



คำสั่งคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดชลบุรี

ที่ ๒๑ /๒๕๖๓

เรื่อง มาตรการเร่งด่วนในการป้องกันวิกฤตการณ์จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19
(Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

ตามที่ คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดชลบุรีได้มีคำสั่งให้กำหนดมาตรการในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) ในพื้นที่จังหวัดชลบุรี ประกอบกับได้มีประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ในราชอาณาจักรตั้งแต่วันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๓ ซึ่งต่อมาได้มีการขยายระยะเวลาประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักร ออกไปจนถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ นั้น

เพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายดังกล่าวข้างต้น รวมทั้งศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) ได้มีมติเห็นชอบกำหนดมาตรการผ่อนปรนให้มีมาตรฐานกลางบางกิจกรรมในทุกพื้นที่ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านสาธารณสุขเป็นหลัก จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ มาตรา ๓๔ มาตรา ๓๕ และมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และ (ฉบับที่ ๖) ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดชลบุรี จึงให้ดำเนินการ ดังนี้

๑. ปิดสถานที่ ดังต่อไปนี้ ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ถึง วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๓

- ๑.๑ โรงมหรสพ (โรงภาพยนตร์ โรงละคร โรงมหรสพ)
- ๑.๒ สถานบริการ ผับ บาร์ สถานบันเทิง และสถานประกอบการที่คล้ายสถานบันเทิง
- ๑.๓ สวนน้ำ สวนสนุก
- ๑.๔ สนามเด็กเล่น เครื่องเล่นสำหรับเด็กในตลาด ตลาดน้ำและตลาดนัด
- ๑.๕ สวนสัตว์
- ๑.๖ สถานที่เล่นสเก็ต หรือโรลเลอร์เบรด หรือการเล่นอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน
- ๑.๗ โต๊ะสนุกเกอร์ บิลเลียด
- ๑.๘ สถานที่เล่นโบว์ลิ่งหรือตุ้ยม
- ๑.๙ ร้านเกม และร้านอินเทอร์เน็ต
- ๑.๑๐ สระว่ายน้ำสาธารณะ หรือกิจการอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน
- ๑.๑๑ สนามชนไก่ และสนามซ้อมชนไก่
- ๑.๑๒ สถานที่ออกกำลังกายฟิตเนส
- ๑.๑๓ สถานที่จัดนิทรรศการ ศูนย์การแสดงสินค้า และศูนย์ประชุม

- ๑.๑๔ พิพิธภัณฑ์ (พิพิธภัณฑ์สถาน พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น รวมถึงพิพิธภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน)
- ๑.๑๕ ห้องสมุดสาธารณะ ห้องสมุดชุมชน ห้องสมุดเอกชน และบ้านหนังสือ
- ๑.๑๖ สถานรับเลี้ยงเด็ก
- ๑.๑๗ สนามมวย และโรงเรียนสอนมวย
- ๑.๑๘ โรงเรียนสอนศิลปะการต่อสู้ (ยิม)
- ๑.๑๙ สถานที่สักหรือเจาะผิวหนังหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกาย
- ๑.๒๐ สถาบันลีลาศหรือสอนลีลาศ
- ๑.๒๑ สนามม้า
- ๑.๒๒ สถานประกอบกิจการอาบน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร
- ๑.๒๓ สถานประกอบกิจการอาบ อบ นวด
- ๑.๒๔ ศูนย์พระเครื่อง พระบูชา และสนามพระเครื่อง พระบูชา
- ๑.๒๕ สถานที่ให้บริการควบคุมน้ำหนัก คลินิกเสริมความงาม สถานเสริมความงาม และคลินิกเวชกรรมเสริมความงาม
- ๑.๒๖ สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ (ร้านสปา ร้านนวดเพื่อสุขภาพ ร้านนวดเพื่อเสริมความงาม) สถานประกอบการนวดแผนไทย นวดฝ่าเท้า
- ๑.๒๗ สนามแข่งขันทุกประเภท
- ๑.๒๘ สถานที่แสดงมหรสพ สถานที่มีการแสดงหรือการละเล่นสาธารณะ
- ๑.๒๙ สถานที่ให้บริการห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง สถานที่จัดเลี้ยง รวมถึงสถานที่อื่นใดที่มีลักษณะเดียวกัน (เว้นแต่สถานที่ของทางราชการ)

๒. ให้สถานประกอบการหรือ สถานที่ตามข้างท้ายนี้ เปิดดำเนินการได้ตามความสมัครใจ และความพร้อม ดังนี้

๒.๑ การจำหน่ายอาหารเครื่องดื่มในโรงแรม ท่าอากาศยาน สถานีรถไฟ สถานีขนส่ง โรงพยาบาล ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ รถเข็น หาบเร่ แผงลอย ซึ่งไม่รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์ ทั้งนี้ให้เปิดได้โดยอาจกลับไปบริโภคที่อื่น แต่หากเปิดให้บริการในสถานที่นั้นก็สามารถทำได้โดยต้องจัดระเบียบการเข้าใช้บริการให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันโรคและคำแนะนำของราชการ

สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน และห้ามมีดนตรี การแสดงดนตรี หรือมีการจัดอุปกรณ์ร้องเพลงประกอบดนตรี หรือการแสดงอื่นใด

๒.๒ ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ เปิดได้เฉพาะซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายยา สินค้าเบ็ดเตล็ดที่จำเป็นต่อการใช้ชีวิต และร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสารโทรคมนาคม ศูนย์บริการโทรศัพท์มือถือหรือระบบสื่อสารในห้างสรรพสินค้า ธุรกิจหลักทรัพย์ ธุรกิจทางการเงิน ธนาคาร ตู้เอทีเอ็ม สถานประกอบการที่จำหน่ายเครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์การก่อสร้างและอุปกรณ์เกี่ยวเนื่อง เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิต เครื่องครัว เครื่องคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์เกี่ยวเนื่องที่ทำการหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจเท่านั้น ส่วนแผนกอาหารให้เปิดได้เฉพาะการนำกลับไปบริโภคที่อื่น

๒.๓ ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ส่งชุมชน ตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด ให้เปิดได้โดยต้องควบคุมทางเข้าออก จัดให้มีการตรวจอุณหภูมิร่างกายผู้ให้บริการ และผู้ให้บริการ การเว้นระยะห่างในการเลือกสินค้าและการชำระราคา

๒.๔ ร้านเสริมสวย แต่งผมหรือตัดผมสำหรับบุรุษหรือสตรีให้เปิดได้เฉพาะกิจกรรม สระ ตัด ซอยผม แต่งผม และต้องไม่มีผู้นั่งรอในร้าน

/๒.๕ โรงพยาบาล...

๒.๕ โรงพยาบาล คลินิก สถานทันตกรรมหรือสถานพยาบาลทุกประเภท ที่จัดตั้งโดยชอบด้วยกฎหมาย

๒.๖ สนามกอล์ฟหรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟให้เปิดได้แต่ต้องไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน ในกรณีของสโมสร คลับเฮาส์ หรือร้านอาหารในบริเวณดังกล่าวให้ปฏิบัติตาม ๒.๑

๒.๗ สนามกีฬาเฉพาะกีฬาประเภทกลางแจ้งและตามกติกาสากล ผู้เล่นต้องมีระยะห่างทางสังคมและไม่คลุกคลีกันอยู่แล้ว เช่น เทนนิส ซี่มบ้า ยิงปืน ยิงธนู และต้องไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน ในกรณีของสโมสร คลับเฮาส์ หรือร้านอาหารในบริเวณดังกล่าวให้ปฏิบัติตาม ๒.๑

๒.๘ สวนสาธารณะ ลาน - พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย สนามกีฬา ลานกีฬา ให้เปิดได้เฉพาะพื้นที่โล่งแจ้งเพื่อการเดิน วิ่ง ซี่หรือปั่นจักรยาน หรือการออกกำลังกายด้วยวิธีอื่นเป็นส่วนบุคคล ไม่มีผู้ชมมาชุมนุมกันหรือเป็นการแข่งขัน งดการละเล่น การแสดง การจำหน่าย การบริโภคอาหาร

๒.๙ สถานที่ให้บริการดูแลรักษาสัตว์ สป่า อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยงหรือรับฝากสัตว์

๓. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ตามข้อ ๒. มีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด เช่น การเว้นระยะห่างทางสังคม การสวมหน้ากากอนามัย การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนจัดระบบอื่นๆให้เป็นไปตามคำแนะนำ เงื่อนไข และเงื่อนไข เช่น การให้เข้าใช้บริการโดยนัดหรือแจ้งล่วงหน้า การไม่ให้ผู้ให้บริการหลายคนรออยู่ในสถานที่เดียวกัน การจำกัดจำนวนผู้ให้บริการในแต่ละคราว และเวลาการเข้าใช้บริการ โดยมีรายละเอียดการปฏิบัติตามผนวกท้ายคำสั่งนี้ ทั้งนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่สามารถเข้าตรวจและให้คำแนะนำ หรือตักเตือนห้ามปรามได้ตลอดเวลา หากพบว่ามีฝ่าฝืนหรือเป็นอันตรายต่อการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคให้เสนอผู้มีอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อสั่งปิดสถานที่นั้นเฉพาะรายต่อไป

๔. สถานที่อื่นนอกเหนือจากคำสั่งนี้ให้ผู้เกี่ยวข้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรค ตามที่ทางราชการกำหนด และข้อ ๑๑ ของข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓

อนึ่ง เนื่องจากเป็นกรณีที่มีความจำเป็นรีบด่วน ซึ่งหากปล่อยให้เนิ่นช้าไป จะก่อให้เกิดผลเสียอย่างร้ายแรงแก่สาธารณสุขหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ จึงไม่อาจให้คู่กรณี ใช้สิทธิโต้แย้ง ตามมาตรา ๓๐ วรรคสอง (๑) แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙ โดยผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคำสั่งคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดชลบุรีนี้ อาจมีความผิดตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ และอาจมีความผิดตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ หรือจนกว่าจะมีคำสั่งเปลี่ยนแปลง

สั่ง ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายภัครธรณ์ เทียนไชย)

ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี

ประธานคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดชลบุรี

ผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินในเขตพื้นที่จังหวัดชลบุรี

ผนวกแนบท้าย คำสั่งคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดชลบุรี ที่ ๒๑/๒๕๖๓
ลงวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๑	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและ การดำเนินชีวิต ก. การจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ในโรงแรม ท่าอากาศยาน สถานีรถไฟ สถานีขนส่ง โรงพยาบาล ร้านอาหารหรือ เครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ ซึ่งไม่ รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์	เจ้าของ ■ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องมีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิพนักงานทุกคนและลูกค้าทุกคน ■ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ให้มีมาตรการคัดกรอง อาการป่วย ใช้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานและผู้ให้บริการทุกคนตามขีดความสามารถ ■ จัดระเบียบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร ■ จัดให้บริการบุฟเฟต์ที่มีไลน์อาหารที่ลูกค้าตัดเองหรือหยิบเอง แต่สามารถให้บริการอาหารบุฟเฟต์ที่สั่งจากรายการอาหารได้ ■ ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน ■ จัดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด ■ จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้า และอาหาร ■ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจลไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ณ จุดเข้า – ออก และบริเวณต่างๆ ของร้าน ตามความเหมาะสมของพื้นที่	เจ้าของ ■ หากร้านมีขนาดใหญ่ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน ■ หากร้านมีขนาดคูหาที่แคบ ร้านอาจจะแจกบัตรคิว และให้ลูกค้ากลับมารับอาหารเพื่อป้องกันความแออัดภายในร้าน และหน้าร้าน ■ รมรณรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร และเหรียญ ■ ชุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดของ ■ ร้านควรทำสัญลักษณ์จุดยืนให้แก่ลูกค้า และมีพนักงานคอยควบคุม/จัดคิวให้มีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร อย่างเคร่งครัดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อทางเท้า หรือสถานที่ใกล้เคียง

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ ต้องทำความสะอาดสุขาทุก ๒ ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดบริการสุขา ■ ทำความสะอาดโถะ แก้ว ถ้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ■ ความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือ เคา์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ■ ร้านอาหารที่ติดเครื่องปรับอากาศต้องมีมาตรการเปิด-ปิด ร้านอาหารเป็นช่วงเวลา เพื่อเว้นช่วงเวลาในการทำความสะอาด และระบายอากาศเป็นระยะ ■ มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ ■ การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถว ที่เว้นระยะห่างของลูกค้า ๑ เมตร ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่นๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด	

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานในร้านต้องแต่งกายสะอาด รวบผม ใส่หมวก ใส่ถุงมือ สวมผ้ากันเปื้อน ใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ■ หากพนักงานที่มีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และให้สังเกตอาการที่บ้าน ■ ผู้ปรุงอาหารต้องล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร ■ พนักงานเสิร์ฟต้องล้างมือทุกครั้งก่อนออกเสิร์ฟอาหาร ■ พนักงานเสิร์ฟควรใช้การพูดคุยในระดับเสียงปกติ ไม่ตะโกน และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ลูกค้าที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง ■ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้ารับบริการ และควรไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่าง และหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าห้องน้ำ <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร ■ เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ■ ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปาก และจมูกให้สนิท

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๑	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต ข. รถเข็น หาบเร่ แผงลอย	<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ แต่งกายสะอาด ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดเวลา การทำอาหาร และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ขายอาหาร ■ ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร ■ การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้า ๑ เมตร ■ จัดให้มีแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้า และอาหาร ■ ทำความสะอาดรถเข็น/แผงลอย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย ■ ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ■ หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดขาย ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ■ จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร ■ ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบ ■ การ ดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่นๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด	<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ เพิ่มช่องทางการรับชำระค่าบริการแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัส ■ ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช่มือ หยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่ คีบ มีด เขียง ทุกครั้งหลังใช้งาน ■ อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อ ป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่ควรวางรอบริการเกิน ๔ ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง ■ ส่งเสริมการใช้อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเฉพาะบุคคล ■ ชุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้ เป็นชนิดซอง ■ อาจจัดให้มีแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคสำหรับทำความสะอาดมือ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ซื้อ/ผู้ให้บริการ</u> ■ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ ■ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่กรณีพบร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ซื้อ/ผู้ให้บริการ</u> ■ ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร ■ เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ■ ระหว่งนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๑	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต ค. ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า และคอมมูนิตีมอลล์ ให้เปิดได้ เฉพาะซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายยา สินค้าเบ็ดเตล็ดที่จำเป็นต่อการใช้ชีวิต ร้านขายปลีกธุรกิจสื่อสาร โทรคมนาคม ธนาคาร และที่ทำการหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจ เท่านั้น ส่วนแผนกร้านอาหารให้เปิดเฉพาะ การนำกลับไปบริโภคที่อื่น	<u>ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ</u> ■ จำกัดให้มีทางเข้าออกเฉพาะเพื่อจำกัดจำนวนคนเข้า ให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่าง ระหว่างผู้เข้าใช้บริการตามกำหนด ■ ให้มีการคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งพนักงาน ผู้ใช้บริการ และผู้ค้า ก่อนเข้าไปใช้บริการ ซื้อสินค้า บริเวณจุดทางเข้าทุกช่องทาง พร้อมทั้ง บริการ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่ ผู้ใช้บริการบริเวณ ทางเข้า – ออก ■ จัดให้ลูกค้าเข้าใช้บริการในจำนวนที่เหมาะสมกับ พื้นที่ร้าน โดยกำหนดระยะห่าง ๑ เมตร และ กำหนดจุดรอชำระค่าบริการระยะห่าง ๑ เมตร โดยทำ เครื่องหมายกำหนดระยะห่างที่สังเกตเห็นได้ง่าย ■ กรณีขายอาหารปรุงสำเร็จ ให้ใส่ถุง หรือภาชนะ มีฝาปิด หรือจัดทำอุปกรณ์ครอบหรือกั้นอาหาร ■ ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน พื้นผิวสัมผัส บริเวณ เคาน์เตอร์ชำระเงิน ตะกร้าใส่ของ ด้วยผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง ■ ต้องทำความสะอาดสุขาทุก ๒ ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุขา	<u>ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ</u> ■ เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ■ จัดวางสินค้า ให้เป็นระเบียบ แยกเป็น หมวดหมู่ ตามประเภทของสินค้า ไม่ปะปนกัน เพื่อความสะดวก รวดเร็วในการเลือก ซื้อสินค้าของผู้บริโภค ■ กรณีจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ควรปรุง สุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปรุงให้สุกด้วยความ ร้อนไม่น้อยกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยง การจำหน่าย อาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก และ ควรมีการติดฉลากที่ระบุรายละเอียด อย่างชัดเจน เช่น วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต เป็นต้น ■ กรณีขายอาหารสด ประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ไม่ควรให้ลูกค้าสัมผัสอาหารสดนั้นโดยตรง

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ การจำหน่ายอาหารให้เปิดได้เฉพาะการนำกลับไปบริโภคที่อื่น ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด <u>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</u> ■ ต้องใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธี โดยปิดทั้งจมูกและปาก ■ ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังการสัมผัสสินค้า หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก ■ หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน	<u>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</u> ■ ไม่สัมผัสหน้าตา จมูกและปากถ้าไม่จำเป็น และไม่ไอจามรดผู้อื่น ■ กรณีปฏิบัติงานบริเวณจำหน่ายอาหาร พร้อมบริโภค หรือเครื่องดื่ม ต้องใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหาร บรรจุ ไม่ใช้อัตราหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีบ มีด เขียง อุปกรณ์ชงเครื่องดื่ม ทุกครั้ง หลังใช้งาน ■ ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะมูลฝอย ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบด้ามยาว เก็บขยะมูลฝอย และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และ เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างเข้าใช้บริการ อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ■ หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกาย ตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส งดเข้าใช้บริการ ■ ไปพบแพทย์ ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ วางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ในร้าน ■ ควรจ่ายค่าบริการโดยวิธี E-Payment ■ ล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หลังการรับสินค้าจากพนักงาน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๑	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและ การดำเนินชีวิต ง. ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน	<u>ผู้ประกอบการ</u> ■ ใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ■ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือบริเวณจุดทางเข้า ■ จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และมีมาตรการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการ ■ จัดให้ลูกค้าเข้าใช้บริการในจำนวนที่เหมาะสมกับพื้นที่ร้าน โดยกำหนดระยะห่าง ๑ เมตร และกำหนดจุดรอชำระค่าบริการระยะห่าง ๑ เมตร ■ ทำความสะอาดพื้น ทางเดิน พื้นผิวสัมผัส บริเวณเคาน์เตอร์ชำระเงิน ตะกร้าใส่ของด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง ■ กรณีที่มีห้องน้ำ ห้องส้วม ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปทุกวัน ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบ การดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภายในและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มี มาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจน จัดระบบอื่นๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไข ที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด	<u>ผู้ประกอบการ</u> ■ เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ■ จัดวางสินค้า ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของสินค้า ไม่ปะปนกัน เพื่อความสะดวก รวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค ■ เพิ่มช่องทางการสั่งจอง จัดเตรียมสินค้าล่วงหน้า เพื่อความรวดเร็วในการติดต่อซื้อขายแบบ pick up

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</u> ■ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างปฏิบัติงานตลอดเวลา ■ ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังการสัมผัสสินค้า หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน ไม่สัมผัสหน้าตา จมูกและปาก ถ้าไม่จำเป็น และไม่ไอจามรดผู้อื่น ■ หากมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างใช้บริการตลอดเวลา ■ ยืนห่างจากพนักงานและผู้ให้บริการรายอื่น อย่างน้อย ๑ เมตร ■ หากมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส สงดใช้บริการ ให้ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ให้บริการ/พนักงาน</u> ■ ไม่สัมผัสหน้าตา จมูกและปากถ้าไม่จำเป็น และไม่ไอจามรดผู้อื่น ■ ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะมูลฝอย ให้ใช้หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง และใช้ปากคีบตักขยะเก็บขยะมูลฝอย และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดนำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุก ครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ■ ควรระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก และหมั่นล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการ ตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม สาธารณะ และหลังการรับสินค้าจากพนักงาน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๑	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต จ. ตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด	เจ้าของ ■ จำกัดให้มีทางเข้าออกเฉพาะเพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ใช้บริการ ■ มีการตั้งจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งผู้ขายและผู้ให้บริการ ก่อนเข้าไปใช้บริการซื้อสินค้าบริเวณจุดทางเข้าของตลาดทุกช่องทาง ■ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือ ณ จุดเข้า - ออก ตลาดและบริเวณต่าง ๆ ของตลาดตามความเหมาะสมของพื้นที่ ■ จัดให้มีบริเวณในการใช้บริการโดยเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า ■ จัดให้แผงค้ามีระยะห่างระหว่างผู้ค้าแต่ละร้านอย่างน้อย ๑ เมตร ■ ทำความสะอาดตลาด พื้น ทางเดิน แผงจำหน่าย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง ■ ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมสาธารณะของตลาด โดยเน้นจุดที่เสี่ยงที่มีผู้สัมผัสมาก เช่น ที่จับสายชำระ โถปัสสาวะ ลูกบิด กลอน ประตู ก๊อกน้ำ ฯลฯ ด้วยผงซักฟอก น้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยา ฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรท์) ๐.๑% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด ทุก ๒ ชั่วโมง ■ ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาด และผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และให้ กำจัดขยะมูลฝอยทั่วไป/ขยะติดเชื้อทุกวัน	เจ้าของ ■ ควรให้ร้านค้าจัดเตรียม ผัก ผลไม้ วัตถุดิบต่าง ๆ เป็นชุด พร้อมชั่งน้ำหนักและปิดป้าย ราคา เพื่อให้สะดวกแก่การหยิบซื้อและลดการ สอดถาม ■ ให้เจ้าของตลาดจัดให้มีคณะทำงานที่กำกับดูแล มาตรการ และจัดทำรายงานการกำกับดูแล ให้กับจังหวัดชลบุรี ■ ให้เจ้าของตลาดจัดให้มี CCTV เพื่อติดตาม กำกับและ ป้องกันเหตุไม่พึงประสงค์ ■ สื่อสาร ให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-๑๙ เช่น ประชาสัมพันธ์ เสียงตามสายในตลาด ■ จัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า และมีเจ้าหน้าที่ ประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าทราบก่อนเข้าตลาด เพื่อลดระยะเวลาอยู่ในตลาดให้น้อยที่สุด ■ แสดงสัญลักษณ์พื้นที่รอคิวในการซื้อสินค้า ตาม มาตรฐานการเว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร ให้ชัดเจน ■ รณรงค์ให้ผู้ใช้บริการนำถุงส่วนตัวไปใส่ของ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ งดเปิดให้บริการเครื่องเล่นสำหรับเด็ก ที่อยู่ภายในบริเวณตลาด เช่น บ้านลม ม้าหมุน บ้านบอล ฯลฯ ■ บริการร้านอาหารในตลาด ตลาดน้ำ และตลาดนัด ต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่ม ดังนี้ - จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ๑.๕ เมตร หรือกรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร - ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภค สุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน - งดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด - จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ - การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด	■ ส่งเสริมให้ชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์เพื่อหลีกเลี่ยงการ สัมผัสธนบัตรและเหรียญ หากชำระด้วยเงินสด ให้มีการประชาสัมพันธ์ให้คนเดินตลาดน้ำ ถุงพลาสติกติดตัวสำหรับสัมผัสเงินสด หรือ ร้านค้าส่งเงินผ่านตะกร้าที่มีด้ามถียวยาว เพื่อ หลีกเลี่ยงการสัมผัส

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ให้บริการ (พ่อค้า แม่ค้า)</u> ■ แม่ค้า พ่อค้าในตลาดทุกร้านต้องสวมหมวก ใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก ■ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบให้หยุดขายทันทีไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ กรณีขายอาหารปรุงสำเร็จ ให้ใส่ถุง หรือภาชนะมีฝาปิด หรือจัดทำอุปกรณ์ครอบหรือกันอาหาร ■ ทำความสะอาดแผงขายสินค้าด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกวัน ก่อนปิดแผง <u>ผู้รับบริการ (ลูกค้า)</u> ■ ผู้ใช้บริการต้องใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยอย่างถูกต้องปิดทั้ง จมูกและปาก ก่อนเข้าตลาด และใส่ตลอดเวลา ■ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส สงดเข้าตลาด ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ให้บริการ (พ่อค้า แม่ค้า)</u> ■ ควรระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก และหมั่นล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับ ทำความสะอาดมือก่อนและหลังก่อนและหลัง เข้ามาใช้บริการตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ ห้องน้ำห้องส้วมสาธารณะ ■ กรณีขายอาหารสด ประเภทเนื้อสัตว์ อาหาร ทะเล ไม่ให้ลูกค้าสัมผัสอาหารสดนั้นโดยตรง <u>ผู้รับบริการ (ลูกค้า)</u> ■ วางแผนการซื้อสินค้าที่ต้องการล่วงหน้า เพื่อซื้อสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว ■ ควรระมัดระวังไม่ให้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก และหมั่นล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับ ทำความสะอาดมือก่อนและหลัง ก่อนเข้ามาใช้บริการตลาด รวมทั้งหลังจากการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วมสาธารณะ ควรทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ หลังกลับจากตลาด ■ ควรนำถุงส่วนตัวไปใส่สินค้าที่ซื้อ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๑	กิจกรรมด้านเศรษฐกิจและการดำเนินชีวิต ฉ. ร้านเสริมสวย แต่งผม หรือตัดผม สำหรับบุรุษหรือสตรี (เฉพาะสระ ตัด ซอยผม แต่งผม)	<u>เจ้าของ</u> ■ ให้บริการเฉพาะสระ ตัด ซอยผม แต่งผม (ได้ผมภายหลังจากการสระผม) เท่านั้นเพราะใช้เวลาน้อย การเสริมสวยอื่น ๆ ยังไม่ให้บริการ ■ ต้องมีการคัดกรองอุณหภูมิร่างกายผู้ให้บริการและพนักงานก่อนเข้าร้านตามขีดความสามารถ ■ งดรับบริการภายในร้าน ให้พิจารณาควบคุมจำนวนผู้ให้บริการมิให้แออัด ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน ■ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ■ กำหนดรอบเวลาเปิดและเวลาทำความสะอาดอุปกรณ์ให้ปลอดภัยเป็นระยะ ๆ โดยเปิดรอบละ ๒ ชั่วโมง แล้วหยุดทำความสะอาด ■ ให้เจ้าของร้านทำตารางลงเวลาทำความสะอาดไว้เป็นหลักฐาน ■ จัดเก้าอี้ทำผมของผู้ให้บริการ ให้มีระยะห่างอย่างน้อย ๑.๕ เมตร ซึ่งเป็นระยะที่ปลอดภัยจากการแพร่กระจายของเชื้อโรคจากการไอ จาม และพูดคุย ■ ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ร่วมกันหลายคน ได้แก่ เก้าอี้ทำผม ผ้าคลุมตัว เติงสระ ไดรเป่าผม หวี กรรไกร และปัตตาเลี่ยน หน้ากากกันสเปรย์ ด้วยแอลกอฮอล์ ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งหลังมีผู้ใช้บริการ ■ ทำความสะอาดสถานที่ภายในร้าน พื้น ห้องน้ำ เก้าอี้ตัดผม เติงสระ ส่วน ที่ผู้ใช้บริการมีโอกาสจับหรือสัมผัส เช่น ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุก ๒ ชั่วโมง	<u>เจ้าของ</u> ■ รับชำระเงินโดยการโอนเงิน หรือ QR Code แทนการรับและทอนเงินสด ■ พนักงานในร้าน ควรรักษาสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เช่น ล้างมือก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง ด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ■ ไม่รวมกลุ่มรับประทานอาหาร ไม่ใช้ภาชนะ ส่วนตัว เช่น แก้ว ช้อน จาน ชาม ร่วมกัน ■ งดลดการพูดคุยระหว่างผู้ให้บริการกับ ผู้ใช้บริการ ให้น้อยที่สุด หากทางร้านมีระบบจอง คิว หรือสามารถพูดคุยตกลงกับช่างทาง Facebook หรือ line ได้ควรพูดคุยตกลงกันมา ล่วงหน้าก่อนเพื่อให้ที่ร้านมีการคุยกันให้น้อยที่สุด ■ ควรจำกัดระยะเวลาในการให้บริการของผู้ใช้บริการแต่ละรายไม่ควรเกิน ๑ ชั่วโมง ■ จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีภายในร้าน และทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศภายในร้านสม่ำเสมอ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ จัดให้มีการบันทึก รายชื่อ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลาของผู้ใช้บริการทุกราย เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้ กรณีต้องมีการสอบสวนโรค หรือ จัดให้มีการใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน application ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำ เงื่อนไข และเงื่อนไขที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด <u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานในร้านต้อง ใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธี โดยปิดทั้งจมูกและปาก ใส่ face shield ไว้ตลอดเวลาขณะให้บริการแก่ผู้ให้บริการ ■ งดเว้นการให้บริการตัดขนจมูก แคะหู ล้างตา นวด และการบีบ แคะ แกะ เกา จับ ลูบ ใบหน้าของผู้ใช้บริการ ■ ระหว่างสละผม ให้ผู้ให้บริการใช้หน้ากากกันสเปรย์ ป้องกันไจากการพูดคุยและตบหน้าหรือดวงตาผู้ให้บริการ ■ หากพนักงานมีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ หลังจากให้บริการ ต้องล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนหยิบจับของใช้ส่วนตัว ■ ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ	<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ ลดการพูดคุยที่ไม่จำเป็นระหว่างการให้บริการ ■ อาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมื่อกลับถึงบ้าน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ผู้ใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือด้วยสบู่แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาขณะที่ใช้บริการ ■ หากผู้ใช้บริการมีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกาย ตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส สงดเข้าร้าน ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ ■ นั่งห่างกันอย่างน้อย ๑ เมตร ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ผู้ใช้บริการไม่ควรนำมือไปสัมผัสพื้นผิว จมูก หรือตา ขณะใช้บริการภายในร้าน หากผู้ใช้บริการ ไอ หรือ จาม ควรใช้กระดาษทิชชูปิด หรือใช้ศอกบัง

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๒	กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ ก. สนามกอล์ฟหรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ	<u>เจ้าของ</u> ■ ให้มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งพนักงาน และผู้ให้บริการ ก่อนเข้าไปใช้บริการบริเวณจุดทางเข้า ■ จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับพื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ร่วมกัน ■ จำกัดให้มีทางเข้าออกเฉพาะ เพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้เข้าใช้บริการ ■ บริการร้านอาหารหรือคลับเฮาส์ ต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่ม ดังนี้ - จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร - ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน - งดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด - จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ - การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร	<u>เจ้าของ</u> ■ ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวโดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน ■ รณรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร ■ แสดงสัญลักษณ์พื้นที่รอคิวตามมาตรฐานการเว้นอย่างน้อย ๑ เมตร ให้ชัดเจน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือ ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณอื่นๆ ตามความเหมาะสมของพื้นที่ ■ ห้ามจัดกิจกรรมรวมกลุ่มระหว่างการเล่น และหลังเล่น ■ ห้ามมีผู้ชุมนุมกัน และห้ามจัดการแข่งขันทุกประเภท ■ งดบริการห้องสปา ซาวน่า อบไอน้ำ นวด ■ ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ และอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ■ ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ด้วยผงซักฟอก น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรท์) ๐.๑% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด ทุก ๒ ชั่วโมง ■ จัดให้มีการบันทึกรายชื่อ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลาของผู้ใช้บริการทุกราย เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้กรณีต้องมีการสอบสวนโรค หรือจัดให้มีการใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน application ■ จัดให้มีการนัดคิวเข้ารับบริการก่อนใช้บริการ ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภายในและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด	

