



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร

ตั้งบยะ
ที่มีฝาปิด
มิดชิด
และกำจัด
อย่างถูกต้อง

จัดจุดล้างมือ
ด้วยสบู่และน้ำ
หรือเจลแอลกอฮอล์

จัดให้มีภาชนะส่วนตัว
มีระบบชำระเงิน

ทุกคนต้องสวม
หน้ากาก
ขณะที่ใช้บริการ

กินแบบเว้นระยะห่าง
ลดความแออัด เพื่อป้องกัน
การกระจายของเชื้อโรค

จัดจุดคัดกรอง
หากมีไข้ ไอ
จาม มีน้ำมูก
แนะนำให้ไปพบแพทย์

แนะนำ

ทำความสะอาด พื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อย ด้วยน้ำยาทำความสะอาด

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

<https://www.anamai.moph.go.th/> หมายเลข : พ.ค. 2563