



กัณ

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขภาพอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๑๓๒

วันที่ ๑๙ กพ. ๒๕๖๔

เรื่อง การกำซ้บผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ให้ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรค

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงมหาดไทย (ศบค.มท.) ได้มีโทรสารในราชการกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๒๓๐/๑๘๐๐ ลงวันที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ให้กรุงเทพมหานครพิจารณาดำเนินการตามข้อสั่งการ/ข้อเสนอแนะของที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด-19 (ศปก.ศบค.) เมื่อวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ กรณีกำซ้บผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะในพื้นที่เขตบางขุนเทียนให้ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคที่ทางราชการกำหนดอย่างเคร่งครัด

ในการนี้ เพื่อให้เป็นไปตามข้อสั่งการ/ข้อเสนอแนะของที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด-19 (ศปก.ศบค.) ดังกล่าว สำนักอนามัยขอความร่วมมือสำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการกำซ้บร้านอาหารในพื้นที่ให้ปฏิบัติตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ ๑๘) ลงวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๔ และรายงานผลการดำเนินการตามแบบรายงานฯ ภายในวันที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๔ ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ foodsna.bkk@gmail.com หรือรายงานผลการตรวจประเมินผ่าน google form ตามที่ปรากฏใน QR Code ท้ายบันทึก

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางปานฤดี มโนมัยพิบูลย์)
ผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แบบรายงานการตรวจประเมิน
ร้านอาหารเพื่อเฝ้าระวัง ป้องกันและ
ควบคุมการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19

แบบรายงานการตรวจประเมินร้านอาหารเพื่อเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
ระหว่างวันที่ 1 – 28 กุมภาพันธ์ 2564 โดยสำนักงานเขต

1. จำนวนร้านอาหารทั้งหมดแห่ง
2. จำนวนร้านอาหารที่ตรวจ แห่ง
3. จำนวนร้านอาหารไม่ปฏิบัติตามมาตรการฯ แนบท้ายประกาศกรุงเทพมหานคร ฉบับที่ 18 แห่ง
4. มาตรการที่ร้านอาหารไม่ปฏิบัติตามมาตรการฯ มากเป็นลำดับที่ 1-5 ให้ใส่ตัวเลขลงในช่องว่าง

_____ เปิดให้บริการโดยจัดที่นั่งรับประทานอาหารได้ ระหว่างเวลา 06.00 น. - 23.00 น. หลัง 23.00 น.
ให้จำหน่ายเพื่อกลับไปบริโภคที่อื่น

_____ ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ ทั้งก่อน และหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน

_____ ให้ผู้ประกอบการ พนักงานบริการ ผู้ใช้บริการ สวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า

_____ ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค

_____ ให้เว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและระหว่างที่นั่ง รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน อย่างน้อย 1 เมตร

_____ ให้ความสำคัญจำนวนผู้ให้บริการมิให้แออัด

_____ ห้ามการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในสถานที่

_____ มีมาตรการคัดกรองไข้ และอาการไอ เหนื่อยหอบ จามหรือเป็นหวัด สำหรับผู้ประกอบการ พนักงาน
บริการ และผู้ให้บริการก่อนเข้าอาคาร ทั้งนี้ ให้รายงานหน่วยงานรับผิดชอบ กรณีพบผู้ที่เข้าเกณฑ์
สอบสวนโรคตามแนวทางที่กำหนด

_____ ลดเวลาในการทำกิจกรรมให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยถือหลักหลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน และ
ลดการใช้เสียงดังภายในร้านอาหาร

_____ กรณีจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟต์ให้ปรับรูปแบบการบริการโดยงดการตักอาหารส่วนกลางด้วยตนเอง
รวมถึงการตักอาหารในภาชนะหรือใช้อุปกรณ์ร่วมกัน

_____ จัดให้มีระบบคิวและมีพื้นที่รอคิวที่มีที่นั่งหรือยืนห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร

_____ จัดให้มีการระบายอากาศภายในอาคารที่ติดตั้งห้องสุขา

_____ เพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันทางโทรศัพท์ เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด เช่น ไทยชนะ หมอชนะ
หรือใช้มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานทดแทน

กรุณาส่งแบบรายงาน ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ภายในวันที่ 3 มีนาคม 2564

โทรศัพท์ 0 2035 1862 ต่อ 4 โทรสารต่อ 5

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.com

ผู้ประสานงาน : นางวิไลรัตน์ เชี่ยวชาญ และนางสาววันทนา ณะกองโย