



ประกาศคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร (ฉบับที่ ๓๘)
เรื่อง มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับร้านอาหาร

ตามที่ได้มีคำสั่งจังหวัดสมุทรสาคร ที่ ๑๒๕๐/๒๕๖๓ เรื่อง มาตรการผ่อนคลายให้ดำเนินการหรือทำกิจกรรมบางอย่างได้ (ฉบับที่ ๘) ลงวันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ มาอย่างต่อเนื่องแล้ว เพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพโดยคำนึงถึงโอกาสเสี่ยงในการติดต่อโรคในสถานที่ซึ่งมีคนจำนวนมากไปทำกิจกรรมร่วมกัน ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ และข้อ ๒ (๓) และ ข้อ ๗ (๑) (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ และข้อ ๒ (ฉบับที่ ๖) ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร ครั้งที่ ๓๑/๒๕๖๓ วันที่ ๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ จึงได้มีประกาศคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร (ฉบับที่ ๓๘) เรื่อง มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับร้านอาหาร จะต้องดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคอย่างเคร่งครัด ดังนี้

ผู้ประกอบการ หรือเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร

๑. จัดป้ายประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ คำแนะนำ ในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และจัดเตรียมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ถุงมือยาง และเจลแอลกอฮอล์ ให้เพียงพอกับพนักงานหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหารทุกคน สำหรับผู้ประกอบการ ควรปฏิบัติตามสุขอนามัยที่ดี โดยการล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบอาหาร ล้างทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร ล้างผักผลไม้ก่อนประกอบอาหาร สวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดการปฏิบัติงาน รวมถึง การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร ทั้งขณะปฏิบัติงานและช่วงเวลาพัก เมื่อทำอาหารเสร็จ ควรใส่ในภาชนะบรรจุอาหารที่ปิดมิดชิดพร้อมที่จะแจกจ่ายให้กับประชาชนหรือลูกค้า

๒. มีมาตรการตรวจคัดกรองพนักงาน ด้วยการวัดอุณหภูมิร่างกาย รวมถึงสอบถามอาการผิดปกติทางระบบทางเดินหายใจ หากพบผิดปกติ แนะนำให้หยุดงานและไปพบแพทย์

๓. จัดทำทะเบียนรายชื่อ ที่อยู่และเบอร์โทรศัพท์ของพนักงานและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร และบันทึกข้อมูลผู้ใช้บริการทุกคน เพื่อประโยชน์ในการติดตามได้อย่างรวดเร็วกรณีเป็นผู้ป่วยหรือผู้ป่วยสงสัยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

๔. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือเตรียมเจลแอลกอฮอล์ไว้บริเวณหน้าประตูทางเข้า สำหรับให้บริการได้ทุกวันอย่างเพียงพอ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อจากการสัมผัสลูกบิดประตู รวมถึงพื้นที่สาธารณะต่าง ๆ แต่ต้องระมัดระวังไม่นำเจลแอลกอฮอล์ไปวางไว้ใกล้บริเวณที่ประกอบอาหาร

๕. จัดสถานที่ให้ผู้รับบริการนั่งรออย่างเหมาะสม แยกจากส่วนนั่งรับประทานอาหาร และเว้นระยะห่างระหว่างเก้าอี้อย่างน้อย ๑ เมตร รวมทั้งการใช้ลิฟต์จะต้องมีการกำหนดระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร และไม่ให้หันหน้าเข้าหากัน

๖. จัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะอาหาร และระหว่างที่นั่ง รวมถึงระยะห่างระหว่างทางเดินอย่างน้อย ๑ เมตร โดยจัดให้ไม่นั่งตรงกันข้าม เว้นแต่มีฉากกั้น

๗. จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีร้านอาหารที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ อาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศเพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ เว้นแต่งดการใช้เครื่องปรับอากาศ ทั้งนี้ หากร้านค้าในอาคารที่มีลักษณะเป็นพื้นที่ปิด ให้ปรับปรุงให้มีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ ๓๙ (พ.ศ. ๒๕๓๗) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๘. พิจารณาทำฉากกัน ระหว่างผู้รับประทานอาหาร และแผนกที่ต้องใกล้ชิดกับผู้ให้บริการ เช่น จุดบริการชำระเงิน จุดประชาสัมพันธ์

๙. ทำสัญลักษณ์การเว้นระยะห่างของจุดบริการ เช่น จุดบริการชำระเงิน จุดบริการสั่งอาหาร

