



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)  
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)  
สำหรับร้านค้าปลีก/ค้าส่ง

กระทรวงสาธารณสุข

สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกเดือนเมษายน 2564 ได้เกิดขึ้นในหลายพื้นที่และแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่พบในกลุ่มผู้สัมผัสผู้ป่วยยืนยันต่อเนื่องจากกลุ่มการแพร่ระบาดในสถานบันเทิง การเดินทางจากพื้นที่เสี่ยง และการติดเชื่อต่อเนื่องจากสถานที่เฉพาะกลุ่ม เช่น ชุมชนแออัด โรงงาน สถานที่พักของแรงงานต่างด้าว รวมทั้งตลาดและร้านอาหาร ส่งผลให้มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่และผู้ป่วยสะสมเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ รัฐบาลได้ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้น ประกอบกับการเร่งรัดดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงสมควรผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณีเพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อการค้าทางชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชนเกินสมควร เพื่อให้การค้าทางชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคม ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยในสถานประกอบการร้านสะดวกซื้อ เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ เป็นสถานที่สะสมอาหารเพื่อจำหน่าย ประกอบด้วยสินค้าอุปโภค บริโภคที่หลากหลาย เช่น อาหารสด อาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท เครื่องดื่ม รวมถึงมีการประกอบอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเพื่อจำหน่ายด้วย โดยกำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

**1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)**

**1.1 แนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)**

1.1.1 ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสร่วม สินค้า และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

(1) ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม ทุก 1 – 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ราวจับรถเข็น ราวจับตะกร้า บริเวณเคาน์เตอร์ชำระเงินอย่างสม่ำเสมอ หรือถูรอบที่เปลี่ยนพนักงาน และจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค ด้วยแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นต้น

(2) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ชั้นวางสินค้า อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วน ในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6 เปอร์เซ็นต์ ให้ผสมในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร

(3) ทำความสะอาดสินค้าอย่างสม่ำเสมอ และมีมาตรการควบคุมคุณภาพสินค้า เช่น ตรวจสอบคุณภาพสินค้าที่จำหน่าย เช่น สถานที่ผลิต ข้อมูลวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและวันหมดอายุ เป็นต้น จัดวางสินค้าแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน สินค้าประเภทอาหารปรุงสำเร็จจัดเก็บในภาชนะที่มีการปกปิดมิดชิดและเหมาะสมกับอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับจัดเก็บอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิอาหารตลอดเวลา ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง และไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารสด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เป็นต้น โดยจัดระบบการจัดวางจำหน่ายสินค้าตามหลักการเข้าก่อน ออกก่อน (First In First Out)

(3) กรณีจัดบริการ

(3.1) ห้องน้ำ ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม ทุก 1 – 2 ชั่วโมง โดยให้เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

(3.2) โต๊ะ-นั่งรับประทานอาหาร ทำความสะอาด ทันทีหลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร)

(3.3) บริเวณที่มีการทำปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน และ ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่น้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่น้ำผสมน้ำปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม(ไม่เกิน 200 พีพีเอ็ม) อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

1.1.2 จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำจุดที่ผู้ใช้บริการสามารถเข้าถึงได้สะดวกภายในร้านสะดวกซื้อ เช่น จุดคัดกรอง เคาน์เตอร์ชำระเงิน เป็นต้น

1.1.3 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ควรใช้เป็นอุปกรณ์หรือถุงมือพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งให้ผู้บริโภคบริการตนเองแล้วนำกลับไปด้วยเมื่อเลือกอาหารเสร็จ

1.1.4 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงาน และผู้ใช้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ใช้บริการกำลังรับประทานอาหาร

1.1.5 เพิ่มช่องทางการชำระสินค้าด้วยระบบ E-payment

## 1.2 แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing)

1.2.1 ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างบริเวณทางเข้า จุดต่อคิว และจุดเลือกซื้อสินค้า

1.2.2 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ชั้นวางสินค้า โต๊ะและที่นั่ง/ยืนรับประทานอาหาร การเลือกซื้อสินค้า และการชำระเงิน อย่างน้อย 1 - 2 เมตร

1.2.3 มีมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น มีระบบจัดคิว และจำกัดจำนวนคน โดยให้มีพื้นที่รองรับผู้ใช้บริการอย่างน้อย 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร

1.2.4 จำกัดระยะเวลาใช้บริการ ไม่เกิน 1 ชั่วโมง

1.2.5 จัดให้มีฉากกั้นระหว่างพนักงาน (แคชเชียร์) และลูกค้า

1.2.6 มีมาตรการห้ามรวมตัวกัน ณ จุดใด จุดหนึ่ง เช่น ไม่จัดกิจกรรม หรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เป็นต้น

1.2.6 กรณีจัดที่นั่งสำหรับบริโภคภายในร้าน

(1) มีมาตรการควบคุมความแออัดและระยะห่าง ดังนี้

(ก) พื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 50 ที่นั่ง

(ข) พื้นที่ที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องเป็นพื้นที่เปิด ที่อากาศสามารถถ่ายเทได้ดี เช่น ร้านอาหารขนาดเล็ก หาบเร่ แผงลอย รถเข็น ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 75 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 75 ที่นั่ง

(2) จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกัน

กรณี (ก) พื้นที่จำกัด ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ

(ข) พื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่ง ไม่นั่งตรงข้ามกัน

### **1.3 แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (Ventilation)**

1.3.1 เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครั้ง ชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

1.3.2 ทำความสะอาดระบบปรับอากาศทุก 3 เดือน หรือ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต

1.3.3 มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน โดยพื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศ ทุก 1 ชั่วโมง

1.3.4 ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำ ตลอดเวลาที่ให้บริการ

### **2. แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการ (COVID Free Personal)**

2.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านสะดวกซื้อดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

#### **2.1.1 มาตรการมีภูมิคุ้มกัน ดังนี้**

1. พนักงานทุกคนฉีดวัคซีน ตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ
2. พนักงานมีหลักฐานประวัติการติดเชื้อมาก่อน ไม่เกิน 3 เดือน หรือ

#### **2.1.2 มาตรการไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง ดังนี้**

1. จัดหา ATK ให้พนักงาน และทำการตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai ความเสี่ยงสูง

#### **และ**

2. พนักงานได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวัน

#### **2.1.3 มาตรการยกระดับ Universal Prevention – DMHTA ดังนี้**

1. เจ้าของร้านหรือผู้จัดการร้าน กำกับ ติดตาม พนักงานทุกคนให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

2. เจ้าของร้านหรือผู้จัดการร้าน กำกับ ติดตาม พนักงานไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะปฏิบัติงาน ขณะพัก และไม่รับประทานอาหารร่วมกัน

2.2 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้าน และหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ให้บริการ

2.3 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

2.4 ผู้ปรุง-ประกอบอาหารหรือเครื่องดื่ม ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

2.5 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยงในระยะเวลา 14 วัน

### **3. แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ (COVID Free Customer)**

3.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

3.1.1 คัดกรองความเสี่ยงของผู้ใช้บริการก่อนเข้าร้าน ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนด

กรณี หากผู้บริโภคนั่งรับประทานอาหารในร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ มีประวัติการติดเชื้อมาก่อนไม่เกิน 3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน

3.1.2 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้รับบริการ อย่างเคร่งครัด

3.2 สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานอาหารหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1 ชั่วโมง

3.3 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ

3.4 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการซื้ออาหาร และนั่งรับประทานอาหาร

3.5 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

3.6 ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกัน

3.7 ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ

**4) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ** เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้องวิธี ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

**5) กำหนดจุดคัดกรองผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ** เช่น ระบบลงทะเบียน การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

**หมายเหตุ** ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด - 19 (ศปก.ศบค.)  
เมื่อวันที่ .....

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
โทร. 0 2590 4178