

ข้อเสนอมาตรการแนวทางสำหรับร้านอาหารในการป้องกัน และลดความเสี่ยงของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สถานการณ์ TSC “ร้านอาหาร”

ผลการประเมินตนเอง

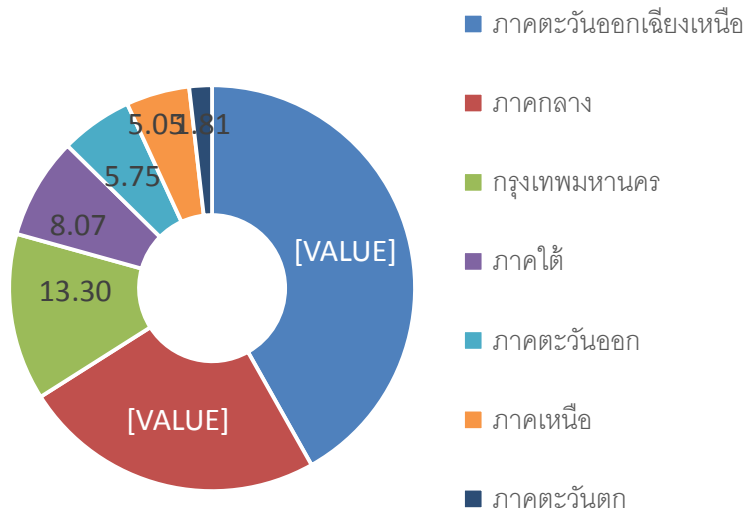
ผ่าน
12,211

ไม่ผ่าน
2,982

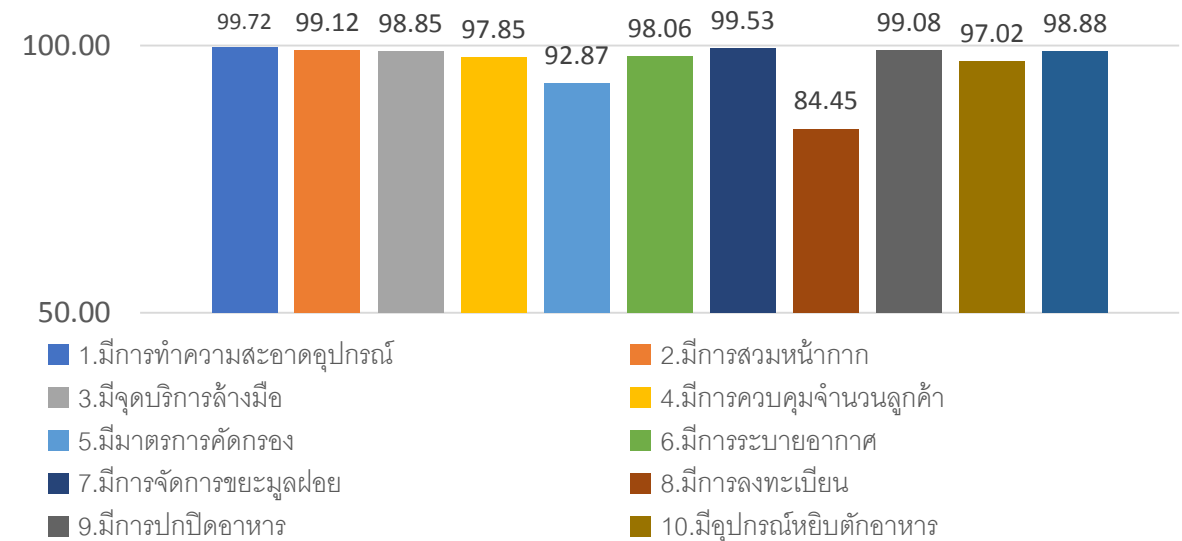
จำนวนที่ลงทะเบียน

จำนวน 15,193 แห่ง

ร้อยละจำนวนที่ลงทะเบียนรายภาค



มาตรการที่ดำเนินการได้



มาตรการที่ไม่ได้ดำเนินการ มากที่สุด 3 อันดับแรก



1.การลงทะเบียน



2.มีการคัดกรอง



3.อุปกรณ์หยิบจับอาหาร

การประเมินของพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด 6 จังหวัด (ร้านอาหาร)

ลำดับ	จังหวัด	จำนวนร้าน อ้างอิงจาก Wongnai ปี61	ประเมิน	ผ่าน	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน	ไม่ผ่าน(ร้อยละ)	มาตรการที่ดำเนินการได้น้อยที่สุด 3 ลำดับแรก ในร้านอาหาร
1	กรุงเทพมหานคร	71,207	2,021	1,447	71.60	574	28.40	  1. การลงทะเบียน 2. มาตรการคัดกรอง 3. การใช้อุปกรณ์หยิบ/ตักอาหาร  
2	สมุทรปราการ	6,899	285	214	75.09	71	24.91	
3	นนทบุรี	8,726	474	360	75.95	114	24.05	
4	ชลบุรี	12,405	256	203	79.30	53	20.70	
5	เชียงใหม่	14,751	358	296	82.68	62	17.32	
6	ปทุมธานี	5,827	1,231	1,072	87.08	159	12.92	1.การลงทะเบียน 2.การระบายอากาศ 3. มาตรการคัดกรอง

ข้อเสนอมาตรการสถานประกอบการ “ร้านอาหาร”

มาตรการหลัก	มาตรการเสริม	มาตรการจำเพาะ
1. สถานประกอบการ ประเมิน Thai Stop Covid Plus และติดประกาศหน้าสถานประกอบการ และประเมิน TSC ซ้ำ ตามที่กำหนด 2. ผู้ประกอบการและพนักงานประเมินตนเองก่อนออกจากบ้านและก่อนปฏิบัติงานด้วยแอปพลิเคชัน ที่ทางราชการกำหนด เช่น Save Thai เป็นต้น 3. กำหนดจุดคัดกรองพนักงานและผู้รับบริการ เช่น ลงทะเบียน ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย เป็นต้น 4. พนักงานและผู้รับบริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา 5. จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ 6. ทำความสะอาดพื้น และพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร 7. ทำความสะอาดห้องน้ำห้องส้วม และพื้นผิวสัมผัสร่วมบ่อยๆและอาจใช้น้ำยาฆ่าเชื้อร่วมด้วย เน้น 3 เรื่อง คือ สะอาด เพียงพอ ปลอดภัยได้มาตรฐาน (HAS) 8. เว้นระยะห่างระหว่างทางเดิน โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร พื้นที่อยู่คว้อย่างน้อย 1-2 เมตร และให้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง 9. ควบคุมจำนวนผู้รับบริการไม่ให้แออัด 2-4 ตร.ม./คน จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการลดลงเหลือ 25% - 50 % และ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร 10. ห้ามจำหน่ายและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ 11. เปิดให้บริการตามระยะเวลาตามขอบเขตพื้นที่	1. มีมาตรการติดตามข้อมูลของพนักงาน เช่น การใช้แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด 2. มีมาตรการในการลดการสัมผัส - ระบบการจองคิวหรือสั่งซื้อกลับบ้าน - ระบบการชำระเงินออนไลน์ - กำหนดมาตรการสำหรับผู้รับบริการ เช่น *สามารถเปิดหน้ากากอนามัยได้เฉพาะเวลานั่งรับประทานอาหาร *ลดการพูดคุยหรือใช้เสียงดังภายในร้าน 3. จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม 4. กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน	1. จัดหาวัคซีน Covid-19 สำหรับ 1.1 ผู้ประกอบการ 1.2 ผู้สัมผัสอาหาร 1.3 ผู้ปฏิบัติงานในร้าน 2. กรณีพบพนักงานหรือผู้รับบริการป่วยเป็น covid-19 ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคในพื้นที่ทันที และหยุดประกอบกิจการชั่วคราวเพื่อทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค โดยให้ปฏิบัติตามมาตรการของคณะกรรมการควบคุมป้องกันโรคในระดับจังหวัดกำหนด

ข้อเสนอมาตรการป้องกัน COVID-19 ของร้านอาหาร จากการสรุปประชุมหารือฯ ณ วันที่ 13 พ.ค. 2564

พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)	พื้นที่ควบคุมสูงสุด (สีแดง)	พื้นที่ควบคุม
➤ ปฏิบัติตามมาตรการหลัก ศบค.อย่างเคร่งครัด ➤ สถานประกอบการ ต้องประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus (ประเมินซ้ำทุก 14 วัน) ➤ พนักงาน ต้องประเมินตนเองผ่าน Save Thai ทุกวัน ก่อนออกจากบ้านและก่อนปฏิบัติงาน ➤ จัดหาวัคซีนให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน ➤ มีมาตรการควบคุม กำกับ พนักงานทุกวัน ➤ จัดโซนให้บริการ (ภายนอกกับห้องปรับอากาศ) ➤ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร ➤ กำหนดเวลาการใช้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง ➤ จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการ ลดลงเหลือ 25% ➤ จัดอุปกรณ์เฉพาะบุคคล และงดบริการบุฟเฟต์ ➤ พนักงาน หน้าและหลังร้าน ให้สวมหน้ากากอนามัย/ผ้าตลอดเวลา และลดการพูดคุย/สัมผัส ➤ จัดทำป้าย ปชส. ข้อปฏิบัติให้ผู้รับบริการทราบ	➤ ปฏิบัติตามมาตรการหลัก ศบค.อย่างเคร่งครัด ➤ สถานประกอบการ ต้องประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus (ประเมินซ้ำทุกเดือน) ➤ พนักงาน ต้องประเมินตนเองผ่าน Save Thai ทุกวัน ก่อนออกจากบ้านและก่อนปฏิบัติงาน ➤ จัดหาวัคซีนให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน ➤ จัดโซนการให้บริการ เช่น ภายนอกกับห้องแอร์ ➤ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร ➤ กำหนดเวลาการใช้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง ➤ จำกัดจำนวนผู้ใช้งานบริการลดลงเหลือ 50% *** ผู้ใช้บริการ - สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ยกเว้นตอนรับประทานอาหาร - ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนใช้บริการทุกครั้ง เช่น Save Thai หรือไทยชนะ - ล้างมือก่อน-หลังใช้บริการร้านอาหาร - ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะร่วมกัน	➤ ปฏิบัติตามมาตรการหลัก ศบค.อย่างเคร่งครัด ➤ สถานประกอบการ ต้องประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus (ประเมินซ้ำทุกเดือน) ➤ พนักงาน ต้องประเมินตนเองผ่าน Save Thai ทุกวัน ก่อนออกจากบ้านและก่อนปฏิบัติงาน ➤ จัดหาวัคซีนให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน ➤ จัดโซนการให้บริการ เช่น ภายนอกกับห้องแอร์ ➤ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร ➤ กำหนดเวลาการใช้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง

ข้อเสนอเพื่อการกำกับ ติดตาม และประเมินผล

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	สถานประกอบการ	ผู้ให้บริการ
☐ เป็นแกนหลักในการควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบกิจการ - สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด อาหารริมบาทวิถี ให้ดำเนินการตามมาตรการอย่างเคร่งครัด - บูรณาการความร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อาสาสมัครสาธารณสุขสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการ ในระดับพื้นที่ - หากตรวจพบว่าสถานประกอบกิจการมีการติดเชื้อ COVID-19 สามารถสั่งหยุดเพื่อทำความสะอาด 1-3 วันได้	☐ ให้สถานประกอบการดำเนินการตามมาตรการหลักและมาตรการเสริมอย่างเคร่งครัด โดย - สถานประกอบการให้ประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus ของกรมอนามัย (6 จังหวัดพื้นที่สีแดง ให้มีการประเมินใหม่) พร้อมแสดงใบประกาศฯ ไว้บริเวณที่เห็นได้ชัดเจน เพื่อให้ผู้ใช้บริการประเมินผ่าน QR code ได้ ซึ่ง จนท. สามารถติดตามให้คำแนะนำจากการประเมินของผู้ใช้บริการได้ - ผู้ประกอบกิจการและพนักงานให้มีการประเมินตนเองก่อนออกจากบ้านเพื่อมาปฏิบัติงานด้วยแอปพลิเคชัน Save Thai ของกรมอนามัย	☐ ให้ผู้ใช้บริการดำเนินการมาตรการป้องกันอย่างเคร่งครัด โดย - ลงทะเบียน “ไทยชนะ” - ประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการ ด้วยแอปพลิเคชัน Save Thai ของกรมอนามัย - ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศฯ - ร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

THANK YOU

