

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แบบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
<p>ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ซึ่งไม่รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์</p>	<p>เจ้าของ</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องมีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิพนักงานทุกคนและลูกค้าทุกคน ๒. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ให้มีมาตรการคัดกรอง อาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานและผู้ให้บริการทุกคนตามขีดความสามารถ ๓. จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร ๔. ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน ๕. จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร ๖. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณต่างๆ ของร้านตามความเหมาะสมของพื้นที่ ๗. ต้องทำความสะอาดสุขาทุก ๒ ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุขา ๘. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ๙. ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ๑๐. สำหรับร้านอาหารที่ติดเครื่องปรับอากาศต้องมีมาตรการเปิด-ปิดร้านอาหารเป็นช่วงเวลา เพื่อเว้นช่วงเวลาในการทำความสะอาดและระบายอากาศเป็นระยะ ๑๑. มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ ๑๒. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร ๑๓. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้ รวมทั้งจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
	<p>๑๔. หากร้านมีขนาดใหญ่ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน</p> <p>๑๕. หากร้านมีขนาดคู้หาที่แคบ ร้านอาจจะแจกบัตรคิว และให้ลูกค้ากลับมารับอาหารเพื่อป้องกันความแออัดภายในร้านและหน้าร้าน</p> <p>๑๖. รณรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตรและเหรียญ</p> <p>๑๗. ซุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง</p> <p>๑๘. ร้านค้าควรทำสัญลักษณ์จุดยืนให้แก่ลูกค้า และมีพนักงานคอยควบคุม/จัดคิวให้มีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร อย่างเคร่งครัด โดยไม่ส่งผลกระทบต่อทางเท้าหรือสถานที่ใกล้เคียง</p> <p>ผู้ให้บริการ</p> <p>๑. พนักงานในร้านต้องแต่งกายสะอาด รวบผม ใส่หมวก ใส่ถุงมือ สวมผ้ากันเปื้อน และใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า</p> <p>๒. หากพนักงานที่มีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และให้สังเกตอาการที่บ้าน</p> <p>๓. ผู้ปรุงอาหารต้องล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร</p> <p>๔. พนักงานเสิร์ฟต้องล้างมือทุกครั้งก่อนออกเสิร์ฟอาหาร</p> <p>๕. พนักงานเสิร์ฟควรใช้การพูดคุยในระดับเสียงปกติ ไม่ตะโกน และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า</p> <p>๖. พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม</p>

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด – 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
	<p>ผู้ใช้บริการ</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ลูกค้าที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง ๒. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้ารับบริการ และควรไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ๓. ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรการ ๔. ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร ๕. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ๖. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปากและจมูกให้สนิท
รถเข็น ทาบเร่ แผงลอย	<p>ผู้ให้บริการ</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แต่งกายสะอาด ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดเวลาการทำอาหาร และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ขายอาหาร ๒. ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร ๓. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้า ๑ เมตร ๔. จัดให้มีแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้า และอาหาร ๕. ทำความสะอาดรถเข็น/แผงลอย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย ๖. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้ง เมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ๗. หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดขาย ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ๘. จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
	<p>๘. จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร</p> <p>๙. ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน</p> <p>๑๐. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด</p> <p>๑๑. เพิ่มช่องทางการรับชำระค่าบริการแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัส</p> <p>๑๒. ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีบ มีด เขียง ทุกครั้งหลังใช้งาน</p> <p>๑๓. อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่ควรวางรอบริการเกิน ๔ ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง</p> <p>๑๔. ส่งเสริมการใช้อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร แบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเฉพาะบุคคล</p> <p>๑๕. ซุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง</p> <p>๑๖. อาจจัดให้มีแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคสำหรับทำความสะอาดมือ</p> <p>ผู้ซื้อ/ผู้ใช้บริการ</p> <p>๑. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ</p> <p>๒. ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร</p> <p>๓. ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ</p> <p>๔. ล้างมือบ่อยๆ ด้วยแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร</p> <p>๕. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น</p> <p>๖. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท</p>

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
สถานที่ให้บริการดูแลรักษาสัตว์ สปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยง หรือ รับฝากสัตว์	<p>๑) ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของร้าน อุปกรณ์ก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน</p> <p>๒) ให้ช่างตัดขนและผู้ให้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าเสมอ</p> <p>๓) ให้มีการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค</p> <p>๔) ให้พิจารณาควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น และงดรอรับบริการภายในร้าน โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน</p> <p>๕) คัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัดและงดให้บริการเจ้าของสัตว์ที่มีอาการป่วยทางเดินหายใจ</p> <p>๖) ให้ช่างตัดขนสัตว์และผู้ช่วย (ถ้ามี) สวม Face Shield ถุงมือ และเสื้อคลุมแขนยาวทุกครั้งให้บริการ</p> <p>๗) อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้</p>