



คำสั่งจังหวัดสระแก้ว
ที่ ๓๕๐๙ /๒๕๖๔

เรื่อง มาตรการเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)
(ฉบับที่ ๕๕)

ตามที่จังหวัดสระแก้วมีคำสั่งกำหนดมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ในพื้นที่มาอย่างต่อเนื่อง ตามมาตรการหรือแนวปฏิบัติที่นายกรัฐมนตรีหรือศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) (ศบค.) กำหนด นั้น

โดยที่มีข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๓๙) ลงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ซึ่งมีการปรับปรุงและผ่อนคลายความเข้มงวดของมาตรการควบคุมโรคต่าง ๆ ที่กำหนดขึ้นให้สอดคล้องกับภาพรวมของสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในประเทศที่มีแนวโน้มดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง อีกทั้ง สถานการณ์ในจังหวัดสระแก้ว พบผู้ติดเชื้อและผู้ป่วยที่มีอาการของโรครุนแรงได้ลดจำนวนลง ดังนั้น เพื่อเป็นการฟื้นฟูความเป็นอยู่ให้ใกล้เคียงภาวะปกติและกระตุ้นเศรษฐกิจ ควบคู่กับการดำเนินมาตรการด้านสาธารณสุข จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๔ และมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๗ (๑) ของข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ และคำสั่งศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้วในฐานะผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินจังหวัดสระแก้ว โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสระแก้ว ในคราวการประชุมครั้งที่ ๕๘/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒ ธันวาคม ๒๕๖๔ จึงยกเลิกความในข้อ ๑ ของคำสั่งจังหวัดสระแก้ว ที่ ๓๒๑๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๕๔) และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑ ห้ามจัดกิจกรรมที่มีความเสี่ยงต่อการแพร่โรค ห้ามจัดกิจกรรมที่มีการรวมกลุ่มกันของบุคคล งานเลี้ยง งานสังสรรค์ หรืองานรื่นเริง เพื่อลดความเสี่ยงในการติดต่อสัมผัสกันที่สามารถแพร่โรคได้ เว้นแต่กรณีได้รับอนุญาตจากศูนย์ปฏิบัติการควบคุมโรคอำเภอ (ศปก.อ.) ก่อนดำเนินการ เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่จัดกิจกรรม และสถานการณ์ในพื้นที่รับผิดชอบ โดยจำกัดจำนวนบุคคลที่เข้าร่วมกิจกรรมได้ไม่เกินสองร้อยคน ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในกิจกรรมดังกล่าว และจัดกิจกรรมได้ไม่เกินเวลา ๒๓.๐๐ น. ตามแนวทางและมาตรการควบคุมโรคที่แนบท้ายคำสั่งนี้”

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายปริญญา โพธิสัตย์)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้ว

ผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินจังหวัดสระแก้ว

แนวทางและมาตรการควบคุมโรคกรณีการจัดกิจกรรมที่มีความเสี่ยงต่อการแพร่โรค แบบท้ายคำสั่งจังหวัดสระแก้ว ที่ ๓๕๐๖/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๓๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๕๕)

๑. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

๑.๑) ปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

- ๑) สถานที่จัดกิจกรรมต้องไม่แออัด
- ๒) ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัส จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ
- ๓) จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล
- ๔) จัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภคบริการตนเอง เช่น กรณีร้านอาหารจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟต์ ให้งดจัดบริการอาหารในรูปแบบการให้แขก หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง
- ๕) กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้จัดงานและผู้ร่วมงาน ยกเว้นขณะที่ผู้ร่วมงานกำลังรับประทานอาหาร

๑.๒) แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing)

- ๑) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และโต๊ะ ที่นั่ง สำหรับรับประทานอาหาร ๑ - ๒ เมตร
- ๒) จำกัดระยะเวลารับประทานอาหารไม่เกิน ๒ ชั่วโมง

๑.๓) แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (Ventilation)

- ๑) เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ
- ๒) มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน
- ๓) พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก ๑ ชั่วโมง
- ๔) ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

๒. แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการหรือเจ้าภาพ (COVID Free Personal)

๒.๑) เจ้าของงาน/ผู้จัดงานดำเนินการตามมาตรการ

- ๑) มีเอกสารหรือหลักฐานรับรองการได้รับวัคซีน (Certificate of Vaccination) ครบตามเกณฑ์ที่ผู้ผลิตวัคซีนกำหนด โดยวัคซีนดังกล่าวต้องเป็นวัคซีนที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตามกฎหมายว่าด้วยยา หรือได้รับการรับรองจากองค์การอนามัยโลกหรือตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดเป็นเวลานานไม่น้อยกว่า ๑๔ วัน หรือผลการตรวจหาเชื้อโควิด - 19 ด้วยวิธี RT-PCR ไม่เกิน ๗๒ ชั่วโมง หรือวิธี Antigen test kit (ATK) ไม่เกิน ๔๘ ชั่วโมง ก่อนการจัดงาน

๒) มาตรการยกระดับ Universal Prevention – DMHTA

- ๒.๑) สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงาน รวมทั้งลดการสัมผัส และพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ร่วมงาน

- ๒.๒) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

- ๒.๓) ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและโอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

- ๒.๔) ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยง ในระยะเวลา ๑๔ วัน

๓. แนวปฏิบัติด้านผู้ร่วมงาน (COVID Free Customer)

๓.๑) มีเอกสารหรือหลักฐานรับรองการได้รับวัคซีน (Certificate of Vaccination) ครบตามเกณฑ์ที่ผู้ผลิตวัคซีนกำหนด โดยวัคซีนดังกล่าวต้องเป็นวัคซีนที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตามกฎหมายว่าด้วยยา หรือได้รับการรับรองจากองค์การอนามัยโลกหรือตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑๔ วัน หรือผลการตรวจหาเชื้อโควิด - 19 ด้วยวิธี RT-PCR ไม่เกิน ๗๒ ชั่วโมง หรือวิธี Antigen test kit (ATK) ไม่เกิน ๔๘ ชั่วโมง ก่อนเข้าร่วมงาน

๓.๒) เจ้าของ/ผู้จัดงานดำเนินการคัดกรองผู้ร่วมงานตามมาตรการ

๑) คัดกรองความเสี่ยงของผู้ร่วมงานก่อนเข้างาน ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนด

๒) เจ้าของงาน กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้ร่วมงานอย่างเคร่งครัด

๓.๓) สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานอาหารไม่เกิน ๒ ชั่วโมง

๓.๔) ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้างานทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดเข้าร่วมงาน

๓.๕) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ๑ - ๒ เมตร

๓.๖) ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

๓.๗) ปฏิบัติตามมาตรการของเจ้าของ/ผู้จัดงานอย่างเคร่งครัด เช่น ไม่ใช้ภาชนะ อุปกรณ์ร่วมกัน

๓.๘) ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่น ๆ
