



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การประชุมหาวิธีการแนวทางสำหรับร้านอาหารในการป้องกันและลดความเสี่ยง ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ครั้งที่ 2 / 2564

โดย

นายแพทย์ดนัย ธีวันดา

รองอธิบดีกรมอนามัย

วันที่ 6 พ.ค. 2564

ณ ห้องประชุมสมบูรณ์ วัชรโรทัย



วาระการประชุม

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

1.1 การจัดประชุมเพื่อหารือ “แนวทางการประเมินความเสี่ยงสถานประกอบกิจการด้านอาหาร”

วาระที่ ๒ รับรองรายงานการประชุม

- ไม่มี -

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อทราบ

- 3.1 สถานการณ์การติดเชื้อและการดำเนินการตามมาตรการป้องกัน COVID-19 ของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 แนวทางการประเมินความเสี่ยงของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร เพื่อปรับมาตรการในการลดความเสี่ยงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

4.2 ข้อเสนอการดำเนินการตามมาตรการและการประเมินตนเองของสถานประกอบกิจการด้านอาหารใน Thai Stop COVID Plus

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ





วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

1.1 การจัดประชุมเพื่อหารือ

“แนวทางการประเมินความเสี่ยงของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร”



วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

- ไม่มี -



วาระที่ 3 เรื่องเพื่อทราบ

3.1 สถานการณ์การติดเชื้อและการดำเนินการตามมาตรการป้องกัน COVID-19 ของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร



ปรับระดับพื้นที่สถานการณ์ ป้องกันโควิด -19



6

จังหวัด

พื้นที่
ควบคุมสูงสุด
และเข้มงวด

กรุงเทพมหานคร
จังหวัดชลบุรี

จังหวัดเชียงใหม่
จังหวัดนนทบุรี

จังหวัดปทุมธานี
จังหวัดสมุทรปราการ

45

จังหวัด

พื้นที่
ควบคุม
สูงสุด

- จังหวัดกาญจนบุรี
- จังหวัดกำแพงเพชร
- จังหวัดขอนแก่น
- จังหวัดจันทบุรี
- จังหวัดฉะเชิงเทรา
- จังหวัดชัยภูมิ
- จังหวัดเชียงราย
- จังหวัดตาก
- จังหวัดตรัง
- จังหวัดนครปฐม
- จังหวัดนครราชสีมา
- จังหวัดนครศรีธรรมราช
- จังหวัดนครสวรรค์

- จังหวัดนราธิวาส
- จังหวัดน่าน
- จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- จังหวัดปราจีนบุรี
- จังหวัดปัตตานี
- จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- จังหวัดพิจิตร
- จังหวัดพิษณุโลก
- จังหวัดเพชรบุรี
- จังหวัดเพชรบูรณ์
- จังหวัดภูเก็ต
- จังหวัดมหาสารคาม

- จังหวัดยะลา
- จังหวัดร้อยเอ็ด
- จังหวัดระนอง
- จังหวัดระยอง
- จังหวัดราชบุรี
- จังหวัดลพบุรี
- จังหวัดลำปาง
- จังหวัดลำพูน
- จังหวัดศรีสะเกษ
- จังหวัดสระแก้ว
- จังหวัดสงขลา
- จังหวัดสมุทรสาคร
- จังหวัดสระบุรี

- จังหวัดสุโขทัย
- จังหวัดสุพรรณบุรี
- จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- จังหวัดอ่างทอง
- จังหวัดอุดรธานี
- จังหวัดอุบลราชธานี

26

จังหวัด

พื้นที่
ควบคุม

- จังหวัดกระบี่
- จังหวัดกาฬสินธุ์
- จังหวัดชัยนาท
- จังหวัดชุมพร
- จังหวัดตราด
- จังหวัดนครนายก
- จังหวัดนครพนม

- จังหวัดหนองคาย
- จังหวัดบึงกาฬ
- จังหวัดบุรีรัมย์
- จังหวัดพังงา
- จังหวัดพะเยา
- จังหวัดแพร่
- จังหวัดมุกดาหาร

- จังหวัดแม่ฮ่องสอน
- จังหวัดยโสธร
- จังหวัดเลย
- จังหวัดสกลนคร
- จังหวัดสตูล
- จังหวัดสมุทรสงคราม
- จังหวัดสิงห์บุรี

- จังหวัดสุรินทร์
- จังหวัดหนองบัวลำภู
- จังหวัดอุดรดิตถ์
- จังหวัดอุทัยธานี
- จังหวัดอำนาจเจริญ

สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



ศูนย์ข้อมูล
COVID-19
กรมประชาสัมพันธ์

สถานการณ์ COVID-19 ในประเทศไทย

ข้อมูลวันที่ 5 พฤษภาคม 2564
กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

ผู้ป่วยรายใหม่ในวันนี้

+2,112
ราย

ผู้ป่วยรายใหม่จาก
ระบบเฝ้าระวังและระบบบริการฯ **1,955**

ค้นหาผู้ติดเชื้อเชิงรุกในชุมชน **152**

ผู้เดินทางจาก ต่างประเทศ (ตามช่องทางธรรมชาติ)	ผู้เดินทางจาก ต่างประเทศ เข้าสถานที่กักกันที่รัฐจัดให้
—	5

ผู้ป่วยยืนยันสะสม

74,900
ราย

ติดเชื้อในประเทศ **71,556**

ตรวจคัดกรองเชิงรุก **22,794**

ผู้เดินทาง จากต่างประเทศ	สถานที่กักกัน ที่รัฐจัดให้
3,344	2,710

ผู้รับวัคซีน

สะสม 1,573,075



+44,493



+29,965

หายป่วยแล้ว

+1,886
44,360
ราย

ผู้ป่วย รักษาอยู่	ร้อยละ
30,222	59.23

เสียชีวิต

318
ราย

New Cases เพิ่มขึ้น	ร้อยละ
15	0.42

จำนวนผู้ป่วยยืนยัน จำแนกตามพื้นที่รักษา (ราย)

กรุงเทพฯ และนนทบุรี **23,331**

ภาคเหนือ **6,762**

ภาคกลาง **36,037**

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ **3,398**

ภาคใต้ **5,372**

ปัจจัยเสี่ยงของการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในการระบาดระลอกเดือนเมษายน 2564

ข้อมูลถึงวันที่ 25 เมษายน 2564 (N = 20,721)

ปัจจัยเสี่ยง	จำนวนผู้ป่วย	ร้อยละ
1. การสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ป่วยยืนยันรายก่อนหน้านี้	9,177	44.3%
2. สถานบันเทิง	5,226	25.2%
3. การค้นหาผู้ป่วยเชิงรุกและค้นหาผู้ติดเชื้อในชุมชน	2,025	9.8%
4. ตลาดนัด/สถานที่ท่องเที่ยว	1,336	6.4%
5. การสัมผัสใกล้ชิดกับบุคคลในสถานที่ทำงาน	703	3.4%
6. ร้านอาหาร	294	1.4%
7. ผู้เดินทางมาจากต่างประเทศ	176	0.8%
8. การสัมผัสใกล้ชิดกับผู้เดินทางมาจากจังหวัดที่มีการระบาด	164	0.8%
9. งานประเพณีต่างๆ	155	0.7%
10. งานแสดงสินค้า/คอนเสิร์ต	148	0.7%

ปัจจัยเสี่ยง	จำนวนผู้ป่วย	ร้อยละ
11. การทำงานในสถานที่แออัด หรือทำงานใกล้ชิดกับชาวต่างชาติ	111	0.5%
12. บุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข	76	0.4%
13. ต่อเนื่องจาก Cluster สมุทรสาคร	72	0.3%
14. งานอบรม/สัมมนา	69	0.3%
15. ระบบขนส่งสาธารณะ	68	0.3%
16. ศูนย์กักกัน ผู้ต้องกัก ผู้ต้องขัง	54	0.3%
17. สถานที่ออกกำลังกาย/กีฬา	47	0.2%
18. วัด/สถานปฏิบัติธรรม	22	0.1%
19. ปัจจัยเสี่ยงอื่นๆ	798	3.9%

ผู้ป่วยบางส่วน ระบุปัจจัยเสี่ยงไม่ได้

การรับประทานอาหารร่วมวงที่บ้านหรือที่ทำงาน

ปัจจัย	จำนวนผู้ติดเชื้อ (ร้อยละ)
ร้านชาบู/หมูกระทะ/สุกี้	54 (18.4)
ร้านอาหารกึ่งผับ	36 (12.2)
อื่น ๆ	124 (42.2)
กินอาหารร่วมวงที่บ้าน/ที่ทำงาน	4* (1.4)
ไม่ระบุ	86 (29.3)

* ตัวเลขดังกล่าวอาจน้อยกว่าที่เป็นจริง

ร้านอาหารที่ปิดตามไทม์ไลน์ ข้อมูลระหว่างวันที่ 6-17 เม.ย. 64

กรุงเทพมหานคร

- MK Restaurant เขตจตุจักร
- MK Restaurant เขต The Mall บางกะปิ
- Santafe Steake เขต The Mall บางกะปิ
- Viking Korean BBQ Buffet เขตคลองเตย
- ร้านข้าวต้มบุษบก เขตบางเขน
- ร้านชาบูตง สยามพารากอน
- The Pizza Company เขตสวนหลวง**
- ร้านเล็กหงษ์ ข้าวต้มปลา เขตธนบุรี
- Yuzu Omakase เขตปทุมวัน
- A Ramen สามย่านมิตรทาวน์
- Camin Cuisine&Café เขตปทุมวัน**
- ชาบูนางใน พระราม 9 เขตสวนหลวง
- ร้านอาหารขาม เขตบางรัก
- ร้าน Foodcourt Seacon สีคองบางแค
- KFC Viplaza จตุจักร
- โคชิแระ อาหารเกาหลี เขตวัฒนา
- ร้านอาหารไทยอีสานโกชนา เขตบางเขน
- KoKa Japanese Restaurant เขตบางรัก
- ร้าน นาย ต. เนื้อตัน วัชรพล เขตบางเขน
- นิวแคนตันสุกี้ยากิ พระราม 8
- ร้านติ่มหุ่มกระทะ เขตภาษีเจริญ
- ร้าน Shabu Tower เขตปทุมวัน
- สุกี้ตีน้อย Big C เพชรเกษม
- ร้านย่างเนย Buffet เขตจตุจักร
- คริวดอกไม้ขาว
- ร้านคาราโอเกะวันวาน 5 แขวงวัชรพล
- Bar B-Q Plaza Central พระราม 9
- คริวคุณอร
- หย่างข้าวต้มก๊วย
- ร้านอาหารวันวาน
- Meng นวนิว เซ็นทรัลปิ่นเกล้า
- Santafe steak เซ็นทรัลปิ่นเกล้า
- Food Court สาขา IT Square หลักสี่
- Coffee Wold สาขา IT Square หลักสี่
- SAN KYU YAKINIKU (ซังคิว ยากินิกุ)
- ร้าน Sheldon Ekamai
- ร้านดอลลาร์ คาราโอเกะ
- ร้านข้าวมันไก่ประตูน้ำ
- ร้านอาหารเรือนเพชรสุกี้

ร้านทั่วไป 49 แห่ง(>38แห่งติดแอร์)

- รับประทานร่วมกัน 33 แห่ง
- รับประทานแยก 16 แห่ง

ร้านบุฟเฟ่ 3 แห่ง

ชลบุรี

- ร้านมูมอ้อย สาขานาเกลือ

นนทบุรี

- คริวอัปพร สนามบินน้ำ
- ร้านอาฟเตอร์นิว นนทบุรี

สมุทรปราการ

- ร้านป่าบุญล้อม
- ร้านยาโยอิ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

ประจวบคีรีขันธ์

- ร้านเพลินสมุทร
- ร้าน O.X. seafood
- ร้านอาหารชาคค หัวหิน
- ร้านอาหารรับลม

ปทุมธานี

- ร้านเค้กบ้านสวน

นครนายก (นอกเขตพื้นที่ควบคุมสูงสุด)

- ร้านบะหมี่โหนด สาขานครนายก

เพชรบุรี (นอกเขตพื้นที่ควบคุมสูงสุด)

- คริวเจิ้งค์ซีฟู้ด
- ร้านแซบอีหลี
- ร้านชมวิวซีฟู้ด



Cluster พนักงานร้านอาหารสุกี้ กรุงเทพมหานคร (N=12)

ปัจจัยเสี่ยง index case วันที่ 2 เม.ย.เที่ยวผับ
กับเพื่อนที่เอกมัย
หรือสงสัยลูกค้าที่มีข่าวช่วงสงกรานต์มี
timeline มากินข้าวที่ร้าน



Index case
ผู้หญิง ไม่ระบุอายุ อาชีพ
พนักงานเสิร์ฟกะเช้า

เสิร์ฟลูกค้าใส่แมสก์ทุกครั้ง
ไม่มีการเวียนพนักงานเสิร์ฟในแต่ละ
สาขาดังแต่สงกรานต์



ชายไทย อายุ 20
พว.เสิร์ฟกะดึก เจอ index
case ค่า ORF 21.4

ผู้สัมผัสร่วม
บ้าน 1 ราย
ตรวจแล้ว ผล
ลบ



หญิงไทย อายุ 26 พว.เก็บ
เงิน กะดึก เจอคน index
case ค่า ORF 18.6

ผู้สัมผัสร่วม
บ้าน 1 ราย
ตรวจแล้ว ผล
ลบ



ชายไทยอายุ 26 หัวหน้างาน
กะเช้า เจอคน index case
ค่า ORF 20.24

ผู้สัมผัสร่วมบ้าน 1
ราย รอผลการตรวจ



หญิงไทย อายุ 19 พว.เสิร์ฟ กะ
เช้า เพื่อนสนิท index case
ค่า ORF 31.77

ผู้สัมผัสร่วมบ้าน 1 ราย
ตรวจแล้ว ผลลบ



ชายไทย อายุ 18 พว. เสิร์ฟกะดึก
ค่า ORF 25.73



หญิงไทย อายุ 36 พว.ครัวล้าง
จาน กะเช้า ค่า ORF 15.22



ชายไทย อายุ 19 พว.
ครัวกะดึก ค่า ORF 16.42



ชายไทยอายุ 18 พว. ครัวล้าง
จาน กะเช้า ค่า ORF 16.23



งาน กะเช้า ค่า ORF 21.76



งาน กะเช้า ค่า ORF 15.73



หญิงไทย อายุ 18 ติดต่oไม่ได้
ค่า ORF 34.5



หญิงไทย อายุ 18 ติดต่oไม่ได้
ค่า ORF 21.72

ผู้สัมผัสร่วม
บ้าน 2 ราย ยัง
ไม่ได้ตรวจ

ผู้สัมผัสร่วม
บ้าน พี่ชาย
ผลบวก พ่อแม่
ยังไม่ได้ตรวจ

ผู้สัมผัสร่วม
บ้าน 4 ราย ยัง
ไม่ได้ตรวจ

ผู้สัมผัสร่วมบ้าน
ตรวจแล้วเป็นลบ

ผู้สัมผัสร่วมบ้าน
1 ราย ผลบวก

ผู้สัมผัสร่วมบ้าน
2 ราย ผลลบ

พว.ได้รับการตรวจ 23 เม.ย.

ผล Detected admit hospital

Cluster สถาบันเทিং-ร้านอาหาร กรุงเทพมหานคร (จำนวน 22 ราย)

เคส นนทบุรี (รายที่ 119)

ร้านอาหารหรือร้านแช่แข็งอาหารไอศกรีม ย่านเพชร

ร้านอีสานกรอกรั่ว แอวปิ่นเกล้า

ร้านน้องใหม่ปลาซ่า



ลูกค้าที่มาร้านอาหาร

รอนอกร้าน

ชาย 31 ปี
พบเชื้อ (17/12/63)
ไอ มีเสมหะ

ชาย 48 ปี
พบเชื้อ (21/12/63)
ไอ ไอ มีน้ำมูก

ชาย 31 ปี
พบเชื้อ (21/12/63) เพื้อ
ไอ เจ็บคอ ท้องเสีย

นักร้องหญิง 29 ปี และสามีชาย
ชาลลาร 26 ปี
พบเชื้อ (19/12/63) ไอ ไอ เจ็บคอ

ร้านน้องใหม่ปลาซ่า ปิ่นเกล้า

หญิง 31 ปี นักร้อง
พบเชื้อ ไม่มีอาการ

หญิง 44 ปี
นักร้อง พบเชื้อ
(21/12/63)
ไอ ไอ มีเสมหะ

หญิง 44 ปี
นักร้อง พบเชื้อ
(16/12/63)
ไอ มีน้ำมูก

หญิง 38 ปี
พนักงานเสิร์ฟ
พบเชื้อ (22/12/63)
ไอ หายใจลำบาก
จมูกไม่ได้กลิ่น

หญิง 48 ปี
Cashier
พบเชื้อ ไม่มีอาการ

หญิง 41 ปี
Cashier
พบเชื้อ (22/12/63)
จมูกไม่ได้กลิ่น
อื่นไม่ได้ยิน

หญิง 29 ปี นักร้อง พบ
เชื้อ (19/12/63)
ไอ ไอ ปวดศีรษะ

หญิง 21 ปี นักร้อง พบ
เชื้อ (19/12/63)
ไอ ไอ เจ็บคอ

หญิง 31 ปี
นักร้อง พบเชื้อ (1เดือน)
ไอ มีน้ำมูก

ชาย 25 ปี
พนักงานเสิร์ฟ
พบเชื้อ (25/12/63)
ไอ ไอ เจ็บคอ

หญิง 54 ปี
พนักงานเสิร์ฟ
พบเชื้อ (20/12/63)
ไอ มีเสมหะ



ชาย 70 ปี

พบเชื้อ

(24/12/63)

ไอ มีน้ำมูก จมูกไม่ได้กลิ่น



ชาย 20 ปี

พบเชื้อ

ไอ จมูกไม่ได้กลิ่น



ชาย 51 ปี พบเชื้อ
(21/12/63)
ไอ ไอ เจ็บคอ



ชาย 78 ปี พบเชื้อ
บิดาของชาย 51 ปี
ไม่มีอาการ



หญิง 20 ปี

พบเชื้อ (23/12/63) จมูก
ไม่ได้กลิ่น น้องสาว
คนจิบรอด

หมายเหตุ ข้อมูลสถานที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ติดเชื้อ

บุฟเฟ่ต์ซูชิบนรถ จ.เชียงใหม่



“สั่งที่ร้าน ทานที่ห้อง”
ไอเดียร้านดังย่านพระราม 9



ประชาชาติ
www.prachachat.net

เยอรมัน

- มีมาตรการสวมใส่หมวกเส้นโฟมพองน้ำ (Pool Noodle) เพื่อให้ลูกค้าได้รักษาระยะห่างระหว่างกันได้
- ต้องเช็ดทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโต๊ะอาหารทุกครั้งหลังลูกค้าใช้บริการ
- ห้ามใช้ภาชนะ จาน ชาม ช้อนส้อม แบบใช้ซ้ำ



ที่มา:

<https://www.thelocal.de/20200510/coronavirus-a-taste-of-normality-as-first-restaurants-reopen-in-germany/>

สหรัฐอเมริกา

- นำหุ่นนายแบบ นางแบบมาตั้งเพื่อเป็นการเว้นระยะห่างของลูกค้า
- จำกัดจำนวนคนที่เข้าใช้บริการ
- ห้ามสลับบาร์และบุฟเฟต์ และอาหารต้องมีฝาปิด
- กำหนดระยะห่างระหว่างโต๊ะ 6-7 ฟุต
- พนักงานทุกคนต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยและถุงมือ
- งดวางอุปกรณ์รับประทานอาหารบนโต๊ะ
- งดแชร์บนโต๊ะ เช่น ขวดพริกไทย
- สั่งเมนูอาหารผ่านระบบออนไลน์เท่านั้น
- นั่งรับประทานอาหารเฉพาะที่โต๊ะเท่านั้น ไม่มีนั่งบาร์

ที่มา:

<https://sf.eater.com/2020/5/12/21256123/california-restaurant-dining-room-covid-19-coronavirus-gavin-newsom-reopening>



สวีเดน

- ไม่มีการนั่งบาร์ อาหารเสิร์ฟเฉพาะที่โต๊ะ
- กำหนดระยะห่างระหว่างที่นั่ง 2 เมตร
- กลุ่มหนึ่งไม่เกิน 3 คน รวมแล้วรอบหนึ่งไม่เกิน 30 คน
- ให้บริการเพียงครั้งละ 1 คน จัดโต๊ะบริการในที่แจ้ง และต้องทำการจองคิวล่วงหน้าเท่านั้น



ที่มา:

<https://www.bbc.com/news/av/newsbeat-52618788>

<https://www.euronews.com/2020/05/12/table-for-one-restaurant-serving-one-guest-in-a-field-opens-in-sweden>

อิตาลี

- ต้องจองโต๊ะล่วงหน้า ป้องกันคนแออัด
- สวมหน้ากาก ในเวลาที่ไม่ได้รับประทานอาหาร
- ลูกค้าห้ามยืนชิดกัน ระหว่างรอคิว
- ต้องมีระยะห่างระหว่างโต๊ะ อย่างน้อย 2 เมตร
- ร้านที่เล็กกว่า 25 ตารางเมตร ให้ลูกค้าเข้าได้ทีละ 1 คน
- ห้ามบริการบุฟเฟต์
- บางเมือง ลูกค้าต้องให้ข้อมูลยืนยันตัวตนกับทางร้าน รวมถึงความสัมพันธ์กับคนที่มาร่วมโต๊ะกินข้าวด้วย

ที่มา:

<https://www.thelocal.it/20200512/her-e-are-italys-new-rules-for-going-to-bars-and-restaurants/>

ออสเตรเลีย	นิวซีแลนด์	สเปน	สวิตเซอร์แลนด์	สหราชอาณาจักร (อังกฤษ)	สิงคโปร์	ไต้หวัน
- จำกัดจำนวนคนในการเข้าใช้บริการ - ร้านต้องปฏิบัติตามคำสั่งรักษาระยะห่างทางสังคมอย่างเคร่งครัด รวมถึงมาตรการด้านสุขอนามัยที่เข้มงวด	- ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบรักษาระยะห่างทางสังคมที่เข้มงวด - เสิร์ฟได้เฉพาะที่โต๊ะ ห้ามนั่งหน้าเคาน์เตอร์ - ห้ามรวมกลุ่มเกิน 10 คน	- ให้แค่บริการนั่งที่โต๊ะเท่านั้น - จำกัดคนไม่เกิน 50 คน - จำกัดความหนาแน่น พื้นที่ที่ใช้งานในร้านคิดเป็นอัตราส่วน 30%	- ตั้งโต๊ะห่างกัน 2 เมตร หรือแยกโซนในการให้บริการอย่างชัดเจน - ให้บริการโต๊ะละไม่เกิน 4 คน ยกเว้นลูกค้าที่มาเป็นครอบครัว ซึ่งมีสมาชิกมากกว่า 4 คน	- ร้านอาหารและผับสามารถให้บริการลูกค้านอกตัวอาคารได้ (outdoor) และต้องรับประทานอาหารและเครื่องดื่มอยู่กับที่เท่านั้น (12 เม.ย 64)	- สามารถรับประทานอาหารเป็นแบบครอบครัวได้แต่ห้ามเกิน 8 คน - สวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลาสามารถถอดได้ชั่วคราวเฉพาะขณะรับประทานอาหารเท่านั้น	- กรณีรับประทานอาหารในที่สาธารณะให้เว้นระยะห่างทางสังคมหรือจัดให้มีอุปกรณ์กันเพื่อรักษาระยะห่าง - กรณีรับประทานอาหารในอาคารสามารถถอดหน้ากากอนามัยได้ชั่วคราวเฉพาะขณะรับประทานอาหาร
ที่มา : https://www.abc.net.au/news/2020-05-13/nsw-pubs-and-clubs-to-reopen-after-coronavirus-shutdown/12245164 https://www.abc.net.au/news/2020-05-08/coronavirus-cafes-restaurant-restrictions-relaxed-states/12228866	ที่มา : https://www.nzherald.co.nz/nz/covid-19-coronavirus-hospitality-industry-ready-to-open-even-with-challenging-restrictions/5IHTQN7TSMSCUE2WESNPA6P7NY/	ที่มา : http://www.surinenglish.com/national/202004/28/spain-scale-down-coronavirus-20200428175632.html	ที่มา : https://www.weforum.org/agenda/2020/05/switzerland-relaxing-its-coronavirus-lockdown-measures/ https://www.cnnmoney.ch/coronavirus/a-new-vibe-awaits-diners-at-swiss-restaurants/?cli_action=1589532364.427	ที่มา : https://thestandard.co.th	ที่มา : www.bbc.com	ที่มา : www.immigration.gov.tw



ในงานวิจัย Nature ที่ตีพิมพ์เมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2020 การศึกษาของนักวิจัยจาก Stanford University, Northwestern University และ Chan Zuckerberg Biohub ของซานฟรานซิสโก รายงานว่าร้านอาหารไม่จำเป็นต้องปิดห้องรับประทานอาหารทั้งหมด จากข้อมูลพบว่าการลดความจุของห้องอาหารลงเหลือ 20 เปอร์เซ็นต์ จะช่วยลดการติดเชื้อรายใหม่ได้ถึง 80 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่จะสามารถรักษาลูกค้าไว้ได้ 60 เปอร์เซ็นต์ แต่จะต้องเน้นย้ำตามมาตรการป้องกันฯ คือ สวมหน้ากากอนามัย และต้องเว้นระยะห่างทางสังคม



วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 แนวทางการประเมินความเสี่ยงของสถานประกอบกิจการ
ด้านอาหาร เพื่อปรับมาตรการในการลดความเสี่ยงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19



การประเมินจัดระดับความเสี่ยง สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

เกณฑ์การพิจารณา	น้อย	ปานกลาง	มาก
1. ประเภทร้านอาหารและลักษณะการกิน	จำหน่ายอาหารทั่วไปและกินแยก (1 คะแนน)	จำหน่ายอาหารบุฟเฟต์/กินร่วมกัน (2 คะแนน)	จำหน่ายอาหารในผับ บาร์ คาราโอเกะ (3 คะแนน)
2. ความแออัดและการระบายอากาศ	ไม่แออัดและเปิดโล่ง (1 คะแนน)	ไม่แออัดและติดแอร์ (2 คะแนน)	แออัดและติดแอร์ (3 คะแนน)
3. ระยะเวลาการให้บริการ	ต่ำกว่า 15 นาที (1 คะแนน)	15 นาที แต่ไม่ถึง 1 ชั่วโมง (2 คะแนน)	เกิน 1 ชั่วโมง (3 คะแนน)
4. การคัดกรองพนักงาน	มีการคัดกรองทั้งหมด (1 คะแนน)	มีการคัดกรองบางส่วน (2 คะแนน)	ไม่มีการคัดกรอง (3 คะแนน)
5. การพบผู้ติดเชื้อ/ผู้ป่วย	ไม่พบ(พนักงาน/ผู้บริโภคร) (1 คะแนน)	ไม่พบ(พนักงาน) (2 คะแนน)	พบ(พนักงาน/ผู้บริโภคร) (3 คะแนน)
6. การประเมิน TSC	ประเมินและผ่านทุกข้อ (1 คะแนน)	ประเมินแต่ไม่ผ่าน (2 คะแนน)	ไม่มีการประเมิน (3 คะแนน)

จัดแบ่งระดับความเสี่ยงออกเป็น 3 ระดับ

0 – 6

คะแนน

ความเสี่ยงระดับต่ำ

7 – 12

คะแนน

ความเสี่ยงปานกลาง

13 – 15

คะแนน

ความเสี่ยงระดับสูง



ความล้มป็นร้ร้งค้ประกอบของการแพร่กระจายโรคในสถานที่จำหน่ายอาหาร

Host

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

- ไม่มีการประเมินความเสี่ยงของตนเองเบื้องต้นก่อนปฏิบัติงาน
- ปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล

ผู้บริโภค

- ไม่มีการประเมินความเสี่ยงของตนเองเบื้องต้น
- มีพฤติกรรมด้านสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้อง



Environment

- สถานประกอบการไม่ปฏิบัติตามมาตรการฯ ตามข้อกำหนดอย่างเคร่งครัด
- สถานประกอบการไม่มีการประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus



Agent

- ความหลากหลายของสายพันธุ์ของ COVID-19
- ความรุนแรงในการระบาดที่แตกต่างตามสายพันธุ์ของ COVID-19
- ความไม่ครอบคลุมของการฉีดวัคซีน (Vaccine passport)



ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดเชื้อโรคในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เชื้อโรค

1. ความหลากหลายของสายพันธุ์ของ COVID-19
2. ความรุนแรงในการระบาดที่แตกต่างตามสายพันธุ์ของ COVID-19

งานวิจัยของ MIT :การถ่ายเทอากาศที่ดี

WHO considers 'airborne precautions'

มาตรการที่ไม่ได้ดำเนินการ มากที่สุด 3 อันดับแรก
จาก TSC Plus (26 เม.ย. 64)



1.การลงทะเบียน



2.การคัดกรอง



3.อุปกรณ์หยิบจับอาหาร

บุคคล

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

1. การเดินทางไปหลายพื้นที่ของ ผปก./ผสอ. ติดต่อกัน
2. ความเข้มงวดในการคัดกรองพนักงาน

ผู้บริโภค

1. ไม่ให้ความร่วมมือในการลงทะเบียน/คัดกรองความเสี่ยง
2. ขาดความระมัดระวังในการหยิบจับภาชนะอุปกรณ์/สิ่งของ/การสัมผัสจุดสัมผัสร่วม

สถานประกอบการ

1. มาตรการในการควบคุมและป้องกันของสถานประกอบการยังไม่เคร่งครัด
 - การระบายอากาศไม่เพียงพอ
 - การเว้นระยะห่างของแผงค้า โต๊ะ/ที่นั่งรับประทานอาหาร และผู้รับบริการ
 - มาตรการในการทำความสะอาด
 - การจัดการน้ำเสียและขยะ ยังไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
 - การจัดการ Zoning
 - การเปิด - ปิด หน้าต่าง
2. การลงทะเบียนและประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus ยังไม่ครอบคลุม

กิจกรรม/พฤติกรรม

1. ลักษณะการรับประทานอาหารร่วมกัน
2. ระยะเวลาในการรับประทานอาหาร
3. สุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น ไม่ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร/หลังเข้าห้องน้ำ ไม่สวมใส่หน้ากากตลอดเวลาที่อยู่ในร้านอาหาร (**ยกเว้น ตอนรับประทานอาหาร**)
4. การหยิบจับ/การใช้ ภาชนะร่วมกัน
5. กิจกรรมรวมตัว/พูดคุย
6. ไม่ปฏิบัติตามมาตรการของทางภาครัฐ



วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

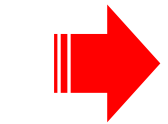
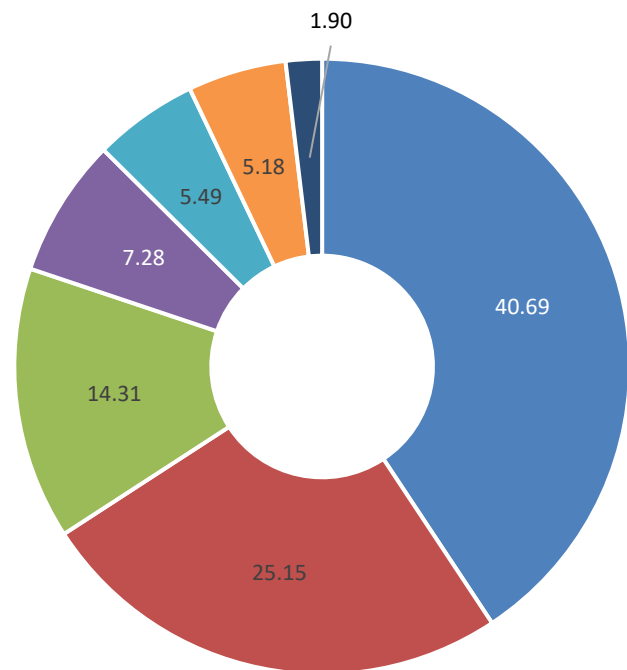
4.2 ข้อเสนอการดำเนินการตามมาตรการและการประเมินตนเองของ
สถานประกอบการกิจการด้านอาหารใน Thai Stop COVID Plus



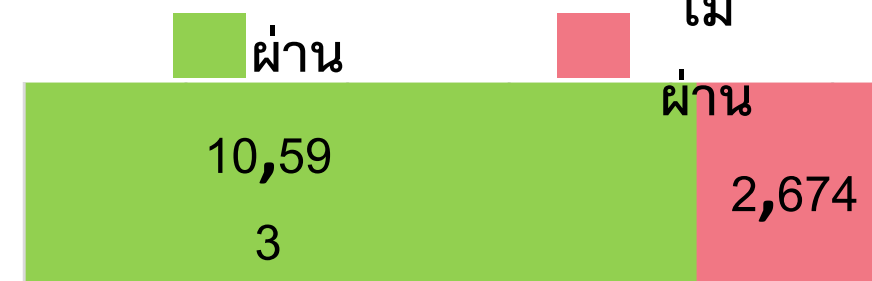
สถานการณ์ TSC “ร้านอาหาร”

จำนวนที่ลงทะเบียน
จำนวน 13,267 แห่ง

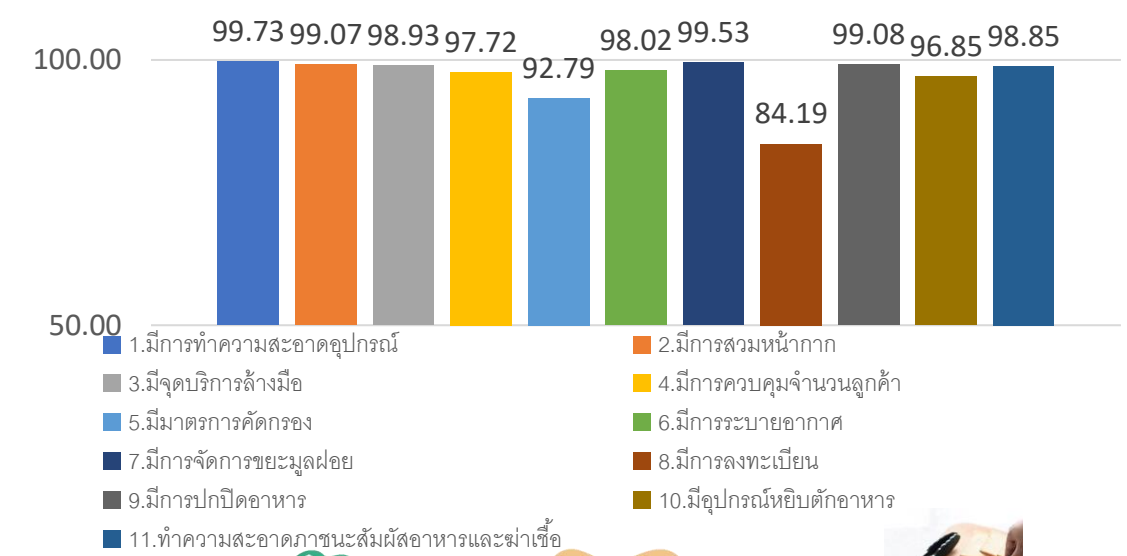
ร้อยละจำนวนที่ลงทะเบียนรายภาค



ผลการประเมินตนเอง



มาตรการที่ดำเนินการได้



มาตรการที่ไม่ได้ดำเนินการ มากที่สุด 3 อันดับแรก

1. การลงทะเบียน

2. การคัดกรอง

3. อุปกรณ์หยิบจับอาหาร

พื้นที่ควบคุมสูงสุด เข้มงวดสูงสุด (สีแดงเข้ม) 6 จังหวัด

ลำดับ	จังหวัด	ผลการประเมิน TSC “ร้านอาหาร”				
		ลงทะเบียน	ผ่าน	ผ่าน(ร้อยละ)	ไม่ผ่าน	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1	กรุงเทพมหานคร	1898	1325	69.81	573	30.19
2	สมุทรปราการ	260	192	73.85	68	26.15
3	นนทบุรี	444	332	74.77	112	25.23
4	ชลบุรี	225	173	76.89	52	23.11
5	เชียงใหม่	343	281	81.92	62	18.08
6	ปทุมธานี	1131	974	86.12	157	13.88

มาตรการสถานประกอบการ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

มาตรการหลัก	มาตรการเสริม	มาตรการจำเพาะ
1. ผู้ประกอบการและพนักงานประเมินตนเองก่อนออกจากบ้านด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด เช่น Save Thai 2. กำหนดจุดคัดกรองพนักงานและผู้รับบริการ (ลงทะเบียน/ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย) 3. พนักงานและผู้รับบริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา 4. จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ 5. ทำความสะอาดพื้น และพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร 6. ทำความสะอาดห้องน้ำห้องส้วม และพื้นผิวสัมผัสร่วมบ่อยๆและอาจใช้น้ำยาฆ่าเชื้อร่วมด้วย เน้น 3 เรื่อง คือ สะอาด เพียงพอ ปลอดภัย ได้มาตรฐาน (HAS) 7. เว้นระยะห่างระหว่างทางเดิน โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร พื้นที่รอคิว อย่างน้อย 1 เมตร 8. ควบคุมจำนวนผู้รับบริการไม่ให้แออัด 2-4 ตร.ม./คน 9. ห้ามจำหน่ายและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ 10. เปิดให้บริการตามระยะเวลาตามขอบเขตพื้นที่	1. กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน 2. มีมาตรการติดตามข้อมูลของพนักงาน เช่น การใช้แอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด 3. มีมาตรการในการลดการสัมผัส - ระบบการจองคิวหรือสั่งซื้อกลับบ้าน - ระบบการชำระเงินออนไลน์ - กำหนดมาตรการหรือขอความร่วมมือสำหรับผู้รับบริการ เช่น สามารถเปิดหน้ากากอนามัยได้เฉพาะเวลานั่งรับประทานอาหาร ลดการพูดคุย หรือการใช้เสียงดังภายในร้าน 4. จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม	กรณีพบพนักงานหรือผู้รับบริการป่วยเป็น covid-19 ให้แจ้งเจ้าพนักงานควบคุมโรคในพื้นที่ทันที และ หยุดประกอบกิจการชั่วคราวเพื่อทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค โดยให้ปฏิบัติตามมาตรการของคณะกรรมการควบคุมป้องกันโรคในระดับจังหวัดกำหนด

มาตรการจำเพาะเพิ่มเติมสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท

ร้านอาหารทั่วไป/ริมน้ำ	คาเฟ่	ผับ/บาร์	ร้านบุฟเฟ่ต์
1. จัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์เป็นชุดเฉพาะบุคคล เช่น จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ เป็นต้น 2. งดการพูดคุยขณะรับประทานอาหาร	1. ใช้แก้วของร้าน ไม่รับแก้วจากผู้มาใช้บริการ 2. งดการพูดคุยขณะรับประทานอาหาร 3. จำกัดระยะเวลาในการใช้บริการ (ไม่นั่งนาน)	1. ใช้แก้วเฉพาะแต่ละบุคคล 2. งดการใช้เสียงดัง และงดการพูดคุยระยะใกล้	1. ให้ผู้รับบริการงดการตักอาหารด้วยตนเอง และให้พนักงานเป็นผู้เสิร์ฟ 2. จำกัดระยะเวลาในการนั่งรับประทาน (ไม่นั่งนาน) 3. งดการพูดคุยขณะรับประทานอาหาร

ข้อเสนอเพื่อการบริการและปฏิบัติการ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	สถานประกอบการ	ผู้ให้บริการ
☐ เป็นแกนหลักในการควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบกิจการ - สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดอาหารริมบาทวิถี ให้ดำเนินการตามมาตรการอย่างเคร่งครัด - บูรณาการความร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อาสาสมัครสาธารณสุข สมาคม/ชมรมผู้ประกอบการ ในระดับพื้นที่	☐ ให้สถานประกอบการดำเนินการตามมาตรการหลักและมาตรการเสริมอย่างเคร่งครัด โดย - สถานประกอบการให้ประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus ของกรมอนามัย - ผู้ประกอบกิจการและพนักงานให้มีการประเมินตนเองก่อนออกจากบ้าน เพื่อมาปฏิบัติงาน ด้วยแอปพลิเคชัน Thai Save ของกรมอนามัย	☐ ให้ผู้ให้บริการดำเนินการมาตรการป้องกันอย่างเคร่งครัด โดย - ลงทะเบียน “ไทยชนะ” - ประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการ สถานประกอบการ ด้วยแอปพลิเคชัน Thai Save ของกรมอนามัย



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