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลา ■ พนักงานต้องทำความสะอาดรถกอล์ฟโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ หลังผู้ให้บริการใช้บริการเสร็จ ■ พนักงานต้องรักษาระยะห่างจากผู้ให้บริการอย่างน้อย ๑ เมตร ■ ห้ามพนักงานสนามกอล์ฟมีการรวมกลุ่ม/จับกลุ่ม ■ หากพนักงานที่มีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกาย ตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ผู้ใช้บริการใส่หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า ■ ผู้ใช้บริการที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง ■ หากมีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส งดเข้ารับบริการ ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่ เริ่มเข้าทำงาน ก่อน-หลัง ให้บริการ <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ล้างมือทุกครั้งก่อน-หลังใช้บริการ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๒	กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ ข. สนามกีฬาเฉพาะกีฬาประเภทกลางแจ้ง และตามกติกาสากล ได้แก่ เทนนิส ซี่มา ยิงปืน ยิงธนู	<u>เจ้าของ</u> ■ ให้มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งพนักงาน และผู้ให้บริการ ก่อนเข้าไปใช้บริการบริเวณจุดทางเข้า ■ จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับพื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ร่วมกัน ■ จำกัดให้มีการเข้าออกทางเดียว เพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่างผู้เข้าใช้บริการ ■ บริการร้านอาหารหรือคลับเฮาส์ ต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่ม ดังนี้ - จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ๑.๕ เมตร หรือกรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร - ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน - งดการเล่นดนตรี หรือแสดงสด - จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ - การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร	<u>เจ้าของ</u> ■ ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวโดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน ■ รมรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร ■ แสดงสัญลักษณ์พื้นที่รอคิวตามมาตรฐานการเว้นอย่างน้อย ๑ เมตร ให้ชัดเจน ■ จัดให้มีการนัดคิวเข้ารับบริการก่อนใช้บริการ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือ ณ จุดเข้า - ออก ตามความเหมาะสมของพื้นที่ ■ ห้ามจัดกิจกรรมรวมกลุ่มระหว่างการเล่น ■ ห้ามมีผู้ชมมาชุมนุมกัน และห้ามจัดการแข่งขันทุกประเภท ■ จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการจำนวนคนต่อสนาม/คอร์ต โดยต้องไม่มีผู้ชมการแข่งขันในสนาม และไม่เป็นการเล่นคู่ ■ ห้ามเล่นกีฬาที่มีลักษณะเล่นเป็นทีม ■ ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ และอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ■ ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม และห้องอาบน้ำ ด้วยผงซักฟอก น้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรท์) ๐.๑% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด ทุก ๒ ชั่วโมง ■ จัดให้มีการบันทึก รายชื่อ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลา ของ ผู้ใช้บริการทุกราย เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้ กรณี ต้องมีการสอบสวน โรค หรือ จัดให้มีการใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน application ■ จัดให้มีพนักงานควบคุม ตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างทางสังคมอย่างเคร่งครัด ■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการ ดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภายในและอุปกรณ์ที่ใช้และจัดให้ มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด	

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ■ พนักงานต้องรักษาระยะห่างจากลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร ■ ห้ามพนักงานสนามกีฬามีการรวมกลุ่ม/จับกลุ่ม ■ ทำความสะอาดสนาม/คอร์ท พื้นที่เล่นกีฬา ทุกครั้งหลังลูกค้าใช้บริการเสร็จในแต่ละครั้ง (ทุกครั้งทีลูกค้า ๑ ราย เล่นเสร็จ) ■ หากพนักงานที่มีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ผู้ใช้บริการใส่หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า ตลอดเวลา ■ ผู้ใช้บริการที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง ■ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกาย ตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส งดเข้ารับบริการ ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่แอลกอฮอล์ เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อน-หลัง ให้บริการทุกครั้ง <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ล้างมือทุกครั้งก่อน-หลังใช้บริการ ■ ให้ใช้อุปกรณ์ส่วนตัวในการเล่น

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๒	กิจกรรมด้านการออกกำลังกายหรือการดูแลสุขภาพ ค. สวนสาธารณะ ลาน-พื้นที่กิจกรรมสาธารณะ สถานที่ออกกำลังกาย สนามกีฬา ลานกีฬา (เฉพาะพื้นที่โล่งแจ้งเพื่อการเดิน วิ่ง ขี่หรือปั่นจักรยาน หรือการออกกำลังกายด้วยวิธีอื่นเป็นส่วนบุคคล)	<u>หน่วยงานที่ดูแล</u> ■ ให้มีจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ทั้งเจ้าหน้าที่ และผู้ใช้บริการ บริเวณจุดทางเข้า ■ จัดให้มีสบู่แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับทำความสะอาดมือ ณ จุดเข้า - ออก ตามความเหมาะสมของพื้นที่ ■ จำกัดให้มีทางเข้าออก ตามความเหมาะสม เพื่อจำกัดจำนวนคนเข้า ให้เหมาะสมต่อพื้นที่โดยเน้นการเว้นระยะห่างระหว่าง ผู้เข้าใช้บริการ ■ ให้เว้นระยะทำกิจกรรมอย่างน้อย ๒ เมตร ■ จัดเว้นการออกกำลังกายที่มีลักษณะเป็นการรวมกลุ่มชุมนุม ■ จัดการเล่นเครื่องเล่นต่าง ๆ ■ จัดเว้นการรวมกลุ่มชุมนุม เช่น การรวมกลุ่มนั่งคุย กินน้ำชา และรับประทานอาหาร ■ จัดจำหน่ายสินค้า (ยกเว้นเครื่องดื่ม) ■ จัดรับประทานอาหารในสวนสาธารณะและสนามกีฬา ■ จัดให้มีเจ้าหน้าที่คอยตรวจตราและควบคุม ■ กำหนดช่วงเวลาทำความสะอาดห้องน้ำอย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง ■ เว้นระยะห่างพื้นที่นั่งบริเวณส่วนกลาง อย่างน้อย ๑ เมตร ■ บริการร้านขายเครื่องดื่มต้องปฏิบัติตามมาตรการการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ■ จัดการแสดงดนตรี หรือแสดงสด	<u>หน่วยงานที่ดูแล</u> ■ แสดงสัญลักษณ์พื้นที่ตามมาตรฐานการเว้นระยะห่าง ๒ เมตร ให้ชัดเจน

