



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับตลาดสด ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดสด เป็นแหล่งรวมตัวของพ่อค้า แม่ค้าและผู้ซื้อ เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า อาหารสด อาหารแห้ง ประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารปรุงสุก เป็นต้น รวมทั้งเป็นพื้นที่สาธารณะ ที่มีคนมาจากหลากหลายพื้นที่ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน ดังนั้น ตลาดจึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ควรมีการดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของตลาด

1. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้
 - 1) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอก และฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)
 - 2) จัดให้มีที่ล้างมือ น้ำและสบู่สำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์
 - 3) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดกอกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดกอน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
 - 4) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม
 - 5) จัดให้มีบริเวณในการใช้บริการ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า
2. กำกับ ดูแลผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า และผู้ปฏิบัติงานในตลาด ดังนี้
 - 1) ผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า หากอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงาน
 - 2) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที
3. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. คำแนะนำสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. ต้องมีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน
2. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจิบ หรือตักอาหาร รมั้ดระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
3. หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
4. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที

ค. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด
2. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ
3. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า

ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 2 เมษายน 2563

- จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี กรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศให้ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดไว้ให้บริการในสถานที่อย่างเพียงพอ และมีการเก็บรวบรวมเป็นประจำทุกวัน เพื่อส่งไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ
- จัดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจัดให้มีจุดลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียน

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับพนักงาน หรือผู้ให้บริการ

พนักงาน หรือผู้ให้บริการ เช่น คนขับรถประจำทาง แท็กซี่ มอเตอร์ไซด์ พนักงานในโรงแรม หรือร้านอาหาร ถือเป็นบุคคลสำคัญที่ใกล้ชิดกับผู้รับบริการ ขณะให้บริการต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกครั้ง หมั่นล้างมือด้วยสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และพยายามระยะห่างระหว่างบุคคลขณะปฏิบัติงาน พร้อมทั้งดูแลสุขภาพของตนเองให้มีสุขภาพดีพร้อมสำหรับให้บริการอยู่เสมอ ทั้งนี้ ควรหมั่นสังเกตอาการตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้และมีอาการระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ ไม่ได้กลิ่น หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ควรหยุดงานและงดไปในที่สาธารณะ

คำสำคัญ: แนวทางปฏิบัติ, วิธีปฏิบัติตัว, ป้องกันโรคโควิด-19, ผู้ประกอบการ, ร้านค้า, ห้างสรรพสินค้า, ร้านอาหาร, โรงแรม, ผับ, บาร์, คาราโอเกะ, โรงภาพยนตร์, กรมอนามัย

4 ธันวาคม 2563



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับตลาดนัด
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดนัด เป็นแหล่งรวมตัวของพ่อค้า แม่ค้าและผู้ซื้อ เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า อาหารสด อาหารแห้ง ประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารปรุงสุก เป็นต้น รวมทั้งเป็นพื้นที่สาธารณะ ที่มีคนมาจากหลากหลายพื้นที่ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน ดังนั้น ตลาดจึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ควรมีการดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของตลาด

1. จัดให้มีจุดคัดกรองอุณหภูมิผู้ประกอบการ และผู้มาใช้บริการ รวมถึงสังเกตอาการป่วย หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้ไปพบแพทย์ทันที
2. กำหนดจุดระหว่างผู้ขาย และผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหาร ต้องจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร
3. จัดให้มีมาตรการสวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการในตลาดนัด
4. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้
 - 1) ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สดทุกวันด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอกและฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)
 - 2) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
 - 3) กรณีจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ในตลาดนัด ให้ทำความสะอาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
 - 4) กำกับ ดูแล ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ่าอย่างกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

5. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกรวิธี และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. คำแนะนำสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. มีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยสบู่และน้ำ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน
2. กรณีจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร รมัควางไว้ไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
3. กรณีจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
4. กรณีมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

ค คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. วางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าและลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาดนัด
2. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังใช้บริการตลาดนัด
3. ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดระยะเวลาที่ใช้บริการในตลาดนัด หากมีอาการเจ็บป่วยไม่ควรเข้าไปใช้บริการตลาดนัด
4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1 - 2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า
5. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก หรือหลีกเลี่ยงอาหารที่ปรุงโดยไม่ผ่านความร้อน

ข้อมูล ณ วันที่ 15 เมษายน 2563



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับตลาดสด ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดสด เป็นแหล่งรวมตัวของพ่อค้า แม่ค้าและผู้ซื้อ เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า อาหารสด อาหารแห้ง ประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารปรุงสุก เป็นต้น รวมทั้งเป็นพื้นที่สาธารณะ ที่มีคนมาจากหลากหลายพื้นที่ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน ดังนั้น ตลาดจึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ควรมีการดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของตลาด

1. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

- 1) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอก และฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)
- 2) จัดให้มีที่ล้างมือ น้ำและสบู่สำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์
- 3) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ใช้ในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดกอกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
- 4) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- 5) จัดให้มีบริเวณในการใช้บริการ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า

2. กำกับ ดูแลผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า และผู้ปฏิบัติงานในตลาด ดังนี้

- 1) ผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า หากอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงาน
- 2) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. คำแนะนำสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. ต้องมีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน
2. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจิบ หรือตักอาหาร ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
3. หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
4. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที

ค. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด
2. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ
3. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า

ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 2 เมษายน 2563

ข. คำแนะนำสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. ต้องมีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน
2. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจิบ หรือตักอาหาร ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
3. หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
4. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที

ค. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด
2. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ
3. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า

ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 2 เมษายน 2563

- จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี กรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศให้ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดไว้ให้บริการในสถานที่อย่างเพียงพอ และมีการเก็บรวบรวมเป็นประจำทุกวัน เพื่อส่งไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ
- จัดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจัดให้มีจุดลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียน

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับพนักงาน หรือผู้ให้บริการ

พนักงาน หรือผู้ให้บริการ เช่น คนขับรถประจำทาง แท็กซี่ มอเตอร์ไซด์ พนักงานในโรงแรม หรือร้านอาหาร ถือเป็นบุคคลสำคัญที่ใกล้ชิดกับผู้รับบริการ ขณะให้บริการต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกครั้ง หมั่นล้างมือด้วยสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และพยายามระยะห่างระหว่างบุคคลขณะปฏิบัติงาน พร้อมทั้งดูแลสุขภาพของตนเองให้มีสุขภาพดีพร้อมสำหรับให้บริการอยู่เสมอ ทั้งนี้ ควรหมั่นสังเกตอาการตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้และมีอาการระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ ไม่ได้กลิ่น หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ควรหยุดงานและงดไปในที่สาธารณะ

คำสำคัญ: แนวทางปฏิบัติ, วิธีปฏิบัติตัว, ป้องกันโรคโควิด-19, ผู้ประกอบการ, ร้านค้า, ห้างสรรพสินค้า, ร้านอาหาร, โรงแรม, ผับ, บาร์, คาราโอเกะ, โรงภาพยนตร์, กรมอนามัย

4 ธันวาคม 2563