

**เกณฑ์ประเมินตามมาตรการผ่อนปรนประกาศคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดกระบี่**

**ด้าน ตลาดและตลาดนัด**

- ในเขตรับผิดชอบของ ทบม./ทบต./อบต.) ตำบล.....อำเภอ.....กระบี่
- ชื่อตลาด.....ประเภท ..... ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่... พิกัด.....
- ชื่อเจ้าของ (นาย/นาง/นางสาว).....จำนวนแผง/ร้าน.....
- จำนวนผู้ค้าผู้เกี่ยวข้อง.....คน (ชาย.....หญิง.....) มือถือ.....E-Mail.....
- ใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด (กรณีเอกชน)..... ออก ณ วันที่.....

ที่	มาตรการ	มี	ไม่มี	หมายเหตุ
๑.	ผู้ให้บริการ (เจ้าของตลาด)			
๑.๑	จัดให้มีทางเข้าตลาดทางเดียว หากมีมากกว่าหนึ่งช่องทางให้จัดจุดคัดกรองก่อนเข้าทุกช่องทาง			
๑.๒	จัดให้มีจุดคัดกรองอุณหภูมิและอนุญาตให้เฉพาะผู้ที่สวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าเท่านั้น เข้าใช้บริการ			
๑.๓	ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจวัดอุณหภูมิและหยดเจลล้างมือให้ผู้ที่ใช้ตลาดทุกคน รวมถึงจัดทำสติ๊กเกอร์ให้กับผู้ผ่านการคัดกรอง			
๑.๔	กำหนดจุดเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลไม่น้อยกว่า ๑ เมตร ทั้งผู้ซื้อผู้ขาย และระหว่างแผง			
๑.๕	เพิ่มถังขยะและกำหนดจุดคัดแยกขยะให้ชัดเจน			
๑.๖	กำหนดให้มีจุด รับ - ส่งสินค้าที่ชัดเจน			
๑.๗	จัดให้มีป้ายประชาสัมพันธ์ที่ชัดเจนให้ผู้เข้ามาใช้ตลาดปฏิบัติตนได้แก่ การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร การให้สวมหน้ากากอนามัย หน้ากากผ้า เป็นต้น			
๑.๘	มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง			
๒.	สำหรับผู้ค้าขายและผู้ปฏิบัติงาน (ผู้ขาย)			
๒.๑	บริการเจลล้างมือแอลกอฮอล์ ๗๐% ล้างมือ			
๒.๒	กำหนดให้มีผู้ขายและผู้ช่วยขาย แผงละ ๒-๓ คน เท่านั้น			
๒.๓	ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ ต้องใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ส่วนผู้ขายอาหารปรุงสำเร็จ ให้เพิ่มผ้ากันเปื้อนพร้อมคลุมผม และสวมถุงมือ ระหว่างปฏิบัติงานตลอดเวลา			
๒.๔	ผู้ซื้อและผู้ขาย อยู่ตรงข้ามกัน และจะต้องอยู่ห่างกันอย่างน้อย ๑ เมตร ไม่วางสิ่งของกีดขวางช่องทางเดิน			
๒.๕	การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ หรือมีการปรุงประกอบอาหาร ผู้ขายต้องจัดให้มีแผงกันระหว่าง ผู้ซื้อกับผู้ขาย ที่มีความสูงจากขอบบนของชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร หรือไม่ต่ำกว่าศีรษะของผู้ขายขณะยืน หรือจัดให้มีตู้ หรืออุปกรณ์ครอบปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ และต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			



ที่	มาตรการ	มี	ไม่มี	หมายเหตุ
๒.๖	กรณีจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่โดยมีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต้องปรุงให้สุก			
๒.๗	ทำความสะอาดแผง/โต๊ะจำหน่ายอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อโรคตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงชำแหละเนื้อ			
๒.๘	หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายหรือหยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์			
๒.๙	ผู้ค้าหรือผู้ปฏิบัติงาน ให้เก็บขยะและดูแลความสะอาดของตลาด และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน			
๒.๑๐	ลดการสัมผัส การรับและจ่ายเงินระหว่างผู้ขายและผู้ซื้อ โดยใช้ตะกร้ารับและทอนเงิน หรือสวมถุงมือ			
๓.	ผู้รับบริการ (ผู้ซื้อ)			
๓.๑	เข้าตลาดตามช่องทางที่กำหนด			
๓.๒	ตรวจวัดอุณหภูมิที่จุดคัดกรองก่อนเข้าตลาดและให้ล้างมือหรือใช้เจลก่อนเข้าตลาด			
๓.๓	กำหนดให้ผู้มาจับจ่ายตลาด ครั้วเรือนละไม่เกิน ๒ คน			
๓.๔	สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าทุกคน			
๓.๕	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ในขณะเลือกซื้อ เดิน นั่ง ยืน หรือในขณะที่สนทนา ทุกกรณี อย่างน้อย ๑ เมตร			
๓.๖	ลูกค้าที่มาซื้อสินค้า ห้ามรวมตัวหนาแน่นในบริเวณพื้นที่เดียวกัน			
๓.๗	ล้างมือทุกครั้งด้วยเจลหรือแอลกอฮอล์ก่อนออกจากร้านค้า / ตลาด / ตลาดนัด			
๓.๘	การใช้บริการห้องน้ำ ห้องส้วม ลิฟท์ บันได ประตูลูกบิด ราวบันได ต้องถือปฏิบัติด้านความปลอดภัยและความสะอาดอย่างเคร่งครัด			

สรุปผลการประเมิน

- ผ่าน เปิดให้บริการได้
- ไม่ผ่านไม่สามารถเปิดให้บริการ

ตรวจประเมิน เมื่อ วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้รับการตรวจประเมิน  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน  
(.....)

ตำแหน่ง.....



**หมายเหตุ** หากมีข้อสงสัย สอบถาม นางสาวสุชาวดี ดวงจิตร โทร. ๐๘๐๖๐๓๐๗๒๗

๑. เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกายอาจเป็นแบบดิจิตอลสำหรับวัดที่ศีรษะหรือเป็นแบบปรอทวัดที่รักแร้ก็ได้ โดยต้องใช้แอลกอฮอล์ ๗๐% ซุบสำลี เช็ดทุกครั้งก่อนใช้กับผู้รับบริการหรือลูกค้าคนต่อไป
๒. ผลการตรวจวัด ไม่มีไข้ คือ อุณหภูมิไม่เกิน ๓๗.๕ องศาเซลเซียส และไม่มีอาการ ระบบทางเดินหายใจ ไอ จาม หายใจเหนื่อยหอบ
๓. สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อ
  - ๓.๑ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบริเวณที่มีการใช้งานบ่อยหรือสัมผัสกับคน เช่น แอลกอฮอล์ ๗๐%
  - ๓.๒ สารเคมีสำหรับพื้นผิวทั่วไปใช้น้ำยาฟอกขาว (ไฮเตอร์) เจือจาง ๑ ส่วนในน้ำ ๙๙ ส่วน (ความเข้มข้น ๐.๐๕% หรือเท่ากับ ๕๐๐ ppm)
  - ๓.๓ สารเคมีสำหรับพื้นผิวที่มีน้ำมูก น้ำลาย เสมหะ สารคัดหลั่งของผู้รับบริการ/ผู้ป่วย เช่น ห้องสุขาโถส้วมใช้น้ำยาฟอกขาว (ไฮเตอร์) เจือจาง ๑ ส่วนในน้ำ ๙ ส่วน (ความเข้มข้น ๐.๕%) ราดทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๕ นาที
  - ๓.๔ ทำความสะอาดห้องน้ำรวมถึงสุขภัณฑ์และพื้นผิวในห้องน้ำโดยการราดน้ำยาฟอกขาว (ไฮเตอร์) ทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๕ นาทีแล้วล้างทำความสะอาดพื้นอีกครั้งด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างห้องน้ำตามปกติ
  - ๓.๕ ผงปูนคลอรีน ๖๐% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนชาต่อน้ำ ๑ ปี๊บหรือ ๒๐ ลิตร สำหรับล้างตลาด
  - ๓.๖ โซดาไฟ ๙๖% ในอัตราส่วน ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ครึ่งปี๊บหรือ ๑๐ ลิตร สำหรับ ขจัดคราบไขมัน
  - ๓.๗ น้ำส้มสายชูเจือจาง สำหรับขจัดกลิ่นคาว