



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การประชุมหารือมาตรการในการให้บริการจัดส่งอาหารในสถานการณ์
ที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

โดย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

วันที่ 23 เม.ย. 2564

สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



รายงานสถานการณ์ COVID-19 ในประเทศไทย

ข้อมูล ณ วันที่ 22 เมษายน 2564 โดย กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

ข้อมูล ณ วันที่ 22 เมษายน 2564 เวลา 00.00 น.

ผู้ป่วยรายใหม่วันนี้

+1,470 ราย

ติดเชื้อ ในประเทศ	ติดเชื้อจาก ต่างประเทศ
1,470 ราย	- ราย

ผู้ป่วยยืนยันสะสม

48,113 ราย

ติดเชื้อในประเทศ 44,867 ราย (ตรวจคัดกรองเชิงรุก) 20,914 ราย	
ผู้เดินทางจากต่างประเทศ (สถานที่กักกันที่รัฐจัดให้)	
3,246 ราย	2,617 ราย

หายป่วยแล้ว

29,848 ราย

เพิ่มขึ้น 477 ราย
ร้อยละ (Percentage) 62.04%

เสียชีวิต

+7 คน

เสียชีวิตสะสม 117 คน
ร้อยละ (Percentage) 0.24%

ประวัติเสี่ยง

ผู้ป่วยรายใหม่จากระบบเฝ้าระวังและระบบบริการ **1,370** ราย

ค้นหาผู้ติดเชื้อเชิงรุกในชุมชน **100** ราย

ผู้ที่เดินทางจากต่างประเทศ (คัดกรอง ณ ด่านฯ และเข้ารพ./Quarantine) **-** ราย

รวม 1,470 ราย

ภาคเหนือ
4,494

ภาคกลาง
28,368

ภาคใต้
2,514

ภาคตะวันออก
เฉิงเหือ
1,649

กรุงเทพฯ และนนทบุรี
11,088

ผู้ป่วยรักษาอยู่

18,148 ราย

ใน รพ.	รพ.สนาม
14,555 ราย	3,593 ราย

จำนวนผู้ป่วยยืนยัน
จำแนกตามพื้นที่รักษา(ราย)

สถานการณ์ TSC การให้บริการอาหารรูปแบบ Delivery



ชื่อบริษัท

จำนวน Riderทั่ว
ประเทศ
โดยประมาณ
(คน)

Grab Food

120,000

Food Panda

50,000

Line man &
Lalamove

130,000

Gojek

40,000

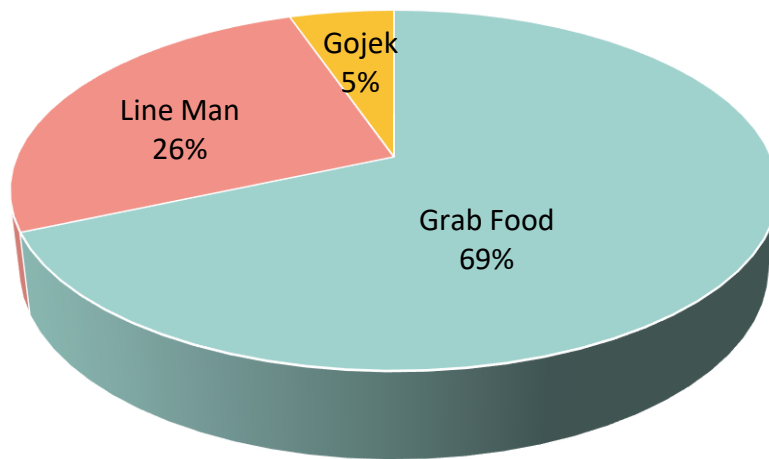
รวม

340,000

จำนวนที่ลงทะเบียน

จำนวน 19 คน

ร้อยละของแบรนด์/ยี่ห้อ ที่ลงทะเบียนในระบบ TSC

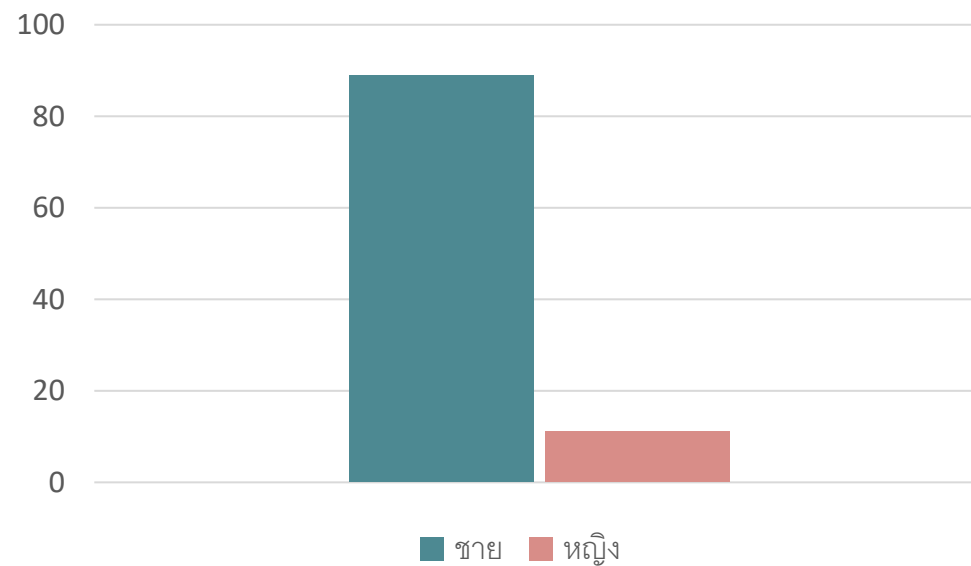


Grab Food Line Man Gojek

ผลการประเมินตนเอง

ผ่าน จำนวน 19 คน (ร้อยละ 100)

ร้อยละของเพศชายและหญิงที่ลงทะเบียนในระบบ TSC



ชาย หญิง

คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหาร ในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ในสถานการณ์ COVID-19



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก จึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงมีคำแนะนำแนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)

