

เป็นโครงการความร่วมมือระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) กระทรวงสาธารณสุข โดย กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวของไทยให้เป็นส่วนหนึ่งของมาตรการควบคุมโรค เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวปรับปรุงสินค้าและบริการให้เป็นไปตามมาตรการควบคุมโรค เพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ทำให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศมีประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ดี มีความสุข และมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ผู้ประกอบการสามารถสมัครลงทะเบียนและทำตามขั้นตอนผ่านเว็บไซต์ www.tourismthailand.org/thailandsha มาตรฐาน SHA แบ่งเป็น 10 ประเภทกิจการ/กิจกรรม ได้แก่ 1.ประเภทร้านอาหาร 2.ประเภทโรงแรม/ที่พัก/สถานที่จัดประชุม 3.ประเภทนันทนาการ/สถานที่ท่องเที่ยว 4.ประเภทยานพาหนะ 5.ประเภทบริษัทนำเที่ยว 6.ประเภทสุขภาพและความงาม 7.ประเภทห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า 8.ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว 9.ประเภทการจัดประชุม MICE/จัดกิจกรรม/โรงแรมหรู/ 10. ประเภทร้านค้าของที่ระลึกและร้านค้าอื่นๆ ทั้งนี้ สภา สมาพันธ์ และสมาคมต่างๆ ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจะเป็นผู้ตรวจประเมินตาม Checklist และรับรองผลการปรับปรุงตามมาตรฐาน SHA

ททท.เป็นผู้ทำหน้าที่ควบคุมการออกตราสัญลักษณ์ SHA โดยมีการระบุหมายเลขให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อบันทึกเป็นฐานข้อมูล ตราสัญลักษณ์ SHA เป็นมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย เพื่อนักท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยว ดังนั้นรายชื่อผู้ประกอบการที่ได้รับตราสัญลักษณ์ SHA จะได้รับการเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ www.tourismthailand.org/thailandsha และช่องทางต่างๆ ต่อไป

มาตรการสุ่มตรวจประเมิน (Post Audit) แบ่งออกเป็น 2 แนวทาง 1. คณะกรรมการสุ่มตรวจประเมิน ลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบประเมินสถานประกอบการ 2. นักท่องเที่ยว มีส่วนร่วมในการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจ Voice of Customer (VOC) เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการนำไปพัฒนาและปรับปรุงต่อไป ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ สามารถเพิกถอนตราสัญลักษณ์ SHA ได้ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถรักษามาตรฐานได้อย่างสม่ำเสมอ

สารบัญ

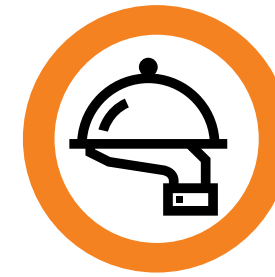
05	Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย 10 ประเภทกิจการ	56	ประเภทห้างสรรพสินค้า และ ศูนย์การค้า
06	“ไทยชนะ”	60	ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว ● กอล์ฟ ● การแข่งขันวิ่ง
07	การขับเคลื่อนมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย	70	ประเภทกิจการ/จัดกิจกรรม ● การจัดแสดงดนตรี อีเวนต์ ● การจัดงานประชุม สัมมนา (MICE) ● การจัดงานแสดงสินค้าและนิทรรศการ
08	มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ	84	ประเภทร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ
10	ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร/สตรีทฟู้ด ● ภัตตาคาร ร้านอาหาร ● สตรีทฟู้ด	88	มาตรฐานผู้รับบริการ
18	ประเภทโรงแรมและที่พัก สถานที่จัดประชุม	90	มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
26	ประเภทนันทนาการ และสถานที่ท่องเที่ยว	93	มาตรฐานสัวมสาธารณสุขไทย (HAS)
32	ประเภทยานพาหนะ ● รถตู้/รถ, เรือนำเที่ยว ● เรือยอร์ช	94	Thai Stop COVID
42	ประเภทบริษัทนำเที่ยว	96	ตัวอย่างสตีกเกอร์ SHA
46	ประเภทสุขภาพและความงาม ● สปา/นวดเพื่อสุขภาพและเสริมความงาม ● คลินิกทันตกรรม	97	วิธีการล้างมือ





Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย 10 ประเภทกิจการ



**ภัตตาคาร ร้านอาหาร/
สตรีทฟู้ด**
● ภัตตาคาร ร้านอาหาร
● สตรีทฟู้ด



**โรงแรมและที่พัก
สถานที่จัดการประชุม**



**นันทนาการ
และสถานที่ท่องเที่ยว**



ยานพาหนะ
● รถตู้/รถ, เรือนำเที่ยว
● เรือยอร์ช



บริษัทนำเที่ยว



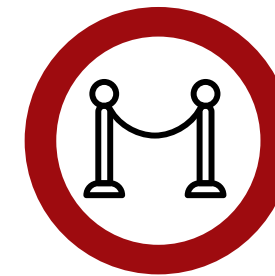
สุขภาพและความงาม
● สปา/บวดเพื่อสุขภาพและ
เสริมความงาม
● คลินิกทันตกรรม



**ห้างสรรพสินค้า
และศูนย์การค้า**



กีฬาเพื่อการท่องเที่ยว
● กอล์ฟ
● การแข่งขันวิ่ง



กิจการ/กิจกรรม
● การจัดแสดงดนตรี อีเวนต์
● การจัดงานประชุม
สัมมนา (MICE)
● การจัดงานแสดงสินค้า
และนิทรรศการ



**ร้านค้าของที่ระลึก
และร้านค้าอื่น ๆ**



ขั้นตอนการใช้กิน

1.



สแกน QR Code
ที่กิจการ
พร้อมทุก Link ที่แสดงด้านบน
เพื่เข้าสู่อินเตอร์เน็ต

2.



เลือกเมนู
"เข็อินร้าน"

3.



รับข้อตกลง
และความยินยอม"

4.



ระบุเบอร์โทรศัพท์*

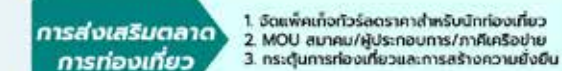
5.



เข็อินสำเร็จ

- สามารถสแกนคิวอาร์โค้ดจากผู้ประกอบการผ่านโทรศัพท์มือถือ ทั้งการเข้ารับบริการ และ ออกจากการรับบริการ

Thailand Safety & Health Administration (SHA)





มาตรฐานเบื้องต้น ของทุกสถานประกอบการ

1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

- ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนหรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิดประตู ราวจับหรือราวบันไดจุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ รีโมท
- ทำความสะอาดห้องส้วมและสุขภัณฑ์ทั้งหมดให้สะอาด เช่น โถส้วม ฝารองนั่ง ที่กดชักโครก หรือโถปัสสาวะ สายฉีดน้ำชำระ กลอนหรือลูกบิดประตู ก๊อกน้ำและอ่างล้างมือ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีส้วมพร้อมใช้งานตลอดเวลา เพียงพอและปลอดภัยแก่ผู้ใช้บริการทุกเพศทุกวัย รวมถึงผู้พิการหรือผู้มีปัญหาด้านสุขภาพ
- มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม โดยทำความสะอาดระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ

2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

- เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ประตูทางเข้า-ออก หรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น
- บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ
- จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กล้างจานยาวสำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น

3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

- ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการรับสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเองโดยใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน
- หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข
- ต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ ก่อนการปฏิบัติงาน หลังสัมผัสสิ่งสกปรก หลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และหลังจากปฏิบัติงานเสร็จ
- ควรจัดให้มีป้ายเตือนการล้างมือภายในห้องน้ำ
- พนักงานเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีการป้องกันตนเอง โดยสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ฝ้ายางกันเปื้อน และใช้เหล็กล้างจานยาวเก็บขยะใส่ถุงมัดปากถุงให้มิดชิดรวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำ หลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
- มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์
- จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยง การแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง





ประเภท

ภัตตาคาร ร้านอาหาร/ สตรีทฟู้ด

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ภัตตาคาร ร้านอาหาร ผู้ประกอบการ



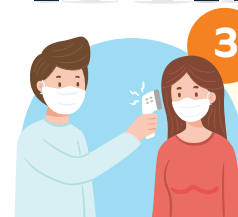
1

ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste หรือป้ายรับรองของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น



2

จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



3

จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และ ทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



4

บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



5

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



6

จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร จุดรับ-ส่งอาหาร ห้องส้วม อย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ



7

จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



8

ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ



9

สำหรับอาหารปรุงสำเร็จให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ



10

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



11

จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศอาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค



12

จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง



13

จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

ผู้ให้บริการ



1

ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถูมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ



2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5

พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระจายชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



6

หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือ มีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ





สตรีทฟู้ด ผู้ประกอบการ



1 ปฏิบัติตามกฎหมาย มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากหน่วยราชการ ที่ตั้งได้รับอนุญาตหรือเป็นจุดผ่อนผันที่ทางราชการกำหนด ไม่คิดขวางการจราจร



2 จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



3 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของผู้ที่เข้ามาจำหน่ายอาหาร และผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



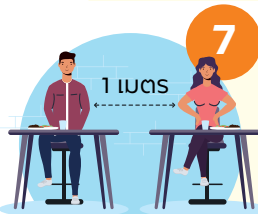
4 บันทึกประวัติผู้ที่เข้ามาจำหน่ายอาหาร และประวัติการเดินทาง



5 อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการ เท่านั้น



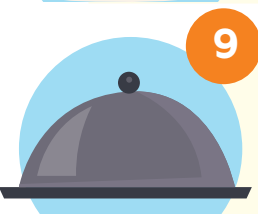
6 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือใน บริเวณจุดคัดกรอง/แผงจำหน่ายอาหาร ในปริมาณที่เพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ



7 จำกัดจำนวนคนเข้าบริเวณสตรีทฟู้ด จัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทาน อาหาร และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



8 ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบ อุปกรณ์ หยิบจับอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ



9 สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือ ตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น



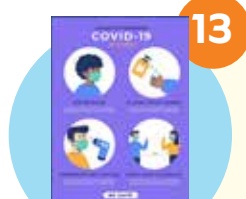
10 จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และ แมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



11 จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่าน แอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงิน หรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง



ลดการใช้เสียงภายในบริเวณสตรีทฟู้ด



จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งทำซ้ำให้ผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

ผู้ให้บริการ



ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ล้างมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร



ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



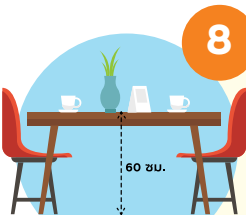
แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ และผัก/ผลไม้



จัดเมนูอาหารที่ปรุงสุกและสะอาด ไม่นำอาหารปรุงข้ามวันมาจำหน่าย



บรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐาน มอก. ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค



ไม่เตรียมปรุงประกอบอาหารบริเวณพื้น อาหารที่ปรุงเสร็จให้วางบนโต๊ะสูงไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น



จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง





ประเภท

โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



พื้นที่ส่วนกลาง ผู้ประกอบการ



1 จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



3 ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง



4 อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการ เท่านั้น



5 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้ บริการอย่างเพียงพอ



6 จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



7 จัดพื้นที่สำหรับการต้อนรับให้เหมาะสม และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



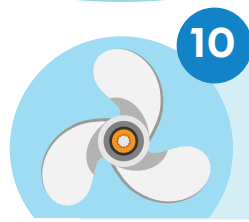
8

ทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ และพัวสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได ลิฟต์



9

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



10

จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคาร หรือมีการพอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM2.5 เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้



11

จำกัดจำนวนผู้รับบริการในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อเป็นหลัก



12

ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นหรือจุดสี เพื่อแสดงระยะยืนเว้นห่าง เช่น เคาน์เตอร์เช็คอิน ลิฟต์ เป็นต้น



13

พัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในโรงแรม เพื่อช่วยลดการสัมผัส เช่น การสร้าง QR Code แทนการใช้ Key Card



14

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติของผู้ใช้บริการ

ห้องพัก ผู้ประกอบการ



1

ทำความสะอาดห้องพักอย่างสม่ำเสมอ และทำความสะอาดพัวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



2

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



3

มีการปกปิดอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟในการให้บริการ Room Service ตามมาตรฐานร้านอาหาร



4

ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาดห้องพักให้มีความปลอดภัย



5

อุปกรณ์หรือผ้าสำหรับทำความสะอาด ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน ด้วยผลิตภัณฑ์ที่สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้ โดยปฏิบัติตามคู่มือหรือคำแนะนำของผลิตภัณฑ์



6

มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตามทางเดินห้องพักอย่างสม่ำเสมอ



7

ปรับตำแหน่งเครื่องปรับอากาศห้องพักทุกห้องให้เหมาะสม เพื่อการไหลเวียนของอากาศ เปิดหน้าต่างให้อากาศถ่ายเทในช่วงเวลาทำความสะอาดห้องพัก

ห้องประชุม ผู้ประกอบการ



1

จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2

จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



3

ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง



4

จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



5

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



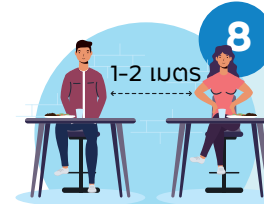
6

ทำความสะอาดห้องประชุม และผิวสัมผัสร่วมอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



7

จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ



8

จัดโต๊ะสำหรับการประชุมให้มีระยะห่างระหว่างกัน 1-2 เมตร



9

ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน

ห้องอาหาร ตามมาตรฐานร้านอาหาร ผู้ประกอบการ



1

จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2

จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



3

ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง



4

จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ



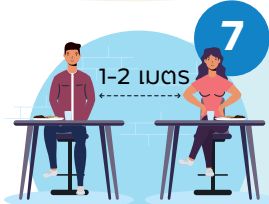
5

จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



6

ทำความสะอาดห้องอาหาร และผิวสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



7

จัดให้มีพื้นที่การให้บริการห่างกัน 1-2 เมตร รวมถึงพื้นที่รอคิว



8

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พิชขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



9

ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง



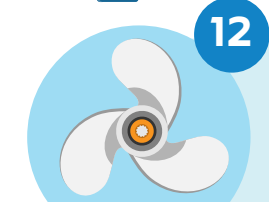
10

สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น



11

ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



12

จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการฟอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM2.5 เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้



13

ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



14

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำแนะนำ แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4

สังเกตอาการทางสุขภาพของผู้รับบริการ หากพบอาการผิดปกติ ต้องแจ้งผู้บริหารรับทราบทันที



5

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



6

พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



7

หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



ประเภท

นันทนาการ และสถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



นันทนาการและสถานที่ท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ



1

จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2

จัดให้มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้มาใช้บริการ เช่น การใช้แอปพลิเคชันไทยชนะ ตามที่ทางราชการกำหนด หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการจดบันทึกข้อมูลและรายงานทดแทน เช่น ชื่อ-นามสกุล เบอร์ติดต่อ วันที่เข้าใช้บริการ ช่วงเวลา เป็นต้น



3

บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการ เท่านั้น



5

จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการ



6

จำกัดจำนวนผู้รับบริการจัดพื้นที่รอคิวและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



7

ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ



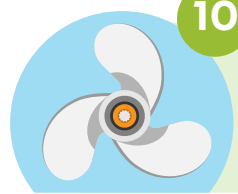
8

เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



9

มีการควบคุมสุขอนามัยและการป้องกันการแพร่เชื้อในพื้นที่โซนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม



10

จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในร้าน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค



11

นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยวทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์



12

มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



13

ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



14

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ



ส่วนน้ำ/สวนสนุก ผู้ประกอบการ



1

จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2

จัดให้มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้มาใช้บริการ เช่น การใช้แอปพลิเคชันไทยชนะ ตามที่ทางราชการกำหนด หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการจดบันทึกข้อมูลและรายงานทดแทน เช่น ชื่อ-นามสกุล เบอร์ติดต่อ วันที่เข้ารับบริการ ช่วงเวลา เป็นต้น



3

บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการ



จำกัดจำนวนผู้รับบริการจัดพื้นที่รอคิวและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



ทำความสะอาดสถานที่ และผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได



ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกครั้งที่ได้รับบริการเสร็จสิ้น เช่น ห่วงยาง เชมพบอร์ด เสื้อชูชีพ ตู้ใส่ทรัพย์สิน เป็นต้น



ทำความสะอาดเครื่องเล่นทุกประเภทอย่างสม่ำเสมอ เช่น สไลด์เดอร์ แพล่องแก่ง เป็นต้น



ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ หรือจุดสีเพื่อแสดงระยะยืนเว้นห่าง เป็นต้น



มีการควบคุมสุขอนามัยและการป้องกันการแพร่เชื้อในพื้นที่โซนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม



จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรวบรวมขยะต่างๆ โดยคัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และแยกเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่น มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงค่าเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการ



พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



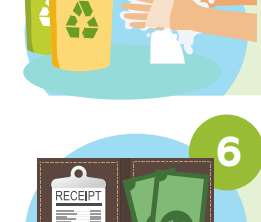
ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระจายชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



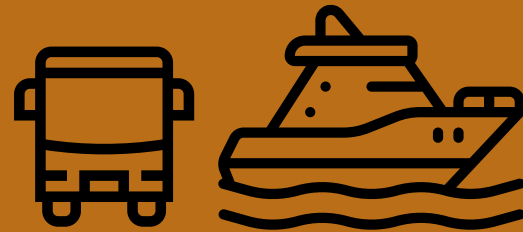
หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



ประเภท

ยานพาหนะ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



รถตู้/รถยนต์ เรือนำเที่ยว ผู้ประกอบการ



1 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงาน และผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



2 จัดเตรียมหน้ากากอนามัยสำรองให้กับผู้โดยสาร กรณีมีอาการป่วยไอหรือจาม



3 เตรียมเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือไว้บริการ ภายในยานพาหนะทุกประเภท โดยเฉพาะจุดขึ้น-ลงยานพาหนะ



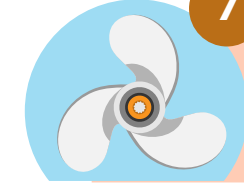
4 กำหนดจำนวนผู้โดยสาร เพื่อให้มีพื้นที่ว่างระหว่างกัน 1-2 เมตร หรือจัดที่นั่งเว้นระยะห่างที่เว้นที่



5 ทำความสะอาดยานพาหนะทุกครั้งหลังการให้บริการ โดยเฉพาะพื้นที่ที่ผู้โดยสารสัมผัสบ่อยๆ เช่น มือจับในรถโดยสาร ที่จับบริเวณประตู เบาะนั่ง ที่พักแขน เป็นต้น



6 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ เช่น พ้ายผ้า ปรอกหมอน แผ่นรองศีรษะ ต้องเปลี่ยนทุกครั้งรอบที่ให้บริการและซักด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ



7 มีระบบระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในยานพาหนะอย่างเหมาะสม และทำความสะอาดระบบการระบายอากาศอย่างสม่ำเสมอ



8

ทำความสะอาดภายในห้องโดยสารและห้องน้ำ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ



9

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรวบรวมขยะต่างๆ โดยคัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และแยกเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่น มัดปากถุงให้แน่น และเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รวบรวมงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



10

มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สัปดาห์ละ 1 ครั้ง



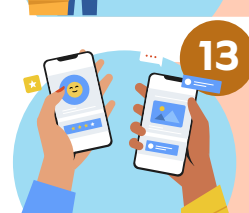
11

ในกรณีที่มีการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีการปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค



12

ทำความสะอาดท่าเทียบเรือ จุดขึ้นลงเรือ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนและหลังการใช้งาน เช่น ราวจับ ห้องจำหน่ายตั๋ว จุดพักรอห้องสุขา



13

นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยว ทดแทนการใช้สิ่งพิมพ์



14

ควรมีระบบการจอง หรือซื้อบัตรโดยสารล่วงหน้า



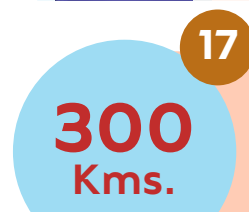
15

บริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



16

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ



17

ต้องให้บริการในระยะทางไม่เกิน 300 กิโลเมตร



18

ลงทะเบียนผู้โดยสาร/ผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



5

พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และ หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลง ถังขยะ



6

หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีภาชนะสำหรับ รับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



เรือยอร์ช ผู้ประกอบการ



1

จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



2

จัดเตรียมหน้ากากอนามัยสำรองให้กับผู้โดยสาร กรณีมีอาการป่วย ไอหรือจาม



3

เตรียมเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือไว้บริการ ภายใน ยานพาหนะทุกประเภท โดยเฉพาะจุดขึ้น-ลงยานพาหนะ



4

กำหนดจำนวนผู้โดยสารตามความเหมาะสม และให้มีการเว้นระยะห่างเป็นกลุ่ม กลุ่มที่มาด้วยกันให้รวมอยู่เป็น 1 จุด และเว้นระยะห่างจากกลุ่มอื่น ตามความเหมาะสม



5

ทำความสะอาดยานพาหนะทุกครั้งหลังการให้บริการโดยเฉพาะพื้นที่ที่ผู้โดยสารสัมผัสบ่อยๆ เช่น ที่จับบริเวณประตู เบาะนั่ง ที่พักแขน เป็นต้น



6

อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ เช่น ผ้าห่ม ปลอกหมอน แผ่นรองศีรษะ ต้องเปลี่ยนทุกครั้งรอบที่ให้บริการและซักด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ



7

มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในยานพาหนะอย่างเหมาะสม และทำความสะอาดระบบการระบายอากาศอย่างสม่ำเสมอ



8

ทำความสะอาดภายในห้องโดยสารและห้องน้ำด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ



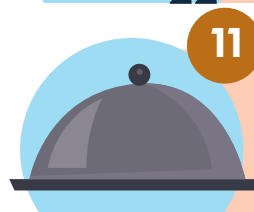
9

มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



10

มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สัปดาห์ละ 1 ครั้ง



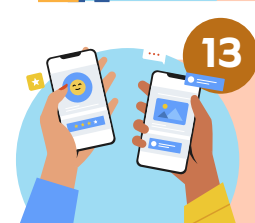
11

ในกรณีที่มีการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ต้องมีการควบคุมตามหลักสุขอนามัยและการป้องกันการแพร่เชื้อ



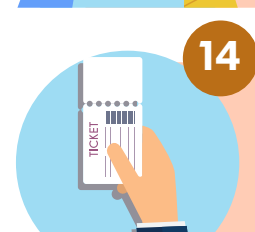
12

ทำความสะอาดท่าเทียบเรือ จุดขึ้นลงเรือ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนและหลังการใช้งาน เช่น ราวจับ ห้องจำหน่ายตั๋ว จุดพักรอ ห้องสุขา



13

นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยว ทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์



14

ควรมีระบบการจอง หรือซื้อบัตรโดยสารล่วงหน้า



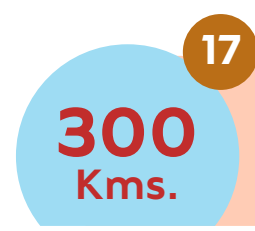
15

บริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



16

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำแนะนำ แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ



17

ต้องให้บริการในระยะทางไม่เกิน 300 กิโลเมตร



18

ลงทะเบียนผู้โดยสาร/ผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3

ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายและบันทึกประวัติพนักงานทุกวันก่อนเข้างาน



4

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



5

พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



6

หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



7

แบ่งพื้นที่การทำงานให้มีระยะห่างตามเหมาะสม





ประเภท

บริษัทนำเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



บริษัทนำเที่ยว ผู้ประกอบการ



1 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



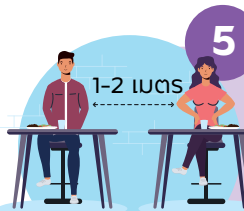
2 บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



3 อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



4 มีบริการเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ ไว้ให้บริการตามจุดต่างๆ อย่างเพียงพอ โดยเฉพาะจุดขึ้น/ลง



5 จำกัดจำนวนผู้โดยสาร เพื่อให้มีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร หรือจัดที่นั่งเว้นระยะห่างที่เว้นที่



6 มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



7 ทำความสะอาดยานพาหนะทุกครั้งหลังการให้บริการโดยเฉพาะพื้นที่ที่ผู้โดยสารสัมผัสบ่อยๆ เช่น มือจับในรถโดยสาร ที่จับบริเวณประตู เบาะนั่ง ที่พักแขน เป็นต้น



8 นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น กำหนดการเดินทาง ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว



9 ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



10 สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19

ผู้ให้บริการ



1 พนักงานขับขี พนักงานต้อนรับ พนักงานขายตั๋ว มัคคุเทศก์ ผู้ช่วยมัคคุเทศก์ และพนักงานที่มีความใกล้ชิดกับนักท่องเที่ยว ต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรือ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย พร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2 ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3 หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



5 ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้งานร่วมกันอย่างสม่ำเสมอ เช่น ไมโครโฟน



6 ในกรณีที่มีการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค



7 พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



8 หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ





ประเภท

สุขภาพและความงาม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



สปา/นวดเพื่อสุขภาพและเสริมความงาม ผู้ประกอบการ



1

จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออก หลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2

จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงาน หรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3

บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



5

จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการอย่างเพียงพอ



6

จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดให้มีฉากกั้นระหว่างกัน



7

ทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะหลังจากมีผู้ใช้บริการทุกครั้ง เช่น เติียงนวด เบาะนวด เก้าอี้นวด หมอน ไม้แขวนเสื้อ กล่องใส่กรรไกรของของผู้รับบริการ เป็นต้น รวมทั้งทุกพื้นผิวสัมผัสร่วม อาทิ มือจับประตู ปุ่มกดลิฟต์ จอคอมพิวเตอร์ คีย์บอร์ด ปกแฟ้ม เครื่องเขียน ฯลฯ



8

เปลี่ยนผ้าที่ใช้ในการให้บริการ เช่น ผ้าปูรองเบาะนอน เตียงนอน ปลอกหมอน ฯลฯ ทุกครั้งที่ให้บริการเสร็จสิ้น



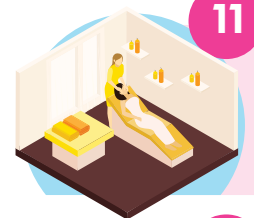
9

เพิ่มระดับความเข้มข้น (PPM) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือและคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาด ให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้



10

มีการกำจัดขยะของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



11

การให้บริการรายเหตุการณ์ต่าง ๆ ควรแยกห้อง หรือจัดให้มีจากกันระหว่างผู้ใช้บริการ 1 คน



12

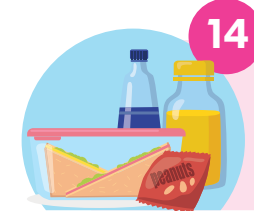
Full

จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสมกับความสามารถในการรองรับของสถานประกอบการ



13

ภาชนะเครื่องดื่ม ภาชนะใส่ของหวาน และผ้าเปียกที่ใช้บริการก่อนและหลังรับบริการ ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างเหมาะสม



14

อาหารทุกชนิด เช่น ผลไม้ เครื่องดื่ม และของว่างต่าง ๆ ต้องห่อหุ้มด้วยพลาสติกคลุมอาหาร อาหารที่เหลือจะต้องทิ้งเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน



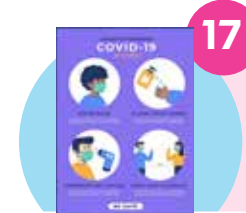
15

จัดให้มีระบบการจองนัดหรือจัดคิว ซึ่งมีการกำหนดเวลาเพื่อให้ไม่ต้องมารอรับบริการ



16

ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุยและสัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



17

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19



18

มีการจัดเตรียมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์ไว้บริการอย่างเพียงพอ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยหรือ Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน หรือ สวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และล้างมือทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ



หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



บันทึกประวัติผู้รับบริการและประวัติการเดินทาง



กระดาษทิชชู และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการอย่างเหมาะสมและ
ทิ้งลงถังขยะทันที



สังเกตอาการทางสุขภาพของผู้รับบริการ แนะนำให้ผู้รับบริการสวมหน้ากากผ้า
หรือหน้ากากอนามัย



พนักงานควรสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และงดสวมเครื่องประดับทุกชนิด
รวมทั้ง แหวน สร้อยข้อมือ



พนักงานควรมีความพร้อมในการให้บริการ และมีความรู้ ความเข้าใจ ในการป้องกัน
ความเสี่ยงจากไวรัส COVID-19



คลินิกทันตกรรม ผู้ประกอบการ (เจ้าของสถานประกอบการ)



จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง
ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานก่อนเริ่มงาน และควรมีแบบคัดกรอง
สำหรับผู้รับบริการ (ถ้าอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงาน หรือ
ใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



บันทึกประวัติการเดินทางของพนักงาน



4

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



5

จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการอย่างเพียงพอ



6

การจัดพื้นที่ต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดให้มีฉากกั้นระหว่างกัน



7

ทำความสะอาดสถานที่ และอุปกรณ์ที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งทุกพื้นผิวสัมผัสร่วม โดยบริเวณที่ให้การรักษาคควรได้รับการดูแลอย่างเหมาะสมก่อนและหลังการรักษา บริเวณที่พักคอยของผู้ป่วย/ญาติ ควรทำความสะอาดทุก 1 ชั่วโมง หรือเพิ่มเป็นทุก 30 นาที กรณีที่มีผู้รับบริการเป็นจำนวนมาก



8

เลือกใช้น้ำยาทำความสะอาด ตามคำแนะนำของหน่วยงาน/สภาวิชาชีพ เช่น กทันตแพทยสภา กทันตแพทยสมาคมแห่งประเทศไทย กรมการแพทย์ กรมอนามัย เป็นต้น



9

จัดให้มีการแยก และกำจัดขยะทั่วไป ขยะติดเชื้ออย่างเหมาะสม



10

จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสมกับความสามารถในการรองรับของสถานประกอบการ



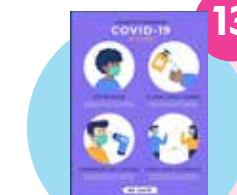
11

จัดให้มีระบบการจองนัด หรือจัดคิว เพื่อลดความแออัดและไม่ต้องมารอรับบริการ



12

ควรมีบริการชำระเงินอย่างปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



13

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19

ผู้ให้บริการ (ทันตบุคลากร และพนักงานทุกคน)



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย พร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และล้างมือทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ



3

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ หรือสูญเสียการได้กลิ่น ไม่รับรู้รส ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5

แนะนำให้ผู้รับบริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา



6

พนักงานควรมีความพร้อมในการให้บริการ และมีความรู้ ความเข้าใจในการป้องกัน ความเสี่ยงจากไวรัส COVID-19



7

สวมเครื่องป้องกันตนเองส่วนบุคคล กรณีรักษาผู้ป่วย



- เสื้อกาวน์ ควรเป็นชนิดที่กันน้ำได้ มีคอปิด แขนยาว หลีกเสี่ยงการมี กระเป๋หรือตะเข็บ ควรเปลี่ยนใหม่ภายหลังการรักษาที่มีการปนเปื้อน มาก, ไม่ควรสวมเสื้อกาวน์ออกไปข้างนอกบริเวณที่ทำการรักษา



- ถุงมือ หากสวมถุงมือชั้นเดียวต้องดึงให้ปลายถุงมือคลุมปลายแขน เสื้อกาวน์เสมอ เพื่อให้ทุกส่วนของร่างกายได้รับการคลุมป้องกัน, ใช้ ครั้งเดียว และภายหลังการใช้งานให้ถือเป็นขยะติดเชื้อ ห้ามนำกลับมา ใช้ซ้ำ



- ควรเป็นชนิด Medical N95 หากไม่มีควรใช้ Surgical mask ที่มีการ ปิดเทปกาวโดยรอบมาส์กหรือวิธีอื่นๆ ที่เพิ่มความแนบสนิทกับใบหน้า



- เฟซชีลด์ (Face Shield) ควรเป็นชนิดที่มีขอบปิดมิดชิดโดยรอบ ควรใส่ ร่วมกับมาส์กเสมอ



- แว่นตาป้องกัน แนะนำให้ใช้ร่วมกับเฟซชีลด์ (Face Shield) ในกรณี หัตถการที่ไม่สามารถควบคุมการฟุ้งกระจายได้เพียงพอ



8

จัดให้มีการบ้วนปากคนไข้ก่อนการรักษา เพื่อลดปริมาณเชื้อในช่องปาก



9

จัดให้มีการใช้เครื่องดูดแรงดันสูง (High Power Suction) เพื่อลดการฟุ้งกระจาย ปริมาณละอองฝอยขณะปฏิบัติงาน



10

พิจารณาใช้แผ่นยางกันน้ำลายขณะทำงานที่ฟุ้งกระจายหรือมีละอองฝอย เพื่อลด ปริมาณเชื้อที่ฟุ้งกระจายออกมากับละอองฝอย



11

เครื่องมือทางทันตกรรม ต้องผ่านการทำให้ปลอดเชื้อตามมาตรฐานสถานพยาบาล หรือเป็นชนิดใช้ครั้งเดียวทิ้ง



12

ใช้เวลาในการรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง ในผู้ป่วยแต่ละราย

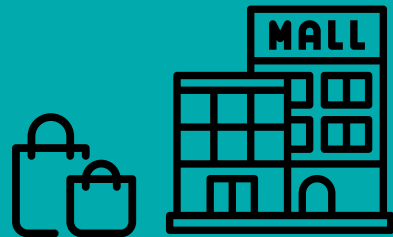




ประเภท

ห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า ผู้ประกอบการ



จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียวสำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มียังทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานก่อนเริ่มงาน และควรมีแบบคัดกรองสำหรับผู้รับบริการ (ถ้าอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงาน หรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร เช่น จุดประชาสัมพันธ์ จุดลงทะเบียน จุดชำระค่าบริการ เป็นต้น



จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ไว้บริการอย่างเพียงพอ เช่น บริเวณทางเข้า-ออก และตามจุดต่างๆ เป็นต้น



ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติของร้านอาหาร และจัดที่นั่งห่างกัน 1-2 เมตร



ทำความสะอาดตามจุดต่างๆ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น ห้องลองชุด ห้องน้ำ เคาน์เตอร์แคชเชียร์ รถเข็น พื้นที่ในซูเปอร์มาร์เก็ต ทุกชั่วโมง



8

บัตรศูนย์อาหาร/บัตรจอดรถทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังใช้



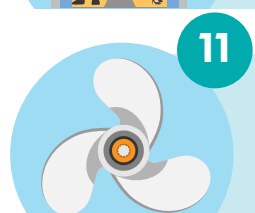
9

มีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นสีที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ หรือ จุดสีแดงระยะยืนห่าง เป็นต้น เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร เพื่อลดความแออัด



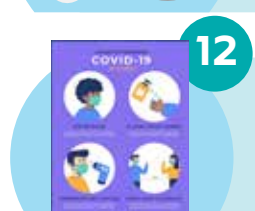
10

มีบริการอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้กดลิฟต์ให้แก่พนักงานและลูกค้า หรือมีพนักงานบริการกดลิฟต์



11

จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคาร หรือมีการพอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM2.5 เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้



12

สื่อสารให้ความรู้แนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 หรือโรคติดต่ออุบัติใหม่



13

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



14

ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



15

Full

จำกัดจำนวนผู้ให้บริการให้เหมาะสมกับความสามารถในการรองรับของสถานประกอบการ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



5

พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



6

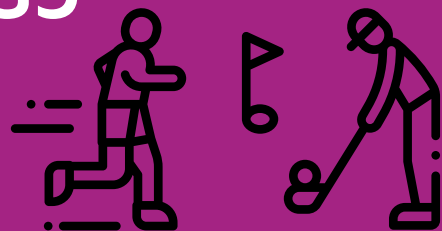
หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



ประเภท

กีฬาเพื่อการท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



กอล์ฟ ผู้ประกอบการ



1 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้าอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



2 จัดพื้นที่ในการลงทะเบียนของผู้รับบริการทุกครั้ง เพื่อกรอกข้อมูลต่างๆ เช่น ชื่อ-นามสกุล เบอร์ติดต่อ วันที่เข้ารับบริการ ช่วงเวลา เป็นต้น



3 ทำความสะอาดในคลับเฮาส์และล็อกเกอร์ (ถ้ามีบริการ) ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ



4 มีบริการเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ ไว้ให้บริการตามจุดต่างๆ อย่างเพียงพอ



5 ทำความสะอาดตามซุ้มน้ำ ห้องน้ำและจุดต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ



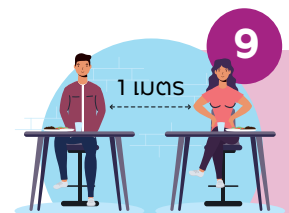
6 ทำความสะอาดรถกอล์ฟ ทั้งก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง รวมถึงลูกกอล์ฟในสนามฝึกซ้อม



7 จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



สนามที่มีสนามฝึกซ้อม ควรเว้นระยะห่างของช่องให้บริการ 1-2 เมตร



ห้องอาหารจัดเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะ 1-2 เมตร

ผู้ให้บริการ



ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิของพนักงาน เจ้าหน้าที่และแคดดี้ ก่อนเข้าปฏิบัติงาน ทุกครั้ง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที)



พนักงาน เจ้าหน้าที่ และแคดดี้ ต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย และถุงมือ อนามัยตลอดเวลาการทำงาน



ควรรับจองเวลาออกรอบล่วงหน้า และกำหนดเวลาในแต่ละกลุ่มเว้นระยะห่างอย่างน้อย 10-15 นาที แบ่งออกเป็นกลุ่มละไม่เกิน 4-6 คน โดยแคดดี้ให้บริการผู้รับบริการ 1:1 เท่านั้น



ควรจัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์สำหรับพกพาตลอดเวลาการทำงาน



ในขณะออกรอบควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



การหยิบยื่นอุปกรณ์ ควรหยิบตรงหัวไม้ยื่นให้กับผู้รับบริการทุกครั้ง



แคดดี้ทุกคน ต้องทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ ก่อนและหลังออกรอบทุกครั้ง





การแข่งขันวิ่ง ผู้ประกอบการ

- 1  ทำการขออนุญาตหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อขออนุญาตในการจัดการแข่งขัน โดยเฉพาะหน่วยงานสาธารณสุข และลงทะเบียนเพื่อผ่อนคลายการประกอบกิจการหรือจัดกิจกรรมและยืนยันการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกันโรคได้ ผ่านแอปพลิเคชันตามที่ทางราชการกำหนด (ไทยชนะ)
- 2  เลือกจุดเริ่มต้น และจุดสิ้นสุดการแข่งขัน ให้เป็นสถานที่ปิด หลีกเลี่ยงพื้นที่ชุมชนที่มีคนพลุกพล่าน
- 3  จัดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจนสำหรับนักวิ่ง และต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง และจำกัดทางเข้าออกสำหรับนักวิ่ง
- 4  เส้นทางเดินภายในงานควรมีความกว้างเพียงพอกับปริมาณของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

- 5  มีระบบการลงทะเบียนรับสมัครผ่านระบบออนไลน์ไม่ควรรับสมัครในวันแข่งขัน
- 6  จัดให้มีจุดตรวจวัดอุณหภูมิของทีมงาน นักวิ่ง หรือผู้ติดตาม และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ แนะนำให้พบแพทย์ทันที)
- 7  จัดระบบและพื้นที่ในการลงทะเบียนของนักวิ่งและผู้ติดตามทุกครั้ง ในการเข้าร่วมงาน เพื่อกรอกข้อมูลต่างๆ เช่น ชื่อ-นามสกุล เบอร์ติดต่อ วันและช่วงเวลาที่เข้าร่วมงาน เป็นต้น รวมทั้งบันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง
- 8  ขั้นตอนการรับสมัคร ควรมีแนวทางบริหารจัดการในการกระจายลดความแออัดของกิจกรรม และเว้นระยะห่างในการรับหมายเลขแข่งขัน การปล่อยตัว ทั้งนี้อาจใช้การกำหนดเวลาที่จะมาร่วมกิจกรรมโดยกระจายความแออัดออกไป เช่น การแบ่งเวลารับอุปกรณ์แข่งขัน การแบ่งเวลาปล่อยตัว เป็นต้น
- 9  ลดกิจกรรมรวมคนทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการแข่งขัน เช่น การประชุมด้านเทคนิคของนักวิ่งอาจใช้การสื่อสารทางออนไลน์ เป็นต้น
- 10  กำหนด และจัดพื้นที่เว้นระยะห่างของผู้ใช้บริการ 1-2 เมตร ที่ชัดเจนทั้งจุด Check in และจุดปล่อยตัว รวมถึงบริเวณที่มีการต่อคิว เช่น ต่อแถวเข้าห้องน้ำ ต่อคิวเพื่อตรวจคัดกรอง
- 11  มีระบบการกระจายนักกีฬาวิ่งในการเข้าพื้นที่งานแข่งขันวิ่ง เพื่อจำกัดจำนวนคนเข้าพื้นที่ และให้ควบคุมจำนวน ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่ให้มีความแออัด จัดเป็นรอบในการเข้าพื้นที่ โดยคำนวณจากพื้นที่ในสัดส่วน 5 ตารางเมตร ต่อ 1 คน
- 12  จัดให้มีการ Check In – Out ในแอปพลิเคชัน “ไทยชนะ” ก่อนเข้า และออกจากงานของตัวเอง และผู้ร่วมแข่งขันทุกคน



13

ลดความแออัด และลดโอกาสการแพร่เชื้อจากการจัดบริการ เช่น แยกจุดบริการ น้ำดื่มออกเป็น ชาย-ขวา เพิ่มระยะห่างของโต๊ะบริการ นัดหมายแบ่งเวลาในการรับอุปกรณ์ เสื้อ เบอร์ดิ่ง และวันเวลาในการแข่งขันอย่างชัดเจน น้ำดื่ม เกลือแร่ที่ให้บริการควรเป็นชนิดที่ปิดผนึก



14

ปรับปรุงแบบการปล่อยตัวนักกีฬา เพื่อลดความแออัด



15

ทำความสะอาดพื้นที่จัดงาน และบริเวณที่มีโอกาสเกิดการสัมผัสบ่อยๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู ลูกบิดประตู จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์กดลิฟท์ต่างๆ



16

จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการตามจุดต่างๆ อย่างเพียงพอ



17

ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดบริการต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ ทุกๆ 2 ชั่วโมง



18

จัดเตรียมจุดทิ้งขยะ ของเสีย หน้ากากอนามัย และถุงมืออนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสมบริเวณจุดสตาร์กพื้นที่หลังนักวิ่งเข้าเส้นชัย และจุดรับประทานอาหาร



19

ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ในงานวิ่งให้กับนักวิ่ง และทีมงานต่างๆ ให้ทราบในขั้นตอน เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 โดยคำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกวิธี และคำแนะนำกฎกติกาใหม่ที่ใช้



20

ปรับปรุงแบบพิธีการมอบเหรียญรางวัล และประกาศผลการแข่งขัน เพื่อลดความแออัด และใกล้ชิดกันของนักกีฬา

ผู้ให้บริการ



1

ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิของเจ้าหน้าที่ Staff และ Volunteer ของทุกทีมก่อนเข้าปฏิบัติงานทุกครั้ง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที)



2

เจ้าหน้าที่ Staff และ Volunteer ทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการทำงาน และสวมถุงมืออนามัยในกลุ่มที่ต้องสัมผัสบริเวณเสี่ยง หรืออุปกรณ์ต่างๆ ร่วมกับนักวิ่ง



3

ควรจัดเตรียมแอลกอฮอล์ให้เจ้าหน้าที่ Staff และ Volunteer ของทุกทีมใช้ตลอดเวลาการทำงาน และกระจายทั่วพื้นที่การจัดงาน



4

ติดตั้งฉากกั้นพลาสติกในจุดที่มีโอกาสใกล้ชิดกันของนักกีฬา หรือเจ้าหน้าที่ Staff และ Volunteer



5

เตรียมเจ้าหน้าที่แจกสิ่งของให้เพียงพอ และมีจำนวนจุดให้บริการจำนวนมากเพื่อลดการแออัด และต้องใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยและถุงมือในการมอบของต่างๆ และจะต้องเว้นระยะห่าง 1-2 เมตร ระหว่างนักกีฬาแต่ละคน



6

จัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม โดยแพ็คเกจอย่างสุกและแจกเป็นเซต ประชาสัมพันธ์ให้นำกลับไปรับประทานที่บ้าน หรือจัดพื้นที่ให้กว้างขวาง เหมาะสำหรับการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม เว้นระยะห่างเพื่อลดความเสี่ยงจากการแพร่เชื้อ

ผู้รับบริการ/นักกีฬา

- 

1 ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องไม่มีอาการป่วย
- 

2 นักกีฬารั้งทุกคนต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยในการเข้าสู่พื้นที่งาน โดยไม่ต้องสวมหน้ากากขณะอบอุ่นร่างกาย และขณะวิ่ง และให้ใส่กลับอีกครั้งเมื่อเข้าเส้นชัยเมื่อหายเหนื่อยแล้ว
- 

3 นักวิ่งทุกคนต้องผ่านจุดคัดกรอง โดยนักวิ่งอุณหภูมิต่ำกว่า 37.5 องศาเซลเซียส ให้ผ่านการฆ่าเชื้อและเคลื่อนไปที่จุดถัดไป นักวิ่งที่อุณหภูมิสูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส ให้ทำการตรวจซ้ำ หากอุณหภูมิยังสูง ให้ทำการคัดแยกส่งห้องพยาบาลและชักประวัติเบื้องต้น และให้เป็นขั้นตอนของแพทย์ต่อไป
- 

4 ผู้เข้าแข่งขันต้องทำการ Check In – Out ในแอปพลิเคชัน “ไทยชนะ” ก่อนเข้าสถานที่แข่งขัน และหลังจากออกจากสถานที่แข่งขัน
- 

5 ปฏิบัติตามขั้นตอนและรูปแบบการปล่อยตัวอย่างเคร่งครัด เช่น มีการปล่อยตัวเป็นบล็อก ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมาตามเวลาที่กำหนดเพื่อลดการแออัดของพื้นที่ และเว้นระยะห่าง 1-2 เมตร โดยกำหนดจุดยืนก่อนปล่อยตัวเป็นแบบฟันปลา และจำกัดจำนวนคนต่อรอบการปล่อยตัว
- 

6 ล้างมือด้วยสบู่ และน้ำสะอาด หรือ แอลกอฮอล์ ในโอกาสที่เป็นไปได้
- 

7 ควรลดการพูดคุยระยะใกล้ชิด ควรรักษาระยะห่าง 1-2 เมตร จากผู้ร่วมแข่งขัน และเจ้าหน้าที่ภายในงาน

- 

8 หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น
- 

9 ไม่บ้วนน้ำลาย น้ำมูก หรือเสมหะลงพื้น





ประเภท

กิจการ / กิจกรรม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



การจัดแสดงดนตรี อีเวนต์ ผู้จัดงาน



1 จัดให้มีเส้นทางเข้า-ออกที่เพียงพอ สำหรับผู้รับบริการ



2 จัดให้มีการลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อเป็นข้อมูลในการติดตามตัว ผ่านระบบไทยชนะหรือระบบอื่น ๆ ที่สามารถติดตามผู้เข้าร่วมงานได้ กรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองและมีระบบลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่ทุกเส้นทาง



3 มีการคัดกรองอาการของพนักงาน นักดนตรี นักแสดง ทีมงานและผู้รับบริการทุกคนก่อนเข้าไปในบริเวณที่จัดกิจกรรมและทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



4 จัดพื้นที่รองรับผู้มีอาการผิดปกติ และมีระบบนำส่งสถานพยาบาลที่กำหนดไว้ และรายงานหากพบผู้ป่วย เข้าเกณฑ์สอบสวนโรค ตามช่องทางที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด



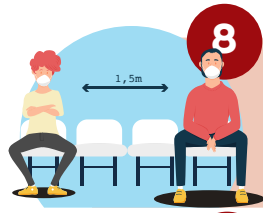
5 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ 70 % สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการตามจุดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ



6 จำกัดจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม อย่างน้อย 4 ตารางเมตร ต่อ 1 คน



7 จัดให้มีการจำหน่ายบัตร การจองคิว/จองรอบล่วงหน้า เพื่อลดความแออัดบริเวณหน้างาน และรับชำระเงินผ่านทางระบบออนไลน์



มีระบบควบคุมจำนวนผู้เข้าร่วมงานตามรอบ จัดให้มีจุดพักคอย ระหว่างรอเข้างาน



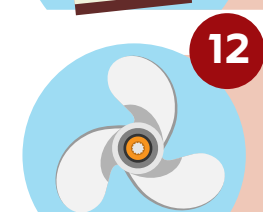
จัดที่นั่งชมการแสดงให้มีระยะห่างไม่น้อยกว่า 1 เมตร หรือจัดในลักษณะ 2 ที่นั่งเว้น 1 ที่นั่ง เฉพาะที่ที่มีการระบายอากาศที่ดี และมีความกว้างของทางเดินอย่างน้อย 1 เมตร



งดกิจกรรมที่ทำให้เกิดความไร้ระเบียบ เช่น การตะโกน ป่าวร้อง เซียร์ การลุกจากที่นั่งไปด้านหน้าเวที



มีมาตรการหรือระบบควบคุม กำกับและแก้ไขปัญหา ไม่ให้แออัด หรือมีการละเว้นการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด



จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในอาคารที่เพียงพอ



อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



มีการแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานและเวลาการปฏิบัติงานของทีมงานที่ชัดเจนและจำกัดจำนวนพนักงาน ทีมงานเข้าพื้นที่เตรียมการแสดงและขณะทำการแสดงเท่าที่จำเป็น



จัดให้มีอุปกรณ์ส่วนตัวของพนักงาน ไม่ใช้อุปกรณ์ร่วมกับผู้อื่น เช่น head set ไมโครโฟน ให้ทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ทุกครั้งก่อนเปลี่ยนผู้ใช้งาน และหลังเลิกงาน



ทำความสะอาดสถานที่ และจุดสัมผัสร่วมด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ จุดประชาสัมพันธ์ จุดจำหน่ายตั๋ว สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ เป็นต้น และเพิ่มความถี่ หากมีผู้มาใช้บริการจำนวนมาก



ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ภายในสถานที่จัดงานหลังจบงานทุกวัน



มีมาตรการตรวจสอบความสะอาดของสถานที่จัดงาน โดยกำหนดผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบที่ชัดเจน มีระบบรายงาน และติดแสดงให้รับทราบ



มีถังขยะที่เพียงพอ และมีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดง คำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

แนวปฏิบัติเพิ่มเติมสำหรับ กิจกรรมการจัดแสดงดนตรี อีเวนต์



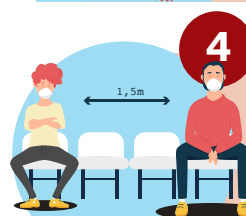
จัดรูปแบบการจัดการแสดง เช่น ใช้ระบบการแสดงดนตรีออนไลน์ (Streaming) เข้ามาควบคุม หรือจัดจอมอนิเตอร์กระจายตามจุดต่าง ๆ เพื่อลดความแออัด



งดกิจกรรมที่มีการสัมผัสโดยตรง เช่น การจับมือกับศิลปิน นักแสดง ปรับเปลี่ยนการจำหน่ายของที่ระลึกแบบออนไลน์



3 หากมีบริการอาหาร เครื่องดื่ม ควรกระจายจุดบริการให้เพียงพอ จัดอาหารแบบกล่อง (Box Set) เครื่องดื่มเป็นแก้วส่วนบุคคล



4 มีการจัดเตรียมห้องสำหรับนักแสดง ศิลปิน และทีมงาน กรณีห้องรวมให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างที่นั่ง อย่างน้อย 1 เมตร



5 นักแสดง นักร้อง/นักดนตรี ทีมงาน ใช้ภาชนะรับประทานอาหาร แก้วน้ำ และเครื่องสำอางส่วนบุคคล



การจัดงานประชุม สัมมนา (MICE) ผู้ประกอบการ



1 จัดให้มีเส้นทางเข้าออกที่เพียงพอ สำหรับผู้รับบริการ



2 จัดให้มีการลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อเป็นข้อมูลในการติดตามตัว ผ่านระบบไทยชนะหรือระบบอื่น ๆ ที่สามารถติดตามผู้เข้าร่วมงานได้ กรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองและมีระบบลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่ทุกเส้นทาง



3 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



4

จัดพื้นที่รองรับผู้มีอาการผิดปกติ และมีระบบนำส่งสถานพยาบาลที่กำหนดไว้ และรายงานหากพบผู้ป่วย เข้าเกณฑ์สอบสวนโรค ตามช่องทางที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนด



5

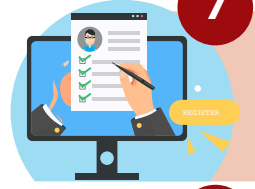
จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ 70% สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการตามจุดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ



6

Full

จำกัดจำนวนผู้รับบริการ อย่างน้อย 4 ตารางเมตร ต่อ 1 คน



7

กระจายจุดลงทะเบียน หรือจัดให้มีระบบการลงทะเบียนล่วงหน้า เพื่อลดความแออัด บริเวณหน้างาน



8

จัดเตรียมสถานที่ของห้องประชุม สัมมนาให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ทั้งที่นั่ง บริเวณทางเดิน จุดรอเข้าห้องประชุม จุดลงทะเบียน จุดรับประทานอาหาร ห้องสุขา อย่างน้อย 1 เมตร



9

มีการเว้นระยะห่างระหว่างเวที หรือผู้บรรยาย และผู้ฟัง ไม่น้อยกว่า 1 เมตร



10

จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในอาคารที่เพียงพอ



11

ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้น สีที่พื้น จุดชี้แสดงระยะยืนห่าง เป็นต้น



12

กำกับให้ผู้เข้าร่วมประชุมสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา



13

จัดบริการอาหารในลักษณะที่ลดการสัมผัสอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน เช่น จัดอาหารว่างแบบกล่อง (Box set) อาหารกลางวันแบบร้อนในรูปแบบอาหารชุดเดียว (Course Menu) หรือหากมีการให้บริการอาหารรูปแบบ buffet ขอให้หลีกเลี่ยงการสัมผัส และตักอาหารโดยเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ



14

ทำความสะอาดสถานที่ และจุดสัมผัสร่วมด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ จุดประชาสัมพันธ์ สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ เป็นต้น และเพิ่มความถี่ หากมีผู้มาใช้บริการจำนวนมาก



15

ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกันในห้องประชุม เช่น ไมโครโฟน ปากกา ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังเสร็จสิ้นการใช้งาน



16

ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ภายในสถานที่จัดกิจกรรมหลังสิ้นสุดการประชุม สัมมนา



17

มีมาตรการตรวจสอบความสะอาดของสถานที่จัดงาน โดยกำหนดผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบที่ชัดเจน มีระบบรายงาน และติดตามแสดงให้รับทราบ



18

นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลการประชุม สัมมนา ทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์ เพื่อลดการสัมผัส



19

มีถังขยะที่เพียงพอ และมีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะบรรจุ และหน้ากากอนามัย ที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



20

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดง คำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานหรือผู้ที่อยู่ประจำเคาน์เตอร์ต่างๆ เช่น ประชาสัมพันธ์ หรือแผนกอื่นๆ ที่ให้บริการใกล้ชิด ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และ Face Shield



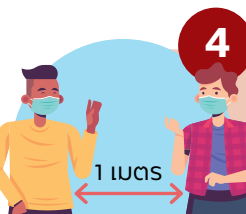
2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ 70% อย่างสม่ำเสมอ



3

ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานก่อนปฏิบัติงาน หรือก่อนการให้บริการ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที หรือมีอุณหภูมิสูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5

พนักงานทำความสะอาด พนักงานเก็บรวบรวมขยะจะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระจายชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



การจัดงานแสดงสินค้า และนิทรรศการ ผู้จัดงาน



1

จัดให้มีเส้นทางเข้าออกที่เพียงพอ สำหรับผู้รับบริการ



2

จัดให้มีการลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อเป็นข้อมูลในการติดตามตัว ผ่านระบบไทยชนะหรือระบบอื่น ๆ ที่สามารถติดตามผู้เข้าร่วมงานได้ กรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองและมีระบบลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่ทุกเส้นทาง



3

จัดให้มีการคัดกรองอาการของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้งก่อนเข้าไปในบริเวณที่จัดกิจกรรมและทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



4

จัดพื้นที่รองรับผู้มีอาการผิดปกติ และมีระบบนำส่งสถานพยาบาลที่กำหนดไว้ และรายงานหากพบผู้ป่วย เข้าเกณฑ์สอบสวนโรค ตามช่องทางที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด



5

จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ 70 % สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการตามจุดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ



6

Full

จำกัดจำนวนผู้รับบริการ อย่างน้อย 4 ตารางเมตร ต่อ 1 คน และพิจารณาเพิ่มพื้นที่ทางเดินให้มีสัดส่วนมากขึ้น



7

จัดให้มีระบบการจองคิว ลงทะเบียนล่วงหน้า เพื่อลดความแออัดบริเวณหน้างาน และมีระบบควบคุมจำนวนผู้เข้าร่วมงานตามรอบ จัดให้มีจุดพักคอย ระหว่างรอเข้างาน



8

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลไม่น้อยกว่า 1 เมตร ทั้งพื้นที่ทางเดิน จุดรอเข้าชมงาน จุดลงทะเบียน จุดคัดกรอง จุดรับรถเข็น/ตะกร้า จุดเลือกสินค้า จุดชำระเงิน



9

มีมาตรการหรือผู้รับผิดชอบในการกำกับแก้ปัญหาเมื่อพบความแออัดในบริเวณงาน การสวมหน้ากากหรือละเว้นการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคของพนักงาน ผู้จัดกิจกรรม และผู้ร่วมกิจกรรมตลอดเวลา



10

จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในอาคารที่เพียงพอ



11

อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



12

สถานที่จำหน่ายอาหาร ให้จัดบริการอาหารในลักษณะที่ลดการสัมผัสอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน เช่น จัดอาหารว่างแบบกล่อง (Box set) อาหารกลางวันแบบร้อนในรูปแบบอาหารชุดเดียว (Course Menu) หรือหากมีการให้บริการอาหารรูปแบบ buffet ขอให้เลี่ยงการสัมผัส และตักอาหารโดยเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ



13

ทำความสะอาดสถานที่ และจุดสัมผัสร่วมด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ จุดประชาสัมพันธ์ จุดจำหน่ายตั๋ว สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ เป็นต้น และเพิ่มความถี่ หากมีผู้มาใช้บริการจำนวนมาก



14

ปรับรูปแบบการแสดงสินค้า และจัดให้มีมาตรการลดการสัมผัส เช่น การแสดงรายละเอียดสินค้าออนไลน์หรือ QR Code แทนการใช้โบรชัวร์ ลดการใช้อุปกรณ์ประกอบงดการทดลองสินค้า (เครื่องสำอาง เครื่องแต่งกาย) ร่วมกับผู้อื่น ใช้การชำระเงินผ่านระบบออนไลน์ เป็นต้น



15

กรณีการจัดแสดงสินค้าประเภทอาหาร ให้มีการปกคลุมอาหารหรืออยู่ในบรรจุภัณฑ์ หรือจัดให้มีพลาสติกใส่กันก่อนนำมาจำหน่าย เพื่อป้องกันละอองน้ำลาย



16

ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ภายในสถานที่จัดงานหลังจบงานทุกวัน



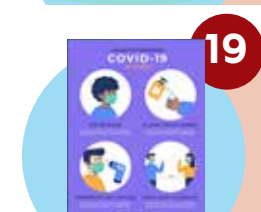
17

มีมาตรการตรวจสอบความสะอาดของสถานที่จัดงาน โดยกำหนดผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบที่ชัดเจน มีระบบรายงาน และติดแสดงให้รับทราบ



18

มีถังขยะที่เพียงพอ และมีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



19

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดง คำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

แนวปฏิบัติเพิ่มเติมสำหรับ งานแสดงสินค้า และนิทรรศการ

- 

ใช้เทคโนโลยีทั้งแบบ Virtual exhibition มาใช้ในงานระหว่างรอคิวเข้างาน หรือสร้าง online platform ให้สามารถสั่งซื้อสินค้าออนไลน์ได้
- 

งดจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย หรือกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมตัวของประชาชนจำนวนมาก หรือกิจกรรมที่ใช้เสียงดังในบริเวณงาน
- 

กรณีที่มีการเจรจาซื้อขายสินค้า กระจายพื้นที่เจรจาธุรกิจ พื้นที่ทำธุรกรรมทางการค้าให้เพียงพอ และจัดระยะห่างระหว่างโต๊ะ เก้าอี้ และบริเวณที่รอคิวอย่างน้อย 1 เมตร
- 

กรณีที่มีการจัดให้มีรถรับส่งผู้เข้าร่วมงาน ให้เว้นระยะห่างกัน 1 ที่นั่ง ทำความสะอาดรถรับส่งทุกครั้งหลังให้บริการ

ผู้ให้บริการ

- 

พนักงานหรือผู้ที่อยู่ประจำเคาน์เตอร์ต่างๆ เช่น ประชาสัมพันธ์ หรือแผนกอื่นๆ ที่ให้บริการใกล้ชิด ผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และ Face Shield
- 

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ 70% อย่างสม่ำเสมอ

- 

ตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานก่อนปฏิบัติงาน หรือผู้รอบการให้บริการ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- 

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร
- 

พนักงานทำความสะอาด พนักงานเก็บรวบรวมขยะจะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ





ประเภท ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ ผู้ประกอบการ



1 จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2 จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



3 บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4 อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



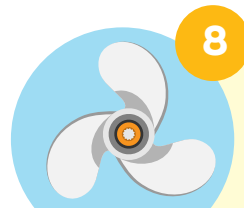
5 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการ



6 จำกัดจำนวนผู้รับบริการ จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



7 เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



8

จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในอาคารเพื่อไม่ให้แหล่งสะสมเชื้อโรค



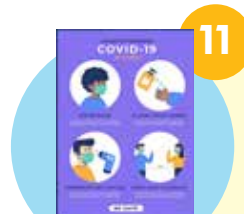
9

จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด คัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง



10

ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



11

สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรค ติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการ



1

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน หรือ สวมหน้ากากอนามัย พร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2

ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3

หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร



5

พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ



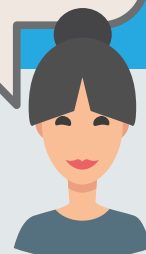
6

หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ

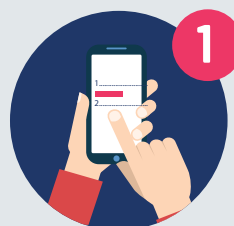


"คุณลูกค้าคะ!"

เคล็ด(ไม่)ลับ!...
ป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19)



ผู้รับบริการ



1

ลงทะเบียนก่อนเข้า
สถานประกอบการ
Please register
before entering
the institution.



2

ให้ความร่วมมือใน
การตรวจวัดอุณหภูมิ
ร่างกาย
Cooperate with body
temperature checking
procedure.



3

สวมหน้ากากผ้าหรือ
หน้ากากอนามัย
Wear a face mask.



4

เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
อย่างน้อย 1 เมตร
Keep at least
1 metre apart from
other people.



5

ล้างมือก่อนใช้บริการ
และหลังใช้บริการด้วยน้ำ
และสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์
Wash your hands with
soap and water or
alcohol gel before and
after using the service.



6

หลีกเลี่ยงการชำระเงินด้วย
เงินสด เพื่อลดการสัมผัส
ระหว่างกัน เช่น การชำระเงิน
ผ่านระบบโอนเงิน หรือ
พร้อมเพย์ เป็นต้น
Make payments using
cashless payment methods
such as e-Money transfer
or PromptPay.



7

ปฏิบัติตามคำแนะนำของ
สถานประกอบการอย่างเคร่งครัด
เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการ
แพร่กระจายเชื้อไวรัส
Please strictly follow the
service provider's instructions
to reduce the risk of
spreading the virus.



ภาคผนวก





มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste

เป็นการสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย และคุ้มครองสุขภาพของประชาชน และนักท่องเที่ยวทั้งภายในและต่างประเทศ จึงต้องมีการควบคุมการบริการอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีความสะอาดปลอดภัยในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว โดยมุ่งเน้นให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีการปรับปรุงการบริการอาหารที่สะอาดและปลอดภัยอย่างต่อเนื่องและเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว

เกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตัดสิน

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 โดยมี 4 หมวด ได้แก่
 - หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
 - หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และจำหน่ายอาหาร
 - หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ
 - หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

2. เกณฑ์มาตรฐานด้านแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย ด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มชนิดต้น (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย
 - ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง
 โดยผลการตรวจตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง จะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90

ผู้ประกอบการ

- ต้องได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- แจ้งความประสงค์ขอรับการประเมินรับรองมาตรฐาน Clean Food Good Taste ได้ที่สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร หรือสำนักงานเทศบาลทั่วประเทศ



มาตรฐานอาหาร ริมบาทวิถี Street Food Good Health

กรมอนามัยมีนโยบายยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐานทั้งในด้านสุขอนามัย และด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยเฉพาะอาหารริมบาทวิถีร้านค้า แผงลอย ที่ปัจจุบันมักพบว่าประชาชนนิยมบริโภค เนื่องจากหาซื้อได้ง่าย และมีราคาประหยัด ที่สำคัญอาหารริมบาทวิถีตามแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของประเทศไทย ยังเป็นหนึ่งในเป้าหมายของนักท่องเที่ยวต่างชาติในการเดินทางมาบริโภค ซึ่งแต่ละพื้นที่มีวัฒนธรรมของอาหารที่แตกต่างกัน

เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ (ต้องดำเนินการ) และเลือกดำเนินการตามบริบทของพื้นที่ในมิติด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และวัฒนธรรม ดังนี้

1. มิติด้านสุขภาพ (ต้องดำเนินการทุกข้อ) ได้แก่

- 1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และกำหนดจุดพ่นพื้นที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร
- 1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ
- 1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (มีประกาศนียบัตร/บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร)
- 1.4 มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ ตามกฎหมายกำหนด
- 1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)
- 1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง
- 1.7 มีการจัดบริการล้างมือ
- 1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ
- 1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงสู่สาธารณะ
- 1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ น้ำแข็งบริโภค
 - น้ำแข็งบริโภคแยกเก็บกับน้ำแข็งแช่อาหาร และไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปน
 - มีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภค ตามความถี่ที่เหมาะสม
 - มีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายทุก 3 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์)

2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำอย่างน้อย 3 ข้อ) ได้แก่

- 2.1 ราคาถูก (เมนูชียัตติดาว)
- 2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น
- 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่
- 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
- 2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ
- 2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning)

3. ด้านสังคม (เลือกทำอย่างน้อย 2 ข้อ)

- 3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Farmer/ออร์แกนิก/ธรรมชาติ
- 3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว

- 3.3 มีระบบรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.4 จัดให้มีถังดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ

4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำอย่างน้อย 1 ข้อ)

- 4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น
- 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture

ผู้ประกอบการ

- ต้องมีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากหน่วยราชการ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

- ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- กำหนดพื้นที่จุดผ่อนผัน ที่ไม่กีดขวางการจราจร
- แจ้งความประสงค์ขอรับการประเมินรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ได้ที่ศูนย์อนามัยในพื้นที่รับผิดชอบ



มาตรฐานสุข
สาธารณะไทย
(HAS)

กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายพัฒนาสุขสาธารณะไทยให้ได้มาตรฐานเพื่อเป็นการลดการระบาดของโรค และเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านการท่องเที่ยวของประเทศ โดยเน้นพัฒนาสุขสาธารณะให้บรรลุเป้าหมาย 3 เรื่อง คือ

สะอาด : Health (H) หมายถึง ล้วนจะต้องได้รับการดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาล (Sanitation Conditions) เช่น ห้องส้วม และสุขภัณฑ์ทั้งหมดจะต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีวัสดุอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกไว้บริการ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ กระดาษชำระ การกักเก็บหรือบำบัดสิ่งปฏิกูลถูกต้อง และมีสภาพแวดล้อมสวยงาม ซึ่งส่งผลดีทั้งทางร่างกายและจิตใจของผู้ใช้บริการ

เพียงพอ : Accessibility (A) หมายถึง ต้องมีส่วนให้เพียงพอแก่ความต้องการของผู้ใช้บริการ รวมถึงผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และส่วนต้องพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ

ปลอดภัย : Safety (S) หมายถึง ผู้ใช้บริการจะต้องปลอดภัยขณะใช้ส้วม เช่น สถานที่ตั้งส้วมไม่เปลี่ยว ห้องส้วมแยกเพศชาย-หญิง มีแสงสว่างเพียงพอ เป็นต้น

ผู้ประกอบการ

- แจ้งความประสงค์ขอรับการประเมินรับรองมาตรฐาน HAS ได้ที่สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ หรือ
- ลงทะเบียนเข้าร่วมการประเมินเพื่อรับตราสัญลักษณ์ SHA และรับการสุ่มประเมินจากคณะกรรมการ

ผู้ให้บริการ

- มีพฤติกรรมการใช้ส้วมที่ถูกต้อง
 - 1) ไม่ขึ้นไปเหยียบบนโถส้วมแบบนั่งราบ
 - 2) ไม่ทิ้งวัสดุอื่นนอกจากกระดาษชำระลงโถส้วม
 - 3) ปิดฝาชักโครกและกดชักโครกทุกครั้งหลังการใช้ส้วม
 - 4) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งหลังการใช้ส้วม

การใช้งาน Thai Stop COVID สำหรับประชาชน



1.เข้าเว็บไซต์ Thai Stop COVID กรมอนามัย
โดยการพิมพ์ “http://stopcovid.anamai.moph.go.th”
หรือสแกน QR Code

2.คลิก “วิดีโอแนะนำการใช้งานระบบ”
อธิบายถึงระบบและขั้นตอนการใช้งาน



3.คลิก “ส่วนบริการข้อมูลสำหรับประชาชนทั่วไป”
เลือกหัวข้อ “แบบทดสอบความรู้ COVID-19”
เพื่อทำแบบทดสอบ ถ้าผ่านเกณฑ์ตามที่กำหนด
จะได้รับประกาศนียบัตรออนไลน์ (E-Certificate)

4.แนะนำ ดิจิทัล สถานประกอบการ/สถานที่สาธารณะ
ผ่านทาง QR Code ที่ประกาศนียบัตรออนไลน์ หรือ
เลือกหัวข้อ “แบบสอบถามต่อมาตรการ COVID-19”



บริการข้อมูลอื่นๆ เช่น ความรอบรู้ด้านสุขภาพ COVID-19, สาขงชั่วว, การตรวจสอบพิกัดแผนที่สถานประกอบการ/สถานที่สาธารณะที่มีมาตรการป้องกัน COVID-19, การคัดกรองเพื่อดูแลสุขภาพและการปฏิบัติที่เหมาะสมช่วงที่มีการแพร่ระบาดของ COVID-19 และ Fake News เป็นต้น

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



สแกนคิวอาร์โค้ด
รับความรู้เรื่อง COVID-19



การใช้งาน Thai Stop COVID สำหรับสถานประกอบการ/สถานที่สาธารณะ

1.เข้าเว็บไซต์ Thai Stop COVID กรมอนามัย
ผ่านทางคอมพิวเตอร์หรือโทรศัพท์มือถือ
“http://stopcovid.anamai.moph.go.th”



2.คลิก “วิดีโอแนะนำการใช้งานระบบ”
อธิบายถึงระบบและขั้นตอนการใช้งาน

3.คลิก “แบบประเมินสถานประกอบการ”
เลือกประเภทสถานประกอบการ

4.ทำแบบประเมินมาตรฐานความสะอาด
ปลอดภัย ป้องกัน COVID-19



5.ระบบตรวจสอบ

ไม่ผ่าน

ปรับปรุง โดยใช้มาตรการตามคำแนะนำ
ในระบบและทำแบบประเมินซ้ำอีกรอบ

ผ่าน



1.ใบประกาศนียบัตรออนไลน์ (E-Certificate)
2.ระบุพิกัดสถานประกอบการในแผนที่
3.ข้อปฏิบัติมาตรการประเมินสถานประกอบการ/สถานที่
สาธารณะ



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

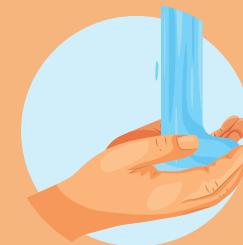


สแกนคิวอาร์โค้ด
รับความรู้เรื่อง COVID-19

ตัวอย่าง สติกเกอร์ SHA



วิธีการล้างมือ



ล้างมือให้เปียกด้วยน้ำ



นำสบู่มาถูมือ



ฝ่ามือถูฝ่ามือ



ฝ่ามือถูฝ่ามือและ
นิ้วถูซอกนิ้ว



ฝ่ามือถูหลังมือและ
นิ้วถูซอกนิ้ว



หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ



ถูนิ้วหัวแม่มือโดยรอบ
ด้วยฝ่ามือ



ปลายนิ้วมือถูขวาง
ฝ่ามือ



ถูรอบข้อมือ



ล้างมือด้วยน้ำสะอาด



เช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดหรือ
กระดาษ