

# แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

## ประเภท ตลาด

(ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดชุมชน ถนนคนเดิน)

ชื่อตลาด.....

ที่ตั้งเลขที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

โทรศัพท์.....เขตเทศบาล/อบต.....

พิกัดที่ตั้ง ละติจูด..... ลองจิจูด.....

ชื่อเจ้าของ/ผู้ดูแล.....

ประเภท  ตลาดสด  ตลาดนัด  ตลาดน้ำ เลขที่ใบอนุญาต.....จำนวนแผงในตลาด.....แผง  
สถานประกอบการเคยเข้าร่วมประเมินสถานประกอบการตามมาตรฐานกรมอนามัย (THAI STOP COVID) หรือไม่

เคย  ไม่เคย

### 1. การตรวจประเมินสถานประกอบการ

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว	ข้อสังเกต/ ข้อเสนอแนะ
<b>มาตรการที่ต้องปฏิบัติ</b>					
<b>ส่วนที่ 1 สถานประกอบการ/เจ้าของตลาด</b>					
1*	กำหนดทางเข้า-ออกตลาด ที่ชัดเจน ถ้ามีทางเข้า-ออก หลายทาง ต้องมีการคัดกรองทุกทาง				
2*	มีการคัดกรองทุกคนที่เข้าไปใช้บริการ ด้วยวิธีการ เช่น การสังเกต สอบถามอาการ ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย เป็นต้น				
3*	ทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ				
4*	มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า โต๊ะและที่นั่ง/ยืน รับประทานอาหาร การซื้อสินค้า และชำระเงิน อย่างน้อย 1-2 เมตร				
5*	มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการอย่างเพียงพอ				
6*	มีการทำความสะอาดบริเวณพื้นตลาด บริเวณที่ให้บริการ แผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สด ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง				
7*	มีพนักงานดูแล/รักษาความสะอาดประจำตลาดและบริการเป็นช่วงเวลา				

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว	ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ
8*	สุขลักษณะของอาหารที่จำหน่าย เช่น				
	8.1 จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคที่ปรุงสุกใหม่				
	8.2 ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร				
	8.3 ปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้น 60 ซม.				
	8.4 การอุ่นอาหารปรุงสำเร็จให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง				
	8.5 ผู้สัมผัสอาหารไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง หรือใช้อุปกรณ์ที่สะอาดจับ ตักอาหาร&น้ำแข็ง				
9*	จัดสภาพแวดล้อมในตลาด				
	9.1 จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม				
	9.2 จัดโซนการจำหน่ายสินค้า แยกประเภทอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ				
10*	มีมาตรการลดความแออัดในพื้นที่ให้บริการ				
	10.1 กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่				
	10.2 ระยะเวลาที่ใช้บริการ				
	10.3 ไม่มีการจัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ				
11*	ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ให้บริการในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น				
12*	การจัดการขยะอย่างถูกต้อง มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด และเก็บรวบรวมขยะนำไปกำจัดทุกวัน				
<b>ส่วนที่ 2 ผู้ค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงานในตลาด</b>					
13*	หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขาย และไปพบแพทย์ทันที				
14*	สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ใช้บริการ				
15*	ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก				
16*	ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ซื้อ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร แสดงป้ายราคาสินค้ามีอุปกรณ์หรือถาดสำหรับรับเงิน จัดทำระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น				
17*	ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมืออย่างฝ้ายกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บ				

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว	ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ
	ขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที				
<b>ส่วนที่ 3 : ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค</b>					
18*	สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่มาใช้บริการ				
19*	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร และวางแผนในการซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่ใช้บริการตลาด				
<b>มาตรการเสริมเพื่อการป้องกัน</b>					
20	มีระบบการสั่งซื้ออาหาร/ระบบชำระเงินออนไลน์				
21	มีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19				
22	มีมาตรการนำถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดปริมาณขยะและลดการสัมผัส				

2. ข้อสังเกตหรือข้อเสนอแนะของเจ้าหน้าที่ ด้านคุณภาพ/มาตรฐาน/ความครอบคลุมในการดำเนินการ (บันทึก)

2.1 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล (Personal Hygiene)

.....

.....

.....

2.2 ด้านการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล (Physical Distancing)

.....

.....

.....

2.3 ด้านการทำความสะอาดและการสุขาภิบาล (Clean & Basic Sanitation)

.....

.....

.....

2.4 อื่นๆ

.....

.....

.....

### 3. ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการ (บันทึก)

#### 3.1 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล (Personal Hygiene)

---

---

---

#### 3.2 ด้านการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล (Physical Distancing)

---

---

---

#### 3.3 ด้านการทำความสะอาดและการสุขาภิบาล (Clean & Basic Sanitation)

---

---

---

#### 3.4 อื่นๆ

---

---

---

ลงชื่อผู้ตรวจประเมิน.....หน่วยงาน.....

วันที่ตรวจประเมิน.....

#### ผลการตรวจประเมิน

##### 1) การตรวจประเมินทางกายภาพ

Ranking	เกณฑ์ประเมิน
สีเขียว	ผ่านทั้งหมด 22 ข้อ
สีเหลือง	ผ่านข้อ 1-19 ทุกข้อ แต่ไม่ผ่านข้อ 20-22 ข้อใดข้อหนึ่ง
สีแดง	ไม่ผ่านข้อ 1-19 ข้อใดข้อหนึ่ง

##### 2) การตรวจประเมินทางชีวภาพ (ต้องผ่านทุกตัวอย่าง)

รายการตรวจ	
ชีวภาพ	1. มือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง 2. ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง 3. อาหาร 5 ตัวอย่าง