- 1) คัดเลือกร้านอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- 2) ติดตามสถานการณ์และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์กับคนส่งอาหาร เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น ผ่านช่องทางต่าง ๆ ของบริษัท
- 3) จัดบริการหน้ากักตัวหรือหน้ากักอนามัย และเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่คนส่งอาหาร
- 4) จัดให้มีการคัดกรองคนส่งอาหาร หากพบมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

ข. คำแนะนำสำหรับร้านอาหารให้บริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)

- 1) อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก
- 2) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- 3) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
- 4) จัดสถานที่ให้เพียงพอกับจำนวนคนส่งอาหารที่เข้ามาใช้บริการโดยจัดระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- 5) จัดหาภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท แฉงแรง ปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างขนส่ง ไม่ใช้โฟมในการบรรจุอาหาร
- 6) อาหารปรุงสำเร็จ มีการติดฉลากที่ระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน เช่น ชื่อร้านอาหาร วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต ระยะเวลา และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น กรณีจัดส่งอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้เนื้อสัมผัสมาก (ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ) อาหารที่มีส่วนประกอบของ กะทิ นม ควรแนะนำให้ผู้บริโภคนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

ค. คำแนะนำสำหรับคนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนส่งอาหารไปสู่ผู้บริโภค

- 1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และไอ จามบนเสื้อผ้าอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ
- 2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานขนส่งอาหาร ก่อนเข้าร้านอาหาร หลังการส่งอาหารให้ผู้บริโภค หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน
- 3) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- 4) จัดหากล่องบรรจุอาหารที่ยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน
- 5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีที่ได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น
- 6) การส่งอาหารต้องแยกกับอาหารเป็นส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด
- 7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารที่ยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกล่องใส่อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยตรงหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้สั่งซื้อ ในการส่งอาหารคนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งซื้ออาหารได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
- 8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของถุงมือและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหารคนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และเปลี่ยนถุงมือทุก 4 ชั่วโมง ทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้ง

ง. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

- 1) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการรับอาหารจากคนส่งอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร
- 2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยหากมีอาการป่วย ในระหว่างการรับอาหารจากคนส่งอาหาร
- 3) หลีกเลี่ยงการสั่งอาหารกลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เปราะบาง อาหารที่ปรุงด้วยนม กะทิ เป็นต้น กรณีอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้เนื้อสัมผัสมาก ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ อาหารที่มีส่วนประกอบของ กะทิ นม ควรนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน
- 4) ตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ความเหมาะสมของภาชนะบรรจุ การปิดอาหาร เป็นต้น เมื่อได้รับอาหารจากคนส่งอาหาร





COVID-19 รู้ทันป้องกันได้

FOOD SAFETY DELIVERY ♥ FOR YOU

"ส่งอาหารปลอดภัย.....ส่งความห่วงใยให้คุณ"

รักษาความสะอาด
ของร่างกายสวมหน้ากากทุกครั้ง
ที่ปฏิบัติงานพกเจลแอลกอฮอล์
และล้างมือทุกครั้งทำความสะอาดอุปกรณ์
เก็บอาหารอยู่เสมอ

กฎ
8 ข้อ
— ที่ต้องรู้ —
สู่ COVID-19

แยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน
ระหว่างอาหารปรุงสุก
กับเครื่องดื่มไม่เปิดอาหาร
ก่อนส่งถึงลูกค้าส่งอาหารทันที
เพื่อความสะดวกใหม่

อย่างน้อย 1 เมตร

ผู้ส่งและผู้รับ
ควรระยะห่างกันระวังจุดเสี่ยง
ที่มีโอกาสสัมผัสเชื้อโรคผู้ให้
บริการอุปกรณ์
บรรจุอาหาร

ถุงมือ



เงิน

เลือกใช้ระบบจ่ายเงินออนไลน์
ทั้งลูกค้าและผู้ให้บริการ

*เมื่อมีอาการป่วย ไอ จาม หยุดทำงาน เพื่อพบแพทย์

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สแกนคิวอาร์โค้ด
รับความรู้เรื่อง COVID-19<https://www.anamai.moph.go.th/>

เผยแพร่ : 23 มีนาคม 2563



COVID-19 รู้ทันป้องกันได้

แนวทางการปฏิบัติเพื่อป้องกันความเสี่ยง COVID-19 สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี (Delivery)

สถานที่/อาหาร และภาชนะอุปกรณ์

ร้านอาหารมีใบอนุญาต
หนังสือรับรองการแจ้งจากท้องถิ่นอาหารปรุงสำเร็จ ปรุงสุกใหม่ แยกเป็นสัดส่วน บรรจุในภาชนะ
ที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปิดปิดมิดชิดอาหารปรุงสำเร็จ จัดทำข้อมูลการผลิต เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี และเวลาผลิต
อุณหภูมิ/ระยะเวลาในการเก็บอาหาร คำแนะนำในการบริโภค เป็นต้น
และอาหารในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย.กล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะที่ใช้ขนส่งอาหาร ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค
บนพื้นผิวด้วยแอลกอฮอล์ 70 % ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน

สัญลักษณ์ของผู้ขนส่งอาหาร และการขนส่งอาหาร



หากมีอาการ คล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์

สวมใส่หน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย ระหว่างปฏิบัติงาน
และไม่สวมใส่ถุงมือผ้าในขณะสัมผัสอาหาร

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดมือสม่ำเสมอ ระหว่างปฏิบัติงาน

คนขนส่งอาหาร จัดส่งอาหารเว้นระยะจากผู้รับอาหาร อย่างน้อย 1 เมตร
หรือจัดวางในบริเวณที่ผู้รับกำหนด

ผู้บริโภค ตรวจสอบคุณภาพของอาหารที่ได้รับจากคนขนส่งอาหารโดยทันที

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สแกนคิวอาร์โค้ด
รับความรู้เรื่อง COVID-19

จัดทำโดย สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

ผลิตเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2563



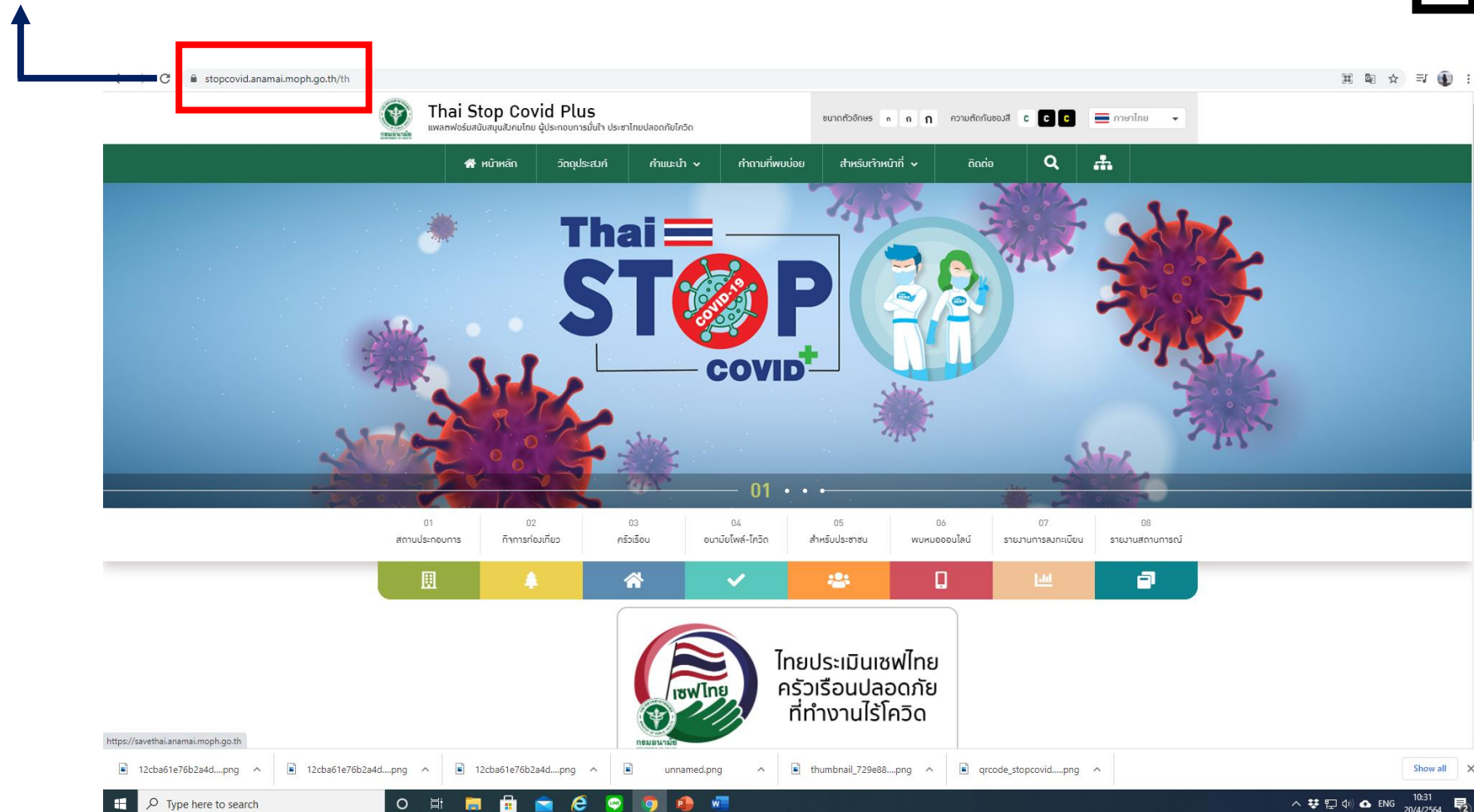
Thai 
STOP **P**
COVID 



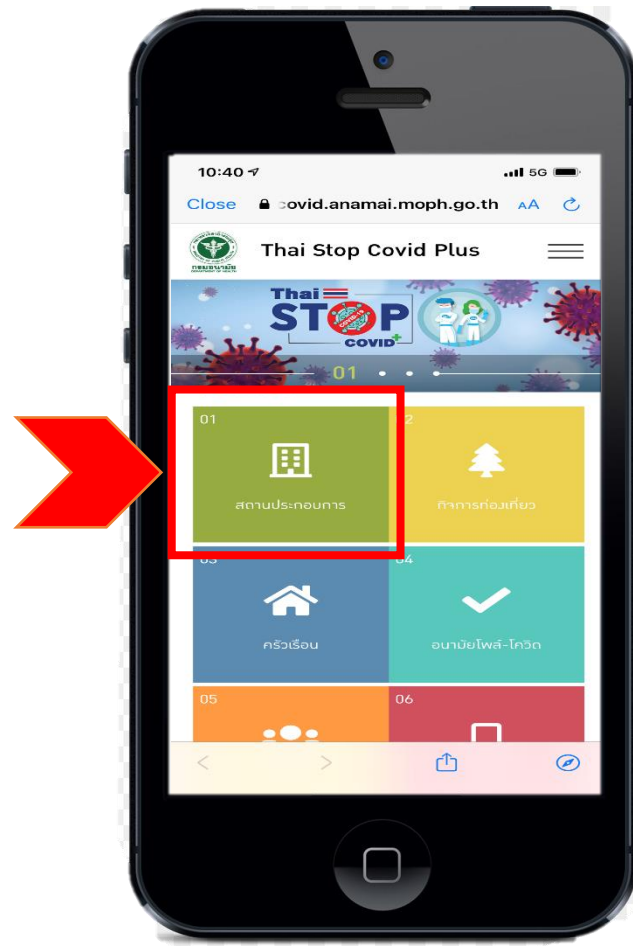
การลงทะเบียนของผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร
ในระบบ Thai Stop COVID Plus

ขั้นตอนที่ 1 เข้าสู่ website

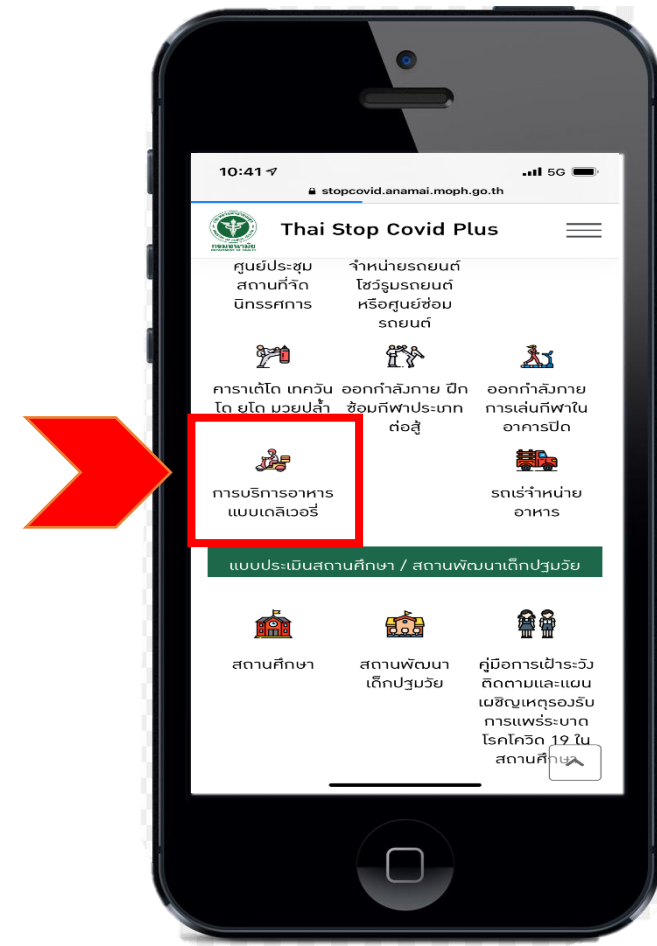
<https://stopcovid.anamai.moph.go.th/th>



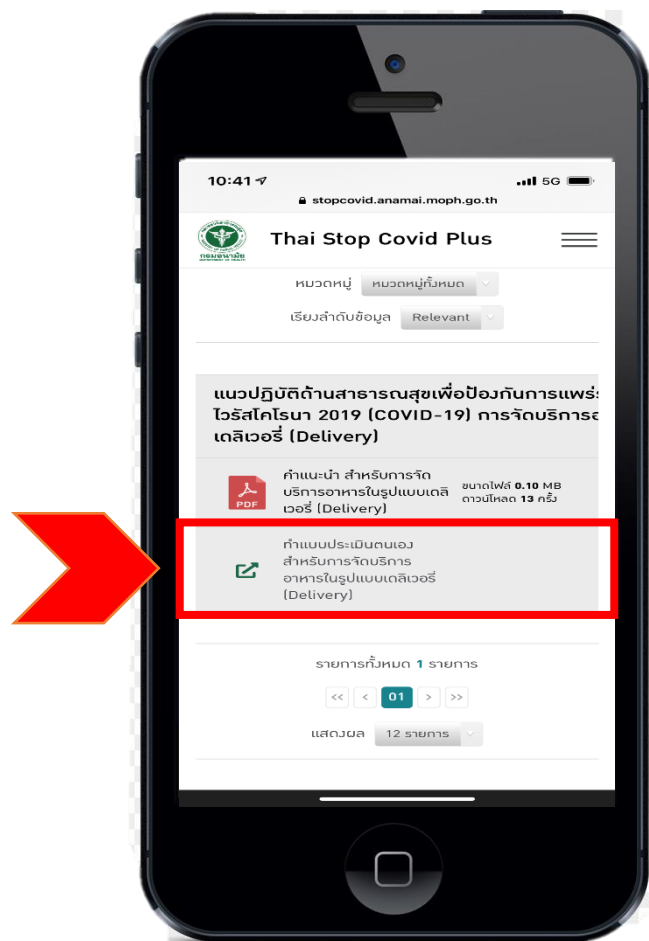
ขั้นตอนที่ 2 เลือกประเมินสถานประกอบการ



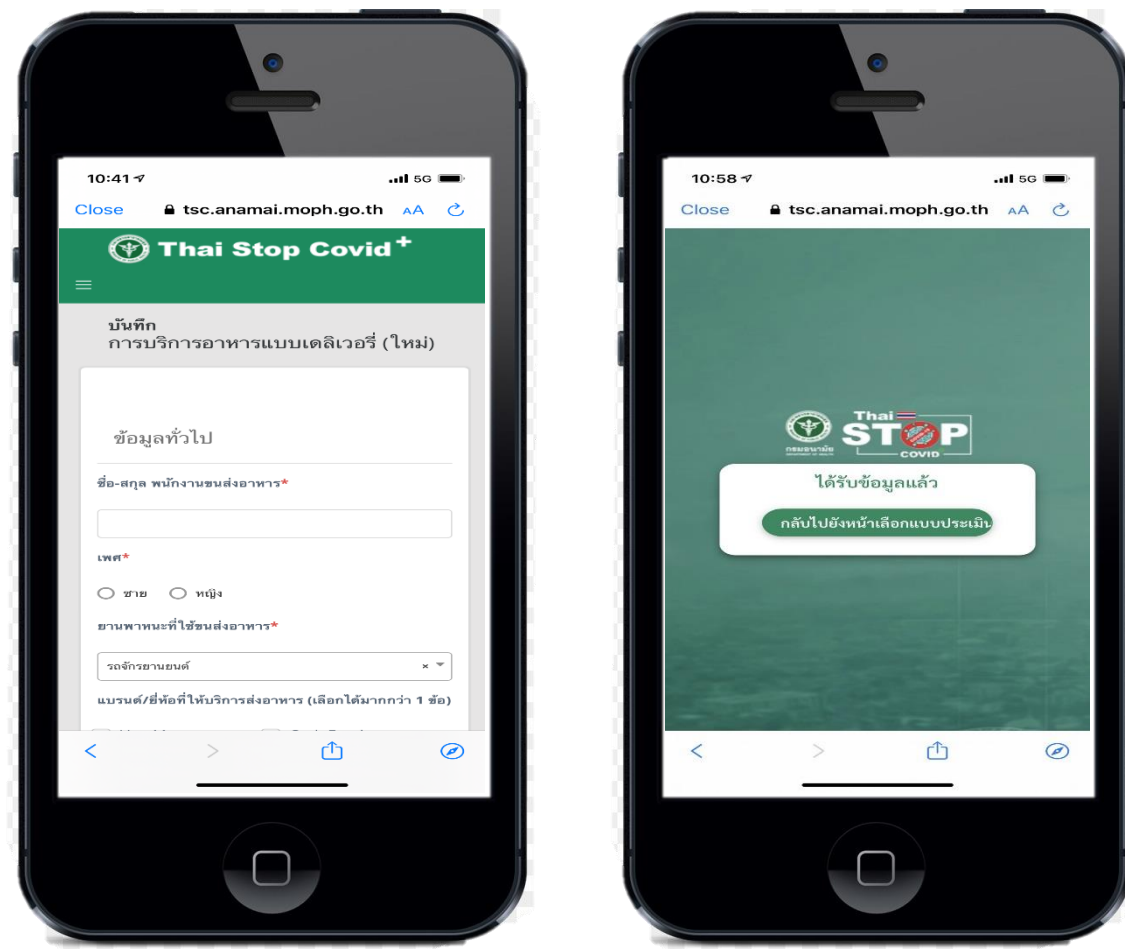
ขั้นตอนที่ 3 เลือกการบริการอาหารแบบเดลิเวอรี่



