

แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus
สำหรับสถานประกอบการ ประเภท ร้านค้าปลีก/ค้าส่ง

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ประเภทสถานประกอบการ/สถานบริการ*

- มินิมาร์ท/ร้านสะดวกซื้อ (สถานที่สะสมอาหารขนาดเล็ก พื้นที่ไม่เกิน 2,000 ตร.ม. เช่น 7-11, Tops, Family mart, Lotus gofresh, Mini Big C)
- ซูเปอร์มาร์เก็ต (สถานที่สะสมอาหารขนาดใหญ่ พื้นที่มากกว่า 2,000 ตร.ม.ขึ้นไป)
- ร้านขายของชำ (สถานที่สะสมอาหารขนาดเล็ก ประกอบธุรกิจแบบอิสระ ไม่มีสาขา เช่น ร้านโชห่วยทั่วไป)
- ร้านค้าส่ง (สถานที่สะสมอาหารขนาดใหญ่ พื้นที่มากกว่า 2,000 ตร.ม.ขึ้นไป เน้นขายส่ง เช่น Makro)
- อื่นๆ.....

1.2 ชื่อสถานประกอบการ*

1.3 ชื่อผู้ประกอบการ*

1.4 สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ*
 ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....
 อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

1.5 หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้*

1.6 อีเมล*

2. เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ (1 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)	ไม่มี กิจกรรม (1 คะแนน)
มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม				
มาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย				
1	ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม ห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ราวจับรถเข็น ราวจับตะกร้า			
2	ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่งรับประทานอาหาร ทันทีก่อน-หลัง ใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด			
3	หมั่นทำความสะอาดสินค้า เป็นประจำทุกวัน			
4	มีระบบ e-payment ในการชำระเงิน เพื่อลดการสัมผัส			
มาตรการด้านการรักษาระยะห่าง				

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ (1 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)	ไม่มี กิจกรรม (1 คะแนน)
5	ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างบริเวณทางเข้า จุดต่อคิว และ จุดเลือกซื้อสินค้า			
6	มีระบบจัดคิว และ จำกัดจำนวนคน โดยให้มีพื้นที่รองรับ ผู้ใช้บริการอย่างน้อย 1 คน ต่อ 4 ตร.ม.			
7	จำกัดเวลาใช้บริการ ไม่เกิน 1 ชั่วโมง			
8	จัดให้มีฉากกั้นระหว่างพนักงาน (แคชเชียร์) และลูกค้า			
9	มีมาตรการห้ามการรวมตัวกันจุดใดจุดหนึ่ง			
10	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และโต๊ะ/ที่นั่งรับประทานอาหาร 1-2 เมตร			
มาตรการด้านการระบายอากาศ				
11	เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่าง น้อยครึ่งชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ			
12	ทำความสะอาดระบบปรับอากาศทุก 3 เดือน หรือ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต			
13	ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือ เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำ ตลอดเวลาที่ให้บริการ			
มาตรการด้านผู้ให้บริการ				
14	มีภูมิคุ้มกัน พนักงาน ทุกคน มีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง จัดหา ATK ให้ พนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง			
15	พนักงาน ทุกคน ได้รับการคัดกรองความเสี่ยง ด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวัน			
และ UP-DMHTA				
16	มีผู้รับผิดชอบ กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการ โดยเคร่งครัด			
17	มีการกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรการ DMHTA อย่างเคร่งครัด			

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ (1 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)	ไม่มี กิจกรรม (1 คะแนน)
18	ผู้รับผิดชอบ กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่ม ในขณะที่ปฏิบัติงาน และขณะพัก และไม่รับประทานอาหาร ร่วมกัน			
มาตรการด้านผู้รับบริการ				
19	มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application อื่น ๆ ที่ราชการกำหนด			
20	ผู้ที่นั่งทานในร้านสะดวกซื้อที่ติดเครื่องปรับอากาศ ต้องตรวจเอกสารการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อนอยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน			
21	งดรวมกลุ่มซื้อสินค้า และรับประทานอาหาร			
22	มีการกำกับ ติดตาม ผู้รับบริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด			

การให้คะแนน “ผ่าน” คือ 22 คะแนน

ติดต่อสอบถามแบบประเมิน :

นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย โทร 02 590 4178 / สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
น.ส.ปริยานุช เรืองหิรัญวนิช โทร 02 590 4178 / สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย