

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง มาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สำหรับการประกอบกิจการ
การจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต็นรำ รำวง ร้องเงิ้ง ดิสโกเทก คาราโอเกะ หรือตู้เพลง
หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๙ (๘) กำหนดให้ การจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต็นรำ รำวง ร้องเงิ้ง ดิสโกเทก คาราโอเกะ หรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ นั้น คณะกรรมการสาธารณสุขในคราวการประชุมครั้งที่ ๑๒๗-๒/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๔ มีมติให้ออกคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง มาตรการป้องกันความเสี่ยงจาก โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สำหรับการประกอบกิจการ การจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต็นรำ รำวง ร้องเงิ้ง ดิสโกเทก คาราโอเกะ หรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน เพื่อประโยชน์ในการป้องกัน ลดความเสี่ยง จากการแพร่กระจายและการรับสัมผัสเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และสร้างความเชื่อมั่นในการประกอบกิจการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติของท้องถิ่น และ เจ้าพนักงานท้องถิ่นในการออกคำสั่งเพื่อควบคุมสถานประกอบกิจการให้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันความเสี่ยง จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“กิจการ” หมายความว่า กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภท การจัดให้มีมหรสพ การแสดง ดนตรี เต็นรำ รำวง ร้องเงิ้ง ดิสโกเทก คาราโอเกะ หรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

“ผู้ดำเนินกิจการ” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบในการดำเนินการของสถาน ประกอบกิจการนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ข้อ ๒ สถานประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงว่าด้วยการควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็น อันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งออกตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันความเสี่ยง จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่กำหนดในคำแนะนำนี้

ข้อ ๓ มาตรการด้านสุขลักษณะและการระบายอากาศ

(๑) จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด โดยกำหนดจำนวนผู้ใช้บริการตามขนาดของพื้นที่ อย่างน้อย ๑ คนต่อ ๔ ตารางเมตร

(๒) จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี กรณีพื้นที่ให้บริการอยู่ในอาคารและมีระบบปรับอากาศ ต้องจัดให้มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ โดยมีแนวทางปฏิบัติดังนี้

ก) ขณะที่ไม่ได้ให้บริการ ให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติ เช่น เปิดประตู หน้าต่าง เพื่อให้อากาศถ่ายเท

ข) ขณะที่ให้บริการ ให้มีการนำอากาศภายนอกเข้ามาในพื้นที่หรือดูดอากาศจากภายในออกไป โดยต้องจัดให้มีอัตราการระบายอากาศไม่น้อยกว่า 10 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง/ตารางเมตร หรือเป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ อาจเพิ่มประสิทธิภาพระบบปรับอากาศ เช่น ติดแผ่นกรองอากาศ หรือระบบฆ่าเชื้อ

ค) ให้ใช้พัดลมดูดอากาศในห้องส้วมตลอดเวลาที่ให้บริการ โดยไม่ดูดอากาศออกไปยังพื้นที่ ให้บริการ พื้นที่ทำงาน บ้านพักอาศัย หรือพื้นที่ที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ง) ให้ดูแล บำรุงรักษาทำความสะอาดระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ

(๓) ทำความสะอาดพื้น ผนัง พื้นผิวสัมผัส และบริเวณโดยรอบ รวมทั้งอุปกรณ์ เครื่องใช้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค เช่น แอลกอฮอล์ 0% โดยเน้นจุดที่มีการสัมผัสร่วมกันบ่อย ๆ เช่น พื้นผิวสัมผัส ลูกบิดประตู ราวจับ ราวกัน โต๊ะ เก้าอี้ เครื่องดนตรี ไมโครโฟน ทั้งนี้ ให้ทำความสะอาดเครื่องดนตรี ไมโครโฟน ห้องคาราโอเกะ โต๊ะ หรือที่นั่ง ทุกครั้งที่เปลี่ยนผู้ใช้งาน

ข้อ ๔ มาตรการด้านการสุขาภิบาลอาหาร

การปรุงประกอบอาหารหรือการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ปลอดภัย เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมีแนวทางปฏิบัติดังนี้

(๑) จัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะอาหาร อย่างน้อย ๒ เมตร หรือทำฉากกั้น

(๒) จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารส่วนบุคคลให้เพียงพอ ไม่ใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์ร่วมกัน หรืออาจจัดเตรียมอาหารเป็นชุด แยกงาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ อุปกรณ์คีบจับอาหาร ที่คีบน้ำแข็ง เป็นรายบุคคล กรณีที่ไม่สามารถจัดเป็นชุดได้ ต้องมีช้อนกลางประจำบุคคล ไม่ใช่ช้อนกลางร่วมกัน

(๓) จัดเก็บวัตถุดิบ อาหารสำเร็จรูป ให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และแยกประเภทวัตถุดิบไม่ปะปนกัน เช่น เนื้อสัตว์ ของแห้ง ผัก ผลไม้ ทั้งนี้ ต้องล้างวัตถุดิบให้สะอาดก่อนปรุงประกอบอาหาร

(๔) ควรปรุงอาหารให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส และอาหารปรุงสำเร็จต้องปกปิดมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕) ผู้ปรุงประกอบอาหาร ต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ผ่ากั้นเปื้อน หมวกคลุมผม ตลอดเวลาที่ปรุงประกอบอาหาร และล้างมือให้สะอาดก่อนปรุงประกอบอาหาร

(๖) ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก ผลไม้

(๗) ผู้เสิร์ฟอาหารต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา ล้างมือให้สะอาด และสวมถุงมือก่อนหยิบจับหรือเสิร์ฟอาหาร

(๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้ ทั้งนี้ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปิดแผลให้มิดชิด และหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารโดยตรง

(๙) ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่สัมผัสอาหารให้สะอาด ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและอาจใช้วิธีฆ่าเชื้อโรคร่วมด้วย เช่น ตากแดด แขน้ำร้อน ใช้เครื่องอบ

(๑๐) ทำความสะอาดห้องครัวหรือสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โต๊ะ และที่นั่งรับประทานอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอยู่เสมอ

ข้อ ๕ มาตรการด้านการสุขาภิบาลทั่วไป

(๑) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำ หรือจัดแอลกอฮอล์เจล ๗๐% โดยจัดวางในบริเวณทางเข้า และในพื้นที่ให้บริการอย่างเพียงพอ ใช้ได้สะดวก

(๒) ทำความสะอาดห้องส้วมด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง และให้เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะในช่วงเวลาที่มีผู้ใช้บริการจำนวนมาก และฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค เช่น แอลกอฮอล์ ๗๐% โดยเน้นจุดเสี่ยง ได้แก่ กลอนหรือลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม หรือโถปัสสาวะ สายฉีดน้ำชำระ พื้นห้องส้วม ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ

(๓) มีการคัดแยกมูลฝอยแต่ละประเภท โดยจัดให้มีภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับมูลฝอยที่มีฝาปิดมิดชิด เหมาะสม และเพียงพอกับปริมาณและประเภทมูลฝอย ทำการเก็บ รวบรวม โดยมีดปกคลุมให้แน่น และนำไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ

ข้อ ๖ มาตรการด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลและข้อปฏิบัติในการประกอบกิจการ

(๑) ผู้ดำเนินกิจการต้องควบคุมดูแลการประกอบกิจการ ดังนี้

ก) จัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะกับเวที อย่างน้อย ๒ เมตร และในแต่ละจุดบริการต้องจัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร เช่น บริเวณนั่งรอ จุฑรโงใช้บริการห้องส้วม พื้นที่ส่วนกลางอื่น ๆ

ข) พิจารณาปรับปรุงแบบการบริการ เพื่อลดระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม ลดความแออัด และหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน

ค) จัดให้มีป้ายหรือข้อความแสดง เพื่อสื่อสารให้ผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการมีความตระหนัก และกระตุ้นเตือนให้มีพฤติกรรมสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ด้อยู่เสมอ เช่น

- ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจลบอຍ ๆ
- ไม่ดื่มน้ำหรือเครื่องดื่มจากแก้วเดียวกัน ไม่ใช่ช้อนและสิ่งของร่วมกัน
- ลดการสัมผัสใกล้ชิด ตะโกนเสียงดัง
- หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก ปาก โดยไม่จำเป็น

(๒) ผู้ดำเนินกิจการต้องกำกับดูแลผู้ปฏิบัติงาน ดังนี้

ก) คัดกรองและประเมินความเสี่ยงผู้ปฏิบัติงานก่อนให้บริการ หากพบว่ามีไข้ ไอ มีน้ำมูก เจ็บคอ ไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อยหรือหายใจลำบาก ตาแดง ผื่น หรือถ่ายเหลว หรือมีประวัติเข้าไปสถานที่เสี่ยง หรือใกล้ชิดสัมผัสกับผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ให้หยุดปฏิบัติงาน

ข) กำกับให้ผู้ปฏิบัติงานสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลาที่ให้บริการ และอาจจัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันตนเองเพิ่มเติมสำหรับผู้ปฏิบัติงาน เช่น ถุงมือ หน้ากากใสครอบหน้า (face shield)

(๓) ผู้ดำเนินกิจการต้องกำกับดูแลผู้ใช้บริการ ดังนี้

ก) คัดกรองและประเมินความเสี่ยงผู้ใช้บริการ หากพบว่ามีไข้ ไอ มีน้ำมูก เจ็บคอ ไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อยหรือหายใจลำบาก ตาแดง ผื่น หรือถ่ายเหลว ให้งดเข้าใช้บริการ

ข) กำกับให้ผู้ใช้บริการลงทะเบียนเข้าและออกจากสถานที่ ผ่านแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูล และให้ทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์เจล ๗๐% ทุกครั้งก่อนเข้าใช้บริการหรือเข้าไปในอาคาร

ค) ให้ผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ยกเว้นขณะดื่มหรือรับประทานอาหาร

ง) กำกับดูแลให้ผู้ใช้บริการรักษาระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร

(๔) ผู้ดำเนินกิจการต้องมีการตรวจสอบและควบคุมกำกับกรให้บริการ ให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างเคร่งครัด

(๕) กรณีพบผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ใช้บริการเป็นผู้ป่วยยืนยันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ให้ปฏิบัติดังนี้

ก) แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ทันที หรือภายใน ๓ ชั่วโมง นับตั้งแต่พบผู้ป่วยยืนยันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ข) หยุดให้บริการหรือปิดสถานประกอบการตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคในสถานประกอบการโดยรอบและพื้นผิวสัมผัส

ค) ดำเนินการตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่ออย่างเคร่งครัด

ข้อ ๗ ให้ติดตามสถานการณ์และมาตรการของคณะกรรมการควบคุมโรคติดต่อหรือมาตรการของหน่วยงานภาครัฐ โดยมีกรประเมินความเสี่ยงจากสถานการณ์หรือจำนวนผู้ป่วยในพื้นที่และปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด

ให้ไว้ ณ วันที่

เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๔