



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)
สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

กระทรวงสาธารณสุข

สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกเดือนเมษายน 2564 ได้เกิดขึ้นในหลายพื้นที่และแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่พบในกลุ่มผู้สัมผัสผู้ป่วยยืนยันต่อเนื่องจากกลุ่มการแพร่ระบาดในสถานบันเทิง การเดินทางจากพื้นที่เสี่ยง และการติดเชื้อต่อเนื่องจากสถานที่เฉพาะกลุ่ม เช่น ชุมชนแออัด โรงงาน สถานที่พักของแรงงานต่างด้าว รวมทั้งตลาดและร้านอาหาร ส่งผลให้มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่และผู้ป่วยสะสมเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ รัฐบาลได้ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้นประกอบกับการเร่งรัดดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงสมควรผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณีเพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อการค้าเสรีและการประกอบอาชีพของประชาชนเกินสมควร เพื่อให้การดำเนินชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคม ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยในสถานประกอบการ “ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์” กำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

- 1.1 จัดอุปกรณ์การบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ของบริโภคเกี่ยวเนื่อง และอุปกรณ์เกี่ยวข้อ เฉพาะบุคคล
- 1.2 ไม่จำหน่ายหรือบริการสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ในรูปแบบภาชนะที่มีโอกาสสัมผัสหรือใช้ร่วมกัน
- 1.3 ไม่มีกิจกรรมส่งเสริมการขาย เช่น การให้ชิม การเชียร์แขก/เชียร์ลูกค้า การเร่ขายสินค้า และกิจกรรมที่มีลักษณะคล้ายกับสถานบริการ ได้แก่ การนั่งตม การเร่ร้องเพลงตามโต๊ะ
- 1.4 ไม่มีกิจกรรมงานเลี้ยงสังสรรค์ที่มีการรวมกลุ่มเกินกว่าที่กฎหมายกำหนด
- 1.5 จำกัดระยะเวลาการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ตามมาตรการที่กำหนด

2. แนวปฏิบัติผู้ให้บริการ (COVID Free Personal)

- 2.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้
 - 2.1.1 มาตรการมีภูมิคุ้มกัน ดังนี้
 1. พนักงานทุกคนฉีดวัคซีน ตามเกณฑ์ที่กำหนด **หรือ**
 2. พนักงานมีหลักฐานประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1- 3 เดือน
 - และ**
 - 2.1.2 มาตรการไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง ดังนี้
 1. พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai **หรือ** แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวัน **และ**
 2. จัดหา ATK สำหรับพนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน **หรือ** ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai ความเสี่ยงสูง

2.1.3 มาตรการยกระดับ Universal Prevention – DMHTA ดังนี้

1. เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด
2. เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะที่ปฏิบัติงาน ขณะพัก และไม่ให้รับประทานอาหารร่วมกัน
3. เจ้าของร้าน กำกับ ไม่ให้มีกิจกรรมที่มีการสัมผัสใกล้ชิด การรวมกลุ่ม การเดินร่ำ การตะโกนเสียงดัง เป็นต้น ของพนักงาน

2.2 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้าน และหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ

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

3. แนวปฏิบัติผู้รับบริการและผู้ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (COVID Free Customer)

- 3.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหาร ดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้
 - 3.1.1 คัดกรองความเสี่ยงของผู้รับบริการก่อนเข้าร้าน ด้วย Thai Save Thai หรือ หมอพร้อม หรือ Application ที่ราชการกำหนด
 - 3.1.2 มีมาตรการตรวจเอกสารการฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบ ไม่เกิน 7 วัน
 - 3.1.3 เจ้าของร้าน กำกับ ไม่ให้ผู้รับบริการและผู้ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์มีกิจกรรมที่มีการสัมผัสใกล้ชิด การรวมกลุ่ม การเดินร่ำ การตะโกนเสียงดัง เป็นต้น ของผู้รับบริการ
 - 3.1.4 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้รับบริการ อย่างเคร่งครัด
- 3.2 สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง หรือปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่
- 3.3 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ
- 3.4 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการนั่งรับประทาน และ ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- 3.5 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง
- 3.6 ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกัน
- 3.7 ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ

4) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้องวิธี ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

5) กำหนดจุดคัดกรองผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น ระบบลงทะเบียน การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

หมายเหตุ ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด - 19 (ศปก.ศบค.) เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2564