

แผนการดำเนินงานโครงการ
แนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัย
Amazing Thailand Safety & Health Administration
(SHA)



หลักการและเหตุผล

แนวทางด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย

Safety & Health Administration (SHA)

โครงการ SHA มีวัตถุประสงค์เพื่อให้การท่องเที่ยวเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการควบคุมโรค ในขณะที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติได้รับประสบการณ์ที่ดีจากสินค้าและบริการที่มีมาตรฐาน ทำให้นักท่องเที่ยวมีความสุขที่ได้เดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยและมั่นใจในความปลอดภัยด้านสุขอนามัย เพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากการใช้สินค้าและบริการท่องเที่ยวในประเทศไทย

SHA จึงเป็นแนวทางปฏิบัติที่ดีที่เกิดจาก มาตรการความปลอดภัยด้านสาธารณสุข
ผนวกกับมาตรฐานการให้บริการที่มีคุณภาพ

ในหลักการ สมาคมในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่าง ๆ จะเป็นผู้ดำเนินการตรวจประเมิน SHA (Checklist) ตามมาตรฐานสาธารณสุขและมาตรฐานการบริการที่ดี ภายใต้การสนับสนุนของ ททท. กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และกระทรวงสาธารณสุข

ทั้งนี้ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) จะเป็นผู้ควบคุมการออกตราสัญลักษณ์ โดยมีการระบุหมายเลขของตราสัญลักษณ์ SHA ให้กับผู้ประกอบการ เพื่อบันทึกเป็นฐานข้อมูล รายชื่อผู้ประกอบการที่ได้รับตราสัญลักษณ์ SHA โดยแบ่งเป็น 10 ประเภทกิจการ และแจ้งรายชื่อดังกล่าวให้กระทรวงสาธารณสุขทราบ

SHA เป็นแนวปฏิบัติเพื่อให้นักท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยว ดังนั้น ในเรื่องการตรวจสอบ (Post Audit) จะใช้การมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยวหรือผู้บริการเป็นสำคัญ ในระบบออนไลน์ ผ่านการ Review หรือร้องเรียนที่ ททท. จะจัดทำขึ้น



ความร่วมมือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว



กรมควบคุมโรค

กรมอนามัย

กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ



own DASTA



สมาคมธุรกิจเรือยachtไทย
THAI YACHTING
BUSINESS ASSOCIATION



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)



ความร่วมมือโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงสาธารณสุข สภากาชาดไทย
และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย



1

สร้างมาตรฐานความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยโดยกำหนด
แนวทางปฏิบัติแก่
ผู้ประกอบการท่องเที่ยวไทย



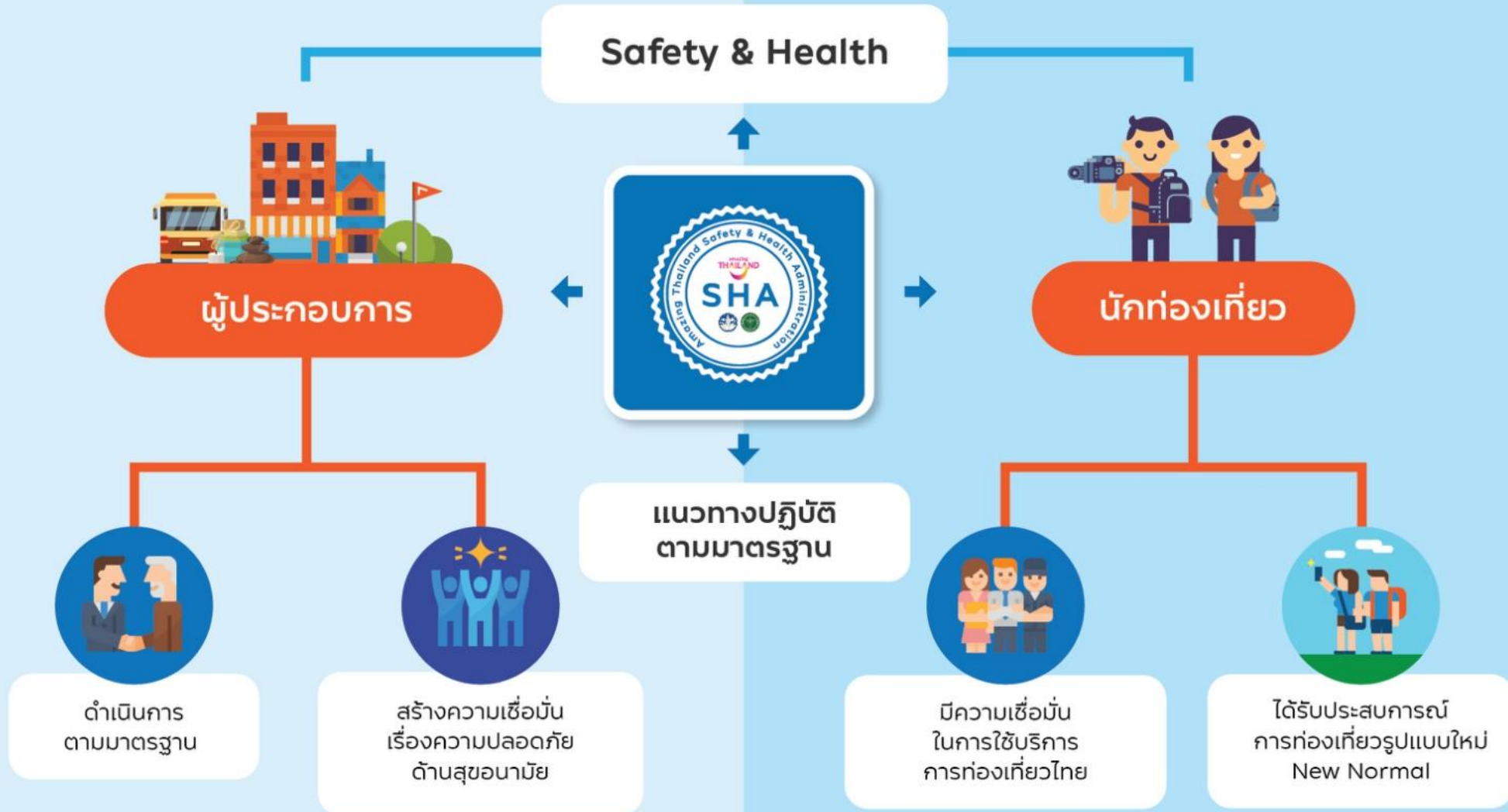
2

สร้างความเชื่อมั่น
เรื่องความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัย
แก่นักท่องเที่ยวชาวไทย
และชาวต่างประเทศ

ยึดหลักแนวทางการดำเนินงาน
และมาตรการป้องกันความเสี่ยง
เรื่องโรคติดเชื้อไวรัส COVID-19
สำหรับสถานประกอบการ
ของกระทรวงสาธารณสุข

เพื่อให้ประเทศไทยยังคงเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมอย่างยั่งยืน
เพื่อสร้างความพร้อมในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย
เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดประสบการณ์ท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ New Normal

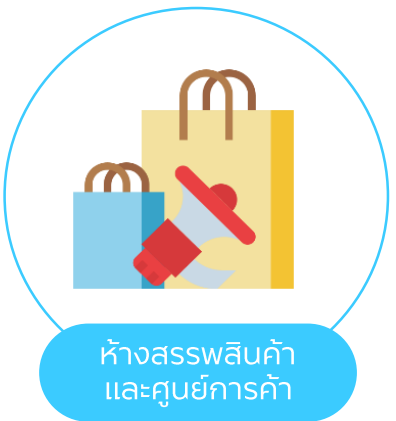
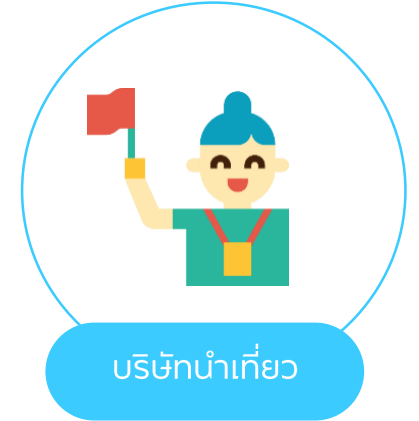
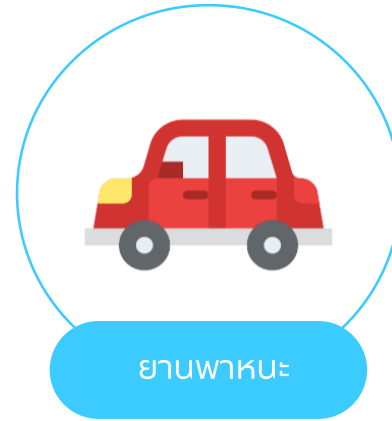
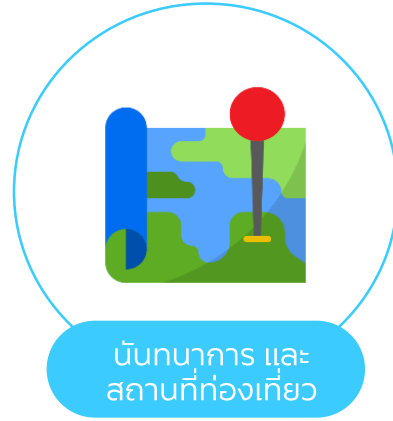
Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA)



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

แนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

10 ประเภทกิจการ



มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร
2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค
3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

ที่มา: แนวทางการดำเนินการเรื่องผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
สำหรับสถานประกอบการ กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข



มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

- ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนหรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิดประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ รีโมท
- ทำความสะอาด เช่น โถส้วม ที่กดชักโครกหรือโถปัสสาวะ สายฉีดชำระ กลอนหรือลูกบิดประตู ฟารองนั่ง ฝาปิดชักโครก ก๊อกน้ำและอ่างล้างมือ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม และทำความสะอาดระบบการระบายอากาศ และถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ



มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

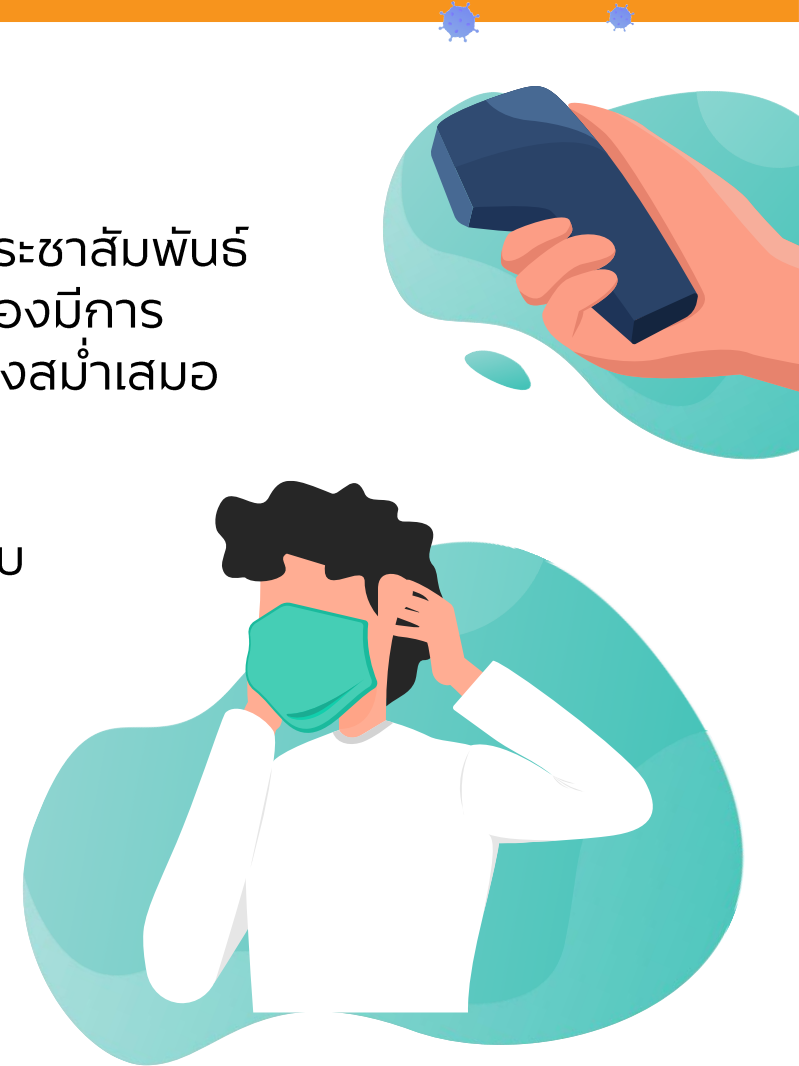
- เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออก หรือหน้าลิฟท์ เป็นต้น
- บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ
- จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคีมด้ามยาว สำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น



มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

- ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการรับสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน
- หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข
- ต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือการใช้แอลกอฮอล์ล้างมืออย่างสม่ำเสมอ โดยควรล้างมือเสมอหลังสัมผัสและหลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล
- ควรจัดให้มีป้ายเตือนการล้างมือภายในห้องน้ำ



มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (ต่อ)

- พนักงานเก็บมูลฝอยที่ปนเปื้อนเสมหะ น้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษเช็ดปาก กระดาษชำระในห้องส้วม ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่อุปกรณ์ป้องกัน เช่น หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถังมือยางและใช้เหล็กคีบด้ามยาว เก็บมูลฝอยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ ที่พักมูลฝอย และล้างมือหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
- มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์
- จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้บริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง



ผู้ประกอบการ

ประเภทกิจการ

ภัตตาคาร/ร้านอาหาร

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มี ทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เข้าใช้บริการเท่านั้น



5. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับ ทำความสะอาดมือในบริเวณ ก่อนเข้าร้านอาหาร/จุดชำระเงิน



6. จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่ รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร และต้องมีระยะห่างระหว่าง บุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

ประเภทกิจการ ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



7. ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง



8. มีการทำความสะอาดผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



9. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ



10. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ

ภัตตาคาร/ร้านอาหาร

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



11. จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในร้าน เพื่อให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ



12. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุยสัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



13. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อเชื้อ COVID-19

ผู้ให้บริการ



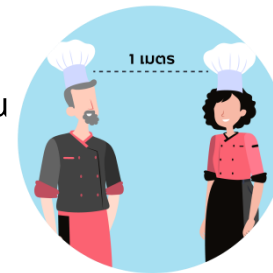
1. พนักงานต้องดูแลรักษา
ความสะอาดของร่างกาย
สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากาก
อนามัย หรือ Face Shield
หมวกคลุมผม ถูมือ
ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่
หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก
หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน
และไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
อย่างน้อย 1 เมตร



5. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ
จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน
กระดาษชำระและหน้ากากผ้า
หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว
ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม
ก่อนทิ้งลงถังขยะ



6. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือ
โดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีภาชนะ
สำหรับรับเงิน และควรทำ
ความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ

ประเภทกิจการ ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3





Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



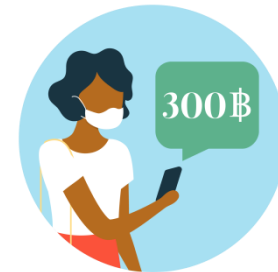
1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือก่อนใช้บริการ และหลังใช้บริการด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์



4. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสดเพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น



5. ระยะเวลาในการรับประทานอาหารเช้าในร้านไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (พื้นที่สาธารณะ)



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3. ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง



4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



5. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการอย่างเพียงพอ



6. จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



จัดทำโดย ด้านสินค้าและธุรกิจท่องเที่ยว ททท.

ผู้ประกอบการ (พื้นที่สาธารณะ)



7. จัดวางแผ่นรองพื้นพรม
น้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางขึ้น
หรือทางเข้าอาคาร



8. จัดพื้นที่สำหรับการต้อนรับ
ให้เหมาะสม และเว้นระยะห่าง
ระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



9. ทำความสะอาดสถานที่อย่าง
สม่ำเสมอ และพีดัมพ์ส้วม
อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น
ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได
ลิฟต์



10. มีการกำจัดขยะ ของเสีย
กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัย
ที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



11. จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี
มีการไหลเวียนของอากาศภายใน
อาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการ
พอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ
สามารถกรองฝุ่น PM2.5
เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ
แบคทีเรียและไวรัสได้



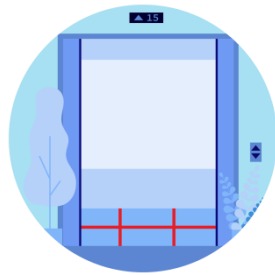
12. จำกัดจำนวนผู้รับบริการในสัดส่วน
ที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงการป้องกัน
การแพร่เชื่อเป็นหลัก

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (พื้นที่สาธารณะ)



13. ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้น หรือจุดสี เพื่อแสดงระยะยืนเว้นห่าง เช่น เคาน์เตอร์เช็คอิน ลิฟท์ เป็นต้น



15. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือนแนวปฏิบัติของผู้ใช้บริการ



14. พัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในโรงแรม เพื่อช่วยลดการสัมผัส เช่น การสร้าง QR Code แทนการใช้ Key Card

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องพัก)



1. ทำความสะอาดห้องพักอย่างสม่ำเสมอและทำความสะอาดพิวสั้มพีสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



2. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



3. มีฟาครอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟในการให้บริการ Room Service ตามมาตรฐานร้านอาหาร



4. ใช้ฟ้ทำทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาดห้องพักให้มีความปลอดภัย



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

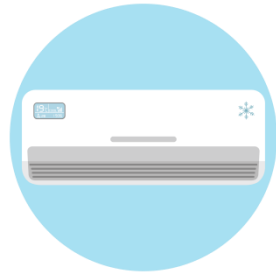
ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องพัก)



5. ล้างอุปกรณ์ทำความสะอาด และผ้าทำความสะอาดทั้งหมด ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ เพิ่มระดับ ความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยา ทำความสะอาด โดยอ้างอิง จากคู่มือและคำแนะนำ ของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาด ให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้



7. ปรับตำแหน่งเครื่องปรับอากาศ ห้องพักทุกห้องให้เหมาะสม เพื่อการไหลเวียนของอากาศ



6. ควรฉีดสเปรย์ฆ่าเชื้อ และบำบัด ด้วยโอโซน ตามทางเดินห้องพัก อย่างสม่ำเสมอ

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องประชุม)



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



3. ลงทะเบียนประวัติพนักงาน และผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง



5. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



4. จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



6. ทำความสะอาดห้องประชุม และพื้นผิวสัมผัสร่วมอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

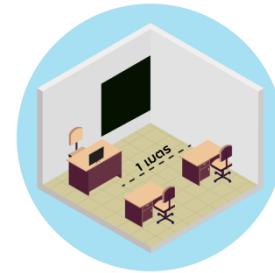
ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องประชุม)



7. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการอย่างเพียงพอ



8. จัดโต๊ะสำหรับการประชุมให้มีระยะห่างระหว่างกันอย่างน้อย 1 เมตร



9. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องอาหาร) ตามมาตรฐานร้านอาหาร



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3. ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง



4. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ



5. จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



6. ทำความสะอาดห้องอาหารและพื้นผิวสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องอาหาร) ตามมาตรฐานร้านอาหาร



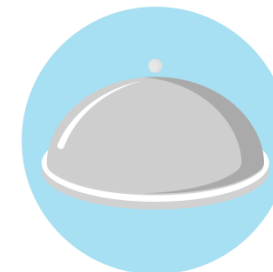
7. จัดให้มีพื้นที่การใช้บริการห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร รวมถึงพื้นที่รอคิว



8. มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



9. ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทาน อาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง



10. มีฝาครอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟ

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ห้องอาหาร) ตามมาตรฐานร้านอาหาร



11. ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม อย่างน้อย ทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



12. จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายใน อาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการ ฝอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM2.5 เพื่อไม่ให้ เป็นแหล่งสะสมเชื้อ แบคทีเรียและไวรัสได้



13. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



14. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ ในช่องทางต่างๆ ในการลด ความเสี่ยงและป้องกัน โรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที



4. สังเกตอาการทางสุขภาพของผู้รับบริการ หากพบอาการผิดปกติ ต้องแจ้งผู้บริหารรับทราบทันที

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



5. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
อย่างน้อย 1 เมตร



7. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือ
โดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาด
สำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาด
ที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



6. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ
จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน
กระดาษชำระและหน้ากากผ้า
หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว
ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม
ก่อนทิ้งลงถังขยะ

ประเภทกิจการ โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์เจลอย่างสม่ำเสมอ



4. จองล่วงหน้าก่อนใช้บริการเพื่อลดความแออัด



5. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสดเพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ บันเทิง การ และ สถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มี ทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดพื้นที่ในการลงทะเบียน ของ ผู้รับบริการทุกครั้ง เพื่อกรอกข้อมูล ต่างๆ เช่น ชื่อ-นามสกุล เบอร์ติดต่อ วันที่เข้ารับบริการ ช่วงเวลา เป็นต้น



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เข้าใช้บริการเท่านั้น



5. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับ ทำความสะอาดมือ ไว้บริการ



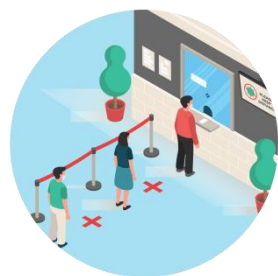
6. จำกัดจำนวนผู้รับบริการ จัดพื้นที่ รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่าง บุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

ผู้ประกอบการ

ประเภทกิจการ

นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



7. ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นสีที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ



8. เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



9. มีการควบคุมสุขอนามัยและการป้องกันการแพร่เชื้อในพื้นที่โซนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม



10. จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียนและการระบายอากาศภายในร้าน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

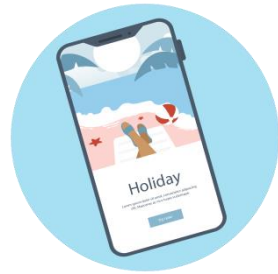
ประเภทกิจการ

นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



11. นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยวทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์



12. มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะบรรจุ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



13. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



14. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ ในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อเชื้อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงค่าเตือนแนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ส่วนน้ำ)



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้งและทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



5. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการ



6. จำกัดจำนวนผู้รับบริการจัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

ประเภทกิจการ นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ส่วนน้ำ)



7. ทำความสะอาดสถานที่ และผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อย ทุก 2 ชั่วโมง เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได



8. ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกครั้ง ที่ให้บริการเสร็จสิ้น เช่น ห่วงยาง เซิร์ฟบอร์ด เสื้อชูชีพ ตู้ใส่ทรัพย์สิน เป็นต้น



9. ทำความสะอาดเครื่องเล่น ทุกประเภทอย่างสม่ำเสมอ เช่น สไลด์เดอร์ แพล่องแก่ง เป็นต้น



10. ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทาง อย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นสีที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ หรือ จุดสีเพื่อแสดงระยะยืนเว้นห่าง เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (ส่วนน้ำ)



11. มีการควบคุมสุขอนามัย และการป้องกันการแพร่เชื้อ ในพื้นที่โซนให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม



12. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระจาดชำระ และหน้ากากอนามัย ที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



13. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ



14. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำใน ช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยง และป้องกันโรคติดต่อเชื้อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงค่าเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

ประเภทกิจการ นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจล แอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ



6. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ นันทนาการ และ สถานที่ท่องเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือแอลกอฮอล์เจลอย่างสม่ำเสมอ



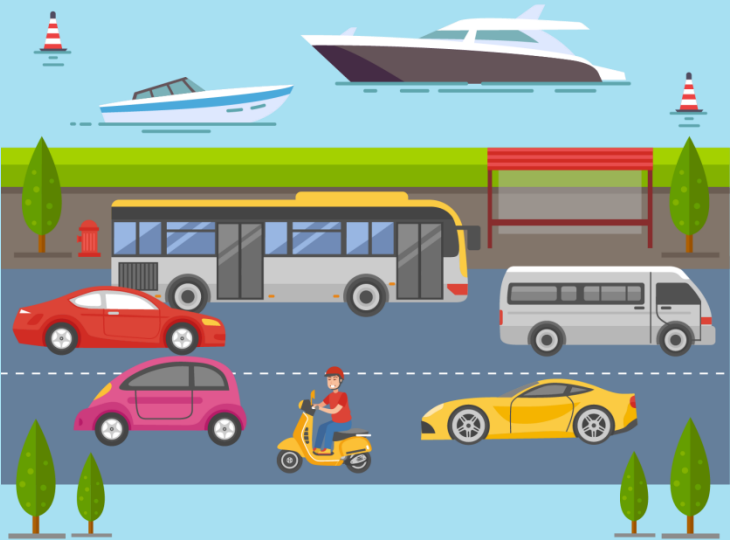
4. นำอุปกรณ์ของใช้ส่วนตัวมาเอง เช่น ผ้าเช็ดหน้า ชุดว่ายน้ำ เป็นต้น



5. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น

ประเภทกิจการ ยานพาหนะ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (รถตู้เช่า / รถนำเที่ยว / เรือนำเที่ยว / เรือยอร์ช)



1. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง



2. จัดเตรียมหน้ากากอนามัยสำรองให้กับผู้โดยสาร กรณีมีอาการป่วย ไอ หรือจาม



3. เตรียมเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือไว้บริการภายในยานพาหนะทุกประเภท โดยเฉพาะจุดขึ้น-ลงยานพาหนะ



4. กำหนดจำนวนผู้โดยสาร เพื่อให้มีพื้นที่ว่างระหว่างกันอย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดที่นั่งเว้นระยะห่างที่เว้นที่



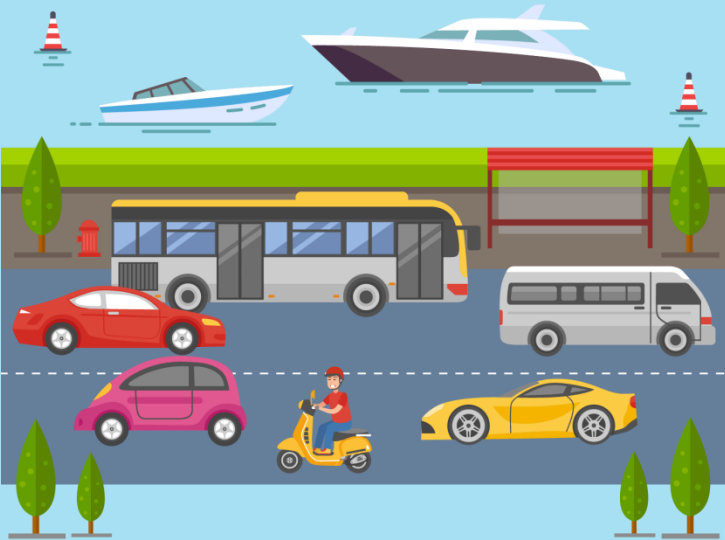
5. ทำความสะอาดยานพาหนะทุกครั้งหลังการให้บริการ โดยเฉพาะพื้นที่ที่ผู้โดยสารสัมผัสบ่อยๆ เช่น มือจับในรถโดยสาร ที่จับบริเวณประตู เบาะนั่ง ที่พักแขน เป็นต้น



6. อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น พ้าห่ม ปลอดภัยรอง แผ่นรองศีรษะ ต้องเปลี่ยนทุกครั้งให้บริการ และซักด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ

ประเภทกิจการ ยานพาหนะ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (รถตู้เช่า / รถนำเที่ยว / เรือนำเที่ยว / เรือยอร์ช)



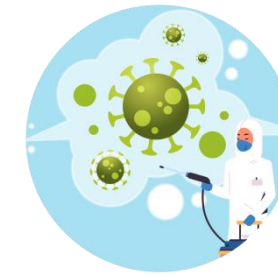
7. มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในยานพาหนะอย่างเหมาะสม และทำความสะอาดระบบการระบายอากาศ



8. ทำความสะอาดภายในห้องโดยสารและห้องน้ำ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ



9. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



10. การพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อ หรืออบโอโซนฆ่าเชื้อ หรือการฟอกฆ่าเชื้อ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง



11. ในกรณีที่มีการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ต้องมีการควบคุมตามหลักสุขอนามัย และการป้องกันการแพร่เชื้อ

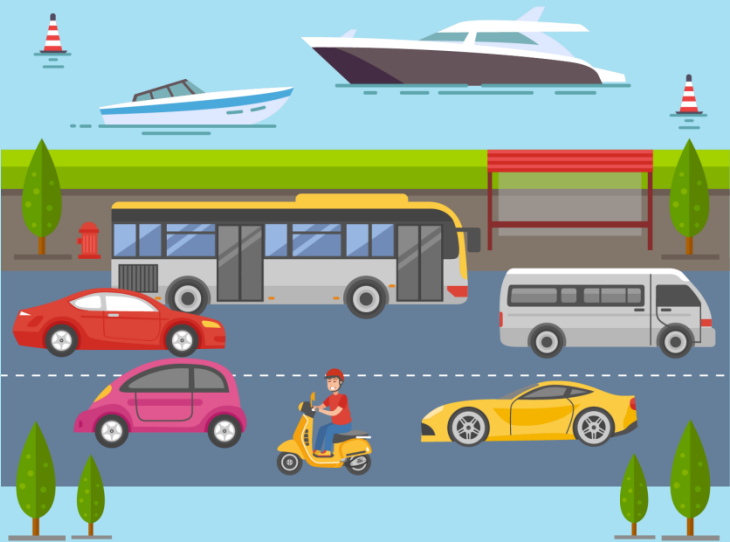


12. ทำความสะอาดท่าเทียบเรือ จุดขึ้นลงเรือ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนและหลังการใช้งาน เช่น ราวจับห้องจำหน่ายตั๋ว จุดพักรอ ห้องสุขา

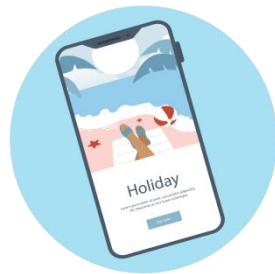
ประเภทกิจการ

ยานพาหนะ

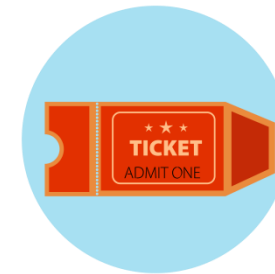
ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (รถตู้เช่า / รถนำเที่ยว / เรือนำเที่ยว / เรือยอร์ช)



13. นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยวทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์



14. ควรมีระบบการจองหรือซื้อบัตรโดยสารล่วงหน้า



15. บริการชำระเงินที่ปลอดภัยเพื่อลดปริมาณการพูดคุยสัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ

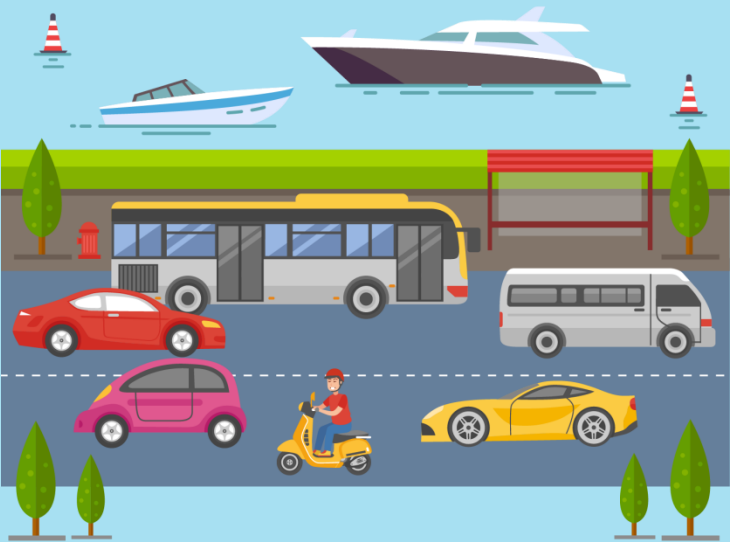


16. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อเชื้อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือนแนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

ประเภทกิจการ

ยานพาหนะ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ



6. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ

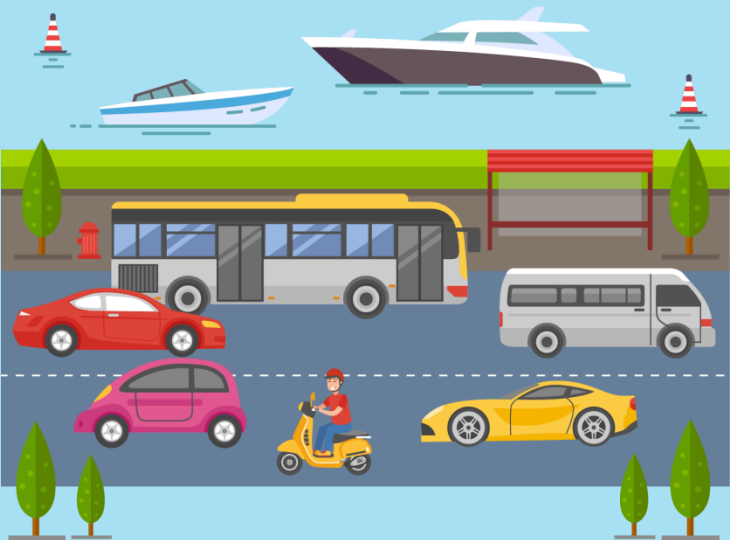


Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ

ยานพาหนะ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์ อย่างสม่ำเสมอ



4. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ บริษัทนำเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



1. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



2. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



3. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



4. มีบริการเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ ไว้ให้บริการตามจุดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ โดยเฉพาะจุดขึ้น/ลง



5. จำกัดจำนวนผู้โดยสาร เพื่อให้มีระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดที่นั่งเว้นระยะห่างที่เว้นที่



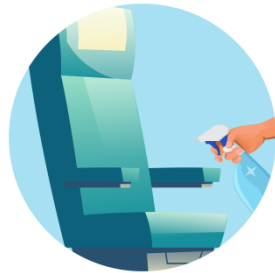
6. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม

ประเภทกิจการ บริษัทนำเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



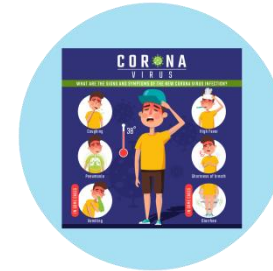
7. ทำความสะอาดยานพาหนะ
ทุกครั้งหลังการให้บริการ
โดยเฉพาะพื้นที่ที่ผู้โดยสาร
สัมผัสบ่อยๆ เช่น มือจับ
ในรถโดยสาร ที่จับบริเวณประตู
เบาะนั่ง ที่พักแขน เป็นต้น



9. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย
เพื่อลดปริมาณการพูดคุย
สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการ
และผู้รับบริการ



8. นำเทคโนโลยีมาสนับสนุน
ในการให้ข้อมูลทดแทนการใช้
สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น กำหนดการเดินทาง
ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว



10. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ
ในช่องทางต่าง ๆ ในการ
ลดความเสี่ยงและป้องกัน
โรคติดต่อเชื้อ COVID-19



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ บริษัทนำเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. พนักงานขับขี พนักงานต้อนรับ พนักงานขายตั๋ว มัคคุเทศก์ ผู้ช่วยมัคคุเทศก์ และพนักงานที่มีความใกล้ชิดกับนักท่องเที่ยว ต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ บริษัทนำเที่ยว

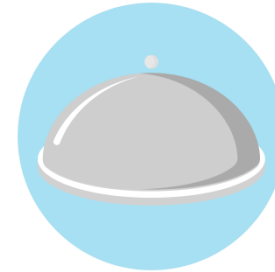
ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



5. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้งานร่วมกันอย่างสม่ำเสมอ เช่น ไมโครโฟน



6. ในกรณีที่ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ต้องดำเนินการตามข้อปฏิบัติของร้านอาหาร



7. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะจะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระจายชำระและหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ



8. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ บริษัทนำเที่ยว

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล อย่างสม่ำเสมอ



4. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มี ทางเข้า-ออกหลายทางต้องมี จุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการ ทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือ ใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เข้าใช้บริการเท่านั้น



5. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับ ทำความสะอาดมือไว้บริการ อย่างเพียงพอ



6. จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่ รอคิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร และต้องมีระยะห่าง ระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดให้มีฉากกั้นระหว่างกัน

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



7. ทำความสะอาดสถานที่ และอุปกรณ์ที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะหลังจากมีผู้ใช้บริการ ทุกครั้ง เช่น เติยงนวด เบาะนวด เก้าอี้นวด หมอน ไม้แขวนเสื้อ กล้องใส่ทรัพย์สินของผู้รับบริการ เป็นต้น รวมทั้งทุกพื้นผิวสัมผัสร่วม อาทิ มือจับประตู ปุ่มกดลิฟต์ จอคอมพิวเตอร์ คีย์บอร์ด ปกแฟ้ม เครื่องเขียน ฯลฯ



8. เปลี่ยนผ้าที่ใช้ในการให้บริการ เช่น ผ้าปูรองเบาะนวด เติยงนวด ปลอกหมอน ฯลฯ ทุกครั้งที่ให้บริการเสร็จสิ้น



9. เพิ่มระดับความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือ และคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยา ทำความสะอาด ให้สามารถกำจัด เชื้อไวรัสได้



10. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษ ชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



11. การให้บริการรายหัตถการต่าง ๆ ควรแยกห้อง หรือจัดให้มี จากกันระหว่างผู้ใช้บริการ ห้องละ 1 คน



13. ภาชนะเครื่องดื่ม ภาชนะใส่ของว่าง และผ้าเปียกที่ให้บริการก่อน และหลังรับบริการ ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างเหมาะสม



12. จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสม กับความสามารถในการรองรับ ของสถานประกอบการ



14. อาหารทุกชนิด เช่น ผลไม้ เครื่องดื่ม และของว่างต่าง ๆ ต้องห่อหุ้มด้วยพลาสติกคลุม อาหาร อาหารที่เหลือจะต้องทิ้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



15. จัดให้มีระบบการจองนัด หรือจัดคิว ซึ่งมีการกำหนดเวลา เพื่อให้ไม่ต้องมารอรับบริการ



16. ควรคิดค่าบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



17. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ ในช่องทางต่างๆ ในการลด ความเสี่ยงและป้องกัน โรคติดต่อเชื้อ COVID-19



18. มีการจัดเตรียมหน้ากากผ้าหรือ หน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์ ไว้บริการอย่างเพียงพอ

ผู้ให้บริการ

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ และล้างมือทุกครั้งก่อน และหลังการให้บริการ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร



5. บันทึกประวัติผู้รับบริการ และประวัติการเดินทาง

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



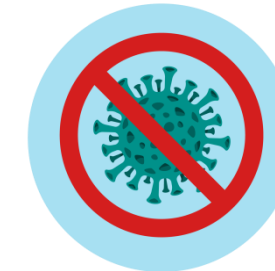
7. กระจาดขยะและหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วต้องมีการจัดการอย่างเหมาะสมและทิ้งลงถังขยะทันที



8. สังเกตอาการทางสุขภาพของผู้รับบริการ แนะนำให้ผู้รับบริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



9. พนักงานควรสวมหน้ากากอนามัยให้รัดงั้น ไม่ไว้เล็บยาว และงดสวมเครื่องประดับทุกชนิด รวมทั้งแหวน สร้อยข้อมือ



10. พนักงานควรมีความพร้อมในการให้บริการ และมีความรู้ความเข้าใจในการป้องกันความเสี่ยงจากไวรัส COVID-19

ประเภทกิจการ สปา/นวดเพื่อสุขภาพ และนวดเสริมความงาม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



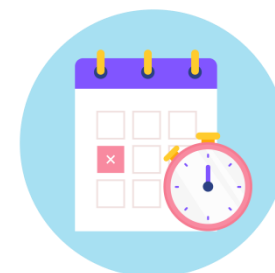
3. ล้างมือก่อนใช้บริการ และหลังใช้บริการด้วยน้ำ และสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์



4. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น



5. ปฏิบัติตามคำแนะนำของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อ



6. นัดเวลาก่อนใช้บริการ เพื่อลดความแออัด



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มี ทางเข้า-ออกหลายทางต้องมี จุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการ ทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือ ใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติ การเดินทาง



4. จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่าง บุคคลอย่างน้อย 1 เมตร เช่น จุดประชาสัมพันธ์ จุดลงทะเบียน จุดชำระค่าบริการ เป็นต้น



5. จัดให้มีพรมเช็ดเท้าฆ่าเชื้อ ที่ประตูทางเข้า



6. จัดให้มีจุดล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ไว้บริการ อย่างเพียงพอ เช่น บริเวณ ทางเข้า-ออก และตามจุดต่าง ๆ เป็นต้น

ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



7. ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติของร้านอาหาร และจัดที่นั่งห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร



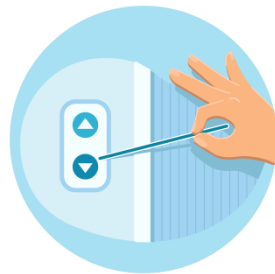
8. ทำความสะอาดตามจุดต่าง ๆ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น ห้องลงชุด ห้องน้ำ เคาน์เตอร์แคชเชียร์ รถเข็น พื้นที่ในซูเปอร์มาร์เก็ต ทุกชั่วโมง



9. ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อบัตรศูนย์อาหาร/บัตรจอดรถ ก่อนและหลังใช้



10. มีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้นสีที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ หรือ จุดสีแดง ระยะยืนห่าง เป็นต้น เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร เพื่อลดความแออัด



11. มีบริการอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อใช้กดลิฟท์ให้แก่พนักงานและลูกค้า หรือมีพนักงานบริการกดลิฟท์



12. จัดให้มีการระบายอากาศ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียนและมีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารที่ได้มาตรฐาน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อไวรัสได้



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3

ผู้ประกอบการ



13. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ
ในช่องทางต่าง ๆ ในการลด
ความเสี่ยงและป้องกัน
โรคติดต่อเชื้อ COVID-19



14. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษ
ชำระ และหน้ากากผ้าหรือหน้ากาก
อนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



15. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย
เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส
ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ





Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3

ผู้ให้บริการ



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจล แอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ



6. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีภาชนะสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



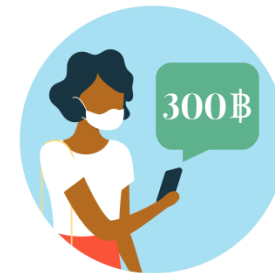
1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ แอลกอฮอล์เจล อย่างสม่ำเสมอ



4. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น



5. ปฏิบัติตามคำแนะนำของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อ



6. ระยะเวลาในการรับประทานอาหารในร้านไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ

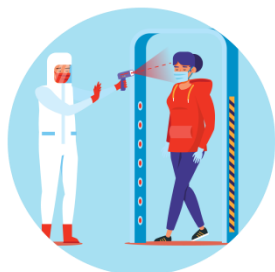
สนามกอล์ฟ

หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



1. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)



2. จัดพื้นที่ในการลงทะเบียนของผู้รับบริการทุกครั้ง เพื่อกรอกข้อมูลต่าง ๆ เช่น ชื่อ-นามสกุล เบอร์ติดต่อ วันที่เข้ารับบริการ ช่วงเวลา เป็นต้น



3. ทำความสะอาดในคลับเฮ้าส์และล็อกเกอร์ (ถ้ามีบริการ) ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ



4. มีบริการเจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ ไว้ให้บริการตามจุดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ



5. ทำความสะอาด ตามซั้วน้ำ ห้องน้ำ และจุดต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ



6. ทำความสะอาดรถกอล์ฟ ทั้งก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง รวมถึงลูกกอล์ฟในสนามฝึกซ้อม



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ผู้ประกอบการ

ประเภทกิจการ

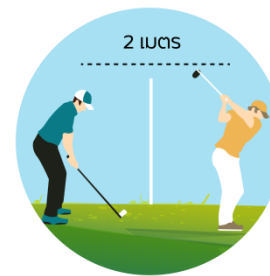
สนามกอล์ฟ

หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

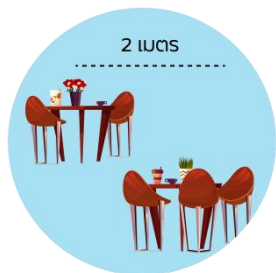
ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



7. จัดเตรียมจุดกำจัดขยะของเสีย หน้ากากอนามัย และถุงมืออนามัย ที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสมตามจุดต่างๆ ของสนาม



8. สนามที่มีสนามฝึกซ้อม ควรเว้นระยะห่างของช่องให้บริการอย่างน้อย 2 เมตร



9. ห้องอาหารจัดเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะ อย่างน้อย 2 เมตร



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ

สนามกอล์ฟ

หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. ตรวจสอบคัดกรองและวัดอุณหภูมิของพนักงาน เจ้าหน้าที่ และแคดดี้ ก่อนเข้าปฏิบัติงานทุกครั้ง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที)



2. พนักงาน เจ้าหน้าที่ และแคดดี้ ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และถุงมืออนามัยตลอดเวลาการทำงาน



3. ควรรับจองเวลาออกรอบล่วงหน้า และกำหนดเวลาในแต่ละกลุ่ม เว้นระยะห่างอย่างน้อย ๆ 10-15 นาที แบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ ละไม่เกิน 4 คนโดยแคดดี้ให้บริการผู้รับบริการ 1:1 เท่านั้น



4. ควรจัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์สำหรับพกพาตลอดเวลาการทำงาน



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ

สนามกอล์ฟ

หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



5. ในขณะที่ออกรอบควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1.5 เมตร



7. แคนดี้ทุกคน ต้องทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ ก่อนและหลังออกรอบทุกครั้ง



6. การหยิบยื่นอุปกรณ์ ควรหยิบตรงหัวไม้ยื่นให้กับผู้รับบริการทุกครั้ง



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ

สนามกอล์ฟ

หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย และตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย โดยต้องไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียส ก่อนเข้ารับบริการทุกครั้ง และล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ ตามจุดต่าง ๆ ที่ให้บริการทุกครั้ง



3. ต้องโทรจองเวลาในการออกรอรถล่วงหน้าทุกครั้งที่จะเข้ารับบริการตามสนามต่าง ๆ



5. ควรพกเจลแอลกอฮอล์แบบพกพา ตลอดเวลาที่รับบริการ



2. ต้องลงทะเบียนกรอกประวัติทุกครั้งตามจุดที่สนามกำหนด

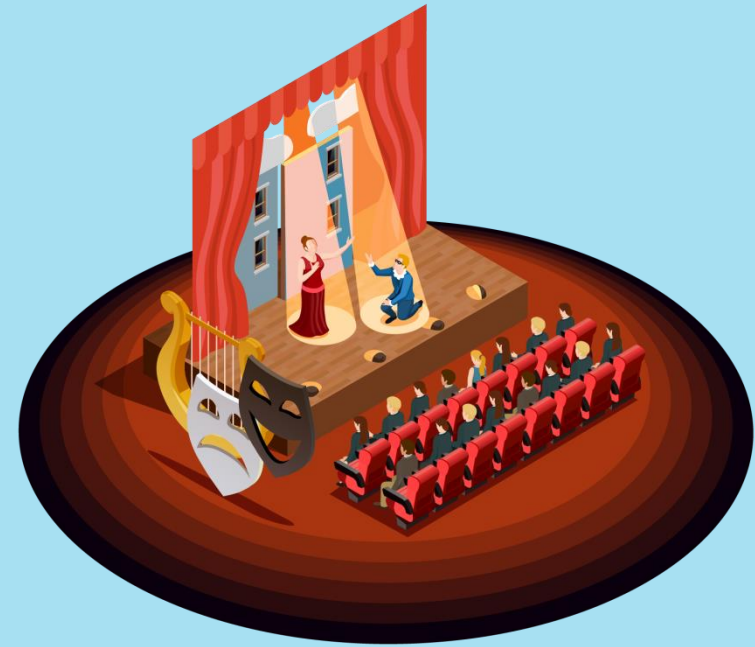


4. หากผู้รับบริการเป็นชาวต่างชาติ ควรตรวจสอบหนังสือเดินทางของตนเอง ว่ามีอายุในการพำนักในประเทศไทย ไม่ต่ำกว่า 15 วัน



6. ผู้รับบริการที่ใช้บริการเสร็จ ต้องทำความสะอาดร่างกาย ล้างมือ และควรกลับบ้านทันที

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม)



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการตามจุดต่าง ๆ อย่างเพียงพอ

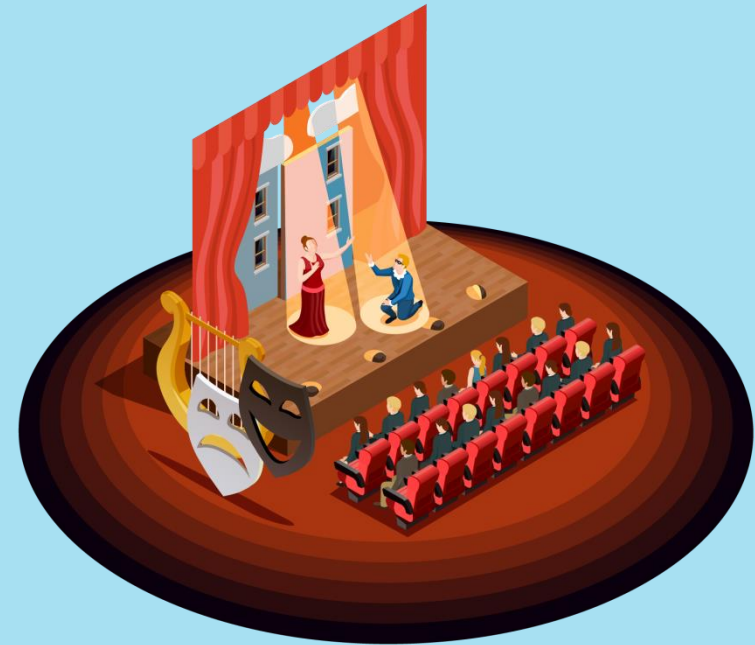


5. จำกัดจำนวนผู้รับบริการ จัดพื้นที่รอคิว ให้มีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



6. จัดให้มีระบบการจองบัตรเข้าชม เพื่อลดความแออัดในการซื้อบัตรเข้าชมหน้างาน

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม)



7. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล
ในการรับชมการแสดง
โดยจัดที่นั่งเว้นระยะห่างที่เว้นที่



8. จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ
ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน
และการระบายอากาศภายในอาคาร
เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ



9. ควรมีเส้นทางหรือแนวบอก
เส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้
บริการ เช่น การตีเส้นสีที่พื้น
จุดสีแสดงระยะยืนห่าง เป็นต้น



10. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่
สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย
เข้าใช้บริการเท่านั้น



11. งดเว้นการรับประทานอาหาร
และเครื่องดื่ม เพื่อลดความเสี่ยง
จากการแพร่เชื้อ

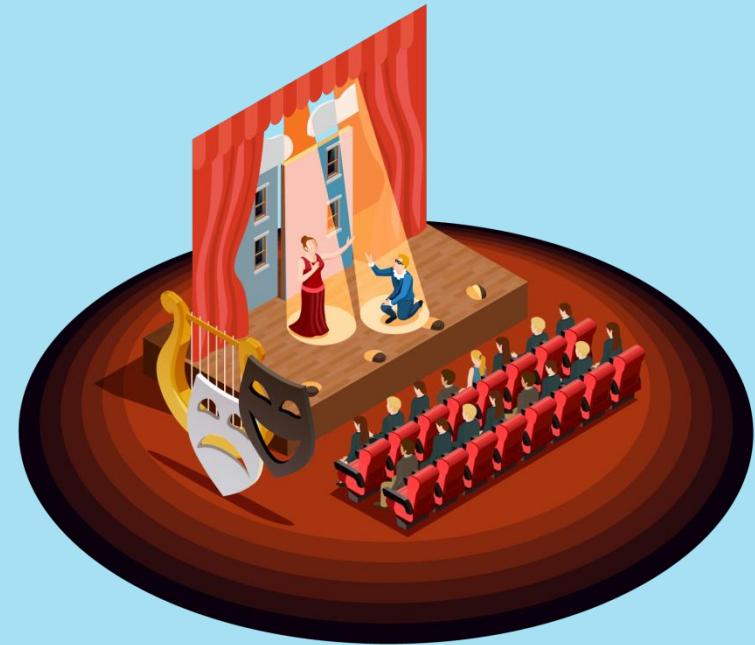


12. ทำความสะอาดสถานที่ และจุดสัมผัส
ร่วมด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ
ทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ฝักบัว
จุดประชาสัมพันธ์ จุดจำหน่ายตั๋ว
สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม)



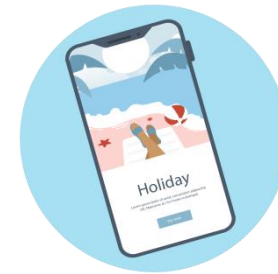
13. ทำความสะอาดเครื่องเล่น และอุปกรณ์ต่าง ๆ ด้านหน้า โรงมหรสพ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ อย่างสม่ำเสมอ



14. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแบคทีเรีย และไวรัส ภายในโรงมหรสพ หลังสิ้นสุดการแสดง

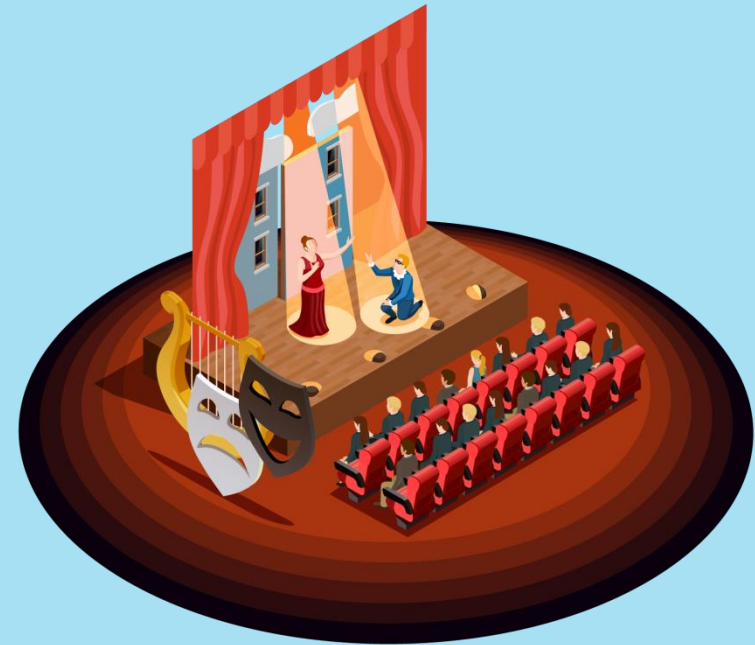


15. มีมาตรการตรวจสอบ ความสะอาดของโรงมหรสพ โดยกำหนดผู้รับผิดชอบ ในการตรวจสอบที่ชัดเจน มีระบบรายงาน และติดแสดง ให้รับทราบ



16. นำเทคโนโลยีมาสนับสนุน การให้ข้อมูลการแสดง ทดแทนการใช้สื่อสิ่งพิมพ์

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ (โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม)



17. มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะบรรจุ และหน้ากากอนามัย ที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม



18. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ

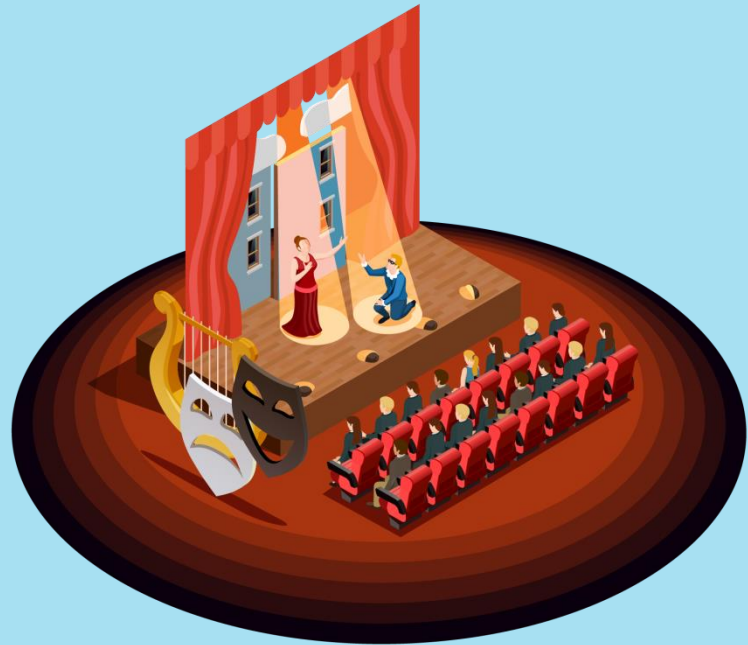


19. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ ในช่องทางต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยง และป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



แนวปฏิบัติเพิ่มเติมสำหรับการจัดกิจกรรม



1. ตรวจสอบอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส หรือเข้าข่ายเป็นโรคโควิด-19 ให้ส่งต่อโรงพยาบาลที่จัดเตรียมไว้ทันที



2. พื้นที่การจัดกิจกรรมต้องมีความเหมาะสมกับจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ขนาด 2x2 เมตร ต่อ 1 คน



3. กระจายพื้นที่การจัดกิจกรรม เพื่อลดความแออัดของผู้เข้าร่วมกิจกรรม



4. จัดกิจกรรมที่หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยตรง เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อ

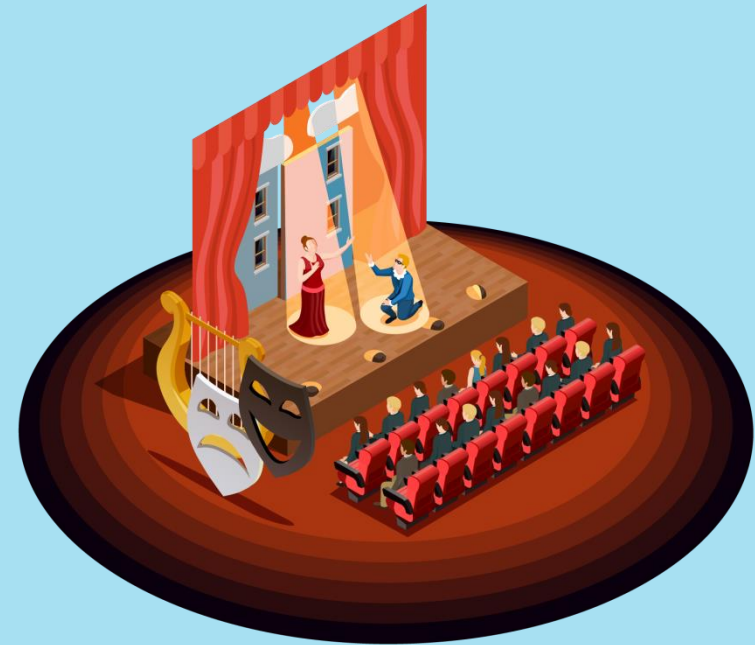


5. จัดให้มีการลงทะเบียนลงชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมเพื่อเป็นข้อมูลในการติดตามตัว



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. ตรวจสอบอุณหภูมิของพนักงานทุก 3 ชั่วโมง หรือทุกรอบการให้บริการ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะจะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ

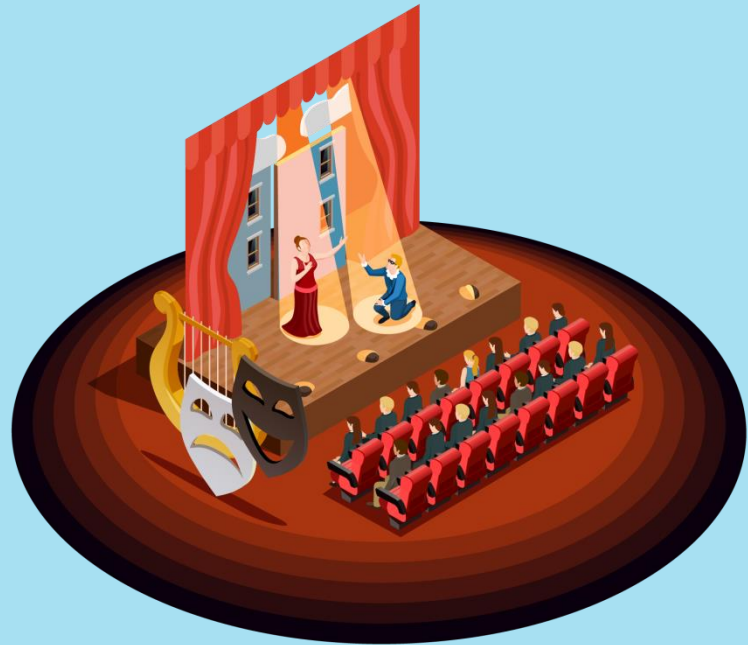


6. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือหรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ โรงละคร โรงมหรสพ การจัดกิจกรรม ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจลอย่างสม่ำเสมอ



4. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ประเภทกิจการ ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



1. จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง



2. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)



3. บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง



4. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น



5. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการ



6. จำกัดจำนวนผู้รับบริการ จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

ประเภทกิจการ ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ประกอบการ



7. เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น



8. จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติดตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศภายในร้าน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ



9. มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม



10. ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ



11. สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำ ในช่องทางต่าง ๆ ในการลด ความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดง คำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ

ประเภทกิจการ ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ผู้ให้บริการ



1. พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน



2. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ



3. หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



5. พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะจะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ



6. ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ



Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ผู้รับบริการ



1. ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย



2. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร



3. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือแอลกอฮอล์เจลอย่างสม่ำเสมอ



4. ระยะเวลาที่อยู่ในสถานประกอบการไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง



5. ไม่ควรชำระเงินด้วยเงินสด เพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น

ประเภทกิจการ ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ

ปฏิบัติตามมาตรฐานเบื้องต้น ข้อ 1-3



ขั้นตอนการสมัครเพื่อรับตราสัญลักษณ์ SHA



STEP 1

- ศึกษาแนวทางปฏิบัติตามแนวทาง SHA
- ปรับปรุงสถานประกอบการให้เป็นไปตามแนวทาง SHA
- สมัครผ่าน Mini Site: Amazing Thailand SHA



STEP 2

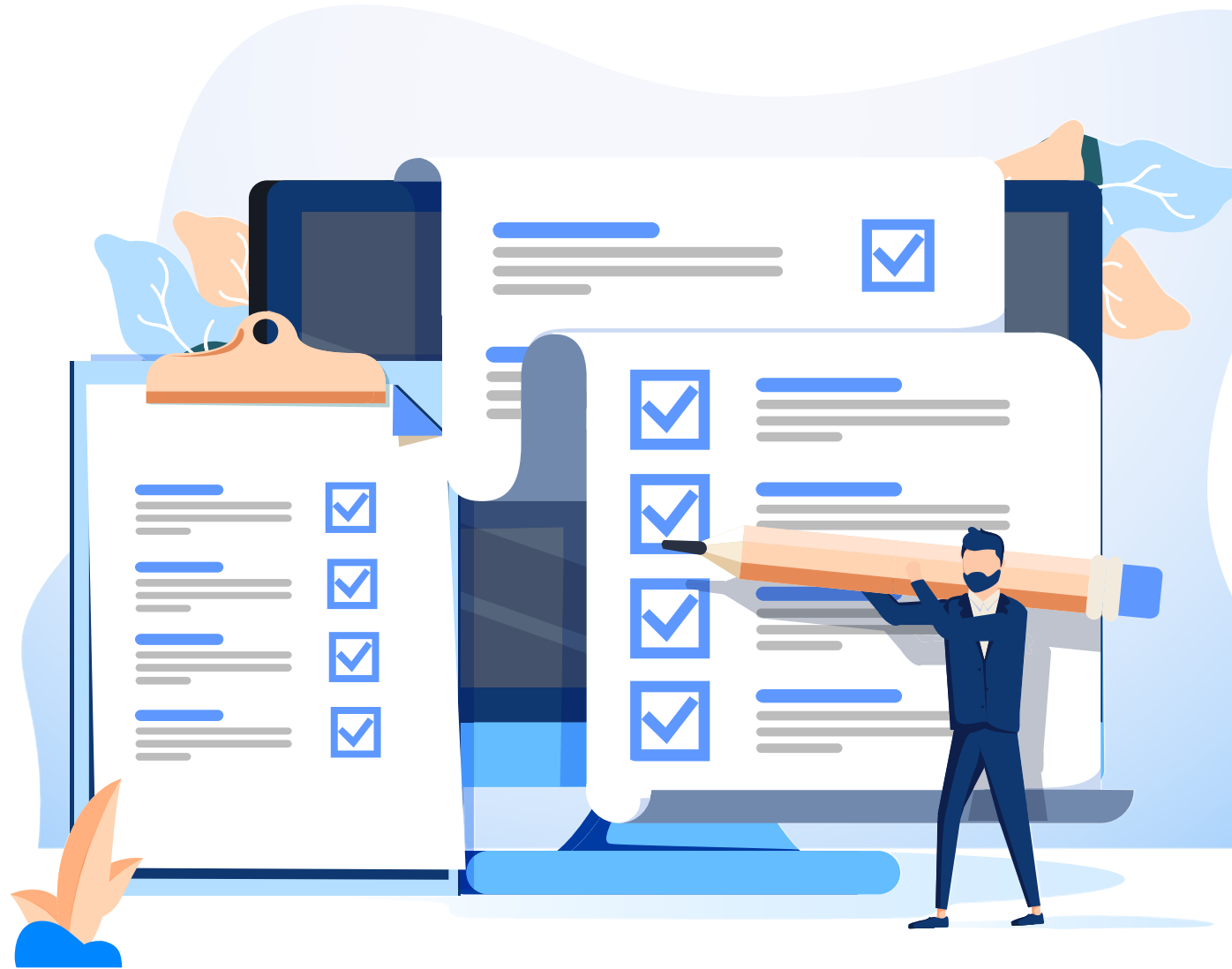
- คณะทำงานตรวจสอบ Checklist ตามแนวทาง SHA
- รายงานรายชื่อผู้ประกอบการจากผลการตรวจสอบต่อคณะกรรมการ



STEP 3

- ประกาศรายชื่อผู้ผ่านแนวทาง SHA
- มอบตราสัญลักษณ์ SHA
- ติดตามประเมินผลโดยมีการจัดทำ Program VOC

แบบฟอร์มเช็คลิสต์ (Checklist)



ตัวอย่าง Action Checklist

พนักงานผู้ให้บริการ

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่	หมายเหตุ
1	ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูงหรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที			
2	พนักงานทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน			
3	กระดาษชำระและหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมและทิ้งลงถังขยะทันที			
4	พนักงานผู้ทำหน้าที่เทชเชอร์ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน			
5	พนักงานต้องล้างมือด้วยสบู่ / แอลกอฮอล์เจล เป็นประจำ			

สุขอนามัยภายในพื้นที่สาธารณะ

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่	หมายเหตุ
1	หมั่นเช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ในพื้นที่สาธารณะ เช่น พื้นผิวที่มีการสัมผัส หีบ จับ บ่อยๆ เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได ลิฟต์ ทุกชั่วโมง			
2	ทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะ ทุก ๆ 2 ชั่วโมง เป็นประจำทุกวัน			
3	จัดวางแผ่นรองพื้นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางขึ้น หรือทางเข้าอาคาร			
4	เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการ			
5	มาตรการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มที่ปรุงใหม่ การเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการคิดเมนูอาหารจากสมุนไพร เพื่อป้องกันโรค			
6	มาตรการจัดประชุม / สัมมนาในโรงแรม หรือศูนย์ประชุม เช่น การจัดโต๊ะสำหรับการประชุมให้มีพื้นที่ว่างระหว่างกัน			
7	การทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน			

สขอนามัยของผู้ใช้บริการ

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่	หมายเหตุ
1	ใช้ประตูสำหรับการเข้า – ออก เพียงทางเดียว (เปิดการสัญจรเข้า – ออกประตูอื่นๆ ทั้งหมด)			
2	ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยและต้องผ่านจุดวัดอุณหภูมิ พร้อมมีเจลล้างมือให้บริการ			
3	บันทึกประวัติของผู้เข้ารับบริการทุกคน เช่น ประวัติการเดินทาง			
4	ขอความร่วมมือให้นักท่องเที่ยว / ลูกค้า กินร้อน ช้อนส่วนตัว ล้างมือ			
5	ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ของร้านกับลูกค้า			

สขอนามัยภายในพื้นที่ห้องพัก

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่	หมายเหตุ
1	ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาดห้องพักให้มีความปลอดภัย			
2	ล้างอุปกรณ์ทำความสะอาด และผ้าทำความสะอาดทั้งหมดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ			
3	หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัส หยิบ และจับ			
4	ควรสเปรย์ฆ่าเชื้อ และบำบัดด้วยไอโซน ตามทางเดินห้องพักอย่างสม่ำเสมอ			
5	ปรับตำแหน่งเครื่องปรับอากาศห้องพักทุกห้องให้เหมาะสม เพื่อการไหลเวียนของอากาศ			
6	เพิ่มระดับความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือและคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาด ให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้			
7	การพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในโรงแรม เพื่อช่วยลดการสัมผัส เช่น การสร้าง QR Code แทนการใช้ Key Card			

ตัวอย่าง สติกเกอร์ SHA



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ฝ่ายสินค้าการท่องเที่ยว ด้านสินค้าและธุรกิจท่องเที่ยว
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

E-mail: thailandsha@gmail.com

LINE ID: @thailandsha