

ถอดบทเรียน
เรื่องการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
และการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกัน
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)
ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)

รายชื่อ

1. นางเตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง
2. นางชุลีกร ลิ่งไธสง
3. นางสาวกชนันท์ นาครัตน์
4. นางสาวศศิธร ยี่ศรี
5. นางสาวแพรวพราว โพธิ์คำ

กลุ่มงานพัฒนาวิจัย นวัตกรรม และความรอบรู้ด้านสุขภาพ

สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

ปีงบประมาณ 2563

สารบัญ

	หน้า
ถอดบทเรียน เรื่อง การจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ปี 2563 สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง -กระบวนการสำคัญในการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ภาคผนวก	1
1.การจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)ในปี 2563ของ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง -พื้นที่ดำเนินงานกักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)	3
2.กลไกการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)ในปี 2563	4
3.กิจกรรมการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)	6
3.1 การจัดการขยะ	
3.2. การจัดการน้ำเสีย	9
3.3. การจัดส่งอาหาร	11
3.4. การส่งเสริมโภชนาการและการออกกำลังกาย	14
3.5. การทำความสะอาดของสถานที่	17
3.6. การซักฟอกผ้าที่ใช้แล้ว	24

ถอดบทเรียน

เรื่อง การจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกัน
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ปี 2563

สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

.....

กระบวนการสำคัญในการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพื้นที่กักกันโรค
แห่งรัฐ (State Quarantine) ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มีดังนี้

1. ศึกษาโครงสร้างองค์กร สถานที่ และสิ่งแวดล้อมของสถานกักกันโรค : มีการประสานงาน สร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีและสื่อสารแนวทางการดำเนินงานกับผู้บริหารสถานกักกันโรค
2. ศึกษาภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง : มีการประสานงานและสื่อสารกับภาคีเครือข่ายที่ทำงานร่วมพื้นที่
3. สำรวจและประเมินสถานการณ์ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ ดังนี้ ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม 5 ด้าน ได้แก่ การจัดการขยะ การจัดการน้ำเสีย การทำความสะอาด การสุขาภิบาลอาหาร และการซักฟอก ด้านส่งเสริมสุขภาพ 1 ด้าน ได้แก่ การส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ และการออกกำลังกาย
4. นำข้อมูลสถานการณ์และความเสี่ยงจากผลการสำรวจมาพัฒนาและออกแบบกระบวนการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
5. ประชุมกับผู้บริหารและผู้จัดการสถานกักกันโรค นำเสนอสถานการณ์และความเสี่ยงจากผลการสำรวจให้ข้อเสนอแนะ และแนวทางการปฏิบัติที่ถูกต้องตามกระบวนการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)
6. สนับสนุนอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ เช่น ชุดตรวจคลอรีนอิสระในน้ำ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ ถุงขยะติดเชื้อ ฯลฯ
7. ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการปฏิบัติงานประจำวัน
8. สรุปผลการเยี่ยมเสริมพลัง
9. มีการประชุม AAR ทุกสัปดาห์ ถอดบทเรียนการทำงานที่ผ่านมา นำมาปรับใช้ พัฒนาและแก้ไข
10. มีการจัดทำหลักสูตร 2 หลักสูตร ได้แก่
 - 10.1 หลักสูตร Training hotel staffs for new normal in COVID - 19 Era สำหรับบุคลากรผู้ปฏิบัติงานในโรงแรม
 - 10.2 หลักสูตรการอบรมความรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพสำหรับเจ้าหน้าที่สาธารณสุข-หลักสูตรทีมปฏิบัติการฉุกเฉินทางการแพทย์และสาธารณสุขสถานที่กักกันโรคแห่งรัฐ Mini Medical Emergency Response Team (mini MERT COVID-19)

ปัญหา และ อุปสรรคในการดำเนินงาน

1. ทีมปฏิบัติงานบุคลากรสาธารณสุขที่จะลงพื้นที่ขาดทักษะในด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม
2. ขาดการประชุมประสานงานระหว่างภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการทำงานในพื้นที่
3. ระบบการทำงานของหลายหน่วยงานซ้ำซ้อนกันและการแบ่งบทบาทหน้าที่ไม่ชัดเจนทำให้ผู้ปฏิบัติเกิดความสับสน

ข้อเสนอแนะในการพัฒนา

1. มีการประชุมภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในการเตรียมความพร้อมเพื่อเปิดสถานที่กักกันตัว
2. มีการแบ่งการทำงาน ความรับผิดชอบงานให้ชัดเจน
3. ควรมีการเตรียมทีมโดยการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมืองที่ลงปฏิบัติงานพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) เพื่อรองรับการทำงานในอนาคต
4. การจัดทีมบุคลากรสถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมืองที่ลงปฏิบัติงานพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ควรมีทีมเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานทั้งด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและด้านส่งเสริมสุขภาพ เพื่อให้ผู้กักกันโรคได้รับการดูแลครบถ้วน เนื่องจากบางพื้นที่มีหญิงตั้งครรภ์และเด็ก

ปัจจัยความสำเร็จในการสนับสนุนให้การดำเนินการจัดการให้เกิดผลที่มีคุณภาพ คือ

1. มีการแจ้งวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติงาน ต่อ Command IC และพนักงานโรงแรมทำให้เข้าใจกระบวนการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพสำหรับพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ส่งผลให้ได้รับความร่วมมือที่ดี มีการพัฒนาต่อยอดจากคำแนะนำเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับผู้กักตัวและพนักงานโรงแรม
2. สถาบันพัฒนาพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง สํารวจข้อมูลและออกแบบแนวทางกระบวนการและขั้นตอนการทำงานในการดูแลแต่ละระบบชัดเจน ได้แก่ การดูแลอาหาร ขยะ น้ำเสีย การซักฟอก การทำความสะอาด โภชนาการและการออกกำลังกาย สำหรับพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) โดยนำไปปรับใช้ให้เหมาะสมตามบริบทของแต่ละสถานที่
3. สถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง ออกแบบหลักสูตร Training hotel staffs for new normal in COVID - 19 Era สำหรับบุคลากรผู้ปฏิบัติงานในโรงแรม เพื่อรองรับการปฏิบัติงานสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
4. ภาคีเครือข่ายกรุงเทพมหานครสนับสนุน การขนส่งและกำจัดขยะมูลฝอยติดเชื้อโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

.....

ภาคผนวก

การจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกัน
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)ในปี 2563

ของ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

พื้นที่ดำเนินงานกักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)

การจัดการพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง มีการลงพื้นที่โรงแรม ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 16 แห่ง ได้แก่

- 1.โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ สุขุมวิท 11 (Ambassador Sukhumvit 11)
- 2.โรงแรมเดอะพาลาซโซ (The Palazzo Bangkok)
- 3.โรงแรมบางกอกพาเลส (Bangkok Palace Hotel)
- 4.โรงแรมไบรตัน บางนา (Brighton Hotel)
- 5.โรงแรมอโนมา ราชดำริ (Arnoma Hotel Bangkok)
- 6.โรงแรม อีลีแกนซ์ แอร์พอร์ต (Elegant Airport Hotel)
- 7.โรงแรม เดอะภัทรา พระราม 9 (The Patra Rama 9)
- 8.โรงแรมซินาม่อน เรสซิเดนซ์ (Cinnamon Residence)
- 9.โรงแรมรอยัล (Royal Hotel)
- 10.โรงแรมบางกอกเซ็นเตอร์ (Bangkok Center Hotel)
- 11.โรงแรมบาซาร์ (Bazaar Hotel)
- 12.โรงแรมอวานา บางกอก Avana Bangkok Hotel (Bangna)
- 13.โรงแรมเซนจูรี พาร์ค (Century Park)
- 14.โรงแรมบ้านไทยบูติก (Baan Thai Boutique Hotel)
- 15.โรงแรมเกรซ (Grace Hotel)
- 16.โรงแรมรามาดา (Ramada Chaophya Park Hotel)

กลไกการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมสุขภาพเพื่อการเฝ้าระวังป้องกัน

โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19)ในพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine)ในปี 2563

1.ขั้นตอนก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

มีการเตรียมความพร้อมของบุคลากรทางสาธารณสุข ในเรื่องการมีความรู้พื้นฐานในการส่งเสริมสุขภาพ และการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

2.ขั้นตอนการลงพื้นที่

การจัดการ เริ่มที่หาข้อมูลโครงสร้างการจัดองค์กร การจัดการสถานที่กักกันโรคของรัฐเป็นอย่างไร การประสานงาน และการรายงานตัวกับผู้บังคับบัญชาประจำโรงแรมที่เป็น state quarantine ก่อนจะปฏิบัติงาน การประสานงานภาคีเครือข่ายในการทำงานในพื้นที่ (บุคลากรสาธารณสุขสังกัดกรุงเทพมหานคร กรมควบคุมโรค กรมการแพทย์ กรมสุขภาพจิต สำนักงานเขต ฝ่ายสิ่งแวดล้อม บริษัทที่ดูแลการกำจัดขยะของกรุงเทพมหานคร) ประเมินสถานการณ์ พื้นที่ในโรงแรมที่เป็น State Quarantine ในด้านสิ่งแวดล้อม ประเมินบุคลากรผู้ปฏิบัติงานของโรงแรม มีการประชุมกับผู้บริหารและผู้จัดการของโรงแรม ปรับกระบวนการ พัฒนาระบบงานต่างๆ เช่น การจัดการขยะ การจัดการน้ำเสียจากสถานที่กักกันโรคก่อนปล่อยสู่สาธารณะ การทำความสะอาดห้องพัก พื้นที่สาธารณะและสิ่งแวดล้อมการจัดการสุขาภิบาลน้ำบริโภคการจัดการเรื่องอาหารการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารโภชนาการและการออกกำลังกายรวมถึงการสนับสนุนในอุปกรณ์การทำงาน เช่น ชุดตรวจคลอรีนอิสระในน้ำ ถูขยะแดง น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อมีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงาน และรายงานผลการปฏิบัติงานประจำวันแก่ผู้บังคับบัญชาประจำโรงแรมที่เป็นพื้นที่กักกันโรคแห่งรัฐ (State Quarantine) สรุปผลการเยี่ยมเสริมพลังแต่ละครั้ง มีการรายงานเป็นลายลักษณ์อักษรนำเสนอต่อกรมอนามัย

โดยมีการจัดแบ่งภาระกิจการดำเนินงาน เพื่อจัดการในบริเวณสถานที่ควบคุม ดังนี้



กระบวนการดำเนินงาน :

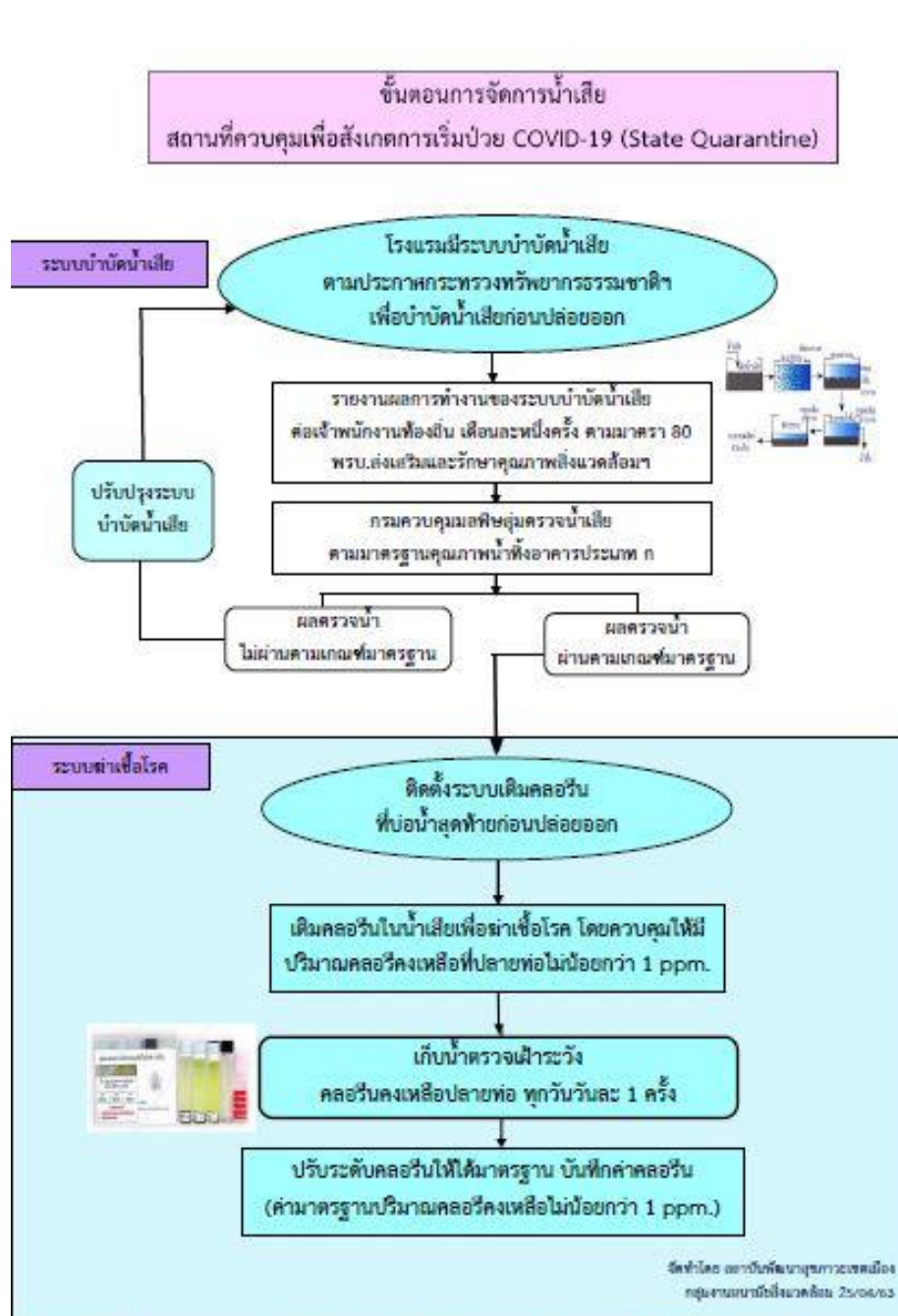
สำรวจและรวบรวมข้อมูลขั้นตอนการจัดการขยะของโรงแรม และพัฒนากระบวนการงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์โควิด-19 ประชุมพัฒนาศักยภาพหัวหน้างานและผู้ปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความเข้าใจกระบวนการที่ได้มาตรฐาน

ผู้พักอาศัย ทั้งขยะมูลฝอยติดเชื้อในถังขยะติดเชื้อที่จัดไว้ในห้องบรรจุมูลฝอยติดเชื้อไม่เกิน 2/3 ส่วนผูกถุงด้วยเชือกหรือพับปากถุงลงและมัดปิดปากถุงให้แน่น ยกถังขยะที่บรรจุมูลฝอยติดเชื้อ ที่มีปากถุงแล้วมาวางหน้าห้องตามเวลาที่กำหนด เจ้าหน้าที่สวมถุงมือยาง หน้ากากอนามัย face shield รองเท้าบูทเอี่ยมพลาสติก คีบเก็บขยะใส่ถัง เจ้าหน้าที่เก็บรวบรวมขยะใส่ถังที่มีปิดฝาปิดชิดมาที่ห้องหน้าลิฟต์ ขนย้ายถังขยะลงลิฟต์ ตามเส้นทางที่กำหนดไปที่พักมูลฝอยติดเชื้อ ทำความสะอาดลิฟต์ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง เจ้าหน้าที่อาบน้ำชำระล้างร่างกาย กรุงเทพมหานครมูลฝอยติดเชื้อไปกำจัดทุกวัน นอกจากนี้ผู้พักอาศัยต้องมีการรายงานผลการวัดไข้ทุกวันด้วยปรอทวัดไข้ ซึ่งมักมีปรอทวัดไข้แตกเกิดเป็นขยะอันตรายทางการแพทย์ซึ่งต้องมีการส่งกำจัดโดยหน่วยงานเฉพาะทาง

กิจกรรม	ปัจจัย ความสำเร็จ	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
1.การคัดแยก	-	1.ผู้พักอาศัยทำปรอทวัดไข้แตกทำให้อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้พักด้วยกัน โควิด-19 และบุคคลที่เก็บรวบรวมและกำจัด 2.ปริมาณถุงแดงไม่เพียงพอ	1.สอน/ทำสื่อการสอนการจัดการปรอทแตกและเสนอการใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบดิจิตอล 2.แนะนำให้ทำสัญลักษณ์สีแดงหรือสัญลักษณ์อื่นให้เห็นชัดเจนว่าเป็นมูลฝอยติดเชื้อ เช่น การผูกเชือกแดง การติดป้าย”มูลฝอยติดเชื้อ” เป็นต้น
2.การเก็บรวบรวม	-	1.ไม่มีห้องพักขยะติดเชื้อ 2.ถังรองรับมูลฝอยติดเชื้อไม่เพียงพอ	1.แนะนำให้มีห้องพักมูลฝอยติดเชื้อเป็นการเฉพาะตามบริบทของโรงแรม 2.แนะนำให้ถังขยะสีอื่นทดแทนแต่ต้องมีการติดป้าย”มูลฝอยติดเชื้อ” ให้ชัดเจน และห้ามใช้ในกิจการอื่น
3.การขนส่ง	-	1.โรงแรมไม่มีรถเข็นขยะติดเชื้อ	1.แนะนำจัดให้มีการมีรถเข็นขยะติดเชื้อเป็นการเฉพาะตามบริบทตามโรงแรมและห้ามใช้ในกิจการอื่น

กิจกรรม	ปัจจัย ความสำเร็จ	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
4.การจัด	เครือข่าย กรุงเทพมหานคร สนับสนุนการให้ บริหารขนส่งและ กำจัด	-	-
5.ด้าน บุคลากร		1.ขาดความรู้ในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลในการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ	1.พัฒนาศักยภาพของบุคลากรในการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ

3.2.การจัดการน้ำเสีย



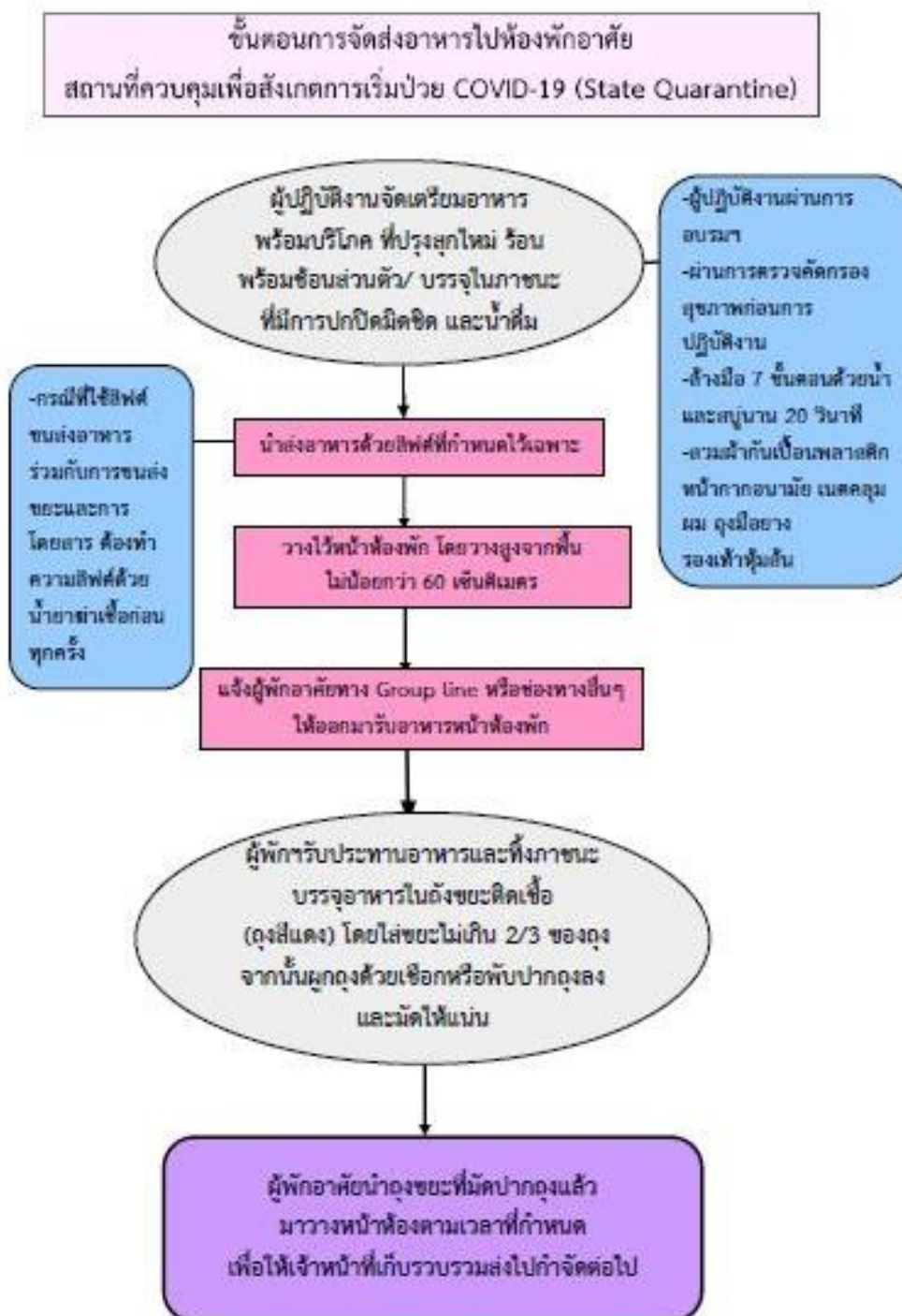
กระบวนการดำเนินงาน :

สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมืองสำรวจกระบวนการจัดการระบบบำบัดน้ำเสียของโรงแรมของสถานที่ควบคุมเพื่อสังเกตการเริ่มป่วย โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)(State Quarantine) จากนั้นสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง แนะนำให้โรงแรมปรับปรุงคุณภาพน้ำให้ได้มาตรฐานก่อนปล่อยออก โดยเติมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อลงในระบบบริเวณบ่อกักน้ำสุดท้ายที่ผ่านการบำบัดแล้ว ก่อนปล่อยน้ำออกสู่สาธารณะ โดยค่าคลอรีนคงเหลือ

ควรมีค่าเหลือไม่น้อยกว่า 1 ppm สำหรับการตรวจวัดค่าคลอรีนคงเหลือ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมืองได้สนับสนุนและสอนการใช้ชุดตรวจคลอรีนคงเหลือแก่เจ้าหน้าที่ที่ดูแลระบบบำบัดของโรงแรมและให้มีการเก็บน้ำตรวจเฝ้าระวัง ทุกวันวันละ 1 ครั้ง พร้อมทั้งเก็บข้อมูลโดยบันทึกผลการตรวจวัด หากค่าคลอรีนที่วัดได้ไม่เป็นไปตามมาตรฐานให้มีการปรับระดับในการเติมคลอรีน ให้อยู่ในระดับที่มาตรฐาน 1 ppm

กิจกรรม	ปัจจัย ความสำเร็จ	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
1.การเติมคลอรีนฆ่าเชื้อ	1.โ ร ง แ ร ม มี คลอรีนในการ บำบัดน้ำเสีย 2.สถาบันพัฒนา สุขภาวะเขตเมือง สนับสนุนคลอรีน	1. เปลี่ยนผู้รับผิดชอบในการดูแลระบบ บำบัด โดยไม่ได้มีการถ่ายทอดงานต่อให้ ผู้รับผิดชอบคนใหม่	1 กำหนดแผนงานให้มีการสอน ถ่ายทอดงานทุกครั้งเมื่อมีการ เปลี่ยนผู้รับผิดชอบ
2.การเฝ้าระวังด้วยชุด ทดสอบ	1.สถาบันพัฒนา สุขภาวะเขตเมือง สนับสนุนชุดตรวจ คลอรีน อี ส ระ คงเหลือ	-	1.สอนการใช้ชุดตรวจคลอรีน คงเหลือแก่เจ้าหน้าที่ที่ดูแลระบบ บำบัดของโรงแรม 2.แนะนำให้ติดตามเฝ้าระวังการ เก็บน้ำ ทุกวัน วันละ 1 ครั้ง
3.บุคลากร	-	1.บุคลากรขาดความรู้ในการจัดการน้ำ เสีย	1.การอบรมให้ความรู้เรื่องการ จัดการน้ำเสีย

3.3. การจัดส่งอาหาร



กระบวนการดำเนินงาน :

สำรวจและรวบรวมข้อมูลขั้นตอนการจัดส่งอาหาร และพัฒนากระบวนการงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ประชุมพัฒนาศักยภาพหัวหน้างานและผู้ปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความเข้าใจกระบวนการที่ได้มาตรฐาน

ผู้ปฏิบัติงานจัดเตรียมอาหารพร้อมบริโภค ที่ปรุงสุกใหม่ ร้อน พร้อมซองส่วนตัว/บรรจุในภาชนะที่มีการปกปิดมิดชิดและน้ำดื่ม ผู้ปฏิบัติงานผ่านการอบรมผ่านการตรวจคัดกรองสุขภาพก่อนการปฏิบัติงาน ล้างมือ 7 ขั้นตอนด้วยน้ำและสบู่ นาน 20 วินาที สวมหน้ากากอนามัย เน้นคลุมผม ถูมืออย่าง ร่องเท้า หุ้มส้น นำส่งอาหารด้วยลิฟต์ที่กำหนดไว้เฉพาะ กรณีที่ใช้ลิฟต์ขนส่งอาหารรวมกับการขนส่งขยะและการโดยสาร ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนทุกครั้ง วางไว้หน้าห้องพัก โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร แจ้งผู้พักอาศัยทาง Group line หรือช่องทางอื่นๆ ให้ออกมารับอาหารหน้าห้องพัก ผู้พักได้รับประทานอาหารและทิ้งภาชนะบรรจุอาหารในถังขยะติดเชื้อ (ถุงสีแดง) โดยใส่ขยะไม่เกิน 2/3 ของถุง จากนั้นผูกถุงด้วยเชือกหรือพับปากถุงลงและมัดให้แน่น ผู้พักอาศัยนำถุงขยะที่มัดปากถุงแล้ว มาวางหน้าห้องตามเวลาที่กำหนด เพื่อให้เจ้าหน้าที่เก็บรวบรวมส่งไปกำจัดต่อไป

กิจกรรม	ปัจจัย ความสำเร็จ	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
1.การส่งอาหารจาก ภายนอกที่พัก	-	1.ปริมาณขยะจำนวนมาก เป็นภาระ การจัด 2.การจัดสถานที่รับอาหาร 3.การกำหนดประเภทอาหาร (เน่า เสีย ง่าย)	1.งดเว้นการส่งอาหารจากภายนอกที่ พัก
2.จัดให้มีภาชนะ เช่น ถาดอาหาร ซอสม ส้อม แก้ว ไว้ ในห้องพัก	-	1.ปริมาณขยะจากกล่องใส่อาหารมี มากและเป็นภาระของทางโรงแรมใน การจัดและซื้อเพิ่มเติม 2.อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร จัดให้บริการอยู่ในห้องเป็นเวลาระยะ ยาว ไม่มีการนำมาทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อ	1.โรงแรมรวบรวมภาชนะล้างทำความสะอาดอย่างถูกหลักสุขาภิบาลและ กำจัดเชื้อก่อนส่งให้แต่ละห้องอีกครั้ง 2.ให้ผู้พักอาศัยล้างทำความสะอาด ด้วยตนเอง หลังจากผู้พักออกจากที่พัก และให้แม่บ้านล้างทำความสะอาด อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร อีก ครั้งด้วยน้ำอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส
3.การลำเลียง อาหารสู่ห้องพัก	-	1.ผู้ขนส่งอาหารลำเลียงอาหารโดยใช้ ลิฟต์เดียวกับลำเลียงขยะ	1.ให้ลำเลียงอาหารแยกกับการลำเลียง ขยะ 2.จัดตารางเวลาในการจัดเก็บขยะตอน เย็นของทุกวัน (หลังอาหารมื้อสุดท้าย

กิจกรรม	ปัจจัย ความสำเร็จ	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
			ของวัน) เพื่อเลี่ยงการชนกันของเวลา ลำเลียงอาหาร
4.การจัดเตรียม สถานที่วางอาหาร	-	1.พบการวางถุงขยะบริเวณที่วาง อาหาร	1.โรงแรมจัดให้มีพื้นที่วางอาหารและ ขยะแยกกันเป็นสัดส่วนชัดเจน และ คอยตรวจสอบการวางเป็นประจำ สม่ำเสมอ ถ้าหากเป็นบริเวณหน้า ห้องพัก จัดให้มีโต๊ะอาหารสูงจากพื้น 60 cm และวางเฉพาะอาหารเท่านั้น
5.ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรม หลักสูตรผู้สัมผัส อาหารตาม กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. 2561	-	1.ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม หลักสูตรผู้สัมผัสอาหารตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ไม่ครบ 100%	สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง สนับสนุนการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ ครบถ้วน

3.4. การส่งเสริมโภชนาการและการออกกำลังกาย

กระบวนการให้บริการสถานที่หรือสนามออกกำลังกายในร่ม ในโรงแรมเพื่อป้องกันการติดเชื้อโรค COVID-19

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
1	การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ ป้องกันโรค	1.1 ลงทะเบียนเพื่อเปิดกิจการ จัดกิจกรรม ตามมาตรการผ่อนปรน 1.2 จัดให้มีแบบลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่สำหรับผู้ใช้บริการ 1.3 จำกัดทางเข้าและออกเพียงช่องทางเดียว และจัดให้มีจุดตรวจคัดกรอง 1.4 จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล 70% หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ในบริเวณพื้นที่บริการ ให้เพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ 1.5 ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างระหว่างกัน อย่างน้อย 1 เมตร ของจุดบริการ เช่นจุดบริการชำระเงิน จุดบริการพนักงานต้อนรับ เว้นระยะนั่งหรือยืน และลดการใกล้ชิดกันระหว่างเล่นกีฬาและออกกำลังกาย 1.6 ตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ต่างๆ ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย 1.7 การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มให้ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักและมาตรการเสริมสำหรับกิจการจำหน่ายอาหาร 1.8 จัดทำป้ายคำแนะนำ สัญลักษณ์เตือน เพื่อให้ผู้บริการและผู้เข้าร่วมกิจกรรม ออกกำลังกายอย่างปลอดภัย และสอดคล้องกับมาตรการป้องกันโรค 1.9 จัดให้มีการระบายอากาศภายในอาคารที่ดี บริเวณห้องสุขา และห้องอาบน้ำ ทั้งนี้ให้งดบริการในส่วนการอบตัว อบไอน้ำ 1.10 จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรคส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ให้พนักงานทุกคน 1.11 พิจารณาจัดให้มีกล้องวงจรปิดเพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการ
2	การคัดกรองอาการป่วยของ ผู้บริการ	(1) จัดให้มีการตรวจคัดกรองอาการไข้ ไอ หอบเหนื่อย เป็นหวัด สำหรับพนักงานและผู้ให้บริการทุกคนก่อนเข้าสถานที่ให้บริการถ้าไม่มีอาการผิดปกติ ติดสัญลักษณ์แสดงการคัดกรอง “ผ่าน” กรณีพบผู้ที่เข้าเกณฑ์สอบสวนโรคตามแนวทางที่กำหนด (2) จัดทำแบบสอบถามประวัติเสี่ยง ทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย ประกอบการปฏิบัติตามมาตรการฯ

กระบวนการให้บริการสรวายน้ำสาธารณะทั้งกลางแจ้งและในร่ม ในโรงแรมเพื่อป้องกันโรค COVID -19

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
1	การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค	1.1 ลงทะเบียนเพื่อเปิดกิจการ จัดกิจกรรม ตามมาตรการผ่อนปรน 1.2 จัดให้มีแบบลงทะเบียนก่อนเข้าและออกจากสถานที่สำหรับผู้ใช้บริการ 1.3 จำกัดทางเข้าและออกเพียงช่องทางเดียว และจัดให้มีจุดตรวจคัดกรอง 1.4 จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล 70% หรือนำยาฆ่าเชื้อโรค ในบริเวณพื้นที่บริการ ให้เพียงพอต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ 1.5 ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างระหว่างกัน อย่างน้อย 1 เมตร ของจุดบริการ เช่นจุดบริการชำระเงิน จุดบริการพนักงานต้อนรับ เว้นระยะนั่งหรือยืน และลดการใกล้ชิดกันระหว่างเล่นกีฬาและออกกำลังกาย 1.6 จัดให้มีการระบายอากาศภายในอาคารที่ดี บริเวณห้องสุขา และห้องอาบน้ำ ทั้งนี้ให้จุดบริการในส่วนการอบตัว อบไอน้ำ 1.7 จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรคส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ให้พนักงานทุกคน 1.8 พิจารณาจัดให้มีกล้องวงจรปิดเพื่อใช้ในการบันทึกภาพการให้และใช้บริการ
2	การคัดกรองอาการป่วยของผู้รับบริการ	(1) จัดให้มีการตรวจคัดกรองอาการไข้ ไอ หอบเหนื่อย เป็นหวัด สำหรับพนักงานและผู้ใช้บริการทุกคนก่อนเข้าสถานที่บริการถ้าไม่มีอาการผิดปกติ ติดสัญลักษณ์แสดงการคัดกรอง “ผ่าน” กรณีพบผู้ที่เข้าเกณฑ์สอบสวนโรคตามแนวทางที่กำหนด (2) จัดทำแบบสอบถามประวัติเสี่ยง ทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย ประกอบการปฏิบัติตามมาตรการฯ

สสม.15/4/63

กระบวนการดำเนินงาน :

สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ประสานและพูดคุยกับผู้จัดการและผู้ดูแลการจัดอาหารสำหรับผู้กักกันตัว และสอบถามแนวปฏิบัติในการจัดอาหารให้กับผู้กักกันตัว นำตารางการจัดอาหาร (รายสัปดาห์/เดือน) และสำรวจเมนูประจำวันทางโรงแรมจัด ให้คำปรึกษาให้คำแนะนำในการจัดเมนู ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผักผลไม้ให้เพียงพอ สนับสนุนหนังสือ 190 เมนูสุขภาพเพื่อเป็นแนวทางให้โรงแรมจัดเมนูอาหารได้อย่างเหมาะสม ประสานผู้รับผิดชอบโรงแรมให้สร้างความรอบรู้และความเข้าใจเรื่องการรับประทานอาหารที่ส่งเสริมสุขภาพแก่ผู้กักกันตน นอกจากนี้ยังให้คำแนะนำในการจัดอาหาร Halal และการจัดอาหารสำหรับผู้แพ้อาหารบางประเภท จัดหาคลิปกาลังที่สามารถปฏิบัติได้ภายในห้องพักที่หลากหลายวางแผนร่วมกันกับโรงแรมในการนำคลิปกาลังออกก่าลังที่สามารถปฏิบัติได้ภายในห้องพักที่หลากหลายวางแผนร่วมกันกับโรงแรมในการนำคลิปกาลังออกก่าลัง ภายส่งให้ผู้กักกันตัว มีการติดตามผ่าน Line Group อย่างสม่ำเสมอ ติดตามผลการปฏิบัติโดยการซักถามทุกครั้งที่ลงพื้นที่

กิจกรรม	ปัจจัยความสำเร็จ	ปัญหา/ อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
1.การสนับสนุนหนังสือ 190 เมนูสุขภาพ	1.เมนูสุขภาพ	-	1.การสนับสนุนหนังสือ 190 เมนูสุขภาพเพื่อ เป็นทางเลือกให้แก่ทางโรงแรม
2.สนับสนุนคลิปออกกำลังกาย	1.คลิปออกกำลังกาย	-	1.จัดหาคลิปออกกำลังกายที่สามารถปฏิบัติได้ จริงภายในห้องพัก 2.วางแผนร่วมกับทางโรงแรมให้การจัดส่งคลิป ออกกำลังกายที่สามารถปฏิบัติได้ให้แก่ผู้พักกัน

3.5.การทำความสะดวกสถานที่

แนวปฏิบัติตามมาตรการผ่อนปรนกิจการเพื่อป้องกันการติดเชื้อโรค COVID-19 สำหรับโรงแรม

ห้องอาหาร

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
1		การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ 1. จัดให้มีจุดซักประวัติ และคัดกรองอาการไข้ สำหรับพนักงานและผู้ใช้บริการทุกคนก่อนเข้าปฏิบัติงานและใช้บริการภายในร้าน 2. ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการอย่างน้อย 1 เมตร ในบริเวณที่มีที่นั่งหรือมีการต่อคิว เช่น จุดชำระเงิน รวมทั้งจัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะ และระหว่างที่นั่ง รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดินทาง อย่างน้อย 1 เมตร โดยอาจจัดให้ที่นั่งไม่อยู่ตรงข้ามกัน 3. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ 70% ในบริเวณพื้นที่บริการต่างๆ เช่น จุดคัดกรองก่อนเข้าห้องอาหาร ห้องสุขา ในปริมาณที่เพียงพอต่อจำนวนผู้ใช้บริการ 4. จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศอาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือพัดลมระบายอากาศ เพื่อหมุนเวียนอากาศให้เพียงพอ 5. พิจารณาจัดทำฉากกัน (Counter Shield) ระหว่างผู้รับประทานอาหาร และระหว่างเคาเตอร์ผู้ให้บริการ 6. พื้นที่ปรุงประกอบอาหาร ให้มีการแยกภาชนะ อุปกรณ์การปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ และไม่ปรุงประกอบอาหารใกล้ห้องสุขา 7. จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารส่วนบุคคลให้กับลูกค้าและไม่ให้ใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์ร่วมกัน เช่น อุปกรณ์คีบจับอาหาร ที่พิง/ช้อนกลาง 8. จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรคส่วนบุคคล เช่น หน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า หมวก Face Shield, ผ้ากันเปื้อน รองเท้าบูท และถุงมือ ให้พนักงานทุกคน

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
	 การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ (สำหรับห้องอาหาร) - มาตรการคัดกรองอาการป่วย - มาตรการในการป้องกันโรค	การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ - มาตรการคัดกรองอาการป่วย 1. จัดให้มีการตรวจคัดกรองอาการไข้ ไอ หอบเหนื่อยเป็นหวัดสำหรับพนักงานและผู้ให้บริการทุกคนก่อนเข้าร้าน ทั้งนี้ควรมีอุณหภูมิร่างกายไม่เกิน 37.5 องศาเซลเซียสและไม่มีอาการระบบทางเดินหายใจ พร้อมติดสัญลักษณ์ แสดงการคัดกรอง “ผ่าน” กรณีพบผู้ที่เข้าเกณฑ์สอบสวนโรคตามแนวทางที่กำหนด ให้มีแนวทางปฏิบัติในการ ดูแล หรือแนวทางการส่งต่อผู้ที่มีอาการป่วยที่เหมาะสม รวมทั้งพิจารณาให้ห้องแยกหรือบริเวณแยก พร้อม รายงานให้หน่วยงานที่รับผิดชอบทราบ 2. พิจารณาจัดทำแบบสอบถามประวัติเสี่ยง ทะเบียนบันทึกผู้มีอาการป่วย ประกอบการปฏิบัติตามมาตรการฯ สำหรับพนักงานและผู้ให้บริการ และอาจแอปพลิเคชันทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด หรือใช้ มาตรการควบคุมด้วยการบันทึกข้อมูลและรายงานทดแทน - มาตรการในการป้องกันโรค 1. จำกัดจำนวนคนเข้าใช้บริการโดยคิดเกณฑ์พื้นที่สำหรับให้บริการนั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 2 ตร.ม. ต่อผู้ให้บริการ 1 คน 2. ร่วมสร้างนวัตกรรมเพื่อลดเวลาในการให้บริการ ลดความแออัด หลีกเลี่ยงการติดต่อสัมผัสระหว่างกัน เช่น จัดให้มีการเหลื่อมเวลาการให้บริการ ส่งอาหารหรือของคาวล่วงหน้าด้วยระบบออนไลน์ หรือโทรศัพท์ควบคุม เวลาในการใช้บริการ รวมทั้งการสร้างควมรับผิดชอบต่อสังคมเพื่อการเว้นระยะห่างระหว่างกัน 3. พิจารณาให้มีนโยบายส่งเสริม Social Distancing เช่น “มาคนเดียวจ่ายในราคาถูกกว่ามาเป็นกลุ่มใหญ่ จ่ายแพงมากขึ้น” เป็นต้น 4. พนักงานบริการทุกคน ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย งดมือ และ Face Shield ระหว่างปฏิบัติงาน เช่น ระหว่างรับรายการอาหารแคชเชียร์และล้างมือ 7 ขั้นตอนทุกครั้งก่อนออกไปเสิร์ฟอาหาร รวมทั้ง ไม่ตะโกน ไม่พูดคุย เสียงดัง หัมระเสียงดัง เปิดหรือจับหน้ากาก

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
		อนามัยหรือหน้ากากผ้า และไม่ควรสัมผัสผู้ให้บริการ โดยรักษาระยะห่างระหว่างผู้ให้บริการ อย่างน้อย 1 เมตร และยืนห่างจากพนักงานคนอื่นอย่างน้อย 1 เมตร 5. ผู้ปรุงอาหารทุกคน ให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งพิจารณาสวมหน้ากากผ้าหรือ หน้ากากอนามัย ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายใส่อาหาร และให้ล้างมือ 7 ขั้นตอนทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวอยู่เสมอ 6. ผู้สัมผัสอาหารที่บาดเจ็บต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารโดยตรง ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ 7. จัดเว้นการให้บริการอาหาร ในลักษณะการคัดอาหารด้วยตนเองแบบบุฟเฟ่ต์ โดยให้ปรับรูปแบบการบริการ โดยจัดเว้นการคัดอาหารส่วนกลางด้วยตนเอง เพื่อลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อจากอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน เช่น อุปกรณ์คีบอาหาร เครื่องปรุงรวมทั้งการบริการแบบโต๊ะจีน ซึ่งมีการคัดอาหารในภาชนะหรือใช้อุปกรณ์ร่วมกัน ทั้งนี้ควรให้บริการจัดเป็นชุดอาหารสำหรับรับประทานคนเดียวเป็นหลัก 8. จัดการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในห้องอาหาร 9. การขนส่งวัตถุดิบ (Supplier) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณรับวัตถุดิบ และลดการสัมผัสโดยตรงกับผู้ขนส่ง และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา 10. จัดให้มีระบบตรวจสอบการให้บริการ รวมทั้งตรวจตรา ดูแลความปลอดภัย ควบคุมกำกับ การให้บริการและ การใช้บริการ ให้เป็นไปตามมาตรการควบคุมหลักอย่างเคร่งครัด 11. นโยบายเหลื่อมเวลาการทำงานของพนักงานเพื่อลดการเดินทางด้วยขนส่งสาธารณะในเวลาเดียวกัน 12. พิจารณางดให้บริการ กรณีผู้ให้บริการที่ไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่กำหนดได้ เช่น ไม่สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า หรือมีอาการป่วยจากการคัดกรองก่อนเข้าใช้บริการ

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
		13. จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์สร้างความรู้ความเข้าใจและแนะนำแนวทางการปฏิบัติ ตามมาตรการป้องกัน ควบคุมโรคผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์พร้อมทั้งมีการอบรม พนักงาน เพื่อให้ผู้ใช้บริการและพนักงานปฏิบัติตาม อย่างเคร่งครัด 14. จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การถือรับเงินหรือบัตรเครดิต โดยที่พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมืออยู่ตลอดเวลา และต้องมีการล้างมือด้วยแอลกอฮอล์เจล 70% บ่อยครั้ง 15. หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร เป็นผู้ป่วยยืนยันหรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาหารอาจ เป็นจุดแพร่เชื้อได้ ให้ผู้ประกอบการปิดสถานที่ตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ พร้อมทั้งทำความสะอาด สถานที่และดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค - มาตรการทำความสะอาด 1. พนักงานทำความสะอาดต้องสวมเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ได้แก่ หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า Face Shield และถุงมือ 2. ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของสถานที่และพื้นที่จุดสัมผัสร่วม เช่น ถาดรับเงิน ที่จับหรือลูกบิดประตู ปุ่มกดลิฟท์ ราวจับ ราวบันได รวมทั้งสถานที่ปรุงประกอบอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% หรือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% อย่างน้อยทุก 1 ชั่วโมง 3. ให้ทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% ทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ 4. ให้ทำความสะอาดห้องสุขาโดยเน้นจุดที่สัมผัสผู้สัมผัสมาก เช่น กลอนประตู ที่จับสายชำระ โถปัสสาวะ ลูกบิด ก๊อกน้ำ เป็นต้น ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง 5. จัดให้มีถังขยะรองรับเศษอาหาร และกระดาษชำระใช้แล้วในทุกโต๊ะ

ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
		6. จัดให้มีจุดวางถังขยะชนิดมีฝาปิดเพื่อรวบรวมขยะต่างๆ โดยแยกขยะหน้ากากอนามัยจากขยะทั่วไป และมัดปากถุงให้แน่นก่อนส่งกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน
2	 การเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ให้บริการ	การเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ให้บริการ - การเตรียมตัวก่อนให้บริการ 1 หากผู้ให้บริการมีอาการไข้ ไอ หอบเหนื่อย เป็นหวัด ให้งดการไปให้บริการ 2. ควรดื่มน้ำรับประทานอาหารที่ห้องอาหารเป็นกลุ่ม เพื่อลดการพูดคุย 3. พิจารณาส่งซื้ออาหารหรือจองคิวล่วงหน้าด้วยระบบออนไลน์ หรือโทรศัพท์และควรเว้นช่วงที่มีผู้ให้บริการจำนวนมาก เพื่อลดความแออัด 4. การชำระเงินค่าบริการ ควรชำระค่าบริการผ่านระบบออนไลน์(e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสดต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง
3	 การปฏิบัติระหว่างและหลังการให้บริการ (สำหรับผู้ให้บริการ)	การปฏิบัติระหว่างและหลังการให้บริการ 1. ลงทะเบียนเข้าใช้บริการจากการสแกน QR Code บริเวณหน้าห้องอาหาร รวมทั้งสแกน QR Code และประเมินการให้บริการก่อนออกจากห้องอาหารด้วย 2. ให้ความร่วมมือปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่ห้องอาหารกำหนดอย่างเคร่งครัด เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อ 3. ควรตรวจสอบความสะดวกของสถานที่ ภาชนะ และการจัดที่นั่งก่อนให้บริการ เพื่อให้ให้บริการได้อย่างปลอดภัย 4. ระหว่างให้บริการจุดต่างๆ และนั่งรับประทานอาหารให้เว้นระยะห่างตามจุดหรือสัญลักษณ์ที่ห้องอาหารกำหนด 5. ให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าก่อนและหลังการรับประทานอาหาร 6. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล 70% ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร
ลำดับ	ผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แนวทางปฏิบัติงาน
		7. ควรพูดโดยใช้ระดับเสียงปกติไม่ควรตะโกนหรือเปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ในขณะที่อยู่ในร้านอาหาร 8. เลี่ยงการไอ จาม ใกล้ผู้อื่น ในระหว่างนั่งรับประทานอาหารหากมีการไอ หรือจาม ให้ปิดปากและจมูกให้สนิท 7. ไม่ทิ้งกระดาษชำระใช้แล้วลงในจานอาหารหรือบนโต๊ะ ให้ทิ้งในถังที่จัดไว้เท่านั้น 8. ผู้ให้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค

กระบวนการดำเนินงาน :

ดำเนินการสำรวจกระบวนการทำความสะอาดแบบเดิมที่โรงแรมปฏิบัติ จากนั้นพัฒนาและจัดทำกระบวนการทำความสะอาดในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และประชุมพัฒนาศักยภาพหัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงานเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้อง (กรณีผลการตรวจ Negative) ทิ้งห้องไว้ 24 ชั่วโมงหลังผู้กักตัวออกจากห้องพักเปิดหน้าต่างเพื่อระบายอากาศ

แม่บ้านสวมชุดอุปกรณ์ป้องกัน ได้แก่ ชุดกันเปื้อนพลาสติก ถุงมือยางหนา หน้ากากอนามัย รองเท้าบูท แวนป้องกันตา เก็บรวบรวมอุปกรณ์ที่ผู้กักตัวเหลือใช้ใส่ในถุงพลาสติกมัดปากถุงและใส่ในรถเข็นเพื่อนำไปกำจัดหรือทำความสะอาดอีกครั้งก่อนนำมาใช้เช่น แก้วน้ำ ถาดรอง กาแฟ น้ำตาล ถอดผ้าปูที่นอนในห้องน้ำ, ปลอกหมอน, ผ้าห่ม, ผ้ารองกันเปื้อน, ผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัว เน้นไม่สัมผัสหรือทำให้เกิดการฟุ้งกระจาย ม้วนออกจากตัว เพื่อนำไปซักทำความสะอาดใส่ในถุงพลาสติกและมัดปากถุงให้มิดชิด

เริ่มทำความสะอาดโดยการเทน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรด์ความเข้มข้น 12% อัตราส่วน 1/10 ราดในโถชักโครกก่อนราดก้นน้ำทิ้ง 1 ครั้ง ปิดฝาส่วนก่อนกดชักโครก ทิ้งไว้ 15-30 นาที เปิดพัดลมดูดอากาศเพื่อระบายอากาศ เริ่มทำความสะอาดห้องนอนโดยเริ่มจาก ผ้าปูที่นอน ตุ๊กตา ผ้าห่ม โต๊ะวางทีวี หัวเตียง โต๊ะข้างเตียง เตียงนอนและพื้นตามลำดับด้วยน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรด์ความเข้มข้น 12% อัตราส่วน 1/100 และแอกกอฮอลล์ 70% เช็ดทำความสะอาดส่วนที่เป็นโลหะ(ตาม Flow) กลับมาทำความสะอาดห้องน้ำ ปิดพัดลมดูดอากาศ เน้นไม่ฉีdnน้ำให้เกิดละอองฝอยเด็ดขาดใช้น้ำร้อนราดพื้นไล่กลิ่นทิ้ง และเตรียมห้องรับผู้เข้าพักคนต่อไปได้

กรณีผู้กักตัวผลการตรวจ POSITIVE

ทิ้งห้องไว้ 3 วัน เปิดหน้าต่างเพื่อระบายอากาศ เมื่อครบกำหนดจะต้องมีการทำความสะอาดเพิ่มเติมในส่วนของแอร์คอนดิชันและผ้าปูที่นอน ผ้าปูที่นอนจะต้องถอดซักทั้งหมด

การทำความสะอาดแอร์

ช่างแอร์ใส่ชุดกันฝน ผ้าปิดจมูก แวนตา ถุงมือยางหนา หมวกคลุมผม และรองเท้าบูท จัดเตรียมน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรด์ความเข้มข้น 12% อัตราส่วน 1/100 ใส่ในรถเข็น ถอดตัวกรองอากาศในแนวตั้งและนำไปแช่ในน้ำยาที่จัดเตรียมไว้ แช่นาน 15-30 นาที นำไปล้างด้วยน้ำร้อน ห้ามฉีดให้เกิดละอองฝอย นำไปผึ่งแดดให้แห้งก่อนนำมาใช้

ส่วนของแม่บ้านทำความสะอาดห้องสวมชุดอุปกรณ์ป้องกัน ได้แก่ ชุดกันเปื้อนพลาสติก ถุงมือยางหนา หน้ากากอนามัย รองเท้าบูท แวนป้องกันตา เก็บรวบรวมอุปกรณ์ที่ผู้กักตัวเหลือใช้ใส่ในถุงพลาสติกมัดปากถุงและใส่ในรถเข็นเพื่อนำไปกำจัดกาแฟ น้ำตาล กระดาษชำระ ถอดผ้าปูที่นอนในห้องน้ำ, ปลอกหมอน, ผ้าห่ม, ผ้ารองกันเปื้อน, ผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัว เน้นไม่สัมผัสหรือทำให้เกิดการฟุ้งกระจาย ม้วนออกจากตัว เพื่อนำไปซักทำความสะอาดใส่ในถุงพลาสติกและมัดปากถุงให้มิดชิด

เริ่มทำความสะอาดโดยการเทน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรด์ความเข้มข้น 12% อัตราส่วน 1/10 ราดในโกชักรอกก่อนรดกदन้าทิ้ง 1 ครั้ง ปิดฝาส้วมก่อนกดชักโครก ทิ้งไว้ 15-30 นาที เปิดพัดลมดูดอากาศเพื่อระบายอากาศ

เริ่มทำความสะอาดห้องนอนโดยเริ่มจาก ผ้าม่าน ตู้เสื้อผ้า โต๊ะวางทีวี หัวเตียง โต๊ะข้างเตียง เตียงนอนและพื้น ตามลำดับด้วยน้ำยาโซเดียมไฮโปคลอไรด์ความเข้มข้น 12% อัตราส่วน 1/100 และแอกกอฮอล 70% เช็ดทำความสะอาดส่วนที่เป็นโลหะ(ตาม Flow) กลับมาทำความสะอาดห้องน้า ปิดพัดลมดูดอากาศ เน้นไม่ฉีดน้ำให้เกิดละอองฝอยเด็ดขาดใช้น้ำร้อนราดพื้นไล่น้าทิ้ง และเตรียมห้องรับผู้เข้าพักคนต่อไปได้

กิจกรรม	ปัจจัยความสำเร็จ	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
1.การทำความสะอาดห้องพัก	-	1.ผู้ปฏิบัติงานขาดความรู้เรื่องการทำความสะอาดห้องพัก 2.เปลี่ยนผู้รับผิดชอบในการดูแลระบบบำบัด โดยไม่ได้มีการถ่ายทอดงานต่อให้ผู้รับผิดชอบคนใหม่	1.พัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน 2.กำหนดแผนงานให้มีการสอน ถ่ายทอดงานทุกครั้งเมื่อมีการเปลี่ยนผู้รับผิดชอบ

กระบวนการดำเนินงาน :

ดำเนินการสำรวจกระบวนการซักฟอกแบบเดิมที่โรงแรมปฏิบัติ จากนั้นพัฒนาและจัดทำกระบวนการซักฟอกในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และประชุมพัฒนาศักยภาพหัวหน้างานผู้ปฏิบัติงานเพื่อทำความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้อง

ผู้พักอาศัยรวบรวมผ้าที่ใช้แล้ว ใส่ถุงที่จัดเตรียมไว้ในห้อง มัดปิดปากถุงให้แน่น และนำมาวางไว้หน้าห้องตามเวลาที่กำหนด การเก็บรวบรวมขนส่ง โดยผู้ปฏิบัติงานโรงแรม ผู้ปฏิบัติงานสวมชุดอุปกรณ์ป้องกัน ได้แก่ ชุดกันเปื้อนพลาสติก ถุงมือยางหนา หน้ากากอนามัย รองเท้าบูท แวนป้องกันตา เก็บรวบรวมถุงผ้าที่ใช้แล้วใส่ในรถเข็นผ้าขนย้ายรถเข็นผ้าลงลิฟต์ตามเส้นทางที่กำหนดไปโรงซักฟอกทำความสะอาดลิฟต์ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อการซักแยกโซนสกปรกและโซนสะอาด

โซนสกปรก (ผ้าที่ยังไม่ได้ซัก) นำผ้าที่รับเข้ามาสู่โซนสกปรกซักผ้าด้วยน้ำผสมผงซักฟอกกับน้ำยาฆ่าเชื้อในน้ำร้อน 70 องศาเซลเซียส นำถุงบรรจุผ้าทั้งในถังขยะติดเชื้อ ล้างรถเข็นด้วยน้ำผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาฆ่าเชื้อและนำรถเข็นไปตากแดด ผู้ปฏิบัติงานอาบน้ำ และเปลี่ยนเสื้อผ้าชุดใหม่หลังปฏิบัติงานเสร็จ

โซนสะอาด (ผ้าที่ซักแล้ว) นำผ้าที่ซัก อบแห้งและรีดแล้วมาพับจัดเตรียมไว้สำหรับเปลี่ยนให้ผู้พักอาศัย นำส่งตามห้องก่อนผู้เข้าพักอาศัยรอบใหม่เข้าพัก ล้างรถเข็นด้วยน้ำผสมผงซักฟอก และล้างมือทุกครั้ง

.....