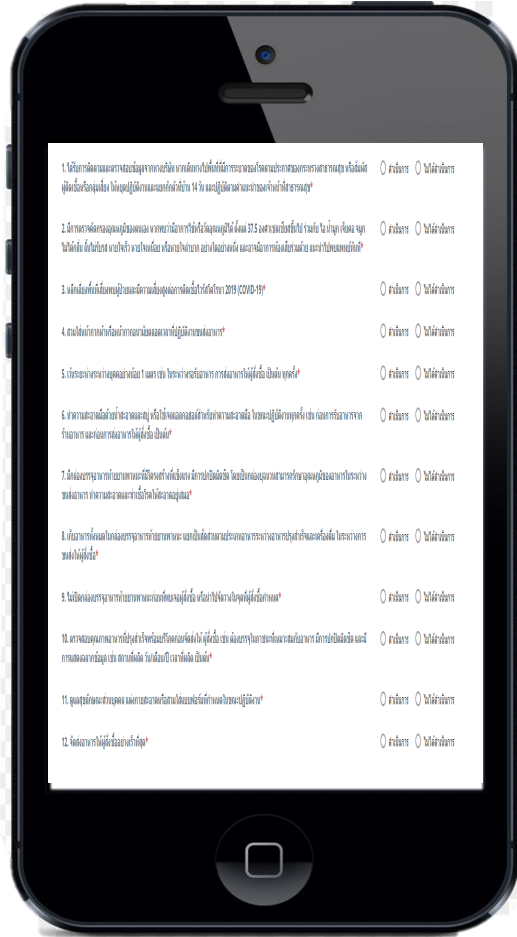
ขั้นตอนที่ 4 เลือกทำแบบประเมินตนเองฯ



ขั้นตอนที่ 5 ทำแบบประเมินให้ครบถ้วน และกดบันทึก



เกณฑ์การประเมินในระบบ Thai Stop COVID Plus



1. ได้รับการติดตามและตรวจสอบข้อมูลจากทางบริษัท หากเดินทางไปพื้นที่ที่มีการระบาดของโรคตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข หรือสัมผัสผู้ติดเชื้อหรือกลุ่มเสี่ยง ให้นหยุดปฏิบัติงานและแยกกักตัวที่บ้าน 14 วัน และปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

2. มีการตรวจคัดกรองอุณหภูมิของตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

3. หลีกเลี่ยงพื้นที่เสี่ยงพบผู้ป่วยและความเสี่ยงสูงต่อการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

4. สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานชนสงสาร*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

5. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร เช่น ในระหว่างรอรับอาหาร การส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อ เป็นต้น ทุกครั้ง*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

6. ทำความสะอาดด้วยน้ำสาดและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ในขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง เช่น ก่อนการรับอาหารจากร้านอาหาร และก่อนการส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อ เป็นต้น*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

7. มีกล่องบรรจุอาหารห้ายานพาหนะที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง มีการปิดมิดชิด โดยเป็นกล่องบรรจุภัณฑ์สามารถรักษาอุณหภูมิของอาหารในระหว่างขนส่งอาหาร ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคให้สะอาดอยู่เสมอ*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

8. เก็บอาหารทั้งหมดในกล่องบรรจุอาหารห้ายานพาหนะ แยกเป็นสัดส่วนตามประเภทอาหารระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม ในระหว่างการขนส่งให้ผู้สั่งซื้อ*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

9. ไม่เปิดกล่องบรรจุอาหารห้ายานพาหนะก่อนที่พบเจอผู้สั่งซื้อ หรือนำไปจัดวางในจุดที่ผู้สั่งซื้อกำหนด*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

10. ตรวจสอบคุณภาพอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคก่อนจัดส่งให้ ผู้สั่งซื้อ เช่น ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปิดมิดชิด และการแสดงฉลากข้อมูล เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต เป็นต้น*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

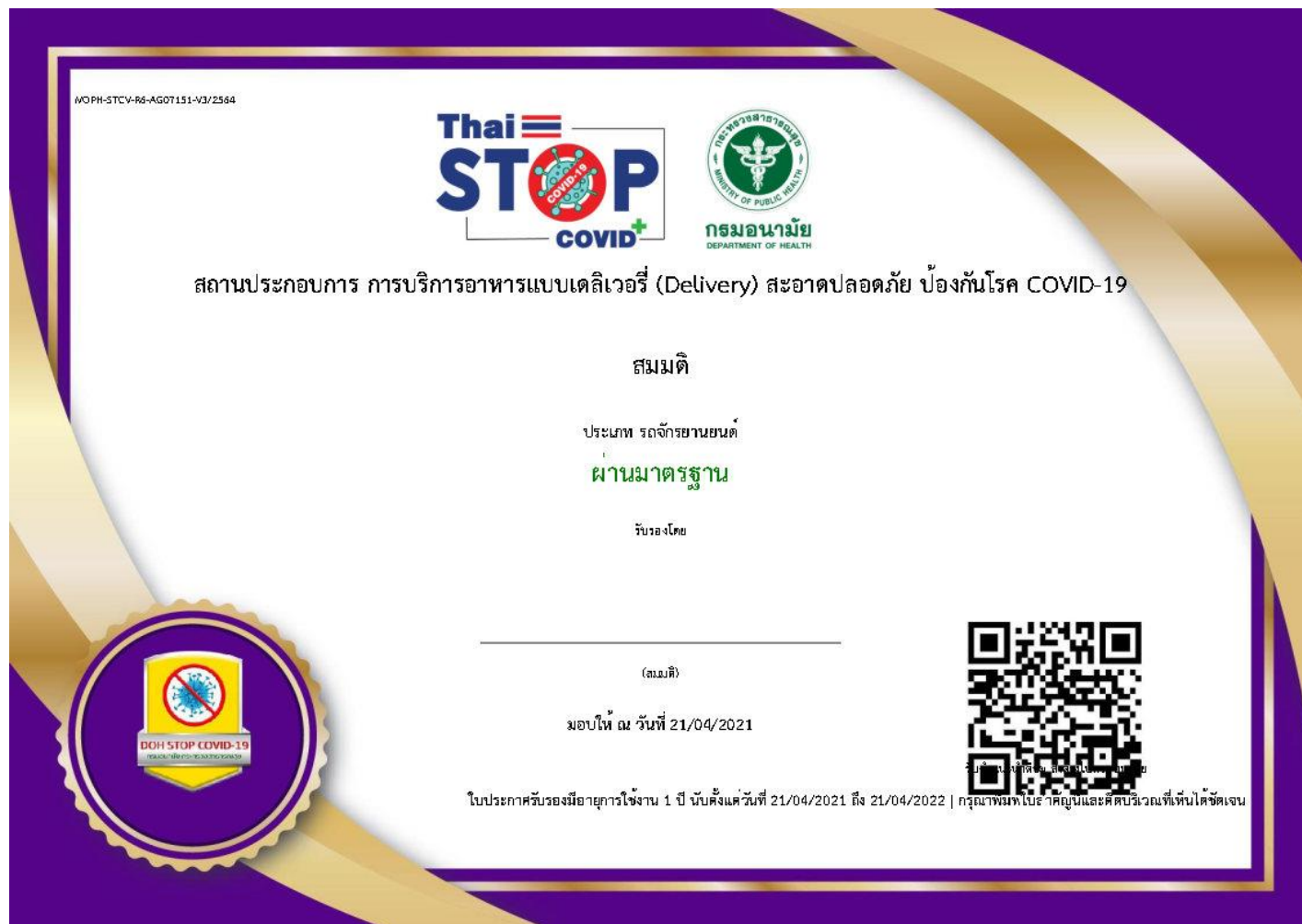
11. ดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล แต่งกายสะอาดหรือสวมใส่แบบฟอร์มที่กำหนดในขณะปฏิบัติงาน*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

12. จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้ออย่างรวดเร็วที่สุด*

☐ ใช่ ☐ ไม่ได้ดำเนินการ

ขั้นตอนที่ 6 ปรีนทีใบ Certificate ที่ได้รับทางอีเมลมาติดไว้ในบริเวณที่เห็นได้อย่างชัดเจน





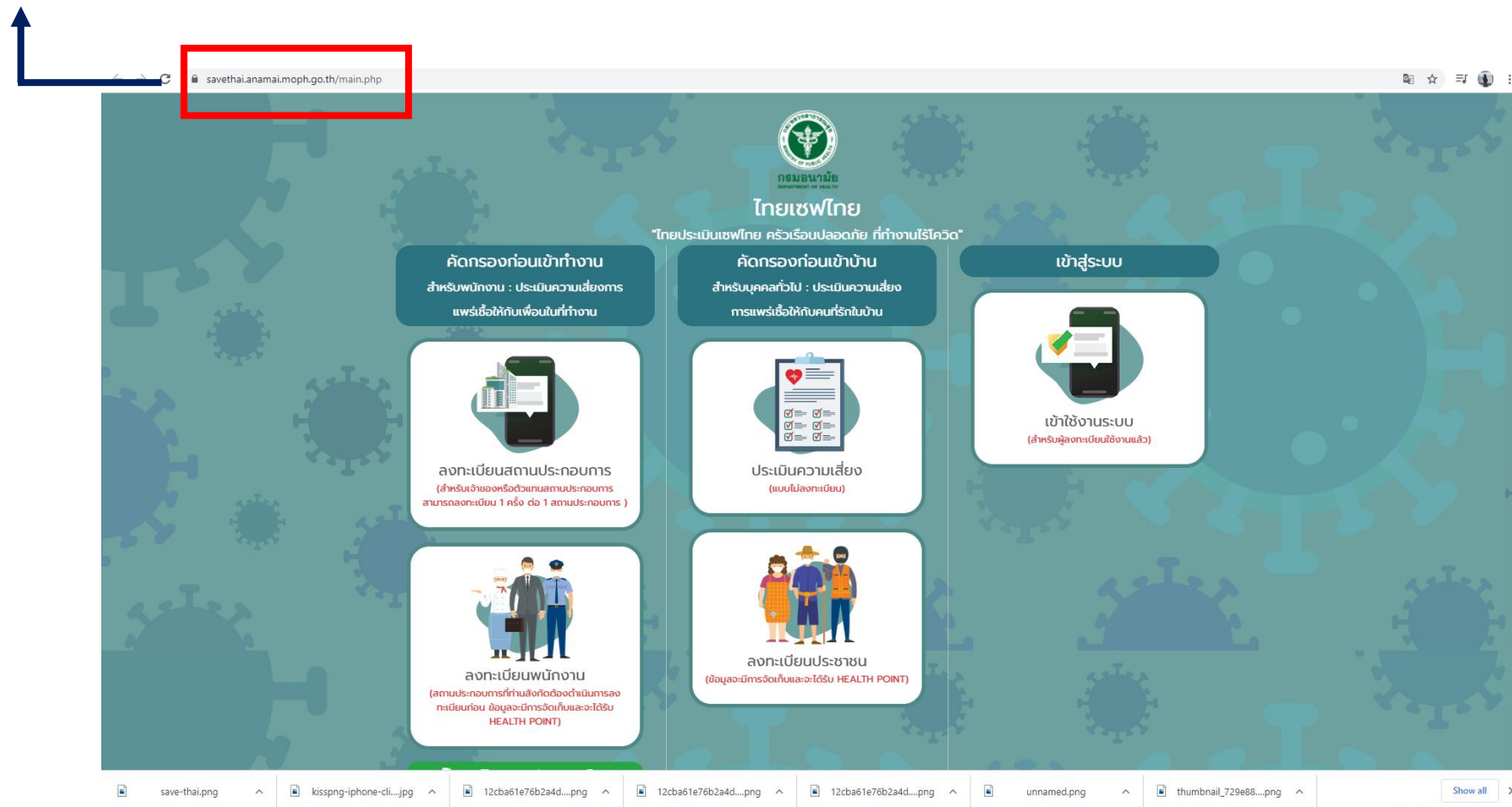
ไทยประเมินเชฟไทย ครัวเรือนปลอดภัย ที่ทำงานไร้โควิด

ระบบ เชฟไทย
ประเมินตนเองของพนักงานเพื่อประเมินความเสี่ยงก่อนปฏิบัติงาน

ขั้นตอนที่ 1 เข้าสู่ website

SaveThai

<https://savethai.anamai.moph.go.th>



ขั้นตอนการลงทะเบียนและประเมินความเสี่ยง

สำหรับผู้ประกอบการ

กดยอมรับเงื่อนไข / ตกลง

กรอกข้อมูล/ลงทะเบียน

ลงทะเบียนสำเร็จ

Login เพื่อประเมินความเสี่ยง : ผู้ประกอบการ



ลงทะเบียนสถานประกอบการ



ลงทะเบียนพนักงาน

เซฟไทย

แจ้งเตือน

ขอสงวนสิทธิ์ในสิทธิ์การใช้งาน... (Terms and conditions text in Thai)

☐ อนุญาต

เซฟไทย

แจ้งเตือน

ขอสงวนสิทธิ์ในสิทธิ์การใช้งาน... (Terms and conditions text in Thai)

☐ อนุญาต

เซฟไทย

ลงทะเบียน

ชื่อ-นามสกุล:

เบอร์โทรศัพท์:

อีเมล:

รหัสผ่าน:

ยืนยันรหัสผ่าน:

เซฟไทย

ลงทะเบียน

ชื่อ-นามสกุล:

เบอร์โทรศัพท์:

อีเมล:

รหัสผ่าน:

ยืนยันรหัสผ่าน:

ลงทะเบียนเรียบร้อย

รอการยืนยันจากสถานประกอบการ

ลงทะเบียนเรียบร้อย

รอการยืนยันจากสถานประกอบการ

Save Thai

ผู้ใช้งาน: ☐ ประชาชน/พนักงาน ☒ ผู้ประกอบการ

Username:

Password:

☐ จดจำฉัน

ลืมรหัสผ่าน ?

Save Thai

ผู้ใช้งาน: ☒ ประชาชน/พนักงาน ☐ ผู้ประกอบการ

Username:

Password:

☐ จดจำฉัน

ลืมรหัสผ่าน ?

การประเมินความเสี่ยง

1.



ประเมินอาการเสี่ยง

2.



ประเมินสถานที่เสี่ยง
และพฤติกรรมเสี่ยง

3.



ประเมินความเสี่ยง
กรณีมีผลตรวจจาก
โรงพยาบาล

4.



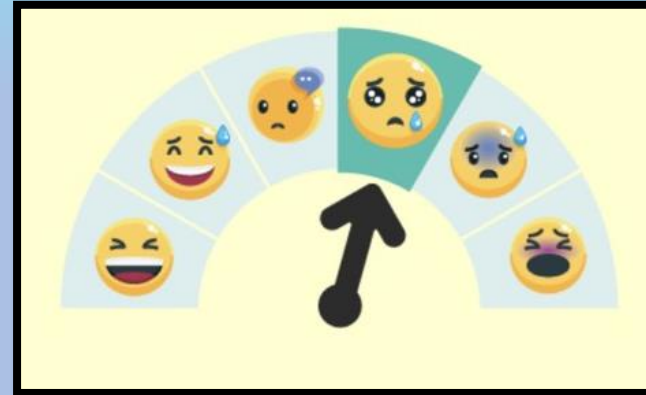
ประเมินความเสี่ยง
กรณีวัคซีน

โรงพยาบาล
กระทรวงสาธารณสุข
กระทรวงมหาดไทย

กระทรวงมหาดไทย
กระทรวงสาธารณสุข
กระทรวงมหาดไทย



ผลการประเมินความเสี่ยง



21/04/2564

เสี่ยงต่ำ



คำแนะนำ



ภาพรวมคะแนน ท่านมีความเสี่ยงในระดับต่ำ ควรปฏิบัติตัวป้องกันสวมหน้ากาก ล้างมือ เว้นระยะอย่างเคร่งครัด ไม่จำเป็นต้องกักตัว ไม่ต้องเข้ารับการตรวจหาเชื้อ สามารถไปทำงานได้ตามปกติ กรณีท่านมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล ให้เลือกปุ่มด้านล่าง



เสี่ยงสูง

21 เม.ย. 2564

คำแนะนำ



ภาพรวมคะแนน ท่านมีความเสี่ยงในระดับสูง ควรปฏิบัติตัวป้องกันสวมหน้ากาก ล้างมือ เว้นระยะอย่างเคร่งครัด ควรแยกตัวลดสัมผัสผู้อื่น ไม่จำเป็นต้องกักตัว แต่ต้องเฝ้าระวัง 14 วัน ถ้ามีอาการให้เข้ารับการตรวจหาเชื้อ ควรทำงานที่บ้าน



เสี่ยงสูงมาก

21 เม.ย. 2564

คำแนะนำ



ภาพรวมคะแนน ท่านมีความเสี่ยงในระดับสูงมาก ควรปฏิบัติตัวป้องกันสวมหน้ากาก ล้างมือ เว้นระยะอย่างเคร่งครัด ให้แยกตัวลดสัมผัสผู้อื่นควรได้รับพิจารณา กักตัว 14 วัน และเข้ารับการตรวจหาเชื้อ หากไม่ป่วยควรทำงานที่บ้าน

การประเมินอาการเสี่ยง



← → ↻ savethai.anamai.moph.go.th/form_check.php

หน้าหลัก รายละเอียดส่วนตัว เปลี่ยนรหัสผ่าน Health Point เกี่ยวกับ

หน้าหลัก / ประเมินอาการเสี่ยง / บริหารข้อมูล

ท่านมีอาการดังต่อไปนี้หรือไม่

วันที่

1. ไข้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ คอแห้ง อ่อนเพลีย ปวดเมื่อย ท้องเสีย

☐ มี

☐ ไม่มี

2. เสียการดมกลิ่น / ลิ้นไม่รับรส

☐ มี

☐ ไม่มี

3. หายใจลำบาก / เร็ว เจ็บแน่นหน้าอก เสียความสามารถในการพูด / เคลื่อนไหว

☐ มี

☐ ไม่มี

4. มีตาแดง มีผื่นขึ้น

☐ มี

☐ ไม่มี

สถานที่เสี่ยง หมายถึง ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

- สถานที่มีคนอยู่แออัด ระยะห่างน้อยกว่า 1 เมตร
- กลุ่มคนที่ดื่มกิน ไม่สวมหน้ากาก พูดคุยเสียงดัง ร้องเพลงแบบตะโกน
- ทำกิจกรรมในอาคาร/ยานพาหนะ ที่อากาศไม่ถ่ายเท
- สถานที่ได้รับแจ้งว่ามีผู้ป่วย

5. มีเดินทางไปสถานที่เสี่ยง และมีพฤติกรรมเสี่ยง

☐ มี

☐ ไม่มี





คู่มือการใช้งานระบบ **save thai**

ลิงค์ <https://qrgo.page.link/7x4HH>

3 สิทธิ

ที่คนไทยทุกคนพึงได้รับ
จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19



ตรวจหาเชื้อฟรี

ประชาชนกลุ่มเสี่ยง
ทุกคนสามารถเข้ารับ
การตรวจคัดกรอง
โควิดได้ฟรี (ขึ้นอยู่กับ
ดุลพินิจของแพทย์)



ผู้ประกันตนมาตรา
33, 39, 40 ที่เป็น
กลุ่มเสี่ยง สามารถ
ลงทะเบียนเข้ารับการ
ตรวจโควิดฟรีได้ที่
<https://sso.icntracking.com/home/>



ประชาชนกลุ่มเสี่ยง
สามารถจองคิวตรวจ
คัดกรองกับรถตรวจ
นิรภัยพระราชทานได้ที่
<https://ddc.moph.go.th/iudc/>



รับการรักษาฟรี

ผู้ติดเชื้อทุกคน
จะได้รับการรักษาฟรี
จากทุกโรงพยาบาล



ผู้ประกันตนตามมาตรา
33, 39, 40 ที่ติด
เชื้อโควิด จะได้รับการ
รักษาฟรีในโรงพยาบาล
เครือข่ายประกันสังคม



หากแพทย์วินิจฉัยว่า
ติดเชื้อโควิด จะถูกส่งตัว
รักษาโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย
หากสถานพยาบาลใด
ปฏิเสธการรักษาพยาบาล
หรือเรียกเก็บค่าใช้จ่าย
จะถือว่ามีความผิด
ตามมาตรา 36 แห่ง
พ.ร.บ.สถานพยาบาล
พ.ศ. 2541



ฉีดวัคซีนฟรี

คนไทยทุกคนมีสิทธิ
ได้รับการฉีดวัคซีน
โควิด-19 ฟรี
ด้วยความสมัครใจ



ระยะแรก
ฉีดให้กลุ่มเป้าหมาย
ที่เป็นกลุ่มเสี่ยง



ประชาชนทั่วไปจองคิว
ฉีดวัคซีน ได้ในวันที่
1 พ.ค. 2564 ผ่าน



ไลน์ หมอพร้อม



แอปพลิเคชัน
หมอพร้อม



ติดต่อโรงพยาบาล



ติดต่อ อสม.
ในพื้นที่

ประชาชนทั่วไปจองคิว
ฉีดวัคซีนพร้อมกันได้
ในวันที่ 1 พ.ค. 2564

บุคคลที่ไม่ควรได้รับวัคซีนโควิด-19

1. อายุต่ำกว่า 18 ปี
2. เคยมีประวัติแพ้วัคซีน หรือ แพ้ยา หรือ ส่วนประกอบของวัคซีนอย่างรุนแรง
3. เคยได้รับการถ่ายเลือด พลาสมา ผลิตภัณฑ์จากเลือด ส่วนประกอบของเลือด อิมมูโนโกลบูลิน ยาต้านไวรัส หรือ แอนติบอดีสำหรับการรักษาโควิด-19 ภายใน 90 วันที่ผ่านมา
4. ตรวจพบเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา
5. มีโรคประจำตัวที่อาการยังไม่คงที่ ไม่สามารถควบคุมอาการของโรคได้ เช่น เจ็บแน่นหน้าอก หอบเหนื่อย ใจสั่น เป็นต้น
6. มีอาการเกี่ยวกับสมอง หรือ ระบบประสาทอื่นๆ
7. อยู่ระหว่างตั้งครรภ์ หรือ ให้นมบุตร หรือ วางแผนที่จะตั้งครรภ์
8. มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง หรือ ได้รับยากดภูมิคุ้มกัน
9. มีภาวะเลือดออกง่ายหรือหยุดยาก เกล็ดเลือดต่ำ การแข็งตัวของเลือดผิดปกติ หรือ ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือด
10. มีอาการเจ็บป่วยเฉียบพลัน หรือ นอนรักษาตัว และออกจากโรงพยาบาลไม่เกิน 14 วัน
11. กำลังมีอาการป่วย เช่น มีไข้ หนาวสั่น หายใจลำบาก อ่อนเพลียกล้ามเนื้อ เป็นต้น

