

แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

สำหรับ “กิจการค้าปลีก-ส่ง”

(ซูเปอร์มาร์เก็ต/ มินิมาร์ท/ ร้านขายของชำ/ ร้านค้าปลีก-ค้าส่ง)

ชื่อสถานประกอบการ.....ชื่อสาขา.....

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

โทรศัพท์.....เทศบาล/อบต.....

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

ชื่อผู้ดูแล.....

ประเภทกิจการ ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ ร้านค้าปลีก-ค้าส่ง

สถานประกอบการเคยเข้าร่วมประเมินสถานประกอบการตามมาตรฐานกรมอนามัย (THAI STOP COVID) หรือไม่

เคย ไม่เคย

1. การตรวจประเมินสถานประกอบการ

| ข้อ | ประเด็น | ไม่ผ่าน | ผ่าน | ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว | ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ |
|--|--|---------|------|----------------------|----------------------|
| มาตรการที่ต้องปฏิบัติ | | | | | |
| ส่วนที่ 1 สถานประกอบการ/เจ้าของร้าน | | | | | |
| 1* | มีการคัดกรองพนักงานและผู้ให้บริการ ด้วยวิธีการ เช่น การสังเกต สอบถามอาการ ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย เป็นต้น หากพบว่ามีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายมากกว่าหรือเท่ากับ 37.5 องศาเซลเซียส แนะนำให้ไปพบแพทย์ | | | | |
| 2* | พนักงานและผู้ให้บริการทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการ | | | | |
| 3* | มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ชั้นวางสินค้า โต๊ะและที่นั่ง/ยืน รับประทานอาหาร การเลือกซื้อสินค้า และชำระเงิน อย่างน้อย 1-2 เมตร | | | | |
| 4* | มีมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เป็นต้น | | | | |
| 5* | มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการอย่างเพียงพอ | | | | |
| 6* | มีการทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ให้บริการ พื้นที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่ง/ยืนรับประทานอาหาร พื้นผิวที่สัมผัสร่วมกัน เช่น บริเวณจุดชำระเงิน จุดวาง/จำหน่ายสินค้า ตะกร้า/รถเข็นใส่สินค้า เป็นต้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง | | | | |

| ข้อ | ประเด็น | ไม่ผ่าน | ผ่าน | ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว | ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ |
|--|--|---------|------|----------------------|----------------------|
| 7* | มีการฆ่าเชื้อโรคบริเวณพื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกัน เช่น เคาน์เตอร์หรือแป้นพิมพ์จุดชำระเงิน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือทุกรอบที่มีการเปลี่ยนพนักงาน | | | | |
| 8* | มีการควบคุมคุณภาพสินค้าที่จำหน่าย เช่น | | | | |
| | 8.1 สินค้าที่จำหน่ายมีการแสดงฉลากข้อมูล | | | | |
| | 8.2 จัดวางสินค้าแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน | | | | |
| | 8.3 อาหารปรุงสำเร็จจัดเก็บในภาชนะที่มีการปกปิดมิดชิดและเหมาะสมกับอาหาร | | | | |
| | 8.4 มีอุปกรณ์และควบคุมอุณหภูมิที่จัดเก็บอาหาร | | | | |
| | 8.5 ใช้อุปกรณ์หยิบจับหรือตักอาหารที่ไม่ปะปนกัน | | | | |
| | 8.6 ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง | | | | |
| 9* | ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่จัดบริการ ให้เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง | | | | |
| 10* | การจัดการขยะ มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้องทุกวัน | | | | |
| 11* | จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีภายในร้าน เช่น ติดตั้งพัดลมระบายอากาศหรือเปิดประตู หน้าต่าง เพื่อระบายอากาศเป็นระยะ และทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ | | | | |
| ส่วนที่ 2 ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน | | | | | |
| 12* | หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที | | | | |
| 13* | สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการ | | | | |
| 14* | ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องส้วม หลังสัมผัสสิ่งสกปรก | | | | |
| 15* | มีการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารพร้อมบริโภค เช่น <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ปรุง-ประกอบอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผม และล้างมือด้วยสบู่และน้ำก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง - อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร - การอุ่นอาหารปรุงสำเร็จให้ร้อนทุก ๒ ชั่วโมง | | | | |
| 16* | ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ให้บริการ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร | | | | |

| ข้อ | ประเด็น | ไม่ผ่าน | ผ่าน | ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว | ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ |
|---------------------------------------|--|---------|------|----------------------|----------------------|
| ส่วนที่ 3 : ผู้ซื้อ/ผู้บริโภคน | | | | | |
| 17* | สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ | | | | |
| 18* | เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร ไม่อยู่ชิดกัน | | | | |
| มาตรการเสริมเพื่อป้องกัน | | | | | |
| 19 | จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมรับประทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง | | | | |
| 20 | มีระบบการสั่งซื้ออาหารหรือระบบชำระเงินออนไลน์ | | | | |
| 21 | มีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19 | | | | |
| 22 | มีมาตรการนำถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดปริมาณขยะและลดการสัมผัส | | | | |

2. ข้อสังเกตหรือข้อเสนอแนะของเจ้าหน้าที่ ด้านคุณภาพ/มาตรฐาน/ความครอบคลุมในการดำเนินการ (บันทึก)

2.1 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล (Personal Hygiene)

.....

.....

.....

2.2 ด้านการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล (Physical Distancing)

.....

.....

.....

2.3 ด้านการทำมาความสะอาดและการสุขาภิบาล (Clean & Basic Sanitation)

.....

.....

.....

2.4 อื่นๆ

.....

.....

3. ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะของผู้ประกอบกิจการ (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 23 ข้อ |
| สีเหลือง | ผ่านข้อ 1-19 ทุกข้อ แต่ไม่ผ่านข้อ 20-23 ข้อใดข้อหนึ่ง |
| สีแดง | ไม่ผ่านข้อ 1-19 ข้อใดข้อหนึ่ง |

2) การตรวจประเมินทางชีวภาพ (ต้องผ่านทุกตัวอย่าง)

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