มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

1.ข้อมูลทั่วไปของศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี มีภารกิจการให้บริการเกี่ยวกับงานวิจัยและพัฒนา การบริการให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาชุมชน การให้บริการด้านการฝึกอบรม การสนับสนุนการจัดการความรู้ การพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการเฉพาะทาง ถ่ายทอดองค์ความรู้ และให้บริการทางวิชาการแก่หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน

1.1 อาคารสถานที่ภายในศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนประกอบด้วย

ตึกอำนวยการ เป็นอาคาร 2 ชั้น

ชั้นที่ 1 เป็นห้องปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ

ชั้นที่ 2 มีจำนวน 5 ห้อง ประกอบด้วย ห้องประชุม 3 ห้อง และห้องสัมมนากลุ่มย่อย 2 ห้อง

อาคารฝึกอบรม จำนวน 3 อาคาร ประกอบด้วย

อาคารบรรยาย 1 เป็นตึกชั้นเดียวสามารถรองรับผู้เข้าอบรมได้ 100 คน

อาคารบรรยาย 2 เป็นตึก 2 ชั้น ชั้นที่ 1 ประกอบด้วยห้องสมุดและห้องเก็บพัสดุ ชั้นที่ 2 เป็นห้องฝึกอบรม สามารถรองรับผู้เข้าอบรมได้ 80 คน

หอประชุมพระยาสัจจา เป็นอาคาร 2 ชั้น ชั้นที่ 1 ใต้ถุนโล่ง เป็นลานอเนกประสงค์ ชั้นที่ 2 เป็นห้องฝึกอบรม สามารถรองรับผู้เข้าอบรมได้ 200 คน

โรงอาหาร เป็นอาคารชั้นเดียว สามารถรองรับกลุ่มเป้าหมายได้จำนวน 300 คน

อาคารหอพัก จำนวน 4 อาคาร ประกอบด้วย

หอพักเรือนพลับพลา รองรับผู้ใช้บริการได้ 100 คน

หอพักธาราชล สามารถรองรับผู้ใช้บริการได้ 100 คน

หอพักชาย (หอสีฟ้า) รองรับผู้ใช้บริการได้ 50 คน

หอพักหญิง (หอสีชมพู) รองรับผู้ใช้บริการได้ 50 คน

ห้องน้ำในบริเวณศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี มีจำนวน 3 จุด แยกเป็น ห้องน้ำ ชาย – หญิง

รูปที่ 1-6 แสดงอาคารสถานที่ภายในศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี

1.2 ฐานเรียนรู้ภายในศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี มีฐานเรียนรู้จำนวน 20 ฐานเรียนรู้ ประกอบด้วย

(1-4) ฐานเรียนรู้โครงการพัฒนาพื้นที่ต้นแบบการพัฒนาคุณภาพชีวิตตามหลักทฤษฎีใหม่ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 ประยุกต์สู่ “โคก หนอง นา โมเดล” จำนวน 4 แปลง

(5) ฐานคนมีน้ำยา
(6) ฐานปุ๋ยหมักไม่กลับกอง
(7) ฐานสวนผักคีย์โฮล
(8) ฐานมิสเตอร์มุดดิน
(9) ฐานไม้ดอกไม้ประดับ
(10) ฐานผักไฮโดรโปรนิกส์
(11) ฐานสวนแนวตั้ง
(12) ฐานสวนผักคนเมือง
(13) ฐานคนหัวเห็ด
(14) ฐานกำแพงแห่งความสุขและสวนป่า
(15) ฐานอุโมงค์ผักพันล้าน
(16) ฐานพืชสมุนไพร
(17) ฐานคนเอาถ่าน
(18) ฐานสวนมูฟออน
(19) ฐานคนรักป่า
(20) ฐานออร์โมนและและน้ำหมัก

รูปที่ 7-10 แสดงฐานเรียนรู้ภายในศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี

2. มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี ได้ดำเนินโครงการเพิ่มประสิทธิภาพศูนย์ฝึกอบรมประชาชน กิจกรรมที่ 1 ฝึกอบรมเพิ่มความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) และกิจกรรมที่ 2 การพัฒนายกระดับศูนย์ฝึกอบรมประชาชนให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ เหมาะกับการใช้ชีวิตแบบปกติใหม่ หรือ New normal ระหว่างวันที่ 26 – 27 มีนาคม 2564 ณ ห้องบรรยาย 1 ซึ่งได้มีการเรียนรู้หลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การฝึกปฏิบัติส่งตัวผู้ป่วย เรียนรู้แนวทางการพัฒนาและยกระดับศูนย์ฯ เพื่อให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ เหมาะกับการใช้ชีวิตแบบปกติใหม่ หรือ New normal และในวันที่ 27 มีนาคม 2564 ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี ได้สมัครขอรับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) และได้รับตราสัญลักษณ์ผ่านมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ในหมวดหมู่ การจัดกิจกรรม/จัดประชุม/โรงละคร/โรงมหรสพ หมายเลขสถานประกอบการเลขที่ I0122 เมื่อวันที่ 19 เมษายน 2564

รูปที่ 11-14 แสดงการดำเนินโครงการเพิ่มประสิทธิภาพศูนย์ฝึกอบรมประชาชน กิจกรรมที่ 1 ฝึกอบรมเพิ่มความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ตามโครงการเพิ่มประสิทธิภาพศูนย์ฝึกอบรมประชาชน กิจกรรมที่ 2 การพัฒนายกระดับศูนย์ฝึกอบรมประชาชนให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ เหมาะกับการใช้ชีวิตแบบปกติใหม่ หรือ New normal ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนได้ดำเนินกิจกรรมเพื่อพัฒนาและยกระดับศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี เพื่อให้สามารถผ่านเกณฑ์การขอรับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ใน 5 สถานที่ ดังนี้

2.1 จุดคัดกรองมีการพัฒนายกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)ดังนี้

- มีการกำหนดทางขึ้นลงทางเดียวชัดเจน มีการเทปติดบอกทางเป็นลูกศร
- จัดโต๊ะลงทะเบียนให้มีระยะห่างกัน 1 – 2 เมตร เพื่อให้มีระยะห่างอย่างปลอดภัย
- จัดให้มีเครื่องวัดอุณหภูมิ
- จัดให้มีฉากกั้นระหว่างผู้ลงทะเบียนและผู้รับลงทะเบียน
- จัดให้มีป้ายสแกนไทยชนะ ป้ายรอวัดอุณหภูมิ ป้ายเว้นระยะห่าง
- จัดให้มีขวดแกลกอฮอร์ และหน้ากากอนามัยไว้บริการผู้ใช้บริการ
- จัดให้มีสมุดลงชื่อ และป้ายประชาสัมพันธ์การรับชำระเงินผ่าน QR code

รูปที่ 15-18 แสดงการพัฒนายกระดับจุดคัดกรอง ตามเกณฑ์มาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

2.2ห้องประชุมมีการพัฒนายกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)ดังนี้

- จัดให้มีการกำหนดทางเข้าออกทางเดียว มีป้ายชัดเจน
- จัดให้มีป้ายจำกัดจำนวนผู้เข้าใช้บริการ ป้ายไม่มีหน้ากากห้ามเข้า ป้ายงดใช้เสียง ป้ายห้ามรับประทานอาหาร
- จัดห้องประชุมแบบเว้นระยะห่าง และกำหนดจุดรอเข้าที่นั่งโต๊ะแบบเว้นระยะห่าง
- จัดให้มีป้ายให้ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันตนเองจากเชื้อไวรัส โควิด-19 ข้อแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ และการเว้นระยะห่าง
- มีการทำความสะอาดไมโครโฟน โต๊ะ เก้าอี้ด้วยแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ

รูปที่ 19-24 แสดงการพัฒนายกระดับห้องประชุม ตามเกณฑ์มาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

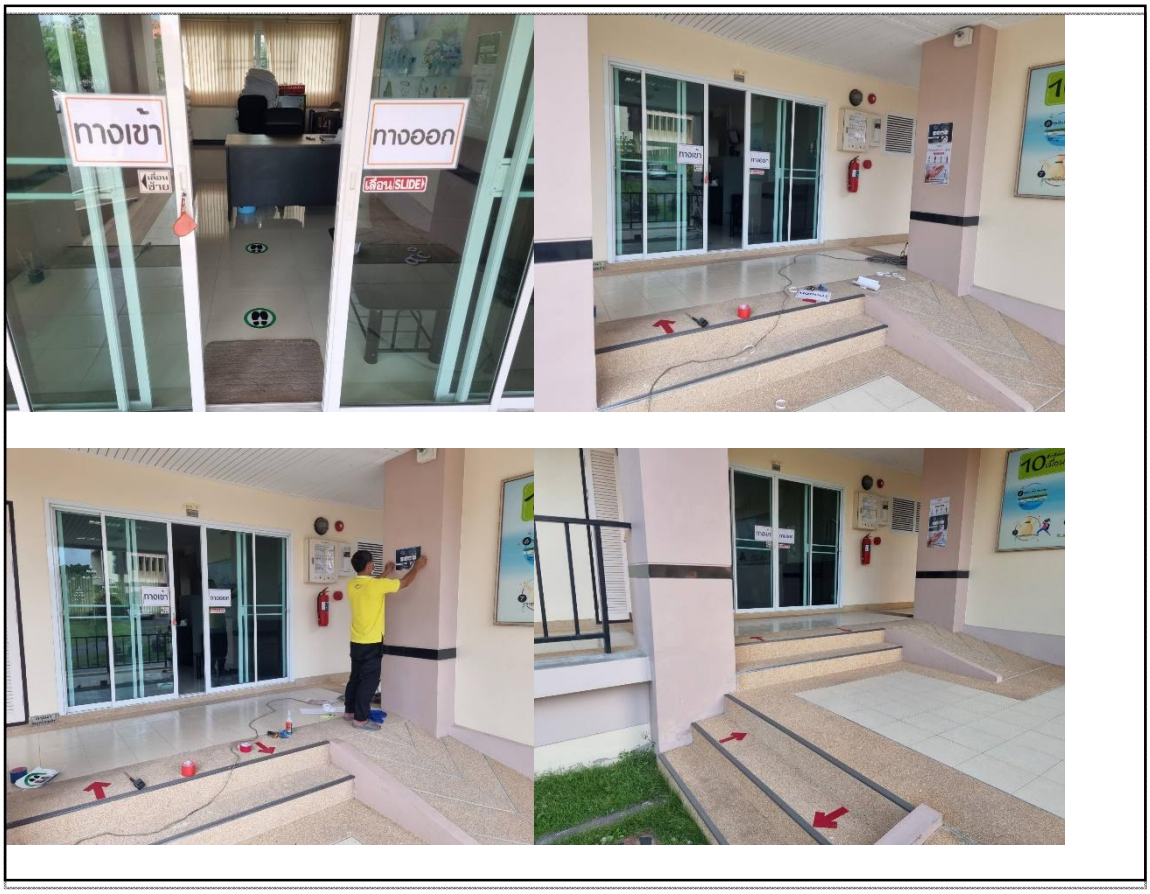
2.3 ห้องอาหาร มีการพัฒนายกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)ดังนี้

- จัดโต๊ะรับประทานอาหารแบบเว้นระยะห่าง โดย 1 โต๊ะ มีเก้าอี้ไม่เกิน 5 ตัว
- จัดให้มีโต๊ะตักอาหารแบบเว้นระยะทาง และมีฉากกั้นระหว่างผู้ตักอาหารและผู้ใช้บริการ
- กำหนดจุดรอคิวรับอาหารแบบเว้นระยะห่าง มีเจลล้างมือให้บริการ
- จัดให้ป้ายให้ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันตนเองจากเชื้อไวรัส โควิด-19 ข้อแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ กินร้อน-ช้อนกลางและป้ายงดใช้เสียง
- จัดให้มีภาชนะสำหรับใส่อาหารที่มีฝาปิดมิดชิด

รูปที่ 25-30 แสดงการพัฒนายกระดับห้องอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

2.4 ห้องพัก มีการพัฒนายกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ดังนี้

- จัดให้มีทางเข้า – ออก ทางเดียว มีป้ายบอกทางชัดเจน
- เทปติดบอกทางเข้า – ออก เป็นลูกศร
- กำหนดจุดรอลงทะเบียนเข้าห้องพักแบบเว้นระยะห่าง มีเจลล้างมือให้บริการ
- จัดให้ป้ายให้ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันตนเองจากเชื้อไวรัส โควิด-19 ข้อแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ และป้ายเว้นระยะห่าง



รูปที่ 31-34 แสดงการพัฒนายกระดับห้องพัก ตามเกณฑ์มาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

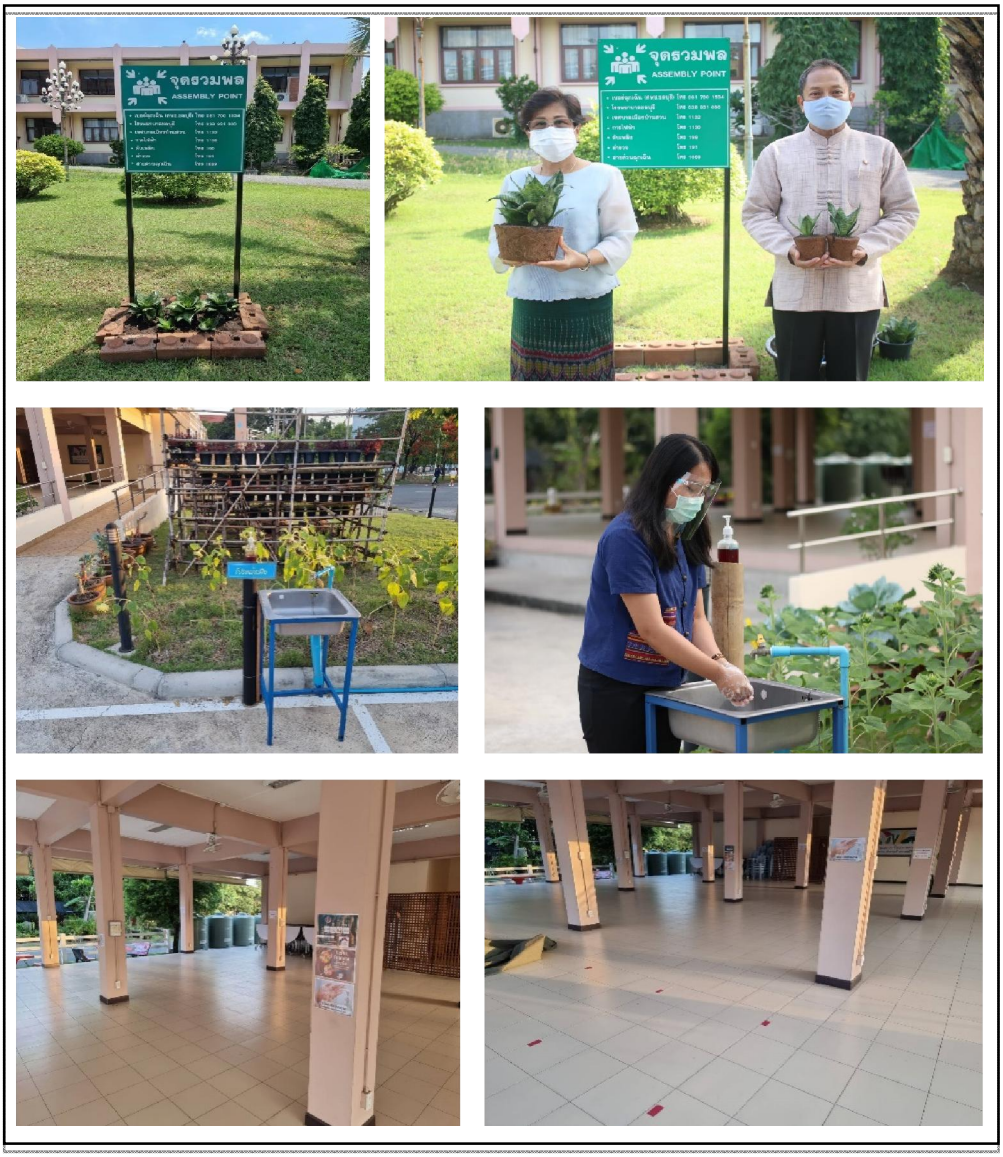
2.5 ห้องน้ำ มีการพัฒนายกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ดังนี้

- จัดให้มีทางเข้า – ออก ทางเดียว มีป้ายบอกทางชัดเจนเทปติดบอกทางเป็นลูกศร
- จัดให้มีตารางทำความสะอาด
- ติดจุดยืนสำหรับต่อคิวปัสสาวะและล้างมือแบบเว้นระยะทาง
- จัดให้มีป้ายให้ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันตนเองจากเชื้อไวรัส โควิด-19 ข้อแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ และป้ายเว้นระยะห่าง

รูปที่ 35-40 แสดงการพัฒนายกระดับห้องพัก ตามเกณฑ์มาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

