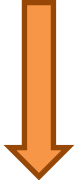
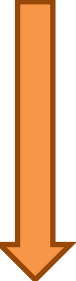


## แนวทางการปฏิบัติงาน (SOP)

| Setting.....ร้านอาหาร..... |                               |   |   |  |
|----------------------------|-------------------------------|---|---|--|
| ลำดับ                      | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน   | แนวทางปฏิบัติงาน  | การควบคุมความเสี่ยง  |
| 1                          | ก่อนการ<br>ปฏิบัติงาน         | <div style="border: 2px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>การเตรียมความพร้อมของ<br/>ทีมปฏิบัติการ</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div> | <p>จัดประชุมชี้แจง แบ่งบทบาทหน้าที่ในการดำเนินงาน และซักซ้อมความเข้าใจในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หัวหน้าทีมปฏิบัติการ ทำหน้าที่สั่งการ ดูแลภาพรวมของทีม</li> <li>2. เลขา/ผู้ประสานงาน ทำหน้าที่ประสานเพื่อทราบวัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย / Key Man วันเวลาสถานที่ รูปแบบการจัดกิจกรรม เพื่อวางแผนการดำเนินงาน (เช่น การทำหนังสือเชิญผู้บริหารและผู้ร่วมงาน การทำคำกล่าว การเตรียมงานด้านพิธีการ การประสานยานพาหนะ การขออนุมัติราชการ การจัดเตรียมอุปกรณ์)</li> <li>3. ผู้ให้ความรู้คำแนะนำและสาธิต (เช่น วิธีการล้างมือ การใส่หน้ากากและการทิ้งหน้ากาก การทำหน้ากากผ้า การทำความสะอาดสถานที่และจุดเสี่ยง)</li> <li>4. ผู้จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการลงพื้นที่ โดยประสานงานกับทีมโลจิสติกส์ เพื่อจัดเตรียมอุปกรณ์</li> <li>5. ผู้คัดกรองอุณหภูมิ ก่อนเข้าร่วมกิจกรรม และจัดระเบียบ Social distancing ในระหว่างดำเนินกิจกรรม</li> <li>6. ผู้จัดทำแบบสำรวจความรอบรู้ด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ในรายงานผลการปฏิบัติงานและ 1 page ภาพข่าวกิจกรรม</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. รูปแบบกิจกรรม มี ตั้งบูชกิจกรรม (Event) / เติร์นร่งค์ (Road show)) สอนทำหน้ากากผ้า ซึ่งมีการเตรียมงานแตกต่างกัน ควรประสานรูปแบบ/กลุ่มเป้าหมายให้ชัดเจน และควรกำหนด Key message ที่จะสื่อสารในแต่ละครั้งด้วย</li> <li>2. องค์ประกอบของทีม ควรมีหัวหน้าทีมเป็นแพทย์ / ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับงานสาธารณสุข เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือในการให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะกรณีได้รับเชิญเป็นวิทยากร</li> <li>3. ควรซักซ้อมความเข้าใจหรือ Role Play การปฏิบัติงาน เพื่อสร้างความพร้อมให้กับทีมก่อนลงปฏิบัติการ</li> </ol> |

