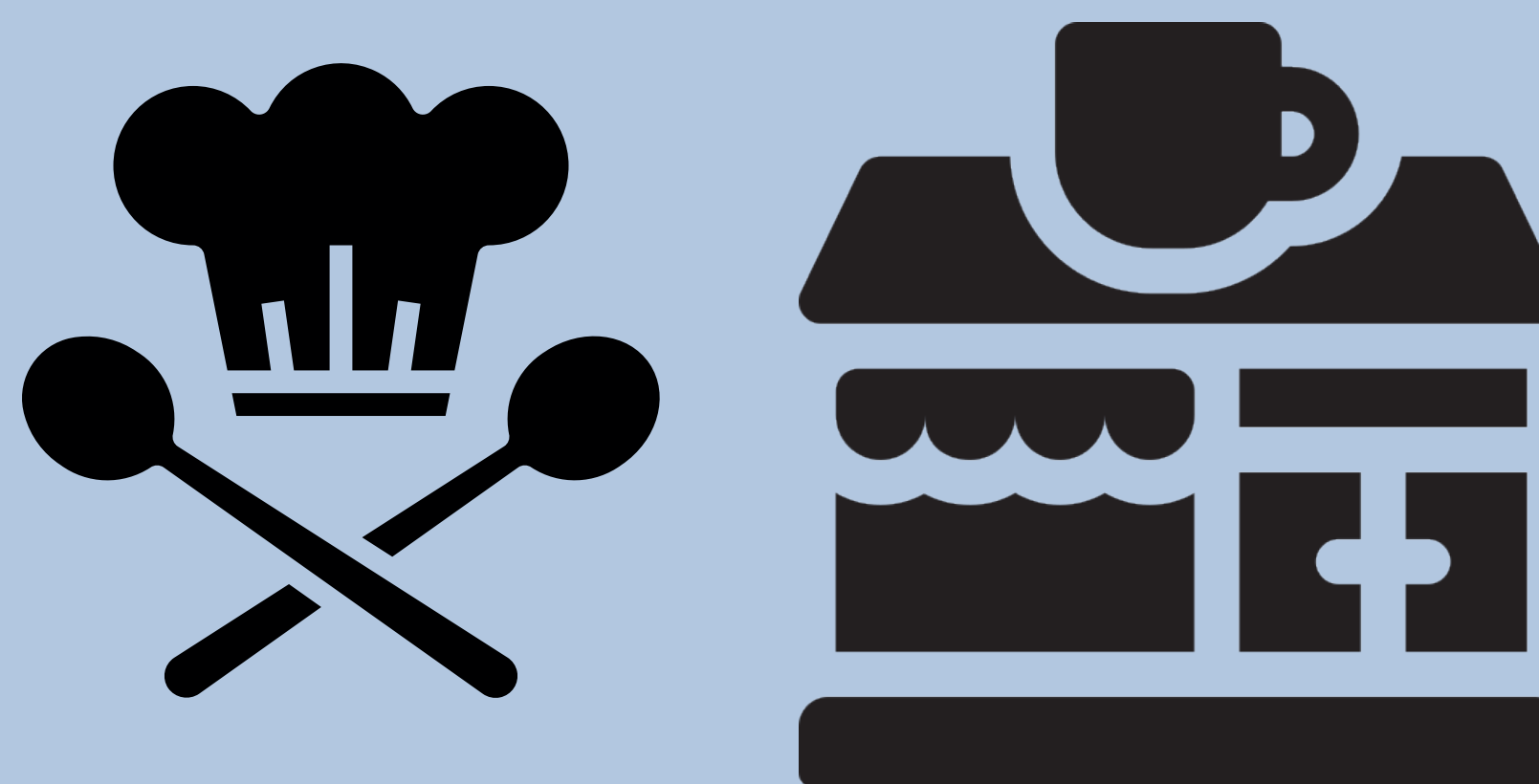


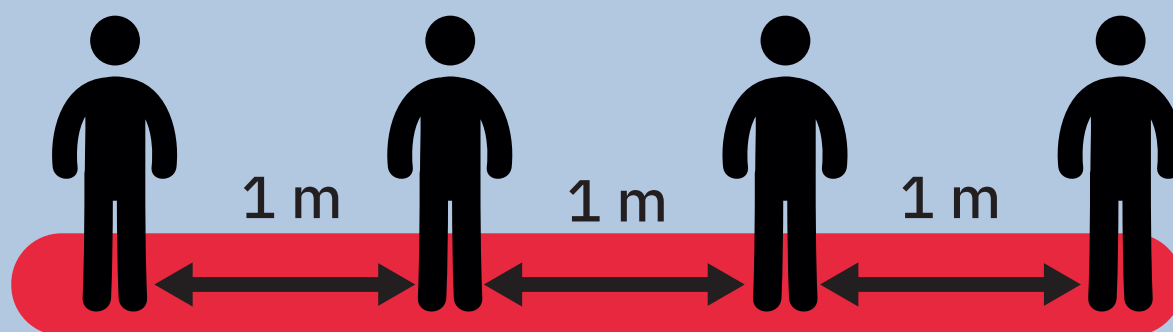
เปิดเมืองให้ปลอดภัย แบบ “เจ้ตามสั่ง ไม่รับเชื้อ”



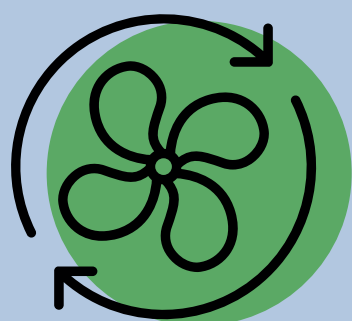
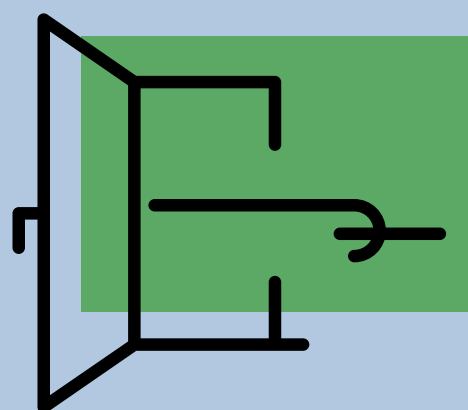
ร้านอาหารทั่วไป ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน
(นอกห้างสรรพสินค้า) ร้านอาหารริมทาง รถเข็น

"เจ้จะออกแบบร้านให้ลูกค้ามั่นใจได้อย่างไร?"

ก่อนลูกค้าเข้าร้าน



เว้นระยะห่างอย่างน้อย **1 เมตร** ในการรอคิว
กำหนดจำนวนคนให้ไม่แน่นเกินไป อาจจำกัดเวลารับลูกค้าเป็นรอบๆ



x2

ในสถานที่ปิด ต้องมีอากาศ อาจเปิดประตู
ให้มีการระบายหรือหาหมุนเวียนพัดลม
ระบายอากาศอย่างน้อย **1 - 2 ตัว**



