



รู้จัก COVID-FREE Setting

มาตรการใหม่รับมือโควิด

มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) สำหรับ ร้านอาหาร	
Covid Free Environment	Covid Free Personnel
Clean and Safe • ทำความสะอาด โถง ที่นั่ง พื้นที่ก่อน-หลังใช้บริการ และ จัดทำป้ายที่แสดงถึงการทำความสะอาด • ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมและห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง และ ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหาร • จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล • จัดบริการอาหารรูปแบบตู้บริการตนเอง • จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ	มีภูมิคุ้มกัน • พนักงานทุกคนฉีดวัคซีนครบโดส หรือ • เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน
Distancing • เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล • แยกโต๊ะรับประทานอาหาร 1-2 เมตร • กรณี 1. พื้นที่ใช้เครื่องปรับอากาศ เว้นระยะห่างอย่างน้อย 2 เมตร 2. หากพื้นที่จำกัด จัดที่นั่งเว้นระยะไม่ถึง 1 เมตร ให้ใช้ฉากกั้น • จัดพื้นที่ไม่ให้อยู่ติด ไม่ให้คนรวมกลุ่ม • ความหนาแน่นผู้ให้บริการ (1) พื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศ ไม่เกินร้อยละ 50 (2) พื้นที่เปิด (อากาศถ่ายเท) ไม่เกินร้อยละ 75 • จำกัดระยะเวลาบริการรับประทานอาหาร ไม่เกิน 1 ชั่วโมง	ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง • คัดกรองความเสี่ยงพนักงานทุกคน ด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP ขึ้นๆ • จัดหา ATK ให้พนักงาน ทำการตรวจทุก 7 วัน
Ventilation • เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ • มีการระบายอากาศและหมุนเวียนเพื่อเหมาะสมต่อจำนวนคน • พื้นที่รับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง • ห้องน้ำ ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือเปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำ ตลอดเวลาที่ให้บริการ	UP-DMHTA • มีผู้รับผิดชอบ กำกับติดตาม พนักงานทุกคน • จัดรวมกลุ่มคณะกรรมการ ระหว่างพัก • จัดรับประทานอาหารร่วมกัน
Covid Free Customer • คัดกรองความเสี่ยงก่อนเข้าร้าน ด้วย TST หรือ APP ขึ้นๆ • เข้าร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรือใบทางสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้มอลล์ ต้องฉีดวัคซีนครบโดส หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน • มีการกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด	

ทั้งนี้ สถานประกอบการ ต้องทำการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop Covid Plus (TSC+) และควบคุมกำกับให้พนักงานประเมินตนเองผ่าน Thai Save Thai (TST) โดยเคร่งครัด

**สรุปมาตรฐานสถานประกอบการด้านการป้องกัน ควบคุมโรคโควิด-19
จังหวัดตราด วันที่ 25 พ.ย.64**

อำเภอ	จำนวน TSC+	จำนวน CFS	จำนวน SHA	จำนวน SHA+
เมืองตราด	92	19	85	20
คลองใหญ่	40	30	10	4
เขาสมิง	56	6	9	3
ปอไร่	25	2	3	1
แหลมงอบ	16	1	17	2
เกาะกูด	14	2	48	15
เกาะช้าง	72	6	224	57
รวมจังหวัดตราด	315	66	396	102

สรุปมาตรฐาน Covid Free Setting จังหวัดตราด

อำเภอ	โรงแรม/ สถานที่พัก ให้บริการ ชั่วคราวที่มีใช้ โรงแรม	ขนส่ง สาธารณะ (สถานี ขนส่ง)	ตลาด สด ตลาดค้า ส่ง ตลาดน้ำ	ร้าน เสริม สวย แต่งผม ตัดผม ร้านทำ เล็บ	ร้านอาหาร ร้าน เครื่องดื่ม	ศูนย์การ เรียนรู้ หรือศูนย์ วิทยาศาสตร์ หรือ ศูนย์ใน ลักษณะ เดียวกัน	สถานที่ ให้บริการ น้ำมัน เชื้อเพลิง	อาหาร ริมบาท วิถี	รวม
เมืองตราด	1				10		8		19
คลองใหญ่	3	1	1	3	18	1	2	1	30
เขาสมิง					3		3		6
ปอไร่						2			2
แหลมงอบ						1			1
เกาะกูด	1				1				2
เกาะช้าง	5				1				6
ตราด	10	1	1	3	33	4	13	1	66

คู่มือการลงทะเบียน

THAI STOP COVID PLUS

มาตรฐานความปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19

รองรับสุขภาพดีวิถีใหม่ แนวทางตาม COVID Free Setting



เป้าหมาย

- ปั้มน้ำมัน จุดแวะพัก
ของนักท่องเที่ยว
- ร้านอาหารขนาดใหญ่
- โรงแรม
- ร้านเสริมสวย
- สถานีขนส่ง
- โรงพยาบาล/ รพ.สต.

