







กฎระเบียบด้านมาตรการเว้นระยะห่าง งานไทยเที่ยวไทย ครั้งที่ 60

1. ผู้เข้าร่วมแสดงงานจะต้องทำการ **Check in App ไทยชนะ** ก่อนเข้าพื้นที่จัดแสดงงาน และ Check out  เมื่อออกจากพื้นที่จัดแสดงงานทุกครั้งเมื่อมีการเข้าออก
2. ผู้เข้าร่วมแสดงงาน **จะต้องสวมหน้ากากอนามัย** ก่อนเข้าพื้นที่จัดแสดงงาน และตลอดเวลาที่อยู่ในงานตั้งแต่วันที่ **Set Up** วันจัดแสดงงาน และ **วันรื้อถอน** 
3. **แสดงประวัติการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์และมีหลักฐาน**
 - 3.1. Sinovac หรือ Sinopharm จำนวน 2 เข็ม ขึ้นไป
 - 3.2. AstaZeneca , Pfizer , Moderna จำนวน 1 เข็ม อย่างต่ำหรือ แสดงหลักฐานผลการตรวจโควิด-19 ไม่เกิน 72 ชั่วโมง ก่อนเข้าพื้นที่จัดแสดงงาน กรณียังไม่ได้รับการฉีดวัคซีนหรือ ด้วัคซีนไม่ครบตามเกณฑ์ที่ระบุข้างต้น 
4. ผู้เข้าร่วมแสดงงาน จะต้องวัดอุณหภูมิก่อนการเข้าพื้นที่แสดงงาน ทุกครั้ง โดย **อุณหภูมิจะต้องไม่เกิน 37.5 องศา** 
5. จำกัดจำนวน **ผู้เข้าร่วมแสดงงานไม่เกิน 2 ท่านต่อ 1 คูหา** เท่านั้น เว้นระยะห่างเพื่อความปลอดภัย 
6. **ทุกคูหาจะต้องมีเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ** ประจำคูหาอย่างน้อย 1 ขวด ต่อ 1 คูหา 
7. ตลอดระยะเวลาการจัดแสดงงาน ทั้งวัน Set Up วันแสดงงานและวันรื้อถอน ขอให้ผู้เข้าร่วมแสดงงานทุกท่านพกบัตรประจำตัวประชาชนติดตัวไว้ตลอดวัน เพื่อใช้สำหรับแสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบระหว่างเดินทางกลับบ้าน
8. ขอความร่วมมือ ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรค เพื่อป้องกันแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา(โควิด-19) ของกระทรวงสาธารณสุขอย่างเคร่งครัด

ข้อปฏิบัติของร้านค้าด้านการขายอาหาร

1. ร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้จัดเตรียม **สินค้าให้อยู่ในบรรจุภัณฑ์มีฝาปิดแบบมิดชิด**
2. **สวมหมวกคลุมผมถูกต้อง** โดยหมวกต้องเก็บเส้นผมให้มิดชิด ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง และหมวกปิดคลุมถึงใบหู
3. **สวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า** พร้อมใส่หน้ากากป้องกันน้ำลาย (face shield)
4. **สวมถุงมือที่มีสภาพสมบูรณ์** สะอาด และเปลี่ยนถุงมือทุกครั้งเมื่อถุงมือฉีกขาดและต้องหาชิ้นส่วนที่ขาดไป หรือมีการเปลี่ยนประเภทของวัตถุดิบ (ของสุก-ของดิบ)
5. **จัดเตรียม Table shield** สำหรับครอบอาหารสำหรับโชว์ในบูธเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น **อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด** จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ให้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่า หยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหารเพื่อสุขภาพอนามัยที่ดี

ตัวอย่าง โชนอาหาร

