

**แนวปฏิบัติเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ในร้านอาหารและสถานบันเทิง
สำหรับผู้ประกอบการและผู้ให้บริการ**

กรมควบคุมโรค

5 มกราคม 2564

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ในประเทศไทย ร้านอาหารและสถานบันเทิงถือเป็นสถานที่ที่มีความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายเชื้อโควิด 19 ได้ง่าย ดังนั้น ผู้ประกอบการ พนักงาน และผู้ให้บริการควรดำเนินการตามแนวปฏิบัติ ดังนี้

แนวปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

1. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค

1.1 จัดให้มีทางเข้า-ออกที่ชัดเจน พร้อมจุดลงทะเบียนเข้าและออกจากสถานที่ผ่านแอปพลิเคชันไทยชนะสำหรับผู้ที่ใช้สมาร์ทโฟน หรือลงสมุดบันทึกของร้านสำหรับผู้ไม่มีสมาร์ทโฟน เพื่อประโยชน์ในการติดตามกรณีพบผู้ป่วยและผู้สัมผัสที่มาใช้บริการ

1.2 จัดให้มีจุดตรวจวัดอุณหภูมิ และคัดกรองอาการไข้ ไอ เจ็บคอ มีน้ำมูก จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส สำหรับพนักงานและผู้ให้บริการทุกคน ก่อนเข้าปฏิบัติงานและใช้บริการในร้าน หากพบว่ามีอาการดังกล่าวควรแจ้งเตือนให้รีบเข้ารับการตรวจรักษาที่โรงพยาบาลทันที

1.3 ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร ในบริเวณที่มีที่นั่งหรือมีการต่อคิว เช่น จุดบริการสั่งอาหาร จุดรอเข้าห้องน้ำ จุดชำระเงิน และจัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่ง โดยอาจจัดให้ที่นั่งไม่อยู่ตรงข้ามกัน รวมทั้งเว้นระยะห่างระหว่างการเดินอย่างน้อย 1 เมตร

1.4 จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล 70% ในบริเวณพื้นที่บริการต่างๆ เช่น บริเวณหน้าร้าน จุดสั่ง-รับอาหาร หรือห้องสุขา ให้เพียงพอกับผู้มาใช้บริการ

1.5 จัดพื้นที่รอคิวรับอาหารแยกจากส่วนนั่งรับประทานอาหาร และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

1.6 จัดเตรียมกระดาษสำหรับเขียนสั่งอาหารเพื่อลดการสัมผัสจากการพูดคุยโดยตรง หรือพิจารณาจัดทำระบบการสั่งอาหารของลูกค้าแบบออนไลน์ โดยไม่ต้องใช้กระดาษและการพูดคุย เช่น สั่งผ่าน LINE

1.7 จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศอาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อให้อากาศหมุนเวียนเพียงพอ รวมทั้งภายในห้องสุขา

1.8 พิจารณาจัดทำฉากกั้น (Counter Shield) ระหว่างผู้รับประทานอาหาร และระหว่างเคาน์เตอร์กับผู้ให้บริการ

1.9 จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face Shield ให้แก่พนักงานทุกคน

1.10 พื้นที่ปรุงอาหาร ให้แยกภาชนะ/อุปกรณ์ปรุงหรือประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ และไม่ปรุงหรือประกอบอาหารใกล้ห้องสุขา

1.11 จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า ไม่ใช่ภาชนะหรืออุปกรณ์ร่วมกัน เช่น อุปกรณ์คีบจับอาหาร เครื่องปรุง ครอบพิจารณาใช้อุปกรณ์หรือผลิตภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว (disposable items)

1.12 พิจารณาจัดเตรียมอาหารเป็นชุด (individual set) แยกงาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ เป็นรายบุคคล กรณีไม่สามารถจัดเป็นชุดได้ ต้องมีช้อนกลางประจำบุคคล โดยไม่ใช่ช้อนกลางร่วมกัน

1.13 พิจารณาจัดให้มีกล้องวงจรปิดเพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการบริเวณต่างๆ รอบร้าน เพื่อติดตามการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคส่วนบุคคลของพนักงานและผู้ใช้บริการ หรือมีระบบแจ้งเตือน (Alert) กรณีพบผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามมาตรการ โดยจัดให้มีเจ้าหน้าที่แจ้งเตือนผู้ใช้บริการได้ทันที

2. การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

2.1 มาตรการคัดกรองอาการป่วยและป้องกันการแพร่เชื้อ

1) จำกัดจำนวนคนเข้าใช้บริการ โดยคิดจากเกณฑ์พื้นที่สำหรับให้นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 2-4 ตารางเมตร ต่อผู้ใช้บริการ 1 คน หรือลดความหนาแน่นของจำนวนผู้ใช้บริการอย่างน้อย 50%

2) มีระบบการจัดการเพื่อลดเวลาการให้บริการ ลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน เช่น มีการเหลื่อมเวลาการให้บริการ สั่งอาหารหรือจองคิวล่วงหน้าด้วยระบบออนไลน์หรือโทรศัพท์ ควบคุมเวลาในการใช้บริการ

3) พิจารณาให้มีนโยบายส่งเสริม Social Distancing เช่น “ราคาถูกสุดถ้าซื้อกลับบ้าน” “มาคนเดียวจ่ายในราคาถูก มาเป็นกลุ่มใหญ่จ่ายแพงมากขึ้น” เป็นต้น

4) พนักงานบริการทุกคน ต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face Shield และถุงมือระหว่างปฏิบัติงาน เช่น รับรายการอาหาร และล้างมือทุกครั้งก่อนออกไปเสิร์ฟอาหาร รวมทั้งไม่ตะโกน พูดคุยเสียงดัง เปิดหรือจับหน้ากากอนามัย และไม่ควรมือสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ใช้บริการ โดยเว้นระยะห่างจากผู้ใช้บริการอย่างน้อย 1 เมตร และยืนห่างจากพนักงานคนอื่นอย่างน้อย 1 เมตร

5) สำหรับนักร้องและวงดนตรี ควรงดกิจกรรมขอเพลง หรือตะโกนขอเสียง รวมทั้งหลีกเลี่ยงการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้อื่น และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาเมื่อลงจากเวที โดยโต๊ะนั่งของผู้ใช้บริการควรห่างจากเวทีอย่างน้อย 2 เมตร

6) ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face shield ผ่ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมถุงมือ อุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ

7) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารโดยตรง ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

8) งดเว้นการจำหน่ายอาหารที่ไม่ปรุงสุกหรือสุกๆ ดิบๆ ควรนำอาหารมาปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาทีขึ้นไป รวมทั้งจัดเก็บวัตถุดิบ อาหารสำเร็จรูป อุปกรณ์ทำครัว ให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9) งดเว้นการให้บริการจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ที่ตักอาหารด้วยตนเอง โดยให้ปรับรูปแบบการบริการ งดเว้นการตักอาหารส่วนกลางด้วยตนเอง เพื่อลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อจากอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน เช่น อุปกรณ์คีบจับอาหาร เครื่องปรุง รวมทั้งการบริการแบบโต๊ะจีน ซึ่งมีการตักอาหารในภาชนะหรือใช้อุปกรณ์ร่วมกัน ทั้งนี้ ควรให้บริการจัดเป็นชุดอาหารสำหรับรับประทานคนเดียวเป็นหลัก หรือแจ้งรายการที่ต้องการให้พนักงานนำมาเสิร์ฟให้

10) งดการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

11) การขนส่งวัตถุดิบ (Supplier) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณรั้ววัตถุดิบ ลดการสัมผัสโดยตรงกับผู้ขนส่ง และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา

12) จัดให้มีระบบตรวจสอบการให้บริการ รวมทั้งตรวจตรา ดูแลความปลอดภัย ควบคุม กำกับ การให้บริการและการใช้บริการให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคอย่างเคร่งครัด

13) มีนโยบายเหลื่อมเวลาการทำงานของพนักงาน เพื่อลดการเดินทางด้วยขนส่งสาธารณะในเวลาเดียวกัน

14) พิจารณางดให้บริการ กรณีผู้ใช้บริการไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดได้ เช่น ไม่สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หรือมีอาการป่วยจากการคัดกรองก่อนเข้าใช้บริการ

15) จัดให้มีการประชาสัมพันธ์สร้างความรู้ความเข้าใจและแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคผ่านสื่อต่างๆ เช่น ป้ายหรือเสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

16) จัดให้มีการชำระเงินผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชันต่างๆ หากชำระด้วยเงินสดต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น ให้มีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต โดยที่พนักงานรับเงินต้องหมั่นล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล 70% และสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา

17) หากพบว่าพนักงานหรือผู้ใช้บริการเป็นผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาหารอาจเป็นจุดแพร่เชื้อได้ ให้ผู้ประกอบการปิดสถานที่ตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำความสะอาดสถานที่และดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค

2.3 มาตรการทำความสะอาด

1) พนักงานทำความสะอาดต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าร่วมกับ Face Shield หมวกคลุมผม ถุงมือ และรองเท้าบูท

2) ทำความสะอาดพื้นร้านบ่อยๆ และพื้นที่จุดสัมผัสร่วม เช่น ถาดรับเงิน ที่จับหรือลูกบิดประตู ปุ่มกดลิฟท์ ราวจับ ราวบันได รวมทั้งสถานที่ปรุงประกอบอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% อย่างน้อยทุก 1 ชั่วโมง

3) ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะเก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% ทุกครั้งก่อนการให้บริการในแต่ละวันและหลังการให้บริการลูกค้าแต่ละคนหรือแต่ละกลุ่มที่มาด้วยกัน

4) ทำความสะอาดห้องสุขา โดยเน้นจุดเสี่ยงที่มีผู้สัมผัสมาก เช่น กลอนประตู ที่จับสายชำระ โถปัสสาวะ ลูกบิด ก๊อกน้ำ เป็นต้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง

5) จัดให้มีถังขยะรองรับเศษอาหาร และกระดาษชำระใช้แล้วในทุกโต๊ะ

6) จัดให้มีจุดวางถังขยะที่มีฝาปิดเพื่อรวบรวมขยะต่างๆ โดยแยกขยะหน้ากากอนามัยจากขยะทั่วไป และมัดปากถุงให้แน่นก่อนส่งกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน

แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ

1. การเตรียมตัวก่อนให้บริการ

1.1 หากผู้ให้บริการมีอาการไข้ ไอ เจ็บคอ มีน้ำมูก จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส ให้งดการไปใช้บริการ และรีบไปพบแพทย์ทันที

1.2 ควรงดไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหารโดยเฉพาะกรณีเป็นกลุ่ม เพื่อลดการพูดคุย

1.3 พิจารณาสั่งซื้ออาหารหรือจองคิวล่วงหน้าด้วยระบบออนไลน์หรือโทรศัพท์ และควรเว้นช่วงที่มีผู้ให้บริการจำนวนมากเพื่อลดความแออัด

1.4 แนะนำให้ชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชันต่างๆ และหากชำระด้วยเงินสดต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง

2. ระหว่างและหลังการใช้บริการ

2.1 ลงทะเบียนเข้าใช้บริการด้วยการสแกนแอปพลิเคชันไทยชนะ หรือลงสมุดบันทึกที่ทางร้านเตรียมไว้ รวมทั้งสแกนก่อนออกจากร้านอาหารด้วย

2.2 เข้ารับการตรวจคัดกรองตามที่ทางร้านกำหนด และให้ความร่วมมือปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคอย่างเคร่งครัด

2.3 ควรตรวจสอบความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และการจัดที่นั่งก่อนใช้บริการ เพื่อให้ใช้บริการได้อย่างปลอดภัย

2.4 ระหว่างรอคิวใช้บริการ ขณะนั่งรับประทานหรือรอชำระเงิน ให้เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์ที่ทางร้านกำหนด

2.5 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าก่อนและหลังการรับประทานอาหารเช้า โดยเปิดออกต่อเมื่อจำเป็น เช่น ขณะรับประทานอาหารเช้า

2.6 ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หรือแอลกอฮอล์เจล 70% บ่อยครั้ง รวมทั้งให้ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหารเช้า และหลังเข้าห้องน้ำ

2.6 งดพูดคุย สัมผัส หรือส่งเสียงดัง หากจำเป็นต้องพูดคุยด้วยระดับเสียงปกติ และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าขณะพูดคุยตลอดเวลา

2.7 เลี่ยงการไอ จาม ใกล้ผู้อื่น และระห่างนั่งรับประทานอาหารเช้า หากมีการไอหรือจาม ให้ปิดปากและจมูกให้สนิทด้วยกระดาษชำระหรือต้นแขน หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก โดยไม่จำเป็น

2.7 ไม่ทิ้งกระดาษชำระใช้แล้วลงในจานอาหารหรือบนโต๊ะ ให้ทิ้งในถังขยะที่จัดไว้เท่านั้น

2.8 ผู้ใช้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ หากพบว่ากรให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ให้ดำเนินการประเมินการให้บริการร้านอาหารในแอปพลิเคชันที่ลงทะเบียน

กรณีเป็นร้านอาหารหรือสถานบันเทิงที่อยู่ในพื้นที่ควบคุมสูงสุด (พื้นที่สีแดง)
ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่ร้าน เพื่อลดความเสี่ยงต่อการรับเชื้อ