



# ความร่วมมือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว



กรมควบคุมโรค



กรมอนามัย  
สำนักส่งเสริมสุขภาพ



กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ  
Department of Health Service Support





# ความเป็นมา

## มาตรฐานด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย

### Safety & Health Administration

#### (SHA)

Amazing Thailand  
Safety & Health Administration  
(SHA)



ความร่วมมือโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย  
กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงสาธารณสุข สภาหอการค้าไทย  
และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย



1

สร้างมาตรฐานความปลอดภัย  
ด้านสุขอนามัยโดยกำหนด  
แนวทางปฏิบัติแก่  
ผู้ประกอบการท่องเที่ยวไทย  
"กิน พัก เที่ยว"



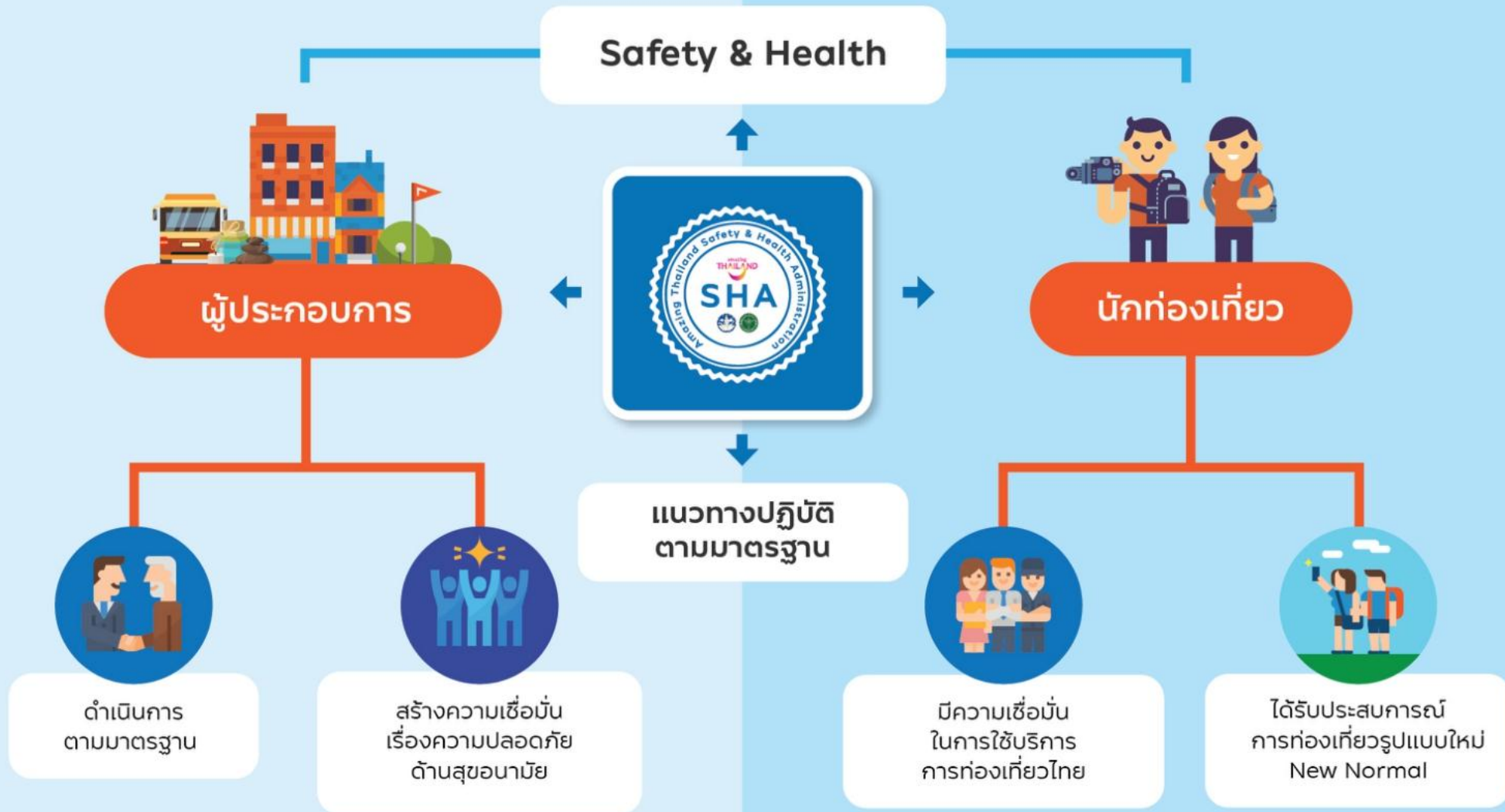
2

สร้างความเชื่อมั่น  
เรื่องความปลอดภัย  
ด้านสุขอนามัย  
แก่นักท่องเที่ยวชาวไทย  
และชาวต่างประเทศ

ยึดหลักแนวทางการดำเนินงาน  
และมาตรการป้องกันความเสี่ยง  
เรื่องโรคติดเชื้อไวรัส COVID-19  
สำหรับสถานประกอบการ  
ของกระทรวงสาธารณสุข

เพื่อให้ประเทศไทยยังคงเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมอย่างยั่งยืน  
เพื่อสร้างความพร้อมในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทย  
เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดประสบการณ์ท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ New Normal

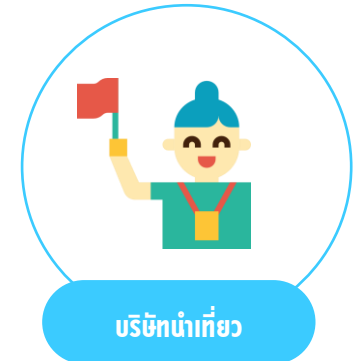
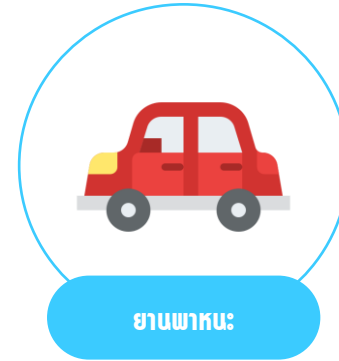
# Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA)



# Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

## มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

### 10 ประเภทกิจการ



\*อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

# Safety and Health Administration (SHA)

## มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

### สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

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



# Safety and Health Administration (SHA)

## มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

### การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

- ❑ เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลางเช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออก หรือหน้าลิฟท์ เป็นต้น
- ❑ บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ
- ❑ จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคีบด้ามยาวสำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น





# Safety and Health Administration (SHA)

## มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

### การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

- ❑ ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการรับสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ ประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้า สัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมือบ่อยๆ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูกโดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน
- ❑ หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก หอบเหนื่อยให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาทันทีในสถานบริการสาธารณสุข
- ❑ ต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือการใช้แอลกอฮอล์ล้างมืออย่างสม่ำเสมอ โดยควรล้างมือเสมอหลังสัมผัสและหลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล
- ❑ ควรจัดให้มีป้ายเตือนการล้างมือภายในห้องน้ำ





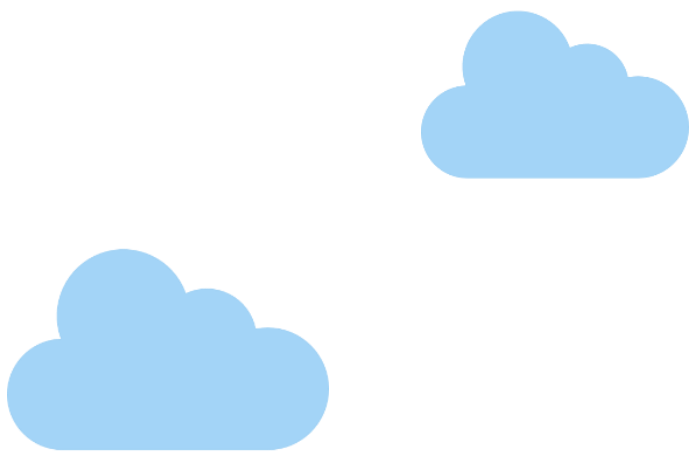
# Safety and Health Administration (SHA)

## มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

### การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

- พนักงานเก็บมูลฝอยที่ปนเปื้อนเสมหะ น้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษเช็ดปาก กระดาษชำระ ในห้องส้วม ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่อุปกรณ์ป้องกัน เช่น หน้ากากอนามัย ถุงมือยางและใช้เหล็กคีบ ต้มยาวเก็บมูลฝอยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ ที่พักมูลฝอยและล้างมือหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
- มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคาร หรือผู้ประกอบการ
- จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจาย เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้บริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อ ไวรัสโควิด 19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง





# ประเภทกิจการ ภัตตาคาร/ร้านอาหาร



## การดูแลสถานที่

- กำหนดเส้นทางเข้า / ออก ที่เหมาะสม
- เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะชား และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ด้วยน้ำยาทำความสะอาด อย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง
- ติดตั้งหรือดูแลระบบการหมุนเวียน และการระบายอากาศในร้าน ไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อ
- จัดสรรพื้นที่ในร้านอาหารให้มีพื้นที่ระหว่างโต๊ะอาหารอย่างเหมาะสม
- มีฝาครอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟ
- ต้องมีเจลแอลกอฮอล์ให้บริการบนโต๊ะอาหาร หรือบริเวณอื่นๆ ของร้าน
- จัดให้มีจุดล้างมือที่สะอาดพร้อมสบู่

## ผู้ให้บริการ

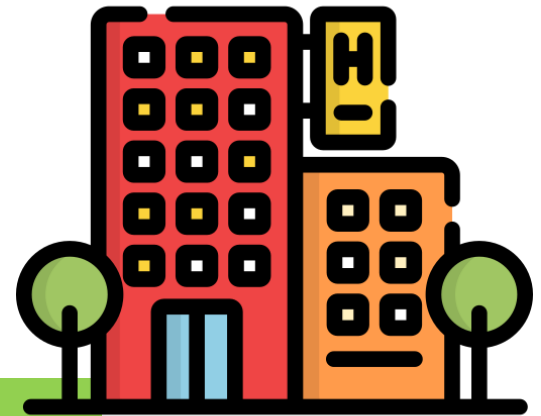
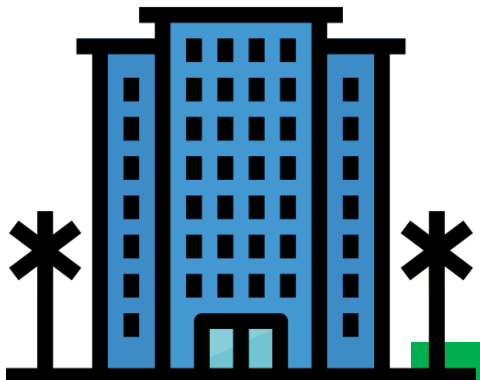
- ตรวจคัดกรอง และวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูงหรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที
- พนักงานต้องสวมหน้ากากอนามัย หมวกคลุมผม ถุงมือ ขณะปฏิบัติงาน และต้องล้างมือด้วยสบู่ / แอลกอฮอล์เจล เป็นประจำ
- ให้บริการอาหาร เน้นอาหารที่ปรุงใหม่ สะอาด ปลอดภัยเท่านั้น
- กระดาษชำระและหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะทันที
- พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน
- ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ของร้านกับลูกค้า

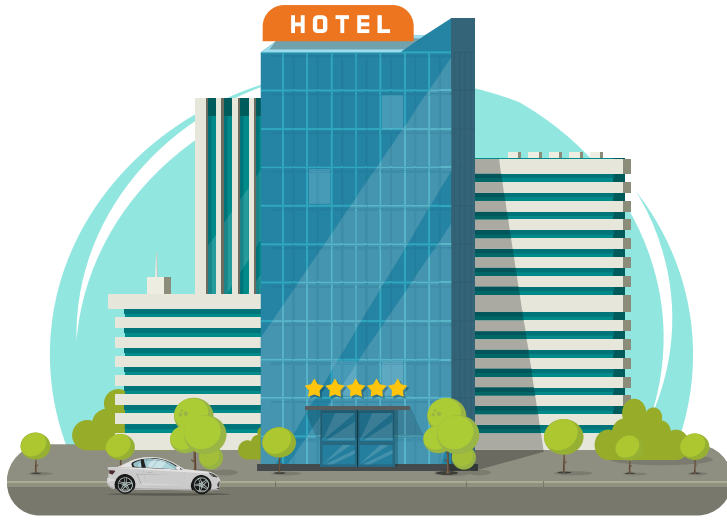
## ผู้รับบริการ

- ลูกค้าต้องสวมหน้ากากอนามัย และต้องผ่านจุดวัดอุณหภูมิ พร้อมมีเจลล้างมือให้บริการ
- ขอความร่วมมือกับนักท่องเที่ยว หรือลูกค้า ในการ กินร้อน ช้อนส่วนตัว ล้างมือ



ประเภท  
โรงแรมและที่พัก





## สุขอนามัยของพนักงานผู้ให้บริการ

- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูงหรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที
- พนักงานทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน
- กระจกชำระและหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมและทิ้งลงถังขยะทันที
- พนักงานผู้ทำหน้าที่เทชยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน
- พนักงานต้องล้างมือด้วยสบู่ / แอลกอฮอล์เจล เป็นประจำ

## สุขอนามัยภายในพื้นที่สาธารณะ

- ทำความสะอาดอุปกรณ์ในพื้นที่สาธารณะอยู่เสมอๆ เช่น พื้นผิวที่มีการสัมผัส หยิบ จับ บ่อยๆ เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได ลิฟต์ ทุกชั่วโมง
- ทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะ ทุกๆ 2 ชั่วโมง เป็นประจำทุกวัน
- จัดวางแผ่นรองพื้นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางขึ้น หรือทางเข้าอาคาร
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการ
- มาตรการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มที่ปรุงสุกใหม่ การเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการคิดเมนูอาหารจากสมุนไพร เพื่อป้องกันโรค
- มาตรการการจัดประชุม / สัมมนาในโรงแรม หรือศูนย์ประชุม เช่น การจัดโต๊ะสำหรับการประชุมให้มีพื้นที่ว่างระหว่างกัน
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน



## ประเภทกิจการโรงแรมและที่พัก

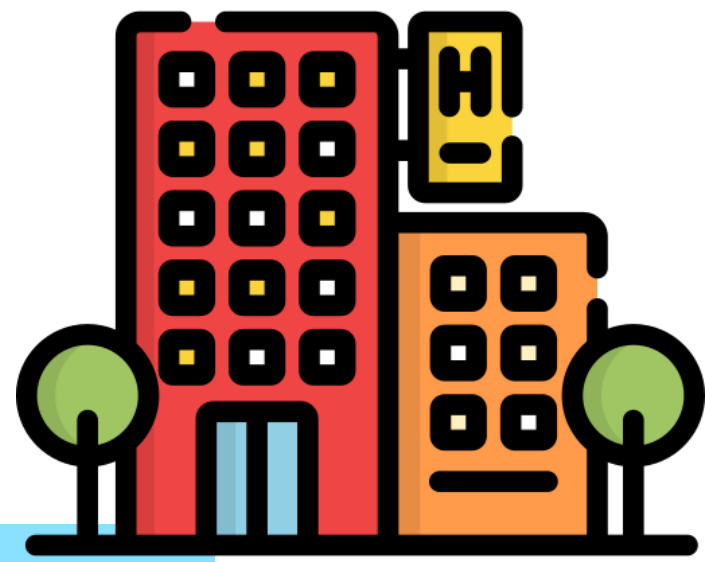
### สุขอนามัยของผู้ใช้บริการ

- ใช้ประตูสำหรับการเข้า – ออก เพียงทางเดียว (ปิดการสัญจรเข้า – ออกประตูอื่นๆ ทั้งหมด)
- ผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัย และต้องผ่านจุดวัดอุณหภูมิ พร้อมมีเจลล้างมือให้บริการ
- บันทึกประวัติของผู้เข้ารับบริการทุกคน เช่น ประวัติการเดินทาง
- ขอความร่วมมือให้นักท่องเที่ยว / ลูกค้ายกเว้น กินร้อน ช้อนส่วนตัว ล้างมือ
- ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ของร้านกับลูกค้ายกเว้น

### สุขอนามัยภายในพื้นที่ห้องพัก

- ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาดห้องพักให้มีความปลอดภัย
- ล้างอุปกรณ์ทำความสะอาด และผ้าทำความสะอาดทั้งหมดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ เพิ่มระดับความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือและคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาด ให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้
- หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัส หยิบ และจับ
- ควรสเปรย์ฆ่าเชื้อ และบำบัดด้วยโอโซน ตามทางเดินห้องพักอย่างสม่ำเสมอ
- ปรับตำแหน่งเครื่องปรับอากาศห้องพักทุกห้องให้เหมาะสม เพื่อการไหลเวียนของอากาศ
- การพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในโรงแรม เพื่อช่วยลดการสัมผัส เช่น การสร้าง QR Code แทนการใช้ Key Card

# ประเภทกิจการ นันทนาการ และสถานที่ท่องเที่ยว





## การดูแลสถานที่

- ทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำ อย่างน้อยวันละ 3 เวลา ในบริเวณพื้นที่สาธารณะ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ห้องชายตัว ห้องน้ำ ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว รถประจำทาง กระเช้า เครื่องเล่น ม้านั่ง เป็นต้น
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะขยะ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการประจำจุดต่างๆ ภายในสถานที่นั้นๆ
- จัดให้มีชุดอุปกรณ์ทำความสะอาดเครื่องเล่นสำหรับผู้ใช้บริการ
- จำกัดจำนวนนักท่องเที่ยวให้เหมาะสมกับพื้นที่ และการบริการ โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อเป็นหลัก เช่น ไม่เกิน 1,000 คน ต่อรอบการให้บริการ เป็นต้น
- พื้นที่ที่ไม่มีการระบายอากาศหรือพื้นที่ที่ใช้เครื่องปรับอากาศ ควรมีการกำหนดจำนวนผู้ใช้บริการต่อตารางเมตรอย่างชัดเจน
- ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่นการตีเส้นสีที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ หรือ จุดสีแสดงระยะยืนห่าง เป็นต้น
- มีการควบคุมสุขอนามัยและการป้องกันการแพร่เชื้อในพื้นที่โซนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนการให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยว ทดแทนการใช้ Brochure
- ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ของร้านกับลูกค้า

### ผู้ให้บริการ

- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูงหรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- พนักงานทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยและใส่ถุงมือขณะปฏิบัติงาน

### ผู้ใช้บริการ

- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายนักท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัย
- นักท่องเที่ยวและพนักงานทุกคนควรเว้นระยะห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร



# ประเภทกิจการ ยานพาหนะ



## ประเภทรถยนต์ / รถตู้ / รถบัส

- พนักงานขับชီး พนักงานต้อนรับ พนักงานขายตั๋ว และพนักงานที่มีความใกล้ชิดกับนักท่องเที่ยวควรใส่หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่
- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนปฏิบัติหน้าที่หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- รักษาความสะอาด สุขอนามัย ในห้องโดยสารและห้องน้ำ อย่างสม่ำเสมอ
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายผู้โดยสาร และต้องสวมหน้ากากอนามัยทุกคน
- มีการจัดเตรียมหน้ากากอนามัยสำรองให้กับผู้โดยสาร กรณีมีอาการป่วย ไอ หรือจาม
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการภายในบริเวณอาคารผู้โดยสาร บริเวณสถานี และในยานพาหนะทุกประเภท
- มาตรฐานความจุในการรองรับผู้โดยสาร เพื่อให้มีพื้นที่ว่างระหว่างกันอย่างเหมาะสม (1-2 เมตร)
- ทำความสะอาดยานพาหนะทุกครั้งหลังการให้บริการ โดยเฉพาะพื้นที่ที่ผู้โดยสารสัมผัสบ่อยๆ เช่น มือจับในรถโดยสาร ที่จับบริเวณประตู เบาะนั่ง ที่เท้าแขน เป็นต้น
- ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ของร้านกับลูกค้า

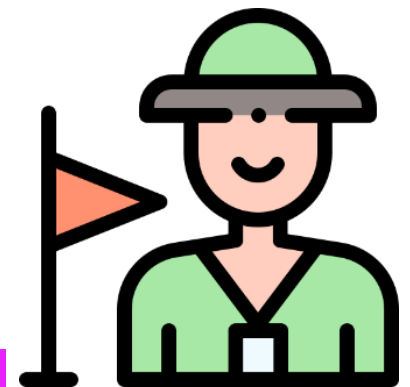


## ประเภทเรื่อยอร์ช

- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัย และมีการวัดอุณหภูมิบริเวณก่อนลงเรื่อยอร์ช พร้อมมีแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือให้บริการ
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดไว้บริการตามจุดต่างๆ
- ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ



# ประเภทกิจการ บริษัทนำเที่ยว





- ทัวร์ไกด์ ผู้ช่วยไกด์ และพนักงานบริษัทนำเที่ยวที่มีความใกล้ชิดกับนักท่องเที่ยว ควรใส่หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่
- มีการรักษาความสะอาดอย่างเคร่งครัด เช่น การทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้งานร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน
- ทำความสะอาดภายในรถเป็นประจำทุกวัน รวมถึงการ Big Cleaning ประจำสัปดาห์/ เดือน/ ไตรมาส/ ประจำปี
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการบนรถตู้ หรือรถบัส
- มีตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายนักท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัย
- มีการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มบนรถให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
- สนับสนุน ส่งเสริม และปลูกฝังแนวคิดเรื่องความปลอดภัยด้านสุขภาพ และการรักษาสิ่งแวดล้อม เช่น ขอความร่วมมือให้นักท่องเที่ยว / ลูกค้า กินร้อน ช้อนส่วนตัว ล้างมือ และไม่สัมผัสหน้าตา ก่อนล้างมือ หรือสร้างความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม เป็นต้น
- นำเทคโนโลยีมาสนับสนุนในการให้ข้อมูลทดแทนการใช้ Brochure เช่น กำหนดการเดินทาง ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว



**ประเภทกิจการ  
สปา/นวดเพื่อสุขภาพ  
และสถานเสริมความงาม**





## การดูแลสถานที่

- กำหนดจุดเข้าออกให้ชัดเจน และจัดให้มีจุดคัดกรองหน้าประตูทางเข้า
- ทำความสะอาดสถานที่ และอุปกรณ์ที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะหลังจากมีผู้ใช้บริการในแต่ละครั้ง เช่น เตียงนวด เบาะนวด เก้าอี้นวด หมอน ไม้แขวนเสื้อ กล่องใส่ทรัพย์สินของผู้รับบริการ เป็นต้น รวมทั้งทุกพื้นผิวสัมผัสในสปาและสถานเสริมความงาม อาทิ มือจับประตู ปุ่มกดลิฟต์ จอคอมพิวเตอร์ คีย์บอร์ด ปกแฟ้ม เครื่องเขียน ฯลฯ
- เปลี่ยนผ้าที่ใช้ในการให้บริการ เช่น ผ้าปูรองเบาะนวด เตียงนวด ปลอกหมอน ฯลฯ ทุกครั้งที่ให้บริการเสร็จสิ้น
- เพิ่มระดับความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือและคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาด ให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- บริเวณนั่งรอ หรือการจัดเตียงนวด เบาะนวด เก้าอี้นวด ให้ห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดให้มีฉากกั้นระหว่างกัน
- จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสมกับความสามารถในการรองรับของสถานประกอบการ
- ภาชนะเครื่องดื่ม ภาชนะใส่ของว่าง และผ้าเปียกที่ใช้บริการก่อนและหลังรับบริการ ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสม
- อาหารทุกชนิด เช่น ผลไม้ เครื่องดื่ม และของว่างต่างๆ ต้องห่อหุ้มด้วยพลาสติกคลุมอาหาร อาหารที่เหลือจะต้องทิ้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน
- จัดให้มีระบบการนัดหรือจัดคิว ซึ่งมีการกำหนดเวลา เพื่อให้ไม่ต้องมารอรับบริการ
- ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ของร้านกับลูกค้า

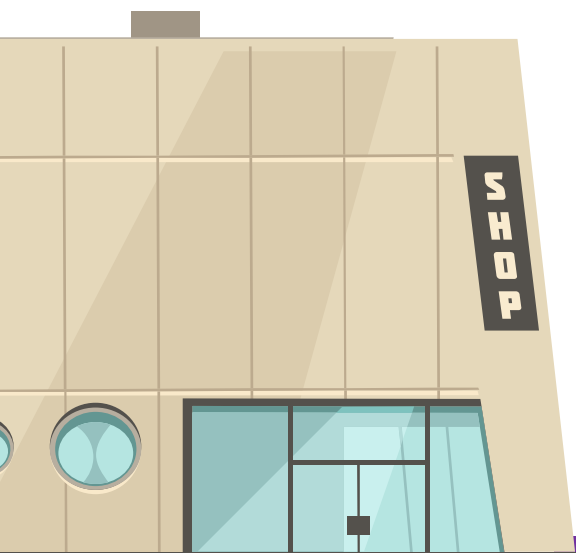
## ผู้ให้บริการ

- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- พนักงานทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยทุกครั้งขณะปฏิบัติหน้าที่
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการภายในพื้นที่ของสปา รวมทั้งพื้นที่สำนักงาน
- กระดาษทิชชูและหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วต้องมีการจัดการอย่างเหมาะสมและทิ้งลงถังขยะทันที
- ต้องล้างมือทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ

## ผู้รับบริการ

- ตั้ผู้เข้าชมต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ต้องผ่านจุดคัดกรองวัดอุณหภูมิบริเวณทางเข้า
- ให้ความร่วมมือยืนตามแนวเส้นทางในการเข้าใช้บริการ เพื่อเว้นระยะห่าง
- ลงทะเบียน และบันทึกประวัติของผู้เข้ารับบริการทุกคน เช่น ประวัติการเดินทาง
- นัดเวลาก่อนใช้บริการ เพื่อลดความแออัด
- ล้างมือก่อนและหลังการให้บริการ

# ประเภทกิจการ ห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า



## การดูแลสถานที่

- จัดจุดคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที มีการบันทึกข้อมูลสุขภาพและการเดินทางของพนักงาน
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการก่อนเข้าพื้นที่ ทั้งพนักงาน และลูกค้า และให้มีบริการแอลกอฮอล์เจลตามจุดต่างๆ ให้ทั่วถึง
- ทำความสะอาด ดูแลความสะอาดตามจุดต่างๆ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ และสเปรย์ฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น ห้องน้ำ เคาเตอร์แคชเชียร์ รถเข็น พื้นที่ในซูเปอร์มาร์เก็ต ทุกชั่วโมง
- มีการกำหนดเว้นระยะห่าง อย่างน้อย 1 เมตร เพื่อลดความแออัด
- มีพรมเช็ดเท้าฆ่าเชื้อที่ประตูทางเข้า
- มีบริการอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้กดลิฟท์ให้แก่พนักงานและลูกค้า หรือมีพนักงานบริการกดลิฟท์
- การยืนให้บริการมีระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร
- โซนอาหารจัดที่นั่งห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร
- ติดตั้งป้ายข้อความประชาสัมพันธ์ภายในศูนย์ฯ และบริเวณหน้าร้านค้าต่างๆ เพื่อแนะนำการปฏิบัติในการป้องกันความเสี่ยงจากไวรัส COVID-19
- มีการฝึกอบรมความรู้เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อ
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- พนักงานทำความสะอาดต้องสวมหน้ากากอนามัย ถุงมือ ทุกครั้งที่ทำความสะอาด
- ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างพนักงานกับลูกค้า

## ผู้ให้บริการ

- สวมหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ตลอดเวลา
- ต้องผ่านจุดคัดกรองวัดอุณหภูมิบริเวณทางเข้า
- บันทึกข้อมูลสุขภาพและการเดินทางของพนักงาน
- เว้นระยะห่างในการให้บริการลูกค้า ลดการสัมผัสกับผู้รับบริการ

## ผู้รับบริการ

- ต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ต้องผ่านจุดคัดกรองวัดอุณหภูมิบริเวณทางเข้า
- ให้ความร่วมมือยืนตามแนวเส้นทางในการเข้าใช้บริการ เพื่อเว้นระยะห่าง



**ประเภทกิจการ  
สนามกอล์ฟ  
หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ**





## ดูแลสถานที่

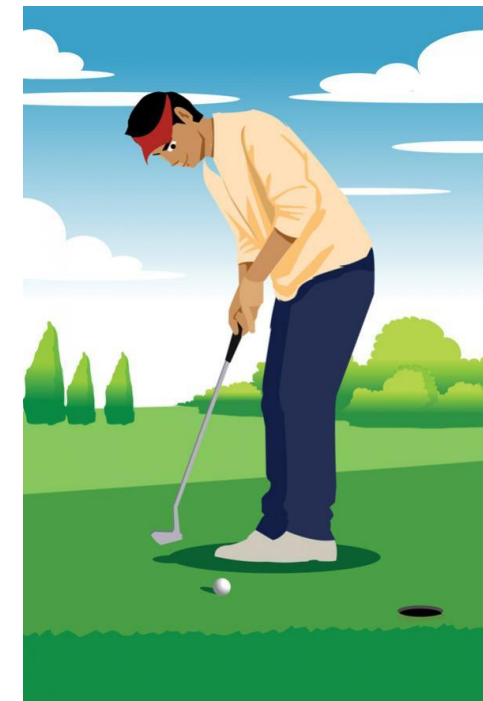
- จัดจุดคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที มีการบันทึกข้อมูลสุขภาพและการเดินทางของพนักงาน
- ภายใน Club House และ Locker มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อตลอดเวลาทั้งวัน
- จำกัดจำนวนคนเข้าใช้บริการ ไม่ให้เกิดความแออัด
- รับนักกอล์ฟไม่เกิน 100 ท่านต่อวัน ไม่รับลูกค้าแบบ Walk-in
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการตามจุดต่างๆ
- ทำความสะอาดรถกอล์ฟด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
- ทำความสะอาดพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อที่ลูกซ้อมทุกเช้าก่อนจำหน่าย
- ในสนามซ้อมกอล์ฟให้เว้นระยะห่างของช่องให้บริการซ้อมกอล์ฟ อย่างน้อย 2 เมตร หรือ เปิดบริการช่องซ้อมแบบเสาเว้นเสา
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม

## ผู้ให้บริการ

- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายของพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูงหรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ห้ามแคดดี้จับอุปกรณ์กอล์ฟ หรือถ้าจำเป็นให้จับบริเวณหัวไม้กอล์ฟ ส่งให้นักกอล์ฟเท่านั้น
- ห้ามจับกริปไม้กอล์ฟ
- เจ้าหน้าที่ และ แคดดี้ ทุกคน ใส่หน้ากากผ้าตลอดระยะเวลาให้บริการ
- หลังจากออกรอบเสร็จเรียบร้อย แคดดี้ต้องเดินทางกลับบ้านทันที

## ผู้รับบริการ

- นักกอล์ฟต้องสวมหน้ากากอนามัย และมีการวัดอุณหภูมิร่างกายต้องไม่เกิน 37.5 องศา บริเวณก่อนเข้า Club House พร้อมมีแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือให้บริการ รวมถึงต้องกรอกเอกสารข้อมูลที่ทางสนามกอล์ฟได้จัดทำขึ้น
- นักกอล์ฟต้องโทรจองการออกรอบล่วงหน้าเท่านั้น
- จำนวนผู้เล่นต่อ 1 ก๊วน 4-5 คน
- นักกอล์ฟเว้นช่วงระยะเวลา Tee time 15 นาที
- ห้ามนำเข้าหรือดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในสนามกอล์ฟ
- นักกอล์ฟขับรถกอล์ฟหรือหยิบจับอุปกรณ์กอล์ฟด้วยตนเอง
- ขอความร่วมมือให้นักกอล์ฟใช้บริการเสร็จควรกลับบ้านทันที หรือเพียงแค่อ้างมือ ล้างหน้าเท่านั้น ในกรณีที่ไม่จำเป็นต้องอาบน้ำ





**ประเภทกิจการ  
โรงมหรสพ การจัดให้มีมหรสพ  
การแสดงดนตรี**



## ดูแลสถานที่

- จัดจุดคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการตามจุดต่างๆ
- จัดพื้นที่ให้มีระยะห่างระหว่างชมมหรสพ หรือดนตรี
- จำกัดจำนวนคนเข้าใช้บริการ ไม่ให้เกิดความแออัด
- มีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่นการตีเส้นสีที่พื้นให้มีสีแตกต่างกันตามชนิดการให้บริการ หรือ จุดสีแสดงระยะยืนห่าง เป็นต้น
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย ภาชนะชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- ควรมีบริการชำระที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างพนักงานกับลูกค้า

### ผู้ให้บริการ

- ใส่หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน
- รักษาระยะห่าง ลดการสัมผัสกับผู้รับบริการ

### ผู้รับบริการ

- ผู้เข้าชมต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ต้องผ่านจุดคัดกรองวัดอุณหภูมิบริเวณทางเข้า
- ให้ความร่วมมือยืนตามแนวเส้นทางในการเข้าใช้บริการ เพื่อเว้นระยะห่าง



**ประเภทกิจการ**  
**ร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่นๆ**





## ดูแลสถานที่

- กำหนดเส้นทางเข้าออกอย่างเหมาะสม
- ตรวจคัดกรองและวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพบว่าพนักงานมีอุณหภูมิสูง หรือเข้าข่ายเป็นโรคหวัด ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- เตรียมแอลกอฮอล์เจลทำความสะอาดมือไว้บริการตามจุดต่างๆ
- มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว อย่างเหมาะสม
- ควรมีบริการชำระเงินผ่านโปรแกรมออนไลน์ เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างพนักงานกับลูกค้า

## ผู้ให้บริการ

- ใส่หน้ากากอนามัย หรือ Face Shield ในขณะที่ปฏิบัติงาน
- รักษาระยะห่าง ลดการสัมผัสกับผู้รับบริการ

## ผู้รับบริการ

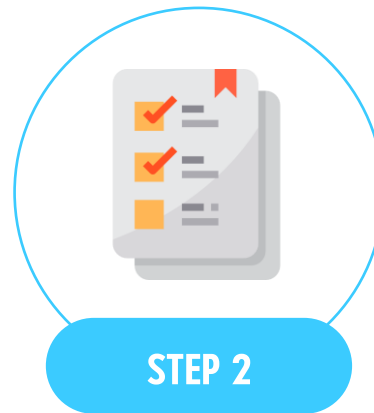
- ผู้เข้าชมต้องสวมหน้ากากอนามัย
- ต้องผ่านจุดคัดกรองวัดอุณหภูมิบริเวณทางเข้า
- ให้ความร่วมมือยืนตามแนวเส้นทางในการเข้าใช้บริการ เพื่อเว้นระยะห่าง



# ขั้นตอนการสมัคร เพื่อรับตราสัญลักษณ์ SHA



- ศึกษาแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐาน SHA
- ปรับปรุงสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐาน SHA
- สมัครผ่าน Mini Site:  
Amazing Thailand SHA

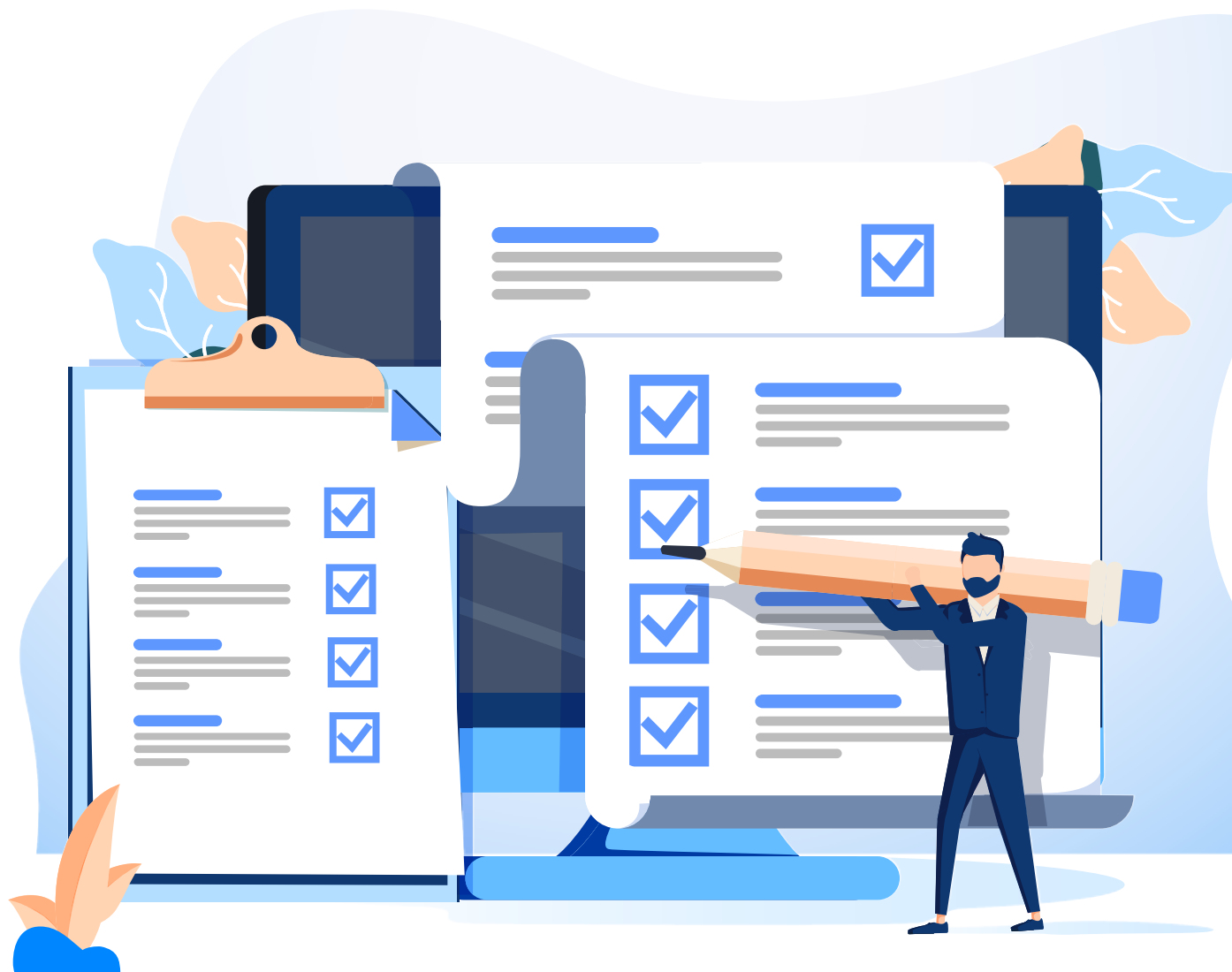


- คณะทำงานตรวจสอบตามมาตรฐาน SHA
- คณะกรรมการเห็นชอบผลการตรวจสอบ



- ประกาศผล
- มอบตราสัญลักษณ์ SHA

# แบบฟอร์มเช็คลิสต์ (Check List)



# ตัวอย่าง Action Checklist

## พนักงานผู้ให้บริการ

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

## สุขอนามัยภายในพื้นที่สาธารณะ

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่	หมายเหตุ
1	หมั่นเช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ในพื้นที่สาธารณะ เช่น พื้นผิวที่มีการสัมผัส หยิบ 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 (ปิดการสัญจรเข้า – ออกประตูอื่นๆ ทั้งหมด)			
2	ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยและต้องผ่านจุดวัดอุณหภูมิ พร้อมมีเจลล้างมือ ให้บริการ			
3	บันทึกประวัติของผู้เข้ารับบริการทุกคน เช่น ประวัติการเดินทาง			
4	ขอความร่วมมือให้นักท่องเที่ยว / ลูกค้า กินร้อน ช้อนส่วนตัว ล้างมือ			
5	ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัส ระหว่างเจ้าหน้าที่ ของร้านกับลูกค้า			

### สขอนามัยภายในพื้นที่ห้องพัก

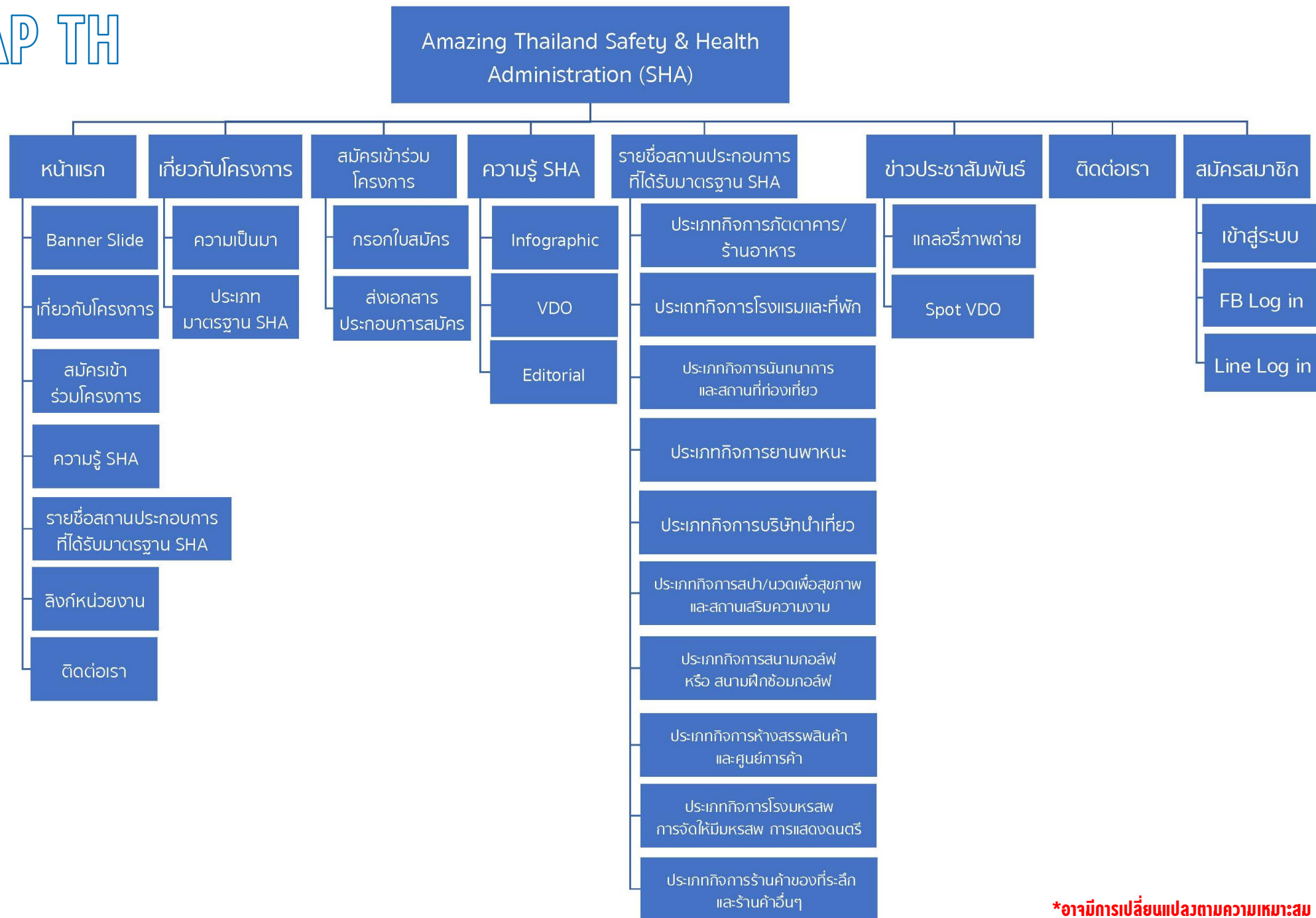
ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่	หมายเหตุ
1	ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาด ห้องพักให้มีความปลอดภัย			
2	ล้างอุปกรณ์ทำความสะอาด และผ้าทำความสะอาดทั้งหมดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ			
3	หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัส หยิบ และจับ			
4	ควรสเปรย์ฆ่าเชื้อ และบำบัดด้วยไอโซน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

# ตัวอย่าง สติกเกอร์มาตรฐาน SHA

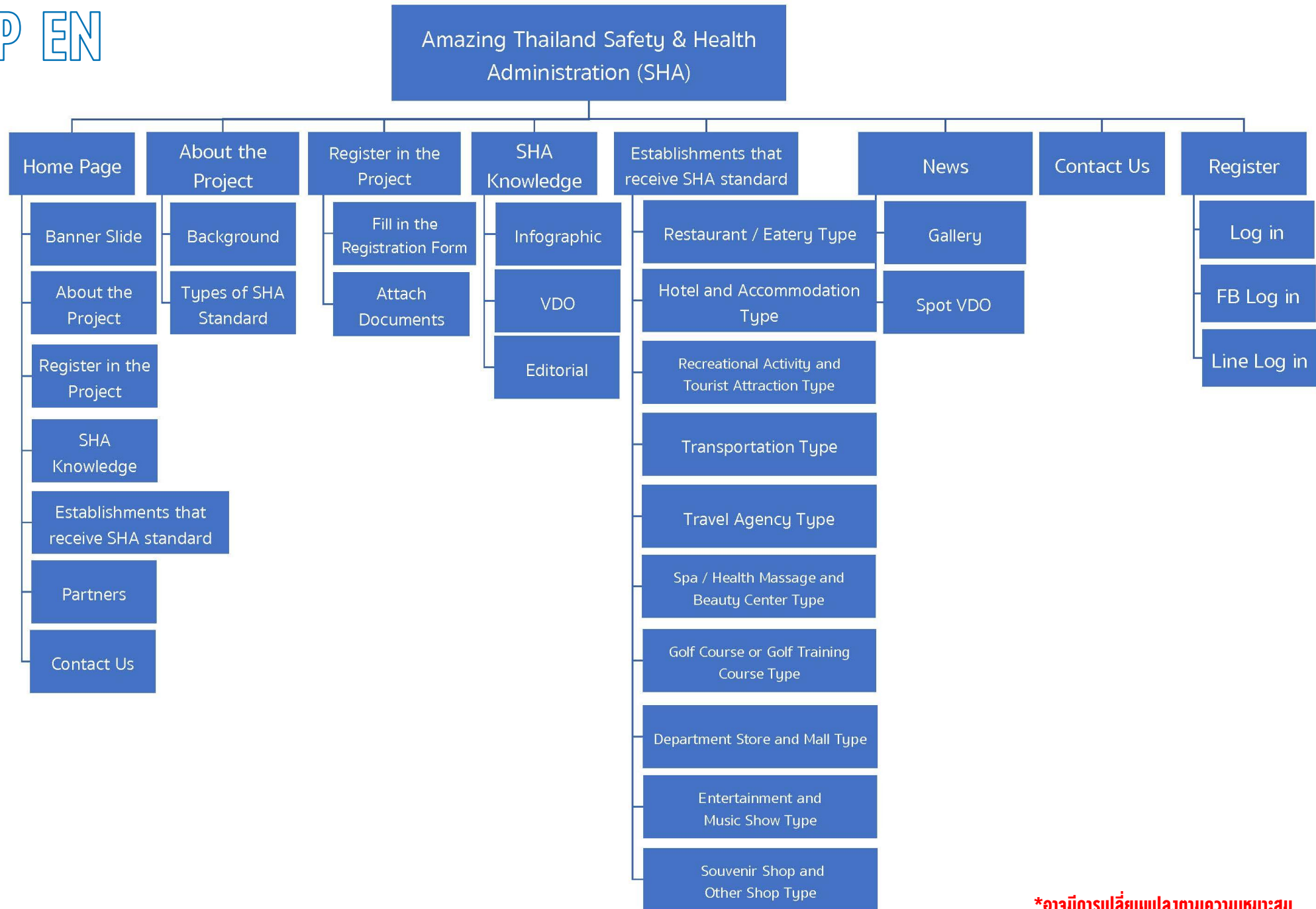




# SITEMAP TH



\*อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

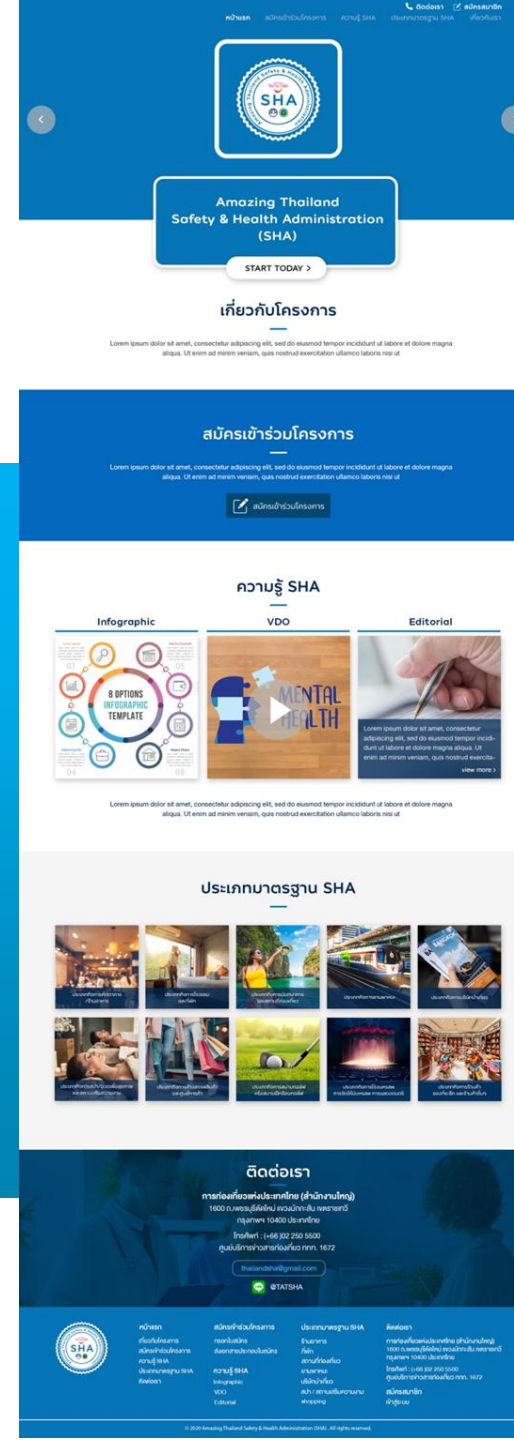


# ตัวอย่าง

## Mini Site: Amazing Thailand SHA

จัดทำเว็บไซต์ Amazing Thailand SHA  
ภาษาไทย และ อังกฤษ  
เพื่อสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยว

\*อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



# CI Logo



1



Amazing Thailand  
Safety & Health logo

## Campaign Identity Guideline

ด้านสินค้าและธุรกิจท่องเที่ยว  
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)

\*เงื่อนไขการใช้โลโก้ต้องได้รับอนุญาตจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

2

# CI Logo

## สัดส่วนโลโก้ & ที่ว่าง

กำหนดให้โลโก้ ต้องเว้นระยะห่าง  
จากขอบภาพหรือรูปทรง ตัวอักษรอื่นๆ  
โดยไม่อนุญาตให้วางโลโก้ซ้อนทับ  
ตามสัดส่วนพื้นที่ที่กำหนดไว้โดยประมาณ



3



R:0 G:115 B:180  
C:90 M:50 Y:5 K:0

## สี & องค์ประกอบ

ตัวโลโก้ Amazing Thailand Safety & Health  
ประกอบด้วย ตัวอักษร รูปทรงเรขาคณิต  
และ โลโก้อื่นๆประกอบ ซึ่งตัวคำสื่อนั้น สามารถตั้งคำสี  
ได้ตามคำสื่อนี้เท่านั้น

\*ตัวโลโก้ประกอบนั้น แนะนำให้ดู Identity Guideline  
ของโลโก้กันเองประกอบการใช้งาน

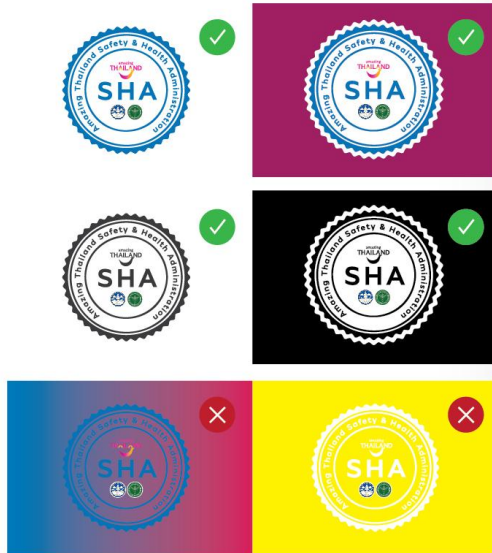
4

# CI Logo

## การใช้งานโลโก้

กำหนดให้โลโก้ ต้องวางกับบนพื้นที่ที่มีค่าสีแตกต่างกันชัดเจนเท่านั้น เพื่อให้โลโก้มีความเด่นชัดออกจากหน้าปกภาพ โดยตัวโลโก้จะมี 3 รูปแบบ คือโลโก้สี สีดำ และสีบนขอบขาว โดยจะแบ่งการใช้งานตามตัวอย่างนี้

\*ข้อควรระวัง ไม่ควรวางโลโก้บนพื้นที่ที่มีสีหรือน้ำหนักใกล้เคียงกัน



## TATSana Chon

ก ข ค ค ค ข ง จ จ ช  
ช ฌ ญ ฎ ฏ ฐ ฑ ฒ  
ณ ด ต ถ ท ธ น บ ป  
พ ฝ ฟ พ ฟ ภ ม ย ร ล  
ว ศ ษ ศ ห ฬ อ ฮ

## ตัวอักษร

ตัวอักษรที่ใช้ประกอบกับโลโก้ หรือผลงานสร้างสรรค์สามารถใช้ตัวอักษรชุด TATSana Chon ได้ในทุกน้ำหนัก ประกอบการออกแบบในโครงการ โดยสามารถใช้ประกอบได้ทั้งตัว Headline และ Text



## สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ฝ่ายสินค้าการท่องเที่ยว ด้านสินค้าและบริการธุรกิจท่องเที่ยว  
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

E-mail: [thailandsha@gmail.com](mailto:thailandsha@gmail.com)

LINE ID: @thailandsha