

การประชุมหารือการกำหนดมาตรการและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยง
ที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
วันพุธที่ 21 กรกฎาคม 2564
เวลา 09.00 – 12.00 น.

ณ ห้องประชุมทรง เหลี่ยมรังสี และ ระบบ Video Conference



วันที่ 21 ก.ค. 2564

วาระการประชุม



วาระการประชุม	รายละเอียด	หมายเหตุ
วาระที่ 1 ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ	ชี้แจงวัตถุประสงค์การประชุมหรือการกำหนดมาตรการและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	นายแพทย์दनัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย
วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม	ไม่มี	
วาระที่ 3 เรื่องเพื่อทราบ	การวิเคราะห์สถานการณ์และการดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา	4.1 หรือความเชื่อมโยงและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร 4.2 หรือ (ร่าง) มาตรการและแนวทางป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ	แลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินการตามมาตรการป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วาระที่ 1 : ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

ชี้แจงวัตถุประสงค์การประชุมหารือ
การกำหนดมาตรการและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยง
ที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของ
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

- โดย **นายแพทย์ ดนัย ธีวันดา**
- รองอธิบดีกรมอนามัย



วาระที่ 2 : รับรองรายงานการประชุม

ไม่มี

วาระที่ 3 : เรื่องเพื่อทราบ

**การวิเคราะห์สถานการณ์และการดำเนินการ
ตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร**

โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

การวิเคราะห์สถานการณ์และการดำเนินการ ตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



วันที่ 16 กรกฎาคม 2564

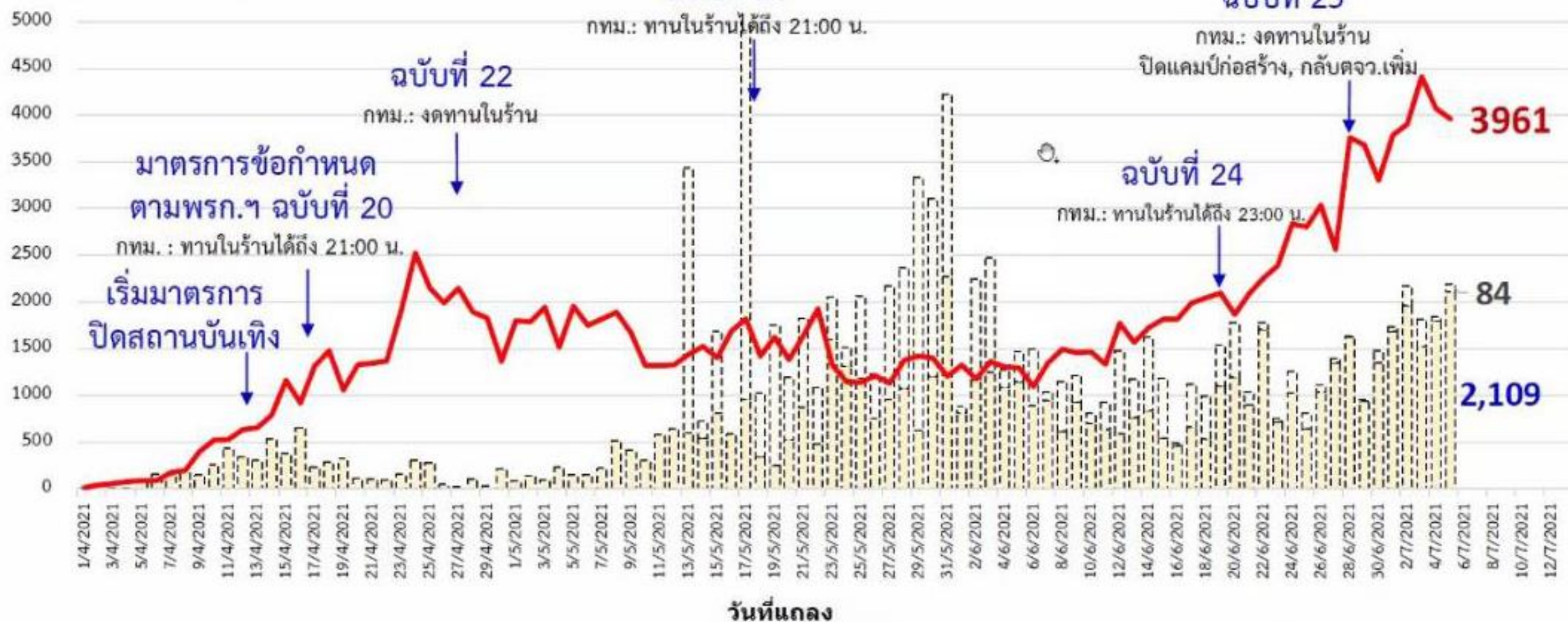
สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ที่มีความเชื่อมโยงกับตลาด และสถานที่จำหน่ายอาหาร



ในประเทศไทย ระลอก เมษายน 2564 (วันที่ 1 เม.ย. – 5 ก.ค. 2564)

■■■■ ผู้ติดเชื้อจากการเฝ้าระวังเชิงรุก ■■■■ ผู้ติดเชื้อในเรือนจำและทัณฑสถาน — ผู้ป่วย/ผู้ติดเชื้อใหม่ในระบบฯ

จำนวนผู้ป่วย/ผู้ติดเชื้อ (ราย)

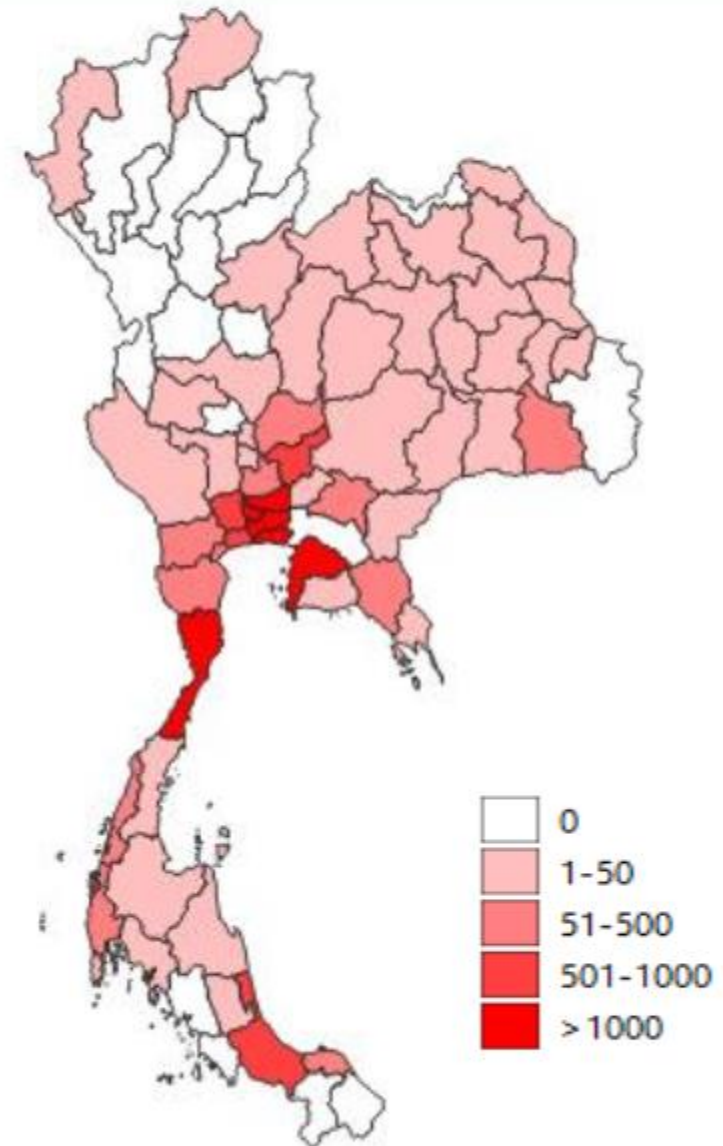




สถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ในสถานประกอบการ ตลาด และสถานที่จำหน่ายอาหาร ระหว่างเดือน 1 พฤษภาคม – 14 กรกฎาคม 2564

ประเภทสถานที่	จำนวนผู้ป่วย (ราย)
ตลาด	8,330
ร้านอาหารและเครื่องดื่ม	634
โรงงาน/สถานประกอบการ	8,715





สถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ร้านอาหารและเครื่องดื่ม รายจังหวัด

ระหว่างเดือนพฤษภาคม – 14 กรกฎาคม 2564

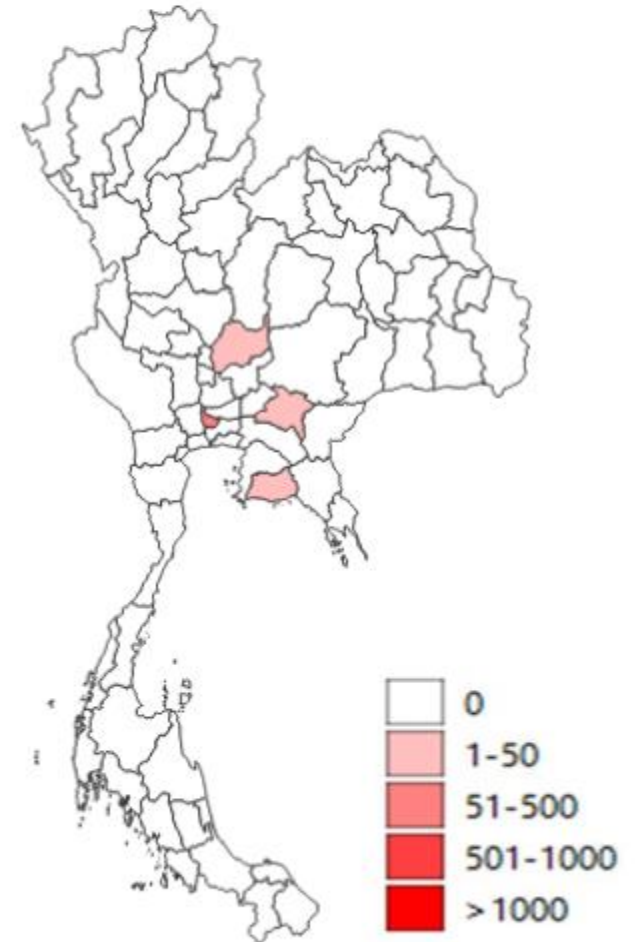
พฤษภาคม



มิถุนายน



กรกฎาคม



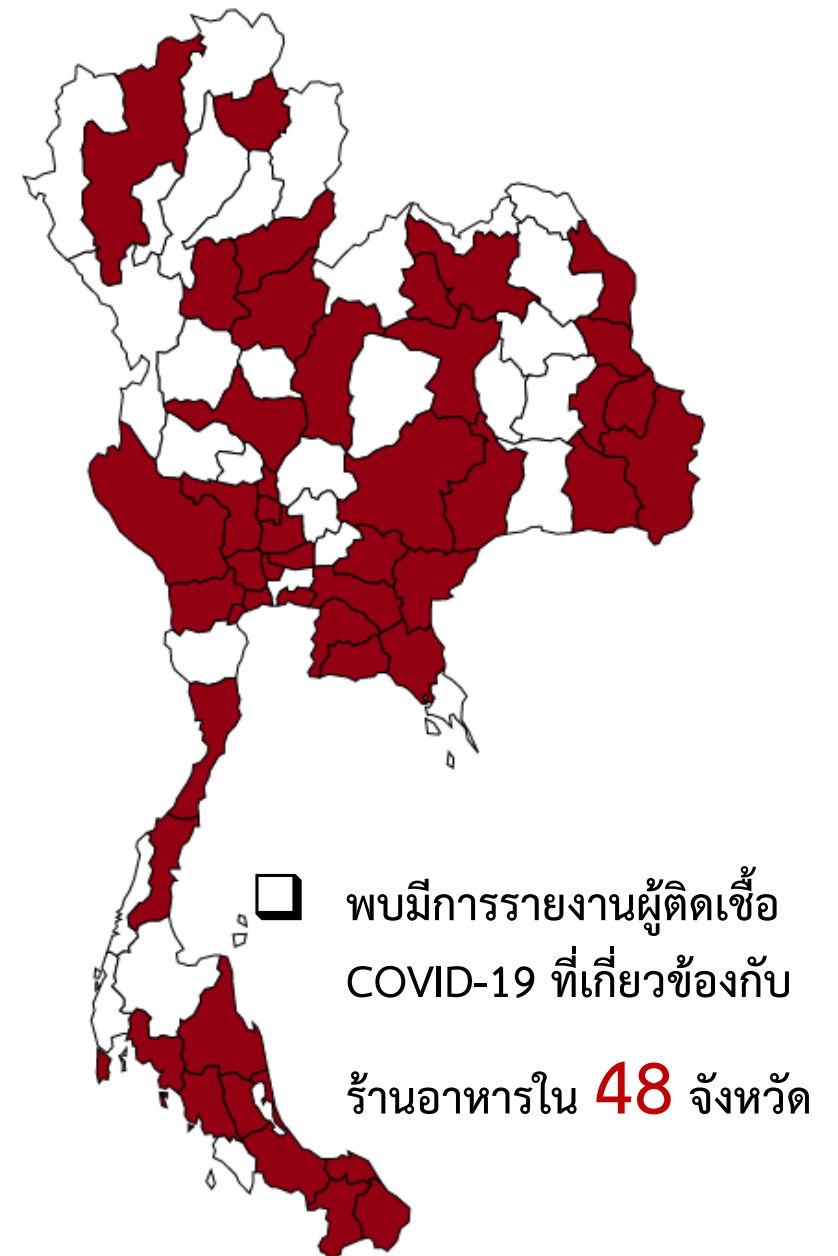
สถานการณ์ผู้ติดเชื้อ COVID-19

ที่มีประวัติเดินทางไป/ทำงานในร้านอาหาร

ระหว่างวันที่ 2 เมษายน – 5 กรกฎาคม 2564

จำนวนผู้ป่วยสูงสุด 10 อันดับแรก จำแนกตามจังหวัด

จังหวัด	จำนวนผู้ป่วย
กรุงเทพมหานคร	167
สมุทรปราการ	61
นนทบุรี	31
สงขลา	26
ชลบุรี	23
สมุทรสาคร	17
ประจวบคีรีขันธ์	17
ฉะเชิงเทรา	12
สระแก้ว	11
ปัตตานี	11



การกระจายตัวของผู้ป่วย “ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม”

วงรุ่นของการระบาด

คุณคือคน “วง” ไหน?
เป็นกลุ่มเสี่ยงหรือเปล่า
ต้องทำตัวอย่างไร



วงที่ 1



ผู้ติดเชื้อ

วงที่ 2



วงที่ 3



วงที่ 2 : ผู้สัมผัสหรือใกล้ชิดกับวงที่ 1

- มีความเสี่ยงต่ำ
** สังเกตอาการตัวเอง
14 วัน หลีกเลี่ยงที่ชุมชน
แยกรับประทานอาหาร
สวมหน้ากากอนามัย
เว้นระยะห่าง หมั่นล้างมือ

วงที่ 3 : ผู้สัมผัสหรือใกล้ชิดกับวงที่ 2

- มีความเสี่ยงต่ำหรือไม่มีความเสี่ยง
** ไม่ต้องกักตัว สวมหน้ากากอนามัย
เว้นระยะห่าง หมั่นล้างมือ

ข้อมูล: กรมควบคุมโรค

สุโขทัย 2 ราย

พระนครศรีอยุธยา 34 ราย

กาญจนบุรี 4 ราย

นครปฐม 1 ราย

ประจวบคีรีขันธ์ 26 ราย

อุดรธานี 24 ราย

ขอนแก่น 12 ราย

9 ก.ค. 64

ปราจีนบุรี 102 ราย

10 ก.ค. 64

จันทบุรี 17 ราย

กรุงเทพมหานคร 29 ราย

นนทบุรี 27 ราย

สงขลา 25 ราย

30 มิ.ย. 64
Cluster Central UD
ศูนย์อาหารชั้น G



ข้อมูลผู้ป่วย ระหว่างวันที่ 1 พ.ค. – 2 มิ.ย.64, กรมควบคุมโรค

การรับประทานอาหารร่วมวงที่บ้านหรือที่ทำงาน

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

* ตัวเลขดังกล่าวอาจน้อยกว่าที่เป็นจริง

ระหว่างวันที่ 2 เมษายน – 5 กรกฎาคม 2564

ข้อมูลพนักงานของร้านอาหารที่เป็นผู้ติดเชื้อยืนยัน

ประเภทร้านอาหาร*	ชื่อร้านอาหาร	จังหวัด	จำนวนผู้ติดเชื้อยืนยันทั้งหมด	ตำแหน่งที่ปฏิบัติงาน	หมายเหตุ
2	ร้านอาหารเต็มรมย์	ขอนแก่น	6	ผู้จัดการร้าน นักดนตรี พนักงาน	
1	สุกี้ดีน้อย	กทม	12+	พนักงานเสิร์ฟ งานครัว งานล้าง แคชเชียร์ หัวหน้า	ทั้งกะเช้าและกะดึก (เป็นช่วงเวลา ก่อนที่จะมีมาตรการ ควบคุมช่วงเวลา เปิด)
1	สุกี้ดีน้อย	นนทบุรี	4	พนักงานเสิร์ฟ	
3	คาเฟ่เดอثرี่	สุโขทัย	2	พนักงานเสิร์ฟ	
3	ตลาดกลางการเกษตร- ร้านกึ่งเผา	อยุธยา	34	พนักงานเสิร์ฟ แม่ครัว	
1	ชาบูเฟออินเตอร์	สงขลา	14	งานครัว ล้างจาน พนักงานเสิร์ฟ แคชเชียร์	

* หมายเหตุ ประเภทร้านอาหาร 1 = ลูกค้าปรังเอง มักมีการรับประทานแบบรวมกลุ่ม, 2 = ร้านอาหารกึ่งผับ, 3 อื่นๆ)

คลัสเตอร์ของเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารที่มีผู้ให้บริการและ/ หรือพนักงานติดเชื้อมีประวัติเชื่อมโยง 5 รายขึ้นไป

ประเภท ร้านอาหาร	ชื่อร้านอาหาร	จังหวัด	จำนวนผู้ติดเชื้อยืนยันทั้งหมด	วงร่นของการ ระบาด
1	หมูกระทะ	นครราชสีมา	19	
1	หมูกระทะ	สระบุรี	11	2
3	ตลาดกลางการเกษตร-ร้าน กึ่งเผา	อยุธยา	43	
3	ลาบนิ้ว	สงขลา	6	3
2	Kiss หวันแดง	สงขลา	10	2
2	Or kar café	สงขลา	7	5
3	Marada	สงขลา	8	2
3	Buff café	ระยอง	6	
1	ชาบูเฟออินเตอร์	สงขลา	15	
1	สุกี้ดีน้อย สาขารามอินทรา	กรุงเทพมหานคร	12	

* หมายเหตุ ประเภทร้านอาหาร 1 = ลูกค้าปรุงเอง มักมีการรับประทานแบบรวมกลุ่ม, 2 = ร้านอาหารกึ่งผับ, 3 อื่นๆ)

ผู้ป่วย "ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" ก่อนประกาศใช้ พ.ร.ก. ฉุกเฉิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

จังหวัด	ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม	จำนวนผู้ป่วย	ปัจจัยเสี่ยง	วัน/เดือน/ปี	TSC
สุโขทัย	คาเฟ่ เดอทรี	2	พนักงานเสิร์ฟ	1-27 พ.ค. 64	ไม่พบ การประเมิน TSC
พระนครศรีอยุธยา	ร้านกึ่งเผา-ตลาดกลางเกษตร	34	พนักงานเสิร์ฟ แม่ครัว	1-27 พ.ค. 64	
ประจวบคีรีขันธ์	ร้านเจ้เขี้ยวซีฟู้ด (พนักงาน)	11	เป็นพนักงานของร้านทั้งหมด 7 ราย และผู้ให้บริการ 1 ราย	7 พ.ค. 64	
	ร้านยาโยอิ	15	พนักงานและผู้ให้บริการร้านยาโยอิ	7 พ.ค. 64	
นครปฐม	ร้านส้มตำสองพี่น้องพาวย แถววัดพระงาม	1	สัมผัสรายที่ 1191 ซึ่งทำงานร่วมกัน	23 พ.ค. 64	
จันทบุรี	ร้านขนมปังลิ้นแอดจันท์	4	ทำงานที่ร้านขนมปัง	29 พ.ค. 64	
ขอนแก่น	ร้านอาหารเต็มรมย์	6	ผู้จัดการร้าน นักดนตรี พนักงานในร้าน	1-27 พ.ค. 64	
	ร้านพิซซ่าแอนด์เบรค	6	พบการระบาดในกลุ่มพนักงานร้านพิซซ่าแอนด์เบรค ซึ่งมีประวัติทำงานกับผู้ติดเชื้อ ซึ่งเป็นเจ้าของร้าน (ตามประกาศของกทม.) ระหว่างวันที่ 17-28 เม.ย.	3 พ.ค. 64	
สงขลา	ชาบู เฟอ อินเตอร์	14	พนักงานเสิร์ฟ งานครัว งานล้าง แคชเชียร์ หัวหน้า	1-27 พ.ค. 64	
	ร้านเฟออินเตอร์ (วชิรา)	11	ไม่ใส่หน้ากากอนามัย พนักงานในร้านป่วย และลูกค้าที่มากินมาจากต่างจังหวัด	9 พ.ค. 64	

ผู้ป่วย "ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" ก่อนประกาศใช้ พ.ร.ก. ฉุกเฉิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

จังหวัด	ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม	จำนวนผู้ป่วย	ปัจจัยเสี่ยง	วัน/เดือน/ปี	TSC
กรุงเทพมหานคร	ร้านซูชิวังหลัง สาขาพระราม 8 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด	5		9 พ.ค. 64	การประเมิน Bkk. Food Safety
	ร้านเจ๊จิงหมูทอด แขวงราษฎร์ บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ	13		6 พ.ค. 64	
	อาโออิ (สีลม) แขวงสุรวงษ์ เขตบางรัก	6		6 พ.ค. 64	
	ร้านอาหารอิชิกะ แขวงคลองเตย	5	พนักงานในร้านติดเชื้อ 5 ราย พนักงานรับประทานอาหารร่วมกัน : ร้านอาหารญี่ปุ่น มีการเสิร์ฟอาหารเป็นเมนูอาหาร ดิบ-สด	2 มิ.ย. 64	
นนทบุรี	สุกี้ ตีน้อย	12+, 4	พนักงานเสิร์ฟ งานครัว งานล้าง แคชเชียร์ หัวหน้า	1-27 พ.ค. 64	ไม่พบ การประเมิน TSC
	ร้านหมูสะเต๊ะ (เจ๊พัน) ทำน้ำ นนทบุรี	11	จากการค้นหาเชิงรุกของจังหวัด	9 พ.ค. 64	

จากข้อมูลผู้ป่วย (กรมควบคุมโรค, มิถุนายน 2564) ภายหลังประกาศใช้ พ.ร.ก. ฉุกเฉิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

➢ ไม่พบผู้ป่วยคลัสเตอร์ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม

ติดตาม "ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" หลังประกาศใช้ พ.ร.ก. จุกเงิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

Timeline

ผู้ติดเชื้อ COVID-19 รายที่ 595
ระลอกใหม่ จังหวัดอุดรธานี

สสจ.อุดรธานี / รพ.อุดรธานี / คปสอ.เมือง



11-22 มี.ย.64 07.00 น. อยู่บ้านเตรียมของไปขายที่ร้าน Banana chilt ชั้น G เซ็นทรัลอุดรธานี
10.00 น. ออกไปขายกล้วยทอดที่ร้าน กับภรรยา (ทราบภายหลังว่าเป็นผู้ป่วยยืนยันรายที่ 546)
11.00 น. ไปซื้อของที่ร้าน Top Market ชั้น G เซ็นทรัลอุดรธานี
11.30 น. ไปซื้อของที่ตลาดเมืองทอง (โซนกล้วย,มันเมือง)
12.30 น. เดินทางกลับบ้าน
19.00 น. ไปเก็บของช่วยภรรยาที่ร้าน Banana chilt ชั้น G
20.00 น. เดินทางกลับบ้าน

23 มี.ย.64 09.00 น. เดินทางพาราย (ทราบภายหลังว่าเป็นผู้ป่วยยืนยันรายที่ 546)
ไปตรวจหาเชื้อที่ รพ.กรุงเทพอุดร
10.00 น. รพ.กรุงเทพอุดร แนะนำให้แยกกักตัว ระหว่างผลตรวจภรรยา
16.30 น. ทราบผลของภรรยา (เป็นผู้ป่วยยืนยันรายที่ 546) ว่าพบเชื้อโควิด-19
รพ.กรุงเทพอุดร ให้เข้ารับการตรวจหาเชื้อ ผลไม่พบเชื้อ

24 มี.ย.64 แยกกักตัว ที่ รพ.กรุงเทพอุดร

25 มี.ย.64 21.00 น. เข้ารับการตรวจหาเชื้อ รอบที่ 2 ที่ รพ.กรุงเทพอุดร

26 มี.ย.64 08.00 น. ได้รับแจ้งผล ตรวจพบเชื้อ COVID-19
เข้ารับการรักษารที่ รพ.กรุงเทพอุดร



กรณีพบผู้ติดเชื้อ COVID-19 จ.อุดรธานี ชั้น G เซ็นทรัลอุดรธานี

N=24

ครอบครัวเดียวกัน



รายที่ 557(20)
ลูกสาว 546
ตรวจพบเชื้อ 23 มี.ย. 64



รายที่ 595(45)
สามี 546
ตรวจพบเชื้อ 26 มี.ย. 64



รายที่ 603(65)
ผู้มารับประทานอาหารที่
ชั้น G เป็นประจำ
ตรวจพบเชื้อ 26 มี.ย. 64



รายที่ 589(39)
ตรวจพบเชื้อ 25
มี.ย. 64



รายที่ 610(65)
แม่ 589
ตรวจพบเชื้อ 26 มี.ย. 64



**รายที่ 663(62)
คนทอดไก่
ตรวจพบเชื้อ 29 มี.ย. 64



**รายที่ 634(45)
ตรวจพบเชื้อ 28 มี.ย. 64



**รายที่ 665(31)
สามี 634
ตรวจพบเชื้อ 29 มี.ย. 64



**รายที่ 668()
ชายของเล่นเด็ก
ตรวจพบเชื้อ 29 มี.ย. 64

Index case

HRC 5 ราย
ตรวจ 23 มี.ย. 64
พบเชื้อ 3 ราย
ผลไม่พบเชื้อ 2 ราย

รายที่ 546(55)
ตรวจพบเชื้อ 23
มี.ย. 64

HRC 4 ราย
ตรวจ 24 มี.ย. 64
รอดผล 4 ราย

รายที่ 556(25)
ตรวจพบเชื้อ 24 มี.ย. 64

HRC 1 ราย
รอดตรวจ 1 ราย

รายที่ 585(28)
ตรวจพบเชื้อ 25 มี.ย. 64
พบเชื้อ 1 ราย

HRC 1 ราย
รอดตรวจ 1 ราย

รายที่ 601(30)
ตรวจพบเชื้อ 25 มี.ย. 64

HRC 1 ราย
รอดตรวจ 1 ราย

รายที่ 615()
แม่บ้านศูนย์อาหาร
ตรวจพบเชื้อ 27 มี.ย. 64

HRC 1 ราย
รอดตรวจ 1 ราย

รายที่ 561(35)
ตรวจพบเชื้อ 24
มี.ย. 64



รายที่ 582(75)
แม่ 559
ตรวจพบเชื้อ 25 มี.ย. 64

รายที่ 583(39)
พี่สาว 559
ตรวจพบเชื้อ 25 มี.ย. 64



รายที่ 602(37)
สามี 583
ตรวจพบเชื้อ 26 มี.ย. 64

ครอบครัว
เดียวกัน

HRC 6 ราย
ตรวจ 24 มี.ย. 64
พบเชื้อ 4 ราย
ผลไม่พบเชื้อ 2 ราย



รายที่ 559(34)
สามี 561
ตรวจพบเชื้อ 24 มี.ย. 64



รายที่ 582(75)
แม่ 559
ตรวจพบเชื้อ 25 มี.ย. 64



รายที่ 583(39)
พี่สาว 559
ตรวจพบเชื้อ 25 มี.ย. 64



รายที่ 602(37)
สามี 583
ตรวจพบเชื้อ 26 มี.ย. 64



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี

ข้อมูล ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2564 เวลา 14.00 น.

ติดตาม "ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" หลังประกาศใช้ พ.ร.ก. จุกเงิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

การดำเนินงานเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

Cluster ร้านสเด็ก อ.อรัญประเทศ จ.สระแก้ว

กรณี : มีลูกค้ามารับประทานอาหารที่ร้านแล้วติดเชื้อโควิด-19 หรือไม่?



แม่ครัว - ติดโควิด-19
จากครอบครัว



แม่ครัว - ทำงานร้านสเด็ก
พนักงานในร้าน - ติดโควิด-19
จากแม่ครัว



ลูกค้า - ตรวจพบว่าติดโควิด-19
หลังรับประทานอาหารที่ร้านนี้
ลูกค้า - พบว่ามี Timeline
ไปสถานที่เสี่ยงหลายแห่ง
****ทำให้ไม่สามารถระบุได้ว่า**
ติดโควิด-19 จากร้านนี้

ที่มา : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว

ติดตาม "ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" หลังประกาศใช้ พ.ร.ก. จุกเงิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

การวิเคราะห์ข้อมูลการระบาดของโรค COVID-19 ใน Setting ร้านอาหาร

Cluster ร้านสเด็กริมน้ำ อ.เมือง จ.ปราจีนบุรี เชื่อมโยง ทม.ปราจีนบุรี (N = 102)



- พนง.ในร้าน ติดโควิด-19 จากผู้ช่วยแม่ครัว จำนวน 12 คน
- ผู้สัมผัสใกล้ชิด พนง.ร้าน ติดโควิด-19 จำนวน 1 คน



ผู้ป่วยรายที่ 840 (ปราจีนบุรี) : ผู้ช่วยแม่ครัว
ทำงานที่ร้านสเด็กริมน้ำ
อายุ 68 ปี
ติดโควิด-19 (3/7/64)



- เจ้าของร้าน (หุ้นส่วน) เป็นพนักงานที่ ทม.ปราจีนบุรี ติดโควิด 1 คน
- เข้าร้านสเด็กทุกวัน และไปทำงานที่ ทม.ปราจีนบุรี ทุกวัน



- พนักงาน ใน ทม.ปราจีนบุรี และ ผู้เข้าร่วมประชุมที่เทศบาล ติดโควิด-19 จาก พนง.ไปร้านสเด็ก จำนวน 67 คน
- ผู้สัมผัสใกล้ชิด พนง.ใน ทม.ปราจีนบุรี ติดโควิด-19 จำนวน 21 คน

ปัจจัยเสี่ยง

- ร้านไม่ได้ประเมิน TSC กรมอนามัย
- พนักงานในร้านและพนักงานเทศบาล ไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการ DMHTT
- มีการรับประทานอาหารร่วมกัน
- การจัดประชุมของเทศบาล มีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวนมากและไม่มีการเว้นระยะห่าง

มาตรการในการควบคุมโรค

- ปิดร้านสเด็กริมน้ำ โดยไม่มีกำหนด และทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรค
- ปิดทำการเทศบาล 14 วัน (5-18/7/64) เพื่อทำความสะอาด

ที่มา : สคร.6 ชลบุรี, สสจ.ปราจีนบุรี ข้อมูล ณ วันที่ 9 ก.ค. 64 เวลา 21.00 น.

