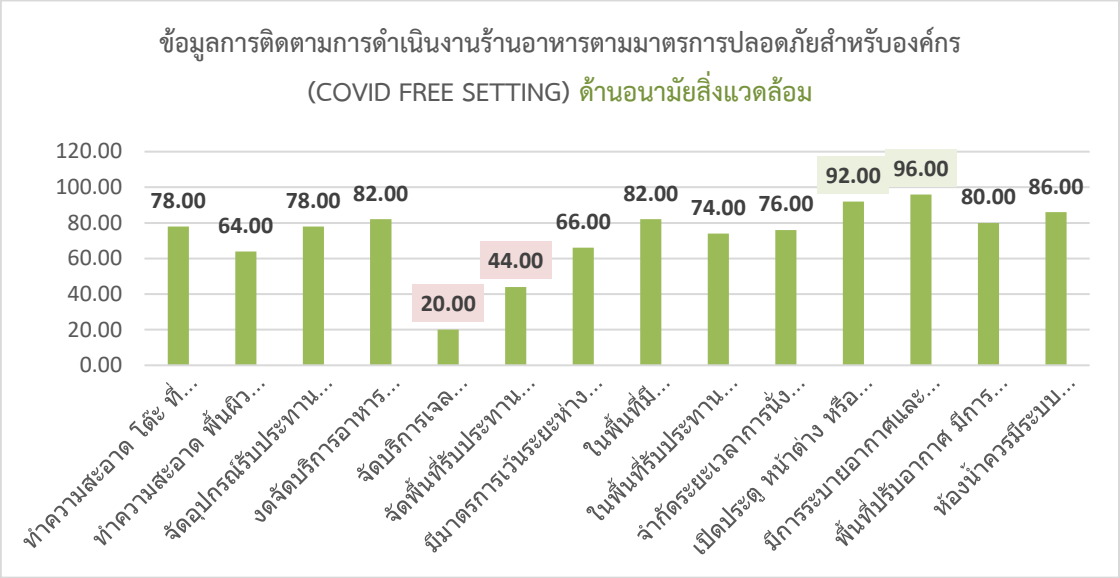
สรุปผลการติดตามการดำเนินงานตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID FREE SETTING) ประเภทกิจการร้านอาหาร ในพื้นที่ 3 จังหวัด ชายแดนภาคใต้

นางสาวศิรินาถ ฉั่วสุวรรณ
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัยมีการยกระดับมาตรการกรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวดและพื้นที่เปิดประเทศ (สีฟ้า) โดยจัดทำแนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขและมาตรการข้อปฏิบัติตามแนวทางมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID FREE SETTING) สำหรับประเภทกิจการร้านอาหารและให้สถานประกอบการมีการประเมินตนเองและปฏิบัติตามมาตรการเพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่เกิดจากประเภทกิจการดังกล่าว โดยกำหนดมาตรการ 3 ด้าน คือ 1. ด้านอนามัยสิ่งแวดล้ม (COVID Free Environment) จำนวน 14 ข้อ 2. ด้านผู้ให้บริการ (COVID Free Personnel) จำนวน 5 ข้อ และ 3. ด้านผู้รับบริการ (COVID Free Customer) จำนวน 3 ข้อ รวมทั้งหมด 22 ข้อ

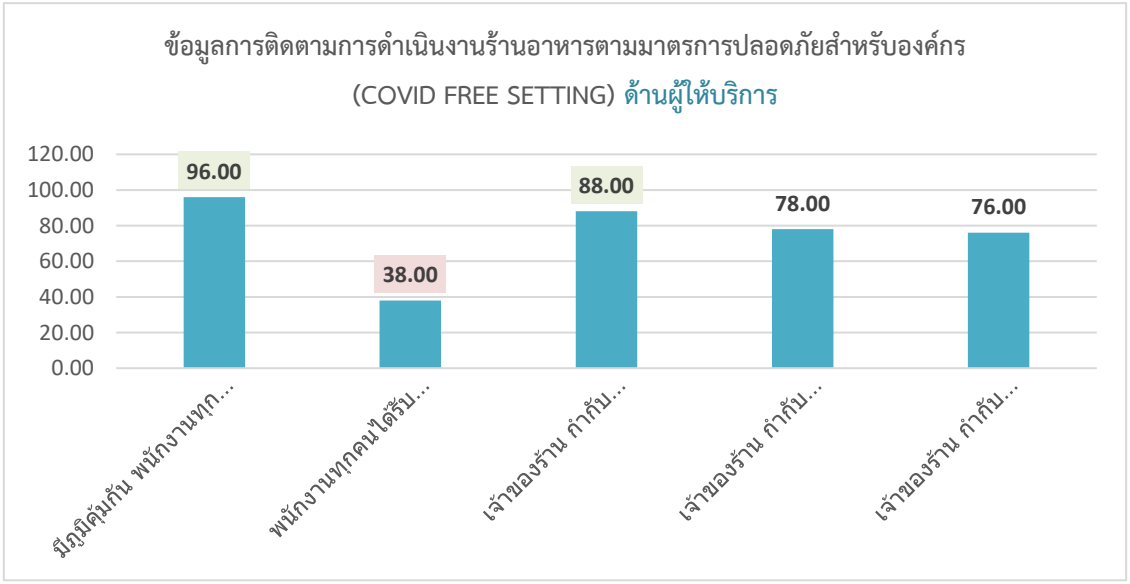
ในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ในช่วงปลายปี 2564 มีการแพร่ระบาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นข้อมูลสถานการณ์ของสถานประกอบการประเภทกิจการร้านอาหารในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ในการปฏิบัติตามมาตรการที่ถูกต้องและเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ จึงมีการติดตามข้อมูลการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดไว้ ในระหว่างวันที่ 29-30 พฤศจิกายน 2564 โดยเก็บข้อมูลการปฏิบัติตามมาตรการของประเภทกิจการร้านอาหารในพื้นที่ 3 จังหวัด ของชายแดนภาคใต้ จำนวน 50 แห่ง ในจังหวัดยะลา 16 แห่ง จังหวัดปัตตานี 19 แห่ง และจังหวัดนราธิวาส 15 แห่ง ผลการติดตาม พบว่า มาตรการที่สถานประกอบการปฏิบัติในแต่ละด้าน เป็นดังนี้

1. ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ข้อที่ปฏิบัติได้มากที่สุด คือ จัดให้มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน รองลงมา คือ เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย ครึ่งชั่วโมง ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ คิดเป็นร้อยละ 96.0 และ ร้อยละ 92.0 ตามลำดับ ส่วนข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด คือ การจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ กรณีศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/แผง และรองลงมา คือ การจัดพื้นที่รับประทานอาหาร โดยจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการ มิให้แออัด และ จัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน และปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่ คิดเป็นร้อยละ ร้อยละ 20.0 และร้อยละ 44.0 ตามลำดับ

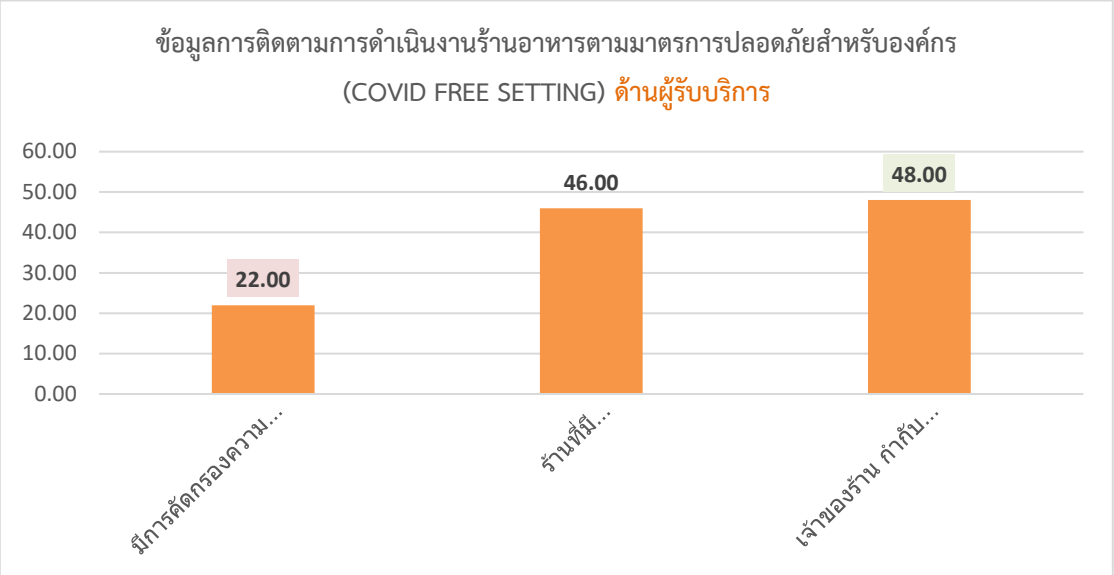


2. ด้านผู้ให้บริการ พบว่า การมีภูมิคุ้มกัน พนักงานทุกคนมีหลักฐานฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนด หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อ COVID-19 มาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง จัดหา ATK ให้พนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง สามารถปฏิบัติได้มากที่สุด รองลงมา คือ เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน

ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด คิดเป็นร้อยละ 96.0 และ ร้อยละ 88.0 ตามลำดับ ส่วนข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด คือ พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอฟพลิเคชั่นที่ราชการกำหนด ทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 38.0



3. ด้านผู้รับบริการ พบว่า โดยข้อที่ปฏิบัติได้มากที่สุด คือ เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม ผู้ใช้บริการทุกคน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด คิดเป็นร้อยละ 48.0 และข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด คือ มีการคัดกรองความเสี่ยงผู้ใช้บริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application อื่น ๆ ที่ราชการกำหนด คิดเป็นร้อยละ 22.0



จากข้อมูลการปฏิบัติตามมาตรการ เมื่อเปรียบเทียบทั้ง 3 ด้าน แสดงให้เห็นว่า ด้านผู้รับบริการทุกข้อสถานประกอบการสามารถปฏิบัติได้น้อยกว่าด้านอื่นๆ เนื่องจากเกี่ยวข้องกับผู้ใช้บริการซึ่งเป็นประเด็นที่ควบคุมได้ยาก ส่วนในประเด็นด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่พบว่าปฏิบัติได้น้อย คือการจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ จะต้องดูความเหมาะสมของขนาดและจำนวนโต๊ะของสถานประกอบการร่วมด้วย เนื่องจากมีผลกระทบต่อค่าใช้จ่าย ซึ่งทางรัฐอาจจะต้องช่วยเหลือในด้านการจัดสรรสิ่งสนับสนุนและนโยบายการประชาสัมพันธ์สร้างความเข้าใจเพื่อให้เกิดการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) อย่างเหมาะสมและยั่งยืนต่อไป

นางสาวศิรินาถ ฉั่วสุวรรณ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา