ศูนย์ประสานงานโควิด – 19
จังหวัดสุโขทัย

ด่วนที่สุด

ที่ สท ๐๐๑๗.๒ /ว ๔๑๓

ศาลากลางจังหวัดสุโขทัย
ถนนนิกรเกษม สท ๖๔๐๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับการจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน

เรียน ปัญชีแจ้งท้าย

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาโทรสารในราชการกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๒๓๐/ว ๔๔๗
ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงมหาดไทย (ศบค.มท.) แจ้งว่า ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด – 19) ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๕ กระทรวงสาธารณสุขได้เสนอมาตรการยกระดับการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด – 19) สำหรับการจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน (๒๘ มกราคม – ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕) รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จังหวัดสุโขทัยพิจารณาแล้ว เพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด – 19) และเป็นไปตามข้อสั่งการของศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงมหาดไทย จึงขอให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย ในฐานะเลขานุการคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสุโขทัย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ยกระดับมาตรการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด – 19) โดยควบคุมและกำกับมาตรการให้ดำเนินการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) ในช่วงเวลาดังกล่าวอย่างเคร่งครัดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุชาติ ทีคะสุข)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย

สำนักงานจังหวัด
กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด
โทร / โทรสาร ๐-๕๕๖๑-๑๖๑๙

บัญชีแจ้งท้าย

๑. ปลัดจังหวัดสุโขทัย

๒. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย

๓. นายอำเภอทุกอำเภอ

๔. นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสุโขทัย

๕. นายกเทศมนตรีเมืองทั้งสามแห่ง

ศูนย์โควิดฯ มท.

โทรสารในราชการกระทรวงมหาดไทย

.....

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๒๓๐/ว ๔๔๗ วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๕

จาก ปลัดกระทรวงมหาดไทย

ถึง ปลัดกรุงเทพมหานคร และผู้ว่าราชการจังหวัดทุกจังหวัด

ด้วยในคราวการประชุมคณะกรรมการบริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด - 19) ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๕ กระทรวงสาธารณสุขได้เสนอมาตรการยกระดับการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด - 19) สำหรับการจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน (๒๘ มกราคม – ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕)

ศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงมหาดไทย (ศบค.มท.) พิจารณาแล้ว ขอให้กรุงเทพมหานครและจังหวัด โดยคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร หรือคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด แล้วแต่กรณี ยกระดับมาตรการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด - 19) โดยควบคุม และกำกับมาตรการ ให้ดำเนินการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับการจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน (๒๘ มกราคม – ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕) ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่ส่งมาพร้อมนี้

(นายสุทธิพงษ์ จุลเจริญ)
ปลัดกระทรวงมหาดไทย
หัวหน้าผู้รับผิดชอบในการแก้ไขสถานการณ์ฉุกเฉิน
ในส่วนที่เกี่ยวกับการสั่งการและประสานกับผู้ว่าราชการจังหวัด
และผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

สำนักงาน ศบค.มท. (สนผ.สป.)
โทร. ๐ ๒๒๒๕ ๔๘๕๗ มท. ๕๐๑๘๘

แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุข

แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)
สำหรับ <u>เทศกาลตรุษจีน</u>

กระทรวงสาธารณสุข

ช่วงเทศกาลตรุษจีน คนไทยเชื้อสายจีน ได้ถือปฏิบัติประเพณีของบรรพบุรุษมาอย่างต่อเนื่อง และมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น เช่นไหว้บรรพบุรุษ การนัดรวมตัวกันระหว่างญาติมิตร หรือมีการจัดงานเลี้ยงที่เป็นการรวมตัวของคนจำนวนมาก เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจแก่ประชาชนที่จะบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน รวมทั้งสร้างความตระหนักด้านสุขอนามัยแก่ประชาชนและผู้ประกอบกิจการด้านอาหารให้มีพฤติกรรมในการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะเกี่ยวกับการล้างมือที่ถูกต้อง สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ และ ปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย รวมถึงเพื่อยกระดับการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในช่วงเทศกาลตรุษจีน กำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

<u>1. แนวปฏิบัติสำหรับ การจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน</u>

1.1 กำหนดทางเข้า - ออก สถานที่จัดงานที่ชัดเจน จัดจุดคัดกรอง และลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

1.2 ทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ พื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ ทั้ง ก่อน - หลังการจัดงาน

1.3 ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัสร่วม ทุก 1 - 2 ชั่วโมง หรือเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด

1.4 กรณี จัดการแสดงภายในงานให้ทำความสะอาด ก่อน – หลัง ทำการแสดงทุกรอบ

1.5 มีจุดบริการล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่ หรือจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ในจุดต่าง ๆ ให้เพียงพอกับผู้ใช้บริการ

1.6 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดมิดชิด เพียงพอ และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาลทุกวัน

1.7 เว้นระยะห่างระหว่างบูธ ร้านค้า อย่างน้อย 1 - 2 เมตร และไม่จัดที่นั่งตรงข้ามกัน

1.8 กำหนดโซนการจัดกิจกรรมให้ชัดเจน หากมีการจัดการแสดงมหรสพ ให้เว้นระยะห่างของผู้เข้าชมจากเวทีอย่างน้อย 5 เมตร

1.9 ควบคุมจำนวนผู้ร่วมงานไม่ให้แออัด ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร

1.10 มีมาตรการงดการรวมตัวกัน ณ จุดใด จุดหนึ่ง งดกิจกรรมในลักษณะงานเลี้ยงสังสรรค์

1.11 กรณีสถานที่จัดงานเป็นพื้นที่ปิด จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ และหมุนเวียนที่เหมาะสมภายในสถานที่จัดงาน

1.12 ห้องน้ำ มีระบบระบายอากาศที่ดี หรือ เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำ ตลอดเวลา

1.13 จัดสิ่งแวดล้อมในสถานที่จัดงานให้เป็นระเบียบ ไม่ขวางทางเดิน และ ไม่วางของสูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ

1.14 ลดจำนวนจุดไหว้เท่าที่จำเป็น หรือใช้ธูปเทียนไฟฟ้า งดการเผากระดาษเงินกระดาษทองถาวร

1.15 ผู้จัดงาน เจ้าหน้าที่ ทุกคน ฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ตรวจ ATK ก่อนเข้าร่วมงาน และต้องมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST)

1.16 คัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ

1.17 กำกับ ติดตาม ตาม UP-DMHTA ผู้เข้าร่วมงาน ทุกคน

1.18 งดกิจกรรมที่มีการสัมผัสใกล้ชิด การเต้นรำ งานมหรสพ งดรวมกลุ่มขณะทำกิจกรรม ระหว่างพักรับประทานอาหารร่วมกัน

1.19 คัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ

1.20 ผู้เข้าร่วมงานต้องฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ มีผลตรวจ ATK ภายใน 72 ชั่วโมง หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน

1.21 ผู้เข้าร่วมงานต้องสวมหน้ากากให้ถูกต้องตลอดเวลา

1.22 งดกิจกรรมการรวมกลุ่ม การเต้นรำ และงดตะโกนคุยกัน

1.23 ปฏิบัติมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

2. แนวปฏิบัติสำหรับ "การเลือกซื้ออาหารและบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน"

2.1 เลือกซื้ออาหาร เช่นไหว้ จากแหล่งจำหน่ายหรือจากผู้ประกอบการที่เชื่อถือได้ หรือมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ

2.2 ในกรณีการเลือกซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ อาจจะเลือกซื้อจากการประกอบการที่ทำมาอย่างต่อเนื่องระยะเวลานาน มีชื่อเสียง และเสียงสะท้อนจากลูกค้าหรือรีวิว โดยปัจจุบันกลุ่มห้าง Modern Trade หรือตลาดขนาดใหญ่ ได้หันมาทำธุรกิจออนไลน์มากขึ้นทำให้การตัดสินใจเลือกผู้ประกอบการ ที่มีความน่าเชื่อถือจะง่ายขึ้น แต่ควรเน้นช่องทางการติดต่อกับผู้ขายที่ชัดเจนและสะดวกเวลามีปัญหาเรื่องคุณภาพสินค้าจะสามารถสอบถามได้ และเมื่อได้รับสินค้าให้ตรวจสอบสินค้าทันทีที่ได้รับ เมื่อผู้นำส่งมาส่งสินค้าต้องทำการตรวจสอบสินค้าทันที ของเช่นไหว้ที่เป็นอาหารควรอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด เรียบร้อยหรือบรรจุแบบสุญญากาศ ควรระบุวันผลิต และวันหมดอายุไว้ที่บรรจุภัณฑ์ หากบรรจุภัณฑ์ชำรุด ฉีกขาด ไม่ควรรับของ นอกจากนั้นควรสังเกตของเช่นไหว้ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ว่าสี กลิ่น ผิดปกติหรือไม่ และเลือกชำระเงินด้วยระบบ Digital ให้มากที่สุด หรือวิธีอื่นที่เลี่ยงการสัมผัสกัน ในการรับ-ส่งสินค้า ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา เว้นระยะห่าง ล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์

2.3 มีการล้างวัตถุดิบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย โดยเฉพาะผัก ผลไม้ ให้ล้างด้วยวิธีการล้างด้วยวิธีการใช้น้ำไหล (แช่ผักและผลไม้ในน้ำสะอาดสิบห้านาที และเปิดน้ำไหล โดยใช้มือถูไปมาบนใบหรือผิวของผักผลไม้นานประมาณ 2 นาที) หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู (ใช้เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟูในอัตราส่วนครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาด 10 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำผสมเบกกิ้งโซดา (ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5% ของกรดน้ำส้มในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาด 4 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด)

2.4 มีการปรุง ประกอบอาหาร ให้สุกด้วยวิธีการใช้ความร้อน ที่อุณหภูมิสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส ในกรณีจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่อุณหภูมิห้อง เกินกว่า 2 ชั่วโมง ต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ เป็นต้น

2.5 จัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2.6 แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง เพื่อลดความแออัดของผู้ซื้อ

2.6.1 มีมาตรการจำกัดจำนวนคน ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร หรือรักษาระยะห่างอย่างน้อย 1 - 2 เมตร

2.6.2 มาตรการห้ามรวมตัวกัน ณ จุดใด จุดหนึ่ง เช่น ไม่จัดกิจกรรม หรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เป็นต้น และงดการแสดงที่ต้องใช้เสียงดัง

3. แนวปฏิบัติสำหรับ "ตลาด"

3.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจัดจุดคัดกรอง โดยมีพนักงานควบคุมทางเข้า-ออก คัดกรองอุณหภูมิ ผู้ค้าขาย ผู้ช่วยค้าขาย และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง และจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสม

3.2 จัดสภาพแวดล้อมในบริเวณตลาดให้เหมาะสมและมีการระบายอากาศที่ดี และจัดสิ่งแวดล้อมให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ขวางทางเดิน และไม่วางของสูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ

3.3 ล้างแผงอาหารสด และพื้นตลาดทุกวัน และล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

3.4 ทำความสะอาดห้องน้ำ จุดสัมผัสร่วม พื้นที่ส่วนกลาง พื้นตลาด แผงค้า และจัดสภาพแวดล้อมให้สะอาด ให้ทำความสะอาดจุดที่มีการสัมผัสร่วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง ให้ทำความสะอาดทุก 1 ชั่วโมง

3.5 จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และผู้ขายประจำแผงค้า 1-2 เมตร โดยมีมาตรการจำกัดจำนวนคน ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร หรือ รักษาระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร

3.6 จัดจุดบริการล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์ประจำแผงค้าและจุดต่าง ๆ ให้เพียงพอ

3.7 จัดให้มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ และมีอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร

3.8 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณตลาด และเก็บรวบรวมขยะไว้ยังที่พักขยะรวมของตลาดทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

3.9 มีมาตรการห้ามรวมตัว ร่วมรับประทานอาหาร หรือรวมกลุ่มพูดคุยขณะปฏิบัติงาน

3.10 ผู้ประกอบกิจการตลาดจัดทำทะเบียนแผงค้า ผู้ขาย และแรงงาน ให้เป็นปัจจุบัน กำกับ ติดตาม Timeline ของผู้ขายและแรงงานที่มีความเสี่ยง และการปฏิบัติตามมาตรการ D-M-H-T-T-A (เว้นระยะห่าง-สวมหน้ากากอนามัย-ล้างมือ-วัดอุณหภูมิ-ใช้แอพพลิเคชั่น) อย่างเคร่งครัด

3.11 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการ ภายในตลาด

4. แนวปฏิบัติสำหรับ "ร้านอาหาร"

4.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจัดจุดคัดกรอง โดยมีพนักงานควบคุมทางเข้า-ออก คัดกรองอุณหภูมิ ผู้ประกอบกิจการ พนักงาน และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง และจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสม

4.2 จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น ผนังด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู เก้าอี้ โต๊ะและที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องดูแลความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

4.2.1 ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีก่อน-หลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยา ทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน

4.2.2 ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1 – 2 ชั่วโมง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่นที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด และห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

4.2.3 การล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่ในน้ำผสมสารประกอบคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (part per million – ppm) ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน (part per million –

ppm) ที่อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

4.3 จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ ในบริเวณที่มีการจัดงาน กรณีมีระบบปรับอากาศต้องมีอัตราการระบายอากาศ ให้ดูแลบำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบให้อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

4.3.1 เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย 30 นาที ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

4.3.2 มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน

3.3.3 พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง

4.4 จัดให้มีมาตรการลดความแออัด ลดการสัมผัส ลดการรวมกลุ่มในพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ให้บริการอย่างน้อย 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร หรือมีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 – 2 เมตร

4.4.1 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะ ที่นั่ง สำหรับรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร

4.4.2 มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร โดยจัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกัน

กรณี (1) พื้นที่จำกัด ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ

(2) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่ง ไม่นั่งตรงข้ามกัน

4.4.3 จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

4.5 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการทำ ประกอบ ปรุงอาหาร หรือบริเวณพื้นที่รับประทานอาหาร กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

4.6 จัดให้มีอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล ในกรณีจัดบริการอาหารในรูปแบบการให้ลูกค้า หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง ต้องจัดให้มีถุงมือสำหรับผู้บริโภคในการหยิบจับอาหาร

4.7 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ใช้บริการกำลังรับประทานอาหาร

4.8 แนวปฏิบัติตนสำหรับผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร

4.8.1 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้านและหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ

4.8.2 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

4.8.3 ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

4.8.4 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยงในระยะเวลา 14 วัน

5. แนวปฏิบัติสำหรับ "สถานที่จัดพิธีกรรม (ไหว้เจ้า)"

5.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจุดคัดกรองอุณหภูมิและลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน โดยการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้เข้าร่วมงาน พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

5.2 ทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ในการจัดพิธีกรรม

5.3 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ

5.4 กำหนดให้ผู้เข้าร่วมงาน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน ในทุกพิธี ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา รักษาระยะห่าง ตามมาตรการ D-M-H-T-T-A (เว้นระยะห่าง-สวมหน้ากากอนามัย-ล้างมือ-วัดอุณหภูมิ-ใช้แอพพลิเคชั่น)

5.5 ลดจำนวนจุดไหว้ให้เหลือเท่าที่จำเป็นและกำหนดจุดปักธูปสำหรับประชาชนให้อยู่ภายนอกห้องที่มีอากาศถ่ายเท

5.6 การจัดโรงครัว ให้จัดเท่าที่จำเป็น และไม่ควรจัดให้มีการรับประทานอาหารร่วมกัน โดยให้แต่ละศาลเจ้ากำหนดรูปแบบการแจกจ่ายอาหารที่ลดความแออัด

5.7 งดการแสดงมหรสพทุกชนิด

6. แนวปฏิบัติสำหรับ "การจัดกิจกรรมตรุษจีนในครอบครัว"

6.1 บุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง ต้องฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ มีผลตรวจ ATK เป็นลบภายใน 72 ชั่วโมง หากเจ็บป่วย มีไข้ ไอ จาม ไม่ควรเข้าร่วมกิจกรรมกับบุคคลในครอบครัว

6.2 ทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ในระหว่างการทำกิจกรรม หรือจัดพิธีกรรม (ไหว้เจ้า)

6.3 จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ หรือแอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ

6.4 บุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง ที่ร่วมกิจกรรมทุกคน ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ยกเว้นเวลารับประทานอาหารร่วมกัน และรักษาระยะห่าง ตามมาตรการ D-M-H-T-T-A (เว้นระยะห่าง-สวมหน้ากากอนามัย-ล้างมือ-วัดอุณหภูมิ-ใช้แอพพลิเคชั่น)

6.5 ลดจำนวนจุดไหว้ ลดการเผากระดาษไหว้ ให้เหลือเท่าที่จำเป็น และอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศเพียงพอ รวมถึงไม่ปักธูปลงบนอาหาร

6.6 กรณีรับประทานอาหารร่วมกัน ให้จัดอุปกรณ์ส่วนบุคคล ปรุงอาหารสุกร้อน และอยู่ในพื้นที่ที่มีการระบายอากาศเพียงพอ

6.7 แจกอั่งเปาแบบออนไลน์ (E-อั่งเปา)

7) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกวิธี ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร. 0 2590 4178