**Setting.....ร้านอาหาร.....**

| ลำดับ | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน   | แนวทางปฏิบัติงาน   | การควบคุมความเสี่ยง  |
|-------|-------------------------------|---|--|--|
| 2     |                               | <div style="border: 2px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>การประสานงานกับภาคี<br/>เครือข่าย/เจ้าของสถานที่<br/>จัดงาน</p>  </div> | <ol style="list-style-type: none"> <li>ดำเนินการประสานรูปแบบการจัดกิจกรรม กลุ่มเป้าหมาย<br/>วันเวลา สถานที่ เพื่อวางแผนเตรียมการจัดงาน</li> <li>ประชุมหารือเพื่อแบ่งบทบาทในการจัดเตรียมงานระหว่าง<br/>กรมอนามัย กับ ภาคีเครือข่ายให้ชัดเจน โดยอาจตั้งกลุ่มไลน์<br/>เพื่อติดต่อประสานงาน</li> <li>ประสานงานกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เจ้าของ<br/>ร้านอาหาร รวมทั้งภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ<br/>และภาคเอกชน เช่น สสจ. ชมรมผู้ประกอบการ<br/>ร้านอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> <li>รายงานผลการประสานงานแก่ผู้บริหารเพื่อทราบ และทำ<br/>หนังสือเชิญร่วมงาน</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>ควรเตรียมมาตรการจัดระยะห่างทาง<br/>สังคม (Social distancing) ในระหว่าง<br/>ทำกิจกรรม</li> <li>ควรแบ่งบทบาทหน้าที่ในการ<br/>เตรียมงานให้ชัดเจน เช่น กรมอนามัย<br/>เตรียมสนับสนุนข้อมูลวิชาการ สาธิต<br/>กิจกรรม การให้คำแนะนำดูแลจุดเสี่ยง<br/>ในร้านอาหาร การเตรียมสิ่งสนับสนุน<br/>(หน้ากาก เจลแอลกอฮอล์ล้างมือ แผ่น<br/>พับ)</li> </ol> |
| 3     |                               | <div style="border: 2px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ<br/>สิ่งสนับสนุน</p>  </div>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์สาธิต เช่น น้ำยาทำความสะอาด<br/>คลอรีน เจลแอลกอฮอล์ หน้ากากผ้าสำหรับสาธิตและ<br/>แจกประชาชน ผ้าและอุปกรณ์สำหรับทำหน้ากากผ้า และ<br/>ตรวจเช็ครายการและจำนวนให้ครบถ้วนก่อนลงพื้นที่<br/>ปฏิบัติการ</li> <li>เตรียมสื่อประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ “กินร้อน ช้อน<br/>กลาง ล้างมือ” สติกเกอร์ “ล้างมือ 7 ขั้นตอน”<br/>“สติกเกอร์ 3 จุดอันตราย 4 จุดเสี่ยงในห้องน้ำ” ป้าย<br/>รณรงค์</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>ผู้จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ควร<br/>ตรวจเช็คจำนวน ความเรียบร้อยตาม<br/>รายการที่ขอสนับสนุน ในการลงพื้นที่</li> </ol>  |

**Setting.....ร้านอาหาร.....**

| ลำดับ | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน   | แนวทางปฏิบัติงาน   | การควบคุมความเสี่ยง  |
|-------|-------------------------------|---|--|--|
| 4     |                               |    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เลขา/ผู้ประสานงาน แจกทีมโลจิสติกส์ จัดรถสำหรับผู้บริหาร และทีมปฏิบัติการ นัดหมายตามวัน เวลา สถานที่ที่กำหนด</li> <li>2. เลขา/ผู้ประสานงาน แจกรายละเอียดการเดินทางแก่ผู้บริหาร เพื่อ คอนเฟิร์มการเข้าร่วมกิจกรรม และนัดหมายทีมปฏิบัติการ</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เลขา/ผู้ประสานงาน ควรโทรคอนเฟิร์มกับพนักงานขับรถยนต์ ก่อนลงพื้นที่ เกี่ยวกับวันเวลา สถานที่ ค่าน้ำมันรถ ค่าทางด่วน และเส้นทางการเดินทาง</li> </ol>   |
| 5     | ระหว่าง<br>การ<br>ปฏิบัติงาน  |    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดตั้งจุดตรวจคัดกรองอุณหภูมิ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยจัดเส้นทางการเดินเข้าและออก บริเวณงานให้เรียบร้อย</li> <li>2. จัดตั้งบูธนิทรรศการ โຕะ เก้าอี้ เพื่อให้ความรู้และการสาธิตกิจกรรม</li> <li>3. การดูแลความเรียบร้อยของงานในภาพรวม (กรณีมีพิธีกล่าวเปิด กล่าวรายงาน การจัดเวทีเสวนา ไฟล์นำเสนอบรรยาย จุดให้สัมภาษณ์สื่อมวลชน ห้องรับรอง)</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ควรตรวจสอบความเรียบร้อยของทุกจุดก่อนเริ่มงาน และมาตรการจัดระยะห่างทางสังคม (Social distancing) ในระหว่างทำกิจกรรม ได้แก่ จุดคัดกรอง จุดลงทะเบียน เวที อุปกรณ์ IT บูธนิทรรศการ จุดให้สัมภาษณ์ ห้องพักรับรองผู้บริหาร เป็นต้น</li> </ol>   |
| 6     |                               |  | <p><b>ประชาสัมพันธ์/รณรงค์ให้ความรู้</b></p> <p><b>ก.เจ้าของ/ผู้จัดการร้านอาหาร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ให้คำแนะนำให้สังเกตอาการตนเอง หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไป พบแพทย์ทันที และควรมีการคัดกรอง/สังเกตอาการของผู้สัมผัสอาหารก่อนเริ่มปฏิบัติงานแต่ละวัน</li> <li>2) สาธิตและให้ความรู้เกี่ยวกับดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 1000 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้</li> </ol> | <p>ในสถานการณ์ปัจจุบันร้านอาหารเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่สำคัญ ให้บริการอาหารแก่ประชาชนเพื่อนำไปบริโภคที่บ้าน มีความเสี่ยงต่อการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.คน ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานส่งอาหาร เป็นกลุ่มเสี่ยงที่สำคัญถ้าคนเหล่านี้มีเชื้อไวรัสในร่างกายและไม่มีการป้องกันที่ดีไม่สวมหน้ากาก ไม่ล้างมือ ไม่มี Social Distancing ก็จะเป็นพาหะแพร่เชื้อ</li> </ol> |

**Setting.....ร้านอาหาร.....**

| ลำดับ | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน | แนวทางปฏิบัติงาน  | การควบคุมความเสี่ยง   |
|-------|-------------------------------|-------------------------|---|---|
|       |                               |                         | <p>โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ซ่อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร)</p> <p>3) สาธิตและให้ความรู้เกี่ยวกับการล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด โดยแช่ ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศาเป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน ครึ่งซ่อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) 1 นาที แล้ว ล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร</p> <p>4) ให้คำแนะนำให้จัดที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือให้เพียงพอทั้งบริเวณที่ปรุงอาหาร และที่รับประทานอาหาร ถ้าไม่สามารถจัดที่ล้างมือได้ให้จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ</p> <p>5) สาธิตและให้ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาด ห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด รวมทั้งทำความสะอาด ก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด</p> <p>6) ให้คำแนะนำการจัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม</p> <p>7) ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และ ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น</p> | <p>ไวรัสได้</p> <p>2.การปรุงและจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค โดยเฉพาะอาหารพร้อมบริโภคที่ไม่ผ่านความร้อนเครื่องต้มและน้ำแข็ง ถ้าไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารก็อาจปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และแพร่ไปสู่ผู้บริโภคได้</p> <p>3.การขนส่งอาหารไปให้ผู้บริโภค ถ้าไม่ถูกสุขลักษณะ โดยเฉพาะภาชนะใส่อาหาร การปกปิด การหยิบจับภาชนะใส่อาหาร ก็มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อไวรัสได้</p> |

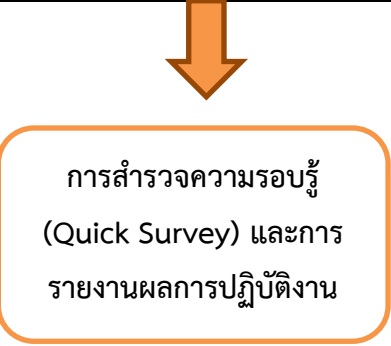

**Setting.....ร้านอาหาร.....**

| ลำดับ | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน | แนวทางปฏิบัติงาน  | การควบคุมความเสี่ยง |
|-------|-------------------------------|-------------------------|---|---------------------|
|       |                               |                         | <p><b>ข.ผู้สัมผัสอาหาร</b> ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์</p> <p>1) ให้คำแนะนำให้สังเกตอาการตนเอง หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน แจ้งเจ้าของร้านหรือผู้จัดการ และไปพบแพทย์ทันที</p> <p>2) ให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขลักษณะการเตรียม บรรจุ ประกอบ และจำหน่ายอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะอุปกรณ์ เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที</li> <li>- อาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์ สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับตก หล่นหรือ สัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ และจัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อต้องรับประทานอาหารร่วมกัน</li> <li>- ผู้ปรุงประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากากตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร</li> </ul> |                     |

**Setting.....ร้านอาหาร.....**

| ลำดับ | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน | แนวทางปฏิบัติงาน   | การควบคุมความเสี่ยง |
|-------|-------------------------------|-------------------------|--|---------------------|
|       |                               |                         | <p>3) สาธิตและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ 7 ขั้นตอน การล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม</p> <p><b>ค.ผู้บริโภค</b></p> <p>1) ให้คำแนะนำให้สังเกตอาการตนเอง หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้งดใช้บริการ และไปพบแพทย์ทันที</p> <p>2) ให้คำแนะนำการหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก</p> <p>3) สาธิตและให้คำแนะนำเกี่ยวกับล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ ก่อนรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง</p> <p><b>**อ้างอิงข้อมูลจากแนวทางการป้องกันตนเองและการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สามารถเข้าถึงได้จาก</b><br/> <a href="https://www.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=16717">https://www.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=16717</a><br/> <b>**รวมข้อมูลคำแนะนำทางวิชาการ กรมอนามัย</b><br/> <a href="https://www.anamai.moph.go.th/main.php?filename=covid19">https://www.anamai.moph.go.th/main.php?filename=covid19</a></p> |                     |

Setting.....ร้านอาหาร.....

| ลำดับ | ช่วงเวลา<br>การ<br>ปฏิบัติงาน | ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน   | แนวทางปฏิบัติงาน   | การควบคุมความเสี่ยง  |
|-------|-------------------------------|---|--|--|
| 7     | หลังการ<br>ปฏิบัติงาน         |  <p>การสำรวจความรอบรู้<br/>(Quick Survey) และการ<br/>รายงานผลการปฏิบัติงาน</p> | <p>1. ทำ Quick survey ประเมินความรู้เกี่ยวกับโรคไวรัสโคโรนา 2019 ของเจ้าของหรือผู้ดูแลร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร พนักงานส่งอาหาร Delivery และประชาชนที่มาใช้บริการร้านอาหาร</p>  <p>QR Code Quick Survey<br/><small>กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์<br/>ศูนย์ส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ เขตการค้าเสรี กรุงเทพฯ</small></p> <p>2. จัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานในแต่ละครั้งที่ลงพื้นที่ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• แบบรายงานผลการดำเนินงานรายวัน (Google form)</li> </ul> <p><a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdtEylOh2wsPvYbQuWz3ihYOhlor0F3Fpm6wg93Dg3iFKxUBq/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdtEylOh2wsPvYbQuWz3ihYOhlor0F3Fpm6wg93Dg3iFKxUBq/viewform</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Page ภาพข่าวกิจกรรม กรมอนามัย</li> </ul> | <p>1. จัดทำ QR Code แบบสำรวจความรอบรู้ โดยปรีณใส่กระดาษ ตั้บนโต๊ะกิจกรรม เพื่อให้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมาย สแกน QR code ได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว</p> <p>2. ควรจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน และ 1 page ภาพข่าวกิจกรรม ให้เสร็จภายในวันที่ทำกิจกรรม เพื่อรวบรวมเป็นผลการดำเนินงานรายวัน ของกรมอนามัย</p> |