มีที่ให้ล้างมือ หรือเจลล้างมือ
แอลกอฮอล์ (70%) ให้บริการ
หน้าทางเข้าร้าน

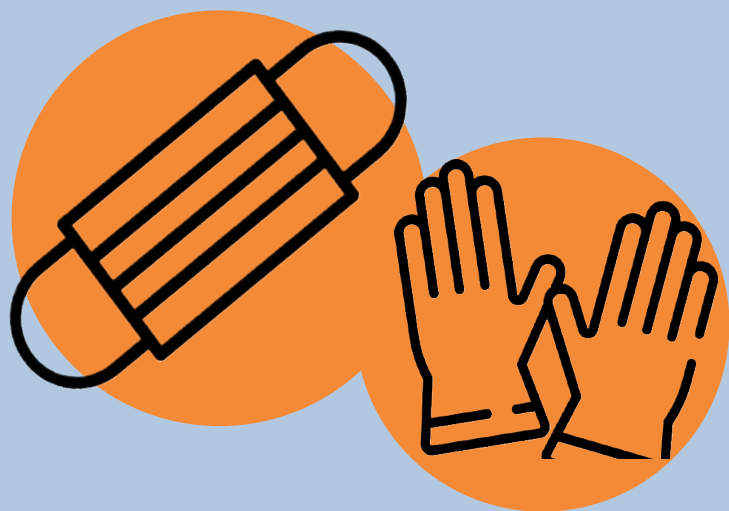


อนุญาตเฉพาะลูกค้าที่มี**หน้ากาก**
อนามัยหรือหน้ากากผ้าเข้าร้าน

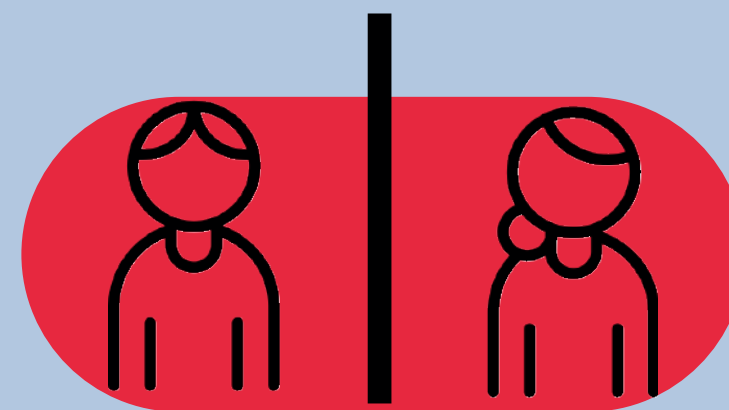


คัดกรองผู้ใช้บริการ โดย**สอบถาม**
อาการ หรือวัดอุณหภูมิก่อนเข้าร้าน

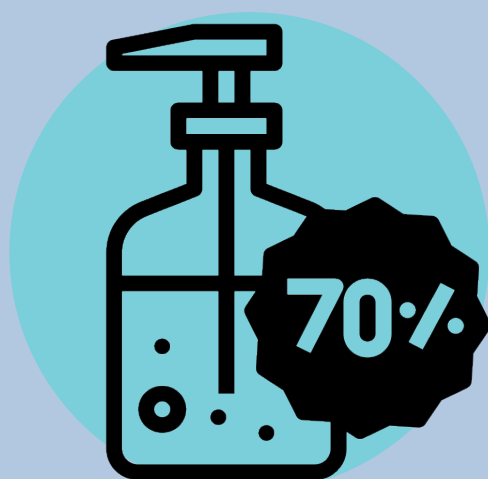
ระหว่างอยู่ในร้าน



พนักงานทุกคน
สวมหน้ากากอนามัยและถุงมือ
ตลอดเวลาที่ให้บริการ



จัดที่นั่งให้ห่างกัน **อย่างน้อย**
1 เมตร หรือมีฉากกั้นระหว่างโต๊ะ



มีเจลล้างมือ **แอลกอฮอล์ (70%)**
ให้บริการบนโต๊ะอาหาร



ให้ความรู้เรื่อง **การกินร้อนและ**
ใช้ช้อนกลาง (ช้อนจัน) ในร้าน

ระหว่างการปรุงอาหาร

ช้อนชิม



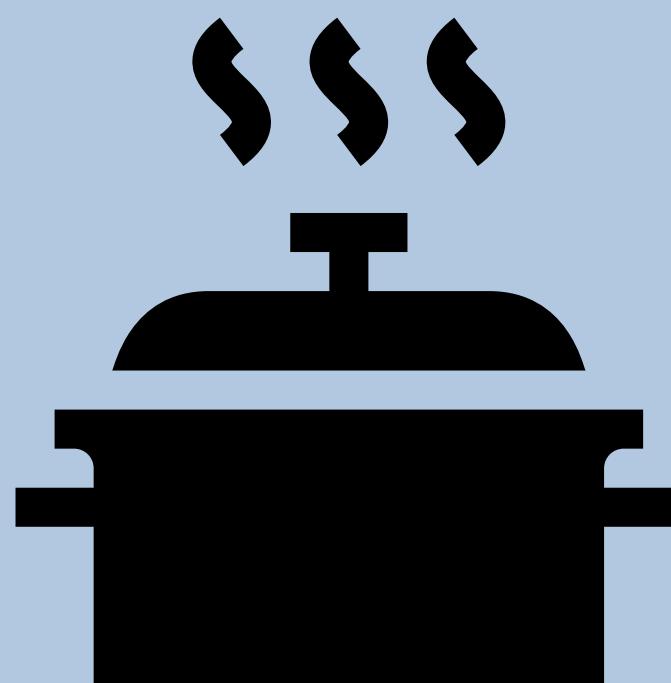
ช้อนตัก



ช้อนตวง

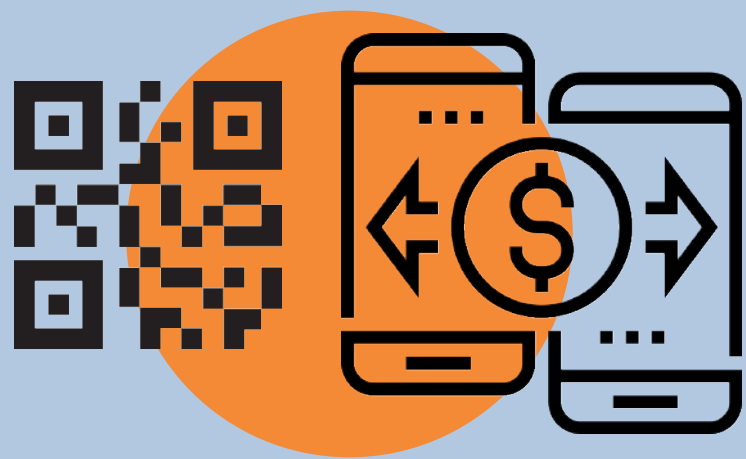


