

รายการเกณฑ์ตรวจสอบเพื่อประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ

ประเภทประเภท ภัตตาคาร / ร้านอาหาร / สตรีทฟู้ด

มาตรฐานเบื้องต้น

สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนหรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิด ประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตซ์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ รีโมท		
2	ทำความสะอาดห้องส้วมและสุขภัณฑ์ทั้งหมดให้สะอาด เช่น โถส้วม ฝารองนั่ง ที่กดชักโครกหรือโถปัสสาวะ สายฉีดน้ำชำระ กลอนหรือลูกบิดประตู ก๊อกน้ำและอ่างล้างมือ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ มีส้วมพร้อมใช้งานตลอดเวลา เพียงพอและปลอดภัยแก่ผู้ใช้บริการทุกเพศทุกวัย รวมถึงผู้พิการหรือผู้มีปัญหาด้านสุขภาพ		
3	มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม โดยทำความสะอาดระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ		

การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลางเช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออกหรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น		
2	บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ		
3	จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร น้ำยาฆ่าเชื้ออุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคิบบ้ามยาวสำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น		

การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน		
2	หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข		
3	ต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือการใช้แอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ ก่อนการปฏิบัติงาน หลังสัมผัส สิ่งสกปรก หลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และหลังจากปฏิบัติงานเสร็จ		
4	ควรจัดให้มีสื่อหรือป้ายแนะนำการล้างมืออย่างถูกวิธี บริเวณอ่างล้างมือหรือที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน		
5	พนักงานเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีการป้องกันตนเอง โดยสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้าเย็บกันเปื้อน และใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะใส่ถุง มัดปากถุงให้มิดชิด รวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำ หลังปฏิบัติงานทุกครั้ง		
6	มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์แก่ผู้ปฏิบัติงาน		
7	จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกต ผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง		

## ข้อกำหนดมาตรฐาน SHA

### ผู้ประกอบการ (ภัตตาคาร / ร้านอาหาร)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง		
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ผ่านการคัดกรอง		
3	บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง		
4	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น		
5	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้าร้านอาหาร/จุดชำระเงิน		
6	จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
7	ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด ทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ		
8	ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของสถานที่และพื้นที่จุดสัมผัสร่วม เช่น ภาชนะรับเงิน ที่จับหรือลูกบิดประตู ปุ่มกดลิฟท์ ราวจับ ราวบันได รวมทั้งสถานที่ปรุงประกอบอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง		
9	สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น		
10	จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรวบรวมขยะต่างๆ โดยคัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และแยกเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่น มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค รอหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง		
11	จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศอาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศ เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ รวมทั้งภายในและบริเวณห้องสุขา เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค		

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
12	จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีภาชนะรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง		
13	จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งมีการอบรมพนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด		
14	ลดการใช้เสียงภายในภัตตาคาร/ร้านอาหาร		

ผู้ให้บริการ (ภัตตาคาร / ร้านอาหาร)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ		
2	ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ		
3	หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที		
4	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
5	พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ		
6	หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ		

ผู้ประกอบการ (สตรีทฟู้ด)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ปฏิบัติตามกฎหมาย มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากหน่วยราชการ ที่ตั้งได้รับอนุญาตหรือเป็นจุดผ่อนผันที่ทางราชการกำหนด ไม่กีดขวางการจราจร		
2	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง		
3	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของผู้ที่เข้ามาจำหน่ายอาหาร และผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง		
4	บันทึกประวัติผู้ที่เข้ามาจำหน่ายอาหาร และประวัติการเดินทาง		
5	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น		
6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณจุดคัดกรอง/แผงจำหน่ายอาหาร ในปริมาณที่เพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ		
7	จำกัดจำนวนคนเข้าบริเวณสตรีทฟู้ด จัดพื้นที่รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
8	ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบหยิบจับอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ		
9	สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น		
10	จัดให้มีที่วางถังขยะชนิดมีฝาปิดเพื่อรวบรวมขยะต่างๆ โดยแยกขยะหน้ากากอนามัยจากขยะทั่วไปมัดปากถุงให้แน่นก่อนส่งกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน		
11	จัดให้มีการชำระค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง		

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
12	ลดการใช้เสียงภายในบริเวณสตรีทฟู้ด		
13	จัดให้มีการสื่อสารประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งกำกับให้ผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด		

### ผู้ให้บริการ (สตรีทฟู้ด)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถูมือและอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร		
2	ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ		
3	หากมีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที		
4	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
5	แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ และผัก/ผลไม้		
6	จัดเมนูอาหารที่ปรุงสุกและสะอาด ไม่นำอาหารปรุงข้ามวันมาจำหน่าย		
7	บรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐาน มอก. ไม่ใช่ภาชนะโฟมบรรจุอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค		
8	ไม่เตรียมปรุงประกอบอาหารบริเวณพื้น อาหารที่ปรุงเสร็จให้วางบนโต๊ะสูงไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น		
9	มีการแยกขยะหน้ากากอนามัยออกจากขยะทั่วไป และมัดปากถุงให้แน่น ก่อนส่งกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน		
10	มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต และต้องมีการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง		