

คณะที่ปรึกษาด้านธุรกิจภาคเอกชนในศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาด

ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19)

คณะทำงานกลุ่มมาตรการสำหรับการกลับมาเปิดธุรกิจใหม่

คู่มือสำหรับสถานประกอบการ (รายประเภท)

คณะทำงานฯ ได้ทำงานร่วมกับ กระทรวงสาธารณสุข กำหนดมาตรการของสถานประกอบการแต่ละประเภทออกมา โดยสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยและเครือข่าย จะร่วมกันจัดกระบวนการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรการอย่างเหมาะสม รวมทั้งกำหนดแนวทางในการป้องกันความเสี่ยงของสถานประกอบการ โดยมีการประเมินความเสี่ยงของในแต่ละด้าน พร้อมทั้ง ให้สมาคมการค้าฯ หรือหน่วยงานกลางของสถานประกอบการนั้นๆ กำหนดคู่มือสำหรับสถานประกอบการ ซึ่งมีมาตรการและแนวทางปฏิบัติพื้นฐานออกมา เพื่อให้แต่ละผู้ประกอบการดำเนินการได้อย่างปลอดภัยและคล่องตัว

=====

1. **ตลาด:** ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดชุมชน ถนนคนเดิน แผงลอย
2. **ร้านจำหน่ายอาหาร:** ร้านอาหารทั่วไป ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม (นอกห้างสรรพสินค้า) ร้านอาหารริมทาง รถเข็น หาบเร่
3. **กิจการค้าปลีกค้าส่ง:** Supermarket ร้านสะดวกซื้อ บริเวณพื้นที่นั่ง หรือยืน รับประทานอาหาร รถเร่ หรือ รถวิ่งจำหน่ายสินค้าอุปโภค ร้านค้าปลีกขนาดย่อม ร้านค้าปลีกชุมชน ร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสารโทรคมนาคม
4. **กีฬาและสันทนาการ:** กิจกรรมในสวนสาธารณะ ได้แก่ เดิน รำไทเก๊ก กิจกรรมสันทนาการกีฬากลางแจ้ง ที่เป็นการออกกำลังกายที่ไม่ได้เล่นเป็นทีม และไม่มีการแข่งขัน
5. **ร้านตัดผม ร้านเสริมสวย:** ร้านตัดผม เฉพาะตัด สระ ไดร้
6. **อื่น ๆ:** ร้านอาบน้ำ ตัดขนสัตว์เลี้ยง

ข้อมูลนี้ ได้จากการทำงานร่วมกับเครือข่ายของสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย อาทิ เช่น หอการค้าจังหวัด และสมาคมการค้าของสถานประกอบการประเภทนั้น ๆ

1. มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับสถานประกอบการตลาด

ตลาด: ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดชุมชน ถนนคนเดิน แผงลอย

<u>มาตรการควบคุมหลัก</u>	<u>มาตรการเสริม</u>
<ol style="list-style-type: none">1. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการจัดกิจกรรม และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน2. ให้ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บริการ สวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าเสมอ3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค4. ให้เว้นระยะห่างของแผง หรือระยะนั่งหรือยืน ห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร5. ให้ควบคุมจำนวนผู้ร่วมกิจกรรมมิให้แออัด หรือลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน	<ol style="list-style-type: none">1. มีการคัดกรองอาการป่วย/ไข้2. ไม่อนุญาตการให้บริการเครื่องเล่นสำหรับเด็ก3. อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้

คู่มือสำหรับสถานประกอบการตลาด

นิยาม 1) ขนาดเล็ก > เป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและมีการดำเนินกิจการในลักษณะเป็นการชั่วคราว หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

2) ขนาดกลาง > ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการเป็นการประจำหรืออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

3) ขนาดใหญ่ > ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการเป็นการประจำหรืออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

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

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

1. สถานที่จำหน่ายอาหาร/สินค้า จะต้องกำหนดมาตรการระยะห่างของร้านค้าไม่น้อยกว่า 1 เมตร
2. ให้เทศบาล / อปท. จัดวางเจลล้างมือไว้บริเวณทางเข้า-ออก ตลาด
3. ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุกๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด
4. จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ใช้บริการ

1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอจาม หรือเป็นหวัด
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น
3. ขอความร่วมมือบนที่รายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่านแอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้
4. จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อสำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการ ณ บริเวณ เคาเตอร์แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม
5. กำหนดระยะห่างระหว่างรถส่งสินค้า/อาหาร ห่าง 1-2 เมตร

ข้อปฏิบัติ ระหว่างใช้บริการในสถานที่

1. ผู้ใช้บริการทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้าตลอดเวลา
2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลัง เข้ามาใช้บริการตลาด
3. วางแผนการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาด

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

1. ทางเลือกในการชำระเงิน
 - ชำระผ่าน ระบบ e-payment
 - ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง

ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น

1. ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สดทุกวัน ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอกและฆ่าเชื้อ
2. ทำความสะอาดพื้นที่อื่นๆ สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์ เครื่องใช้ หรือจุดที่มีการใช้งานร่วมกัน
3. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่านแอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้ รวมถึงประเมินสถานประกอบการ

ที่มา : ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สมาคมตลาดสดไทย

2. มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับสถานประกอบการร้านอาหาร

ร้านอาหารทั่วไป ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม (นอกห้างสรรพสินค้า) ร้านอาหารริมทาง รถเข็น/ หาบเร่

นิยามของสถานประกอบการอาหาร แยกตามขนาด

- ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารที่เป็นตึกแถว มีคูหาติดกันไม่เกิน 2 คูหา อาทิเช่น ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านข้าวแกง ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น

<u>มาตรการควบคุมหลัก</u>	<u>มาตรการเสริม</u>
<ol style="list-style-type: none">1. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ได้แก่ พื้น โຕ้ะ เก้าอี้ ทั้งก่อนและหลังการจัดกิจกรรม และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน2. ให้ผู้ประกอบการ พนักงานบริการ ผู้ใช้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค4. ให้เว้นระยะห่างระหว่างโຕ้ะ และระหว่างที่นั่ง รวมถึงระยะห่างระหว่างทางเดิน อย่างน้อย 1 เมตร5. ให้ความสำคัญจำนวนผู้ให้บริการ มีให้แอ็ด	<ol style="list-style-type: none">1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือ เป็นหวัด สำหรับผู้ประกอบการ พนักงานบริการ และ ผู้ใช้บริการ ตามขีดความสามารถ2. ลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน3. งดดื่มหรือจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์4. จัดให้มีพื้นที่รอคิว ที่มีที่นั่งหรือยืน ห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร5. อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้

คู่มือสำหรับสถานประกอบการร้านอาหาร

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

1. จัดเตรียมพื้นที่สำหรับการบริการ ที่ผู้เข้ารับบริการรวมพนักงานต้องมีการเว้นระยะห่างระหว่างกัน 1 เมตร โดยให้คำนวณจากพื้นที่ให้บริการหารด้วยจำนวนเข้า ต้องไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม.
2. สถานที่นั่งหรือโຕ้ะ จะต้องมีการเว้นระหว่างกัน 1-2 เมตร
3. ต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ รวมทั้งพื้นที่ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหรือน้ำยาที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
4. จัดทำระบบระบายอากาศ ให้มีอากาศถ่ายเทให้สะดวก
5. จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และไม่ใช่อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น
6. จัดคิวสั่งอาหารผ่าน application หรือโทรศัพท์ตามเมื่อถึงคิวเข้าใช้บริการ
7. งดเว้นการเล่นดนตรี หรือแสดงสด

ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ใช้บริการ

1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ใช้ ไอจาม หรือเป็นหวัด
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น
3. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่าน แอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้
4. จำกัดจำนวนคนเข้าร้านตามที่นั่งที่กำหนดไว้ และให้จัดทำคิว หรือให้รอในสถานที่ที่จัดไว้บริการที่ต้องมีระยะห่าง 1 เมตร
5. จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการต้องล้างมือทุกคน

ข้อปฏิบัติ ระหว่างใช้บริการในสถานที่

1. การพูดคุยกับผู้ใช้บริการหรือผู้รับบริการให้ใช้น้ำเสียงปกติเท่านั้น และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
2. กำหนดระยะห่างระหว่างรอส่งอาหารห่าง 1-2 เมตร
3. ให้บริการเมนูปรุงสุก เป็น Set สำหรับทานคนเดียว และให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย
4. จำกัด หรือลดเวลาในการใช้บริการในสถานประกอบการ โดยพยายามไม่ให้เกิน 1 ชั่วโมง
5. งดการใช้ผ้าเช็ดปาก โดยการใช้กระดาษแทน

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

1. ทางเลือกในการชำระเงิน
 - ชำระผ่าน ระบบ e-payment
 - ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน
 - ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับบัตรเครดิต
2. พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา และต้องมีการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง
3. ผู้ใช้บริการควรมีการใส่ Face Shield ตลอดเวลาในการให้บริการ

ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น

1. พนักงานต้องทำความสะอาดบริเวณที่ลูกค้ามีการสัมผัส โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ
2. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่านแอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้ รวมถึงประเมินสถานประกอบการ

ข้อปฏิบัติของพนักงาน

1. ตรวจวัดอุณหภูมิพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงานทุกครั้ง
2. พนักงานทุกตำแหน่งสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่ตลอดเวลาที่ปฏิบัติภายในร้าน รวมถึงหน่วยผลิตต้องใส่ถุงมือทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่ในระหว่างการผลิตอาหาร
3. พนักงานผู้ปฏิบัติงานดูแลสุขอนามัยด้วยการล้างมือ และจัดที่พักให้พนักงานระหว่างทำงานไม่ให้นั่งรวมกลุ่มกัน
4. ทำความสะอาดบริเวณต่าง ๆ ภายในร้าน อุปกรณ์ที่ต้องมีการสัมผัส รวมถึงจุดที่ให้บริการลูกค้า ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ ทุกๆ 1 ชั่วโมง

3. มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับสถานประกอบการกิจการค้าปลีกค้าส่ง

Supermarket ร้านสะดวกซื้อ บริเวณพื้นที่นั่ง หรือยืน รับประทานอาหาร รถเร่ หรือ รถวีงจำหน่ายสินค้าอุปโภค ร้านค้าปลีกขนาดย่อม ร้านค้าปลีกชุมชน ร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสารโทรคมนาคม

<u>มาตรการควบคุมหลัก</u>	<u>มาตรการเสริม</u>
<ol style="list-style-type: none">1. ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสที่มีโอกาสสัมผัสบ่อย อยู่เสมอ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน2. ให้พนักงานบริการ และผู้ให้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า เสมอ3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค4. ให้เว้นระยะนั่ง หรือยืน ห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร5. ให้ควบคุมจำนวนผู้ให้บริการมิให้แออัด หรือพิจารณากำหนดมาตรการลดเวลาในการให้บริการให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน	<ol style="list-style-type: none">1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ประกอบการ พนักงานบริการ และ ผู้ใช้บริการ ตามขีดความสามารถ2. จัดให้มีพื้นที่รอคิว ที่มีที่นั่งหรือยืน ห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร3. อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้

คู่มือสำหรับสถานประกอบการกิจการค้าปลีกค้าส่ง

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

1. จัดพื้นที่ให้บริการ โดยเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ประมาณ 1 – 2 เมตร
2. จัดให้มีจุดบริการเจลล้างมือสำหรับผู้ให้บริการทุกคน ณ บริเวณ เคาน์เตอร์ แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม

ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ให้บริการ

1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอจาม หรือเป็นหวัด
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น
3. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่าน แอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้

ข้อปฏิบัติ ระหว่างใช้บริการในสถานที่

1. เว้นระยะห่างระหว่างการเดินภายในพื้นที่ 1-2 เมตร
2. พนักงานทุกคน ต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้าตลอดเวลา
3. จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อสำหรับผู้ให้บริการ และลูกค้าที่มาใช้บริการ ณ บริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

1. ทางเลือกในการชำระเงิน
 - ชำระผ่าน ระบบ e-payment
 - ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีภาดรับเงิน
 - ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีภาดรับบัตรเครดิต
2. พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา และต้องมีการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง
3. ผู้ให้บริการต้องมีการใส่ Face Shield ตลอดเวลาในการให้บริการ

ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น

1. พนักงานต้องทำความสะอาดบริเวณที่ลูกค้ามีการสัมผัส โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ
2. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่านแอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้ รวมถึงประเมินสถานประกอบการ

ข้อปฏิบัติของพนักงาน

1. ตรวจสอบอุณหภูมิพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงานทุกครั้ง
2. พนักงานทุกตำแหน่งสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่ตลอดเวลาที่ปฏิบัติภายในร้าน รวมถึงหน่วยผลิตต้องใส่ถุงมือทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่ในระหว่างการผลิตอาหาร
3. พนักงานผู้ปฏิบัติงานดูแลสุขอนามัยด้วยการล้างมือ และจัดที่พักให้พนักงานระหว่างทำงานไม่ให้นั่งรวมกลุ่มกัน
4. ทำความสะอาดบริเวณต่างๆ ภายในร้าน อุปกรณ์ที่ต้องมีการสัมผัส รวมถึงจุดที่ให้บริการลูกค้า ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ

4. มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับกีฬาและสันทนาการ

กิจกรรมในสวนสาธารณะได้แก่ เดิน ไร่ ไทเก๊ก

กิจกรรมสนามกีฬากลางแจ้งที่เป็นการออกกำลังกายที่ไม่ได้เล่นเป็นทีม และไม่มีการแข่งขัน

<u>มาตรการควบคุมหลัก</u>	<u>มาตรการเสริม</u>
<ol style="list-style-type: none">1. ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาด อุปกรณ์ เครื่องเล่นออกกำลังกาย พื้นผิวสัมผัสของสถานที่ที่เกี่ยวข้อง ก่อนและหลังจัดกิจกรรม ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน2. ให้เจ้าหน้าที่ ผู้ร่วมกิจกรรม และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค4. ให้เว้นระยะการทำกิจกรรมอย่างน้อย 1 เมตร5. ให้ความสำคัญจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน	<ol style="list-style-type: none">1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ใช้บริการ ก่อนเข้าสถานที่ ตามขีดความสามารถ2. งดจำหน่ายสินค้า งดรับประทานอาหารในสวนสาธารณะและสนามกีฬา3. ต้องไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน การละเล่น การแสดง4. อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูล และรายงานในบางพื้นที่ก็ได้

คู่มือสำหรับสถานประกอบการกีฬาและสันทนาการ

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

1. จัดให้มีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
2. ทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีการใช้ร่วมกัน ทั้งนี้ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือสารฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ 70% น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน
3. กรณีที่มีห้องน้ำ ให้ดูแลบริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมให้สะอาด และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ใช้บริการ

1. จัดให้มีจุดคัดกรองผู้มาใช้สวนสาธารณะ
2. ให้ทุกคนสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
3. ให้ความรู้ คำแนะนำ ถึงวิธีการใช้สวนสาธารณะอย่างถูกต้องและปลอดภัยจากโรค
4. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่านแอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้

ข้อปฏิบัติ ระหว่างใช้บริการในสถานที่

1. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อยู่ห่างจากคนอื่นอย่างน้อย 1-2 เมตร
2. งดการรวมตัวระหว่างบุคคล และลดการใช้เสียงดัง

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

ชำระผ่าน ระบบ e payment หรือ ชำระด้วยเงินสดโดยไม่สัมผัสมือโดยตรง

ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น

1. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของอุปกรณ์ต่างๆ ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
2. ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่าน แอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้ รวมถึงประเมินสถานประกอบการ

5. มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับ ร้านเสริมสวย ร้านตัดผม เจาะตัด สระ ไดร้

<u>มาตรการควบคุมหลัก</u>	<u>มาตรการเสริม</u>
<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาด พื้นผิวสัมผัสของร้าน อุปกรณ์ ก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน 2. ให้ ช่างตัดผมและผู้ให้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า เสมอ 3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือ แอลกอฮอล์ เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค 4. ให้เว้นระยะห่างระหว่างเก้าอี้ตัดผม อย่างน้อย 1.5 เมตร 5. ให้ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมีให้แออัด ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น และงดรอรับบริการภายในร้าน โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือ เป็นหวัด ทั้งช่างตัดผม ผู้ช่วย และผู้ใช้บริการ ตามขีดความสามารถ 2. ให้ช่างตัดผมและผู้ช่วย (ถ้ามี) สวม face shield และเสื้อคลุมแขนยาวทุกครั้งที่ใช้บริการ 3. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอจาม หรือ เป็นหวัด ทั้งช่างตัดผม ผู้ช่วยและผู้ให้บริการ 4. ให้มีการเปลี่ยนผ้าคลุมตัดผมทุกครั้งที่ใช้บริการ 5. เพิ่มการจัดการให้มีการระบายอากาศภายในร้าน ที่ดี 6. อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทาง โทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้

คู่มือสำหรับสถานประกอบการร้านเสริมสวย ร้านตัดผม เจาะตัด สระ ไดร้

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

1. ไม่ให้มีที่นั่งรอในร้าน
2. ใช้บัตรคิว โดยมีการนัดคิว และมีใบนัดคิว
3. จัดสถานที่พื้นที่ให้บริการ ที่นั่ง และที่นอนสระผม ต้องเว้นระยะห่างระหว่างกันไม่ต่ำกว่า 1.5 เมตร ต่อ 1 คน

ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ใช้บริการ

1. มีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอจาม หรือเป็นหวัด ทั้งช่างตัดผม ผู้ช่วยและผู้ให้บริการ
2. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น
3. จัดเจลแอลกอฮอล์บริการโดยผู้ที่เข้าใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือทุกคน
4. ลงทะเบียนเข้าใช้บริการ เช่น ผ่าน QR code ผ่าน Application จดชื่อในสมุดที่มีเบอร์หรือที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

ข้อปฏิบัติ ระหว่างใช้บริการในสถานที่

1. เว้นระยะห่างระหว่างกันไม่ต่ำกว่า 1 เมตร ต่อ 1 คน
2. จำกัดจำนวนผู้เข้าใช้บริการ
3. สวมหน้ากากอนามัย อยู่ตลอดเวลาที่บริการ
4. ล้างมือทุกครั้งที่ใช้บริการลูกค้าแต่ละราย
5. สวมถุงมือขณะให้บริการ
6. ห้ามใช้มีดโกน เพื่อป้องกันการถลอก

7. ต้องมีผ้าคลุมสำหรับช่าง เพื่อป้องกันละอองติดเสื้อผ้า
8. งดเว้นการให้บริการที่ต้องใช้อุปกรณ์ร่วมกัน ที่ไม่สามารถทำความสะอาดได้ เช่น อุปกรณ์แต่งหน้า
9. ใช้เวลาในการบริการลูกค้าให้น้อยที่สุด ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
10. เน้นให้บริการอย่างเดียว ไม่ควรพูดคุยกันในร้านเลย หรือให้คุยกันน้อยที่สุด

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

ชำระผ่าน ระบบ e payment หรือ ชำระด้วยเงินสดโดยไม่สัมผัสมือโดยตรง

ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น

ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่าน application หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้ รวมถึงประเมินสถานประกอบการ

ข้อปฏิบัติของพนักงาน

1. ตรวจวัดอุณหภูมิ พนักงาน
2. พนักงานทุกตำแหน่งสวมหน้ากากอนามัย และ Face Shield อยู่ตลอดเวลาที่ให้บริการ
3. พนักงานผู้ปฏิบัติงานดูแลสุขอนามัยด้วยการล้างมือให้สะอาด
4. เครื่องมือช่างต่างๆ ชนิด ต้องทำความสะอาดเสมอ เช่น หัวที่ใช้ต้องล้างด้วยแอลกอฮอล์ทุกครั้งหลังจากใช้กับลูกค้าแต่ละคน หรือผ้าขนหนูให้ใช้ผืนละคนเท่านั้น
5. ทำความสะอาดบริเวณต่างๆ ภายในร้าน อุปกรณ์ที่ต้องมีการสัมผัส รวมถึงจุดที่ให้บริการลูกค้า ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกๆ 1 ชั่วโมง
6. ให้พนักงานหยุดงานเมื่อมีอาการไข้ หรืออาการทางเดินหายใจ

ที่มา : ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สมาคมช่างผมเสริมสวยแห่งประเทศไทย

6. มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับ ร้านอาบน้ำ ตัดขนสัตว์เลี้ยง

<u>มาตรการควบคุมหลัก</u>	<u>มาตรการเสริม</u>
<ol style="list-style-type: none">1. ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาด พื้นผิวสัมผัสของร้าน อุปกรณ์ ก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน2. ให้ช่างตัดขนและผู้ให้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า เสมอ3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือ แอลกอฮอล์ เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค4. ให้ความสำคัญจำนวนผู้ใช้บริการมีให้แออัด ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น และงดรอรับบริการภายในร้าน โดยถือหลัก หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน	<ol style="list-style-type: none">1. ให้ช่างตัดขนสัตว์ และผู้ช่วย (ถ้ามี) สวม face shield และเสื้อคลุมแขนยาวทุกครั้งให้บริการ2. คัดกรองอาการป่วย ไข้ และงดบริการเจ้าของสัตว์ หรือสัตว์ที่มีอาการป่วยทางเดินหายใจ3. อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทาง โทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้

คู่มือสำหรับสถานประกอบการร้านอาบน้ำ ตัดขนสัตว์เลี้ยง

ข้อปฏิบัติ ด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ

1. ไม่ให้มีที่นั่งรอในร้าน
2. ใช้บัตรคิว โดยมีการนัดคิว และมีใบนัดคิว

ข้อปฏิบัติ ด้านคัดกรองผู้ใช้บริการ

1. ตรวจวัดอุณหภูมิลูกค้ายุ่กคนก่อน นำส่งสัตว์เลี้ยง
2. ให้ลูกค้าสวมหน้ากากอนามัย ก่อนนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาใช้บริการภายในร้าน
3. จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์สำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการ ณ บริเวณทางเข้าร้าน เคาน์เตอร์แคชเชียร์ หรือ บริเวณที่เหมาะสม
4. ลงทะเบียนเข้าใช้บริการ เช่น ผ่าน QR code ผ่านแอปพลิเคชัน จดชื่อในสมุดที่มีเบอร์หรือที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

ข้อปฏิบัติ ระหว่างให้บริการในสถานที่

1. เว้นระยะห่างระหว่างกันไม่ต่ำกว่า 1 เมตร
2. จำกัดจำนวนผู้เข้าใช้บริการ
3. สวมหน้ากากอนามัย และ Face Shield อยู่ตลอดเวลาที่บริการและปฏิบัติงาน
4. ล้างมือทุกครั้งปฏิบัติงาน
5. สวมถุงมือแพทย์ป้องกันเชื้อโรค
6. ใส่ชุดผ้าคลุมและหมวกคลุมผมสำหรับช่าง เพื่อป้องกันเชื้อโรคและขนสัตว์ติดเสื้อผ้า
7. จัดเตรียมอุปกรณ์และทำความสะอาดด้วยเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ
8. ลดการพูดคุยกับคนและสัตว์ในร้าน

ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน

ชำระผ่าน ระบบ e-payment หรือ ชำระด้วยเงินสดโดยไม่สัมผัสมือโดยตรง

ข้อปฏิบัติหลังจากบริการเสร็จสิ้น

ขอความร่วมมือบันทึกรายละเอียดการเข้าใช้บริการ ผ่านแอปพลิเคชัน หรือ การจดชื่อและเบอร์ติดต่อได้ รวมถึงประเมินสถานประกอบการ

ข้อปฏิบัติของพนักงาน

1. ตรวจวัดอุณหภูมิพนักงานทุกวัน
2. พนักงานทุกตำแหน่งสวมหน้ากากอนามัย และ Face Shield อยู่ตลอดเวลาที่ให้บริการ
3. พนักงานผู้ปฏิบัติงานดูแลสุขอนามัยด้วยการล้างมือให้สะอาด
4. เครื่องมือช่างทุก ๆ ชนิด ต้องทำความสะอาดเสมอ อาทิ อ่างอาบน้ำส้วมต้องล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ หวีแปลงขนสัตว์ที่ใช้ต้องล้างด้วยแอลกอฮอล์ทุกครั้งหลังจากบริการเสร็จ
5. ทำความสะอาดบริเวณต่างๆ ภายในร้าน อุปกรณ์ที่ต้องมีการสัมผัส รวมถึงจุดที่ให้บริการลูกค้า พื้นร้านด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ
6. ให้นักงานหยุดงานเมื่อมีอาการไข้ หรืออาการทางเดินหายใจ