

# รายงานผลการสำรวจ ข้อมูลปริมาณเชื้อ SARS-COV-2 พื้นผิวสัมผัสในสถานประกอบการ (ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัดและร้านอาหาร)

(ภายใต้โครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลและสุขอนามัยในสถานประกอบการด้านอาหารเพื่อรองรับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ระลอก เมษายน 2564)

ชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัยและคณะ

## 1. หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในปัจจุบัน ตลาดและร้านอาหาร เป็นสถานประกอบการด้านอาหารที่เป็นสถานที่เสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เนื่องจากเป็นสถานที่ที่มีการขายปัจจัย 4 ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องนุ่งห่ม หรือยารักษาโรค และยังเป็นสถานที่ที่ทำให้เงินในชุมชนเกิดการหมุนเวียน ทำให้มีผู้คนจำนวนมากเข้าใช้บริการและให้บริการ โดยเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่จากคนสู่คน ผ่านทางสารคัดหลั่ง ซึ่งออกมาขณะพูด ไอ หรือการสัมผัสบริเวณหรือสิ่งของที่มีการปนเปื้อนเชื้อ ตลาดและสถานประกอบการด้านอาหารจึงเป็นสถานที่ที่มีความเสี่ยงสูงในการแพร่ระบาด หากไม่มีมาตรการการป้องกันอย่างเหมาะสม ปัจจุบันกรมอนามัยได้มีการพัฒนามาตรการป้องกันตามแพลตฟอร์ม THAI STOP COVID PLUS เพื่อให้สถานประกอบการประเมินตนเองปฏิบัติตามมาตรการ นอกเหนือจากมาตรฐานสถานประกอบการต่างๆที่ได้มีการส่งเสริมและบังคับใช้ตามพรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เช่น มาตรฐานตลาดสดนำซื้อ มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อเป็นการสร้างหลักประกันรับรองความสะอาดสถานที่ต่างๆอยู่แล้ว สำนักสุขาภิบาลและน้ำ จึงได้จัดทำ “โครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลและสุขอนามัยในสถานประกอบการด้านอาหารเพื่อรองรับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ระลอก เมษายน 2564 ” เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาแนวทางและมาตรการในการป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และให้เท่าทันกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และบริบทสังคมในปัจจุบัน

## 2. วัตถุประสงค์

เพื่อสำรวจ เก็บรวบรวม และสังเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินเกี่ยวกับสถานประกอบการด้านอาหาร(ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัดและร้านอาหาร)

### 3. ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานกิจกรรมภายใต้โครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลและสุขอนามัยในสถานประกอบการด้านอาหารเพื่อรองรับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ระลอก เมษายน 2564 ดังนี้

- 1) ดำเนินการรวบรวมข้อมูลแบบประเมิน มาตรการในแพลตฟอร์ม THAI STOP COVID PLUS, มาตรฐานตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่, มาตรฐานตลาดนัด และผลตรวจหาสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เก็บข้อมูลในจังหวัด กรุงเทพฯ นครปฐม นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร
- 2) ดำเนินการบันทึกข้อมูลเพื่อเตรียมการประมวลผล และส่งเคราะห์ข้อมูล
- 3) ดำเนินการประมวลผล และส่งเคราะห์ข้อมูล
- 4) ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเครื่องมือทางสถิติและสรุปข้อมูล
- 5) ดำเนินการจัดทำสรุปรายงานข้อมูลที่สมบูรณ์

### 4. แผนการดำเนินงาน

การดำเนินงาน	ระยะเวลา วันที่ 15 กันยายน 2564 - 15 ตุลาคม 2564			
	สัปดาห์ ที่ 1	สัปดาห์ ที่ 2	สัปดาห์ ที่ 3	สัปดาห์ ที่ 4
1. จัดทำแผนปฏิบัติงาน				
2. รวบรวมข้อมูลแบบประเมิน				
3. บันทึกข้อมูล				
4. ประมวลผลและส่งเคราะห์ข้อมูล				
5. วิเคราะห์ข้อมูลด้วยเครื่องมือทางสถิติและสรุปข้อมูล				
6. จัดทำสรุปรายงานข้อมูลที่สมบูรณ์				

หมายเหตุ : การเก็บตย.ในกทม.และนนทบุรี ได้มีการเก็บตย.เพื่อเปรียบเทียบผลด้วยวิธีRT-LAMP ของคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 5. ผลการดำเนินงาน การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมิน

จากการรวบรวมข้อมูล ผลการประเมิน มาตรฐาน THAI STOP COVID PLUS, มาตรฐานตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่, มาตรฐานตลาดนัด และผลตรวจหาสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยมีรายละเอียดดังนี้

**ตารางที่ 1** ผลการศึกษาสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ แบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS สำหรับสถานประกอบการประเภทตลาดค้าส่ง ตลาดสด และตลาดนัด

ข้อ	มาตรการตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด	การประเมิน		สัดส่วนผ่านเกณฑ์การประเมิน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1	มีจุดควบคุมทางเข้าออกที่ชัดเจน และมีการคัดกรองผู้ใช้บริการ	59.00	5.00	92.19%
2	มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในตลาดให้เหมาะสม เช่น มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอับ ท่อ/รางระบายน้ำสะอาด	54.00	10.00	84.38%
3	ทำความสะอาดสถานที่ พื้น แผงค้า อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	58.00	6.00	90.63%
4	กำกับดูแลให้ผู้ประกอบกิจการ พนักงาน และผู้ใช้บริการทุกคน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา	63.00	1.00	98.44%
5	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก	57.00	7.00	89.06%
6	มีการควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัด โดยเทียบกับขนาดพื้นที่หรือมีมาตรการจำกัดเวลาการใช้บริการ	46.00	18.00	71.88%
7	มีการจัดระยะของแผงค้า หรือผู้ขายของ รวมถึงระยะห่างของผู้ใช้บริการในการเลือกสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร	55.00	9.00	85.94%
8	จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน	60.00	4.00	93.75%
9	ผู้ประกอบการตลาดต้องจัดทำทะเบียนผู้ค้าและลูกจ้างให้ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน	50.00	14.00	78.13%
10	มีห้องสุขาที่แยกชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนที่เพียงพอ และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณห้องน้ำ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง	55.00	9.00	85.94%
11	ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	57.00	7.00	89.06%
12	จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดลงทะเบียน	37.00	27.00	57.81%
<b>เฉลี่ย</b>		54.25	9.75	84.77%

ตารางที่ 2 ผลการตรวจหาสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) รายสถานประกอบการ

บริเวณ	การประเมิน		สัดส่วนพบเชื้อ
	พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	
ตลาดค้าส่ง	2.00	44.00	4.35%
ตลาดสด	11.00	105.00	9.48%
ตลาดนัด	3.00	102.00	2.86%
ร้านอาหาร	2.00	67.00	2.90%
<b>เฉลี่ย</b>	<b>4.50</b>	<b>79.50</b>	<b>5.36%</b>

ตารางที่ 3 ผลการตรวจหาสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) รายบริเวณที่ตรวจเชื้อ

บริเวณ	การประเมิน		สัดส่วนพบเชื้อ
	พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	
ที่หลักประตูห้องน้ำ	4.00	29.00	12.12%
ที่กักโถ	3.00	30.00	9.09%
ลูกบิด	8.00	52.00	13.33%
มือถือ	0.00	76.00	0.00%
รถเข็น	0.00	11.00	0.00%
ถุงแกง	0.00	30.00	4.35%
จุดวางอาหาร	1.00	23.00	4.17%
จุดพักคอย	1.00	20.00	4.76%
มือผู้สัมผัสอาหาร	0.00	22.00	0.00%
ภาชนะ	0.00	2.00	0.00%
ธนบัตร	1.00	23.00	4.17%
<b>เฉลี่ย</b>	<b>1.64</b>	<b>28.91</b>	<b>5.36%</b>

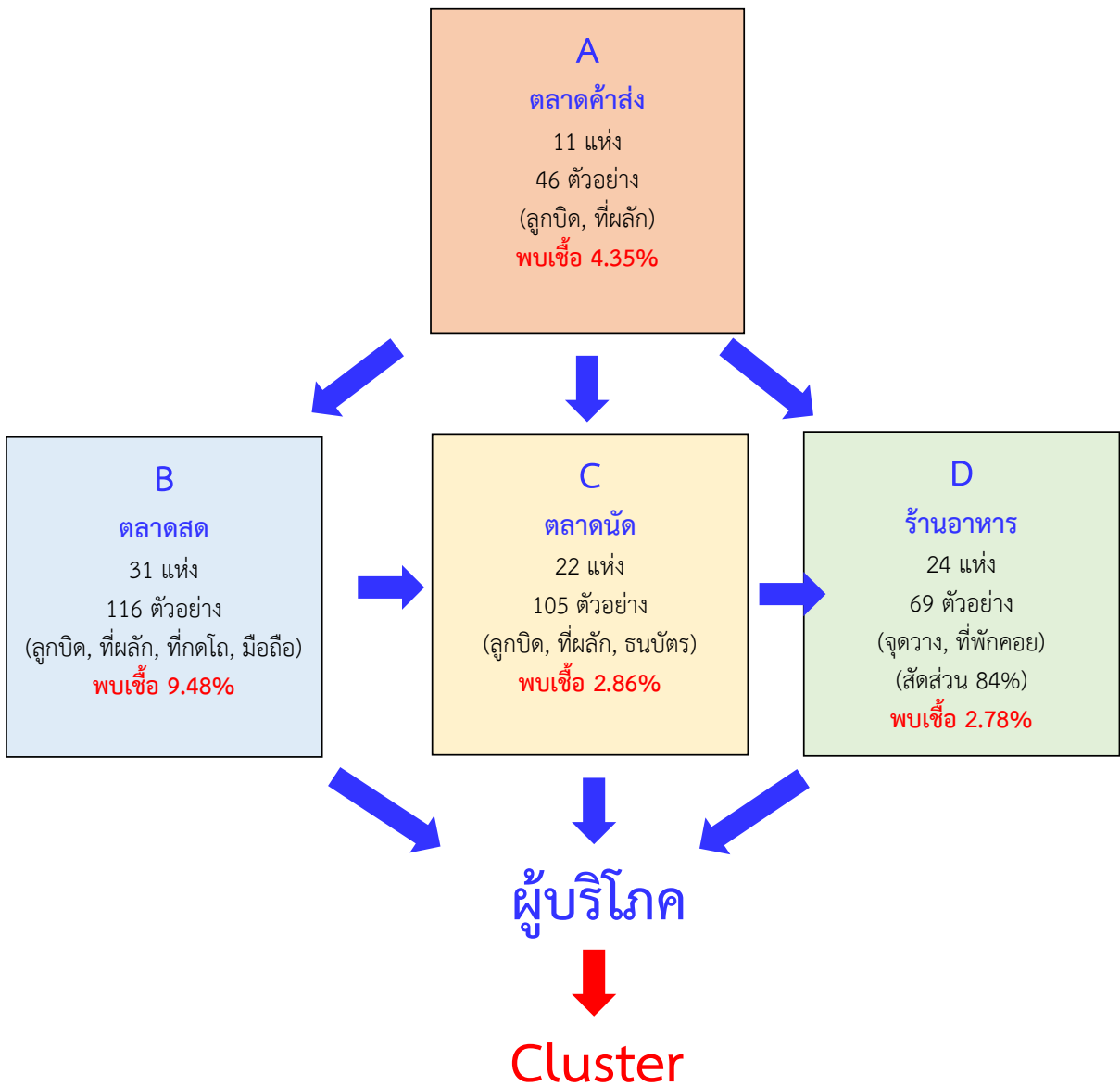
**ตารางที่ 4** สรุปผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบแบบประเมิน

การเปรียบเทียบ	การวิเคราะห์
การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบประเมินระหว่างกลุ่มพบเชื้อโควิดกับไม่พบเชื้อโควิด	มาตรฐานตลาดนัด THAI STOP COVID PLUS สำหรับ ตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด และTHAI STOP COVID PLUS สำหรับร้านอาหารมีค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ระหว่างผลตรวจพบเชื้อกับไม่พบเชื้อ เมื่อทดสอบด้วย t-test
เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบประเมิน	แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญเมื่อทดสอบด้วยสถิติ F-test หรือ One-way ANOVA
เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการตามแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS	แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญเมื่อทดสอบด้วย สถิติ F-test หรือ One-way ANOVA
เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการของแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS	มาตรการข้อที่ 1 ข้อที่ 2 ข้อที่ 6 ข้อที่ 8 และข้อที่ 12 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญเมื่อทดสอบด้วยสถิติ F-test หรือ One-way ANOVA
เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการแบบประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่	ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญเมื่อทดสอบด้วยสถิติ t-test
เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการของแบบประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่	มาตรการข้อที่ 15 ข้อที่ 16 ข้อที่ 31 และข้อที่ 37 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญเมื่อทดสอบด้วยสถิติ t-test

**6. สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล**

จากการดำเนินโครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลและสุขอนามัยในสถานประกอบการด้านอาหารเพื่อรองรับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) **ระลอก เมษายน 2564** ผ่านการศึกษารวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด และร้านอาหาร รวมทั้งการตรวจหาสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า

สุ่มเก็บตัวอย่างในตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด และร้านอาหาร  
 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร นครปฐม นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร



การประเมินตามแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS ทั้งหมด 88 แห่ง โดยทำการกระจายศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลตามประเภทสถานประกอบการ แบ่งเป็น ตลาดค้าส่ง 11 แห่ง ตลาดสด 31 แห่ง ตลาดนัด 22 แห่งและร้านอาหาร 24 แห่ง และมีสถานประกอบการผ่านเกณฑ์การประเมินทั้งหมด 19 แห่ง (ร้อยละ 21.59) ซึ่งค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนของแบบประเมินอยู่ที่ 84.56% และประเภทสถานประกอบการ ที่มีค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนสูงสุดคือ ตลาดนัด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนน 90.53%) รองลงมาคือ ร้านอาหาร (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนน 84.03%) ตลาดสด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนน 83.06%) และตลาดค้าส่ง (ค่าเฉลี่ย สัดส่วนคะแนน 78.03%) และพบว่ามาตรการ THAI STOP COVID PLUS สำหรับสถานประกอบการประเภทตลาดค้าส่ง ตลาดสด และตลาดนัด มาตรการข้อที่ 4 มีสถานประกอบการผ่านประเมินมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 98.44%) และมาตรการข้อที่ 12 มีสถานประกอบการผ่านการประเมินน้อยที่สุด

(ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 57.81%) และมาตรการ THAI STOP COVID PLUS สำหรับสถานประกอบการประเภทร้านอาหาร มาตรการข้อที่ 1, 2, 4, 6, 7 และ 9 มีสถานประกอบการประเมินผ่านมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 100.00%) และมาตรการข้อที่ 12 มีสถานประกอบการประเมินผ่านน้อยที่สุด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 4.17%) จากมาตรการทั้งหมด 12 ข้อ

แบบประเมินตลาดสดนำซื้อวิธีใหม่ มีการประเมินทั้งหมด 42 แห่ง โดยทำการกระจายศึกษาและวิเคราะห์ ข้อมูลตามประเภทสถานประกอบการ แบ่งเป็น ตลาดค้าส่ง 11 แห่ง และตลาดสด 31 แห่ง และมีสถานประกอบการผ่านเกณฑ์การประเมินทั้งหมด 19 แห่ง 3 แห่ง (ร้อยละ 7.14) ซึ่งค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนของแบบประเมินอยู่ที่ 85.48% และประเภทสถานประกอบการ ที่มีค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนสูงสุดคือ ตลาดสด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนน 85.68%) รองลงมาคือ ตลาดค้าส่ง (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 84.91%) ซึ่งด้านการประเมินที่มีสถานประกอบการผ่านการประเมินมากที่สุดคือ ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 86.71%) รองลงมาเป็นด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 85.95%) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 79.76%) และด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 78.57%)

มาตรฐานตลาดนัด มีการประเมินทั้งหมด 42 แห่ง โดยไม่มีสถานประกอบการผ่านการประเมิน ซึ่งค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนของแบบประเมินอยู่ที่ 75.68% และพบว่ามาตรการข้อที่ 2, 5, 8, 9, 11, 13, 14, 16, 18, 19, และ 20 มีสถานประกอบการผ่านการประเมินมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 100.00%) และมาตรการข้อที่ 17 (ค่าเฉลี่ยสัดส่วนสถานประกอบการที่ผ่านมาตรการ 13.64%) จากทั้งหมด 20 มาตรการ

การตรวจหาสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีการเก็บตัวอย่างทั้งหมด 336 ตัวอย่าง โดยทำการกระจายสุ่มตรวจตามประเภทสถานประกอบการ แบ่งเป็น ตลาดค้าส่งจำนวน 11 แห่ง 46 ตัวอย่าง ตลาดสดจำนวน 31 แห่ง 116 ตัวอย่าง ตลาดนัด 22 แห่ง 105 ตัวอย่าง และร้านอาหาร 24 แห่ง 69 ตัวอย่าง ซึ่งทำการสุ่มตรวจจาก ที่หลักประตูห้องน้ำ ที่กีด โถ ลูกบิด มือถือ รถเข็น ถังแกง จุกวางอาหาร จุกพักคอย มือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และธนบัตร ด้วยวิธี In-house method based on ISO 15216-2:2019 และ RT-PCR โดยพบเชื้อไวรัสโคโรนาทั้งหมด 5.36% จากตัวอย่างทั้งหมด ซึ่งประเภทสถานประกอบการที่ตรวจพบเชื้อมากที่สุดคือประเภทตลาดสด (พบเชื้อ 9.48% จากตัวอย่างทั้งหมดในประเภทตลาดสด) รองลงมาเป็นตลาดค้าส่ง (พบเชื้อ 4.35% จากตัวอย่างทั้งหมดในประเภทตลาดค้าส่ง) ตลาดนัด (พบเชื้อ 2.86% จากตัวอย่างทั้งหมดในประเภทตลาดนัด) และร้านอาหาร (พบเชื้อ 2.90% จากตัวอย่าง ทั้งหมดในประเภทตลาดค้าส่ง) และบริเวณที่พบเชื้อมากที่สุดคือบริเวณลูกบิด (พบเชื้อ 13.33% จากตัวอย่าง ทั้งหมดของบริเวณลูกบิด) รองลงมาเป็นที่หลักประตูห้องน้ำ (พบเชื้อ 12.12% จากตัวอย่างทั้งหมดของบริเวณ ที่หลักประตูห้องน้ำ) และบริเวณที่กีดโถ (พบเชื้อ 9.09% จากตัวอย่างทั้งหมดของบริเวณที่กีดโถ)

จากการวิเคราะห์เปรียบเทียบแบบประเมินด้วยวิธีการทางสถิติ ได้แบ่งการเปรียบเทียบออกเป็น 6 แบบ ได้แก่ 1) การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบเปิดระหว่างพบเชื้อโควิดกับไม่พบเชื้อโควิด 2) เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบประเมิน 3) เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS 4) เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการ ของแบบประเมิน THAI STOP COVID 5) เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการ แบบประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ และ 6) เปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละ มาตรการของแบบประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ พบว่า

เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนน แบบประเมินระหว่างพบเชื้อโควิดกับ ไม่พบเชื้อโควิด THAI STOP COVID PLUS สำหรับ ตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด และ THAI STOP COVID PLUS สำหรับร้านอาหารมีค่าเฉลี่ย สัดส่วนคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบมาตรฐานตลาดนัดมีสัดส่วนคะแนนแตกต่างแบบประเมินตลาดสดนำ ซื้อวิถีใหม่ THAI STOP COVID สำหรับ ตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด และ THAI STOP COVID PLUS สำหรับร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ ระดับ 0.05

เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS สถาน ประกอบการประเภทตลาดค้าส่งมีสัดส่วนคะแนนแตกต่างจากสถานประกอบการประเภทตลาดนัดอย่างมี นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการของแบบประเมิน THAI STOP COVID PLUS มาตรการข้อที่ 1, ข้อที่ 2, ข้อที่ 6, ข้อที่ 8 และข้อที่ 12 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ 0.05

เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการแบบประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ สถาน ประกอบการประเภทตลาดสดและตลาดค้าส่งมีค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนนไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05

เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการมาตรการของแบบ ประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถี ใหม่ มาตรการข้อที่ 15, ข้อที่ 16, ข้อที่ 31 และข้อที่ 37 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



## ภาคผนวก 1

แบบประเมิน THAI STOPCOVID สำหรับสถานประกอบการประเภทตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด

มาตรการสำคัญ	ดำเนินการ	ดำเนินการ ได้บางครั้ง	ไม่ได้ ดำเนินการ
1. มีจุดควบคุมทางเข้าออกที่ชัดเจน และมีการคัดกรองผู้ใช้บริการ	1	0	0
2. มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในตลาดให้เหมาะสม เช่น มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอับ ท่อ/รางระบายน้ำสะอาด	1	0	0
3. ทำความสะอาดสถานที่ พื้น แผงค้า อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	1	0	0
4. กำกับดูแลให้ผู้ประกอบกิจการ พนักงาน และผู้ใช้บริการทุกคน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา	1	0	0
5. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้ง่ายสะดวก	1	0	0
6. มีการควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัด โดยเทียบกับขนาดพื้นที่หรือมีมาตรการจำกัดเวลาการใช้บริการ	1	0	0
7. มีการจัดระยะของแผงค้า หรือผู้ขายของ รวมถึงระยะห่างของผู้ใช้บริการในการเลือกสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร	1	0	0
8. จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน	1	0	0
9. ผู้ประกอบการตลาดต้องจัดทำทะเบียนผู้ค้าและลูกจ้างให้ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน	1	0	0
10. มีห้องสุขาที่แยกชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนที่เพียงพอ และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณห้องน้ำ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง	1	0	0
11. ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	1	0	0
12. จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดลงทะเบียน	1	0	0

การให้คะแนน “ผ่าน” คือ 12 คะแนน หากไม่เต็มให้ปรับปรุง

## ภาคผนวก 2

### แบบประเมิน THAI STOPCOVID สำหรับสถานประกอบการประเภทร้านอาหาร

มาตรการสำคัญ	ดำเนินการ	ดำเนินการ ได้บางครั้ง	ไม่ได้ ดำเนินการ
1. มีจุดควบคุมทางเข้าออกที่ชัดเจน และมีการคัดกรองผู้ใช้บริการ	1	0	0
2. มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในตลาดให้เหมาะสม เช่น มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอับ ท่อ/รางระบายน้ำสะอาด	1	0	0
3. ทำความสะอาดสถานที่ พื้น แผงค้า อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	1	0	0
4. กำกับดูแลให้ผู้ประกอบกิจการ พนักงาน และผู้ใช้บริการทุกคน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา	1	0	0
5. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้ง่ายสะดวก	1	0	0
6. มีการควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัด โดยเทียบกับขนาดพื้นที่หรือมีมาตรการจำกัดเวลาการใช้บริการ	1	0	0
7. มีการจัดระยะของแผงค้า หรือผู้ขายของ รวมถึงระยะห่างของผู้ใช้บริการในการเลือกสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร	1	0	0
8. จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน	1	0	0
9. ผู้ประกอบการตลาดต้องจัดทำทะเบียนผู้ค้าและลูกจ้างให้ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน	1	0	0
10. มีห้องสุขาที่แยกชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนที่เพียงพอ และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณห้องน้ำ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง	1	0	0
11. ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	1	0	0
12. จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดลงทะเบียน	1	0	0

การให้คะแนน “ผ่าน” คือ 12 คะแนน หากไม่เต็มให้ปรับปรุง

### ภาคผนวก 3

#### แบบประเมินตลาดสดนำซื้อ วิธีใหม่

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม</b>			
1. ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก			
2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร มีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร			
3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงเหมาะสมกับการระบายอากาศ			
4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ			
5. พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขังและไม่ลื่น			
6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ภายในตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย			
7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า			
9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถด้วย			
10. แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง			
11. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร			
12. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน			
13. แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน			
14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
15. มีการจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายหรือขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดินและไม่สูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ			
16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ			

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมรวมกลุ่ม เป็นต้น			
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตามหลักสุขาภิบาลเดือนละ 1 ครั้ง			
19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือเจลแอลกอฮอล์ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาดและเพียงพอกับจำนวนผู้ใช้บริการ			
20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น			
21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร			
22. โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรครอยุ่เสมอ			
23. แยกห้องส้วมเพศชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด			
24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม			
25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มีกลิ่นเหม็น มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว			
26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด			
27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรคและจัดให้มีการกำจัดสัตว์ หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			
28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ฆ่าแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน			
29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศา ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ			
30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร			
31. อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับและปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง			
32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอและมีการจัดการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณทางเดินให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน			
33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกสะดวก มีการปกปิดและป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย			
34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากที่ประกอบอาหารและเก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร			
35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาดต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ			
36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลมีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอยบริเวณแผงให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ			

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
37. มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้งานในแต่ละวัน			
39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล			
40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น			
41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำทั้งต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน			
<b>2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล</b>			
1. มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล			
2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ			
3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม			
4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ			
5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงินอย่างน้อย 1 เมตร			
<b>3. ด้านความปลอดภัยอาหาร</b>			
1. มีมาตรการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด			
2. มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไปและไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย			
<b>4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค</b>			
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชนรวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่าง ๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค			
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน			

การจัดระดับมาตรฐาน :ระดับพื้นฐานต้องผ่านเกณฑ์ประเมินด้านที่ 1 ทุกข้อ (41 ข้อ)/ระดับดีต้องผ่านเกณฑ์ประเมินด้านที่ 1 และ 2 ทุกข้อ (41+5 ข้อ)/ระดับดีมากต้องผ่านเกณฑ์ประเมินครบ 4 ด้าน (50 ข้อ)

ภาคผนวก 4 แบบประเมินมาตรฐานตลาดนัด

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย			
2. กรณีมีโครงสร้างเสาหลังคา ผ้าใบ เต็นท์ ร่ม ต้องอยู่ในสภาพมั่นคงแข็งแรง			
3. บริเวณขายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง			
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้ น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด			
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาจเป็นแบบพับเก็บได้			
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด			
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน หมวก หรือเน็คคลุมผม ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
8. มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
9. มีการทำความสะอาดตลาดทุกวันที่เปิดทำการ			
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านการเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ			
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
13. เครื่องมือเครื่องใช้และภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างถูกต้อง			
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง			
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด เนื้อสัตว์ชำแหละ และอาหารปรุงสำเร็จ			
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งอย่างถูกสุขลักษณะและไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
20. มีการควบคุมดูแลไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			

การให้คะแนน “ผ่าน” คือ 20 คะแนน หากไม่เต็มให้ปรับปรุง

ภาคผนวก 5

ผลการวิเคราะห์ทางสถิติด้วยเครื่องมือ SPSS

การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบเปิดระหว่างพบเชื้อโควิดกับไม่พบเชื้อโควิด

แบบประเมิน	ค่าเฉลี่ยสัดส่วนคะแนน		t	sig.
	ไม่พบเชื้อ	พบเชื้อ		
ตลาดน้ำซู้	85.07%	86.50%	-0.359	0.721
ตลาดนัดน้ำซู้	77.89%	61.67%	2.501	0.02*
TSC ตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด	86.11%	77.78%	1.841	0.04*
ร้านอาหาร	84.42%	75.00%	1.983	0.03*

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนแบบประเมิน

แบบประเมิน	ค่าเฉลี่ย	F	sig	
ตลาดน้ำซู้	85.68%	2.683	0.04*	
ตลาดนัดน้ำซู้	75.68%			
THAI STOP COVID	ตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด			84.77%
	ร้านอาหาร			84.03%

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการแบบประเมิน THAI STOP COVID

สัดส่วนการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	F	sig
ตลาดค้าส่ง	78.03%	3.142	0.04*
ตลาดสด	83.06%		
ตลาดนัด	90.53%		
ร้านอาหาร	84.03%		

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการของแบบประเมิน THAI STOP COVID

มาตรการ	สัดส่วน				F	sig
	ตลาดค้าส่ง	ตลาดสด	ตลาดนัด	ร้านอาหาร		
1. ทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	90.91%	90.32%	95.45%	62.50%	4.326	0.01*
2. กำกับดูแลให้พนักงานและผู้ให้บริการทุกคนสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	72.73%	77.42%	100.00%	-	4.65	0.01*
3. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ วางในที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก	81.82%	87.10%	100.00%	100.00%	1.68	0.18
4. จำกัดจำนวนผู้ให้บริการมิให้แออัด และจัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร	90.91%	100.00%	100.00%	100.00%	2.45	0.07
5. มีการคัดกรองผู้เข้ามาในสถานประกอบการ (ทั้งผู้ให้บริการ ผู้ประกอบการ พนักงานบริการ)	81.82%	90.32%	90.91%	95.83%	1.036	0.53
6. จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ เปิดประตูหน้าต่าง ก่อนและหลังให้บริการ กรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศให้ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	63.64%	67.74%	81.82%	100.00%	5.023	0.00*
7. จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน	100.00%	80.65%	86.36%	-	1.251	0.29
8. จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันหรือสมุดลงทะเบียน	100.00%	90.32%	95.45%	4.17%	8.208	0.00*
9. มีการปิดอาหารปรุงสำเร็จด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	72.73%	77.42%	81.82%	-	2.314	0.08
10. จัดให้มีภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์ส่วนบุคคลในการตักหรือหยิบจับอาหาร	81.82%	80.65%	95.45%	-	1.251	0.29
11. ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ให้สะอาด ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและอาจใช้วิธีฆ่าเชื้อโรคร่วมด้วย	72.73%	93.55%	90.91%	-	1.888	0.16
12. มีการติดตามข้อมูลและคัดกรองพนักงานที่ปฏิบัติงานทุกคนประเมินตนเองก่อนปฏิบัติงานด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด	27.27%	61.29%	68.18%	54.17%	11.596	0.00*

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



ตารางเชื่อมโยงระหว่างมาตรการ THAI STOP COVID ประเภทตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด และร้านอาหาร

ข้อ	มาตรการตลาดค้าส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด	ข้อ	มาตรการร้านอาหาร
1	มีจุดควบคุมทางเข้าออกที่ชัดเจน และมีการคัดกรองผู้ใช้บริการ	5	มีการคัดกรองผู้เข้ามาในสถานประกอบการ (ทั้งผู้ใช้บริการ ผู้ประกอบการ พนักงานบริการ)
2	มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในตลาดให้เหมาะสม เช่น มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นอับ ท่อ/รางระบายน้ำสะอาด		
3	ทำความสะอาดสถานที่ พื้น แผงค้า อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	1	ทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ พื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
4	กำกับดูแลให้ผู้ประกอบกิจการ พนักงาน และผู้ใช้บริการทุกคน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา	2	กำกับดูแลให้พนักงานและผู้ใช้บริการทุกคนสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ
5	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก	3	จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ วางในที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก
6	มีการควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัด โดยเทียบกับขนาดพื้นที่หรือมีมาตรการจำกัดเวลาการใช้บริการ	4	จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และจัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร
7	มีการจัดระยะของแผงค้า หรือผู้ขายของ รวมถึงระยะห่างของผู้ใช้บริการในการเลือกสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร		
8	จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ มีฝาปิดมิดชิด และแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน		
9	ผู้ประกอบการตลาดต้องจัดทำทะเบียนผู้ค้าและลูกจ้างให้ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน	12	มีการติดตามข้อมูลและคัดกรองพนักงานที่ปฏิบัติงานทุกคนประเมินตนเองก่อนปฏิบัติงานด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด
10	มีห้องสุขาที่แยกชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนที่เพียงพอ และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณห้องน้ำ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง		
11	ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
12	จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด หรือจัดให้มีสมุดลงทะเบียน	8	จัดให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันหรือสมุดลงทะเบียน

การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการของแบบประเมิน ตลาดสด  
นำซื้อวิถีใหม่

สัดส่วนการ ประเมิน	ตลาดค้าส่ง	ตลาดสด	t	sig
ค่าเฉลี่ย	84.91%	85.68%	3.02	0.01

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

การเปรียบเทียบสัดส่วนคะแนนประเภทสถานประกอบการในแต่ละมาตรการของแบบประเมิน ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่

มาตรการ	ค่าเฉลี่ย		F	Sig.
	ตลาดค้าส่ง	ตลาดสด		
<b>1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม</b>	84.70%	86.39%	-0.41	0.68
1. ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก	100.00%	96.77%	0.59	0.56
2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร มีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร	100.00%	100.00%	-	-
3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงเหมาะสมกับการระบายอากาศ	90.91%	93.55%	-0.29	0.78
4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ	81.82%	70.97%	0.69	0.49
5. พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขังและไม่ลื่น	90.91%	77.42%	0.97	0.34
6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ภายในตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย	90.91%	90.32%	0.06	0.96
7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	100.00%	83.87%	2.40	0.02*
8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า	72.73%	80.65%	-0.54	0.59
9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถเร่ด้วย	72.73%	74.19%	-0.09	0.93
10. แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง	100.00%	93.55%	0.81	0.40
11. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	72.73%	93.55%	-1.86	0.07
12. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน	63.64%	48.39%	0.86	0.40
13. แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน	100.00%	87.10%	2.11	0.48
14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน	81.82%	80.65%	0.08	0.93
15. มีการจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายหรือขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดินและไม่สูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ	45.45%	77.42%	-2.02	0.04*
16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ	63.64%	96.77%	-2.13	0.04*
17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมรวมกลุ่ม เป็นต้น	74.55%	87.10%	-2.35	0.34
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตามหลักสุขาภิบาลเดือนละ 1 ครั้ง	90.91%	96.77%	-0.77	0.45

มาตรการ	ค่าเฉลี่ย		F	Sig.
	ตลาดค้าส่ง	ตลาดสด		
19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือเจลแอลกอฮอล์ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาดและเพียงพอกับจำนวนผู้ใช้บริการ	100.00%	93.55%	0.85	0.40
20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น	63.64%	64.52%	-0.05	0.96
21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร	81.82%	70.97%	0.69	0.49
22. โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอยู่เสมอ	81.82%	77.42%	0.30	0.77
23. แยกห้องส้วมเพศชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด	90.91%	96.77%	-0.77	0.45
24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม	81.82%	90.32%	-0.74	-0.09
25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มียุงเห็บ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว	90.91%	67.74%	1.86	0.07
26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	63.64%	54.84%	0.50	0.62
27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรคและจัดให้มีการกำจัดสัตว์ หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	72.73%	93.55%	-1.86	0.07
28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ฆ่าแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน	100.00%	100.00%	-	-
29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศา ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ	100.00%	100.00%	-	-
30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร	100.00%	100.00%	-	-
31. อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับและปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง	100.00%	70.97%	3.50	0.00*
32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอและมีการจัดการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณทางเดินให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน	90.91%	96.77%	-0.77	0.45
33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกสะดวก มีการปกปิดและป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย	81.82%	96.77%	-1.67	0.10
34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากที่ประกอบอาหารและเก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร	90.91%	96.77%	-0.77	0.45
35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาดต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ	90.91%	77.42%	0.97	0.34
36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลมีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอยบริเวณแผงให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ	90.91%	100.00%	-1.72	0.09
37. มีก๊อคน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ฆ่าแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	81.82%	100.00%	-2.56	0.01*
38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้ในแต่ละวัน	100.00%	100.00%	-	-
39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	81.82%	93.55%	-1.13	0.27

มาตรการ	ค่าเฉลี่ย		F	Sig.
	ตลาดค้าส่ง	ตลาดสด		
40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น	81.82%	80.65%	0.08	0.93
41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำที่ทั้งต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	81.82%	90.32%	-0.74	0.47
<b>2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล</b>	90.91%	85.16%	1.14	0.26
1. มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล	100.00%	93.55%	0.85	0.40
2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ	54.55%	54.84%	-0.16	0.99
3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม	100.00%	80.65%	1.59	0.12
4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ	100.00%	100.00%	-	-
5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงินอย่างน้อย 1 เมตร	100.00%	96.77%	0.59	0.56
<b>3. ด้านความปลอดภัยอาหาร</b>	77.27%	79.03%	-0.14	0.89
1. มีมาตรการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด	81.82%	67.74%	0.88	0.39
2. มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไปและไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารตามมาตรฐานความปลอดภัย	72.73%	90.32%	-1.43	0.16
<b>4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค</b>	81.82%	79.03%	0.22	0.82
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชนรวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่าง ๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค	81.82%	77.42%	0.30	0.77
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน	81.82%	80.65%	0.08	0.93

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05