แยกช้อนชิมและ**ไม่ใช่ตักอาหารโดยตรง** ควรมีช้อนกลางไว้ตัก
แยกอาหารมาใส่ช้อนชิมก่อน หรือใช้ช้อนชิมแบบใช้แล้วทิ้ง



สวมถุงมือเฉพาะเวลาต้อง**จับวัตถุดิบ**และใน**การปรุงอาหาร**
เท่านั้น หากต้องทำกิจกรรมอย่างอื่นต้อง**ถอดถุงมือออก** และ
เปลี่ยนถุงมือใหม่เมื่อกลับมาในขั้นตอนการปรุงอีกครั้ง

ระหว่างการคิดเงิน



ใช้บริการจ่ายเงินผ่าน **QR code**
หรือ **Internet Banking**



ไม่สัมผัสเงินโดยตรง ใช้**ตะกร้าหรือ**
ถาดเป็นวิธีในการรับ-ทอนเงิน และ
ต้อง**ทำความสะอาดตะกร้า**ทุกครั้ง



ทำความสะอาดเงินหลังจากเลิก
ขาย เช่นฉีดแอลกอฮอล์



ล้างมือทุกครั้งหลังจาก**สัมผัสเงิน**

หลังลูกค้าออกจากร้าน



มีเจลล้างมือแอลกอฮอล์ (70%)
ให้บริการ**บริเวณทางออก**หรือ
ที่ชำระเงิน



หมั่นทำความสะอาดร้านหรือโต๊ะด้วย
แอลกอฮอล์ (70%) **ทุกชั่วโมงที่มีคน**
หมุนเวียนเข้าออกร้าน