



คำสั่งจังหวัดระยอง

ที่ ๙๖ /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 โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดระยองในการประชุม ครั้งที่ ๕/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๔ เห็นชอบให้กำหนดมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในพื้นที่จังหวัดระยอง ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดมาตรการเพิ่มเติมสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย หรือสถานที่อื่นใด ในลักษณะเดียวกันทุกประเภท ให้เปิดบริการได้ตามเงื่อนไข ดังนี้

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

๑.๒ ต้องปฏิบัติตามมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมการแพร่ระบาดตามตารางแนบท้ายคำสั่งนี้อย่างเคร่งครัด

/ ข้อ ๒ สถานที่...


ข้อ ๒ บทกำหนดโทษ

ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคำสั่งนี้ อาจมีความผิดตามมาตรา ๕๒ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และความผิดตามมาตรา ๑๘ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ 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 และควบคุมการแพร่ระบาดฯ แบบท้ายคำสั่งจังหวัดระยอง ที่ ๙๖ /๒๕๖๔  
เรื่อง มาตรการเร่งด่วนในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) (ฉบับที่ ๔ ) ลงวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
<p>สถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม หรือสถานที่อื่นใดในลักษณะเดียวกันทุกประเภท</p>	<p><b>เจ้าของ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องมีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิพนักงานทุกคนและลูกค้าทุกคน</li> <li>๒. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ให้มีมาตรการคัดกรอง อาการป่วย ใช้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับ - พนักงานและผู้ให้บริการทุกคนตามขีดความสามารถ</li> <li>๓. จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร</li> <li>๔. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือฆ่ายาฆ่าเชื้อโรค ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณต่าง ๆ ของร้านตามความเหมาะสมของพื้นที่</li> <li>๕. ต้องทำความสะอาดสุชาทุก ๒ ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุชา</li> <li>๖. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๕% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ</li> <li>๗. ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๐% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน</li> <li>๘. สำหรับร้านอาหารที่ติดเครื่องปรับอากาศต้องมีมาตรการเปิด-ปิดร้านอาหารเป็นช่วงเวลา เพื่อเว้นช่วงเวลาในการทำความสะอาดและระบายอากาศเป็นระยะ</li> <li>๙. มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ</li> <li>๑๐. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร</li> </ol>

๑๑. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้รวมทั้งจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด กำหนด
๑๒. หากร้านมีขนาดใหญ่ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการให้บริการอย่างชัดเจน
๑๓. หากร้านมีขนาดคู้หาที่แคบ ร้านอาจจะแจกบัตรคิว และให้ลูกค้ากลับมารับประทานอาหารเพื่อป้องกันความแออัดภายในร้าน และหน้าร้าน
๑๔. รณรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตร และเหรียญ
๑๕. ชุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง
๑๖. ร้านค้าควรทำสัญลักษณ์จุดยืนให้แก่ลูกค้า และมีพนักงานคอยควบคุม/จัดคิวให้มีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร อย่างเคร่งครัด โดยไม่ส่งผลกระทบต่อทางเท้าหรือสถานที่ใกล้เคียง

#### **ผู้ให้บริการ**

๑. พนักงานในร้านต้องแต่งกายสะอาด รวบผม ใส่หมวก ใส่ถุงมือ สวมผ้ากันเปื้อน และใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
๒. หากพนักงานมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส หยุดปฏิบัติงานทันที ไปพบแพทย์ และให้สังเกตอาการที่บ้าน
๓. ผู้ปรุงอาหารต้องล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร
๔. พนักงานเสิร์ฟต้องล้างมือทุกครั้งก่อนออกเสิร์ฟอาหาร
๕. พนักงานเสิร์ฟควรใช้การพูดคุยในระดับเสียงปกติ ไม่ตะโกน และไม่เปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
๖. พนักงานควรล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าห้องสุขา

	<p><b>ผู้ใช้บริการ</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ลูกรักที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง</li><li>2. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้ารับบริการ และควรไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน</li><li>3. ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อในพื้นที่กรณีพบร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรการ</li><li>4. ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร</li><li>5. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น</li><li>6. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปากและจุกให้สนิท</li></ol>
<p>รถเข็น หาบเร่ แผงลอย</p>	<p><b>ผู้ให้บริการ</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. แต่งกายสะอาด ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดเวลาการทำอาหาร และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ที่ขายอาหาร</li><li>2. ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร</li><li>3. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้า ๑ เมตร</li><li>4. จัดให้มีแผ่นใสกันระหว่างลูกค้า และอาหาร</li><li>5. ทำความสะอาดรถเข็น/แผงลอย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย</li><li>6. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๕% ทุกครั้ง เมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ</li><li>7. หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดขาย ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน</li><li>8. จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร</li><li>9. ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน</li><li>10. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไป</li></ol>

	<p>ตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลา ที่คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด กำหนด</p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑๑. เพิ่มช่องทางการรับชำระค่าบริการแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัส</li><li>๑๒. ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีบ มีด เขียง ทุก ครั้งหลังใช้งาน</li><li>๑๓. อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๕๐ เซนติเมตร ไม่ควรวางรอบริการเกิน ๔ ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง</li><li>๑๔. ส่งเสริมการใช้อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร แบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเฉพาะบุคคล</li><li>๑๕. ซุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง</li><li>๑๖. อาจจัดให้มีแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคสำหรับทำความสะอาดมือ</li></ol> <p><b>ผู้ซื้อ/ผู้ใช้บริการ</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ</li><li>๒. ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร</li><li>๓. ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อในพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ</li><li>๔. ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร</li><li>๕. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น</li><li>๖. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท</li></ol>
--	---