

แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus

สำหรับสถานประกอบการ ประเภท ร้านอาหาร

ในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ประเภทสถานประกอบการ/สถานบริการ

- 1. ร้านจำหน่ายอาหาร
- 2. ภัตตาคาร
- 3. สวนอาหาร
- 4. ศูนย์อาหาร
- 5. โรงอาหาร
- 6. ร้านบุฟเฟต์ (ปิ้งย่าง/ชาบู/สุกี้)
- 7. ร้านเครื่องดื่ม
- 8. อื่นๆ ระบุ.....

1.2 มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง (หนังสือรับรองสถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

- ไม่มี
- มีหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร
- มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร

1.3 มีมาตรฐานรับรอง (ตอบได้มากกว่า1ข้อ)

- Clean Food Good Taste**
(สัญลักษณ์การรับรองร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย)
- SHA (Safety & Health Administration : สัญลักษณ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย)
- ป้ายมาตรฐานกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย
- มิชลินสตาร์
- เซลล์ชวนชิม
- ผู้ว่าพาชิม
- ไม่มี
- อื่นๆ ระบุ.....

1.4 ลักษณะสถานที่ตั้ง

- 1. ตั้งแบบเอกเทศ (ตั้งอยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคล มีเจ้าของชัดเจน)
- 2. ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า/มินิมาร์ท
- 3. ตั้งอยู่ในโรงแรม
- 4. ตั้งอยู่หน่วยงานของรัฐ
- 5. ตั้งอยู่ในสถาบันการศึกษา เช่น โรงเรียน มหาวิทยาลัย
- 6. ตั้งอยู่ในโรงพยาบาล
- 7. ตั้งอยู่ในตลาดสด/ตลาดนัด
- 8. ตั้งอยู่ในที่สาธารณะจุดที่ทางราชการอนุญาตหรือผ่อนผัน เช่น ริมนุสาวรีย์ ถนน

1.5 การระบายอากาศ

- ติดแอร์
- เปิดโล่ง/นั่งกลางแจ้ง
- มีทั้ง 2 แบบ

1.6 ชื่อสถานประกอบการ

1.7 ชื่อผู้ประกอบการ

1.8 สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....เขตเทศบาล/อบต.....รหัสไปรษณีย์.....

1.9 ตั้งอยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของ เทศบาล/อบต.*

1.10 หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้.....

1.11 อีเมล (หากมี).....

2.เกณฑ์การประเมินตนเองของสถานประกอบการ

ข้อ	มาตรการสำคัญ พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)	ดำเนินการ (1 คะแนน)	ดำเนินการ ได้บางครั้ง (0 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)
มาตรการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม COVID Free Environment				
มาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย Clean and Safe				
1	ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันทีหลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด			
2	ทำความสะอาด พื้นผิวจุดสัมผัสร่วม และ ห้องน้ำทุก 1 - 2 ชั่วโมง			
3	จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล			
4	งดจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง			
5	จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ กรณีศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/แผง			
มาตรการด้านการรักษาระยะห่าง Distancing				
6	จัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการ มิให้แออัด และ จัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน			
7	พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ จัดบริการที่นั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 50 % ของจำนวนที่นั่งปกติ และ จัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และ จัดพื้นที่ไม่มีติดเครื่องปรับอากาศ ให้เปิดโล่ง และ มีการระบายได้ดี จัดบริการที่นั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 75 % ของจำนวนที่นั่งปกติ และจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน			
8	มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะรับประทานอาหาร 1 - 2 เมตร			
9	ในพื้นที่มีเครื่องปรับอากาศเว้นระยะห่างระหว่าง โต๊ะรับประทานอาหาร 2 เมตร			

ข้อ	มาตรการสำคัญ พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)	ดำเนินการ (1 คะแนน)	ดำเนินการ ได้บางครั้ง (0 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)
10	ในพื้นที่รับประทานอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ			
11	จำกัดระยะเวลาการนั่งรับประทานอาหาร ไม่เกิน 1 ชั่วโมง			
มาตรการด้านการระบายอากาศ Ventilation				
12	เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาดอย่างน้อย ครั้ง ชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ			
13	มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน			
14	พื้นที่ปรับอากาศ มีการเปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหารทุก 1 ชั่วโมง			
15	ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศ			
มาตรการด้านผู้ให้บริการ COVID Free Personnel				
16	มีภูมิคุ้มกัน พนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน			
17	ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง คัดกรองความเสี่ยงพนักงานทุกวันด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ จัดหา ATK ให้พนักงานทำการตรวจ ทุก 7 วัน			
UP-DMHTA				
18	มีผู้รับผิดชอบ กำกับ ติดตาม พนักงานทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด			
19	มีผู้รับผิดชอบ กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะที่ปฏิบัติงาน และขณะพัก			
20	มีผู้รับผิดชอบ กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้รับประทานอาหารร่วมกัน			
มาตรการด้านผู้รับบริการ COVID Free Customer				
21	มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้รับบริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application อื่น ๆ			
22	ร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรือในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า/คอมมูนิตีมอลล์ ต้องฉีดวัคซีนครบโดส			

ข้อ	มาตรการสำคัญ พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด (สีแดงเข้ม)	ดำเนินการ (1 คะแนน)	ดำเนินการ ได้บางครั้ง (0 คะแนน)	ไม่ได้ ดำเนินการ (0 คะแนน)
	หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน			
23	มีการกำกับ ติดตาม ผู้ใช้บริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด			

การให้คะแนน “ผ่าน” คือ 23 คะแนน