



THAI STOP COVID

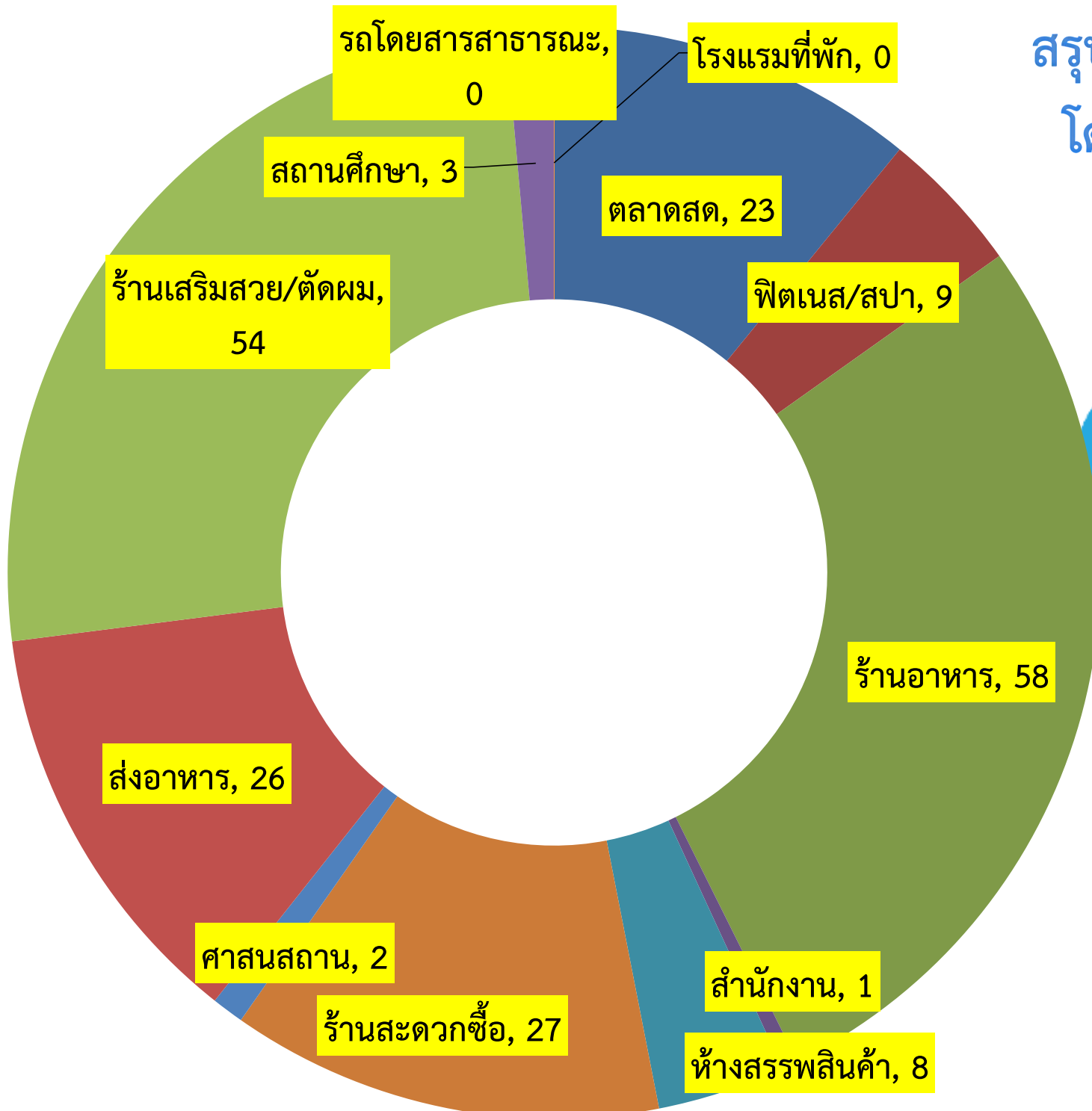


กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์

รายงานผลการประเมินเพื่อเฝ้าระวังและ
ป้องกันการติดเชื้อโควิด-19
ตามระบบ Thai Stop Covid
Setting ที่ผ่อนปรน
ในระยะที่ 1
เขตสุขภาพที่ 8



สรุปจำนวนลงทะเบียนผ่านแพลตฟอร์ม โดยตนเอง ผ่าน Thai Stop COVID เขตสุขภาพที่ 8



การใช้ **ThaistopCovid**
(สถานประกอบการ)
สามารถใช้งานได้ผ่านระบบ URL : stopcovid.anamai.moph.go.th



13 แห่ง



ตลาดประเภท1/
ตลาดนัด

22 แห่ง



ร้านอาหาร/
แผงลอย

26 แห่ง



ซูเปอร์มาร์เก็ต/
มินิมาร์ท

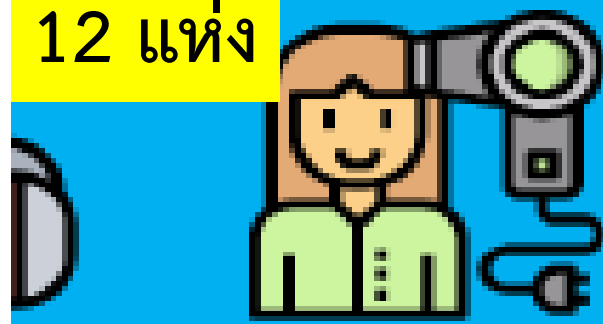
จำนวน Setting ที่เจ้าหน้าที่ศอ.8 สำรวจ ในเขตสุขภาพที่ 8

5 แห่ง



สวนสาธารณะ/
สนามกีฬา

12 แห่ง



ร้านเสริมสวย /
แต่งผม

10 แห่ง

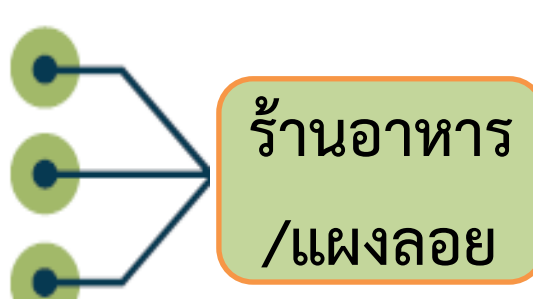


ร้านตัดขนสัตว์
และรับฝากสัตว์

- 1.การคัดกรอง(52%)
- 2.การกำหนดทางเข้าออก(52%)
- 3. การมีระบบการสั่งซื้ออาหาร/ระบบชำระเงินออนไลน์(32%)



- 1. มีการคัดกรองผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ซื้อ การกำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร(68%)
- 2. การมีระบบการสั่งซื้ออาหาร/ระบบชำระเงินออนไลน์(50%)
- 3. การกำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร(48%)



- 1.การมีระบบการสั่งซื้ออาหาร/ระบบชำระเงินออนไลน์(38%)
- 2. การคัดกรองพนักงานและผู้ใช้บริการ (36%)
- 3. การจัดการขยะที่ถูกหลักสุขาภิบาล (26%)



มาตรการ 3 อันดับแรกที่ยังไม่ผ่านมาตรฐาน



- 1.การคัดกรอง(80%)
- 2.การสวมหน้ากาก/จุดล้างมือ(80%)
- 3. การลดการสัมผัส/การจองคิวออนไลน์(80%)



- 1. การบันทึกข้อมูลของบริการ(90%)
- 2. การสื่อสารเรื่องโควิด(62%)
- 3. การชำระเงินออนไลน์(48%)



- 1.การฆ่าเชื้อด้วยน้ำยา(70%)
- 2.การจัดการสวม(50%)
- 3.การชำระเงินออนไลน์(48%)

สรุปผลการตรวจเฝ้าระวังทางชีวภาพในอาหารและน้ำ

ร้อยละของผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย **สถานที่จำหน่าย**

อาหาร
พบแบคทีเรีย

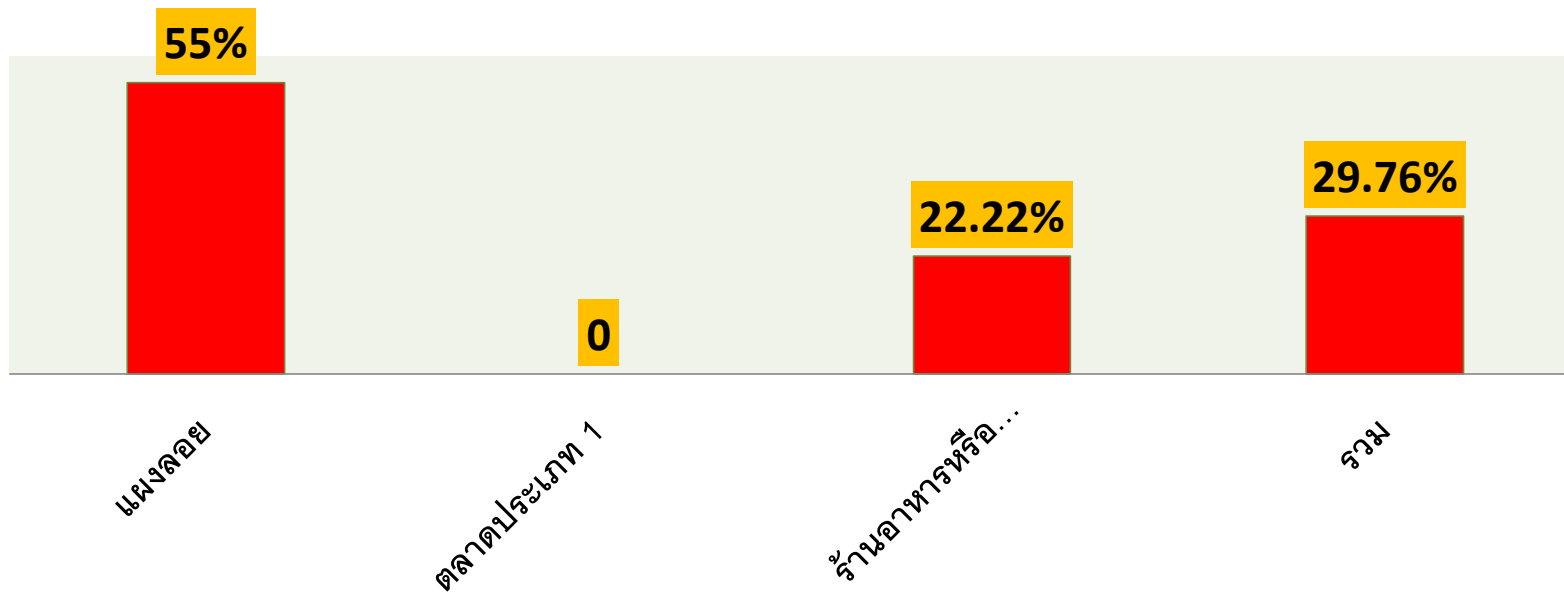


ข้อค้นพบ

1. การปนเปื้อนในมือผู้สัมผัส
อาหาร

พบมากที่สุด >> **เจ้าของร้าน**
รองลงมาคือ **พนักงานเสิร์ฟ**

2. ตัวอย่างอาหารที่พบการ
ปนเปื้อน ได้แก่ **ไก่ต้ม หมูกรอบ**
ต้มหอมซอยสำหรับโรย น้ำแข็ง

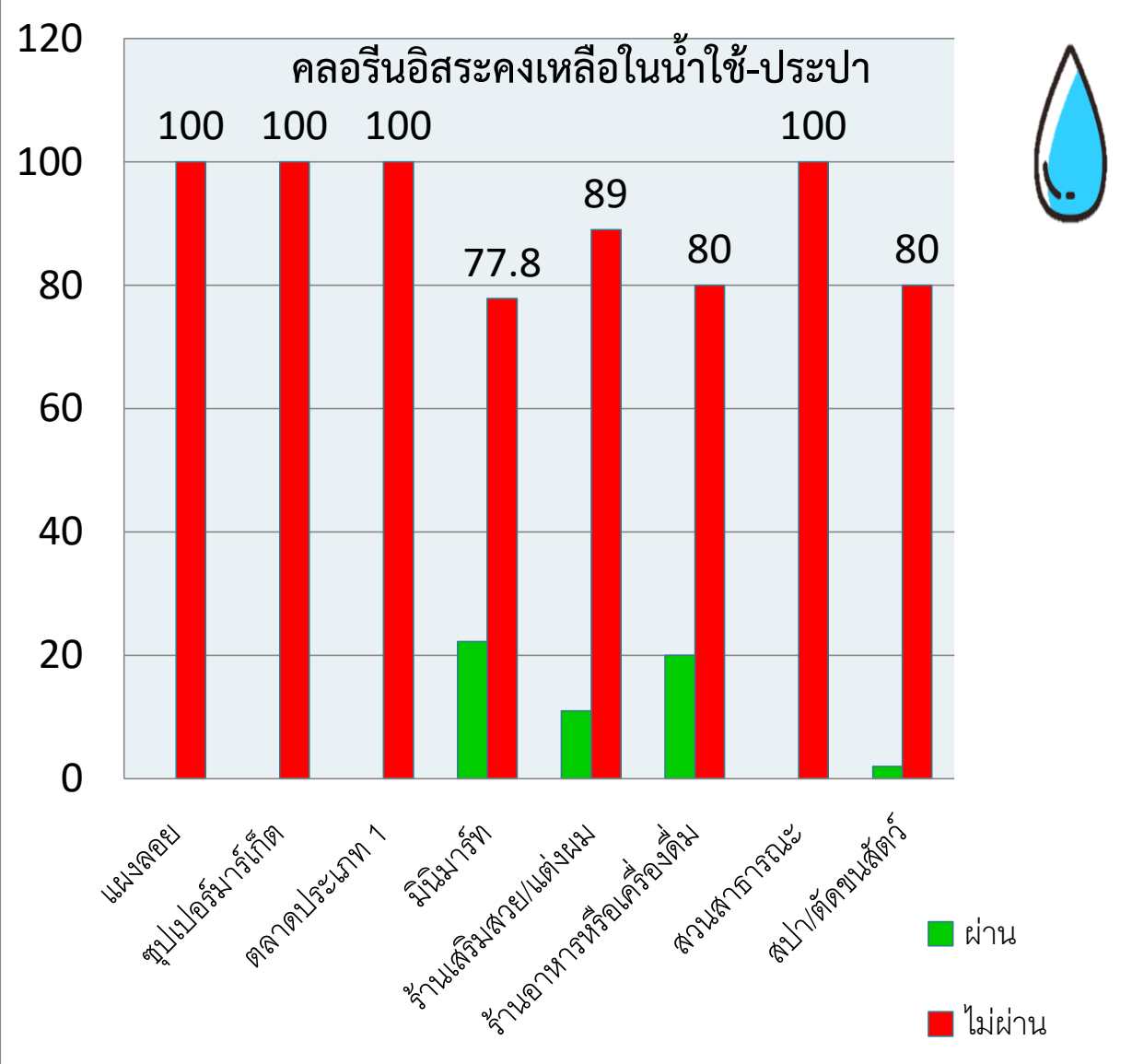


ข้อเสนอแนะ

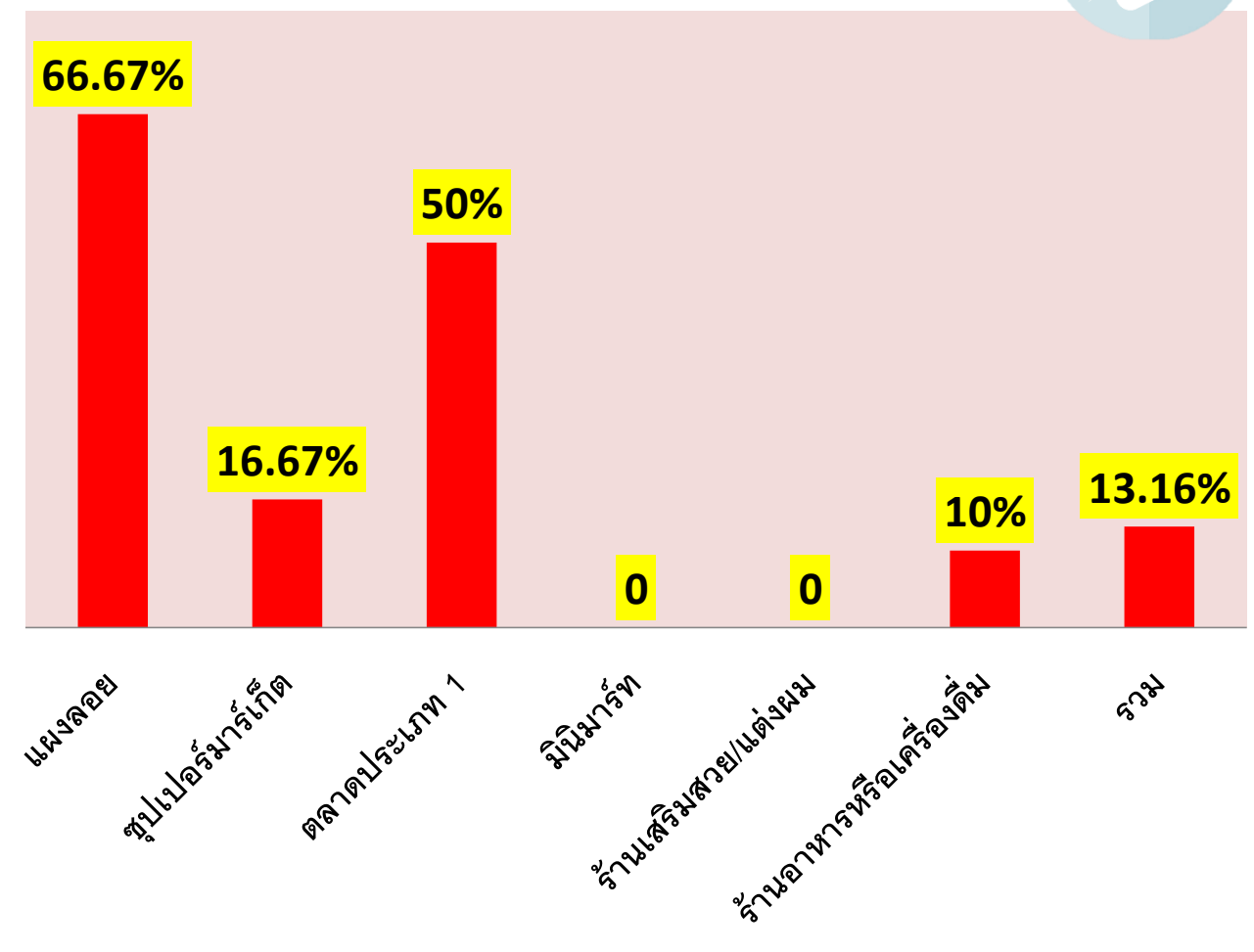
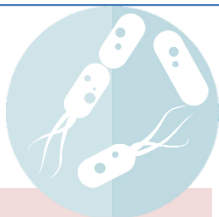
1. มาตรการล้างมือบ่อยๆ การใช้แอลกอฮอล์เจล การใช้ที่คีมหยิบจับอาหาร
2. งดกิจกรรมให้ลูกค้าบริการตัวเอง เพื่อลดการปนเปื้อน
3. ควรมีการอุ่นอาหารที่ปรุงสุก ทุก 2 ชั่วโมง

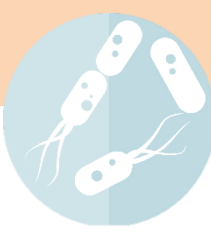


สรุปผลการตรวจเฝ้าระวังทางชีวภาพในอาหารและน้ำ



ร้อยละผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำประปา พบแบคทีเรีย





ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการสุ่มตรวจเฝ้าระวังปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำใช้ในสถานประกอบการ (2 จุด คือ จุดก่อนเข้าถังพักน้ำ และ จุดใช้น้ำ เช่น ก๊อกล้างมือ ห้องน้ำ)

หากสถานประกอบการนั้นๆ มีถังพักสำรองน้ำ อาจเป็นสาเหตุให้ปริมาณคลอรีนระเหย ดังนั้นควรแนะนำให้มีการเติมคลอรีนความเข้มข้น 1 ppm. ที่ถังพักน้ำก่อนจ่ายไปยังจุดใช้น้ำ เช่น ก๊อกล้างมือ ห้องน้ำ

2. ถ้าหากยังพบว่าปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำใช้ก่อนเข้าถังพักน้ำไม่อยู่มาตรฐาน มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

2.1 **กรณีน้ำประปาส่วนภูมิภาค** ประสาน/แจ้งผลการตรวจเฝ้าระวังไปยังการประปาส่วนภูมิภาคให้ดำเนินการปรับปรุง เช่น เพิ่มปริมาณคลอรีนที่ต้นท่อ/พิจารณาซ่อมบำรุงเส้นท่อ

2.2 **กรณีน้ำประปาที่ผลิตจาก อปท.** ประสาน/แจ้งผลการตรวจเฝ้าระวังไปยัง อปท. ให้ดำเนินการปรับปรุง เช่น เพิ่มปริมาณคลอรีนที่ต้นท่อ/พิจารณาซ่อมบำรุงเส้นท่อ

ข้อเสนอแนะต่อการดำเนินการให้ครอบคลุมเพื่อป้องกันโรค Covid-19

ผู้ประกอบการ/สถานประกอบการ



- ❖ ควรกำหนดให้มีการคัดกรองผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ซื้อ
- ❖ ควรกำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ(ไม่เกิน 2 ชม.),ระยะห่างการนั่ง(มากกว่า 1 ม.),จุดล้างมือ,ปรุงอาหารสุกใหม่ ภาชนะปิดมิดชิด
- ❖ ควรเพิ่มการชำระเงินผ่านช่องทางออนไลน์
- ❖ ควรมีการบันทึกข้อมูลผู้รับบริการทุกคน (App.ไทยชนะ)

พนักงาน



- ❖ ควรสวมหน้ากากอนามัย ,face shield ,ถุงมือยาง ตามที่กำหนด
- ❖ ควรมีการคัดกรองก่อนเข้าทำงาน/ก่อนให้บริการ
- ❖ ล้างมือบ่อยๆ ลด/เลี่ยงการสัมผัสลูกค้าโดยตรง

ผู้ใช้บริการ/ลูกค้า



- ❖ ควรสวมหน้ากากอนามัย ล้างมือบ่อยๆ
- ❖ ชำระผ่านออนไลน์/จองคิวออนไลน์
- ❖ เว้นระยะห่างทางกายมากกว่า 1 เมตร
- ❖ เลือกอาหารที่อุ่นร้อน มีภาชนะปิดมิดชิด



กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์