

แบบฟอร์มติดตามจังหวัดที่มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ
ประเด็น: "ตลาดนัด นำซื้อ" (Healthy Market)

ข้อมูลทั่วไป

1. เขตสุขภาพ (พิมพ์ตัวเลข)..... 12
2. จังหวัด (พิมพ์ตัวเลข):..... สงขลา
3. ผู้ให้ข้อมูล
3.1. ชื่อ-สกุล..... นส. อธิริยา อักษรจีน
3.2. ตำแหน่ง..... นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
3.3. หน่วยงาน..... สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา
3.4. เบอร์ติดต่อ..... 086-2988985
3.5. e-mail..... foodsan.ssj@gmail.com
4. จำนวนตลาดนัดทั้งหมด จำนวน..... 35 แห่ง ~~40~~ ~~34~~ 34
5. ชื่อตลาดนัดเป้าหมาย (ระบุ)..... ตลาดน้ำคลองแห
6. พิกัด Latitude 7.646882
7. พิกัด Longitude 100.4718544
8. ที่ตั้ง เลขที่..... ตำบล..... คลองแห อำเภอ..... นาโยง จังหวัด..... สงขลา
9. พื้นที่ที่ตลาดนัดตั้งอยู่
 เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล
 องค์การบริหารส่วนตำบล อื่นๆ
10. หน่วยงานรับผิดชอบ
 เอกชน ท้องถิ่น
11. ระบุชื่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ..... เทศบาลเมืองคลองแห
12. วันที่เปิดให้บริการ (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
 วันจันทร์ วันอังคาร วันพุธ
 วันพฤหัสบดี วันศุกร์ วันเสาร์
 วันอาทิตย์

3. ซูชิ
14. ไข่ต้ม
15. ลอดช่อง
16. ข้าวต้ม (ไก่)
3. ซุปเนื้อในแก้ว
7. กล้วยเคี้ยวขมขี้
8. กล้วยตาก
9. ฟองแมง
10. ข้าวต้ม
11. ไข่ไก่เจียว
12. โข้วต้มส้ม
- เรือ 10 ลำ
1. ทะเลทอด
2. ทอดมันปลาอินทรี
3. ขนมดอกจอก
4. น้ำดื่มกระป๋องผลไม้
5. ลูกชิ้นรสต่างๆ

ส่วนที่ 2 การขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ

1. มีสถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัย "ตลาดนัด" ในระดับพื้นที่ และสามารถบ่งชี้ปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ (แนบไฟล์)
 ดำเนินการ ไม่ดำเนินการ เคยรายงานแล้ว
2. มีแผนภาพรวมหรือแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัย "ตลาดนัด นำซื้อ" (Healthy Market) ในพื้นที่ (แนบไฟล์)
 ดำเนินการ ไม่ดำเนินการ เคยรายงานแล้ว
3. มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านกลไกคณะกรรมการตามกฎหมาย หรือคณะทำงานอื่นๆ ระดับจังหวัด ตามแผนที่กำหนด (แนบไฟล์)
 ดำเนินการ ไม่ดำเนินการ เคยรายงานแล้ว

แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารในพื้นที่ “ตลาดนัด นำซื้อ”
(Healthy Market)

ศูนย์อนามัยที่ (ระบุ)..... 12

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อ “ตลาดนัด นำซื้อ” ระบุ..... ตลาดน้ำคลองแห

อยู่ในความรับผิดชอบของหน่วยงานท้องถิ่น ระบุ..... เทศบาลเมืองคลองแห

1.2 อำเภอ ระบุ..... หาดใหญ่

1.3 จังหวัด ระบุ..... สงขลา

1.4 หน่วยงานที่ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

คำชี้แจง: หากมีหลายหน่วยงานดำเนินการร่วมกัน ให้ระบุชื่อทุกหน่วยงาน แต่ระบุชื่อผู้ให้ข้อมูลเพียงคนเดียว เพื่อสะดวกในการประสานในครั้งต่อไป

1.4.1 ชื่อผู้ให้ข้อมูล ระบุ..... นส. อธิริยา ชักศรีน

1.4.2 เบอร์ติดต่อ ระบุ..... 086-2988985

1.4.3 ชื่อหน่วยงาน ระบุเป็นลำดับ..... สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

เทศบาลเมืองคลองแห

รพสต. คลองแห

1.4.4 ที่ตั้งหน่วยงาน (ผู้ให้ข้อมูล) ระบุ..... สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

1.5 ช่วงเวลาที่ดำเนินการ

- ครั้งที่ 1 (รายงานภายในเดือนมีนาคม 2564) 19 มีนาคม 2564

ครั้งที่ 2 (รายงานภายในเดือนสิงหาคม 2564)

2. ผลการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

คำชี้แจง : 1. ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารแผงจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 30 แผงในพื้นที่ ตลาดนัด นำซื้อ

2. กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค มากกว่า 30 แผง ให้ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

อย่างน้อยร้อยละ 30 ของจำนวนแผงในพื้นที่ ตลาดนัด นำซื้อ

3. กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 แผง ให้ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารทุกแผง

2.1 ด้านชีวภาพ (ตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วย si-2)

2.1.1 อาหาร

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ข้าว

พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ขนมเค้ก

พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ข้าวต้ม

พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

4. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ไข่ต้ม

พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

5. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....

พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

2.1.2 ภาชนะ

1. ตัวอย่างภาชนะ ระบุ..... จาน SI-2
 พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-) ๓๗๘ 9
2. ตัวอย่างภาชนะ ระบุ..... ช้อนส้อม ๓๗๘ 2
 พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-) ๓๗๘ 34
3. ตัวอย่างภาชนะ ระบุ.....
 พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-) ๓๗๘ 6

2.1.3 มือผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร 32

1. ตัวอย่างมือผู้สัมผัส ระบุ (ชื่อ-สกุล)..... สมสิทธิ์ สีสศิริ
 ระบุประเภทอาหารที่จำหน่าย..... ซูปเปอร์มาร์เก็ต
 พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)
2. ตัวอย่างมือผู้สัมผัส ระบุ (ชื่อ-สกุล)..... เมกในรัก ๓๗๘๓๓๓
 ระบุประเภทอาหารที่จำหน่าย..... โรงอาหาร
 พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

2.1.4 น้ำแข็งบริโภค บริเวณโรงทานน้ำดื่มใน อ.ตงใหญ่

- พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

2.1.5 น้ำบริโภค

- พบ (ผล+) ไม่พบ (ผล-)

2.2 ด้านเคมี (ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร)

2.2.1 ฟอรัมาลิน

- ไม่มีการตรวจ มีการตรวจ

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... น้ำ
 พบ ไม่พบ
2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....
 พบ ไม่พบ
3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....
 พบ ไม่พบ

2.2.2 สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)

- ไม่มีการตรวจ มีการตรวจ

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....
 พบ ไม่พบ
2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....
 พบ ไม่พบ
3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....
 พบ ไม่พบ

2.2.3 สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์)

ไม่มีการตรวจ มีการตรวจ

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....

พบ ไม่พบ

2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....

พบ ไม่พบ

3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ.....

พบ ไม่พบ

2.2.4 บอแรกซ์ (ผงกรอบ) 5 ตัวอย่าง

ไม่มีการตรวจ มีการตรวจ

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ไส้กรอก

พบ ไม่พบ

2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ลูกชิ้น

พบ ไม่พบ

3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ไส้กรอกอีสาน

พบ ไม่พบ

2.2.5 สารเคมีตกค้างในพืชผัก

ไม่มีการตรวจ มีการตรวจ

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... แกงจืด

พบในระดับเป็นพิษ พบในระดับไม่ปลอดภัย ไม่พบหรือพบในระดับปลอดภัย

2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... แกงจืด

พบในระดับเป็นพิษ พบในระดับไม่ปลอดภัย ไม่พบหรือพบในระดับปลอดภัย

3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ผัก

พบในระดับเป็นพิษ พบในระดับไม่ปลอดภัย ไม่พบหรือพบในระดับปลอดภัย

2.2.6 สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ

ไม่มีการตรวจ มีการตรวจ

1. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ลูกชิ้น (ร้านทะเลทอด)

ใช้ได้ (สารโพลาร์ 9-20%)

ยังใช้ได้ (แต่ไม่ควรเติมน้ำมันใหม่เพิ่มลงไป) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 24%)

ยังใช้ได้ (แต่ไม่ควรเติมน้ำมันใหม่เพิ่มลงไป) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 25%)

ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 26%)

ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 27%)

2. ตัวอย่างอาหาร ระบุ..... ทอดมัน (ร้านทอดมัน ปลาอินทรี)

ใช้ได้ (สารโพลาร์ 9-20%)

ยังใช้ได้ (แต่ไม่ควรเติมน้ำมันใหม่เพิ่มลงไป) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 24%)

ยังใช้ได้ (แต่ไม่ควรเติมน้ำมันใหม่เพิ่มลงไป) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 25%)

ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 26%)

ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 27%)

3. ตัวอย่างอาหาร ระบุ เฟรนช์ฟรายด์.....

- ใช้ได้ (สารโพลาร์ 9-20%)
- ยังใช้ได้ (แต่ไม่ควรเติมน้ำมันใหม่เพิ่มลงไป) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 24%)
- ยังใช้ได้ (แต่ไม่ควรเติมน้ำมันใหม่เพิ่มลงไป) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 25%)
- ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 26%)
- ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ ไม่เกิน 27%)

ข้อเสนอแนะ.....

หมายเหตุ: 1. สามารถกรอกข้อมูลผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารในพื้นที่ ตลาดนัด น้ำซื่อ (Healthy Market) ผ่านช่องทาง

- Link: <https://qr.go.page.link/zf8WJ>
- QR-code รายงานผลการเฝ้าระวัง HM_64

2. ท่านสามารถคืนข้อมูลผ่าน google form ได้มากกว่า 1 ครั้ง เพื่อนำผลการตรวจเฝ้าระวังเข้าไปในฐานข้อมูลได้ครบถ้วน



สรุปผลการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

- ไม่ผ่าน
- ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน
- ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน
- ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป

5. การปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. (ต้องผ่านทุกข้อ)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. คัดกรองผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ โดยการวัดอุณหภูมิ สังเกตอาการ หากพบว่ามีอาการไข้ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆ อย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที	/		
2. ลงทะเบียน "ไทยชนะ" หรือลงทะเบียนในเอกสารที่จัดให้	/		
3. มีจุดล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	/		
4. ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	/		
5. ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มิให้แออัด	/		
6. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แฉก้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดินอย่างน้อย 1 เมตร	/		
7. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และกำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	/		

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน): ศิรษา อักษรไ้
 หน่วยงาน: ศสว.สทค
 เบอร์ติดต่อ: ๐๘๖-๒๙๘๘๙๘๕ e-mail: _____

หมายเหตุ : 1. สามารถรายงานผลการประเมิน ได้ที่

- <https://qr.go.page.link/Szdhh>
- QR Code ด้านล่าง

2. ผู้ประสานงาน

- นางสาวอารยา วงศ์ป้อม โทรศัพท์ 080-3974445
- นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท์ 088-6943296



แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด (Healthy Market) ประจำปีงบประมาณ 2564

1. เขตสุขภาพ (ระบุ) 12
2. พื้นที่เป้าหมาย
 ชื่อตลาด..... ตลาดน้ำคลองใหญ่..... เลขที่..... ถนน.....
 หมู่ที่..... ตำบล..... คลองใหญ่..... อำเภอ..... บางใหญ่..... จังหวัด..... สุดา
3. คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 1-10 ข้อ ระดับดี 1-15 ข้อ และระดับดีมาก 1-20 ข้อ และการปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. 7 ข้อ
3. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย
4. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ
5. สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ “ตลาดนัด นำซื้อ” (Healthy Market)

4. แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	✓		
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ รั่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	✓		
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	✓		
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	✓		
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓		
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	✓		
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓		
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓		
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	✓		
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	✓		

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	✓		
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓		
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	✓		
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง.	✓		
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม		✓	
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓		
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร		✓	ยังไม่ครบ 100%
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแ่งจำหน่ายอาหารสด แ่งจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแ่งจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✓		
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง		✓	ยังไม่
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ.		✓	ยังไม่

สรุปผลระดับการรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ”

- ไม่ผ่าน
 ระดับพื้นฐาน ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10
 ระดับดี ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15
 ระดับดีมาก ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

5. การปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. (ต้องผ่านทุกข้อ)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. คัดกรองผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ โดยการวัดอุณหภูมิ สังเกตอาการ หากพบว่ามีอาการไข้ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที	/		
2. ลงทะเบียน "ไทยชนะ" หรือลงทะเบียนในเอกสารที่จัดให้	/		
3. ผู้ประกอบการและผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	/		
4. มีจุดล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	/		
5. ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มิให้แออัด	/		
6. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงคำ รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน อย่างน้อย 1 เมตร	/		
7. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และกำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	/		

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน): จิสรดา ชกอรจีน
 หน่วยงาน: ศสจ. สุวภา
 เบอร์ติดต่อ: ๐๘๖-๒๑๘๘๑๘๕ e-mail: -

หมายเหตุ : 1. สามารถรายงานผลการประเมิน ได้ที่

- <https://qr.go.page.link/uujZw>
- QR Code ด้านล่าง

2. ผู้ประสานงาน

- นางสาวปริญานุช เรืองศิริญานิช โทรศัพท 084-7292924
- นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท 088-6943296

