



รายงานฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม
ระหว่างวันที่ 5 มกราคม 2565 -27 เมษายน 2565

โดย

นางสาวปริญาภรณ์ ชูศรี 6140204209

นางสาววิศรา คุณภู 6140204214

นางสาวสุกัญญา พะคุระ 6140204216

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
49 ถ.ช้างเผือก ต.ในเมือง อ.เมืองนครราชสีมา
นครราชสีมา 30000

5 มกราคม 2565

เรื่อง ขอส่งรายงานการฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ศ.เนตรนภา รัตนโพธานันท์ ที่ปรึกษาการฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาสาขาวิชา
วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวปริญภรณ์ ชูศรี นางสาววิศรา คุณภู่งู นางสาวสุกัญญา พะคุระ
นักศึกษาสาขาวิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
นครราชสีมา ได้ฝึก ประสบการณ์ระหว่างวันที่ 5 มกราคม 2565 -27 เมษายน 2565 ณ โรงพยาบาล
มหาราช นครราชสีมาและได้รับมอบหมายจากเจ้าหน้าที่ที่ปรึกษาและทำรายงานเรื่อง การป้องกัน
การแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา2019 ในศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตามเกณฑ์
Thai Stop Covid

บัดนี้ การฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมา
พร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

นักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษา
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

กิตติกรรมประกาศ

การที่ข้าพเจ้าได้มาฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ณ กลุ่มงานอาชีพ
เวชกรรมโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตั้งแต่วันที่ 5 มกราคม 2565 - 27 เมษายน 2565 ส่งผลให้
ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ที่ไม่ได้มีในบทเรียน สำหรับรายงาน สหกิจศึกษา
ฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลาย ๆ ฝ่าย ดังนี้

1. นายแพทย์ประวีณ ตันทประภา
2. แพทย์หญิงนภัก ค้วงจุมพล
3. คุณรังสิมา บำเพ็ญบุญ
4. คุณสุนทร บุญบำรุง
5. คุณธีรภรณ์ สิมมา
6. คุณจิตรลดา สุวรรณปัญญา
7. คุณหรรษา เอื้อยฉิมพลี

ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา หัวหน้ากลุ่มงานอาชีพเวชกรรม รองหัวหน้า
กลุ่มงานอาชีพเวชกรรม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุข(จป.)
นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสาธารณสุขและเจ้าหน้าที่ทุกท่านในกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม
ตลอดจนเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ภายในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ข้าพเจ้าใคร่
ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนใน การให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการจัดทำ
รายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงาน
จริง ซึ่งนักศึกษาฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษาขอขอบพระคุณ เป็นอย่างสูง ณ ที่นี้ด้วยคณะ

ผู้จัดทำ

นางสาวปริญภรณ์ ชุศรี

นางสาววิศรา คุณภู

นางสาวสุกัญญา พะคุระ

คำนำ

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นสถานบริการด้านสุขภาพของรัฐ ให้บริการในการดูแลสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันควบคุมโรค การรักษาพยาบาล และฟื้นฟูสุขภาพ จาก การได้เข้าไปปฏิบัติงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ณ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ในกลุ่มงาน อาชีวเวชกรรม ในตำแหน่งผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข ประจำกลุ่มงาน ซึ่งในการเข้าไปปฏิบัติงานนั้น ได้ศึกษาในงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลและในงานส่วนนี้แบ่งออกเป็น 3 หมวดด้วยกันคือ งานสุขาภิบาลอาหาร งานบำบัดน้ำเสีย งานน้ำอุปโภค-บริโภค งานอาชีวอนามัย และความปลอดภัยในโรงพยาบาล โดยทั้งหมดที่กล่าวมานั้นเป็นส่วนหนึ่งของงานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล และนอกจาก การศึกษาในงานด้านสิ่งแวดล้อมแล้วนั้น ยังมีส่วนร่วมใน การทำงานร่วมกับงานอื่น ๆ ภายในกลุ่มงาน เช่น งานพิษวิทยาและเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อม งาน คลินิกอาชีวเวชกรรม งานสร้างเสริม สุขภาพ/ฟื้นฟูสภาพวัยทำงาน งานอาชีวป้องกันและควบคุมโรค รวมถึงการจัดกิจกรรมร่วมกับ หน่วยงานภายนอก เป็นต้น

บทคัดย่อ

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ระดับตติยภูมิ สังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีการจัดบริการด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันควบคุมกันโรค รักษาพยาบาลและฟื้นฟูสุขภาพ เป็น ศูนย์รับส่งต่อในระดับตติยภูมิ ร่วมผลิต ฝึกอบรมบุคลากรทางการแพทย์และนักวิชาการสาธารณสุข การฝึกประสบการณ์ในครั้งนี้ได้รับมอบหมายฝึกประสบการณ์ในตำแหน่งผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข ในกลุ่มงานอาชีวเวชกรรม ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมภายในโรงพยาบาล ได้แก่ งานสุขาภิบาลอาหาร งานควบคุมระบบบำบัดน้ำเสีย งานควบคุมสัตว์พาหะนำโรคติดต่อภายในโรงพยาบาลและงานการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ อุปโภค-บริโภค ในโรงพยาบาล นอกจากนี้ยังได้ประสบการณ์เพิ่มเติมในงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยภายในโรงพยาบาล งานคลินิกอาชีวเวชกรรมและงานจัดบริการอาชีวอนามัยเชิงรุกในสถานประกอบการและชุมชน

ในการฝึกประสบการณ์ในครั้งนี้ ได้จัดทำโครงการศึกษาเรื่อง การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตามเกณฑ์ Thai Stop Covid มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินมาตรการจัดบริการเพื่อลดความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตามเกณฑ์ Thai Stop Covid ของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข และเพื่อเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงแก้ไขในส่วนที่ไม่ ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด วิธีการประเมินใช้แบบประเมิน Thai Stop Covid ของกรมอนามัยจำนวน 22 มาตรการ โดยลงพื้นที่ตรวจสอบ มาตรการการปฏิบัติ ตรวจสอบเอกสารการตรวจข้อ การสังเกต และการสอบถามผู้เกี่ยวข้องแล้วรวบรวมข้อมูลวิเคราะห์เปรียบเทียบกับข้อกำหนดของเกณฑ์ดังกล่าว ผลการพบว่าศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา มีการจัดบริการได้ตามเกณฑ์ จำนวน 18 มาตรการจากทั้งหมด 22 มาตรการ เป็นคิดร้อยละ 81.8 และปฏิบัติไม่ครบถ้วนตามเกณฑ์จำนวน 4 มาตรการ ได้แก่ 1) ไม่มีป้ายแสดงถึงการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ทันทีหลังการหรือหลังทำความสะอาด 2) ไม่มีฉากกั้นระหว่างที่นั่งรับประทานอาหารตรงข้ามกันที่มีระยะห่างน้อยกว่า 1 เมตร 3) การเว้นระยะห่างของโต๊ะบางตำแหน่งไม่ถึง 1 เมตร 4) ห้องรับประทานอาหารของเจ้าหน้าที่เป็นพื้นที่ปรับอากาศไม่มีการเปิดระบายอากาศทุกครั้งที่มีการเปิดใช้งานก่อน-หลังดังนั้นจึงมีข้อเสนอแนะให้จัดทำป้ายถึงสัญลักษณ์แสดงถึงการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ทันทีหลังทำความสะอาดจัดทำฉากกั้นในกรณีระยะห่างต่ำกว่า 1 เมตร จัดโต๊ะให้มีระยะห่าง 1-2 เมตร ให้ครบทุกโต๊ะ และมีมาตรการเปิดพัดลมระบายอากาศทุก ๆ 1 ชั่วโมง

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
คำนำ	ข
บทคัดย่อ	ค
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการฝึกงาน	1
1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการฝึกงาน	1
1.4 ชื่อที่ตั้งของสถานประกอบการ	2
1.5 ระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2
1.6 พนักงานที่ปรึกษา	2
1.7 อาจารย์นิเทศน์	2
บทที่ 2 ข้อมูลสถานประกอบการ	3
2.1 ชื่อและที่ตั้งของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา	3
2.2 ลักษณะและการให้บริการหลักของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา	4
2.3 รูปแบบการจัดการและการบริหารงาน	5
บทที่ 3 เรื่อง การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา2019 ในศูนย์อาหารโรงพยาบาล มหาราชนครราชสีมา ตามเกณฑ์ Thai Stop Covid	12
3.1 บทนำ	12
3.2 ทบทวนวรรณกรรม	14
3.3 วิธีการดำเนินงาน	25
3.4 ผลการดำเนินงาน	28
บทที่ 4 ข้อเสนอแนะและสรุปการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	46
4.1 ด้านทฤษฎี	46

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 ด้านปฏิบัติ	46
4.3 ด้านสังคม	47
4.4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	47
บรรณานุกรม	48
ภาคผนวก	49
ภาคผนวก ก งานที่ได้รับมอบหมาย	50
ภาคผนวก ข โครงการ	58

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	เกณฑ์การประเมินมาตรการการจัดบริการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารตามเกณฑ์ Thai Stop Covid	26
ตารางที่ 2	คะแนนการประเมินสถานประกอบการ (ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา)	41

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 การทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีหลังให้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึง การทำความสะอาด	30
ภาพที่ 2 การทำความสะอาด พื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำทุก 1 - 2 ชั่วโมง	30
ภาพที่ 3 การจัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล	31
ภาพที่ 4 การจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง ต้องจัดบริการ ถู่มือ ให้กับผู้บริโภคนั้นๆในขณะให้บริการ	31
ภาพที่ 5 การจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย	32
ภาพที่ 6 การจัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ให้บริการมิให้แออัด และจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่	32
ภาพที่ 7 มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร	33
ภาพที่ 8 ทำการประเมินห้องปรับอากาศที่รับประทานอาหารเช้าสำหรับเจ้าหน้าที่	33
ภาพที่ 9 สังเกตมีการทำฉากกั้นและไม่มีอุปสรรคต่อระบบระบายอากาศโต๊ะใหญ่ที่ติดกัน	34
ภาพที่ 10 จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหารเช้า ไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือ ปฏิบัติตาม มาตรการของพื้นที่	34
ภาพที่ 11 สอบถามเจ้าหน้าที่ได้มีการเปิดศูนย์อาหารตั้งแต่เวลา 09.00-14.00 น. ที่ให้บริการแก่เจ้าหน้าที่และบุคคลทั่วไปมาใช้บริการ	35
ภาพที่ 12 การสังเกตมีระบบระบายอากาศได้ดีต่อบุคคลที่มาใช้บริการในศูนย์อาหาร	35
ภาพที่ 13 พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศ ในพื้นที่รับประทานอาหารเช้าทุก 1 ชั่วโมง	36
ภาพที่ 14 สอบถามเจ้าหน้าที่มีการเปิดระบบระบายอากาศในห้องน้ำศูนย์อาหาร	36
ภาพที่ 15 ภูมิคุ้มกันพนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด	37
ภาพที่ 16 การคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai	37
ภาพที่ 17 การสังเกตพนักงานทุกปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA	38
ภาพที่ 18 กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่ม ในขณะที่ปฏิบัติงาน	38
ภาพที่ 19 กำกับ ติดตาม พนักงานไม่ให้รับประทานอาหารเช้าร่วมกัน	39
ภาพที่ 20 การคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai	39

สารบัญญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 21 การฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด ตรวจทุก 7 วัน	40
ภาพที่ 22 การติดป้ายเว้นระยะห่าง สวมแมส ล้างมือ ถูกต้อง ตามเกณฑ์มาตรฐาน	40

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

การฝึกงาน (Field Practice) เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรการศึกษาปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม เป็นรายวิชาที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ที่ได้จากการศึกษาในห้องเรียนที่ได้ศึกษานำไปปรับใช้ในการฝึกงานรวมถึงได้เรียนรู้สิ่งใหม่ในที่ทำงานเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ประสบการณ์ทางงานจริง ได้รู้จักการแลกเปลี่ยนทัศนคติในการทำงานกับผู้ที่ฝึกสอน งานแก่นักศึกษาและการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรและผู้ร่วมงานเพื่อเป็นการฝึก ระเบียบวินัยในด้านการรับผิดชอบต่อน้ำที่ของตนเองและการให้ความร่วมมือต่อเพื่อน ร่วมงานและองค์กร สามารถปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายและเป็นแนวทางในการเลือก ประกอบอาชีพหลังจากการสำเร็จการศึกษา

1.2 วัตถุประสงค์ของการฝึกงาน

1.2.1 เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ เคารพระเบียบวินัยและทำงานกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.2 เพื่อเป็นการสร้างเสริมประสบการณ์ทักษะในการทำงานเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ

1.2.3 เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบถึงปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในขณะที่ปฏิบัติงานและสามารถใช้สติปัญญาแก้ปัญหาได้อย่างมีเหตุผล

1.2.4 เพื่อให้นักศึกษามีเจตคติที่ดีต่อการทำงานเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไปภายหลังจากสำเร็จการศึกษา

1.2.5 เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรการศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการฝึกงาน

1.3.1 นักศึกษามีระเบียบวินัยในการทำงานอย่างมีสติ รอบคอบ คำนึงถึงผลเสียที่จะตามมาหลังทำงานผิดพลาด

- 1.3.2 นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริงที่นอกเหนือจากการศึกษา ในชั้นเรียน
- 1.3.3 นักศึกษาได้ประสบการณ์ใหม่ ๆ และเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ
- 1.3.4 นักศึกษาได้รับความรู้จากการฝึกปฏิบัติงานมาบูรณาการด้านทฤษฎีและปฏิบัตินำมาใช้ควบคู่ กับการปฏิบัติงานจริง
- 1.3.5 เพื่อให้ให้นักศึกษามีเจตคติที่ดีต่อการทำงานเพื่อเป็นแนวทางการประกอบอาชีพต่อไปจากสำเร็จการศึกษา

1.4 ชื่อที่ตั้งของสถานประกอบการ

โรงพยาบาลมหาราชนครนครราชสีมา ตั้งอยู่ที่ 49 ถนนช้างเผือก ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000 โทรศัพท์: 044 235 000

1.5 ระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

เริ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพตั้งแต่วันที่ 5 มกราคม 2565 -27 เมษายน 2565 โดยฝึกงานในวันจันทร์ถึงวันศุกร์ ตั้งแต่เวลา 08.00 น. ถึง 16.30 น. วันละ 8 ชั่วโมง เป็น จำนวน 16 สัปดาห์

1.6 พนักงานที่ปรึกษา

นางรังสิมา บำเพ็ญบุญ (รองหัวหน้ากลุ่มงานอาชีพเวชกรรม)

นายสุนทร บุญบำเรอ (นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ)

นางสาวจิตรลดา สุวรรณปัญญา (นักวิชาการสาธารณสุข)

1.7 อาจารย์นิเทศน์

ผศ.เนตรนภา รัตนโพธานันท์

บทที่ 2

ข้อมูลสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

โรงพยาบาลมหาราชตั้งอยู่เลขที่ 49 ถนนช้างเผือก ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา มีพื้นที่รวมทั้งสิ้น 136 ไร่ 82 ตารางวา โดยมีอาณาเขตติดต่อกับทิศเหนือ จดกับที่ดินของเอกชน ทิศใต้จดกับลำตะคองที่มีตลิ่งสูงชัน ทิศตะวันออกจดกับถนนช้างเผือกซึ่งเชื่อมต่อระหว่างถนนมิตรภาพเส้นในและถนนมิตรภาพเส้นนอก ทิศตะวันตกจดกับถนนมหาราช โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลนครราชสีมา ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2452 เป็นโรงพยาบาลศูนย์ประจำจังหวัดนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลศูนย์ในภูมิภาคที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข มีจำนวนเตียงรองรับผู้ป่วยได้ 1,680 เตียง

2.1.1 วิสัยทัศน์ของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

“สถาบันการแพทย์อันดับ1 แห่งกระทรวงสาธารณสุข ภายใน 5 ปี”

2.1.2 พันธกิจของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

2.1.2.1 ให้บริการและพัฒนาระบบบริการปฐมภูมิ ดตติยกรรม และศูนย์ความเชี่ยวชาญระดับสูง

2.1.2.2 เป็นโรงพยาบาลแม่ข่ายการรับ - ส่งต่อ ในเขตสุขภาพที่9 และจังหวัดใกล้เคียง

2.1.2.3 ผลิตแพทย์แพทย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางและพัฒนาสมรรถนะบุคลากรทางการแพทย์ทุกระดับให้เป็นตามมาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของผู้รับบริการ/นโยบายของ ประเทศ รวมทั้งสนับสนุน ส่งเสริมนวัตกรรมและการวิจัย เพื่อพัฒนาระบบบริการให้มีคุณภาพ

2.1.2.4 เป็นองค์กรที่มีการบริหารจัดการด้านทรัพยากรสุขภาพที่มีประสิทธิภาพ

2.1.3 ค่านิยมของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

M Mastery & Management by Fact เรียนรู้ ฝึกฝนตนเองให้มีศักยภาพ และตัดสินใจบน พื้นฐาน ของข้อมูลที่ได้รับการวิเคราะห์อย่างเหมาะสม

A Agility ปรับตัวอย่างรวดเร็วและยืดหยุ่น
 H Humanize & Holistic ดูแลผู้รับบริการแบบองค์รวมด้วยหัวใจความเป็นมนุษย์
 A Accountability & Responsibility รับผิดชอบต่อหน้าที่ อย่างมุ่งมั่น ทুমเท
 R Relationship & Respect ผูกพันฉันท์พี่น้อง กัลยาณมิตร เอาใจเขามาใส่ใจเราให้
 เกียรติกัน A Advanced Technology & Innovation รู้จักใช้เทคโนโลยี สร้างสรรค์
 นวัตกรรม
 T Teamwork & Team learning มีความเป็นทีม ร่วมมือ ร่วมใจ ใฝ่เรียนรู้
 S Systems Perspective & Focus on result มองภาพรวมและมุ่งผลลัพธ์

2.1.4 เป้าหมายของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

P&P Excellence: ประชาชนสุขภาพดี
 Service Excellence :ระบบสุขภาพยั่งยืน
 People Excellence:เจ้าหน้าที่ที่มีความสุข
 Governance Excellence:องค์กรที่มีการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ

2.1.5 เข็มมุ่งของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

- 2.1.5.1 ลดความแออัดผู้ป่วยนอก และผู้ป่วยใน โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ป่วย RW<1
- 2.1.5.2 ลดอัตราการตายในโรค STEMI, Sepsis, Stroke, newborn, Maternal Dead 3.
ลดMDR (Multiple Drug Resistant)
- 2.1.5.3 บริหารความเสี่ยง
- 2.1.5.4 ส่งเสริมการสื่อสารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพภายในทีม
- 2.1.5.5 นำข้อมูลและสารสนเทศไปใช้ประโยชน์การบริหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

2.2 ลักษณะและการให้บริการหลักของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นสถานที่ให้บริการด้านสุขภาพให้กับผู้ป่วยโดยมักที่จะ มุ่งเน้นการส่งเสริมป้องกัน รักษาและฟื้นฟูภาวะความเจ็บป่วยหรือโรคต่าง ๆ ทั้งทางร่างกายและจิตใจ

2.3 รูปแบบการจัดการและการบริหารงาน

2.3.1 การบริหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

- 1) ตรวจสอบภายใน
 - สำนักงานบริการกลาง
- 2) รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
 - ฝ่ายบริหารทั่วไป
 - ฝ่ายการเจ้าหน้าที่
 - ฝ่ายซ่อมแซมบำรุงทั่วไป
 - ฝ่ายการเงิน
 - ฝ่ายบัญชี
 - ฝ่ายพัสดุ
- 3) รองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์
 - กลุ่มงานผู้ป่วยนอก
 - กลุ่มงานเวชศาสตร์ฉุกเฉิน
 - กลุ่มงานสูติ-นรีเวชกรรม
 - กลุ่มงานกุมารเวชกรรม
 - กลุ่มงานอายุกรรม
 - กลุ่มงานศัลยกรรม
 - กลุ่มงานศัลยกรรมหორุโปติกส์
 - กลุ่มงานเวชกรรมฟื้นฟู
 - กลุ่มงานโสต ศอ นาสิก
 - กลุ่มงานจักษุ
 - กลุ่มงานพยาธิวิทยาภาพวิภาค
 - กลุ่มงานพยาธิวิทยาคลินิก
 - กลุ่มงานโภชนาศาสตร์
 - กลุ่มงานจิตเวชฯ
 - กลุ่มงานทันตกรรม
 - กลุ่มงานเภสัชกรรม
 - ศูนย์อุบัติเหตุ

- ศูนย์โรคหัวใจ
 - ศูนย์มะเร็ง
 - ศูนย์ปลูกถ่ายอวัยวะ
 - ศูนย์ป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล
 - ฝ่ายระบาดวิทยา
 - ศูนย์เครื่องมือแพทย์
 - กลุ่มงานนิติเวช
 - ศูนย์รับ-ส่งต่อผู้ป่วยและส่งเสริมการดูแลสุขภาพต่อเนื่อง
- 4) รองผู้อำนวยการฝ่ายการพยาบาล
- กลุ่มงานการพยาบาล
 - ผู้คลอด
 - ผู้ป่วยอุบัติเหตุและฉุกเฉิน
 - ผู้ป่วยนอก
 - ผู้ป่วยห้องผ่าตัด
 - วิชาญณี
 - ตรวจรักษาพิเศษ
 - ด้านการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อ และหน่วยงานจ่ายกลาง
 - ผู้ป่วยกุมารเวชกรรม
 - ผู้ป่วยสูติ- นรีเวช
 - ผู้ป่วยอายุกรรม
 - ผู้ป่วยศัลยกรรม
 - ผู้ป่วยออร์โทปิดิกส์
 - ผู้ป่วยโสต ศอ นาสิก จักษุ
 - ผู้ป่วยหนัก
 - งานศูนย์บริการรับ-ส่งผู้ป่วยและส่งเสริมการดูแลสุขภาพต่อเนื่อง
 - สำนักงานเลขานุการกลุ่มภารกิจการพยาบาล
- 5) รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาระบบบริการและสนับสนุนบริการสุขภาพ
- กลุ่มงานพัฒนาระบบบริการสุขภาพ
 - ศูนย์การฝึกอบรมและการศึกษาต่อเนื่อง
 - ศูนย์วิจัยและพัฒนาระบบบริการ

- 6) รองผู้อำนวยการฝ่ายผลิตบุคลากรทางการแพทย์
 - ศูนย์แพทยศาสตรศึกษาชั้นคลินิก
- 7) รองผู้อำนวยการฝ่ายยุทธศาสตร์และการบริหารทรัพยากร
 - ฝ่ายยุทธศาสตร์และวางแผน
 - ฝ่ายสวัสดิการสังคม
 - โรงพยาบาลหัวทะเล
 - ฝ่ายการเงิน
 - ฝ่ายบัญชี
 - ฝ่ายพัสดุ
- 8) รองผู้อำนวยการฝ่ายบริการปฐมภูมิ
 - กลุ่มงานเวชกรรมสังคม
 - กลุ่มงานสุขศึกษา
 - กลุ่มงานอาชีพเวชกรรม
 - กลุ่มงานการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
- 9) รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน
 - ศูนย์พัฒนาคุณภาพ
- 10) รองผู้อำนวยการฝ่ายเทคโนโลยีและสารสนเทศทางการแพทย์
 - ศูนย์เทคโนโลยีและสารสนเทศ
 - ฝ่ายเวชทะเบียน
- 11) รองผู้อำนวยการฝ่ายกิจกรรมพิเศษ
 - สโมสรโรงพยาบาล
- 12) ฝ่ายกิจกรรมพิเศษ
- 13) มูลนิธิโรงพยาบาล

2.3.2 รายละเอียดเกี่ยวกับกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

กลุ่มงานอาชีพเวชกรรม (Occupational Medicine Department) เป็นหน่วยงานหนึ่งของโรงพยาบาลศูนย์และโรงพยาบาลทั่วไปซึ่งทำหน้าที่จัดบริการเชิงรุกเพื่อป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพในกลุ่มเสี่ยงและมีการจัดการบริการแบบเบ็ดเสร็จผสมผสานต่อเนื่องครบวงจรครอบคลุม 4 มิติสาธารณสุข ทั้งงานส่งเสริมสุขภาพ ควบคุมป้องกันโรค รักษาพยาบาลและฟื้นฟูสุขภาพในรูปแบบเชิงรุกในสถานที่ทำงานหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากมลภาวะสิ่งแวดล้อมและงาน

ตั้งรับในสถานบริการในรูปแบบของคลินิก ทั้งนี้เพื่อคนทำงานทุกอาชีพ คงไว้ซึ่งสุขภาพที่สมบูรณ์ ทั้งทางร่างกายและจิตใจรวมทั้งความเป็นอยู่โดยมีสถานะที่ยอมรับในสังคม

2.3.3 วิสัยทัศน์ของกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

“เป็นผู้นำด้านการบริการอาชีพเวชกรรมระดับภูมิภาค”

2.3.4 พันธกิจของกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

- 1) เป็นศูนย์กลางเชี่ยวชาญการตรวจวินิจฉัยและรักษาโรคจากการทำงาน
- 2) จัดเตรียมความพร้อมรองรับสถานการณ์ฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยความปลอดภัย
- 3) และเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อม
- 4) ให้บริการอาชีพเวชศาสตร์และเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อม
- 5) พัฒนานวัตกรรมทางการแพทย์/สาธารณสุขด้านสุขอนามัยสิ่งแวดล้อม
- 6) ส่งเสริมและพัฒนางานวิจัย

2.3.5 เป้าหมาย

ผู้ประกอบอาชีพปราศจากโรคปลอดภัยในการทำงานและลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชากรจากมลพิษสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ที่พบปัญหาโดยการจัดการบริการเชิงรุกและตั้งรับสนับสนุนให้มีการดูแลสุขภาพตนเองในรูปแบบเครือข่าย

2.3.6 ขอบเขตการให้บริการ

ดูแลผู้ประกอบอาชีพทุกสาขาอาชีพทั้งในภาคอุตสาหกรรม ภาคเกษตรกรรมและภาคบริการอื่น ๆ รวมถึงกลุ่มของงานอาชีพเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อมในพื้นที่ที่มีปัญหาและประชากรที่มีความเสี่ยงได้รับผลกระทบจากมลภาวะของสิ่งแวดล้อมในจังหวัดนครราชสีมาโดยมีการบริการดังนี้

- 1) งานคลินิกอาชีพเวชกรรม
- 2) งานอาชีวอนามัยและสุขาภิบาลโรงพยาบาล
- 3) งานอาชีพป้องกันและควบคุมโรค
- 4) งานส่งเสริมสุขภาพและฟื้นฟูสภาพวันทำงาน
- 5) งานพิษวิทยาและเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อม

2.3.7 อัตรากำลังของกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

ตารางที่ 2.1 อัตรากำลังของกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

อัตรากำลังของบุคลากร	จำนวน(คน)
แพทย์อาชีพเวชศาสตร์	3
พยาบาลวิชาชีพ	7
นักวิชาการสาธารณสุข	4
พนักงานช่วยเหลือคนไข้	4
นักจัดการทั่วไป	1
พนักงานทั่วไป	2
รวม	21

2.3.8 ภารกิจกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

กลุ่มงานอาชีพเวชกรรมแบ่งภารกิจได้ดังนี้

1) สำนักงานกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

(1) ชุรกิจ

- งานสารบรรณ
- งานแม่บ้าน
- งานพัสดุ/ครุภัณฑ์
- โสตทัศนูปกรณ์
- สนับสนุนการบริการ
- เลขานุการกลุ่มงาน

(2) บริหารทั่วไป

- P4P
- โครงการพิเศษ
- เครื่อง่ายคลินิกโรค
- แผนงาน/งบประมาณ/ครุภัณฑ์
- การเรียนการสอน
- ตัวชี้วัด

- (3) บริหารการพยาบาล
 - ควบคุมกำกับมาตรฐานพยาบาล
 - ศึกษาและพัฒนารูปแบบงานพยาบาล
 - สนับสนุนวิชาการ/บริการด้านการพยาบาล
 - เลขานุการบริหารการจัดการ
- 2) งานคลินิกอาชีวเวชกรรม
 - (1) บริการพฐ – ศุภร์
 - (2) พัฒนาการวินิจฉัยโรค
 - (3) สร้างเครือข่ายการค้นหาคัดกรองผู้ป่วยในโรงพยาบาล
 - (4) ศูนย์เชี่ยวชาญโรคปอด
- 3) งานสร้างเสริมสุขภาพและฟื้นฟูสภาพวัยทำงาน
 - (1) ติดตามผู้ป่วยในโรงพยาบาล/ที่ทำงาน
 - (2) จัดกิจกรรมบริการสร้างเสริมสุขภาพคนทำงาน
 - (3) ออกหน่วยบริการอาชีวอนามัยเคลื่อนที่
- 4) งานอาชีวป้องกันและควบคุมโรค
 - (1) พัฒนาเครือข่ายงานอาชีวอนามัยระดับจังหวัด(จป./รพช./คทง.จังหวัด)
 - (2) เฝ้าระวังโรคจากการทำงานของสถานประกอบการ
 - (3) ค้นหาข้อมูลประกอบการวินิจฉัยโรค
 - (4) ติดตามผู้ป่วยที่บ้าน/ที่ทำงาน
 - (5) สอบสวนโรค
- 5) งานพิษวิทยาและเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อม
 - (1) สร้างภาคีเครือข่ายในจังหวัด
 - (2) จัดทำฐานข้อมูลระบุพื้นที่เสี่ยง/กลุ่มเสี่ยง
 - (3) เฝ้าระวังประชากร/ผู้ป่วยกลุ่มเสี่ยงในพื้นที่เสี่ยง
 - (4) ติดตามเยี่ยมบ้านผู้ป่วย
 - (5) เฝ้าระวังด้านสิ่งแวดล้อมร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 6) งานอาชีวอนามัยและสุขภาพในโรงพยาบาล
 - (1) พัฒนาเครือข่าย จป./คณะทำงานในโรงพยาบาล
 - (2) เฝ้าระวังด้านอาชีวอนามัยในโรงพยาบาล
 - (3) สร้างเสริมและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมความปลอดภัย

(4) ควบคุมป้องกันโรค

(5) งานสุขาภิบาลอาหาร/น้ำอุปโภคบริโภค/สัตว์และแมลงนำโรค

(6) ระบบบำบัดน้ำเสีย

2.3.9 ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้มอบหมายให้รับผิดชอบ

- งานสุขาภิบาลอาหาร
- งานควบคุมดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย
- งานน้ำอุปโภค – บริโภค
- งานควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค
- งานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- งานคลินิกอาชีพเวชกรรม
- งานสร้างเสริมสุขภาพ

2.3.10 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

นางรังสิมา บำเพ็ญบุญ (รองหัวหน้ากลุ่มงานอาชีพเวชกรรม)

นายสุนทร บุญบำรุง (นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ)

นางสาวจิตรลดา สุวรรณปัญญา (นักวิชาการสาธารณสุข)

บทที่ 3

เรื่อง การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหาร

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตามเกณฑ์ Thai Stop Covid

3.1 บทนำ

3.1.1 ที่มาและความสำคัญ

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา มีพันธกิจในการบริการสาธารณสุขอันประกอบด้วย การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันควบคุมโรค การรักษาพยาบาลและการฟื้นฟู การให้บริการสาธารณสุขพื้นฐานในพื้นที่รับผิดชอบและกลุ่มเสี่ยง กลุ่มด้อยโอกาส เป็นศูนย์รับส่งต่อผู้ป่วยเพื่อรักษาต่อในระดับทุติยภูมิและตติยภูมิ ร่วมผลิตและฝึกอบรมบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข เพื่อแก้ปัญหาสาธารณสุขในท้องถิ่นรวม ทั้งการร่วมมือกับหน่วยงานอื่นตลอดจนชุมชนในการแก้ปัญหาและยกระดับสถานะสุขภาพประชาชน การมีสุขภาพดีของผู้มารับบริการถือเป็นสิ่งที่โรงพยาบาลมุ่งเน้นความสำคัญ เนื่องจากผู้มารับบริการมีความไวต่อการติดเชื้อ อาหารที่บริโภคนั้นจึงต้องปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค

การมีสุขภาพที่ดีของผู้มารับบริการถือเป็นสิ่งที่โรงพยาบาลมุ่งเน้นถึงความสำคัญ ดังนั้นอาหารและการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อในโรงพยาบาลจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อผู้มารับบริการอาหารที่บริโภคนั้นต้องปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและการแพร่กระจายเชื้อ โดยโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา มีหน่วยงานเกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ ร้านค้าจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล (ศูนย์อาหาร) ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับศูนย์อาหาร ได้มีการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคที่ผ่านมา โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ร่วมกับผู้ประกอบการ ได้ดำเนินการ การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อเพื่อลดความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ภายในศูนย์อาหารแล้วแต่ยังไม่มีการตรวจประเมินติดตามอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง

ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาเป็นสถานที่ที่มีผู้มารับบริการในช่วงก่อนมีสถานการณ์การติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีจำนวนผู้เข้ามารับบริการมากกว่า 10,000 คนต่อวัน และหลังจากมีสถานการณ์การติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีจำนวนผู้เข้ามารับบริการประมาณ 3,000-5,000 คนต่อวัน มีร้านค้าทั้งหมด 27 ร้าน มีผู้ประกอบการทั้งหมด 81 คน ซึ่งมีโอกาสเสี่ยงต่อโรคระบาดของการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ผู้จัดทำได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าว จึงได้ทำโครงการนี้ขึ้น เพื่อตรวจประเมินมาตรการการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชสิมา ตามเกณฑ์ Thai Stop Covidของกรมอนามัยอย่างเป็นระบบและครบถ้วน เพื่อเสนอแนะแนวทางการแก้ไขให้เป็นไปตามเกณฑ์ Thai Stop Covid

3.1.2 วัตถุประสงค์

- 1) ประเมินการจัดบริการมาตรการความปลอดภัยตามเกณฑ์ Thai Stop Covid ในศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชสิมา
- 2) เพื่อเสนอแนะแนวทางการแก้ไขให้เป็นไปตามเกณฑ์

3.1.3 ขอบเขตการศึกษา

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชสิมา

3.1.4 เป้าหมาย

ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชสิมา

3.1.5 ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ – 15 เมษายน 2565

3.1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชสิมามีการดำเนินการตามมาตรฐาน Thai Stop Covid
- 2) ผู้มารับบริการปลอดภัยจากเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3.1.7 ผู้รับผิดชอบโครงการ

- 1) นางสาวปริญภรณ์ ชุศรี
- 2) นางสาววิศรา คุณภู
- 3) นางสาวสุกัญญา พะคุระ

3.2 ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารโรงพยาบาล มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ตามเกณฑ์ Thai Stop Covid มีวัตถุประสงค์ประเมินการจัดบริการมาตรการความปลอดภัยตามเกณฑ์ Thai Stop Covid โดยผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานดังนี้

- 1) การสุขาภิบาลอาหาร
- 2) การสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบการอาหาร
- 3) แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
- 4) เกณฑ์ประเมินสถานประกอบการตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร สำหรับร้าน
- 5) จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม Thai Stop Covid
- 6) มาตรการเฝ้าระวัง การป้องกัน ควบคุมโรคสำหรับผู้ประกอบการ
- 7) มาตรการ UP-DMHTT
- 8) การทำความสะอาด ทำลายและฆ่าเชื้อโรค

3.2.1 การสุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่ออาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภคอาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุ ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุง ประกอบบริการอาหารมี 5 ปัจจัย

- 1) ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
- 2) อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่มและสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
- 3) ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้องวิธี
- 4) สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
- 5) สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม
- 6) ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

3.2.2 การสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบการอาหาร

- 1) พื้นห้องครัวต้องราดซีเมนต์ หรือเป็นพื้นไม้ต้องเรียบไม่มีร่อง เพื่อสะดวกต่อการ

- 2) ทำความสะอาด
- 3) พื้นห้องครัวต้องแห้งสนิท ไม่เปียกแฉะ
- 4) ฝาผนังและเพดานครัวต้องทำความสะอาดเสมอ
- 5) ครัวต้องมีหน้าต่างหรือทางระบายอากาศและแสงแดดที่ให้เพียงพอ
- 6) ประตูและหน้าต่างควรมีมุ้งลวดกันแมลง
- 7) ห้องน้ำ ห้องส้วม ไม่ควรอยู่ในอาคารเดียวกันกับครัวจนเกินไป

3.2.3 แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ร้านอาหารเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่เปิดให้บริการแก่ผู้คนที่เลือกซื้ออาหารสำหรับนำไปบริโภคที่บ้านหรือนั่งรับประทานภายในร้าน จึงมีความเสี่ยงจากการสัมผัสพื้นผิวสถานที่ อุปกรณ์ร่วมกัน และขณะพูดคุยระหว่างใช้บริการ กรมอนามัย จึงมีแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร หรือ ผู้ให้บริการ และผู้ซื้อ/ผู้บริโภค/ผู้ให้บริการ ดังนี้

1) แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

(1) กำหนดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และมีการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไปร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

(2) มีมาตรการให้ผู้ค้าและผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

(3) มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล/แผงจำหน่ายอาหาร/โต๊ะ/ที่นั่ง รับประทานอาหารการซื้ออาหาร และการชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร

(4) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ใช้บริการอย่างเพียงพอ

(5) ทำความสะอาด บริเวณพื้นของสถานที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะ และนั่งรับประทานอาหารพื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อย ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรืออาจใช้น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง หากจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะก๊อกรน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

(6) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ควรสวมถุงมืออย่างสำหรับสัมผัสอาหารในการล้าง และล้างให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

(7) จัดสภาพแวดล้อมในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดให้มีภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้เพียงพอเป็นรายบุคคล เช่น จานอาหาร ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ และช้อนกลาง (ประจำตัวบุคคล) จัดบริการกระดาษสำหรับเช็ดปากแบบใช้แล้วทิ้ง จัดทำระบบการสั่งซื้ออาหาร หรือจองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า ระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น เพื่ออำนวยความสะดวกและลดการสัมผัสของผู้ใช้บริการ

(8) กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ

(9) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

2) แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน

(1) สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

(2) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถ้าหน้ากากเปียกชื้นหรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันทีและล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารทุกครั้ง หลังออกจากห้องส้วม หลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(3) กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมืออย่างสำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือ

ตั้งอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้น โดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

(4) ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ให้บริการ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร มีระบบการสั่งซื้ออาหาร/จองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า/การชำระเงิน แบบออนไลน์ มีอุปกรณ์สำหรับรับเงิน เป็นต้น

(5) ผู้ปฏิบัติงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องสวมถุงมืออย่าง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากกิป้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้ มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและ เปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3) แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

(1) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัด อุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบากอย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

(2) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการทุกครั้ง

(3) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

(4) ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทาน อาหารอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

(5) วางแผนหรือเลือกรูปแบบการซื้ออาหาร เช่น จัดเตรียมเมนูอาหาร การสั่ง จองอาหารล่วงหน้า การเลือกซื้ออาหารและใช้บริการจัดส่งอาหารผ่านระบบออนไลน์ เพื่อความ รวดเร็วและลดการสัมผัสกับสถานที่จำหน่ายอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ให้บริการ

3.2.4 เกณฑ์ประเมินสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กรสำหรับร้าน จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม Thai Stop Covid

สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกเดือนเมษายน 2564 ได้เกิดขึ้นในหลายพื้นที่และแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่พบในกลุ่มผู้สัมผัสผู้ป่วย ยืนยันต่อเนื่องจากกลุ่มการแพร่ระบาดในสถานบันเทิง การเดินทางจากพื้นที่เสี่ยง และการติดเชื้อ ต่อเนื่องจากสถานที่เฉพาะกลุ่ม เช่น ชุมชนแออัด โรงงาน สถานที่พักของแรงงานต่างด้าว รวมทั้ง ตลาดและร้านอาหาร ส่งผลให้มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่และผู้ป่วยสะสมเพิ่มขึ้น ทั้งนี้รัฐบาลได้

ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้น ประกอบกับการเร่งรัดดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงสมควรผ่อนคลามาตรการควบคุมบางกรณีเพื่อมิให้ส่งผลกระทบต่อการค้ารงชีวิต และการประกอบอาชีพของประชาชนเกินสมควร เพื่อให้การดำเนินชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคม ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยในสถานประกอบการ “ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม” กำหนดข้อปฏิบัติไว้ดังนี้

3.2.4.1 แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

1) แนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

(1) ทำความสะอาดพื้นและพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

1. ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีก่อน-หลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์ หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาด ๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน

2. ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1 – 2 ชั่วโมง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด

3. ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม (ไม่เกิน 200 พีพีเอ็ม) อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาทีแล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

(2) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงง่าย กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

(3) จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรสอุปกรณ์แบบส่วนบุคคล

(4) จัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง เช่น ครัวร้านจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟต์ต้องจัดบริการถาดมือให้กับผู้บริโภครับประทานในขณะใช้บริการ

(5) กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาสำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ให้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ให้บริการกำลังรับประทานอาหาร

2) แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing)

(1) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะ ที่นั่ง สำหรับรับประทาน

อาหาร 1 – 2 เมตร

(2) มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร

1. จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกันกรณี (ก) พื้นที่จำกัด ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ (ข) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน

2. จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

3) แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (Ventilation)

(1) เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครั้ง ชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

(2) มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน

(3) พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง

(4) ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

3.2.4.2 แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการ (COVID Free Personal)

1) เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

(1) มาตรการมีภูมิคุ้มกัน ดังนี้

1. พนักงานทุกคนฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ

2. พนักงานมีหลักฐานประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน

(2) มาตรการไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง ดังนี้

1. จัดทำ ATK สำหรับพนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai ความเสี่ยงสูง
2. พนักงานทุกคน ได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชัน ที่ราชการกำหนด ทุกวัน และ

2.1.3 มาตรการยกระดับ Universal Prevention – DMHTA ดังนี้

1) เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

2) เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะที่ปฏิบัติงาน ขณะพัก และไม่ได้รับประทานอาหารร่วมกัน

(1) สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงาน บริเวณหน้าร้านและหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ

(2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

(3) ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร 2.5 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยงในระยะเวลา 14 วัน

3) แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ (COVID Free Customer)

(1) เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

1. คัดกรองความเสี่ยงของผู้รับบริการก่อนเข้าร้าน ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนดกรณี เป็นร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรืออยู่ในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ ต้องฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน

2. เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้รับบริการ อย่างเคร่งครัด

(2) สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานอาหารหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง

(3) ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบงดไปใช้บริการ

(4) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการซื้ออาหาร และนั่งรับประทานอาหาร

(5) ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

(6) ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกัน

(7) ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่น ๆ

4) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกวิธี ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

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

3.2.5 มาตรการเฝ้าระวัง การป้องกัน ควบคุมโรคสำหรับผู้ประกอบการ

มาตรการทั่วไป

1) จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสไวรัสโคโรนา 2019 ติดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสารให้กับแรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาประสานและติดต่อในสถานประกอบการ และโรงงานได้รับทราบ

2) กำหนดให้เจ้าหน้าที่ พนักงานทุกคน และบุคคลภายนอกที่เข้ามา ต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า 100% ตลอดเวลา ห้ามคนไม่สวมหน้ากากเข้ามาในสถานประกอบการ

3) จัดให้มีจุดวางแอลกอฮอล์หรือเจลล้างมือ ให้บริการอย่างเพียงพอ ในบริเวณจุดคัดกรองทางเข้า-ออก ของสถานประกอบการ

4) มีการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายสอบถามประวัติเสี่ยง ประวัติการเดินทางในช่วง 14 ที่ผ่านมา และอาการของเจ้าหน้าที่ พนักงานทุกคน และบุคคลภายนอกที่เข้ามา ในสถานประกอบการ ณ จุดคัดกรอง

5) พิจารณาปรับรูปแบบการทำงาน เช่น มีการจัดให้ทำงานที่บ้าน (Work from home) กรณีที่งานนั้นสามารถทำที่บ้านได้ มีการจัดการประชุมทางโทรศัพท์หรืออินเทอร์เน็ตแทนการจัดประชุมที่พนักงานต้องมารวมตัวกัน การให้บริการโดยไม่ลงจากรถ (drive-through service) การชำระเงินแบบ online

6) กำหนดการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 - 2 เมตร ในระหว่างปฏิบัติหน้าที่ หรือทำกิจกรรมใด ๆ ในพื้นที่ส่วนกลางของสถานที่ทำงาน เช่น การต่อแถวซื้ออาหาร การนั่งในห้องประชุม การนั่งในจุดติดต่อกัน การใช้จุดพักผ่อน เป็นต้น พื้นที่สุขบุหรี่ยาสูบให้ใช้ได้ทีละคน

7) พิจารณาการจัดทำกระจก/แผ่นใสกั้นในจุดที่พนักงานต้องสื่อสารพูดคุยกับผู้อื่น ทั้งภายในและภายนอกองค์กรในระยะประชิดตัว (กรณีที่มีจุดทำงานในลักษณะนี้ เช่น แผนกประชาสัมพันธ์/ต้อนรับ แผนกหรือจุดรับเอกสารของพนักงานหรือลูกค้า)

8) งดการจัดกิจกรรมสังสรรค์ หรือทำกิจกรรมรวมกลุ่มใด ๆ ที่มีการรวมคนจำนวนมากที่จะมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของเชื้อโรค และงดหรือชะลอการเดินทางออกนอกชุมชนโดยไม่จำเป็น กรณีจำเป็นต้องเดินทางออกนอกชุมชน ต้องให้ความร่วมมือการตรวจคัดกรองและปฏิบัติตามมาตรการที่ชุมชนกำหนด

9) ให้พนักงานมิของใช้ส่วนตัวของแต่ละคนเช่น แก้วน้ำ ภาชนะใส่อาหาร เป็นต้น และหลีกเลี่ยงการนั่งรับประทานอาหารและการใช้ของส่วนตัวร่วมกับผู้อื่น

10) กำกับดูแลความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคบริเวณที่มีความเสี่ยง เช่น ลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ สวิตช์ไฟ เครื่องถ่ายเอกสารหรืออุปกรณ์อื่น ๆ ที่มักมีผู้สัมผัสจำนวนมากอาจพิจารณาการเพิ่มระบบระบายอากาศ ให้มีการหมุนเวียนอากาศมากขึ้นหรือการเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ อย่างน้อย 2 เดือนต่อครั้ง

3.2.6 มาตรการ UP-DMHTT

สำหรับมาตรการ D-M-H-T-T-A ได้แก่

D : Distancing เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผู้อื่น

M : Mask wearing สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา

H : Hand washing ล้างมือบ่อย ๆ จัดให้มีจุดบริการเจลล้างมืออย่างทั่วถึงเพียงพอ

T: Temperature ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายก่อนเข้าใช้บริการ เพื่อคัดกรอง
ผู้ให้บริการที่อาจไม่สบาย

T : Testing ตรวจหาเชื้อโควิด 19

3.2.7 การทำความสะอาด ทำลายและฆ่าเชื้อโรค

เนื่องจากไวรัสโคโรนาสามารถอยู่ในสิ่งแวดล้อมได้เป็นระยะเวลาหลายชั่วโมงถึงหลายวันในการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคที่ปนเปื้อนอยู่ตามพื้นผิวต่าง ๆ จึงควรใช้สารที่มีประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อได้ในระยะเวลานั้น องค์การอนามัยโลก แนะนำว่า การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในสิ่งแวดล้อม แบ่งเป็น 2 ขั้นตอนสำคัญคือ การทำความสะอาด (Cleaning) และการฆ่าเชื้อโรค (Disinfection) และคำแนะนำสาร 3 ชนิดที่ทำลายเชื้อไวรัสได้ภายในระยะเวลา 1 นาที ได้แก่ สารประกอบโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% (เช่น น้ำยาฟอกขาวความเข้มข้น 1,000 ppm แอลกอฮอล์ 62%-70% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5%) คำแนะนำฉบับนี้ จึงแนะนำวิธีการทำความสะอาด ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ การเตรียมสารทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อ

การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณพื้นผิวการจัดการภายหลังทำความสะอาด และข้อควรระวัง ดังนี้

1) การเลือกผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมักจะประกอบด้วยสบู่หรือสารลดแรงตึงผิวช่วยลดจำนวนเชื้อโรคบนพื้นผิวและยังช่วยลดความเสี่ยงในการติดเชือบนพื้นผิว การทำความสะอาดเพียงอย่างเดียวก็สามารถช่วยกำจัดไวรัสบนพื้นผิวได้ โดยไม่จำเป็นต้องมีการฆ่าเชื้อนอกจากในกรณีที่พบว่ามีผู้ป่วยหรือผู้สัมผัสเสี่ยงสูงในอาคาร

(1) ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด เช่น น้ำสบู่ผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาด

(2) ผลิตภัณฑ์สำหรับฆ่าเชื้อโรค. กรณีเป็นสิ่งของ อุปกรณ์ เครื่องใช้แนะนำให้ใช้แอลกอฮอล์ 70% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5% ในการเช็ดเพื่อฆ่าเชื้อโรค. กรณีเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่ เช่น พื้นห้อง แนะนำให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมโซเดียมไฮโปคลอไรท์(น้ำยาซักฟอกขาว)0.1%

2) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบนพื้นผิวควรมีการตรวจสอบพื้นผิวบริเวณที่จะทำความสะอาด หากพื้นผิวมีความสกปรก ควรทำความสะอาดเบื้องต้น ก่อนที่จะทำการฆ่าเชื้อโรค โดยแนะนำขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ดังนี้

(1) การเตรียมอุปกรณ์

1. อุปกรณ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ได้แก่ อุปกรณ์การตวง ถูขยะ ถังน้ำ ไม้ถูพื้นผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาด
2. อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย ได้แก่ ถุงมือ หน้ากากผ้า เสื้อผ้าที่จะนำมาเปลี่ยนหลังทำความสะอาด
3. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคพื้นผิว เช่น ผงซักฟอก น้ำยาซักผ้าขาวแอลกอฮอล์ โดยตรวจสอบองค์ประกอบของน้ำยาทำความสะอาดบนฉลากข้างขวด ผลิตภัณฑ์ ควรตรวจสอบวันหมดอายุ ทั้งนี้การเลือกใช้ขึ้นอยู่กับชนิดพื้นผิววัสดุ เช่น โลหะ ผนังพลาสติก

(2) การเตรียมสารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

1. การเตรียมสารทำความสะอาด ใช้น้ำผสมน้ำสบู่ หรือผงซักฟอก
2. การเตรียมน้ำยาสำหรับฆ่าเชื้อ ขึ้นกับชนิดและความเข้มข้นของสารที่เลือกใช้ โดยแนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (ซึ่งรู้จักกันในชื่อ “น้ำยาฟอกขาว”) เนื่องจากหาได้ง่าย โดยนำมาผสมกับน้ำเพื่อให้ได้ความเข้มข้น 0.1% หรือ 1000 ส่วนในล้านส่วนโดยใช้น้ำยา 1 ส่วน ผสมในน้ำ 49 ส่วน

(3) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณพื้นผิว

1. สวมอุปกรณ์ป้องกันตัวเองทุกครั้งเมื่อต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
2. เปิดประตู/หน้าต่างขณะทำความสะอาดเพื่อให้มีการระบายอากาศ
3. ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั่วทั้งบริเวณ และเน้นบริเวณที่มักมีการสัมผัสหรือใช้งานร่วมกันบ่อย ๆ เช่น ลูกบิดประตู รีโมทคอนโทรล ปุ่มกดลิฟท์ ซึ่งเป็นพื้นผิวขนาดเล็ก โดยนำผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดชุบน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ หรือแอลกอฮอล์ 70% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5% เช็ดทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
4. สำหรับพื้นให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือใช้น้ำผสมสบู่หรือผงซักฟอกทำความสะอาด โดยเริ่มต้นจากบริเวณสกปรกน้อยไปมาก เริ่มถูพื้นจากมุมหนึ่งไปยังอีกมุมหนึ่ง ไม่ชำระรอยเดิมแล้วจึงฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาสำหรับฆ่าเชื้อที่เตรียมไว้
5. ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปก่อนสำหรับพื้นห้องส้วมให้ฆ่าเชื้อโดยรดน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ทิ้งไว้อย่างน้อย 10 นาที เช็ดเน้นบริเวณที่รองนั่งโถส้วม ฝาปิดโถส้วม ที่กดชักโครก ราวจับ ลูกบิดหรือกอลนประตู ที่แขวนกระดาษชำระ อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ ที่วางสบู่ ผนังชอกประตู ด้วยผ้าชุบน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ หรือแอลกอฮอล์ 70% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5%

(4) การจัดการหลังทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค

1. ควรซักผ้าที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อและไม้ถูพื้น ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วซักด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง และนำไปผึ่งตากแดดให้แห้ง
2. บรรจุภัณฑ์ใส่น้ำยาทำความสะอาด ควรคัดแยกออกจากขยะทั่วไปในครัวเรือนและทิ้งในถังขยะอันตราย เศษขยะที่เหลือรวบรวมและทิ้งขยะลงในถุงพลาสติกซ้อนสองชั้นหรือถุงขยะมัดปากถุงให้แน่นและนำไปทิ้งทันทีโดยทิ้งร่วมกับขยะทั่วไป
3. ถอดถุงมือแล้วล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หากเป็นไปได้ให้ชำระล้างร่างกายและเปลี่ยนเสื้อผ้าโดยเร็ว

3) ข้อควรระวัง

- (1) สารที่ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อส่วนใหญ่เป็นสารฟอกขาว ซึ่งอาจก่อให้เกิดการระคายเคืองผิวหนัง เนื้อเยื่ออ่อนควรระวังไม่ให้เข้าตาหรือสัมผัสโดยตรง
- (2) ไม่ควรผสมน้ำยาฟอกขาวกับสารทำความสะอาด หรือสารฆ่าเชื้ออื่น ๆ ที่มีส่วนผสมของแอมโมเนีย 3) หลีกเลี่ยงการใช้สเปรย์ฉีดพ่นเพื่อฆ่าเชื้อ เนื่องจากอาจทำให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค
- (3) เพื่อให้ใช้น้ำยาสำหรับฆ่าเชื้อมีประสิทธิภาพสูงสุด ควรเตรียมก่อนการใช้งานและใช้งานทันที
- (4) ไม่ควรนำถุงมือไปใช้ในการทำกิจกรรมประเภทอื่น ๆ นอกจากการทำความสะอาดเท่านั้นเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค
- (5) หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสบริเวณใบหน้า ตา จมูก และปาก ขณะสวมถุงมือและระหว่างการทำความสะอาด

3.3 วิธีการดำเนินงาน

- 3.3.1 ทบทวนองค์ความรู้เรื่องไวรัสโคโรนา 2019
- 3.3.2 ศึกษาเกณฑ์การประเมินมาตรการการจัดบริการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารตามเกณฑ์ Thai Stop Covid
- 3.3.3 สำรวจพื้นที่เบื้องต้น
- 3.3.4 ลงหน้างานเพื่อตรวจประเมินมาตรการการจัดบริการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารตามเกณฑ์ Thai Stop Covid ของกรมอนามัย รายละเอียดตามตารางที่ 1
- 3.3.5 รวบรวมสรุปผลการประเมินเปรียบเทียบกับเกณฑ์

Thai Stop Covid ของกรมอนามัย

3.3.6 เสนอแนะแนวทางแก้ไขให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับทราบ

3.3.7 สรุปผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 เกณฑ์การประเมินมาตรการการจัดบริการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารตามเกณฑ์ Thai Stop Covid

1. เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2Plus

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม
มาตรการด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อม				
มาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย				
1	ทำความสะอาดโต๊ะ ที่นั่ง ทันทีหลังใช้บริการ และจัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด	1	0	
2	ทำความสะอาดพื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง	1	0	
3	จัดอุปกรณ์รับประทานเฉพาะบุคคล	1	0	
4	จัดบริการอาหารแบบผู้บริโภครับประทานเอง ต้องจัดบริการถุงมือให้กับผู้บริโภคในขณะที่ใช้บริการ	1	0	1
5	จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย กรณีศูนย์อาหารให้จัดเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/แผง	1	0	
มาตรการด้านการรักษาระยะห่าง				
6	จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวน ผู้ใช้บริการมิให้แออัด และจัดที่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่	1	0	1

ตารางที่ 1 เกณฑ์การประเมินมาตรการการจัดบริการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารตามเกณฑ์ Thai Stop Covid (ต่อ)

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม
7	มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะ รับประทานอาหาร 1-2 เมตร	1	0	
8	ในพื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศเว้นระยะห่าง ระหว่าง โต๊ะรับประทานอาหาร 2 เมตร	1	0	1
9	ในพื้นที่รับประทานอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ระยะ ไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยฉากกั้นต้องไม่ เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ	1	0	1
10	จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหารไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่	1	0	1
มาตรการด้านการระบายอากาศ				
11	เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศได้ สะดวก	1	0	1
12	มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อ จำนวนคน	1	0	
13	พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศใน พื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง	1	0	1
14	ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี	1	0	
มาตรการด้านผู้ให้บริการ				
15	มีภูมิคุ้มกันพนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีน ตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือนหรือไม่ พบเชื้อโดยการคัดกรองจัดหา ATK ให้พนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อ มีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความ เสี่ยงสูง	1	0	

ตารางที่ 1 เกณฑ์การประเมินมาตรการการจัดบริการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารตามเกณฑ์ Thai Stop Covid (ต่อ)

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม
16	พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนดทุกวัน หรือระบบคัดกรองความเสี่ยงทุกวัน	1	0	
17	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	1	0	
18	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะที่ปฏิบัติงาน และขณะพัก	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 นิตฉีดยาตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อนอยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน	1	0	
22	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม ผู้รับบริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	1	0	

3.4 ผลการดำเนินงาน

การออกตรวจประเมินสถานประกอบการ (ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา) โดยใช้เกณฑ์กำหนด 22 ข้อ 1.ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม 2.มาตรการด้านผู้ให้บริการ 3. มาตรการด้านผู้มารับบริการ ตามหลักกรมอนามัย กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

3.4.1 ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม มีเกณฑ์การประเมิน 14 ข้อ พบว่า ศูนย์อาหาร โรงพยาบาล มหาราชนครราชสีมาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 10 ข้อ และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 4 ข้อ โดยข้อที่ไม่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานมีดังนี้

ข้อที่ 1 ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีหลังใช้บริการและจัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด

สภาพปัญหา

- ไม่มีป้ายแสดงถึงการทำความสะอาด

ข้อเสนอแนะ

- จัดทำป้ายหรือสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีการทำความสะอาดแล้วไว้บนโต๊ะ ทันทีที่ทำความสะอาดเสร็จ

ข้อที่ 6 จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัดและจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกันและปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

สภาพปัญหา

- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการได้นั่งตรงข้ามกันโดยไม่มีฉากกั้นและระยะห่างของ โต๊ะอาหารน้อยกว่า 1 เมตร

ข้อเสนอแนะ

- จัดทำฉากกั้นและควรมีการเว้นระยะห่างของโต๊ะอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร

ข้อที่ 7 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลและโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร

สภาพปัญหา

- มีการเว้นระยะห่างแต่ไม่ถึง 1-2 เมตร

ข้อเสนอแนะ

- ให้มีการจัดทำสัญลักษณ์และจัดโต๊ะเก้าอี้ในการเว้นระยะห่าง 1-2 เมตร

ข้อที่ 13 พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง

สภาพปัญหา

- ไม่ได้มีการดำเนินการระบายอากาศออกก่อนและหลังจากการสังเกตในพื้นที่ใน พื้นที่ศูนย์อาหารห้องปรับอากาศ

ข้อเสนอแนะ

- ให้มีผู้เชี่ยวชาญด้านระบายอากาศและปรับอากาศให้กำกับดูแลภายใน อาคารศูนย์อาหาร

3.4.2 ด้านผู้ให้บริการ

ด้านผู้ให้บริการมีเกณฑ์การประเมิน 5 ข้อ พบว่า ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 5 ข้อ

3.4.3 ด้านผู้รับบริการ

ด้านผู้รับบริการมีเกณฑ์การประเมิน 3 ข้อ พบว่า ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3 ข้อ

ผลการประเมินมีรายละเอียดดังนี้

ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์ประเมิน

ข้อที่ 1 ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีหลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด

ผลการประเมิน -มีการทำความสะอาด โต๊ะที่นั่งที่ใช้บริการโดยใช้น้ำยาไฮเตอร์และฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์

-ไม่มีป้ายแสดงถึงการทำความสะอาด



ภาพที่ 1 การทำความสะอาด โต๊ะที่นั่งทันทีหลังใช้บริการและจัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด

ข้อที่ 2 ทำความสะอาด พื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำทุก 1 - 2 ชั่วโมง

ผลการประเมิน -มีการทำความสะอาดทุก 1-2 ชั่วโมงด้วยน้ำยาทำความสะอาดพื้นผิวทั่วไป ใช้น้ำยาฟอกขาวเจือจาง 1 ส่วน ใน 9 ส่วน พื้นผิวที่มีน้ำมูกน้ำลาย เช่น ห้องสุขา



ภาพที่ 2 การทำความสะอาด พื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำทุก 1 - 2 ชั่วโมง

ข้อที่ 3 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเช้าบุคคล
ผลการประเมิน -ผู้ประกอบการได้จำหน่ายอาหารแบบจานเดียว



ภาพที่ 3 การจัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเช้าบุคคล

ข้อที่ 4 จัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง ต้องจัดบริการ ถุงมือให้กับ
ผู้บริโภค ในขณะที่ใช้บริการ

ผลการประเมิน - ภายในศูนย์อาหารมีการบริการจำหน่ายอาหารแบบจานเดียวโดย
ผู้ประกอบการจัดให้



ภาพที่ 4 การจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง ต้องจัดบริการ ถุงมือให้กับผู้บริโภค
ในขณะที่ใช้บริการ

ข้อที่ 5 จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย

ผลการประเมิน -มีการจัดแอลกอฮอล์ตั้งแต่ทางเข้าศูนย์อาหารและประจำจุดแต่ละร้าน



ภาพที่ 5 การจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย

ข้อที่ 6 จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และ จัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

ผลการประเมิน -ผู้ที่เข้ามาใช้บริการได้นั่งตรงข้ามกัน โดยไม่มีฉากกั้นและระยะห่างของโต๊ะอาหารน้อยกว่า 1 เมตร



ภาพที่ 6 การจัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และ จัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

ข้อที่ 7 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร
ผลการประเมิน -มีการเว้นระยะห่างแต่ไม่ถึง 1 เมตร



ภาพที่ 7 มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร

ข้อที่ 8 ในพื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศเว้นระยะห่างระหว่าง โต๊ะรับประทานอาหาร 2 เมตร
ผลการดำเนินงาน

- ทำการประเมินห้องปรับอากาศที่รับประทานอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
- สอบถามหลักฐานกับเจ้าหน้าที่ศูนย์อาหารว่าได้มีการดำเนินการให้มี ระยะห่างระหว่าง โต๊ะอาหารถึง 2 เมตร มีการเว้นระยะห่างของโต๊ะอยู่โดยใช้ตลับเมตรวัด



ภาพที่ 8 ทำการประเมินห้องปรับอากาศที่รับประทานอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่

ข้อที่ 9 ในพื้นที่รับประทานอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ

ผลการดำเนินงาน –สังเกตมีการทำฉากกั้นและไม่มีอุปสรรคต่อระบบระบายอากาศโต๊ะใหญ่ที่ติดกัน



ภาพที่ 9 สังเกตมีการทำฉากกั้นและไม่มีอุปสรรคต่อระบบระบายอากาศโต๊ะใหญ่ที่ติดกัน

ข้อที่ 10 จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือ ปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

ผลการดำเนินงาน -ไม่มีป้ายประกาศที่ประชาสัมพันธ์และมาตรการจำกัดระบบเวลาในการรับประทานอาหาร

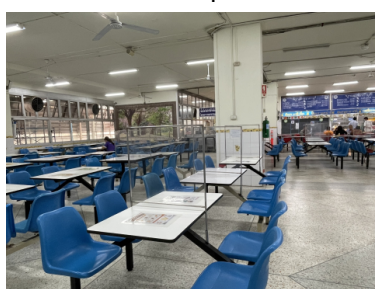
-ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาเป็นระบบเปิด



ภาพที่ 10 จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือ ปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

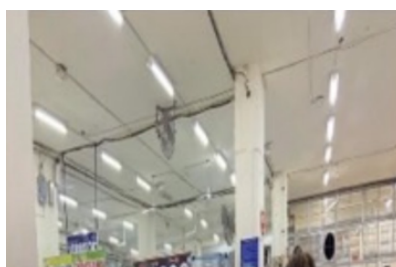
ข้อที่ 11 เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครึ่ง ชั่วโมง ก่อน
เปิดและปิดระบบปรับอากาศ

ผลการดำเนินงาน - สอบถามเจ้าหน้าที่ได้มีการเปิดศูนย์อาหารตั้งแต่เวลา 09.00-14.00 น. ที่
ให้บริการแก่เจ้าหน้าที่และบุคคลทั่วไปมาใช้บริการ



ภาพที่ 11 สอบถามเจ้าหน้าที่ได้มีการเปิดศูนย์อาหารตั้งแต่เวลา 09.00-14.00 น. ที่ให้บริการแก่
เจ้าหน้าที่และบุคคลทั่วไปมาใช้บริการ

ข้อที่ 12 มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน
ผลการดำเนินงาน - จากการสังเกตมีระบบระบายอากาศได้ดีต่อบุคคลที่มารับบริการในศูนย์
อาหาร



ภาพที่ 12 การสังเกตมีระบบระบายอากาศได้ดีต่อบุคคลที่มารับบริการในศูนย์อาหาร

ข้อที่ 13 พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศ ในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง
ผลการดำเนินงาน - สอบถามเจ้าหน้าที่

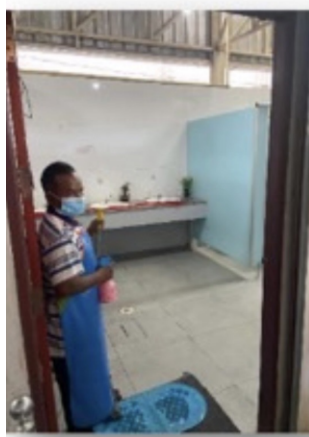
-ไม่ได้มีการดำเนินการระบายอากาศออกก่อน



ภาพที่ 13 พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศ ในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง

ข้อที่ 14 ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

ผลการดำเนินงาน - สอบถามเจ้าหน้าที่ที่มีการเปิดระบบระบายอากาศในห้องน้ำศูนย์อาหารมี
การเปิดใช้งานตลอดที่เปิดให้บริการมีการถ่ายเทได้ดี



ภาพที่ 14 สอบถามเจ้าหน้าที่ที่มีการเปิดระบบระบายอากาศในห้องน้ำศูนย์อาหาร

มาตรการด้านผู้ให้บริการ

ข้อที่ 15 มีภูมิคุ้มกันพนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อ 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

ผลการดำเนินงาน -พนักงานทุกคนมีการฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด ตรวจทุก 7 วัน
ส่งผลตรวจให้ผู้จัดการทุกวันอาทิตย์ทุกสัปดาห์



ภาพที่ 15 ภูมิคุ้มกันพนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด

ข้อ 16 พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวัน หรือระบบคัดกรอง ความเสี่ยง ทุกวัน

ผลการดำเนินงาน -ไม่มีการคัดกรองด้วยแอปพลิเคชันของทางราชการ แต่มีการคัดกรองด้วยการตรวจวัดอุณหภูมิก่อนเข้ารับบริการภายในศูนย์อาหาร



ภาพที่ 16 การคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai

ข้อที่ 17 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

ผลการดำเนินงาน -จากการสังเกตพนักงานทุกปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด



ภาพที่ 17 การสังเกตพนักงานทุกปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA

ข้อ 18 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่ม ในขณะที่ปฏิบัติงานและ ขณะพัก
ผลการดำเนินงาน -เนื่องจากพนักงานทุกคนได้อยู่ปฏิบัติงานร่วมกันตั้งแต่เวลา 08.00 จนกระทั่งปิดร้าน (สถานการณ์ที่ไม่สามารถควบคุมได้)



ภาพที่ 18 กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่ม ในขณะที่ปฏิบัติงาน

ข้อ 19 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงานไม่ให้รับประทานอาหารร่วมกัน
 ผลการดำเนินงาน -เนื่องจากพนักงานทุกคนได้อยู่ปฏิบัติงานร่วมกันตั้งแต่เวลา 08.00 จน
 กระทั่งปิดร้าน (สถานการณ์ที่ไม่สามารถควบคุมได้)



ภาพที่ 19 กำกับ ติดตาม พนักงานไม่ให้รับประทานอาหารร่วมกัน

มาตรการด้านผู้รับบริการ

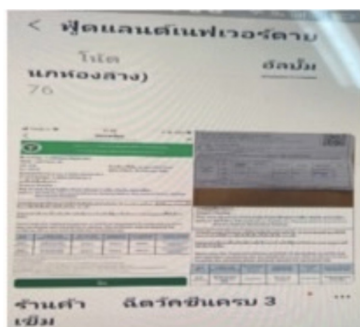
ข้อที่ 20 มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application อื่น ๆ
 ที่ราชการกำหนด

ผลการดำเนินงาน -ไม่มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการด้วย Thai Save Thai แต่มีการ
 ตรวจวัดอุณหภูมิก่อนเข้ารับบริการศูนย์อาหาร



ภาพที่ 20 การคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai

ข้อที่ 21 ร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องตรวจเอกสาร ฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน
 ผลการดำเนินงาน -พนักงานทุกคนมีการฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด ตรวจทุก 7 วัน
 ส่งผลตรวจให้ผู้จัดการทุกวันอาทิตย์ทุกสัปดาห์



ภาพที่ 21 การฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด ตรวจทุก 7 วัน

ข้อที่ 22 เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม ผู้รับบริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

ผลการดำเนินงาน – ได้มีการติดป้ายเว้นระยะห่าง สวมแมส ล้างมือ ถูกต้อง ตามเกณฑ์
 มาตรฐาน



ภาพที่ 22 การติดป้ายเว้นระยะห่าง สวมแมส ล้างมือ ถูกต้อง ตามเกณฑ์มาตรฐาน

ตารางที่ 2 คะแนนการประเมินสถานประกอบการ (ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา)

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม
1	ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทึหลัง ใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึง การทำความสะอาด		0	
2	ทำความสะอาด พื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และห้อง น้ำทุก 1 - 2 ชั่วโมง	1		
3	จัดอุปกรณ์รับประทานอาหาร เฉพาะบุคคล	1		
4	จัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภคร บริการตนเอง ต้องจัดบริการ ถุงมือ ให้กับผู้บริโภครในขณะที่ใช้บริการ	1		
5	จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำ โต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย	1		

ตารางที่ 2 คะแนนการประเมินสถานประกอบการ (ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา)

(ต่อ)

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม
6	จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัด จำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด และ จัด ที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตาม มาตรการของพื้นที่		0	
7	มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่าง บุคคล และ โต๊ะรับประทานอาหาร 1 - 2 เมตร		0	
8	ในพื้นที่มีเครื่องปรับอากาศเว้น ระยะห่างระหว่าง โต๊ะรับประทาน อาหาร 2 เมตร	1		

9	ในพื้นที่รับประทานอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ	1		
10	จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือ ปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่	1		
11	เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครั้ง ชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ	1		
12	มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน	1		
13	พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศ ในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง		0	

ตารางที่ 2 คะแนนการประเมินสถานประกอบการ (ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา)
(ต่อ)

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม
14	ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี	1		
15	มีภูมิคุ้มกันพนักงานทุกคน มีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อ 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		

16	พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชัน ที่ราชการกำหนด ทุกวัน หรือระบบคัดกรอง ความเสี่ยงทุกวัน	1		
17	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UPDMHTA อย่างเคร่งครัด	1		
18	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่ม ในขณะที่ปฏิบัติงาน และ ขณะพัก	1		
19	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้รับประทานอาหารร่วมกัน	1		
20	มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application อื่น ๆ ที่ราชการกำหนด	1		

ตารางที่ 2 คะแนนการประเมินสถานประกอบการ (ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา)
(ต่อ)

ข้อ	มาตรการสำคัญ	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม
21	ร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องตรวจเอกสาร นีดวัคซีนตามเกณฑ์ ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน	1		
22	เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม ผู้รับบริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	1		

เกณฑ์การให้คะแนน ร้านอาหารที่ไม่กิจกรรมต่อเนื่อง “ผ่าน” คือ 22 คะแนน

จากการประเมินศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ผ่านเกณฑ์ 18 ข้อ ไม่ผ่าน
เกณฑ์ 4 ข้อ

สรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ

จากการตรวจประเมินศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา โดยใช้เกณฑ์มาตรฐาน
Thai stop covid ทั้งหมด 22 ข้อ ตามมาตรฐานกรมอนามัย กรมควบคุมโรค

1. ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม มีเกณฑ์การประเมิน 14 ข้อ พบว่า ศูนย์อาหาร โรงพยาบาล
มหาราชนครราชสีมาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 10 ข้อ และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 4 ข้อ โดยข้อที่ไม่ผ่าน
เกณฑ์มาตรฐานมีดังนี้

ข้อที่ 1 ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีหลังใช้บริการและจัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำ
ความสะอาด

- มีการทำความสะอาด โต๊ะที่นั่งโดยน้ำยาไฮเตอร์และฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์ 70 %
- ไม่มีป้ายแสดงถึงการทำความสะอาด

ข้อที่ 6 จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัดและจัดที่นั่ง
ไม่นั่งตรงข้ามกันและปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการได้นั่งตรงข้ามกัน โดยไม่มีฉากกั้นและระยะห่างของโต๊ะอาหาร
น้อยกว่า 1 เมตร

ข้อที่ 7 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลและโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร

-มีการเว้นระยะห่างแต่ไม่ถึง 1-2 เมตร

ข้อที่ 13 พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1
ชั่วโมง

-สอบถามเจ้าหน้าที่

-ไม่ได้มีการดำเนินการระบายอากาศออกก่อนและหลังจากการสังเกตในพื้นที่ในพื้นที่
ศูนย์อาหารห้องปรับอากาศ

2. ด้านผู้ให้บริการ

ด้านผู้ให้บริการมีเกณฑ์การประเมิน 5 ข้อ พบว่า ศูนย์อาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 5 ข้อ

3. ด้านผู้รับบริการ

ด้านผู้รับบริการมีเกณฑ์การประเมิน 3 ข้อ พบว่า ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราช
นครราชสีมาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3 ข้อ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการตรวจประเมินศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาเป็นระยะเวลา
ต่อเนื่อง สม่ำเสมอ โดยให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานให้มากที่สุด
2. ควรมีการจัดอบรมฟื้นฟูความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและการป้องกันการแพร่กระจาย
ของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

บทที่ 4

ข้อเสนอแนะและสรุปการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

การปฏิบัติงานในกลุ่มงานอาชีพเวชกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาในตำแหน่ง นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อมในระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 5 มกราคม – 27 เมษายน 2565 มีการได้ฝึกงานหลาย ๆ ด้านส่งผลให้เกิดประโยชน์ 3 ด้าน ดังนี้

4.1 ด้านทฤษฎี

- 1) ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
- 2) ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องระบบบำบัดน้ำเสีย
- 3) ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องน้ำอุปโภค-บริโภค
- 4) ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

4.2 ด้านปฏิบัติ

4.2.1 การสุขาภิบาลอาหาร

- 1) ฝึกการทดสอบวัตถุเจือปนในอาหาร
- 2) ฝึกการเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจ

4.2.2 ระบบบำบัดน้ำเสีย

- 1) ฝึกการตรวจวัดพารามิเตอร์น้ำเสียประจำวัน
- 2) ฝึกการตรวจวัดปริมาณน้ำที่ผ่านการบำบัด
- 3) ฝึกการเก็บตัวอย่างน้ำเสียเข้าระบบและน้ำที่ผ่านการบำบัดส่งตรวจ

4.2.3 น้ำอุปโภค-บริโภค

- 1) ฝึกการตรวจวัดปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือและควบคุมให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด
- 2) ฝึกการเก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค-บริโภค

4.2.4 งานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

- 1) จัดประชุมเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยในโรงพยาบาล
- 2) ตรวจสอบสุขภาพประจำปีเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

4.3 ด้านสังคม

- 1) ได้เรียนรู้วัฒนธรรมองค์กร
- 2) ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น การทำงานเป็นทีม
- 3) ได้เรียนรู้วิธีติดต่อสื่อสารและการประสานงาน
- 4) ได้เรียนรู้ทักษะการทำงานในหน่วยงาน
- 5) ได้ฝึกการคิดอย่างเป็นระบบ

4.4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา นอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่มหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงแล้วยังได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติม ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่จะนำไปปรับปรุงในการทำงานในอนาคตต่อไป โดยระหว่างการปฏิบัติงานพบปัญหาและอุปสรรค 2 ประการ ดังนี้

4.4.1 นักศึกษา

เนื่องจากเป็นครั้งแรกของการปฏิบัติงานจริง ช่วงระยะเวลาเริ่มแรกจึงปฏิบัติงานได้ไม่เต็มที่และในช่วงเวลาต่อมาเมื่อมีการปรับตัวพร้อมกันได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานจึงทำงานได้ดีขึ้นตามลำดับ

4.4.2 โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา (กลุ่มงานอาชีวเวชกรรม)

ควรจัดให้นักศึกษาเรียนรู้และปฏิบัติงานให้ครอบคลุมภารกิจทั้งหมดของกลุ่มงานเพื่อเป็นประสบการณ์ที่ดีต่อการทำงานในอนาคต

บรรณานุกรม

ศุมนล ศรีสุขวัฒนา กรมอนามัย. ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข 2535. **สถานการณ์สุขภาพและสิ่งแวดล้อม ปีที่ 3 ฉบับที่ 4 มกราคม 2541.**

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย. 2556. **คู่มือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข 2535.** พิมพ์ครั้งที่ 6 กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สำนักพระพุทธศาสนาแห่งชาติ

สำนักงานส่งเสริมสุขภาพอนามัย กรมอนามัย. 2564. **ศูนย์ปฏิบัติการระบอดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในสถานประกอบการ** กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม กรมควบคุมโรค

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2557. **คู่มือผู้ให้บริการ รับบริการ ผู้สัมผัสอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2564. **มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม** พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข. 2564. **เกณฑ์มาตรการการจัดบริการของสถานประกอบการ Thai Stop Covid**

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
งานที่ได้รับมอบหมาย



การเรียนรู้สถานีสูบน้ำเสียโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา



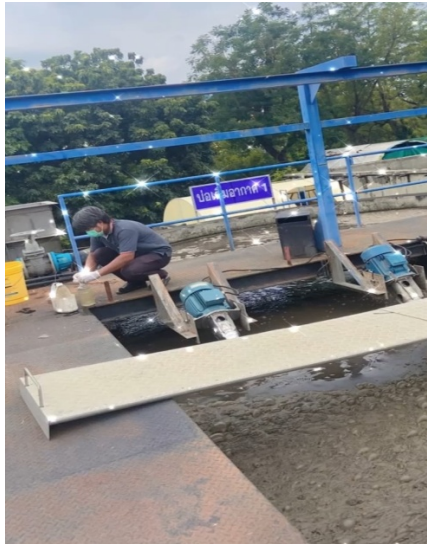
การเรียนรู้ระบบบำบัดน้ำเสียโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา



ตารางการตรวจสอบคุณภาพน้ำ
วันที่ 10 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2563

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	หน่วยวัด	ค่าที่วัดได้
1	ระดับน้ำในคลองจัดสรรน้ำ	ม.	35
2	น้ำเสียเก่า	ช.ม.	
3	น้ำตกคอนกรีต	ช.ม.	
4	ค่าปริมาณคลอรีน 30 นาที (V 30) (ม.ล./ล.)	ม.ล./ล.	เข้า 2.00 น. 1.00-2.00 เข้า 13.30 น. 1 2
5	ค่า pH ในบ่อเติมอากาศ		บ่อที่ 1 6.9 บ่อที่ 2 6.1
6	ปริมาณออกซิเจนละลายในน้ำ (DO) บ่อเติมอากาศ(ม.ล./ล.)	ม.ล./ล.	บ่อเติมอากาศ 1 บ่อเติมอากาศ 2
7	ปริมาณออกซิเจนละลายในน้ำในถัง (DO)	ม.ล./ล.	2
8	ระดับน้ำในเวียร์ / 3.3 = 317.2	ช.ม.	
9	ค่า pH ในน้ำสัมผัสคลอรีน		5.9
10	ปริมาณคลอรีนในถัง 100L	ม.ล./ล.	0.5
11	ปริมาณขณะบ่อปรับสภาพ	08.00-10.00 น. 16.00-08.00 น.	20 11
12	ปริมาณขณะบ่อสูบลม 3	06.00-06.00	

การเรียนรู้วัดน้ำผ่านเวียร์ บ่อสัมผัสคลอรีน



เก็บตัวอย่างน้ำเสียเข้าระบบและน้ำทิ้งผ่านการบำบัดส่งตรวจ



เก็บตัวอย่างน้ำอุปก-ปริกอก ภายในโรงพยาบาลส่งตรวจทางจุลชีววิทยา



ไม่มีส่วนผสมของบอแรกซ์
เนื่องจากสีที่ปรากฏไม่เป็นแดง

เก็บวัตถุคิบทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร หน่วยงานโภชนาการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
ได้แก่ สารฟอสฟอรัส สารกำมะถัน สารบอแรกซ์และยาฆ่าแมลง ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit)

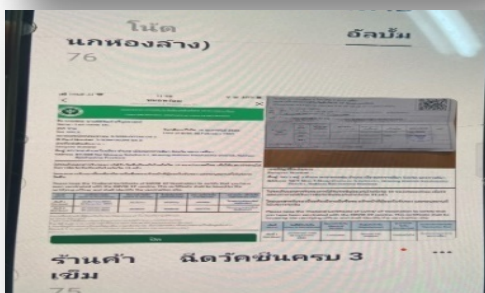


ออกหน่วยตรวจสุขภาพโรงเรียนสุนารี 2

ภาคผนวก ข

โครงการ



ลงประเมินเกณฑ์สถานประกอบการ Thai stop covid





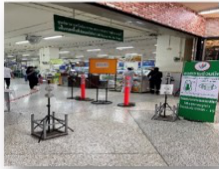



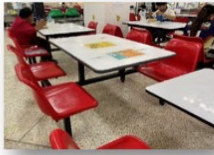

การประเมินการจัดการเพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ นครราชสีมา Thai Stop Covid



1.มาตรการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย




ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณาวิธีการประเมิน	ได้ ต้นนินการ	ไม่ได้ ต้นนินการ	ไม่มี กิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน
1.	ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง พื้นที่ หลังใช้บริการและจัดที่เปียกที่ แสดงวิธีการทำความสะอาด	1.สังเกตการทำความสะอาดพื้นที่ของพนักงานโดยการทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดเชิงฟอกและ น้ำเชื้อดักฆ่าเชื้อด้วยไฮโปคลอไรต์หรือแอลกอฮอล์ 70 % 2.สอบถามวิธีการทำความสะอาดและความถี่ของการทำ ความสะอาดและชี้แจงแสดงวิธีการทำความสะอาด (กรณีอนามัย)	0	1		-มีการทำความสะอาดโต๊ะที่นั่งที่โดยน้ายาไฮโปคลอไรต์และน้ำเชื้อดักฆ่าเชื้อแอลกอฮอล์ 70 % -ไม่มีป้ายแสดงวิธีการทำความสะอาด 
2.	ทำความสะอาด ที่นั่งจุดสัมผัส ร่วมและต่อมที่ทุก 1-2 ชั่วโมง	1.จุดสัมผัสร่วมที่จุดบริการเช่น เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่ นั่งรองโถส้วม ที่กดโถส้วม โถชักโครก อ่างล้าง มือ กลองหรือลูกบิดประตู ลิฟต์น้ำที่ขึ้นการปรุงประกอบ อาหาร 2.การทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดเชิงฟอก น้ำยาหรือแอลกอฮอล์ 70 % 3.สังเกตวิธีการทำความสะอาดพื้นที่จุดสัมผัสร่วมของ พนักงาน 4.ดูนโยบายหรือมาตรการการทำความสะอาดของศูนย์ อาหาร 5.หลักฐานการทำความสะอาด (กรณีอนามัย)	1	0		-มีการทำความสะอาดจุด 1-2 ชั่วโมงด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่ทั่วทั้งไปใช้น้ำยาฟอกขาวเจือจาง 1 ส่วน ใน 99 ส่วน (ความเข้มข้น 0.05 %) ที่ผิวสัมผัสกับอุปกรณ์ เช่น โต๊ะสุญญากาศใช้สำหรับทอดอาหาร เจือจาง 1 ส่วนในน้ำ 9 ส่วน (ความเข้มข้น 0.5) วัสดุที่ไปโดนบ่อย 15 นาที 



ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณาวิธีการประเมิน	ได้ต้นนินการ	ไม่ได้ ต้นนินการ	ไม่มี กิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน
3.	จัดอุปกรณ์รับประทานอาหาร เฉพาะบุคคล	1.สังเกตวิธีการเสิร์ฟอาหารหรือวิธี จำหน่ายให้ผู้รับบริการ 2. สอบถามวิธีการ จัดอุปกรณ์ รับประทานอาหารให้ผู้รับบริการ (การ จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะ บุคคล ได้แก่ การจัดอาหาร คาวพระ เครื่องปรุง) (กรณีอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0		-ผู้ประกอบการได้จำหน่ายอาหารแบบจานเดียวให้แก่ผู้รับบริการ 
4.	จัดบริการอาหารรูปแบบ ผู้บริโภครับประทานเอง ต้อง จัดบริการจุดนั่งรอให้ผู้รับ บริการโดยมีเจ้าหน้าที่บริการ	1.การจัดบริการอาหารรูปแบบ ผู้บริโภครับประทานเอง เช่น ร้าน จำหน่ายอาหารบุฟเฟ่ต์ ต้องจัดบริการ จุดนั่งรอให้ผู้บริโภคและให้บริการ (กรณีอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0	1	-ภายในศูนย์อาหารมีการบริการจำหน่ายอาหารแบบจานเดียวโดยผู้ประกอบการจัดให้ 

ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณาวิธีการประเมิน	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน
5.	จัดบริการแจกถุงออกของประจำโต๊ะบริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย	1.สังเกตจุดบริการออกของภายในศูนย์อาหารและจุดบริการประจำร้านจำหน่ายอาหาร 2. มีของออกของ 70 % ประจำโต๊ะรับประทานอาหารหรือบริเวณที่เข้าถึงได้ง่าย (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	1	0		-มีการจัดของออกของตั้งตามจุดจำหน่ายอาหารและประจำจุดแต่ละร้าน 
6.	จัดพื้นที่รับประทานอาหารโดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการไม่ให้แออัดและจัดที่นั่งไม่รั้งตรงข้ามกันและปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่	1.สังเกตหรือตรวจสอบระยะห่างของโต๊ะรับประทานอาหาร 2.สังเกตลักษณะค้ำหมั่งค้ำหมั่ง 3.จัดให้มีระยะห่างของโต๊ะอาหารไม่น้อยกว่า 1 เมตร 4.ในกรณีพื้นที่จำกัดไม่สามารถเว้นโต๊ะให้มีระยะห่างถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	0	1	0	-ผู้ที่ใช้บริการได้รับการได้นั่งตรงข้ามกันโดยไม่มีฉากกั้นและระยะห่างของโต๊ะอาหารน้อยกว่า 1 เมตร 



ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณาวิธีการประเมิน	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน
7.	มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลและโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร	1.สังเกตการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลภายในร้านหรือศูนย์อาหาร 2.สังเกตลักษณะหรือจุดเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร 3.ตรวจสอบระยะห่างของโต๊ะอาหาร (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	0	1		-มีการเว้นระยะห่างไม่ถึง 1-2 เมตร 
8.	ในพื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะรับประทานอาหาร 2 เมตร	1. พื้นที่หรือร้านอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องเว้นระยะห่างโต๊ะรับประทานอาหาร 2 เมตร 2. ตรวจสอบระยะห่างของโต๊ะ (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	1	0	1	-มีการประเมินห้องปรับอากาศ ตั้งประทานศูนย์อาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ -สอบถามหลักฐานกับเจ้าหน้าที่ศูนย์อาหารว่าได้มีการดำเนินการให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะรับประทานอาหารซึ่งพบว่ามีระยะห่างของโต๊ะอยู่โดยอัตโนมัติ 



ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณาวิธีการประเมิน	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน	
9.	โบที่รับประทานอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ระยะเวลาไม่ถึง 1 เมตร 1 ให้ห่างกัน โดยแลกกัน ต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการรับประทานอาหาร	1.สังเกตระยะห่างของโต๊ะรับประทาน อาหารระยะห่าง 1 เมตร 2.ถ้าไม่มีระยะ 1 เมตร ให้สังเกตว่ามี ฉากกั้นหรือไม่โดยไม่เป็นอุปสรรคต่อ การรับประทานอาหาร (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0	1	-สังเกต มีการทำฉากกั้นและไม่อุปสรรคต่อรับประทานอาหาร ได้✓ผู้ที่คิดกัน	
10.	จำกัดระยะเวลาในการรับประทานอาหารไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือ ปฏิบัติตามการการของพื้นที่	1.สอบถามระยะเวลาในการ รับประทานอาหารของผู้มารับบริการ จากพนักงานหรือผู้ประกอบการ 2.สอบถามพนักงานเกี่ยวกับมาตรการ หรือประกาศเกี่ยวกับระยะเวลาเข้ามารับประทานอาหาร 3.สุ่มสอบถามผู้มารับบริการเกี่ยวกับ ระยะเวลาที่รับประทาน (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0	1	สอบถาม -ไม่มีเขียนประกาศที่ประชาสัมพันธ์และมาตรการจำกัดระยะเวลาในการรับประทานอาหารเป็นลายลักษณ์อักษร -คัดง่าวีรทัศน์ ศูนย์อาหาร.พบเขียนข้อกำหนดเปิดกวางให้บริการบนอาคารจากคณบดีของทุกคนที่ให้บริการศูนย์อาหาร ผู้ให้บริการเป็นเจ้าหน้าที่ประกอบด้วยเป็นระบบปิดกั้นที่ไปไม่มีผู้ให้บริการรับประทานอาหารและเจ้าหน้าที่ ภาวะมีการเดินโรคระบาด covid-19	

ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณาวิธีการประเมิน	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน	
11.	เปิดประตู หน้าต่าง หรือ เติมนระบบจ่ายอากาศสะอาดอย่างน้อยครึ่ง ชั่วโมงก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ	1.สอบถามพนักงานเกี่ยวกับกาเปิดรับหรือหรือศูนย์อาหาร 2.กรณีเป็นพื้นที่ปรับอากาศ จะต้อง เปิดประตูหน้าต่างหรือติดระบบจ่าย อากาศอย่างน้อยครึ่งชั่วโมง 3.กรณีไม่มีระบบปรับอากาศ ต้องเปิด ประตูหน้าต่างก่อนเปิดให้บริการอย่างน้อยครึ่งชั่วโมง (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0	1	-สอบถาม เจ้าหน้าที่ได้มีการเปิดศูนย์อาหารตั้งแต่เวลา 19.00-14.00.นที่ให้บริการแก่พนักงานบุคลากร เจ้าหน้าที่และบุคคลทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ	
12.	มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน	1.อัตราการระบายอากาศพื้นที่ปรับอากาศสถานที่จัดจำหน่ายและ เครื่องดื่มไม่น้อยกว่า 10 จ.ม.จ.ม/ ตรม 2.อัตราการระบายอากาศพื้นที่ไม่ปรับอากาศ สถานที่จำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มไม่น้อยกว่า 7 เท่า ของ ปริมาณห้องใน 1 ชั่วโมง 3. มีพื้นที่เปิดไม่น้อยกว่า 10 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ 4.ตรวจวัดการระบายอากาศเพื่อ ประเมินอัตราการระบายอากาศและ หมุนเวียนอากาศเทียบกับมาตรฐาน (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0		-จากการสังเกตมีระบบระบายอากาศที่ดีคือบุคคลที่มารับบริการในศูนย์อาหาร -สนองและให้มีอุปกรณ์เครื่องมื่อวัดความแรงมื่อใช้สำหรับการตรวจวัดเครื่องระบายอากาศและที่ปรับอากาศ	 

ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณา/วิธีการประเมิน	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบการประเมิน
13.	พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศในพื้นที่ที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง	1.สังเกตการระบายอากาศในศูนย์อาหารก่อนและหลังการปฏิบัติงานอย่างน้อย 2 ชั่วโมง 2.สอบถามที่ระบายอากาศของศูนย์อาหาร มีการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอหรือไม่ (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	0	1	0	-สอบถามเจ้าหน้าที่ -ไม่ได้รับการดำเนินการระบายอากาศก่อนและหลังการสังเกตในพื้นที่ที่รับประทานอาหารที่ปรับอากาศ 
14.	ห้องน้ำดื่มมีระบบระบายอากาศที่ดี	1.สังเกตระบบการทำงานของเครื่องปรับอากาศและมีการเปิดใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	1	0	0	-ได้มีการสอบถาม -ได้มีการระบายอากาศในห้องน้ำดื่มที่มีการเปิดใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการมีการถ่ายเทได้ดี 

2.มาตรการด้านผู้ให้บริการ

ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณา/วิธีการประเมิน	ได้ดำเนินการ	ไม่ได้ดำเนินการ	ไม่มีกิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบการประเมิน
15.	มีภูมิคุ้มกันพนักงานทุกคนมีหลักฐานการฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือเคยมีประวัติการติดเชื้อ covid-19 มาแล้วอยู่ในช่วง 1-3 เดือนหรือไม่โดยการคัดกรอง จัดหา ATK ให้พนักงานตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือตรวจ ATK เมื่อมีอาการประเมิน Thai Save Thai ความเสี่ยงสูง	1.สอบถามและขอประวัติการฉีดวัคซีนของพนักงานผู้ให้บริการ (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	1	0	0	-พนักงานทุกคนมีการฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด ตรวจทุก 7 วัน ส่งมอบตรวจให้ผู้จัดการทุกวันอาทิตย์ทุกสัปดาห์ 
16.	พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชันที่ราชการกำหนด ทุกวันหรือระบบคัดกรองความเสี่ยงทุกวัน	1.สอบถามขอประวัติติดตามการประเมินการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือแอปพลิเคชันที่ราชการกำหนดของผู้ให้บริการ (กรณีไม่มี กรมควบคุมโรค)	1	0	0	-ไม่มีการตรวจความเสี่ยงด้วย Thai Safe Thai หรือแอปพลิเคชันของทางราชการ แต่มีการคัดกรองด้วยการตรวจวัดอุณหภูมิก่อนเข้ารับบริการภายในศูนย์อาหาร 

ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณา/วิธีการประเมิน	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน
17.	เจ้าของร้านค้ากับ คัดค้าน พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	1.สังเกตการเฝ้าระวังและสอบสวนของผู้ประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์ - วัณโรค - สวมหน้ากากอนามัย - การฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ (กรณอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0		- เอกสารสังเกตพนักงานทุกคนปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด 
18.	เจ้าของร้านค้ากับคัดค้านพนักงานไม่มีมีการรวมกลุ่มในขณะปฏิบัติงานและเวลาพัก	1.สังเกตการเฝ้าระวังของผู้ประกอบการ ของพนักงานเพื่อหลีกเลี่ยงการรวมกลุ่มและข้าวของเครื่องใช้ทางกายภาพ (กรณอนามัย กรมควบคุมโรค)	1			- เนื่องจากพนักงานทุกคนได้ปฏิบัติตามร่วมกันตั้งแต่เวลา 08:00 จนกระทั่งปิดร้าน (สถานการณ์ที่ไม่สามารถควบคุมได้) 

ข้อ	มาตรการสำคัญเกณฑ์การประเมิน	แนวทางการพิจารณา/วิธีการประเมิน	ได้ ดำเนินการ	ไม่ได้ ดำเนินการ	ไม่มี กิจกรรม	หลักฐาน/เอกสารประกอบผลการประเมิน
19.	เจ้าของร้านค้ากับคัดค้านพนักงานไม่ได้รับประทานอาหารร่วมกัน	1.สังเกตการเฝ้าระวังของผู้ประกอบการ สำหรับอาหาร อาหารของพนักงานร่วมกันและข้าวของเครื่องใช้ทางกายภาพ (กรณอนามัย กรมควบคุมโรค)	1	0		- เนื่องจากพนักงานทุกคนได้ปฏิบัติตามร่วมกันตั้งแต่เวลา 08:00 จนกระทั่งปิดร้าน (สถานการณ์ที่ไม่สามารถควบคุมได้) 