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ ให้เจ้าของหรือหน่วยงานที่ดูแลสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่ รับผิดชอบ การดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ภายในและ อุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจน จัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขที่ ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด <u>เจ้าหน้าที่/พนักงาน</u> ■ พนักงานใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลา ■ พนักงานต้องรักษาระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร ■ ห้ามพนักงานมีการรวมกลุ่ม/จับกลุ่ม ■ หากพนักงานมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ เจ้าหน้าที่/พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อน-หลัง ปฏิบัติงาน <u>ผู้ใช้บริการ</u> ■ ผู้ใช้บริการใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ■ ผู้ใช้บริการที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือด้วย สบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อน และหลัง ใช้ บริการทุกครั้ง ■ หากมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส งดเข้ารับบริการ ไปพบแพทย์ทันที และ สังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
๓	อื่น ๆ ง. สถานที่ให้บริการดูแลรักษาสัตว์ สปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยง หรือรับฝากสัตว์	<u>เจ้าของ</u> ■ มีการคัดกรองอุณหภูมิร่างกาย เจ้าของสัตว์เลี้ยง และพนักงานก่อน เข้าร้าน ตามขีดความสามารถ ■ งดให้บริการภายในร้าน ให้ผู้ใช้บริการโทรนัดหมายเวลาก่อน เข้ารับบริการ เพื่อจำกัดจำนวนคน และไม่อนุญาตให้คนนั่งรอในร้าน ■ จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยา ฆ่าเชื้อโรค ■ กำหนดรอบเวลาเปิดและเวลาทำความสะอาดอุปกรณ์ให้ปลอดภัย เป็นระยะ ๆ โดยเปิดรอบละ ๒ ชั่วโมง แล้วหยุดทำความสะอาด ■ ให้เจ้าของร้านทำตารางลงเวลาทำความสะอาดไว้เป็นหลักฐาน ■ ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ร่วมกัน ด้วยแอลกอฮอล์ ไม่ต่ำกว่า ๗๐% ทุกครั้งหลังใช้บริการ ■ ทำความสะอาดสถานที่ภายในร้าน พื้น ห้องน้ำ ส่วนที่ผู้ใช้บริการ มีโอกาสจับหรือสัมผัส เช่น ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือ เคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุก ๒ ชั่วโมง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ■ จัดให้มีการบันทึกรายชื่อ เบอร์โทรศัพท์เคลื่อนที่ วันที่และเวลา ของ เจ้าของสัตว์ทุกราย เพื่อให้สามารถติดตามตัวได้ กรณี ต้องมีการ สอบสวนโรค หรือจัดให้มีการใช้ระบบกำกับติดตามผ่าน application ■ สอบถามเจ้าของสัตว์เรื่องประวัติการเจ็บป่วยโรคโควิด-19	<u>เจ้าของ</u> ■ รับชำระเงินโดยการโอนเงิน หรือ QR Code แทนการรับ และทอนเงินสด ■ พนักงานในร้าน ควรรักษาสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เช่น ล้างมือก่อนและหลังบริการผู้ใช้บริการทุกครั้ง ด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยา ฆ่าเชื้อโรค ■ ไม่จับกลุ่มรับประทานอาหาร ไม่ใช้ภาชนะส่วนตัว เช่น แก้ว ช้อน จาน ชาม ร่วมกัน ■ ควรลดการพูดคุยระหว่างช่างกับผู้ใช้บริการให้น้อย ที่สุด หากทางร้านมีระบบจองคิว หรือสามารถพูดคุย ตกลงกับ ช่างทาง Facebook หรือ line ได้ ควรพูดคุยตกลงกันมาล่วงหน้าก่อนเพื่อให้ที่ร้าน มีการคุยกันให้น้อยที่สุด ■ จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีภายในร้าน และ ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศภายในร้านสม่ำเสมอ

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการ	คำแนะนำ
		■ ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการ ดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจน จัดระบบอื่นๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี หรือทางราชการกำหนด <u>ผู้ให้บริการ</u> ■ พนักงานในร้านต้อง ใส่ถุงมือ ใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูก และปากไว้ตลอดเวลา ■ หากพนักงานมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ก่อนและหลังจากให้บริการ ต้องล้างมือด้วยสบู่แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนหยิบ จับของใช้ส่วนตัว และ อาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งเมื่อกลับถึงบ้าน ■ ห้ามรับประทานอาหารในพื้นที่ให้บริการ <u>เจ้าของสัตว์</u> ■ ผู้ใช้บริการที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลัง ใช้บริการทุกครั้ง และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ขณะที่ใช้บริการ ■ หากมีอาการไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส งดเข้าใช้บริการ ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน ■ ให้แจ้งที่ทำการปกครองอำเภอ หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ	<u>ผู้ประกอบการ</u> ■ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างเข้าใช้ บริการ อย่างถูกวิธีโดยปิดทั้งจมูกและปาก <u>ผู้ให้บริการ</u> ■ ใส่เสื้อคลุมแขนยาว

มาตรการโรงพยาบาล คลินิก สถานทันตกรรมหรือสถานพยาบาลทุกประเภท

ลำดับ	กิจการ/กิจกรรม	มาตรการหลัก	มาตรการคำแนะนำ
	โรงพยาบาล คลินิก สถานทันตกรรม หรือสถานพยาบาลทุกประเภท	■ ให้เป็นไปตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด	■ ให้เป็นไปตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด