



## แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)

สำหรับห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์

กระทรวงสาธารณสุข

ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า และคอมมูนิตี้มอลล์ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าเพื่อการอุปโภค บริโภค รวมทั้งอาจมีบริการหลายประเภทอยู่ในพื้นที่เดียวกัน เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร ร้านขายยา ร้านทำผม ร้านซักรีด ธนาคาร เป็นต้น มีคนจำนวนมากเข้ามาใช้บริการ จึงอาจก่อให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรคได้ง่าย เนื่องจากมีการใช้สิ่งของหรือมีการสัมผัสร่วมกัน เช่น ราวบันไดเลื่อน ราวจับรถเข็น ปุ่มกดลิฟท์ ลูกบิดประตู ห้องน้ำ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมที่มีความเสี่ยงต่อการรับเชื้อโรค เช่น การรับประทานอาหาร การบริการเกี่ยวกับบริเวณใบหน้า การรวมตัวจากกิจกรรมส่งเสริมการขาย เป็นต้น

กระทรวงสาธารณสุข จึงได้ออกมาตรการด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค เพื่อให้เกิดความปลอดภัยสูงสุดทั้งผู้ใช้บริการ ผู้ให้บริการ และสถานประกอบการ และให้ประชาชนสามารถดำรงชีวิตได้อย่างปลอดภัยในสถานการณ์การแพร่ระบาดได้ด้วยการใช้ชีวิตแบบวิถีใหม่ (Smart Control and Living with Covid-19) และยกระดับมาตรการป้องกันควบคุมโรค เพื่อให้ประกอบการได้อย่างปลอดภัย และยั่งยืน ด้วยหลักการ COVID Free Setting และ Universal Prevention โดยผู้ประกอบการลงทะเบียนประเมินตนเองในแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Double Plus และมี Certificate ทุก 14 วัน และปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ผู้ให้บริการ และผู้ใช้บริการ ดังนี้

### 1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

#### 1.1 แนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

(1) ทำความสะอาดพื้นผิวจุดสัมผัสร่วม เช่น ปุ่มกดลิฟต์ ราวจับบันไดเลื่อน ราวจับรถเข็น ที่จับประตู รวมทั้งห้องส้วม ทุก 1-2 ชั่วโมง (แนวทางการทำความสะอาดตามคำแนะนำในการทำความสะอาด ทำลายและฆ่าเชื้อโรคในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ของกรมอนามัย พ.ศ. 2564)

(2) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยอย่างเพียงพอ มีฝาปิดมิดชิดและแยกมูลฝอยแต่ละประเภทออกจากกัน และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน

(3) จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างเพียงพอ และจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมใช้งานได้สะดวก

(4) กรณีมี ศูนย์อาหาร (Food court) จัดภาชนะ เครื่องปรุงเป็นชุดสำหรับลูกค้าแต่ละคน และทำความสะอาดถาดรองทุกครั้ง

(5) กรณีมีแผนกจำหน่ายอาหารสด ให้จัดถุงมือ/พนักงานบริการ

(6) แนะนำให้ใช้การชำระเงินออนไลน์ (E-payment)

(7) สื่อสารประชาสัมพันธ์ให้ร้านค้าย่อย ทำแบบประเมิน Thai Stop COVID Plus ตามประเภทสถานประกอบการนั้น ๆ พร้อมทั้งพิมพ์ใบรับรอง (Certificate) ติดแสดงหน้าร้าน หากเป็นกิจการที่มีความเสี่ยงให้ทำแบบประเมิน Thai Stop COVID Double Plus เช่น ร้านอาหาร ร้านตัดผม

(8) จัดให้ผู้รับผิดชอบติดตาม กำกับ การปฏิบัติตามมาตรการอย่างเคร่งครัด

## 1.2 มาตรการด้านการรักษาระยะห่าง (Distancing)

(1) ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร เน้นบริเวณทางเข้า-ออก และจุดต่อคิว

(2) มีระบบจัดคิว และจำกัดจำนวนคนต่อพื้นที่ อย่างน้อย 4 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

(3) มีมาตรการจำกัดเวลาใช้บริการ ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

(4) จัดให้มีฉากกั้นระหว่างพนักงาน (แคชเชียร์ พนักงานประชาสัมพันธ์) และลูกค้า

(5) ควบคุมการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร และมีมาตรการห้ามการรวมตัวกันจุดใดจุดหนึ่ง

## 1.3 แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (Ventilation)

(1) เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย 30 นาที ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

(2) ทำความสะอาดระบบปรับอากาศทุก 3 เดือน

(3) ใช้ระบบกรองอากาศ HEPA หรือติดตั้งอุปกรณ์กรองอากาศเฉพาะที่ เน้นบริเวณที่มีคนจำนวนมากและอากาศไม่ไหลเวียน ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

(4) ให้มีการระบายอากาศที่ดี โดยวัดความเข้มข้นของคาร์บอนไดออกไซด์ (CO<sub>2</sub>) ไม่เกิน 800 ppm โดยพิจารณาสุ่มตรวจวัดช่วงเวลาที่มีคนจำนวนมาก และในจุดที่มีคนหนาแน่น เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร เป็นต้น

(5) ห้องส้วมควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศในห้องส้วมตลอดเวลา  
ที่ให้บริการ

## 2. แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการ (COVID Free Personnel)

### 2.1 มีภูมิคุ้มกัน

(1) จัดให้พนักงานทุกคน (เน้นกิจการเสี่ยง เช่น ร้านอาหาร ร้านตัดผม ร้านนวด-สปา คลินิกเสริม  
ความงาม) ต้องได้รับการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ หรือมีหลักฐานกรณีประวัติการติดเชื้อมาก่อนแล้ว  
อยู่ในช่วง 1 - 3 เดือน

### 2.2 ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง

(1) พนักงานรวมทั้งผู้เข้ามาติดต่อ/รับ-ส่งของทุกคน คัดกรองความเสี่ยงทุกวัน ด้วยไทยเซฟไทย  
(2) จัดหาชุดตรวจแบบ Antigen Test Kit (ATK) ให้แก่พนักงานทุกคน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน  
(เน้นกิจการเสี่ยง)

### 2.3) Universal Precaution และ DMHTA

- (1) ให้มีผู้รับผิดชอบ ติดตาม กำกับ การปฏิบัติตามมาตรการ DMHTA อย่างเคร่งครัด
- (2) งดรวมกลุ่มขณะปฏิบัติงานและระหว่างพัก
- (3) งดรับประทานอาหารร่วมกัน
- (4) งดการทำงานข้ามเขตหรือข้ามแผนก

## 3. แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ (COVID Free Customer)

(1) ให้มีการลงทะเบียนก่อนเข้าและก่อนออกจากสถานที่ ด้วยแอปพลิเคชันที่ทางราชการกำหนด  
หรือจัดให้มีสมุดสำหรับลงทะเบียน

(2) คัดกรองความเสี่ยงผู้ให้บริการก่อนเข้าสถานที่ด้วย ไทยเซฟไทย หากพบว่ามีความเสี่ยงปานกลาง  
หรือเสี่ยงสูงดให้บริการ

(3) ผู้รับบริการที่จะเข้านั่งทานอาหารในร้านอาหารภายในห้าง ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับร้านอาหาร  
โดยให้แสดงผลการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ หรือมีหลักฐานกรณีประวัติการติดเชื้อมาก่อนแล้ว  
อยู่ในช่วง 1 - 3 เดือน หรือมีผลการตรวจ ATK เป็น negative ระยะเวลาไม่เกิน 7 วัน

(4) ติดตาม กำกับ ให้ผู้รับบริการ ปฏิบัติตามมาตรการ DMHTA อย่างเคร่งครัด

\*\*\*\*\*

วัน 31 สิงหาคม 2564