

รายการเกณฑ์ตรวจสอบเพื่อประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ

ประเภทประเภท โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

มาตรฐานเบื้องต้น

สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนหรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิด ประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์ไฟ 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 ผ้ายางกันเปื้อน และใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะใส่ถุง มัดปากถุงให้มิดชิด รวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำ หลังปฏิบัติงานทุกครั้ง		
6	มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ แก่ผู้ปฏิบัติงาน		
7	จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกต ผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง		

ข้อกำหนดมาตรฐาน SHA

ผู้ประกอบการ (พื้นที่สาธารณะ)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง		
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)		
3	ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง		
4	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น		
5	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ		
6	จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
7	จัดวางแผ่นรองพื้นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางขึ้น หรือทางเข้าอาคาร		
8	จัดพื้นที่สำหรับการต้อนรับให้เหมาะสม และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
9	ทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ และผิวสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได ลิฟต์		
10	มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม		
11	จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการฟอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM2.5 เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้		
12	จำกัดจำนวนผู้รับบริการในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อเป็นหลัก		
13	ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้น หรือจุดสี เพื่อแสดงระยะยืนเว้นห่าง เช่น เคาน์เตอร์เช็คอิน ลิฟท์ เป็นต้น		
14	พัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในโรงแรม เพื่อช่วยลดการสัมผัส เช่น การสร้าง QR Code แทนการใช้ Key Card		

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
15	สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติของผู้ใช้บริการ		

ผู้ประกอบการ (ห้องพัก)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ทำความสะอาดห้องพัก อย่างสม่ำเสมอ และทำความสะอาดผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น		
2	มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระจาดชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม		
3	มีฝากรอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟในการให้บริการ Room Service ตามมาตรฐานร้านอาหาร		
4	ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาดห้องพักให้มีความปลอดภัย		
5	ล้างอุปกรณ์ทำความสะอาด และผ้าทำความสะอาดทั้งหมดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ เพิ่มระดับความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือและคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาดให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้		
6	มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตามทางเดินห้องพักอย่างสม่ำเสมอ		
7	ปรับตำแหน่งเครื่องปรับอากาศห้องพักทุกห้องให้เหมาะสม เพื่อการไหลเวียนของอากาศ		

ผู้ประกอบการ (ห้องประชุม)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง		
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)		
3	ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง		
4	จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
5	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น		
6	ทำความสะอาดห้องประชุม และพื้นผิวสัมผัสร่วมอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น		
7	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ		
8	จัดโต๊ะสำหรับการประชุมให้มีระยะห่างระหว่างกัน อย่างน้อย 1 เมตร		
9	ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน		

ผู้ประกอบการ (ห้องอาหาร ตามมาตรฐานร้านอาหาร)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง		
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)		
3	ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง		
4	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ		
5	จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		
6	ทำความสะอาดห้องอาหาร และพื้นผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น		

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
7	จัดให้มีพื้นที่การใช้บริการห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร รวมถึงพื้นที่รอคิว		
8	มีการกำจัดการขยะ ของเสีย กระจกชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม		
9	ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง		
10	มีฝารอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟ		
11	ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น		
12	จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการฟอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM2.5 เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้		
13	ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ		
14	สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงค่าเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ		

ผู้ให้บริการ

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน		
2	ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ		
3	หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที		
4	สังเกตอาการทางสุขภาพของผู้รับบริการ หากพบอาการผิดปกติ ต้องแจ้งผู้บริหารรับทราบทันที		
5	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร		

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
6	พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระจายชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ		
7	หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ		