



คำสั่งจังหวัดระยอง
ที่ ๓๗๖ /๒๕๖๔

เรื่อง มาตรการเร่งด่วนในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
(COVID-19) (ฉบับที่ ๔)

ตามที่ได้เกิดสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ภายในจังหวัดระยอง และจังหวัดระยองได้มีคำสั่งจังหวัดระยอง ที่ ๕/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๓ มกราคม ๒๕๖๔ เรื่อง มาตรการเร่งด่วนในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) (ฉบับที่ ๓) เพื่อดำเนินการปิดสถานที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ไปแล้วนั้น ปรากฏว่าสถานการณ์ปัจจุบันยังคงตรวจพบผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ภายในจังหวัดระยองเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ดังนั้น เพื่อให้การควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ภายในจังหวัดระยอง เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ และมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อ ๗ (๑) และข้อ ๑๑ ของข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ และข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๓ มกราคม ๒๕๖๔ ผู้ว่าราชการจังหวัดระยอง โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดระยองในการประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๔ เห็นชอบให้กำหนดมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในพื้นที่จังหวัดระยอง ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดมาตรการเพิ่มเติมสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย หรือสถานที่อื่นใดในลักษณะเดียวกันทุกประเภท ให้เปิดบริการได้ตามเงื่อนไข ดังนี้

๑.๑ ให้เปิดบริการโดยจัดที่นั่งรับประทานอาหารได้ ระหว่างเวลา ๐๖.๐๐ น. ถึงเวลา ๒๑.๐๐ น. หลังเวลา ๒๑.๐๐ น. ให้จำหน่ายเพื่อนำกลับไปบริโภคที่อื่นเท่านั้น (ยกเว้น สถานที่จำหน่ายอาหารภายในโรงพยาบาล)

๑.๒ ต้องปฏิบัติตามมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมการแพร่ระบาดฯ ตามตารางแนบท้ายคำสั่งนี้อย่างเคร่งครัด

/ ข้อ ๒ สถานที่...

ข้อ ๒ บทกำหนดโทษ

ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคำสั่งนี้ อาจมีความผิดตามมาตรา ๕๒ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และความผิดตามมาตรา ๑๘ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสี่หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

เนื่องจากเป็นกรณีที่มีความจำเป็นรีบด่วน ซึ่งหากปล่อยให้เนิ่นช้าไปจะก่อให้เกิดผลเสียอย่างร้ายแรงแก่สาธารณสุขหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ จึงไม่อาจให้คู่กรณีใช้สิทธิโต้แย้ง ตามมาตรา ๓๐ วรรคสอง (๑) แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นต้นไปจนกว่าจะมีคำสั่งเปลี่ยนแปลง

สั่ง ณ วันที่ ๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายชาญนะ เอี่ยมแสง)

ผู้ว่าราชการจังหวัดระยอง

ผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินในเขตพื้นที่จังหวัดระยอง

มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมการแพร่ระบาดของ แบบท้ายคำสั่งจังหวัดระยอง ที่ ๙๖ /๒๕๖๔

เรื่อง มาตรการเร่งด่วนในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาด
<p>สถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ร้านจำหน่าย อาหารและเครื่องดื่ม หรือสถานที่อื่นใดในลักษณะ เดียวกันทุกประเภท</p>	<p>เจ้าของ</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องมีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิพนักงานทุกคนและลูกค้าทุกคน ๒. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ให้มีมาตรการคัดกรอง อาการป่วย ใช้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับ - พนักงานและผู้ให้บริการทุกคนตามขีดความสามารถ ๓. จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร ๔. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือฆ่ายาฆ่าเชื้อโรค ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณต่าง ๆ ของร้านตามความเหมาะสมของพื้นที่ ๕. ต้องทำความสะอาดสุชาทุก ๒ ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุชา ๖. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๙% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ๗. ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๐% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ๘. สำหรับร้านอาหารที่ติดเครื่องปรับอากาศต้องมีมาตรการเปิด-ปิดร้านอาหารเป็นช่วงเวลา เพื่อเว้นช่วงเวลาในการทำความสะอาดและระบายอากาศเป็นระยะ ๙. มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ ๑๐. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร

<p>๑๑. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้รวมทั้งจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด กำหนด</p> <p>๑๒. หากร้านมีขนาดใหญ่ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการให้บริการอย่างชัดเจน</p> <p>๑๓. หากร้านมีขนาดคู้หาที่แคบ ร้านอาจจะแจกบัตรคิว และให้ลูกค้ากลับมารับประทานอาหารเพื่อป้องกันความแออัดภายในร้าน และหน้าร้าน</p> <p>๑๔. รณรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร และเหรียญ</p> <p>๑๕. ชุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง</p> <p>๑๖. ร้านค้าควรทำสัญลักษณ์จุดยืนให้แก่ลูกค้า และมีพนักงานคอยควบคุม/จัดคิวให้มีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร อย่างเคร่งครัด โดยไม่ส่งผลกระทบต่อทางเท้าหรือสถานที่ใกล้เคียง</p> <p>ผู้ให้บริการ</p> <p>๑. พนักงานในร้านต้องแต่งกายสะอาด รวบผม ใส่หมวก ใส่ถุงมือ สวมผ้ากันเปื้อน และใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า</p> <p>๒. หากพนักงานมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และให้สังเกตอาการที่บ้าน</p> <p>๓. ผู้ปรุงอาหารต้องล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร</p> <p>๔. พนักงานเสิร์ฟต้องล้างมือทุกครั้งก่อนออกเสิร์ฟอาหาร</p> <p>๕. พนักงานเสิร์ฟควรใช้การพูดคุยในระดับเสียงปกติ ไม่ตะโกน และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า</p> <p>๖. พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าห้องสุขา</p>
--

	<p>ผู้ใช้บริการ</p> <ol style="list-style-type: none">๑. ลูกค้าที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง๒. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้ารับบริการ และควรไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน๓. ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อในพื้นที่กรณีพบร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรการ๔. ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร๕. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น๖. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปากและจุกให้สนิท
<p>รถเข็น ทาบเร่ แผงลอย</p>	<p>ผู้ให้บริการ</p> <ol style="list-style-type: none">๑. แต่งกายสะอาด ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดเวลาการทำอาหาร และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ที่ขายอาหาร๒. ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร๓. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้า ๑ เมตร๔. จัดให้มีแผ่นใสกันระหว่างลูกค้า และอาหาร๕. ทำความสะอาดรถเข็น/แผงลอย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย๖. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๕% ทุกครั้ง เมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ๗. หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดขาย ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน๘. จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร๙. ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน๑๐. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไป

	<p>ตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด กำหนด</p> <ol style="list-style-type: none">๑๑. เพิ่มช่องทางการรับชำระค่าบริการแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัส๑๒. ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีบ มีด เขียง ทุก ครั้งหลังใช้งาน๑๓. อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๕๐ เซนติเมตร ไม่ควรวางรอบริการเกิน ๔ ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง๑๔. ส่งเสริมการใช้อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร แบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเฉพาะบุคคล๑๕. ซุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง๑๖. อาจจัดให้มีแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคสำหรับทำความสะอาดมือ <p>ผู้ซื้อ/ผู้ให้บริการ</p> <ol style="list-style-type: none">๑. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาให้บริการ๒. ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร๓. ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ๔. ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร๕. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น๖. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท
--	--