำ สวนสนุก
- ๑.๔ สนามเด็กเล่น เครื่องเล่นสำหรับเด็กในตลาด ตลาดน้ำและตลาดนัด
- ๑.๕ สวนสัตว์
- ๑.๖ สถานที่เล่นสเก็ต หรือโรลเลอร์เบรด หรือการเล่นอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน
- ๑.๗ โค้ะสนุกเกอร์ บิลเลียด
- ๑.๘ สถานที่เล่นโบว์ลิ่งหรือตุ้เกม
- ๑.๙ ร้านเกม และร้านอินเทอร์เน็ต
- ๑.๑๐ สระว่ายน้ำสาธารณะ หรือกิจการอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน
- ๑.๑๑ สนามชนไก่ และสนามซ้อมชนไก่
- ๑.๑๒ สถานที่ออกกำลังกายฟิตเนส
- ๑.๑๓ สถานที่จัดนิทรรศการ ศูนย์แสดงสินค้า และศูนย์ประชุม

๒.๒ สถานที่อื่นนอกเหนือจากประกาศนี้ให้ผู้เกี่ยวข้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด และข้อ ๑๓ ของข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓

ผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามอาจมีความผิดตามมาตรา ๕๒ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และอาจมีความผิดตามมาตรา ๑๘ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี ปรับไม่เกินสี่หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และหากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามข้อ ๒.๑ จะถูกสั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว

อนึ่ง เนื่องจากเป็นกรณีที่มีความจำเป็นรีบด่วนหากปล่อยให้เนิ่นช้าไปจะก่อให้เกิดผลเสียหายอย่างร้ายแรงแก่สาธารณสุขหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ จึงไม่อาจให้คู่กรณีใช้สิทธิโต้แย้ง ตามมาตรา ๓๐ วรรคสอง (๑) แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ หรือจนกว่าจะมีประกาศเปลี่ยนแปลง

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

พลตำรวจเอก 

(อัศวิน ชวัญเมือง)

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

มาตรการป้องกันโรคตามที่กรุงเทพมหานครกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
1	<p>กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและ การค้าขาย</p> <p>ก. การจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ในโรงแรม ทำอากาศยาน สถานีรถไฟ สถานีขนส่ง โรงพยาบาล ร้านอาหารหรือ เครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ ซึ่งไม่ รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์</p>	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> • สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร ต้องมีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิพนักงานทุกคนและลูกค้าทุกคน • สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้มีมาตรการคัดกรอง อาการป่วย ใช้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานและผู้ใช้บริการทุกคนตามขีดความสามารถ • จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า 1.5 เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า 1 เมตร • จัดให้บริการบุฟเฟต์ที่มีไลน์อาหารที่ลูกค้าตักเองหรือหยิบเอง แต่สามารถให้บริการอาหารบุฟเฟต์ที่สั่งจากรายการอาหารได้ • ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน • จัดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด • จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร • จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณต่าง ๆ ของร้านตามความเหมาะสมของพื้นที่ 	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> • หากร้านมีขนาดใหญ่ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการเข้ารับบริการอย่างชัดเจน • หากร้านมีขนาดคู้หาที่แคบ ร้านอาจจะแจกบัตรคิว และให้ลูกค้ากลับมารับอาหารเพื่อป้องกันความแออัดภายในร้าน และหน้าร้าน • รมรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตรและเหรียญ • ชุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง • ร้านค้าควรทำสัญลักษณ์จุดยืนให้แก่ลูกค้า และมีพนักงานคอยควบคุม/จัดคิวให้มีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร อย่างเคร่งครัดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อทางเท้าหรือสถานที่ใกล้เคียง

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<ul style="list-style-type: none"> ● ต้องทำความสะอาดสุขาทุก 2 ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุขา ● ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ● ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ● สำหรับร้านอาหารที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศต้องมีมาตรการเปิด-ปิดร้านอาหารเป็นช่วงเวลา เพื่อเว้นช่วงเวลาในการทำมาความสะอาดและระบายอากาศเป็นระยะ ● มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ ● การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย 1 เมตร ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด 	

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> พนักงานในร้านต้องแต่งกายสะอาด รวบผม ใส่หมวก ใส่ถุงมือสวมผ้ากันเปื้อน และใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หากพนักงานที่มีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และให้สังเกตอาการที่บ้าน ผู้ปรุงอาหารต้องล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร พนักงานเสิร์ฟต้องล้างมือทุกครั้งก่อนออกเสิร์ฟอาหาร พนักงานเสิร์ฟควรใช้การพูดคุยในระดับเสียงปกติ ไม่ตะโกน และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ลูกค้าที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้ารับบริการ และควรไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่าง และหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ชะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอหรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
1	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจ และการดำเนินชีวิต ก.2 รถเข็น หาบเร่ แผงลอย	ผู้ให้บริการ <ul style="list-style-type: none"> ● แต่งกายสะอาด ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดเวลาการทำอาหาร และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ขายอาหาร ● ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร ● การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้า 1 เมตร ● จัดให้มีแผ่นใสกันระหว่างลูกค้า และอาหาร ● ทำความสะอาดรถเข็น/แผงลอย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย ● ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ● หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดขาย ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ● จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร ● ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ 	ผู้ให้บริการ <ul style="list-style-type: none"> ● เพิ่มช่องทางการรับชำระค่าบริการแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัส ● ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีบ มีด เขียง ทุกครั้งหลังใช้งาน ● อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ไม่ควรวางรอบบริการเกิน 4 ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง ● ส่งเสริมการใช้อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร แบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเฉพาะบุคคล ● ชุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง ● อาจจัดให้มีแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคสำหรับทำความสะอาดมือ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<p>และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด</p> <p>ผู้ซื้อ/ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ ● เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร ● ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>ผู้ซื้อ/ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร ● เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ● ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปาก และจมูกให้สนิท

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
1	<p>กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต</p> <p>ข. ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า และคอมมูนิตีมอลล์ให้เปิดได้เฉพาะซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายยา สินค้าเบ็ดเตล็ดที่จำเป็นต่อการใช้ชีวิต ร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสาร โทรคมนาคม ธนาคาร และที่ทำการหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจเท่านั้น ส่วนแผนกร้านอาหารให้เปิดเฉพาะการนำกลับไปบริโภคที่อื่น</p>	<p>ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● จำกัดให้มีทางเข้าออกเฉพาะเพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้เข้าใช้บริการตามกำหนด ● ให้มีการคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งพนักงาน ผู้ใช้บริการ และผู้ค้า ก่อนเข้าไปใช้บริการ ซื้อสินค้าบริเวณจุดทางเข้าทุกช่องทาง พร้อมทั้งบริการแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่ผู้ใช้บริการบริเวณทางเข้า – ออก ● จัดให้ลูกค้าเข้าใช้บริการในจำนวนที่เหมาะสมกับพื้นที่ร้าน โดยกำหนดระยะห่าง 1 เมตร และกำหนดจุดรอชำระค่าบริการระยะห่าง 1 เมตร โดยทำเครื่องหมายกำหนดระยะห่างที่สังเกตได้ง่าย ● ครัวอาหารปรุงสำเร็จ ให้ใส่ถุง หรือภาชนะมีฝาปิด หรือจัดทำอุปกรณ์ครอบหรือกันอาหาร ● ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน พื้นผิวสัมผัส บริเวณเคาน์เตอร์ชำระเงิน ตะกร้าใส่ของ ด้วยผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ● ต้องทำความสะอาดสุขาทุก 2 ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุขา 	<p>ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ● จัดวางสินค้า ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของสินค้า ไม่ปะปนกัน เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค ● ครัวจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ควรปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก และควรมีการติดฉลากที่ระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน เช่น วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต เป็นต้น ● ครัวขายอาหารสด ประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ไม่ควรให้ลูกค้าสัมผัสอาหารสดนั้นโดยตรง

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<ul style="list-style-type: none"> ● การจำหน่ายอาหารให้เปิดได้เฉพาะการนำกลับไปบริโภคที่อื่น ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด <p>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ต้องใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ● ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังการสัมผัสสินค้า หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก ● หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน 	<p>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ไม่สัมผัสหน้าตา จมูกและปากถ้าไม่จำเป็น และไม่ไอจามรดผู้อื่น ● กรณีปฏิบัติงานบริเวณจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคหรือเครื่องดื่ม ต้องใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีมมีด เขียง อุปกรณ์ชงเครื่องดื่ม ทุกครั้งหลังใช้งาน ● ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะมูลฝอย ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะมูลฝอย และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างเข้าใช้บริการ อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ● หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส จดเข้าใช้บริการ ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ● ให้แจ้งสำนักงานเขตกรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที</p> <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● วางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ในร้าน ● ควรจ่ายค่าบริการโดยวิธี E-Payment ● ล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หลังการรับสินค้าจากพนักงาน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
1	<p>กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต</p> <p>ค. ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน ตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด</p> <p>ค.1 ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน</p>	<p>ผู้ประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ● จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือบริเวณจุดทางเข้า ● จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และมีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการ ● จัดให้ลูกค้าเข้าใช้บริการในจำนวนที่เหมาะสมกับพื้นที่ร้าน โดยกำหนดระยะห่าง 1 เมตร และกำหนดจุดรอชำระค่าบริการระยะห่าง 1 เมตร ● ทำความสะอาดพื้น ทางเดิน พื้นผิวสัมผัส บริเวณเคาน์เตอร์ชำระเงิน ตะกร้าใส่ของ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ● กรณีที่มีห้องน้ำ ห้องส้วม ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปทุกวัน ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่นๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด 	<p>ผู้ประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ● จัดวางสินค้า ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของสินค้า ไม่ปะปนกัน เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค ● เพิ่มช่องทางการสั่งจอง จัดเตรียมสินค้าล่วงหน้า เพื่อความรวดเร็วในการติดต่อซื้อขาย แบบ pick up

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<p>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างปฏิบัติงาน ตลอดเวลา ● ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังการสัมผัสสินค้า หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน ไม่สัมผัสหน้าตา จมูกและปากถ้าไม่จำเป็น และไม่ไอจามรดผู้อื่น ● หากมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างเข้าใช้บริการตลอดเวลา ● ยืนห่างจากพนักงานและผู้ให้บริการรายอื่น อย่างน้อย 1 เมตร ● หากมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส งดใช้บริการ ให้ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ● ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ไม่สัมผัสหน้าตา จมูกและปากถ้าไม่จำเป็น และไม่ไอจามรดผู้อื่น ● ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะมูลฝอย ให้ใช้หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบค้ำยาวเก็บขยะมูลฝอย และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดนำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ● ควรระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก และหมั่นล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ห้องน้ำห้องส้วมสาธารณะ และหลังการรับสินค้าจาก พนักงาน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
1	<p>กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต</p> <p>ค.2 ตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด</p>	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● จำกัดให้มีทางเข้าออกเฉพาะเพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้เข้าใช้บริการ ● มีการตั้งจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งผู้ชายและผู้ใช้บริการก่อนเข้าไปใช้บริการซื้อสินค้าบริเวณจุดทางเข้าของตลาดทุกช่องทาง ● จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือ ณ จุดเข้า - ออกตลาดและบริเวณต่าง ๆ ของตลาดตามความเหมาะสมของพื้นที่ ● จัดให้มีบริเวณในการใช้บริการโดยเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า ● จัดให้แผงค้ามีระยะห่างระหว่างผู้ค้าแต่ละร้านอย่างน้อย 1 เมตร ● ทำความสะอาดตลาด พื้น ทางเดิน แผงจำหน่าย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ● ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมสาธารณะของตลาด โดยเน้นจุดที่เสี่ยงที่มีผู้สัมผัสมาก เช่น ที่จับสายชำระ โถปัสสาวะ ลูกบิด กลอนประตู ก๊อกน้ำ ฯลฯ ด้วยผงซักฟอก น้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรท์) 0.1% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาดทุก 2 ชั่วโมง ● ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาด และผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน 	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ควรให้ร้านค้าจัดเตรียม ผัก ผลไม้ วัตถุดิบต่าง ๆ เป็นชุด พร้อมชั่งน้ำหนักและปิดป้ายราคา เพื่อให้สะดวกแก่การหยิบซื้อและลดการสอบถาม ● ให้เจ้าของตลาดจัดให้มีคณะกรรมการที่กำกับดูแลมาตรการ และจัดทำรายงานการกำกับดูแลให้กับกรุงเทพมหานคร ● ให้เจ้าของตลาดจัดให้มี CCTV เพื่อติดตามกำกับและป้องกันเหตุไม่พึงประสงค์ ● สื่อสาร ให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19 เช่น ประชาสัมพันธ์เสียงตามสายในตลาด ● จัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า และมีเจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าทราบก่อนเข้าตลาด เพื่อลดระยะเวลาอยู่ในตลาดให้น้อยที่สุด ● แสดงสัญลักษณ์พื้นที่รอคิวในการซื้อสินค้าตามมาตรฐานการเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร ให้ชัดเจน ● รณรงค์ให้ผู้ใช้บริการนำถุงส่วนตัวไปใส่ของ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<p>รองเท้าพื้นยางหุ้มแข็ง และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และให้กำจัดขยะมูลฝอยทั่วไป/ขยะติดเชื้อทุกวัน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● งดเปิดให้บริการเครื่องเล่นสำหรับเด็ก ที่อยู่ภายในบริเวณตลาด เช่น บ้านลม ม้าหมุน บ้านบอล ฯลฯ ● บริการร้านอาหารในตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด ต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่ม ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) 1.5 เมตร หรือกรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า 1.5 เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า 1 เมตร - ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน - งดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด - จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ - การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย 1 เมตร ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ส่งเสริมให้ชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตรและเหรียญ หากชำระด้วยเงินสด ให้มีการประชาสัมพันธ์ให้คนเดินตลาดนำถุงพลาสติกติดตัวสำหรับสัมผัสเงินสด หรือร้านค้าส่งเงินผ่านตกร้าที่มีด้ามถียวเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัส

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<p>ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด</p> <p>ผู้ให้บริการ (พ่อค้า แม่ค้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● แม่ค้า พ่อค้าในตลาดทุกร้านต้องสวมหมวก ใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ● หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบให้หยุดขายทันทีไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ● กรณีขายอาหารปรุงสำเร็จ ให้ใส่ถุง หรือภาชนะมีฝาปิด หรือจัดทำอุปกรณ์ครอบหรือกั้นอาหาร ● ทำความสะอาดแผงขายสินค้าด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกวันก่อนปิดแผง <p>ผู้รับบริการ (ลูกค้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ใช้บริการต้องใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยอย่างถูกต้องปิดทั้งจมูก และปาก ก่อนเข้าตลาด และใส่ตลอดเวลา ● หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส งดเข้าตลาด ไปพบแพทย์ทันที และ สังเกตอาการที่บ้าน ● ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>ผู้ให้บริการ (พ่อค้า แม่ค้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ควรระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก และหมั่นล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ห้องน้ำห้องส้วมสาธารณะ ● กรณีขายอาหารสด ประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ไม่ให้ลูกค้าสัมผัสอาหารสดนั้นโดยตรง <p>ผู้รับบริการ (ลูกค้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● วางแผนการซื้อสินค้าที่ต้องการล่วงหน้า เพื่อซื้อสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว ● ควรระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก และหมั่นล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลัง ก่อนเข้ามาใช้บริการตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ห้องน้ำห้องส้วมสาธารณะ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
			<ul style="list-style-type: none">• ควรทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ หลังกลับจากตลาด• ควรนำถุงส่วนตัวไปใส่สินค้าที่ซื้อ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
1	<p>กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต</p> <p>ง. ร้านเสริมสวย แต่งผม หรือตัดผม สำหรับบุรุษหรือสตรี (เฉพาะสระ ตัด ซอยผม แต่งผม)</p>	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ให้บริการเฉพาะสระ ตัด ซอยผม แต่งผม (ได้ผมภายหลังจากการสระผม) เท่านั้นเพราะใช้เวลาน้อย การเสริมสวยอื่น ๆ ยังไม่ให้บริการ ● ต้องมีการคัดกรองอุณหภูมิร่างกายผู้ใช้บริการและพนักงานก่อนเข้าร้านตามขีดความสามารถ ● งดรอรับบริการภายในร้าน ให้พิจารณาควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้อแออัด ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน ● จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ● กำหนดรอบเวลาเปิดและเวลาทำความสะอาดอุปกรณ์ให้ปลอดภัยเป็นระยะ ๆ โดยเปิดรอบละ 2 ชั่วโมง แล้วหยุดทำความสะอาด ● ให้เจ้าของร้านทำตารางลงเวลาทำความสะอาดไว้เป็นหลักฐาน จัดเก้าอี้ทำผมของผู้ใช้บริการ ให้มีระยะห่างอย่างน้อย 1.5 เมตร ซึ่งเป็นระยะที่ปลอดภัยจากการแพร่กระจายของเชื้อโรคจากการไอ จาม และพูดคุย ● ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ร่วมกันหลายคน ได้แก่ เก้าอี้ทำผม ผ้าคลุมตัว เตียงสระ โดร์เป่าผม หวี กรรไกร และปัตตาเลี่ยน หน้ากากกันสเปรย์ ด้วยแอลกอฮอล์ ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งหลังมีผู้ใช้บริการ ● ทำความสะอาดสถานที่ภายในร้าน พื้น ห้องน้ำ เก้าอี้ตัดผม เตียงสระ ส่วนที่ผู้ใช้บริการมีโอกาสจับหรือสัมผัส เช่น ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู 	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● รับชำระเงินโดยการโอนเงิน หรือ QR Code แทนการรับและทอนเงินสด ● พนักงานในร้าน ควรรักษาสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เช่น ล้างมือก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง ด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ● ไม่รวมกลุ่มรับประทานอาหาร ไม่ใช่ลักษณะส่วนตัว เช่น แก้ว ช้อน จาน ชาม ร่วมกัน ● ควบคุมการพูดคุยระหว่างผู้ให้บริการกับผู้ใช้บริการให้น้อยที่สุด หากทางร้านมีระบบจองคิว หรือสามารถพูดคุยตกลงกับช่างทาง facebook หรือ line ได้ ควรพูดคุยตกลงกันมาล่วงหน้าก่อนเพื่อให้ที่ร้านมีการคุยกันให้น้อยที่สุด ● ควรจำกัดระยะเวลาในการให้บริการของผู้ใช้บริการแต่ละรายไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง ● จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีภายในร้าน และทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศภายในร้านสม่ำเสมอ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
		<p>หรือแคนเตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุก 2 ชั่วโมง</p> <ul style="list-style-type: none"> ● จัดให้มีการบันทึก รายชื่อ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลา ของ ผู้ใช้บริการทุกราย เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้ กรณี ต้องมีการสอบสวนโรค หรือ จัดให้มีการใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน application ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มี มาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำ เสีอนไซ และเสีอนเวลาที่ผู้ว่าราชการ กรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด <p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● พนักงานในร้านต้อง ใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิด ทั้งจมูกและปาก ใส่ face shield ไว้ตลอดเวลาขณะให้บริการแก่ผู้ให้บริการ ● จงดเว้นการให้บริการตัดขนจมูก แคะหู ล้างตา นวด และการบีบ แคะ แกะ เกา จับ ลูบ โบหน้าของผู้ใช้บริการ ● ระหว่างสระผม ให้ผู้ให้บริการใช้หน้ากากกันสเปรย์ ป้องกันไอลจากการ พุดคุดและตกบนใบหน้าหรือดวงตาผู้ให้บริการ ● หากพนักงานมีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกาย ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกต อาการที่บ้าน ● หลังจากให้บริการ ต้องล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนหยิบจับของใช้ส่วนตัว ● ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ 	<p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ลดการพุดคุดที่ไม่จำเป็นระหว่างการให้บริการ ● อาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมือกลับถึงบ้าน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
		<p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ให้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาขณะที่ให้บริการ ● หากผู้ให้บริการมีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส สงดเข้าร้าน ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ● ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ ● นั่งห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร ● ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ให้บริการไม่ควรนำมือไปสัมผัสหน้า จมูก หรือตา ขณะให้บริการภายในร้าน หากผู้ให้บริการ ไอ หรือ จาม ควรใช้กระดาษทิชชูปิด หรือใช้ศอกบัง

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
2	<p>กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ</p> <p>ก. สนามกอล์ฟหรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ</p>	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ให้มีจุดคัดกรอง ตรวจสอบอุณหภูมิร่างกาย ทั้งพนักงาน และผู้ให้บริการ ก่อนเข้าไปใช้บริการบริเวณจุดทางเข้า ● จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร สำหรับพื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ร่วมกัน ● จำกัดให้มีทางเข้าออกเฉพาะ เพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้เข้าใช้บริการ ● บริการร้านอาหารหรือคลับเฮาส์ ต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่ม ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า 1.5 เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า 1 เมตร - ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน - งดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด - จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ 	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวโดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน ● รมรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร ● แสดงสัญลักษณ์พื้นที่รอคิวตามมาตรฐานการเว้นอย่างน้อย 1 เมตร ให้ชัดเจน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
		<p>- การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าย่างน้อย 1 เมตร</p> <ul style="list-style-type: none"> ● จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือ ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณอื่นๆ ตามความเหมาะสมของพื้นที่ ● ห้ามจัดกิจกรรมรวมกลุ่มระหว่างการเล่น และหลังเล่น ● ห้ามมีผู้ชมมาชุมนุมกัน และห้ามจัดการแข่งขันทุกประเภท ● งดบริการห้องสปา ชาว์นน่า อบไอน้ำ นวด ● ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ และอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ● ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ด้วยผงซักฟอก น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรท์) 0.1% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด ทุก 2 ชั่วโมง ● จัดให้มีการบันทึกรายชื่อ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลา ของผู้ใช้บริการทุกราย เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้กรณีต้องมีการสอบสวนโรค หรือจัดให้มีการใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน application ● จัดให้มีการนัดคิวเข้ารับบริการก่อนใช้บริการ ● ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ 	

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
		<p>ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด</p> <p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● พนักงานใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลา ● พนักงานต้องทำความสะอาดรถกอล์ฟโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ หลังผู้ใช้บริการใช้บริการเสร็จ ● พนักงานต้องรักษาระยะห่างจากผู้ใช้บริการอย่างน้อย 1 เมตร ● ห้ามพนักงานสนามกอล์ฟมีการรวมกลุ่ม/จับกลุ่ม ● หากพนักงานที่มีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ใช้บริการใส่หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า ● ผู้ใช้บริการที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง ● หากมีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส งดเข้ารับบริการ ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ● ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ 	<p>ผู้ให้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อน-หลัง ให้บริการ <p>ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ล้างมือทุกครั้งก่อน-หลังใช้บริการ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการแนะนำ
2	<p>กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ</p> <p>ข. สนามกีฬาเฉพาะกีฬาประเภทกลางแจ้ง และตามกติกาสากล ได้แก่ เทนนิส ซี่มา ยิงปืน ยิงธนู</p>	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ให้มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งพนักงาน และผู้ให้บริการ ก่อนเข้าไปใช้บริการบริเวณจุดทางเข้า ● จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร สำหรับพื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ร่วมกัน ● จำกัดให้มีการเข้าออกทางเดียว เพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้เข้าใช้บริการ ● บริการร้านอาหารหรือคลับเฮาส์ ต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่ม ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) 1.5 เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า 1.5 เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ที่นั่งระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า 1 เมตร - ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน - งดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด - จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) 0.1% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ 	<p>เจ้าของ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวโดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน ● ธุรกรรมชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร ● แสดงสัญลักษณ์พื้นที่รอคิวตามมาตรฐานการเว้นอย่างน้อย 1 เมตร ให้ชัดเจน ● จัดให้มีการนัดคิวเข้ารับบริการก่อนใช้บริการ