

การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การขับเคลื่อนแนวทางปฏิบัติ
สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม กลุ่มร้านอาหารประเภท
สุกี้ ชาบู หมูกระทะ หม้อไฟ เป็นต้นในสถานการณ์การระบาด
ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
ในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด



ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 ฉบับที่ 34
แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน

วันที่ 1 ตุลาคม 2564

กำหนดการประชุม

พิธีเปิดการประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การประชุม
แลกเปลี่ยนเรียนรู้การขับเคลื่อนแนวทางปฏิบัติ
สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม
ประเภท สุกี้ ชามู หมูกระทะ หม้อไฟ เป็นต้น
ในสถานการณ์การระบาดของ COVID-19

- โดย **นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์**
- ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ





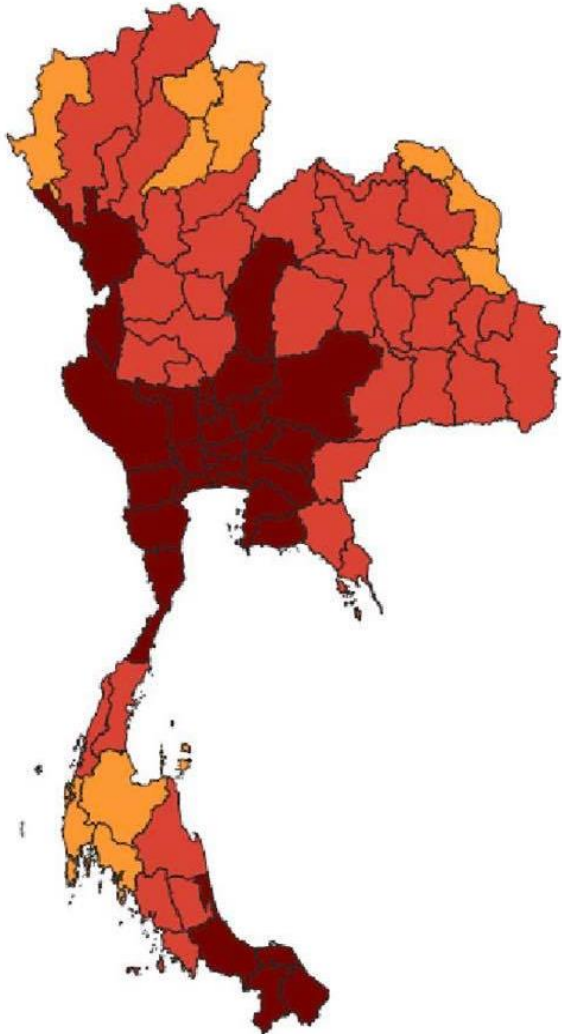
ข้อเสนอการยกระดับมาตรการ กรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting)
สำหรับ ร้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

1 ตุลาคม 2564

ใช้ในการแถลงข่าว กระทรวงสาธารณสุข

ระดับพื้นที่ควบคุมสถานการณ์โควิด ตามข้อกำหนด ฉ.31 บังคับใช้ 1 ต.ค. 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

ข้อกำหนด ออกตามความในมาตรา ๙

แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๔๘ (ฉบับที่ ๓๔)

ข้อ ๔ ให้คณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานครหรือคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด
แล้วแต่กรณี กำกับดูแลและติดตามการดำเนินการของสถานที่ กิจการ หรือกิจกรรมในพื้นที่
สถานการณ์ที่กำหนด เป็นพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวดที่ได้ปรับมาตรการตามข้อกำหนดนี้
เพื่อให้เปิดดำเนินการได้ โดยให้ผู้ประกอบการหรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ  จัดเตรียมสถานที่
 การตรวจสอบระบบหมุนเวียนระบายอากาศ  การกำกับดูแลความพร้อมของบุคลากร
ผู้ให้บริการ  และปฏิบัติตามเงื่อนไข เงื่อนไข การจัดระบบ ระเบียบ และมาตรการป้องกันโรคต่างๆ
ตามที่ทางราชการกำหนด  รวมทั้งมาตรการที่ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบกำหนดขึ้นเป็นการเฉพาะ

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)

มาตรการ “ร้านอาหาร”

ทุกพื้นที่ : **ปฏิบัติตามมาตรการที่ราชการกำหนด**

* บังคับมาตรการนี้กับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ หรือสถานประกอบการอื่นที่มีลักษณะคล้ายกันด้วย

บังคับใช้ 1 ต.ค. 64

การจัดที่นั่งบริโภคอาหารในร้าน

ระยะเวลาให้บริการ

การบริโภคสุรา

พื้นที่ควบคุมสูงสุด
และเข้มงวด
29 จังหวัด

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

ไม่เกิน 21.00 น.

