



ประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖)

ตามที่ได้มีการประกาศ เรื่อง การขยายระยะเวลาการประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักร (คราวที่ ๘) ลงวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ โดยขยายระยะเวลาการบังคับใช้ประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักรออกไปจนถึงวันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๔ และประกาศใช้ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ และ (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๓ มกราคม ๒๕๖๔ ซึ่งได้มีประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๔) ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๓ และประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ แล้ว นั้น

เนื่องจากการระบาดระลอกใหม่ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้ขยายขอบเขตการแพร่ระบาดของโรคออกเป็นวงกว้างกระจายไปในหลายเขตพื้นที่ และการตรวจพบผู้ป่วยยืนยันติดเชื้อมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะกรณีที่เป็นกรณีการติดเชื้อภายในประเทศมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้นในแต่ละวัน ดังนั้น เพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 และดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดดังกล่าวข้างต้น อันเป็นการปกป้องความมั่นคงปลอดภัยทางด้านการสาธารณสุขของประเทศ และป้องกันมิให้เกิดการระบาดเพิ่มขึ้นจนมีอาจควบคุมได้ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ (๑) แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร ตามมติที่ประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔ จึงให้ปิดสถานที่เสี่ยงต่อการเกิดโรคเป็นการชั่วคราว และกำหนดมาตรการเฝ้าระวังและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคดังต่อไปนี้

๑. ปิดสถานที่

ให้ขยายเวลาการปิดอาคารสถานที่ของโรงเรียน สถาบันกวดวิชา และสถาบันการศึกษาทุกประเภทตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ ออกไปจนถึงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๔ โดยให้สามารถทำกิจกรรมดังต่อไปนี้ได้

๑.๑ เป็นการเรียนการสอนหรือกิจกรรมเพื่อการสื่อสารแบบทางไกลหรือด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๑.๒ เป็นการใช้อาคารหรือสถานที่เพื่อให้ความช่วยเหลือ สงเคราะห์ อุปถัมภ์ หรือให้การอุปการะแก่บุคคล

๑.๓ เป็นการจัดกิจกรรมของทางราชการหรือกิจกรรมเพื่อประโยชน์สาธารณะ โดยได้รับอนุญาตจากผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

๒. กำหนดมาตรการควบคุมเพิ่มเติมสำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ รถเข็นหาบเร่ แผงลอย ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ซึ่งไม่รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์ ให้เปิดบริการได้ตามเวลาที่กฎหมายกำหนด โดยต้องปฏิบัติ ดังนี้

๒.๑ ห้ามการบริโภค...

๒.๑ ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในสถานที่ดังกล่าว

๒.๒ ให้เปิดบริการโดยจัดที่นั่งรับประทานอาหารได้ ระหว่างเวลา ๐๖.๐๐ น. ถึงเวลา ๒๑.๐๐ น. หลังเวลา ๒๑.๐๐ น. ให้จำหน่ายเพื่อนำกลับไปบริโภคที่อื่น (ยกเว้นร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในสนามบิน)

๒.๓ ต้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคแบบท่ายประกาศนี้โดยเคร่งครัด

หากพบว่าสถานที่ดังกล่าวเป็นหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นแหล่งแพร่ระบาดของโรค คณะกรรมการควบคุมโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร จะพิจารณามาตรการควบคุมโรคเพิ่มเติม โดยให้จำหน่ายเพื่อนำกลับไปบริโภคที่อื่นเท่านั้น

๓. ให้สถานที่ให้บริการดูแลรักษาสัตว์ สปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยงหรือรับฝากสัตว์ ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคแบบท่ายประกาศนี้

๔. การประชุม การสัมมนา ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเกิน ๒๐๐ คน หรือการจัดกิจกรรมขนาดใหญ่ที่มีการชุมนุมคนในพื้นที่เกิน ๓๐๐ คน ต้องยื่นแผนการจัดงานและมาตรการควบคุมโรคต่อสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ก่อนจัดงาน เว้นแต่เป็นการดำเนินการโดยพนักงานเจ้าหน้าที่หรือเป็นการจัดกิจกรรมในพื้นที่ที่กำหนดให้เป็นสถานที่กักกันโรค โดยมีมาตรการทางสาธารณสุขรองรับ

๕. สถานที่ตามข้อ ๑.๑๕ ของประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ สามารถใช้ทำกิจกรรมตามข้อ ๔ ได้ โดยต้องปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรค เช่นเดียวกับข้อ ๒.๔ ของประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔

๖. หากพบการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ หรือประกาศกรุงเทพมหานครฉบับนี้ ให้เจ้าพนักงานควบคุมโรค สั่งปิดสถานที่เป็นเวลา ๑๔ วัน

ผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามอาจมีความผิดตามมาตรา ๕๒ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และอาจมีความผิดตามมาตรา ๑๘ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสี่หมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

กรุงเทพมหานครขอความร่วมมือให้ทุกคนสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เมื่อออกจากที่พักอาศัย

กรณีประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๕) ลงวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ ขัดหรือแย้งกับประกาศกรุงเทพมหานครฉบับนี้ ให้บังคับตามประกาศกรุงเทพมหานครฉบับนี้

อนึ่ง เนื่องจากเป็นกรณีที่มีความจำเป็นรีบด่วนหากปล่อยให้เนิ่นช้าไปจะก่อให้เกิดผลเสียร้ายแรงแก่สาธารณสุขหรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ จึงไม่อาจให้คู่กรณีใช้สิทธิโต้แย้ง ตามมาตรา ๓๐ วรรคสอง (๑) แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙

ทั้งนี้ ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. ของวันที่ ๕ มกราคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป จนกว่าจะมีประกาศเปลี่ยนแปลงเป็นอย่างอื่น

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

พลตำรวจเอก

๐๗๖, ๕,

(อัศวิน ขวัญเมือง)

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ร้านสะดวกซื้อ ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ซึ่งไม่รวมถึงสถานบริการ ผับ บาร์	เจ้าของ ๑. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องมีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิพนักงานทุกคนและลูกค้าทุกคน ๒. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ให้มีมาตรการคัดกรอง อาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานและผู้ให้บริการทุกคนตามขีดความสามารถ ๓. จัดระบบการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร หรือ กรณีมีระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) น้อยกว่า ๑.๕ เมตร ต้องจัดให้มีฉากกั้นระหว่างที่นั่ง (บุคคล) แต่ทั้งนี้ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (บุคคล) ต้องไม่น้อยกว่า ๑ เมตร ๔. ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจำหน่ายสุรา ให้เปิดได้แต่ห้ามมีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน ๕. จัดให้มีฉากแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้าและอาหาร ๖. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ณ จุดเข้า - ออก และบริเวณต่างๆ ของร้านตามความเหมาะสมของพื้นที่ ๗. ต้องทำความสะอาดสุขาทุก ๒ ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย หากไม่สามารถปฏิบัติได้ให้งดให้บริการสุขา ๘. ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้งเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ ๙. ทำความสะอาด พื้น ทางเดิน ราวบันได ห้องน้ำ ลูกบิดจับประตู หรือเคาน์เตอร์ ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ผงซักฟอกโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ๑๐. สำหรับร้านอาหารที่ติดเครื่องปรับอากาศต้องมีมาตรการเปิด-ปิดร้านอาหารเป็นช่วงเวลา เพื่อเว้นช่วงเวลาในการทำมาความสะอาดและระบายอากาศเป็นระยะ ๑๑. มีมาตรการเข้มงวดกับการทำความสะอาดภาชนะ จาน ชาม ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ต่าง ๆ ๑๒. การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร ๑๓. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้ รวมทั้งจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
	๑๔. หากร้านมีขนาดใหญ่ควรมีระบบจองคิว Online และการจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน ๑๕. หากร้านมีขนาดคู้หาที่แคบ ร้านอาจจะแจกบัตรคิว และให้ลูกค้ากลับมารับอาหารเพื่อป้องกันความแออัดภายในร้านและหน้าร้าน ๑๖. รณรงค์การชำระเงินผ่าน QR code หรือโอนเงินระบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสธนบัตรและเหรียญ ๑๗. ซุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง ๑๘. ร้านค้าควรทำสัญลักษณ์จุดยืนให้แก่ลูกค้า และมีพนักงานคอยควบคุม/จัดคิวให้มีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย ๑ เมตร อย่างเคร่งครัด โดยไม่ส่งผลกระทบต่อทางเท้าหรือสถานที่ใกล้เคียง ผู้ให้บริการ ๑. พนักงานในร้านต้องแต่งกายสะอาด รวบผม ใส่หมวก ใส่ถุงมือ สวมผ้ากันเปื้อน และใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ๒. หากพนักงานที่มีอาการไข้ 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 และหลังเข้าส้วม

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด – 19 แนวทำยประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
	<u>ผู้ใช้บริการ</u> - ลูกค้าที่มาใช้บริการทุกคนต้องรักษาสุขอนามัย ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ก่อนและหลังใช้บริการทุกครั้ง - หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้ารับบริการ และควรไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน - ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบร้านไม่ปฏิบัติตามมาตรการ - ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร - เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น - ระหว่งนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปากและจุมกให้สนิท
รถเข็น หาบเร่ แผงลอย	<u>ผู้ให้บริการ</u> - แต่งกายสะอาด ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดเวลาการทำอาหาร และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ขายอาหาร - ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร - การต่อแถวซื้ออาหารหรือรอเข้าร้าน ต้องมีระบบการเข้าแถวที่เว้นระยะห่างของลูกค้า ๑ เมตร - จัดให้มีแผ่นใสกั้นระหว่างลูกค้า และอาหาร - ทำความสะอาดรถเข็น/แผงลอย ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย - ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ๐.๑% ทุกครั้ง เมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จ - หากมีอาการป่วย มีไข้ ไอ หรือมีอุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส ให้หยุดขาย ไปพบแพทย์ทันที และสังเกตอาการที่บ้าน - จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
	๘. จัดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร สำหรับการนั่งรับประทานอาหาร ๙. ให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ๑๐. ให้เจ้าของหรือผู้จัดการสถานที่ทุกประเภทมีหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และจัดให้มีมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนด ตลอดจนจัดระบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคำแนะนำเงื่อนไขและเงื่อนไขเวลาที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือทางราชการกำหนด ๑๑. เพิ่มช่องทางการรับชำระค่าบริการแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัส ๑๒. ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง และทำความสะอาดอุปกรณ์ เช่น ที่คีบ มีด เขียง ทุกครั้งหลังใช้งาน ๑๓. อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่ควรวางรอบริการเกิน ๔ ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง ๑๔. ส่งเสริมการใช้อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร แบบใช้ครั้งเดียวทิ้งเฉพาะบุคคล ๑๕. ซุดเครื่องปรุงรสแนะนำให้เป็นชนิดซอง ๑๖. อาจจัดให้มีแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคสำหรับทำความสะอาดมือ ผู้ซื้อ/ผู้ใช้บริการ ๑. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ ๒. ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร ๓. ให้แจ้งสำนักงานเขตพื้นที่กรณีพบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการ ๔. ล้างมือบ่อยๆ ด้วยแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร ๕. เลี่ยงไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ๖. ระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิท

มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด – 19 แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๖) ลงวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔

กิจการ/กิจกรรม	มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดฯ
สถานที่ให้บริการดูแลรักษาสัตว์ สปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยง หรือ รับฝากสัตว์	๑) ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของร้าน อุปกรณ์ก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน ๒) ให้ช่างตัดขนและผู้ให้บริการสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าเสมอ ๓) ให้มีการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล ไม่ต่ำกว่า ๗๐% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ๔) ให้พิจารณาควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด ด้วยการลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น และงดรอรับบริการภายในร้าน โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน ๕) คัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัดและงดให้บริการเจ้าของสัตว์ที่มีอาการป่วยทางเดินหายใจ ๖) ให้ช่างตัดขนสัตว์และผู้ช่วย (ถ้ามี) สวม Face Shield ถุงมือ และเสื้อคลุมแขนยาวทุกครั้งให้บริการ ๗) อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่มาใช้ได้ตามความเหมาะสมและความจำเป็น หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานในบางพื้นที่ก็ได้