ติดตาม "ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" หลังประกาศใช้ พ.ร.ก. จุกเงิน ฉบับที่ 24 และฉบับที่ 25

การวิเคราะห์ข้อมูลการระบาดของโรค COVID-19 ใน Setting ร้านอาหาร

Cluster "ร้านนายลิ้มหมูสะเต๊ะ หุ่งนาเชย" อ.เมือง จ.จันทบุรี (N = 17)



แม่ครัว ที่ร้านนายลิ้มหมูสะเต๊ะ
อายุ 58 ปี ติดโควิด-19
(7/7/64)
-ประวัติเสี่ยงไปตลาดหลายแห่ง



-พณ.ในร้าน ติดโควิด-19
จากแม่ครัว จำนวน 11 คน
-พณ.ขายของที่หน้าร้าน
ติดโควิด-19 จำนวน 1 คน



-บุคคลในครอบครัว
ติดโควิด-19 จาก พณ.ในร้าน
จำนวน 1 คน และ พณ.ขายของ
หน้าร้าน 3 คน

ข้อมูลทั่วไป

- ร้านมีการประเมิน TSC ของกรมอนามัย
- ร้านขายอาหารหลายประเภท เปิดให้บริการ เวลา 09.00-16.00 น.
- บริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร เป็นแบบเปิดโล่ง ไม่มีห้องแอร์
- มีจุดลงทะเบียน / คัดกรองอุณหภูมิ / เจลแอลกอฮอล์

ปัจจัยเสี่ยง

- พนักงานในร้านไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการ DMHTT
- มีการรับประทานอาหารร่วมกันภายในร้านและครอบครัว

มาตรการในการควบคุมโรค

- ปิดร้านนายลิ้มหมูสะเต๊ะ 14 วัน (10-23/7/64) เพื่อทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรค ตามคำสั่งจังหวัดจันทบุรี ที่ 2051/2564

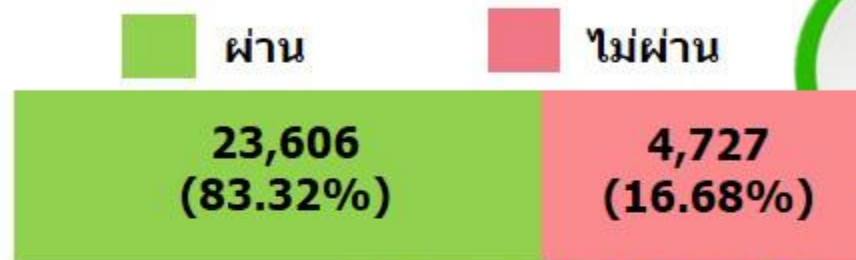
สถานการณ์การเข้ามาประเมินตนเองและผลการประเมินฯ ของร้านอาหาร

จำนวนที่ลงทะเบียน
จำนวน 28,333 แห่ง

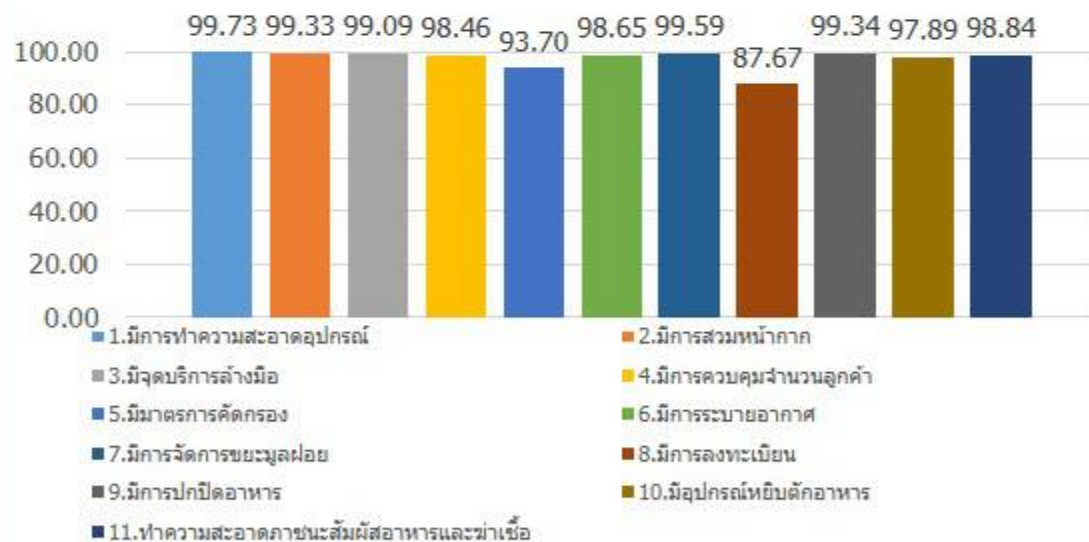
เพิ่มขึ้น 324 (1 – 14 ก.ค. 64)



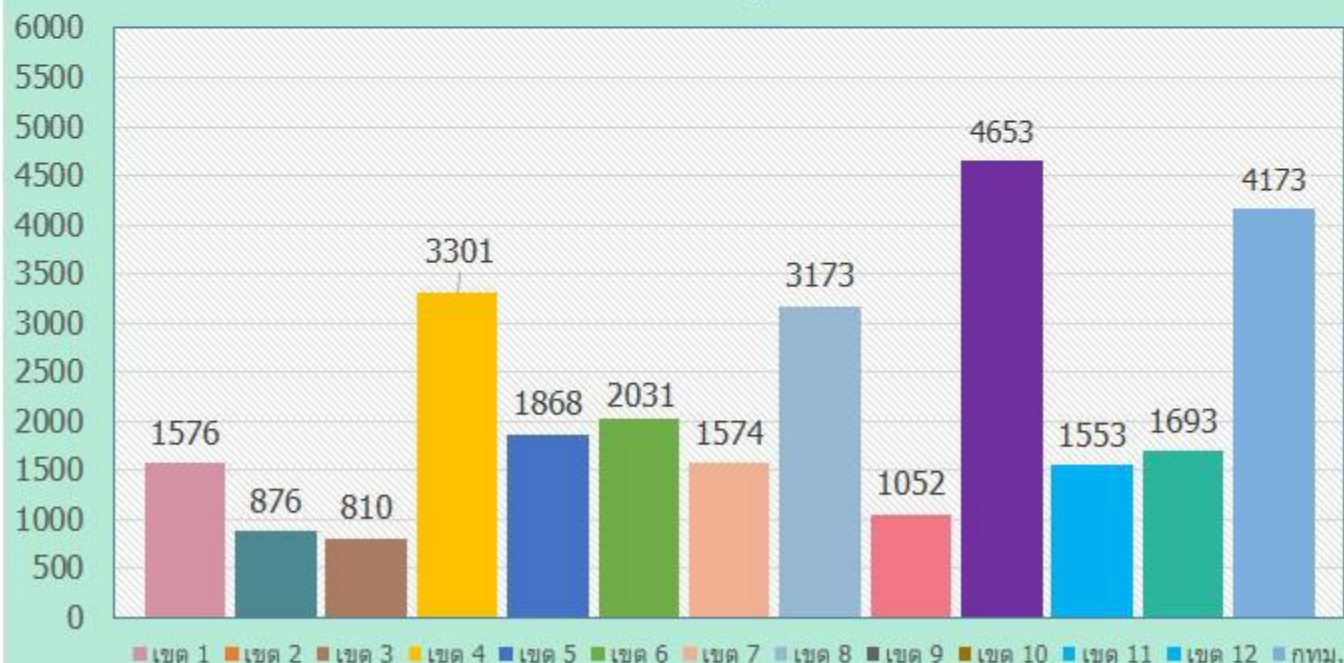
ผลการประเมินตนเอง



มาตรการที่ดำเนินการได้



จำนวนการประเมินตนเองตามเขตสุขภาพที่ 1 – 12 และ กทม.



มาตรการที่ไม่ได้ดำเนินการ มากที่สุด 3 อันดับแรก



1.การลงทะเบียน



2.มีการคัดกรอง



3.อุปกรณ์หยิบจับอาหาร

"ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม" : การประเมิน TSC+



❑ ส่วนใหญ่ไม่พบการประเมิน TSC+
ของร้านอาหารที่พบผู้ป่วย
COVID-19

ข้อเสนอ
เพื่อพิจารณา

ควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์
ให้สถานประกอบการ
เข้ามาประเมินตนเองผ่านระบบ TSC+

วาระที่ 4 : เรื่องเพื่อพิจารณา

**4.1 หาหรือความเชื่อมโยงและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิด
การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
(COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร**

**4.2 หาหรือ (ร่าง) มาตรการและแนวทางป้องกันโรคติดเชื้อ
ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร**

โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

4.1 หาหรือความเชื่อมโยงและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

Host/ผู้บริโภค

ไม่ทราบว่าตนเองป่วย

1. ไม่มีการคัดกรองตนเอง
2. ไม่มีการฉีดวัคซีน
3. การสัมผัสกลุ่มเสี่ยง

พฤติกรรมเสี่ยงในร้าน/บ้าน

1. การสวมหน้ากากไม่ถูกต้อง
2. ระยะห่างระหว่างบุคคล
3. พฤติกรรมบริโภค (รับประทานอาหารร่วมกัน/ใช้ภาชนะ/แก้วเดียวกัน)
4. กิจกรรมรวมกลุ่ม

กรณีต่างดาว

1. การเข้าเมืองถูกต้องตามกฎหมาย
2. ไม่ได้การคัดกรองก่อนปฏิบัติงาน
3. ไม่ได้รับวัคซีน

Agent

ความรุนแรง
ความหลากหลาย
ของสายพันธุ์
COVID-19



Environment

ไม่ประเมิน Thai Stop Covid +

1. การจัดระยะห่างระหว่างบุคคล
2. การสวมหน้ากากอนามัยถูกต้อง
3. การล้างมือ/การสัมผัสร่วมกัน
4. การคัดกรองก่อนปฏิบัติงาน
5. การตรวจ COVID-19
6. การลงทะเบียน/คัดกรองคนเข้า (ผู้บริโภค/Supplier)

- การระบายอากาศในร้าน (แอร์/ไม่มี)
- การทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรค
- การใช้อุปกรณ์ส่วนบุคคล

ที่อยู่อาศัย

- สภาพแวดล้อม
- ความแออัด/ระบายอากาศ
- สถานที่อาบน้ำร่วมกัน

4.1 หาหรือความเชื่อมโยงและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

บ้าน/ที่พัก

การเดินทาง

สถานที่จำหน่ายอาหาร

สภาพบ้าน/ที่พัก

- 1.สภาพแวดล้อม
- 2.ระบายอากาศ
- 3.ความแออัด

พฤติกรรมเสี่ยงในบ้าน

- 1.ไม่สวมหน้ากากอนามัย
- 2.ความแออัด/ระยะห่างระหว่างบุคคล
- 3.พฤติกรรมบริโภค
 - รับประทานอาหารร่วมกัน
 - ใช้ภาชนะเดียวกัน
 - ใช้แก้วน้ำเดียวกัน
- 4.การใช้ห้องน้ำร่วมกัน
- 5.กิจกรรมรวมกลุ่ม (สังสรรค์)
- 6.การเดินทางไปพื้นที่เสี่ยง

ระบบขนส่ง
สาธารณะ
ในการไป
ปฏิบัติงาน



พฤติกรรมเสี่ยงก่อนปฏิบัติงาน

- 1.การคัดกรองก่อนปฏิบัติงาน
(ข้อมูลส่วนบุคคล/พฤติกรรมเสี่ยง)
- 2.การทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรค
(ล้างมือ/การใช้เจลแอลกอฮอล์)

พฤติกรรมเสี่ยงขณะปฏิบัติงาน

1. การสวมหน้ากากไม่ถูกต้อง
2. ระยะห่างระหว่างบุคคล
3. พฤติกรรมบริโภค
 - รับประทานอาหารร่วมกัน
 - การใช้ภาชนะและแก้วเดียวกัน)
4. กิจกรรมรวมกลุ่มขณะพัก
5. การทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรค

4.2 หรือ (ร่าง) มาตรการและแนวทางป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

มาตรการ	มาตรการควบคุม	พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)	พื้นที่ควบคุมสูงสุด (สีแดง)	พื้นที่ควบคุม (สีส้ม)	พื้นที่เฝ้าระวังสูง (สีเหลือง)
					พื้นที่เฝ้าระวัง (สีเขียว)
มาตรการหลัก	- การคัดกรองพนักงานก่อนเข้าปฏิบัติงาน(Thai Save Thai) - กำหนดจุดคัดกรอง(T) ลงทะเบียน(A) และกำหนดเส้นทางเข้า-ออกที่ชัดเจน - เว้นระยะห่าง (D) 1-2 ม. ลดความแออัด ในพื้นที่บริโภคอาหาร - มีการระบายอากาศเพียงพอ และจัดสภาพแวดล้อมให้สะอาด - สวมหน้ากาก (M) และล้างมือ (H) ทุกคน - ทำความสะอาด โต๊ะรับประทานอาหารทันทีหลังใช้บริการ ห้องน้ำ จุดสัมผัสร่วม ≥ 1 ครั้ง/ชั่วโมง กำจัดมูลฝอยทุกวัน - จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล - ประเมิน Thai Stop COVID Plus และติดประกาศชัดเจน	ข้อ 1 – 8	ข้อ 1 – 8	ข้อ 1 – 8	ข้อ 1 – 8
มาตรการเสริม	- ลดการสัมผัส(ระบบออนไลน์/การจองคิว/สั่งซื้อกลับบ้าน/กำหนดระยะเวลาให้บริการ) - มีการสื่อสารประชาสัมพันธ์ เช่น ข้อมูลผู้ติดเชื้อ COVID-19	ข้อ 1 – 2	ข้อ 1 – 2	ข้อ 1 – 2	ข้อ 1 – 2
มาตรการจำเพาะ	- จัดหา/ฉีดวัคซีน ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร พนักงาน - การตรวจค้นหา covid-19 ด้วย ATK/RT-PCR - เปิด-ปิด และนั่งรับประทานอาหารตามระยะเวลาที่กำหนด - บริโภคสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้านตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - กรณีพบผู้ป่วยให้ปิดเพื่อทำความสะอาดทันทีและดำเนินการตามมาตรการควบคุมโรคและมาตรการจังหวัด - หากถูกปิด กรณีจะเปิดร้านอาหารต้องผ่านมาตรการที่กำหนด	ข้อ 1 - 5	ข้อ 1 - 5	ข้อ 1 - 5	ข้อ 1 - 5

วันที่ 20 ก.ค. 2564

5.1 แลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินการตามมาตรการ ป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการแพร่ระบาด ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

(ร่าง) แผนเผชิญเหตุ สำหรับ "ร้านอาหาร"

การเฝ้าระวัง

➤ ร้านอาหาร

ผลจากการตรวจครั้งที่ 1 (จากการเฝ้าระวัง) วิธี LQAS

ผลการตรวจ
COVID-19

มากกว่า 1 คน

ผลการตรวจ
COVID-19

มากกว่า
1 คน

จำนวน 1 คน

- ปิดร้านอาหารเพื่อทำความสะอาด อย่างน้อย 1-3 วัน (ผู้ป่วยรักษา/คนเสี่ยง:กักตัว+ค้นหากลุ่มเสี่ยงเพิ่ม)
- สสจ.+อปท.+ศอ. สืบหาข้อมูลสถานประกอบการ ตามแบบสำรวจ และ ศอ. ส่งข้อมูลให้กรมอนามัย
- ศอ./สสจ./อปท. คืบหาข้อมูลสถานประกอบการ
- ให้สถานประกอบการ ประสานหน่วยงานสาธารณสุข เพื่อดูแลผู้ประกอบการ/ผู้ค้า/พนักงาน ตาม พรบ.ควบคุมโรค
- สสจ.+อปท. สอบสวนโรค และ ค้นหาผู้ป่วย ในกลุ่มผู้สัมผัสเสี่ยงสูง (HRC) เพื่อแยกกักตัว รักษาตามแนวทางที่กำหนด

การควบคุมโรค

ศบส. + อปท.
สอบสวนโรค และ
ค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติม
(HRC)

ผลการตรวจ
HRC

มากกว่า 10%

น้อยกว่า 10%

หมายเหตุ: กรณีสถานประกอบการจะทำการตรวจเชื้อเพิ่มเติม ให้จัดทำแผนการตรวจและแผนการรองรับเสนอต่อคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด/กรุงเทพฯฯ พิจารณาก่อนดำเนินการ

การควบคุมโรค

- ปิดร้านอาหารเพื่อทำความสะอาด 3-7 วัน (ผู้ป่วยรักษา/คนเสี่ยง:กักตัว+ค้นหากลุ่มเสี่ยงเพิ่ม)
- สธ.+อปท.ประกาศเป็นพื้นที่เพื่อควบคุมโรค
- ให้ ศบส. /อปท.สนับสนุนการจัดตั้งสถานที่กักตัว สำหรับผู้ประกอบการ/พนักงานเสี่ยงสูง
- ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรการ ควบคุมโรคตามที่ ศบส. กำหนด
- ฝ่ายความมั่นคง/อปท./ผู้ประกอบการ กำกับ กวดขัน ตามมาตรการควบคุมโรค
- ให้ อปท./ศบส. สุ่มสำรวจชุมชนรอบ ๆ สถานประกอบการ เพื่อค้นหากลุ่มเสี่ยง

(ร่าง) การส่งต่อข้อมูลการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ในระดับพื้นที่

ในระดับภูมิภาค

ในระดับประเทศ

1.สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
2.กรุงเทพมหานคร

อปท.

รพ.สต/
ศูนย์บริการ
สาธารณสุข

สถานประกอบกิจการอาหาร
➢ สถานที่จำหน่ายอาหาร
➢ ตลาด
➢ อาหารริมบาทวิถี

1.สำนักงาน
ควบคุม
ป้องกันโรค
2.สปคม.

1.ศูนย์
อนามัย
2.สสม.

เขตบริการสุขภาพ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย

กองระบาดวิทยา
กรมควบคุมโรค



LINE FoodSan.Official



สอบถามข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กรมอนามัย