

แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID Plus 2 Plus

และ กิจกรรมเกี่ยวเนื่องสำหรับสถานประกอบการ ประเภท ร้านอาหาร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ประเภทสถานประกอบการ/สถานบริการ

- 1. ร้านจำหน่ายอาหาร
- 2. ภัตตาคาร
- 3. สวนอาหาร
- 4. ศูนย์อาหาร
- 5. โรงอาหาร
- 6. ร้านบุฟเฟต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู/สุกี้)
- 7. ร้านเครื่องดื่ม
- 8. อื่นๆ ระบุ.....

1.2 มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง (หนังสือรับรองสถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

- ไม่มี
- มีหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร
- มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร

1.3 มีมาตรฐานรับรอง (ตอบได้มากกว่า1ข้อ)

- Clean Food Good Taste
(สัญลักษณ์การรับรองร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย)
- SHA (Safety & Health Administration : สัญลักษณ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย)
- ป้ายมาตรฐานกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย
- มิชลินสตาร์
- เซลล์ชวนชิม
- ผู้ว่าพาชิม
- ไม่มี
- อื่นๆ ระบุ.....

1.4 ลักษณะสถานที่ตั้ง

- 1. ตั้งแบบเอกเทศ (ตั้งอยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคล มีเจ้าของชัดเจน)
- 2. ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า/มินิมาร์ท
- 3. ตั้งอยู่ในโรงแรม
- 4. ตั้งอยู่หน่วยงานของรัฐ
- 5. ตั้งอยู่ในสถาบันการศึกษา เช่น โรงเรียน มหาวิทยาลัย
- 6. ตั้งอยู่ในโรงพยาบาล
- 7. ตั้งอยู่ในตลาดสด/ตลาดนัด
- 8. ตั้งอยู่ในที่สาธารณะจุดที่ทางราชการอนุญาตหรือผ่อนผัน เช่น ริมนุ้ตบาศ ถนน

1.5 การระบายอากาศ

- ติดแอร์
- เปิดโล่ง/นั่งกลางแจ้ง
- มีทั้ง 2 แบบ

1.6 ลักษณะกิจกรรมเพิ่มเติมในสถานประกอบการ/สถานบริการ

- มีการแสดงดนตรี
- มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- มีการแสดงดนตรีและที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ไม่มีกิจกรรมข้างต้น

1.7 มีการจำหน่ายอาหารที่ใช้กัญชาหรือไม่*

- มี
- ไม่มี

1.8 แหล่งที่มาของกัญชาที่ใช้ปรุงอาหารมีใบรับรองหรือไม่*

- มี
- ไม่มี

1.9 ชื่อสถานประกอบการ

1.10 ชื่อผู้ประกอบการ

1.11 สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....เขตเทศบาล/อบต.....รหัสไปรษณีย์.....

1.12 ตั้งอยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของ เทศบาล/อบต.*

1.13 หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้.....

1.14 อีเมล (หากมี).....

1. เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม
มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม				
มาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย				
1	ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ที่นั้ง ที่หลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด	1	0	
2	ทำความสะอาด พื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำทุก 1 - 2 ชั่วโมง	1	0	
3	จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล	1	0	
4	งดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง	1	0	
5	จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ กรณีศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/แผง	1	0	
มาตรการด้านการรักษาระยะห่าง				

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม
6	จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และ จัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่	1	0	
7	มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร	1	0	
8	ในพื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศเว้นระยะห่างระหว่าง โต๊ะรับประทานอาหาร 2 เมตร	1	0	1
9	ในพื้นที่รับประทานอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ	1	0	1
10	จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง	1	0	
มาตรการด้านการระบายอากาศ				
11	เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครึ่ง ชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ	1	0	1
12	มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน	1	0	
13	พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศ ในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง	1	0	1
14	ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี	1	0	
มาตรการด้านผู้ให้บริการ				
15	มีภูมิคุ้มกัน พนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง จัดหา ATK ให้พนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง	1	0	
16	พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวัน	1	0	
17	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	1	0	
18	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่ม ในขณะที่ปฏิบัติงาน และ ขณะพัก	1	0	
19	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงานไม่ให้รับประทานอาหารร่วมกัน	1	0	
มาตรการด้านผู้รับบริการ				
20	มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application อื่น ๆ ที่ราชการกำหนด	1	0	
21	ร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องตรวจเอกสาร ฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน	1	0	
22	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม ผู้รับบริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	1	0	

2. เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus ร้านที่มีการแสดงดนตรี

ข้อ	มาตรการสำคัญ พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม
มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม				
1	ทำความสะอาดเครื่องดนตรี ไมโครโฟน ทันทีหลังให้บริการ	1	0	0
2	แยกโซนและมีฉากกั้น ระหว่างนักร้อง นักดนตรี อย่างน้อย 1 เมตร และ ผู้รับบริการ อย่างน้อย 2 เมตร	1	0	0
มาตรการด้านผู้ให้บริการ				
3	จำกัดจำนวน นักร้องและนักดนตรี ไม่เกิน 5 คน/ครั้ง	1	0	0
4	นักร้องและนักดนตรี ใช้งานได้ไม่เกิน 1 – 3 ร้านประจำ	1	0	0
5	นักดนตรี/นักร้องสวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา และ นักร้องถอดหน้ากากอนามัยเฉพาะเวลาร้องเพลงและทำการแสดง	1	0	0
มาตรการด้านผู้รับบริการ				
6	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม ผู้รับบริการร่วมร้องเพลง/ เล่นดนตรีกับนักร้อง/นักดนตรี	1	0	0

3. เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus ร้านที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม
มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม				
1	จัดอุปกรณ์การบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ของบริโภคเกี่ยวเนื่อง และอุปกรณ์เกี่ยวข้อง เฉพาะบุคคล	1	0	0
2	ไม่จำหน่ายหรือบริการสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ในรูปแบบภาชนะที่มีโอกาสสัมผัสหรือใช้ร่วมกัน	1	0	0
3	ไม่มีกิจกรรมส่งเสริมการขาย เช่น การให้ชิม การเชียร์แขก/ เชียร์ลูกค้า การเร่งขายสินค้า และกิจกรรมที่มีลักษณะคล้าย กับสถานบริการ ได้แก่ การนั่งตม การร้องเพลงตามโต๊ะ	1	0	0
4	ไม่มีกิจกรรมงานเลี้ยงสังสรรค์ที่มีการรวมกลุ่ม เกินกว่าที่กฎหมายกำหนด	1	0	0
5	จำกัดระยะเวลาการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ตามมาตรการที่กำหนด	1	0	0
มาตรการผู้ให้บริการ				
6	พนักงานทุกคน ฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน	1	0	0
7	พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวัน	1	0	0
8	พนักงานทุกคน ตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือ ตรวจเมื่อ TST เสี่ยงสูง	1	0	0
9	ไม่มีกิจกรรมที่มีการสัมผัสใกล้ชิด การรวมกลุ่ม การเต้นรำ	1	0	0

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม
	การตะโกนเสียงดัง เป็นต้น ของพนักงาน			
มาตรการผู้ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์				
10	มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้ให้บริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ หมอพร้อม หรือ Application อื่น ๆ ที่ราชการกำหนด	1	0	0
11	มีการตรวจเอกสารการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อนอยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ มีผลตรวจ ATK เป็นลบ ไม่เกิน 7 วัน	1	0	0
12	ไม่มีกิจกรรมที่มีการสัมผัสใกล้ชิด การรวมกลุ่ม การเต้นรำ การตะโกนเสียงดัง เป็นต้น ของผู้รับบริการ	1	0	0

15 พ.ย.64

ติดต่อสอบถามแบบประเมิน :

นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย โทร 02 590 4184 / สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
 น.ส.ปริญญานุช เรืองหิรัญวิช โทร 02 590 4184 / สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย