



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
กรณีเปิดสถานประกอบการในพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)
สำหรับ เทศกาลกินเจ

กระทรวงสาธารณสุข

ด้วยระหว่างวันที่ 6 – 14 ตุลาคม 2564 เป็นช่วงเทศกาลกินเจ เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจแก่ประชาชนที่จะบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ รวมทั้งสร้างความตระหนักรู้ด้านสุขอนามัยแก่ประชาชนและผู้ประกอบกิจการด้านอาหารให้มีพฤติกรรมในการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะเกี่ยวกับการล้างมือที่ถูกต้อง สามารถเลือกซื้อและล้างผัก ผลไม้ ให้สะอาด ปลอดภัย รวมถึงเพื่อยกระดับการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคในสถานประกอบการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในช่วงเทศกาลกินเจ กำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

1. แนวปฏิบัติสำหรับร้านอาหารหรือศูนย์อาหารหรือโรงงาน

1.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจุดคัดกรอง โดยการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

1.2 จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น ผืนผนังด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู แก้ว ใต้อ่างล้างมือและที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องดูแลทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

1.2.1 ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง พื้นทึ่ก่อน-หลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยา ทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน

1.2.2 ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1 – 2 ชั่วโมง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด และห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

1.2.3 การล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่ในน้ำผสมสารประกอบคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (part per million – ppm) ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน (part per million – ppm) ที่อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

1.3 จัดให้มีการระบายอากาศภายในบริเวณจัดงานที่ดีและเพียงพอ ในบริเวณที่มีการจัดงาน กรณีมีระบบปรับอากาศต้องมีอัตราการระบายอากาศ ให้ดูแลบำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบให้อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1.3.1 เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย 30 นาที ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

1.3.2 มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน

1.3.3 พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง

1.4 จัดให้มีมาตรการลดความแออัด ลดการสัมผัส ลดการรวมกลุ่มในพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ให้บริการอย่างน้อย 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร หรือมีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 – 2 เมตร

1.4.1 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะ ที่นั่ง สำหรับรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร

1.4.2 มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในบริเวณจัดบริการอาหาร

(1) การจัดที่นั่งสำหรับบริโภคภายในพื้นที่จัดงาน สำหรับพื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด

(1.1) พื้นที่ที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 50 ที่นั่ง

(1.2) พื้นที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องเป็นพื้นที่เปิด ที่อากาศสามารถถ่ายเทได้ดี เช่น ร้านอาหารขนาดเล็ก หาบเร่ แผงลอย รถเข็น ให้จัดที่นั่งรับประทานอาหารในร้านได้ไม่เกินร้อยละ 75 ของจำนวนที่นั่งปกติทั้งหมด เช่น จากเดิมมีที่นั่งรับประทานอาหาร 100 ที่นั่ง จัดที่นั่งได้ไม่เกิน 75 ที่นั่ง

(2) จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกัน

กรณี (2.1) พื้นที่จำกัด ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ

(2.2) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่ง ไม่นั่งตรงข้ามกัน

(3) จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

1.5 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้ อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการทำ ประกอบ ปิ้งอาหาร หรือบริเวณพื้นที่รับประทานอาหาร กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

1.6 จัดให้มีอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล และงดจัดบริการอาหารในรูปแบบการให้ลูกค้า หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง

1.7 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ใช้บริการกำลังรับประทานอาหาร

1.8 แนวปฏิบัติสำหรับผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร

1.8.1 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้าน และหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ

1.8.2 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มุลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

1.8.3 ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

1.8.4 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยง ในระยะเวลา 14 วัน

2. แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง เพื่อลดความแออัดของผู้ใช้บริการภายในบริเวณจัดงานกินเจ

2.1 มีมาตรการจำกัดจำนวนคน ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร หรือรักษาระยะห่างอย่างน้อย 1 - 2 เมตร

2.2 มาตรการห้ามรวมตัวกัน ณ จุดใด จุดหนึ่ง เช่น ไม่จัดกิจกรรม หรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เป็นต้น และงดการแสดงที่ต้องใช้เสียงดัง

2.3 ผู้จัดงานมีระบบกำกับดูแล ติดตาม ตรวจสอบการดำเนินการ

3. แนวปฏิบัติด้านการจัดพิธีกรรม

3.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจุดคัดกรองอุณหภูมิและลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน โดยการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้เข้าร่วมงาน พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

3.2 ทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ในการจัดพิธีกรรม

3.3 กำหนดระยะเวลาการจัดพิธีกรรม ลดขั้นตอน และพิธีกรรมให้เหลือเท่าที่จำเป็น หากมีพิธีกรรมที่จะต้องออกนอกสถานที่ให้ใช้ขบวนรถแทนการเดินเท้า กรณีจัดพิธีกรรมม้าทรงให้ลดจำนวนม้าทรงและพี่เลี้ยงให้ประทับทรงเท่าที่จำเป็น และงดการแสดงอภิหารของม้าทรง

3.4 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้ อย่างสะดวกและเพียงพอ

3.5 กำหนดให้ผู้เข้าร่วมงาน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน ในทุกพิธี ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา รักษาระยะห่าง ตามมาตรการ D-M-H-T-T-A

3.6 ลดจำนวนจุดไหว้ให้เหลือเท่าที่จำเป็นและกำหนดจุดปักธูปสำหรับประชาชนให้อยู่ภายนอกห้องที่มีอากาศถ่ายเท

3.7 การจัดโรงครัว ให้จัดเท่าที่จำเป็น และไม่ควรจัดให้มีการรับประทานอาหารร่วมกัน โดยให้แต่ละศาลเจ้ากำหนดรูปแบบการแจกจ่ายอาหารที่ลดความแออัด

3.8 การจัดกิจกรรมที่มีการรวมกลุ่มของบุคคล ให้ยึดแนวปฏิบัติตามข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 32)

3.9 งดการแสดงมหรสพทุกชนิด

4. แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ

4.1 ผู้จัดงาน ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้

4.1.1 คัดกรองความเสี่ยงของผู้รับบริการก่อนเข้าร้าน ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนด

4.1.2 ผู้จัดงานกำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้รับบริการ อย่างเคร่งครัด

4.2 สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานอาหารหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง

4.3 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ

4.4 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเข้าร่วมกิจกรรม ชื้ออาหาร นั่งรับประทานอาหาร

4.5 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

4.6 ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะ อุปกรณ์ร่วมกัน

5) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง วิธี ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

6) กำหนดจุดคัดกรองผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น ระบบลงทะเบียน การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

7) ผู้จัดงาน ผู้ปฏิบัติงาน และผู้เข้าร่วมงานที่มีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาด เช่น ผู้ที่มีอาชีพที่ต้องให้บริการแบบสัมผัสใกล้ชิดเป็นระยะเวลานานหรือในพื้นที่ปิดไม่ระบายอากาศ เคยมีประวัติไปพื้นที่เสี่ยงสูงสุดและเข้มงวด มีคนครอบครัวมีประวัติติดเชื้อ COVID-19 ใน 14 วัน ฯลฯ ควรได้รับการฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ หรือมีประวัติการติดเชื้อในระยะเวลา 1 - 3 เดือน หรือแนะนำตรวจคัดกรองด้วย ATK ก่อนเข้าร่วมงาน

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร. 0 2590 4178