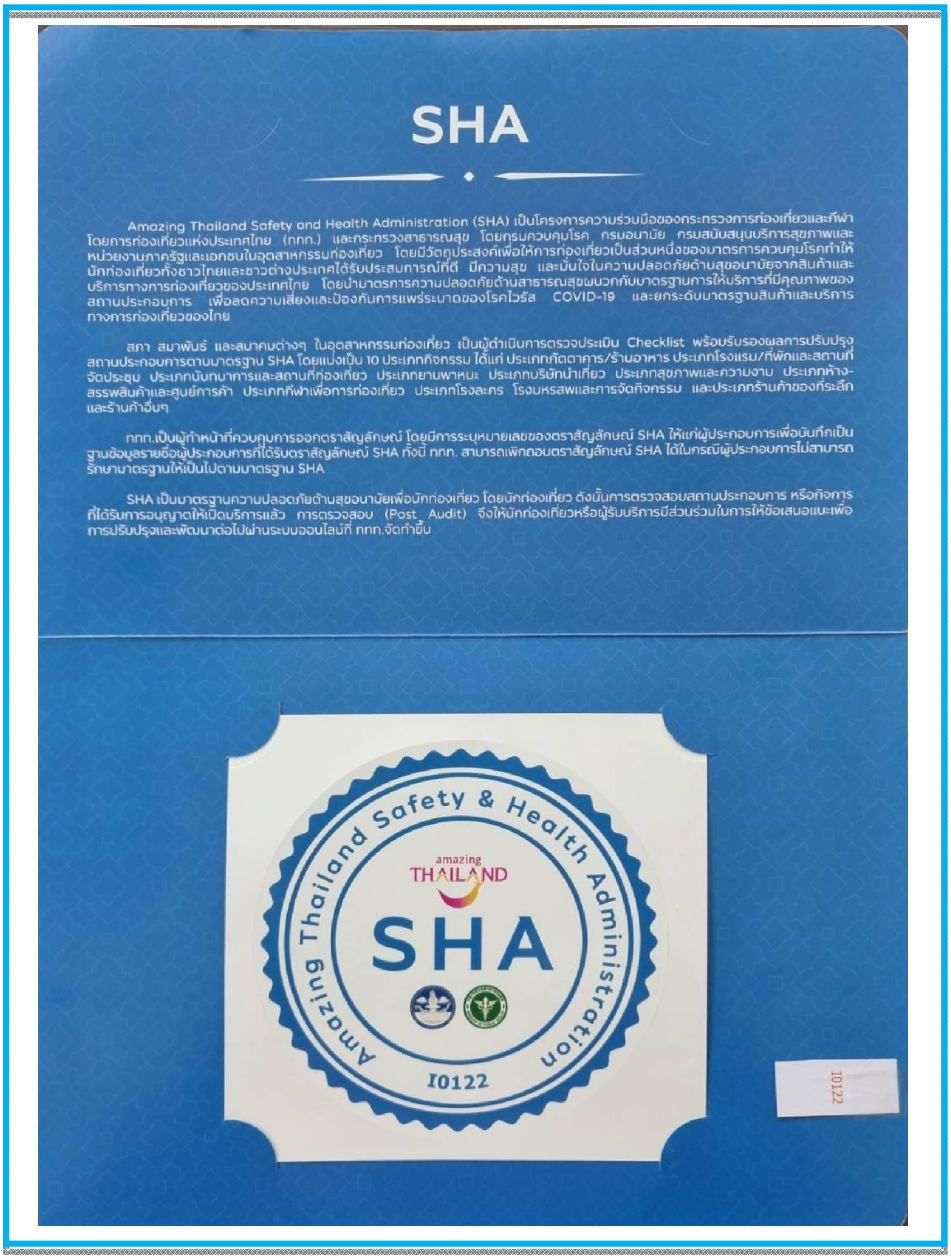
2.6 บริเวณภายนอกอาคาร มีการพัฒนายกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ดังนี้

- ติดตั้งจุดล้างมือบริเวณหน้าตึกพระยาสัจจา
- ติดตั้งจุดรวมพลกรณีฉุกเฉิน (Assembly point)
- ติดตั้งแผนผังศูนย์ฯ
- จัดให้มีป้ายให้ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันตนเองจากเชื้อไวรัส โควิด-19 ข้อแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ และป้ายเว้นระยะห่าง ใต้ถุนอาคาร พระยาสัจจา



รูปที่ 41-46 แสดงการพัฒนายกระดับบริเวณภายนอกอาคาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

หลังจากดำเนินโครงการเพิ่มประสิทธิภาพศูนย์ฝึกอบรมประชาชน กิจกรรมที่ 2 การพัฒนายกระดับศูนย์ฝึกอบรมประชาชนให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ เหมาะกับการใช้ชีวิตแบบปกติใหม่ หรือ New normal ทางศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี ได้มีการสมัครขอรับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) และได้รับตราสัญลักษณ์ผ่านมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ในหมวดหมู่ การจัดกิจกรรม/จัดประชุม/โรงละคร/โรงมหรสพ หมายเลขสถานประกอบการเลขที่ I0122 เมื่อวันที่ 19 เมษายน 2564



รูปที่ 47 แสดงตราสัญลักษณ์มาตรฐานAmazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

3. รายการเกณฑ์ตรวจสอบเพื่อประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ ประเภทโรงแรมและที่พัก สถานที่จัดการประชุม

3.1 มาตรฐานเบื้องต้น

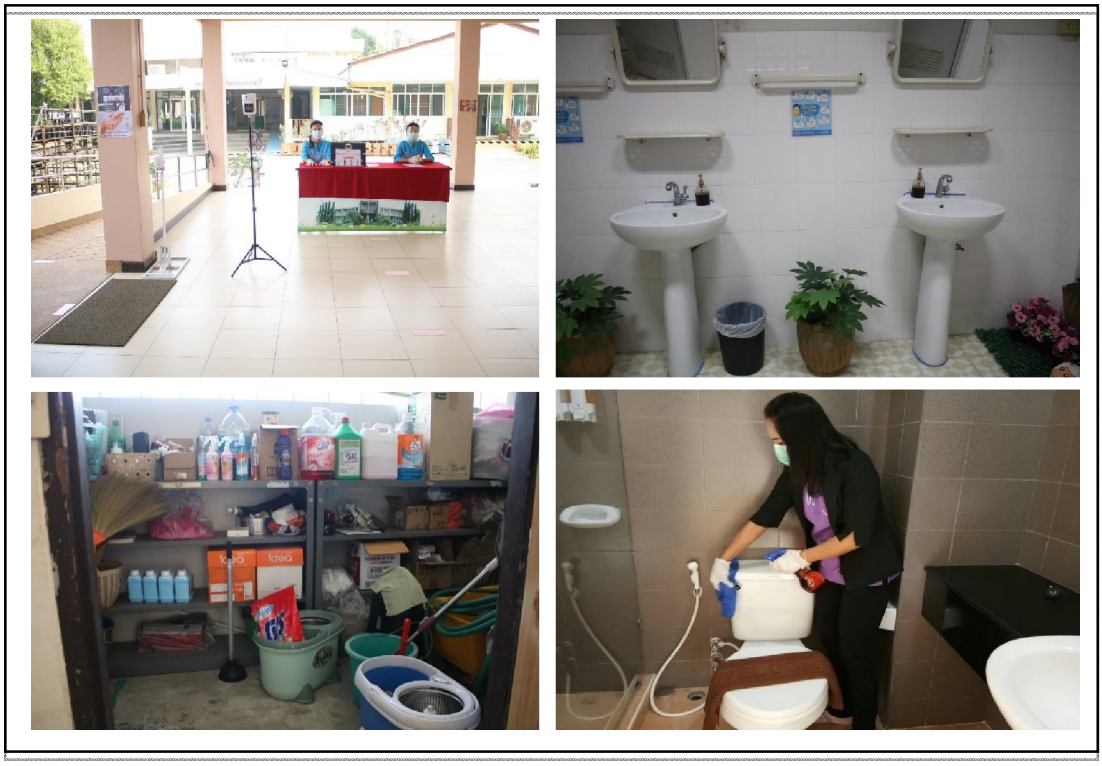
สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนหรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิด ประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตซ์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์ รีโมท	✓	
2	ทำความสะอาดห้องส้วมและสุขภัณฑ์ทั้งหมดให้สะอาด เช่น โถส้วม ฝารองนั่ง ที่กดชักโครกหรือโถปัสสาวะ สายฉีดน้ำชำระ กลอนหรือลูกบิดประตู ก๊อกน้ำและอ่างล้างมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ มีส้วมพร้อมใช้งานตลอดเวลา เพียงพอและปลอดภัยแก่ผู้ใช้บริการทุกเพศทุกวัย รวมถึงผู้พิการหรือผู้มีปัญหาด้านสุขภาพ	✓	
3	มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม โดยทำความสะอาดระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ	✓	

รูปที่ 48-50 แสดงการทำความสะอาดประตู ทำความสะอาดชักโครก และมีการจัดระบบระบายอากาศที่เหมาะสม พร้อมทำความสะอาดอยู่เสมอ

การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออกหรือหน้าลิฟท์ เป็นต้น	✓	
2	บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ	✓	
3	จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร น้ำยาฆ่าเชื้ออุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคีบด้ามยาวสำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น	✓	



*รูปที่ 51-54 แสดงการเตรียม*เจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 70% ขึ้นไป การเตรียมสบู่ล้างมือบริเวณอ่างล้างมือ และการเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้ออุปกรณ์เครื่องใช้

การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการรับสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา จมูก โดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน	✓	
2	หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข	✓	
3	ต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือการใช้แอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ ก่อนการปฏิบัติงาน หลังสัมผัส สิ่งสกปรก หลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และหลังจากปฏิบัติงานเสร็จ	✓	
4	ควรจัดให้มีสื่อหรือป้ายแนะนำการล้างมืออย่างถูกวิธี บริเวณอ่างล้างมือหรือที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน	✓	
5	พนักงานเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีการป้องกันตนเองโดยสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน และใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะใส่ถุง มัดปากถุงให้มิดชิดรวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง	✓	
6	มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์	✓	
7	จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกต ผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกวิธี	✓	

รูปที่ 55-60 แสดงการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือการใช้แอลกอฮอล์ จัดให้มีสื่อหรือป้ายแนะนำการล้างมืออย่างถูกวิธี พนักงานเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีการป้องกันตนเอง

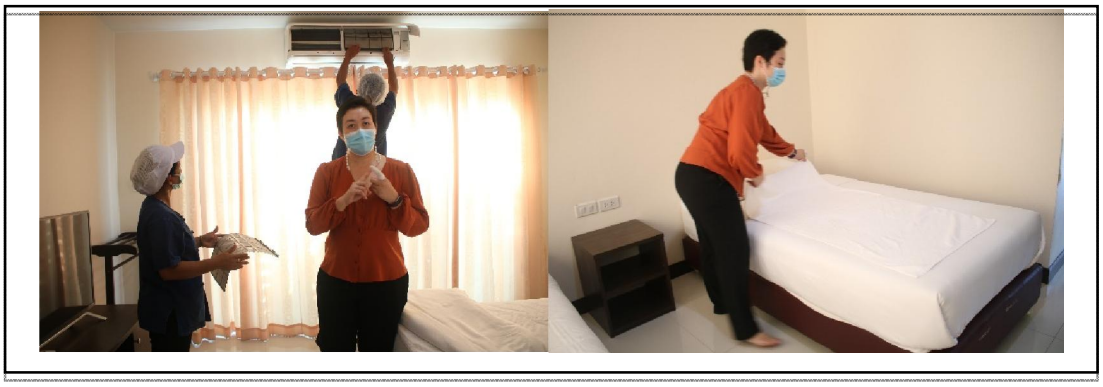
ผู้ประกอบการ (พื้นที่สาธารณะ)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง	✓	
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการและแนะนำให้พบแพทย์)	✓	
3	ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง	✓	
4	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	
5	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ	✓	
6	จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓	
7	จัดวางแผ่นรองพื้นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางขึ้น หรือทางเข้าอาคาร	✓	
8	จัดพื้นที่สำหรับการต้อนรับให้เหมาะสม และเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓	
9	ทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ และผิวสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ลูกบิด มือจับประตู ราวบันได ลิฟต์	✓	
10	มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม	✓	
11	จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการฟอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM 2.5 เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้	✓	
12	จำกัดจำนวนผู้รับบริการในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อเป็นหลัก	✓	
13	ควรมีเส้นทางหรือแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เช่น การตีเส้น หรือจุดสี เพื่อแสดงระยะยืนเว้นห่าง	✓	
14	พัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในโรงแรม เพื่อลดการสัมผัส เช่น การสร้าง QR Code แทนการใช้ Key Card	✓	
15	สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID – 19	✓	

รูปที่ 61-68 แสดงการจัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร การสร้าง QR Code ในการชำระเงิน

ผู้ประกอบการ (ห้องพัก)

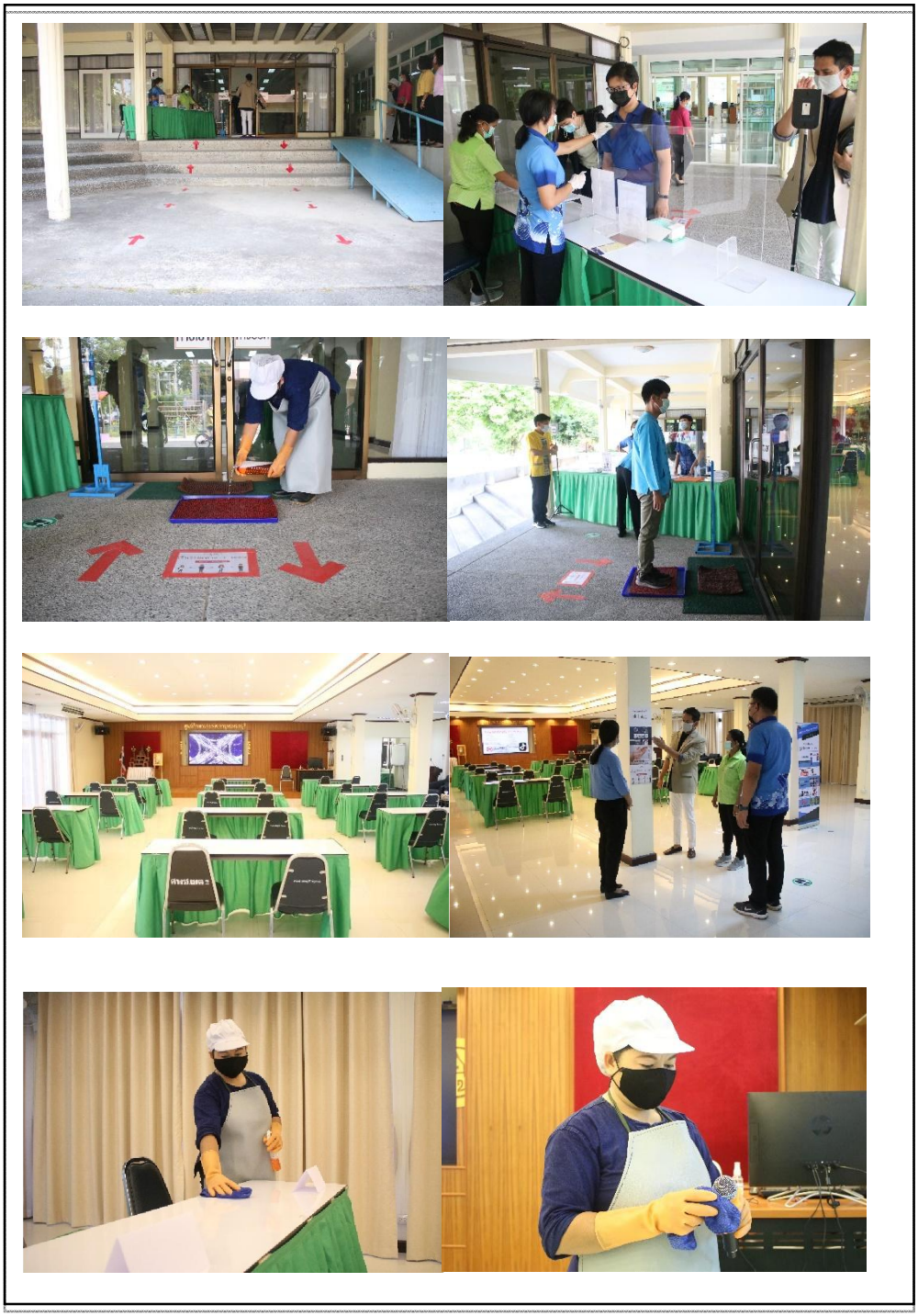
ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	ทำความสะอาดห้องพัก อย่างสม่ำเสมอ และทำความสะอาดผิวสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น	✓	
2	มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม	✓	
3	มีฝาครอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟในการบริการ Room Service ตามมาตรฐานร้านอาหาร	✓	
4	ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ร่วมกับน้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อทำความสะอาดห้องพักให้มีความปลอดภัย	✓	
5	ล้างอุปกรณ์ทำความสะอาด และผ้าทำความสะอาดทั้งหมดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ เพิ่มระดับความเข้มข้น (ppm) ของน้ำยาทำความสะอาด โดยอ้างอิงจากคู่มือและคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาดให้สามารถกำจัดเชื้อไวรัสได้	✓	
6	มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ตามทางเดินห้องพักอย่างสม่ำเสมอ	✓	
7	ปรับตำแหน่งเครื่องปรับอากาศห้องพักทุกห้องให้เหมาะสม เพื่อการไหลเวียนของอากาศ	✓	



รูปที่ 69-70 แสดงการทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ และเปลี่ยนผ้าปูที่นอนภายในห้องพักอยู่เสมอ

ผู้ประกอบการ (ห้องประชุม)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า - ออกทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า - ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง	✓	
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)	✓	
3	ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง	✓	
4	จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓	
5	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น	✓	
6	ทำความสะอาดห้องประชุม และพื้นผิวสัมผัสร่วมอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น	✓	
7	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียงพอ	✓	
8	จัดโต๊ะสำหรับการประชุมให้มีระยะห่างระหว่างกัน อย่างน้อย 1 เมตร	✓	
9	ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกัน เช่น ไมโครโฟน	✓	



รูปที่ 71-78 แสดงการติดเทปลูกศรแสดงทางเข้า-ออก ทางเดียว ชัดเจน มีจุดคัดกรอง หน้าห้องประชุม จัดห้องประชุมให้มีการเว้นระยะห่าง ทำความสะอาดอุปกรณ์ และมีการประชาสัมพันธ์การป้องกันตัวเองจากการติดต่อของเชื้อไวรัส COVID-19

ผู้ประกอบการ (ห้องอาหาร ตามมาตรฐานร้านอาหาร)

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	จัดให้มีทางเข้า - ออกทางเดียว สำหรับผู้ใช้บริการ ในกรณีที่มีทางเข้า – ออกหลายทางต้องมีจุดคัดกรองทุกเส้นทาง	✓	
2	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง (ถ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 37.5 องศาเซลเซียส ห้ามปฏิบัติงานหรือใช้บริการ และแนะนำให้พบแพทย์)	✓	
3	ลงทะเบียนประวัติพนักงานและผู้รับบริการ รวมทั้งประวัติการเดินทาง	✓	
4	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้บริการอย่างเพียวพอ	✓	
5	จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓	
6	ทำความสะอาดห้องอาหาร และพื้นผิวสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น	✓	
7	จัดให้มีพื้นที่การใช้บริการห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร รวมถึงพื้นที่รอคิว	✓	
8	มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม	✓	
9	ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ	✓	
10	มีฝาครอบอาหารทุกครั้งขณะเสิร์ฟ	✓	
11	ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วม อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตู ห้องน้ำ เป็นต้น	✓	
12	จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี มีการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารที่ได้มาตรฐาน หรือมีการฟอกอากาศที่มีประสิทธิภาพ สามารถกรองฝุ่น PM 2.5 เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้	✓	
13	ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลดปริมาณการพูดคุย สัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ	✓	
14	สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทางต่างๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดต่อ COVID-19 เช่น จัดให้มีป้ายแสดงคำเตือน แนวปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการ	✓	

รูปที่ 79-84 แสดงการจัดโต๊ะรับประทานอาหารแบบเว้นระยะห่าง มีฉากกั้นระหว่างผู้ตักอาหารกับผู้ใช้บริการ การการปิดภาชนะใส่อาหาร การกำหนดจุด เข้าคิวรับอาหารแบบเว้นระยะห่างและมีป้ายประชาสัมพันธ์การป้องกันตัวเองจากเชื้อไวรัส COVID – 19

ผู้ให้บริการ

ลำดับ	หัวข้อ	มี/ใช่	ไม่มี/ไม่ใช่
1	พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือสวมหน้ากากอนามัยพร้อม Face Shield ในขณะปฏิบัติงาน	✓	
2	ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ	✓	
3	หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที	✓	
4	สังเกตอาการทางสุขภาพของผู้รับบริการ หากพบอาการผิดปกติต้องแจ้งผู้บริหารรับทราบทันที	✓	
5	เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	✓	
6	พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้องล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระและหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมก่อนทิ้งลงถังขยะ	✓	
7	หลีกเลี่ยงการรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาดที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ	✓	

รูปที่ 85-87 แสดงเจ้าหน้าที่ทำความสะอาดสวมหน้ากากอนามัย พร้อมถุงมือถางในการปฏิบัติหน้าที่

4.บทสรุป

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี ได้ดำเนินการพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์ตรวจสอบเพื่อประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการ ประเภทการจัดกิจกรรม/จัดประชุม/โรงละคร/โรงมหรสพ ในทุกด้าน ได้แก่ จุดคัดกรอง ห้องประชุม ห้องอาหาร ห้องพัก ด้านนอกบริเวณอาคาร และมีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ให้เข้าใจหลักเกณฑ์การบริการ และรักษาคุณภาพของศูนย์ฯเพื่อให้เป็นศูนย์เรียนรู้ครบวงจร สามารถรองรับการฝึกอบรม ประชุม สัมมนา ตามมาตรฐาน Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) เหมาะกับการใช้ชีวิตแบบปกติใหม่ หรือ New normal

มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย : Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ลำดับ	หัวข้อ	เครื่องมือ/หลักฐาน
๑	จัดให้มีแผ่นรองพื้นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางเข้า	แผ่นรองพื้น กระบะใส่แผ่นรองพื้น และน้ำยาฆ่าเชื้อ
๒	จัดให้มี ทางเข้า-ออก ทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกทาง	ป้ายบอกทางเข้า-ออก และลูกศรที่พื้น
๓	อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น	เจ้าหน้าที่ พช.. ตรวจสอบและอำนวยความสะดวก
๔	จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิผู้รับบริการ	เครื่องวัดอุณภูมิ ๓ เครื่อง
๕	จัดให้มีการทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง	สติ๊กเกอร์สีติดที่เสื้อ
๖	จัดให้มีการลงทะเบียนประวัติผู้รับบริการ	ทะเบียนประวัติของผู้รับบริการ และสอบถามข้อมูลผู้รับบริการ
๗	จัดให้มีเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น บริเวณทางเข้า-ออก จุดลงทะเบียน จุดประชาสัมพันธ์ เป็นต้น	ที่กดเจลแอลกอฮอล์แบบใช้เท้าเหยียบ
๘	จำกัดจำนวนผู้รับบริการในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อเป็นหลัก	ป้ายแสดงการจำกัดจำนวนผู้รับบริการ
๙	จัดให้มีพื้นที่สำหรับรอคิว โดยต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร	สติ๊กเกอร์ติดที่พื้น และเจ้าหน้าที่ พช. ควบคุม
๑๐	จัดให้มีแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เพื่อแสดงระยะการยืนเว้นห่าง เช่น บริเวณจุดลงทะเบียน จุดรอรับอาหาร เป็นต้น	สติ๊กเกอร์ และลูกศรกำกับเส้นทาง
๑๑	ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากผ้าหน้าหน้ากากอนามัย และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน	หน้ากากอนามัย และถุงมือสำหรับพนักงาน
๑๒	จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ การสื่อสารให้ความรู้ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-๑๙ เช่น ป้ายแสดงคำเตือนและแนวทางการปฏิบัติของผู้รับบริการ	ป้ายประชาสัมพันธ์ให้ความรู้บริเวณต่างๆ
๑๓	มีการทำความสะอาดอาคาร และบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ เช่น ที่จับประตู ราวบันได ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	อุปกรณ์และน้ำยาทำความสะอาด/ตรวจฯ
๑๔	มีการทำความสะอาดห้องน้ำ เช่น โถส้วม โถปัสสาวะ ฝารองนั่ง ฝาปิดชักโครก ที่กดชักโครก สายฉีดชำระ ก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ	อุปกรณ์และน้ำยาทำความสะอาด ตรวจเช็คการทำความสะอาด
๑๕	มีระบบการระบายอากาศ และถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม	เปิดประตู-หน้าต่าง และพัดลมระบายอากาศ
๑๖	มีการติดตั้งป้ายรับรองมาตรฐาน SHA พร้อมเลขทะเบียน แสดงให้ผู้เข้าใช้บริการเห็นได้ชัดเจน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและมั่นใจให้กับผู้เข้าใช้บริการ	ป้ายรับรองมาตรฐาน SHA เลขที่ I๐๑๒๒ วันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๔

มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย : Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนชลบุรี

****

๑. จัดให้มีแผ่นรองพื้นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณทางเข้า

๒. จัดให้มี ทางเข้า-ออก ทางเดียว สำหรับผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออก หลายทาง ต้องมีจุดคัดกรองทุกทาง

๓. อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น

๔. จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิผู้รับบริการ

๕. จัดให้มีการทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง

๖. จัดให้มีการลงทะเบียนประวัติผู้รับบริการ

๗. จัดให้มีเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น บริเวณทางเข้า-ออก จุดลงทะเบียน จุดประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

๘. จำกัดจำนวนผู้รับบริการในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อเป็นหลัก

๙. จัดให้มีพื้นที่สำหรับรอคิว โดยต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ เมตร

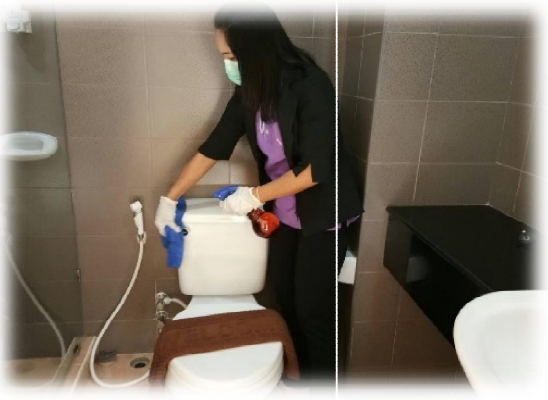
๑๐. จัดให้มีแนวบอกเส้นทางอย่างชัดเจนในการเข้าใช้บริการ เพื่อแสดงระยะการยืนเว้นห่าง เช่น บริเวณจุดลงทะเบียน จุดรอรับอาหาร เป็นต้น

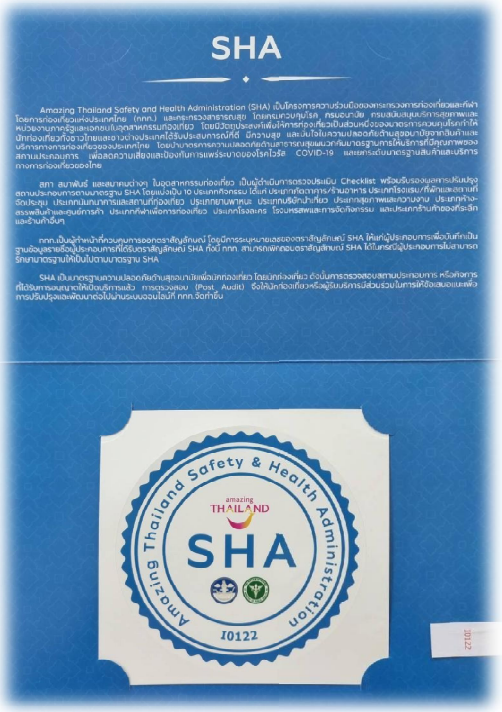
๑๑. ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากผ้าหน้าหน้ากากอนามัย และพนักงานทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน

๑๒. จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ การสื่อสารให้ความรู้ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-๑๙ เช่น ป้ายแสดงคำเตือนและแนวทางการปฏิบัติของผู้รับบริการ

๑๓. มีการทำความสะอาดอาคาร และบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ เช่น ที่จับประตู ราวบันได ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๑๔. มีการทำความสะอาดห้องน้ำ เช่น โถส้วม โถปัสสาวะ ฝารองนั่ง ฝาปิดชักโครก ที่กดชักโครกสายฉีดชำระ ก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ



๑๕. มีระบบการระบายอากาศ และถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม

๑๖. มีการติดตั้งป้ายรับรองมาตรฐาน SHA พร้อมเลขทะเบียน แสดงให้ผู้เข้าใช้บริการเห็นได้ชัดเจน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและมั่นใจให้กับผู้เข้าใช้บริการ