๑๐. จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารส่วนบุคคล ให้กับลูกค้า และไม่ใช่อุปกรณ์ร่วมกัน เช่น เครื่องปรุง เกลือป่น ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นต้น

๑๑. ภายในร้าน บริเวณที่จัดเตรียมอาหาร หรือบริเวณที่จัดวางอาหารสำหรับรอผู้ขนส่งอาหาร ควรมีการระบายอากาศที่ดี ให้อากาศถ่ายเทอย่างเหมาะสม และหมั่นทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร รวมทั้งอุปกรณ์ของใช้ที่เกี่ยวข้องให้สะอาดอยู่เสมอ ด้วยการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำและสบู่ ผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดอื่น ๆ และเช็ดล้างอีกครั้งด้วยน้ำสะอาด

๑๒. จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ บริเวณพื้นที่ให้บริการ บริเวณปรุง/ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ พื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ เช่น จุดบริเวณชำระเงิน จุดวางจำหน่ายสินค้า เป็นต้น ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง

๑๓. ห้องน้ำ ห้องส้วม ที่จัดบริการให้เน้นทำความสะอาดบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

๑๔. จัดเตรียมภาชนะรองรับน้ำเสียและขยะมูลฝอย โดยต้องเป็นภาชนะที่ปิดมิดชิด และนำไปทิ้งหรือกำจัดให้ถูกต้อง

๑๕. อาจจัดให้มีกล้องวงจรปิด เพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการ รวมทั้งการตักเตือนหากผู้ใช้บริการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

๑๖. อาจพิจารณาให้มีระบบคิวสั่งซื้ออาหาร หรือบริการแบบออนไลน์ โดยกำหนดเวลาในการเข้ารับอาหาร หรือบริการอย่างชัดเจน รวมทั้งการชำระเงินค่าอาหารผ่านระบบออนไลน์ หรือ QR code ผ่านแอปพลิเคชัน

ผู้ประกอบการอาหาร และพนักงานที่เกี่ยวข้อง

๑. ผู้ประกอบการอาหาร และพนักงานที่เกี่ยวข้อง หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

๒. ควรรักษาสุขอนามัยที่ดี ล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ แทนการล้างด้วยเจลแอลกอฮอล์ เนื่องจากติดไฟได้ง่ายและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตัวผู้ประกอบการและบุคคลอื่น ๆ ควรตัดเล็บให้สั้น สวมหมวกคลุมเก็บผมให้มิดชิด สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ใส่ผ้ากันเปื้อน ก่อนประกอบอาหารทุกครั้ง และไม่ใส่เครื่องประดับขณะประกอบอาหาร

๓. จัดเก็บอาหารโดยแยกอาหารสุก อาหารดิบ และอาหารแห้ง สำหรับอาหารที่พร้อมรับประทานและผักผลไม้ ควรเก็บในภาชนะที่มิดชิด และเก็บในตู้เย็นอย่างเป็นระเบียบ ไม่ปะปนกับอาหารชนิดอื่น

๔. ล้างผักผลไม้ก่อนการประกอบอาหาร เช่น แช่ผักผลไม้ในน้ำสะอาด ๑๕ นาที และล้างผ่านน้ำไหล พร้อมทั้งถูใบและผลของผักและผลไม้กันอย่างน้อย ๒ นาที หรือแช่ด้วยน้ำผสมเบกกิ้งโซดา

ครึ่งช้อนโต๊ะ ต่อน้ำอุ่น ๑๐ ลิตร ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ก่อนล้างออกด้วยน้ำสะอาด หรือแช่ด้วยน้ำส้มสายชูเข้มข้น ๕% (๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร) ก่อนล้างออกให้สะอาดด้วยน้ำเปล่า

๕. อุปกรณ์สำหรับการหยิบ จับ หรือตัดอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผักและผลไม้ โดยหากเป็นกลุ่มอาหารประเภทผักผลไม้สด เช่น สลัด ต้องใช้มีดร่วมกับอาหารสุกเท่านั้น และไม่ปรุงหรือประกอบอาหารใกล้ห้องน้ำ ห้องส้วม

๖. ล้างทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด และล้างน้ำอย่างน้อย ๒ ครั้ง และทำการฆ่าเชื้อโดยการแช่ในน้ำร้อนหรือน้ำเดือด อีกอย่างน้อย ๓๐ วินาที

๗. อาหารที่ทำเสร็จแล้ว ควรใส่ในภาชนะบรรจุอาหารที่ปิดมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง สำหรับอาหารที่จัดทำไว้นานแล้ว ควรเพิ่มความระมัดระวังการปนเปื้อนของเชื้อที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษได้ และต้องทำการอุ่นร้อนทุก ๒ ชั่วโมง

๘. ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับลูกค้า เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร

๙. ผู้ปฏิบัติงานจัดเก็บขยะและพนักงานทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง ใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

ผู้ประกอบการที่ให้บริการจัดส่งอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) และผู้ขนส่งอาหาร

๑. จัดทำทะเบียนรายชื่อ ที่อยู่และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ขนส่งอาหาร และบันทึกข้อมูลผู้ใช้บริการทุกคน เพื่อประโยชน์ในการติดตามได้อย่างรวดเร็ว หากเป็นผู้ป่วยหรือผู้ป่วยสงสัยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

๒. จัดเตรียมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ถุงมือยาง และเจลแอลกอฮอล์ ให้เพียงพอกับผู้ขนส่งอาหาร และให้คำแนะนำด้านสุขภาพที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการปฏิบัติตามสุขอนามัยที่ดี เช่น หมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอด้วยน้ำและสบู่ หรือพกเจลแอลกอฮอล์ติดตัวไปด้วยเสมอ ล้างมือก่อนและหลังการให้บริการลูกค้าทุกครั้ง และไม่นำมือมาสัมผัส ตา จมูก ปาก

๓. ต้องไม่อนุญาตให้ผู้ขนส่งอาหารที่ไม่สบาย เช่น มีอาการไข้ ไอ มีน้ำมูก และหอบเหนื่อย มาปฏิบัติงาน ควรแนะนำให้รีบไปพบแพทย์และแจ้งรายละเอียดลักษณะการทำงาน รวมถึงประวัติการเดินทาง ไปตามสถานที่ต่าง ๆ ให้แพทย์ทราบ เพื่อรับการตรวจวินิจฉัยและรักษาต่อไป

๔. ก่อนเริ่มงานแต่ละวันให้ทำความสะอาดกระบะเป่า หรือกล่องบรรจุทุกอาหารที่ติดตั้งอยู่กับตัวรถเป็นประจำ โดยเพิ่มความระหนักให้กับผู้ขนส่งอาหาร ให้หมั่นดูแลทำความสะอาด และทำลายเชื้อโดยเฉพาะส่วนที่มีการใช้งานบ่อย ๆ เช่น บริเวณฝาเปิด หรือพื้นที่ด้านใน โดยใช้สารเคมีที่สามารถทำลายเชื้อตามบ้านเรือนที่มีมาตรฐาน เช่น ผงซักฟอก หรือไฮเตอร์ ๑ ส่วน ต่อน้ำ ๙๙ ส่วน เช็ดทิ้งไว้ ๓๐ นาที แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำสะอาดอีกครั้ง หรือใช้แอลกอฮอล์เข้มข้น ๗๐% ในการทำความสะอาดพื้นผิว เพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนและแพร่กระจายของเชื้อ

๕. ขณะรอรับอาหารที่ร้านเพื่อจัดส่งลูกค้า ให้เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร และหากจำเป็นต้องสัมผัสอุปกรณ์หรือของใช้สาธารณะ เช่น ที่จับประตู บานกระจก ปากกา ไบโบลีรับเงิน หรือของใช้ส่วนตัว เช่น กระเป๋าสตางค์ หรือโทรศัพท์มือถือ ซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่ใช้งานบ่อยที่สุด ควรหมั่นล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังจากการสัมผัสดังกล่าว

๖. การส่งอาหารให้ลูกค้า ให้ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ก่อนหยิบถุงอาหาร และให้วางอาหารในตำแหน่งที่มีระยะห่างกับลูกค้าอย่างน้อย ๑ เมตร ไม่ส่งผ่านมือโดยตรง หรือมีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ให้บริการจ่ายเงินผ่านระบบออนไลน์ เช่น Mobile Payment เพื่อลดความเสี่ยงในการสัมผัสเงิน ซึ่งอาจเป็น

.../แหล่งแพร่กระจาย

แหล่งแพร่กระจายเชื้อ และกรณีที่ถูกค้าไม่สะดวกใช้บริการดังกล่าว ให้แจ้งกับลูกค้าเตรียมเงินสดให้พอดี เพื่อช่วยลดระยะเวลาในการสัมผัสใกล้ชิดระหว่างผู้ใช้บริการและผู้ขนส่งอาหาร หลังจากการจัดส่งอาหาร และรับเงินเรียบร้อยแล้ว ควรล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์อีกครั้ง

๗. หลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน เมื่อกลับเข้าที่พัก ควรทำความสะอาดร่างกายทันที อาบน้ำ สระผม เปลี่ยนเสื้อผ้า ดูแลรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง และนอนหลับพักผ่อนให้เพียงพอ

ผู้บริโภค

๑. ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยก่อนออกจากบ้านทุกครั้ง หรือออกไปรับอาหารหรือเครื่องดื่มจากผู้ขนส่งอาหาร และใส่ตลอดเวลาเมื่ออยู่ในสถานที่สาธารณะ ควรพกเจลแอลกอฮอล์ติดตัวไปด้วยเสมอ และหมั่นล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ อย่างน้อย ๒๐ วินาที หลังได้รับอาหารหรือเครื่องดื่ม

๒. ขณะยืนต่อคิวเพื่อเลือกซื้ออาหารหรือรอรับอาหาร ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร

๓. การรับสิ่งของไม่ควรรับผ่านมือผู้อื่นโดยตรง หรืออาจแจ้งทางโทรศัพท์ให้แขวนหรือวางในภาชนะที่จัดเตรียมไว้ให้ที่บ้าน เช่นเดียวกับการจ่ายเงินและทอนเงิน ทั้งนี้หากร้านสามารถจ่ายเงินผ่านระบบออนไลน์ได้ แนะนำให้ใช้วิธีดังกล่าว หรือกรณีจ่ายเงินสด ควรเตรียมเงินให้พอดี

๔. หลีกเลี่ยงบริเวณที่มีคนแออัดหรือมีการรวมตัวกันของคนจำนวนมาก

๕. เลือกซื้ออาหารหรือเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาด และมีภาชนะปิดคลุม

๖. เมื่อกลับถึงบ้าน ควรรีบทำความสะอาดร่างกาย และล้างมือด้วยน้ำและสบู่ อย่างน้อย ๒๐ วินาที ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง

๗. ควรรับประทานอาหารขณะที่ยังร้อน หรือปรุงสุกใหม่ ๆ และหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น แนะนำให้แยกคนละชุด และไม่ใช้จาน ชาม แก้วน้ำร่วมกัน

๘. หากรับประทานอาหารไม่หมด ควรแช่ตู้เย็น และนำมาอุ่นให้ร้อนก่อนรับประทานทุกครั้ง

๙. นำถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้า เพื่อลดปริมาณขยะและลดการสัมผัสกับผู้ค้า

ทั้งนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่สามารถเข้าตรวจและให้คำแนะนำ หรือตักเตือนห้ามปรามได้ตลอดเวลา หากพบว่าการฝ่าฝืนหรือเป็นอันตรายต่อการป้องกันการแพร่ของโรค ให้เสนอผู้มีอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อสั่งปิดสถานที่นั้นเฉพาะราย

จึงประกาศมาเพื่อทราบและถือปฏิบัติโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายวีระศักดิ์ วิจิตรแสงศรี)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร

ประธานคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร

ผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินจังหวัดสมุทรสาคร



ประกาศคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร (ฉบับที่ ๓๙)
เรื่อง ขยายเวลาเปิด - ปิดตลาด

ตามที่ จังหวัดสมุทรสาคร ได้มีประกาศคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร (ฉบับที่ ๑๗) เรื่อง กำหนดเวลาการเปิด - ปิดตลาด (เพิ่มเติม) ลงวันที่ ๒๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ และ (ฉบับที่ ๒๘) เรื่อง ขยายเวลาการเปิด-ปิดตลาด ลงวันที่ ๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๔ (๖) แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ และอาศัยอำนาจในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๑) ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ และ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓ ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร จึงขอออกประกาศ ขยายเวลาเปิด - ปิด องค์การสะพานปลาสมุทรสาคร ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร จากเดิมเวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น. เป็นเวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น.

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายวีระศักดิ์ วิจิตรแสงศรี)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร

ประธานคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดสมุทรสาคร
ผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินจังหวัดสมุทรสาคร