



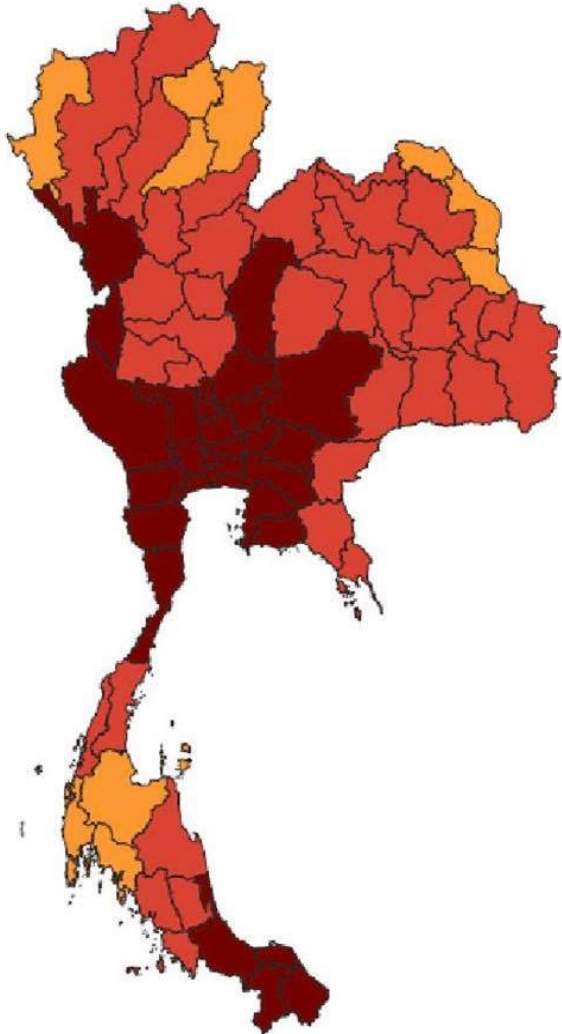
ข้อเสนอการยกระดับมาตรการ กรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting)
สำหรับ ร้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

1 กันยายน 2564

ใช้ในการแถลงข่าว กระทรวงสาธารณสุข

ระดับพื้นที่ควบคุมสถานการณ์โควิด ตามข้อกำหนด ฉ.32 บังคับใช้ 1 ก.ย. 64



พื้นที่ควบคุมสูงสุด และเข้มงวด 29 จังหวัด	กรุงเทพมหานคร จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดชลบุรี จังหวัดฉะเชิงเทรา จังหวัดตาก จังหวัดนครปฐม จังหวัดนครนายก จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดนราธิวาส จังหวัดนนทบุรี จังหวัดปทุมธานี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดปัตตานี จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดยะลา จังหวัดระยอง จังหวัดราชบุรี จังหวัดลพบุรี จังหวัดสงขลา จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดสระบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดอ่างทอง
พื้นที่ควบคุมสูงสุด 37 จังหวัด	จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดกำแพงเพชร จังหวัดขอนแก่น จังหวัดจันทบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดชุมพร จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดตรัง จังหวัดตราด จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดพัทลุง จังหวัดพิจิตร จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดยโสธร จังหวัดระนอง จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดเลย จังหวัดศรีสะเกษ จังหวัดสกลนคร จังหวัดสตูล จังหวัดสระแก้ว จังหวัดสุโขทัย จังหวัดสุรินทร์ จังหวัดหนองคาย จังหวัดหนองบัวลำภู จังหวัดอุดรดิตถ์ จังหวัดอุทัยธานี จังหวัดอุดรธานี จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดอำนาจเจริญ
พื้นที่ควบคุม 11 จังหวัด	จังหวัดกระบี่ จังหวัดนครพนม จังหวัดน่าน จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดพะเยา จังหวัดพังงา จังหวัดแพร่ จังหวัดภูเก็ต จังหวัดมุกดาหาร จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

มาตรการ “ร้านอาหาร”

ทุกพื้นที่ : **ปฏิบัติตามมาตรการที่ราชการกำหนด**

* บังคับมาตรการนี้กับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ หรือสถานประกอบการอื่นที่มีลักษณะคล้ายกันด้วย

บังคับใช้ 1 ก.ย. 64

การจัดที่นั่งบริโภคอาหารในร้าน (การรวมกลุ่ม)

ระยะเวลาให้บริการ

การบริโภคสุรา

พื้นที่ควบคุมสูงสุด
และเข้มงวด
29 จังหวัด

- ห้องปรับอากาศ ไม่เกินร้อยละ 50 ของจำนวนที่นั่งปกติ
- ในพื้นที่เปิด อากาศระบายถ่ายเทได้ดี ไม่เกินร้อยละ 75
เช่น ร้านอาหารขนาดเล็ก หาบเร่ แผงลอย รถเข็น
ผู้ให้บริการและผู้รับบริการ ปฏิบัติตามเกณฑ์

ไม่เกิน 20.00 น.

พื้นที่ควบคุมสูงสุด
37 จังหวัด

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

ไม่เกิน 23.00 น.

ห้ามบริโภคสุราหรือ
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ในร้าน

พื้นที่ควบคุม
11 จังหวัด

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

เปิดได้ตามปกติ

ภายใน

กำหนดเวลาปกติ

ตามกฎหมาย

ที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่เฝ้าระวังสูง

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

บริโภคสุราหรือ
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ในร้านได้ตามกฎหมาย
ที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่เฝ้าระวัง

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

การเตรียมความพร้อมและการปฏิบัติตนโดยความระมัดระวังเพื่อการป้องกันตนเองขั้นสูงสุดตาม มาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบคลุม (Universal Prevention)



มาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด สำหรับการจะบังคับใช้ในอนาคต
(ภายหลังการประเมินผลหนึ่งเดือน)

กรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

ในห้องปรับอากาศ หรือ

ในพื้นที่เปิดที่อากาศสามารถระบายถ่ายเทได้ดี

เช่น ร้านอาหารขนาดเล็ก หาบเร่ แผงลอย รถเข็น

* บังคับมาตรการนี้กับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม
ที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตีมอลล์
หรือสถานประกอบการอื่นที่มีลักษณะคล้ายกันด้วย



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร Covid Free Setting

สภาพแวดล้อม

Covid Free Environment

- Clean & Safe - สะอาด ปลอดภัย
- Distancing - เว้นระยะห่าง ไม่แออัด
- Ventilation - ระบายอากาศที่ดี

ประเมิน



คน (พนักงาน & ลูกค้า)

Covid Free Personnel & Covid Free Customer

- มีภูมิคุ้มกัน - ฉีดวัคซีนครบโดส หรือ เคยติดเชื้อโควิด 1-3 เดือน
- ไม่พบเชื้อ - คัดกรองความเสี่ยงด้วย TST และ ตรวจด้วย ATK
- ป้องกันตนเอง - UP-DMHTA

ประเมิน





มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

COVID Free Environment

Clean and Safe

- ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีก่อน-หลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด
- ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมและห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง และ ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหาร
- จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล
- จัดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภคบริการตนเอง
- จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ

Distancing

- เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร
- กรณีนี้อ
1. พื้นที่ใช้เครื่องปรับอากาศ เว้นระยะระหว่างโต๊ะ 2 เมตร
- 2. หากพื้นที่จำกัด จัดโต๊ะเว้นระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น ทั้งนี้ ต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ
- จัดพื้นที่ไม่ให้แออัด ไม่นั่งตรงข้ามกัน
- ความหนาแน่นผู้ให้บริการ
(1) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ไม่เกินร้อยละ 50
(2) พื้นที่เปิด (อากาศถ่ายเท) ไม่เกินร้อยละ 75
- จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 1 ชั่วโมง

Ventilation

- เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ
- มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน
- พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง
- ห้องน้ำ ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำ ตลอดเวลาที่ให้บริการ

COVID Free Personnel

มีภูมิคุ้มกัน

- พนักงานทุกคนฉีดวัคซีนครบโดส หรือ
- เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน

ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

- คัดกรองความเสี่ยงพนักงานทุกวัน ด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ
- จัดหา ATK ให้พนักงาน ทำการตรวจทุก 7 วัน

UP-DMHTA

- มีผู้รับผิดชอบ กำกับติดตาม พนักงานทุกคน
- จัดรวมกลุ่มขณะปฏิบัติงาน ระหว่างพัก
- จัดรับประทานอาหารร่วมกัน

COVID Free Customer

- คัดกรองความเสี่ยงก่อนเข้าร้าน ด้วย TST หรือ APP อื่นๆ
- เข้าร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรือในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ ต้องฉีดวัคซีนครบโดส หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน-หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน
- มีการกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

ทั้งนี้ สถานประกอบการ ต้องทำการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop Covid Plus (TSC+) และควบคุมกำกับให้พนักงานประเมินตนเองผ่าน Thai Save Thai (TST) โดยเคร่งครัด



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (สุขอนามัยและความปลอดภัย)



ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง
ทันทีหลังใช้บริการ



ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม
และห้องน้ำ ทุก 1- 2 ชั่วโมง



จัดอุปกรณ์รับประทาน
อาหารเฉพาะบุคคล



งดจัดบริการอาหารรูปแบบ
ผู้บริโภครับประทานเอง



จัดบริการเจลแอลกอฮอล์
ประจำโต๊ะ

— เน้นให้ปฏิบัติตามมาตรการ

□ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

□ ข้อกำหนด ฉ.32 ให้ถือปฏิบัติ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (การรักษาระยะห่าง)



เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
และโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร
หากพื้นที่จำกัด มีระยะ
ไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกัน



พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ
เว้นระยะระหว่างโต๊ะ
2 เมตร



จัดพื้นที่ไม่ให้แออัด
ไม่นั่งตรงข้ามกัน



พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ
นั่งได้ 50%
พื้นที่เปิด นั่งได้ 75%



จำกัดระยะเวลา
รับประทานอาหาร
ไม่เกิน 1 ชั่วโมง

— เน้นให้ปฏิบัติตามมาตรการ

□ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

□ ข้อกำหนด ฉ.32 ให้ถือปฏิบัติ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (การระบายอากาศ)



เปิดประตู หน้าต่าง
อย่างน้อย
ครึ่งชั่วโมง ก่อนเปิด
และปิดระบบปรับอากาศ



มีการระบายอากาศ
ที่เหมาะสมต่อจำนวนคน



พื้นที่ปรับอากาศ
ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่
รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง



ห้องน้ำควรมีระบบ
ระบายอากาศที่ดี

— เน้นให้ปฏิบัติตามมาตรการ

□ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

□ ข้อกำหนด ฉ.32 ให้ถือปฏิบัติ



มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการด้านผู้ให้บริการ



มีภูมิคุ้มกัน

พนักงานทุกคน **ฉีดวัคซีนครบโดส**
หรือ มีประวัติ**เคยติดเชื้อ 1-3 เดือน**

☐ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

☐ สำหรับการจะบังคับในอนาคต



ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

- คัดกรองความเสี่ยงพนักงาน
ทุกวันด้วย Thai Save Thai
(TST) หรือ APP อื่นๆ

จัดหา **ATK** ให้พนักงาน
ทำการ**ตรวจทุก 7 วัน**



UP-DMHTTA

- มีผู้รับผิดชอบกำกับ
ติดตามพนักงานทุกคน
- งดการรวมกลุ่ม หรือ
รับประทานอาหารร่วมกัน

มาตรการเตรียมความพร้อมสำหรับบังคับใช้ในอนาคต

- ➡ 1 ก.ย. 64 ดำเนินการในร้านอาหารที่มีความพร้อม
- ➡ 1 ต.ค. 64 เริ่มบังคับใช้สำหรับร้านอาหาร และพื้นที่เสี่ยง



มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการด้านผู้รับบริการ



คัดกรองความเสี่ยง
ก่อนเข้าร้าน ด้วย TST
หรือ APP อื่นๆ

☐ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

☐ สำหรับการจะบังคับในอนาคต



ต้องมี **Covid Free Pass**
ก่อนเข้ารับบริการ
เฉพาะร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ
ได้รับการฉีดวัคซีนครบโดส
หรือ มีประวัติเคยติดเชื้อ 1-3 เดือน
หรือ ตรวจเชื้อ (ATK) ไม่พบ



จัดให้มีกำกับปฏิบัติมาตรการ
D-M-H-T-T-A อย่างเคร่งครัด

มาตรการเตรียมความพร้อมสำหรับบังคับใช้ในอนาคต

- ➔ 1 ก.ย. 64 ดำเนินการในร้านอาหารที่มีความพร้อม
- ➔ 1 ต.ค. 64 เริ่มบังคับใช้สำหรับร้านอาหาร และพื้นที่เสี่ยง

Q&A
คลายข้อข้องใจ

หลังปรับมาตรการ วันที่ 1 ก.ย. 64
ผู้ประกอบการและพนักงาน
ต้องฉีดวัคซีน 2 เข็ม
หรือตรวจ ATK เป็นประจำหรือไม่?

เดือน ก.ย. 64 ผู้ประกอบการ
สามารถเปิดร้านตามปกติ
ไม่ต้องตรวจ ATK เป็นประจำ
ให้ยึดมาตรการ DMHTT อย่างเข้มข้น
พนักงานไม่ต้องฉีดวัคซีนครบ 2 เข็ม

**** เน้นย้ำมาตรการต่างๆ เป็นการขอความร่วมมือเท่านั้น**

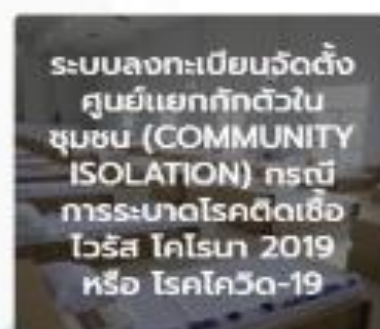


<https://stopcovid.anamai.moph.go.th/webapp/main.php>

Facebook fanpage กรมอนามัย

สถานประกอบการที่ผ่านมาตรฐาน THAI STOP COVID+

- ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานการป้องกันโควิด-19 ให้มั่นใจในการเปิดบริการ พร้อมรับใช้รับรองขีดแสดง (E-certification) และปิดกั้นแผนกที่ประชาชนสัมผัส
- ประชาชนได้รับความปลอดภัย พร้อมสามารถตรวจสอบการประกอบการ/กิจกรรม ทางแผนกและใบรับรองที่มี QR code เพื่อเลือกใช้บริการและเรื่องเรียน
- สถาบันรัฐบาลในการนำเกณฑ์ประกาศบังคับให้ผู้ประกอบการและสนับสนุนหน่วยงานรัฐที่มีอำนาจ ให้มีหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบเพื่อควบคุมการแพร่เชื้อ
- แหล่งความรู้สำหรับประชาชน ผู้ประกอบการ เจ้าของพื้นที่ ในรูปแบบโปสเตอร์ อินโฟกราฟิก วิดีโอสาธิต การอบรมออนไลน์ การคัดกรองเพื่อดูแลสุขภาพและการปฏิบัติที่เหมาะสมช่วงโควิด



พันธมิตรร่วม





ไทยเซฟไทย

"ไทยประเมินเซฟไทย ครั้วเรือนปลอดภัย ที่ทำงานไร้โควิด"

คัดกรองก่อนเข้าทำงาน

สำหรับพนักงาน : ประเมินความเสี่ยงการ
แพร่เชื้อให้กับเพื่อนในที่ทำงาน



ลงทะเบียนสถานประกอบการ

(สำหรับสถานประกอบการ เป็นเจ้าของหรือตัวแทน
สถานประกอบการ สามารถลงทะเบียน 1 ครั้ง ต่อ 1
สถานประกอบการ)



ลงทะเบียนพนักงาน

(สำหรับพนักงาน โดยสถานประกอบการต้องมีการ
ลงทะเบียนก่อน ข้อมูลจะมีการจัดเก็บและจะได้รับ
HEALTH POINT)

คัดกรองก่อนเข้าบ้าน

สำหรับบุคคลทั่วไป : ประเมินความเสี่ยง
การแพร่เชื้อให้กับคนที่รักในบ้าน



ประเมินความเสี่ยง

(แบบไม่ลงทะเบียน)



ลงทะเบียนประชาชน

(ข้อมูลจะมีการจัดเก็บและจะได้รับ HEALTH POINT)

เข้าสู่ระบบ



เข้าใช้งานระบบ

(สำหรับผู้ลงทะเบียนใช้งานแล้ว)



สถานประกอบการประเภท อาหารริมบาทวิถี สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค

ร้านผัดไทยใจดี

ผ่านมาตรฐาน



ข้าพเจ้าขอรับรองว่าได้ปฏิบัติตามมาตรการอย่างเคร่งครัด

(นายกตสอชื้อ กตสอชื้อนามสกุล)

มอบให้ ณ วันที่ 30 สิงหาคม 2564

การรับรองตั้งแต่วันที่ 30 ส.ค. 64 - 30 ส.ค. 65
(กรุณาพิมพ์ใบรับรองนี้และติดบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน)

ผู้รับบริการเสนอแนะ
หรือแจ้งร้องเรียน



กลไกการติดตามร้านอาหารว่ามีการดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

1. เจ้าของร้านอาหาร จะต้องประเมินตนเอง ประเมินตนเองผ่านระบบ Thai Stop Covid Plus (<https://stopcovid.anamai.moph.go.th>) ของกรมอนามัย และติดประกาศนียบัตรด้านหน้าสถานประกอบการ ที่เห็นชัดเจน และในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวดจะต้องมีการประเมินตนเองซ้ำทุก 14 วัน โดยร้านอาหารต้องดำเนินการตามมาตรการอย่างเคร่งครัด
2. กำกับ ติดตาม และประเมินมาตรการ โดยเจ้าหน้าที่ โดยมี องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นแกนหลัก และ บูรณาการร่วมกับ หน่วยงานสาธารณสุข (สสจ./สสอ./รพ./รพ.สต.) และสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการในระดับพื้นที่ ในการสุ่มประเมิน และประเมินการดำเนินการตามมาตรการดังกล่าว
3. ข้อมูลจากประชาชน ที่เข้าใช้บริการสถานประกอบการ โดยสามารถประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือ ร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