



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

# ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

การประชุมถอดบทเรียนและจัดทำข้อเสนอมาตรการแนวทางสำหรับร้านอาหารในการป้องกันและลดความเสี่ยงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วันพฤหัสบดีที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.00 – 16.00 น. ผ่านระบบการประชุมทางไกล Webex Conference



ในวันที่ 13 พฤษภาคม 2564 นายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย อธิบดีกรมอนามัย เป็นประธานการประชุมถอดบทเรียนและจัดทำข้อเสนอมาตรการแนวทางสำหรับร้านอาหารในการป้องกันและลดความเสี่ยงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โดยมี นายแพทย์ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย นายสมศักดิ์ ศิริวรรณรังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมด้วย ผู้แทนจากศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานอนามัย กรุงเทพมหานคร และผู้แทนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วประเทศ เข้าร่วมประชุมหารือฯ ผ่านระบบ video conference

โดยการประชุมครั้งนี้ได้ร่วมกันถอดบทเรียนและจัดทำมาตรการสำหรับร้านอาหารในพื้นที่เสี่ยง เพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ซึ่งร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เสี่ยงแต่ละระดับนั้น จะมีมาตรการการปฏิบัติที่เข้มงวดแตกต่างกันออกไป แต่ยังคงเน้นให้ปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ ผู้ประกอบการได้เสนอในที่ประชุมให้พิจารณาในความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติในแง่มุมต่างๆ เช่น ในมิติที่เกี่ยวกับบุคคล (การฉีดวัคซีน) การใช้แอปพลิเคชัน Thai Stop COVID Plus แอปพลิเคชัน Save Thai และด้านเศรษฐกิจ (จำนวนที่นั่งทานอาหารในร้าน) รวมทั้งพร้อมให้ความร่วมมือกับทางภาครัฐในการปฏิบัติตามมาตรการต่างๆ อย่างเคร่งครัด ซึ่งที่ประชุมสรุปมาตรการตามพื้นที่เสี่ยงได้ดังนี้

พื้นที่เสี่ยงมาก/ควบคุมสูงสุด	พื้นที่เสี่ยงปานกลาง	พื้นที่เสี่ยงน้อย
<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ปฏิบัติตามมาตรการหลัก สบค.อย่างเคร่งครัด</li> <li>➢ สถานประกอบการ ประเมิน TSC ทุกเดือน</li> <li>➢ พนักงาน ประเมิน Save Thai ทุกวัน ก่อนปฏิบัติงาน</li> <li>➢ มีมาตรการควบคุม กำกับ พนักงานทุกวัน</li> <li>➢ จัดโซนการให้บริการ เช่น ภายนอกกับห้องแอร์</li> <li>➢ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร</li> <li>➢ กำหนดเวลาการใช้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง</li> <li>➢ จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการ ลดลงเหลือ 25%</li> <li>➢ จัดอุปกรณ์เฉพาะบุคคล และงดบริการบุฟเฟต์</li> <li>➢ พนักงาน หน้าและหลังร้าน ให้สวมหน้ากากอนามัย/ผ้าตลอดเวลา และลดการพูดคุย/สัมผัส</li> <li>➢ จัดทำป้าย ปชส.ข้อปฏิบัติให้ผู้รับบริการทราบอย่างทั่วถึง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ปฏิบัติตามมาตรการหลัก สบค.อย่างเคร่งครัด</li> <li>➢ สถานประกอบการ ประเมิน TSC ทุกเดือน</li> <li>➢ พนักงาน ประเมิน Save Thai ทุกวัน ก่อนปฏิบัติงาน</li> <li>➢ จัดโซนการให้บริการ เช่น ภายนอกกับห้องแอร์</li> <li>➢ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร</li> <li>➢ กำหนดเวลาการใช้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง</li> <li>➢ จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการลดลงเหลือ50%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ปฏิบัติตามมาตรการหลัก สบค.อย่างเคร่งครัด</li> <li>➢ สถานประกอบการ ประเมิน TSC ทุกเดือน</li> <li>➢ พนักงาน ประเมิน Save Thai ทุกวัน ก่อนปฏิบัติงาน</li> <li>➢ จัดโซนการให้บริการ เช่น ภายนอกกับห้องแอร์</li> <li>➢ จัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ/ที่นั่ง 1-2 เมตร</li> <li>➢ กำหนดเวลาการใช้บริการ ไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง</li> </ul>

**\*ผู้ใช้บริการ**  
 - สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ยกเว้นตอนรับประทานอาหาร  
 - ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนใช้บริการทุกครั้ง เช่น Save Thai หรือไทยชนะ  
 - ล้างมือก่อน-หลังใช้บริการร้านอาหาร  
 - ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะร่วมกัน

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี