

แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID Plus
สำหรับสถานประกอบการ ประเภท ร้านอาหาร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ประเภทสถานประกอบการ/สถานบริการ

- 1. ร้านจำหน่ายอาหาร
- 2. ภัตตาคาร
- 3. สวนอาหาร
- 4. ศูนย์อาหาร
- 5. โรงอาหาร
- 6. ร้านบุฟเฟต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู/สุกี้)
- 7. ร้านเครื่องดื่ม
- 8. อื่นๆ ระบุ.....

1.2 มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง (หนังสือรับรองสถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

- ไม่มี
- มีหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร
- มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร

1.3 มีมาตรฐานรับรอง (ตอบได้มากกว่า1ข้อ)

- Clean food good taste (สัญลักษณ์การรับรองร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย)
- SHA (Safety & Health Administration : สัญลักษณ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย)
- มิชลินสตาร์
- เซลล์ชวนชิม
- ผู้ว่าพาชิม
- ไม่มี
- อื่นๆ ระบุ.....

1.4 ลักษณะสถานที่ตั้ง

- 1. ตั้งแบบเอกเทศ (ตั้งอยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคล มีเจ้าของชัดเจน)
- 2. ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า/มินิมาร์ท
- 3. ตั้งอยู่ในโรงแรม
- 4. ตั้งอยู่หน่วยงานของรัฐ
- 5. ตั้งอยู่ในสถาบันการศึกษา เช่น โรงเรียน มหาวิทยาลัย
- 6. ตั้งอยู่ในโรงพยาบาล
- 7. ตั้งอยู่ในตลาดสด/ตลาดนัด
- 8. ตั้งอยู่ในที่สาธารณะจุดที่ทางราชการอนุญาตหรือผ่อนผัน เช่น ริมนุ้ตบาศ ถนน

1.5 การระบายอากาศ

- ติดแอร์
- เปิดโล่ง/นั่งกลางแจ้ง
- มีทั้ง 2 แบบ

1.6 มีการจำหน่ายอาหารที่ใช้กัญชาหรือไม่*

- มี
- ไม่มี

1.7 แหล่งที่มาของกัญชาที่ใช้ปรุงอาหารมีใบรับรองหรือไม่*

- มี
- ไม่มี

1.8 ชื่อสถานประกอบการ

1.9 ชื่อผู้ประกอบการ

1.10 สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....เขตเทศบาล/อบต.....รหัสไปรษณีย์.....

1.11 ตั้งอยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของ เทศบาล/อบต.*

1.12 หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้.....

1.13 อีเมล (หากมี).....

2.เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ดำเนินการ (1 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)	ไม่มี กิจกรรม (0 คะแนน)
1	ทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทั้งก่อนและหลังให้บริการ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง และเพิ่มความถี่ตามความเหมาะสม โดยเฉพาะในช่วงเวลาที่มีผู้ใช้บริการจำนวนมาก			
2	กำกับดูแลให้พนักงาน และผู้ใช้บริการทุกคน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ			
3	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก			
4	จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และจัดให้มีกรงเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร			

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ดำเนินการ (1 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)	ไม่มี กิจกรรม (0 คะแนน)
5	มีการคัดกรองผู้เข้ามาในสถานประกอบการ (ผู้ใช้บริการ ผู้ประกอบการ พนักงานบริการ) ก่อนเข้าสถานที่ หากพบมีอาการอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หายใจลำบาก ตาแดง หรือมีผื่นขึ้น ใดๆ อย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย หรือมีประวัติเสี่ยง ให้งดปฏิบัติงาน หรืองดใช้บริการ			
6	จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ เปิดประตูหน้าต่าง ก่อนและหลังให้บริการ กรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศให้ทำความสะอาด เครื่องปรับอากาศสม่ำเสมอ			
7	จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน			
8	จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียนด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียน			
9	มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ ด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น			
10	จัดให้มี ภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์ส่วนบุคคลในการตัก หรือหยิบจับอาหาร			
11	ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้สะอาด ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและอาจจะใช้วิธีฆ่าเชื้อโรคร่วมด้วย เช่น ตากแดด แขน้ำร้อน แอลกอฮอล์ ใช้เครื่องอบ เป็นต้น			
12	มีการติดตามข้อมูลและคัดกรองพนักงานที่ปฏิบัติงานทุกคนประเมินตนเองก่อนปฏิบัติงานด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด			

ปรับรายละเอียดในระบบ TSC

1. ประเภทสถานประกอบการ/ สถานบริการ

ประเภทสถานประกอบการ/
สถานบริการ*

ชื่อผู้ประกอบการ*

สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

เลขที่*

หมู่ที่*

จังหวัด*

ตำบล*

เลือกรายการ

เลือกรายการ

ร้านอาหาร

ภัตตาคาร

สวนอาหาร

ศูนย์อาหาร

โรงอาหาร

เลือกจังหวัด

เลือกตำบล

1. ร้านอาหาร
2. ภัตตาคาร
3. สวนอาหาร
4. ศูนย์อาหาร
5. โรงอาหาร
6. ร้านบุฟเฟ่ต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู)
7. ร้านเครื่องดื่ม

2. ลักษณะการตั้งของสถานประกอบการ

ลักษณะการตั้งของสถาน
ประกอบการ*

ตรอก/ซอย*

ถนน*

อำเภอ*

รหัสไปรษณีย์

อื่น*

เลือกรายการ

เลือกรายการ

ตั้งแบบเอกเทศ

ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า

ตั้งอยู่ในโรงแรม

เลือกอำเภอ

1. ตั้งแบบเอกเทศ
2. ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า/มินิมาร์ท
3. ตั้งอยู่ในโรงแรม
4. ตั้งอยู่หน่วยงานของรัฐ
5. สถาบันการศึกษา
6. ตั้งอยู่ในโรงพยาบาล