



**แนวทางปฏิบัติสำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม
และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเพื่อกำกับ ติดตามและประเมินผล
การปฏิบัติตามมาตรการของร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)**

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกเดือนเมษายน 2564 ได้เกิดขึ้นในหลายพื้นที่และแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่พบในกลุ่มผู้สัมผัสผู้ป่วยยืนยันต่อเนื่องจากกลุ่มการแพร่ระบาดในสถานบันเทิง การเดินทางจากพื้นที่เสี่ยง และการติดเชื้อต่อเนื่องจากสถานที่เฉพาะกลุ่ม เช่น ชุมชนแออัด โรงงาน สถานที่พักของแรงงานต่างด้าว รวมทั้งตลาดและร้านอาหาร ส่งผลให้มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่และผู้ป่วยสะสมเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ รัฐบาลได้ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้น ประกอบกับการเร่งรัดดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงสมควรผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณีเพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชนเกินสมควร เพื่อให้การดำเนินชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคม ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยในสถานประกอบการร้านอาหาร ตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. 2548 (ฉบับที่ 23) กำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

(1) พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด

ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ให้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มในร้านได้ไม่เกินเวลา 21.00 นาฬิกา โดยจำกัดจำนวนผู้นั่งบริโภคในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 25 ของจำนวนที่นั่งปกติ ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน และให้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในลักษณะของการนำไปบริโภคที่อื่นได้จนถึงเวลา 23.00 นาฬิกา ทั้งนี้ ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีมาตรการคัดกรองผู้เกี่ยวข้อง การจัดระเบียบผู้เข้าใช้บริการ และการเว้นระยะห่างตามคำแนะนำและมาตรการที่ทางราชการกำหนด

(2) พื้นที่ควบคุมสูงสุด

ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ให้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มในร้านได้ไม่เกินเวลา 23.00 นาฬิกา โดยห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน ทั้งนี้ ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีมาตรการคัดกรองผู้เกี่ยวข้อง การจัดระเบียบผู้เข้าใช้บริการ และการเว้นระยะห่างตามคำแนะนำและมาตรการที่ทางราชการกำหนด

(3) พื้นที่ควบคุม

ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ให้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มในร้านได้ภายในกำหนดเวลาปกติ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน

ทั้งนี้ ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด พื้นที่ควบคุมสูงสุด และพื้นที่ควบคุม ต้องปฏิบัติตามมาตรการเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตามที่ทางราชการกำหนด และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานต้องกำกับ ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติตามมาตรการของร้านจำหน่ายอาหาร ตามรายละเอียดแนบท้าย ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติตามมาตรการสำหรับร้านจำหน่ายอาหาร

1.1 มาตรการสำหรับเจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหาร

1.1.1 มาตรการหลัก

1) ประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus (<https://stopcovid.anamai.moph.go.th>) ของกรมอนามัย และติดประกาศนียบัตรด้านหน้าสถานประกอบการ และมีการประเมินตนเองซ้ำ

- พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด ประเมินซ้ำทุก 14 วัน
- พื้นที่ควบคุมสูงสุด และพื้นที่ควบคุม ประเมินซ้ำทุก 1 เดือน

2) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานทุกคน ประเมินตนเองก่อนออกจากบ้านและก่อนปฏิบัติงานด้วย แอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด เช่น Thai Save Thai (<https://savethai.anamai.moph.go.th>) เป็นต้น เพื่อคัดกรองความเสี่ยงของตนเอง โดยจะต้องมีความเสี่ยงในระดับต่ำ และมีมาตรการควบคุม กำกับ ติดตาม พนักงานภายหลังการปฏิบัติงานหรือกลับที่พักเป็นประจำทุกวัน

3) กำหนดจุดคัดกรองผู้ปฏิบัติงานและผู้ให้บริการ เช่น ระบบลงทะเบียน การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

4) กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ให้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ให้บริการกำลังรับประทานอาหาร

5) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

6) มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร

(1) พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด

ก. การจัดที่นั่งสำหรับบริโภคภายในร้าน

- ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 25 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 25 ที่นั่ง

- จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร กรณีที่เป็นห้องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร และเปิดระบายอากาศทุก 1-2 ชั่วโมง

ข. ควบคุมจำนวนผู้ให้บริการไม่ให้แออัด โดยใช้อัตราส่วน 1 คน ต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตร

(2) พื้นที่ควบคุมสูงสุด

ก. การจัดที่นั่งสำหรับบริโภคภายในร้าน

จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร ถ้าพื้นที่จำกัดอาจใช้ฉากกั้นระหว่างผู้นั่งรับประทานอาหาร และต้องคำนึงถึงความสูงของฉากกั้นไม่ให้บังทิศทางระบายอากาศภายในร้าน กรณีที่เป็นห้องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร และเปิดระบายอากาศทุก 1-2 ชั่วโมง

ข. ควบคุมจำนวนผู้ให้บริการไม่ให้แออัด โดยใช้อัตราส่วน 1 คน ต่อพื้นที่ 4 ตารางเมตร

(3) พื้นที่

(3) พื้นที่ควบคุม

ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัด เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างผู้ใช้บริการ การจองคิวหรือการนัดหมายล่วงหน้า เป็นต้น

7) กำหนดเวลาการใช้บริการในร้านอาหารหรือนั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 1 - 2 ชั่วโมง

8) จัดบริการอาหารหรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล กรณีจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟต์ให้จัดบริการอาหารในรูปแบบการให้ลูกค้า หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง

9) ทำความสะอาดพื้นและพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

(9.1) ดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร)

(9.2) ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วนครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

(9.3) ห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาดทุก 2 ชั่วโมง

10) ห้ามจำหน่ายและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

11) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ เป็นต้น

1.1.2 มาตรการเสริม

1) มีมาตรการติดตามข้อมูลผู้ปฏิบัติงานด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด เช่น Thai Save Thai เป็นต้น และต้องควบคุม กำกับ ดูแลพนักงานและผู้ใช้บริการให้ปฏิบัติตามมาตรการอย่างเคร่งครัด

2) มีมาตรการในการลดการสัมผัส เช่น ระบบการจองคิวหรือสั่งซื้อกลับบ้าน ระบบการชำระเงินออนไลน์ กำหนดมาตรการสำหรับผู้มารับบริการ เช่น เปิดหน้ากักอนามัยได้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ลดการพูดคุยหรือการใช้เสียงดังภายในร้าน มาตรการในการไม่นั่งเผชิญหน้ากัน หรือทำฉากกั้น

3) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม กรณีจัดพื้นที่บริการภายนอกอาคาร ต้องมีการระบายอากาศที่ดี ถ่ายเทได้สะดวก ส่วนกรณีจัดพื้นที่บริการภายในอาคารต้องจัดให้มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอและเหมาะสม เช่น มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติ โดยการเปิดประตู หน้าต่างเพื่อให้อากาศถ่ายเท หรือกรณีใช้เครื่องปรับอากาศต้องหมั่นดูแล บำรุงรักษาทำความสะอาดระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ เป็นต้น

4) กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน โดยดำเนินการทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล

1.1.3 มาตรการจำเพาะ

- 1) จัดหาวัคซีนป้องกัน COVID-19 สำหรับผู้ประกอบการ (เจ้าของ) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหาร
- 2) กรณีพบผู้ปฏิบัติหรือผู้รับบริการป่วยหรือติดเชื้อเป็น COVID-19 ให้แจ้งเจ้าหน้าที่ควบคุมโรคในพื้นที่ทันที และหยุดประกอบกิจการชั่วคราว เพื่อทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค โดยให้ปฏิบัติตามมาตรการของคณะกรรมการควบคุมป้องกันโรคในระดับจังหวัดกำหนด
- 3) กรณีพบผู้ปฏิบัติงานหรือผู้รับบริการป่วยเป็น COVID-19 ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคในพื้นที่ทันที และหยุดประกอบกิจการชั่วคราวเพื่อทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคโดยให้ปฏิบัติตามมาตรการของคณะกรรมการควบคุมป้องกันโรคในระดับจังหวัดกำหนด

1.2 มาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

- 1.2.1 ประเมินตนเองก่อนออกจากบ้านและก่อนปฏิบัติงานด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด เช่น Thai Save Thai เป็นต้น เพื่อคัดกรองความเสี่ยงของตนเองโดยจะต้องมีความเสี่ยงในระดับต่ำ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน แจ้งเจ้าของร้านหรือผู้จัดการ และไปพบแพทย์ทันที
- 1.2.2 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้านและหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ
- 1.2.3 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มุลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม
- 1.2.4 ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร
- 1.2.5 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยงในระยะเวลา 14 วัน

1.3 มาตรการสำหรับผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการ

- 1.3.1 สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานอาหารหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง
- 1.3.2 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ
- 1.3.3 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการซื้ออาหาร และนั่งรับประทานอาหาร
- 1.3.4 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังจากห้องส้วมทุกครั้ง
- 1.3.5 ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกัน
- 1.3.6 ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของ ระบบ Thai Stop Covid Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเพื่อกำกับ ติดตามและประเมินผล

2.1 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ควบคุม กำกับให้สถานที่จำหน่ายอาหารให้ดำเนินการตามมาตรการอย่างเคร่งครัด

2.2 ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล บูรณาการความร่วมมือกับ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อาสาสมัครสาธารณสุข สมาคม/ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ในระดับพื้นที่ เพื่อดูแลและควบคุม กำกับให้เป็นไปตามมาตรการที่กำหนด

2.3 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน หากตรวจพบว่าสถานประกอบการ มีการติดเชื้อ COVID-19 สามารถสั่งหยุดเพื่อทำความสะอาด 1-3 วันได้ หรือหากตรวจพบว่าไม่ปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดสามารถสั่งหยุดประกอบการได้ ตามมาตรการของคณะกรรมการควบคุมป้องกันโรคในระดับจังหวัดกำหนด

หมายเหตุ ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด - 19 (ศปก.ศบค.) เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2564

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร. 0 2590 4177-4178