ห้ามบริโภคสุราหรือ
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ในร้าน

พื้นที่ควบคุมสูงสุด
37 จังหวัด

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

ไม่เกิน 23.00 น.

บริโภคสุราหรือ
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ในร้านได้ตามกฎหมาย
ที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่ควบคุม
11 จังหวัด

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

เปิดได้ตามปกติ

ภายใน

กำหนดเวลาปกติ
ตามกฎหมาย
ที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่เฝ้าระวังสูง

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

พื้นที่เฝ้าระวัง

นั่งบริโภคในร้านได้ตามปกติ

การเตรียมความพร้อมและการปฏิบัติตนโดยความระมัดระวังเพื่อการป้องกันตนเองขั้นสูงสุดตาม มาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล (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 - ฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ หรือ เคยติดเชื้อโควิด 1-3 เดือน
หรือ
- ไม่พบเชื้อ - คัดกรองความเสี่ยงด้วย TST และ ตรวจด้วย ATK
และ
- ป้องกันตนเอง - UP-DMHTA

ประเมิน





มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหารและเครื่องดื่ม

COVID Free Environment

Clean and Safe

- ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีก่อน-หลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด
- ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมและห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง และ ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหาร
- จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล
- จัดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง
- จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

Distancing

- เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร
- กรณี
 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 2 ชั่วโมง

Ventilation

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

COVID Free Personnel

มีภูมิคุ้มกัน

- พนักงานทุกคน ฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนด หรือ
- เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน

หรือ

ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

- ตรวจ ATK ซ้ำทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง
- คัดกรองความเสี่ยงพนักงานทุกวัน ด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ

และ

UP-DMHTA

- มีผู้รับผิดชอบ กำกับติดตาม พนักงานและผู้รับบริการทุกคน
- จัดรวมกลุ่มขณะปฏิบัติงาน ระหว่างพัก
- จัดรับประทานอาหารร่วมกัน

COVID Free Customer

- คัดกรองความเสี่ยงก่อนเข้าร้าน ด้วย TST หรือ APP อื่นๆ
- เข้าร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรือในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ ต้องฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรค กำหนด 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 ร้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีการแสดงดนตรี

COVID Free Environment

Clean and Safe

- ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง พื้นทีก่อน-หลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด
- ทำความสะอาด เครื่องดนตรี ไมโครโฟน พื้นทึหลังให้บริการ
- ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมและห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง และ ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหาร
- จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล
- จัดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภคบริการตนเอง
- จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

Distancing

- เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร
- กรณี
 1. พื้นที่ใช้เครื่องปรับอากาศ เว้นระยะระหว่างโต๊ะ 2 เมตร
 2. หากพื้นที่จำกัด จัดโต๊ะเว้นระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น อย่างน้อย 1 เมตร และ ผู้รับบริการ อย่างน้อย 2 เมตร
- จัดพื้นที่ไม่ให้แออัด ไม่นั่งตรงข้ามกัน
- ความหนาแน่นผู้ใช้บริการ
 - (1) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ไม่เกินร้อยละ 50
 - (2) พื้นที่เปิด (อากาศถ่ายเท) ไม่เกินร้อยละ 75
- จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
- แยกโซนและมีฉากกั้น ระหว่างนักร้อง นักดนตรี อย่างน้อย 1 เมตร และ ผู้รับบริการ อย่างน้อย 2 เมตร

Ventilation

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

COVID Free Personnel

มีภูมิคุ้มกัน

- พนักงาน/นักร้อง/นักดนตรี ทุกคน ฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ ที่กรมควบคุมโรคกำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน

หรือ

ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

- ตรวจ ATK ซ้ำทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง
- คัดกรองความเสี่ยงพนักงาน/นักร้อง/นักดนตรี ทุกวัน ด้วย TST หรือ APP อื่นๆ

และ

UP-DMHTA

- มีผู้รับผิดชอบ กำกับติดตาม พนักงาน/นักร้อง/นักดนตรี ทุกคน
- จำกัดจำนวน นักร้องและนักดนตรี ไม่เกิน 5 คน
- นักร้องและนักดนตรี รับงานได้ไม่เกิน 1 – 3 ร้านประจำ
- นักดนตรีสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา
- นักร้องถอดหน้ากากอนามัยเฉพาะเวลาร้องเพลงและแสดง
- งดรวมกลุ่มขณะปฏิบัติงาน ระหว่างพักและงดรับประทานอาหารร่วมกัน

COVID Free Customer

- คัดกรองความเสี่ยงก่อนเข้าร้าน ด้วย TST หรือ APP อื่นๆ
- ฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนด หรือ เคยมีประวัติ การติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน
- งดร่วมร้องเพลง/เล่นดนตรีกับนักร้อง/นักดนตรี
- มีการกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

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

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหารและเครื่องดื่ม

รายชื่อวัคซีนที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตามกฎหมายว่าด้วยยา/ได้รับการรับรองจาก WHO /ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ลำดับ	รายนามวัคซีน	จำนวนโดสวัคซีน ที่ครบตามเกณฑ์	ระยะห่างระหว่างเข็ม ไม่น้อยกว่า (สัปดาห์)
1	CoronaVac (Sinovac)	2	2 - 4
2	AstraZeneca	2	4 - 12
3	Pfizer	2	3
4	Johnson & Johnson	1	-
5	Moderna	2	4
6	Sinopharm	2	3 - 4
7	Sputnik V	2	3

การได้รับวัคซีนโควิด 19 ครบถ้วน หมายถึง

1. ได้รับวัคซีนครบถ้วนตามที่บริษัทผู้ผลิตกำหนดอย่างน้อย 14 วัน
2. ได้รับวัคซีนอย่างน้อย 2 เข็มจากต่างบริษัทผู้ผลิต และมีระยะห่างอย่างน้อยตามที่บริษัทผู้ผลิตเข็มแรกกำหนด



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
บุริโภคบริการตนเอง



จัดบริการเจลแอลกอฮอล์
ประจำโต๊ะ

— เน้นให้ปฏิบัติตามมาตรการ

□ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

□ ข้อกำหนด ฉ.34 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 **2** ชั่วโมง

— เน้นให้ปฏิบัติตามมาตรการ

กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

ข้อกำหนด ฉ.34 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.34 ให้ถือปฏิบัติ



มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการด้านผู้ให้บริการ



← หรือ →



และ



มีภูมิคุ้มกัน

พนักงานทุกคน **ฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์**
หรือ มีประวัติเคยติดเชื้อ **1-3** เดือน

ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

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

จัดหา **ATK** ให้พนักงาน **ตรวจ**
ทุก 7 วัน หรือ **ตามความเสี่ยง**

UP-DMHTTA

- มีผู้รับผิดชอบกำกับ
ติดตามพนักงานทุกคน
- งดการรวมกลุ่ม หรือ
รับประทานอาหารร่วมกัน

☐ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

☐ สำหรับการจะบังคับในอนาคต



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร

มาตรการด้านผู้รับบริการ



คัดกรองความเสี่ยง
ก่อนเข้าร้าน ด้วย TST
หรือ APP อื่นๆ



ต้องมี
ก่อนเข้ารับบริการ
เฉพาะร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ
ผู้รับบริการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์
หรือ มีประวัติเคยติดเชื้อ 1-3 เดือน
หรือ ตรวจเชื้อ (ATK) ไม่พบ



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

☐ กำหนดให้ดำเนินการเพิ่ม

☐ สำหรับการจะบังคับในอนาคต

กำหนดการประชุม

มาตรฐานความปลอดภัยป้องกันโรค COVID-19 สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

1. การประเมิน Thai Stop COVID Plus
2. การประเมินมาตรฐาน COVID Free Setting
Thai Stop COVID 2 Plus
3. การประเมินตนเองของพนักงานก่อนปฏิบัติงาน
ผ่านระบบ Thai Save Thai

โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กำหนดการประชุม

สถานการณ์การดำเนินการตามมาตรการยกระดับ
ป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19
กลุ่มร้านอาหาร สุกี้ ชาบู หมูกระทะ หม้อไฟ เป็นต้น

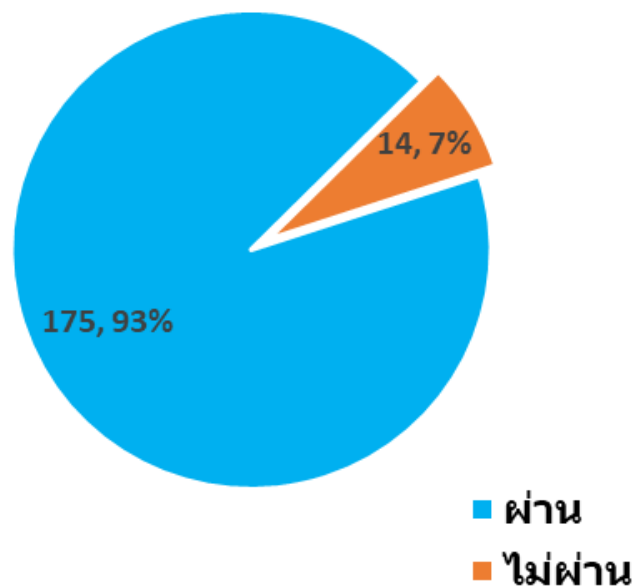
- โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สรุปผลประเมินตนเองของร้านอาหารบุฟเฟต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู/สุกี้)



ร้านอาหารบุฟเฟต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู/สุกี้) ประเมินตนเองตามฟอร์ม TSC 2 Plus
ตั้งแต่ 13 - 29 ก.ย. 64 จำนวน 189 ร้าน



ผ่าน = ดำเนินการครบ 24 ข้อ

ไม่ผ่าน = ดำเนินการไม่ครบ 24 ข้อ

มาตรการที่ดำเนินการได้บางครั้ง

- ☐ ข้อที่ 11 จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหารไม่เกิน 1 ชั่วโมง
- ☐ ข้อที่ 16 พนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนครบโดส หรือ การมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อนไม่เกิน 3 เดือน
- ☐ ข้อที่ 18 จัดหา ATK ให้พนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน

มาตรการที่ไม่ได้ดำเนินการ

- ☐ ข้อที่ 5 จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ
- ☐ ข้อที่ 11 จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหารไม่เกิน 1 ชั่วโมง
- ☐ ข้อที่ 15 ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

การติดตามประเมินผลของร้านอาหารบุฟเฟต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู/สุกี้)



จุดเสี่ยงที่ทำให้
อาหาร ภาชนะ บุคคล
เป็นสาเหตุการแพร่ระบาด

1. มีการใช้สายพานเสิร์ฟอาหาร
2. ให้ผู้รับบริการไปตักอาหารหรือไปกดเครื่องดื่มเอง
3. พนักงานให้บริการปิ้งย่างที่โต๊ะผู้ให้บริการ
4. ขาดอุปกรณ์คั่น/ปิ้งอาหารเฉพาะบุคคล เช่น ตะเกียบ/ที่คั่น
5. การเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะยังไม่ได้ 2 เมตร
6. ยังไม่มีเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ

กำหนดการประชุม

**แลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อยกระดับมาตรการยกระดับป้องกัน
การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19
ร้านอาหารประเภท สุกี้ ชาบู หมูกระทะ หม้อไฟ เป็นต้น**

- **โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**

ประเด็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

รูปแบบการจัดบริการอาหาร

1. พนักงานเป็นผู้จัดเสิร์ฟ

พนักงานจัดเสิร์ฟอาหาร และ เครื่องดื่ม
ณ โต๊ะรับประทานอาหาร

2. ผู้บริโภคบริการตนเอง

1.1 เคาเตอร์ หรือ บาร์อาหาร

1.2 สายพาน อาหาร

มาตรการความปลอดภัย สำหรับ ร้านอาหารประเภท สุกี้ ชาบู หมูกระทะ หม้อไฟ

ประเด็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

รูปแบบการจัดบริการอาหาร

1. ผู้บริโภคปิ้ง/ย่าง/ต้ม ด้วยตนเอง

- การใช้อุปกรณ์ หรือ ที่คืบ ปิ้งย่าง-ต้มอาหาร
- การใช้ตะเกียบ ปิ้งย่าง-ต้มอาหาร
- การใช้กระบวยตักอาหาร

2. พนักงานเป็นผู้จัดบริการปิ้งย่างให้

พนักงานปิ้งย่าง และ จัดเสิร์ฟให้ลูกค้า

มาตรการความปลอดภัย สำหรับ ร้านอาหารประเภท สุกี้ ชาบู หมูกระทะ หม้อไฟ



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

Facebook fanpage กรมอนามัย