



มาตรการป้องกัน COVID-19 สำหรับร้านคราฟท์เบียร์

คำนิยามของร้านคราฟท์เบียร์ :			พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด	พื้นที่ควบคุมสูงสุด	พื้นที่ควบคุม	พื้นที่เฝ้าระวังสูง	พื้นที่เฝ้าระวัง
ขนาดเล็ก	ขนาดไม่เกิน 40 ตร.ม	ผู้ให้บริการไม่เกิน 20 คน	ปฏิบัติตามมาตรการรัฐ	50% ของความจุ	100% ของความจุ		
ขนาดกลาง	ขนาดไม่เกิน 80 ตร.ม	ผู้ให้บริการไม่เกิน 40 คน	ปฏิบัติตามมาตรการรัฐ	50% ของความจุ	100% ของความจุ		
ขนาดใหญ่	ขนาดไม่เกิน 200 ตร.ม	ผู้ให้บริการไม่เกิน 100 คน	ปฏิบัติตามมาตรการรัฐ	50% ของความจุ	100% ของความจุ		
ที่มา: สมาคมคราฟท์เบียร์							
ข้อปฏิบัติด้านเตรียมสถานที่เพื่อให้บริการ			เล็ก	กลาง	ใหญ่		
1. จำกัดจำนวนคนเข้าร้านตามที่นั่งที่กำหนดไว้ และไม่มีการจัดทำคิว แต่สามารถให้ลูกค้าจองก่อนเข้ารับบริการได้			✓	✓	✓		
2. จัดเตรียมพื้นที่สำหรับการบริการ ที่ผู้เข้ารับบริการรวมถึงพนักงานต้องมีการเว้นระยะห่างระหว่างกัน 1 เมตร โดยให้คำนวณจากพื้นที่ให้บริการหารด้วยจำนวนผู้เข้ารับบริการ ต้องไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม.			✓	✓	✓		
3. จัดเตรียมถังขยะประจำจุดให้บริการ ทุกจุด			✓	✓	✓		
ข้อปฏิบัติด้านพนักงานและผู้มาใช้บริการ			เล็ก	กลาง	ใหญ่		
1. วัดอุณหภูมิก่อนใช้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส สามารถใช้บริการได้ หมายเหตุ : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้าใช้บริการ และแนะนำให้ไปพบแพทย์			✓	✓	✓		
2. จัดเตรียม QR Code สำหรับสแกน Application ไทยชนะ หรือ เตรียมแบบฟอร์มสำหรับลงรายละเอียดของผู้มาใช้บริการ			✓	✓	✓		
3. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น			✓	✓	✓		
4. ผู้มาใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ที่ทางร้านจัดเตรียมไว้ให้ก่อนเข้าใช้บริการทุกคน			✓	✓	✓		
5. ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัส ทุก ๆ 1 ชั่วโมง เช่น ประตู ลูกบิด			✓	✓	✓		
6. ทั้งพนักงานและผู้มาใช้บริการ ลดการใช้เสียงดังในสถานที่ให้บริการ			✓	✓	✓		
7. ห้ามผู้ให้บริการใช้แก้วร่วมกัน และห้ามชนแก้ว			✓	✓	✓		
8. ผู้มาใช้บริการสั่งและรับบริการตามจุดที่กำหนดไว้เท่านั้น			✓	✓	✓		
9. ผู้มาใช้บริการห้ามลุกขึ้นเต้นหรือเดินไปหาผู้รับบริการอื่นภายในสถานที่บริการ			✓	✓	✓		
10. ผู้มาใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าทุกครั้งเมื่อลุกออกจากจุดให้บริการ			✓	✓	✓		
ข้อปฏิบัติด้านการเตรียมสถานที่/อุปกรณ์			เล็ก	กลาง	ใหญ่		
1. ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด			✓	✓	✓		
2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจาน			✓	✓	✓		

3. ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่ รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตู หรือ ลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดย ใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด			✓	✓	✓
4. ต้องทำความสะอาดพื้นที่ให้บริการด้วยแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดก่อนและ หลังให้บริการ			✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านคัดกรอง			เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. วัดอุณหภูมิก่อนให้บริการ อุณหภูมิไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส สามารถให้บริการได้ หมายเหตุ : หากอุณหภูมิเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ไม่ให้เข้าให้บริการ และแนะนำให้ไป พบแพทย์			✓	✓	✓
2. จัดเตรียม QR Code สำหรับสแกน Application ไทยชนะ หรือ เตรียมแบบฟอร์ม สำหรับลงทะเบียนละเอียดของผู้มาใช้บริการ			✓	✓	✓
3. หากร้านมีประตูเข้าออกหลายทาง ต้องมีการตรวจวัดอุณหภูมิ และจัดเตรียม QR Code สำหรับสแกน Application ไทยชนะ หรือ เตรียมแบบฟอร์มสำหรับลงทะเบียน รายละเอียดของผู้มาใช้บริการทุกประตู			✓	✓	✓
4. อนุญาตให้เฉพาะคนที่มีหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า เข้าใช้บริการเท่านั้น			✓	✓	✓
5. ผู้ใช้บริการจำเป็นต้องล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ที่ทางร้านจัดเตรียมไว้ให้ก่อนเข้า ใช้บริการทุกคน			✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการให้บริการ			เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. กำหนดระยะห่างระหว่างรอสิ่งอาหารห่าง 1-2 เมตร หรือสิ่งผ่าน Application			✓	✓	✓
2. งดการใช้ผ้าเช็ดปาก โดยให้ใช้กระดาษแทน และทิ้งลงในถังขยะที่จัดเตรียมไว้ให้ เท่านั้น			✓	✓	✓
3. จำกัด หรือลดเวลาในการใช้บริการในสถานประกอบการ ไม่ให้เกิน 1 ชั่วโมง 30 นาที ต่อรอบบริการ			✓	✓	✓
4. ผู้ให้บริการต้องจัดตารางการให้บริการเป็นรอบ ในแนวทางต่อไปนี้			✓	✓	✓
รอบที่ 1	5:30 pm - 7:00 pm	สามารถปรับเปลี่ยนเวลาตามลักษณะ ของร้านนั้นๆ ได้	✓	✓	✓
พักทำความสะอาดพื้นที่ให้บริการ 15 นาที โดยไม่ให้มีผู้รับบริการอยู่ภายในร้าน					
รอบที่ 2	7:15 pm - 8:45 pm	สามารถปรับเปลี่ยนเวลาตามลักษณะ ของร้านนั้นๆ ได้	✓	✓	✓
พักทำความสะอาดพื้นที่ให้บริการ 15 นาที โดยไม่ให้มีผู้รับบริการอยู่ภายในร้าน					
รอบที่ 3	9:00 pm - 10:30 pm	สามารถปรับเปลี่ยนเวลาตามลักษณะ ของร้านนั้นๆ ได้	✓	✓	✓
ปิดร้านเพื่อทำความสะอาดพื้นที่ให้บริการ					
ข้อปฏิบัติด้านการให้บริการ			เล็ก	กลาง	ใหญ่
5. อนุญาตให้ผู้ใช้บริการสามารถบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้ไม่เกิน 2 เสร์ฟต่อท่าน เท่านั้น*			✓	✓	✓
5.1 สำหรับเบียร์, ไชเดอร์ (สุราแช่) 1 เสร์ฟมีปริมาตรไม่เกิน 620 มิลลิลิตร			✓	✓	✓
5.2 สำหรับไวน์, ไชจู, สาเก 1 เสร์ฟมีปริมาตรไม่เกิน 300 มิลลิลิตร			✓	✓	✓

5.3 สำหรับสุรากลั่น 1 เสิร์ฟมีปริมาตรไม่เกิน 100 มิลลิลิตร	✓	✓	✓
5.4 สำหรับสุราผสมประเภทค็อกเทล 1 เสิร์ฟมีปริมาตรไม่เกิน 355 มิลลิลิตร	✓	✓	✓
6. จัดทำ Protection เช่น Partition ระหว่างนักดนตรี และ ผู้ใช้บริการ	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการผลิต	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. ห้องอาหารที่บริการปิ้งย่าง ต้ม จะต้องมียืนที่ที่ห่างกัน และต้องมีอุปกรณ์กลางของบุคคล ห้ามมีการใช้ปนกัน	✓	✓	✓
2. จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานส่วนบุคคลให้กับลูกค้า และไม่ใช่อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น	✓	✓	✓
3. ผู้ปรุงอาหารไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที	✓	✓	✓
4. ผู้ปรุงประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากากตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติด้านการชำระเงิน	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. ทางเลือกในการชำระเงิน 1.1 ชำระผ่าน ระบบ e-payment 1.2 ชำระด้วยเงินสด โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน 1.3 ชำระด้วยบัตรเครดิต โดยไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับบัตรเครดิต	✓	✓	✓
2. จัดทำ Protection เช่น Partition บริเวณแคชเชียร์	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติของพนักงานสำหรับร้านอาหารที่จำหน่ายคราฟท์เบียร์	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. พนักงานต้องกรอกแบบฟอร์มรับรองสุขภาพของตนทุกวัน และยืนยันว่า ไม่มีอาการสัมผัสบุคคลที่เดินทางมาจากพื้นที่เสี่ยง หรือผู้เสี่ยงติด COVID-19	✓	✓	✓
2. ห้ามพนักงานที่เป็นหวัด มีไข้ น้ำมูก หรือหายใจลำบาก เข้าทำงานหรือเข้าบริเวณร้าน	✓	✓	✓
3. พนักงานทุกตำแหน่งในร้าน ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา	✓	✓	✓
4. พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังให้บริการลูกค้า	✓	✓	✓
ข้อปฏิบัติสำหรับนักดนตรี	เล็ก	กลาง	ใหญ่
1. ร้านจัดเตรียม Partition ระหว่างนักดนตรี และผู้ให้บริการ	-	✓	✓
2. หากมีการใช้เครื่องดนตรีร่วมกัน ทางร้านต้องทำความสะอาดเครื่องดนตรีด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนเปลี่ยนวงดนตรี	-	✓	✓
3. ห้ามไม่ให้นักดนตรีเล่นดนตรีนอกบริเวณที่ร้านจัดทำ Partition ไว้ให้	-	✓	✓
4. ห้ามขอลายเซ็นและ ถ่ายรูปคู่กับนักดนตรี ภายในพื้นที่ให้บริการ	-	✓	✓
5. ห้ามผู้ให้บริการขึ้นไปมีส่วนร่วมกับนักดนตรี	-	✓	✓