

แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ประเภท ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย

ชื่อร้าน/แผง.....

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

โทรศัพท์.....เทศบาล/อบต.....

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

เจ้าของ/ผู้จัดการ.....

ประเภท ร้านอาหาร รถเข็น หาบเร่ แผงลอย

เลขที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง.....

จำนวนโต๊ะนั่งรับประทานอาหาร.....ตัว พื้นที่บริการของร้าน/แผง.....ตารางเมตร

สถานประกอบการเคยเข้าร่วมประเมินสถานประกอบการตามมาตรฐานกรมอนามัย (THAI STOP COVID) หรือไม่

เคย ไม่เคย

1. การตรวจประเมินสถานประกอบการ

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว	ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ
มาตรการที่ต้องปฏิบัติ					
ส่วนที่ 1 สถานประกอบการ/เจ้าของร้าน					
1*	มีการคัดกรองผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ซื้อ ด้วยวิธีการสังเกตหรือสอบถามอาการ หรือใช้เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย หากพบว่ามีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายมากกว่าหรือเท่ากับ 37.5 องศาเซลเซียส แนะนำให้ไปพบแพทย์ (กรณีเป็นร้านอาหาร/ถนนอาหาร มีกำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน ถ้ามีทางเข้า-ออก หลายทางต้องมีการคัดกรองทุกทาง)				
2*	ทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ				
3*	มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร การซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1-2 เมตร				
4*	มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ใช้บริการอย่างเพียงพอ				
5*	มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นของสถานที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร พื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อย ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง				
6*	สุขลักษณะของอาหารที่จำหน่าย				
	6.1 จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคที่ปรุงสุกใหม่				
	6.2 ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร				

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว	ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ
	6.3 ปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้น 60 ซม.				
	6.4 การอุ่นอาหารปรุงสำเร็จให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง				
	6.5 ผู้สัมผัสอาหารไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง หรือใช้อุปกรณ์ที่สะอาดจับตักอาหาร				
	6.6 น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องมีคุณภาพ ใช้อุปกรณ์ที่ด้ามยาวในการตัก และไม่นำสิ่งของอื่นลงไปแช่				
7*	มีภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารที่เพียงพอเป็นรายบุคคล เช่น จาน ถ้วย ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ ช้อนกลาง(ประจำตัวบุคคล) อุปกรณ์หยิบจับอาหาร เป็นต้น				
8*	จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีภายในร้าน เช่น ติดตั้งพัดลมระบายอากาศ หรือเปิดประตู หน้าต่าง เพื่อระบายอากาศเป็นระยะ และทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ				
9*	กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด	-	-		
	9.1 กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่				
	9.2 กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร				
	9.3 ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ				
10*	การจัดการขยะ มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้องทุกวัน				
11*	หากจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ทำความสะอาดห้องน้ำ ให้โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น				
	ส่วนที่ 2 ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน				
12*	หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที				
13*	สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการ ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือแบบฟอร์ม สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมมิดชิด				
14*	ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก				
	ส่วนที่ 3 : ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค				
15*	สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่มาใช้บริการ				
16*	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร				

ข้อ	เกณฑ์การประเมิน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่มีกิจกรรมดังกล่าว	ข้อสังเกต/ข้อเสนอแนะ
มาตรการเสริมเพื่อการป้องกัน					
17	จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมรับประทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง				
18	มีระบบการจองโต๊ะอาหาร/สั่งซื้ออาหาร/ระบบชำระเงินออนไลน์				
19	งดจำหน่ายและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในร้าน				
20	มีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19				
21	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 21 ข้อ
สีเหลือง	ผ่านข้อ 1-16 ทุกข้อ แต่ไม่ผ่านข้อ 17-21 ข้อใดข้อหนึ่ง
สีแดง	ไม่ผ่านข้อ 1-16 ข้อใดข้อหนึ่ง

2) การตรวจประเมินทางชีวภาพ (ต้องผ่านทุกตัวอย่าง)

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