



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับตลาดสด ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดสด เป็นแหล่งรวมตัวของพ่อค้า แม่ค้าและผู้ซื้อ เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า อาหารสด อาหารแห้ง ประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารปรุงสุก เป็นต้น รวมทั้งเป็นพื้นที่สาธารณะ ที่มีคนมาจาก หลากหลายพื้นที่ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน ดังนั้น ตลาดจึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ควรมีการ ดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของตลาด

1. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้
 - 1) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอก และฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)
 - 2) จัดให้มีที่ล้างมือ น้ำและสบู่สำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์
 - 3) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ใช้ในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดกอกอกลงมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดกอน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
 - 4) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม
 - 5) จัดให้มีบริเวณในการใช้บริการ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า
2. กำกับ ดูแลผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า และผู้ปฏิบัติงานในตลาด ดังนี้
 - 1) ผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า หากอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงาน
 - 2) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมืออย่างฝ้ายกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที
3. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. คำแนะนำสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. ต้องมีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน
2. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
3. หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
4. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที

ค. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลังเข้ามาใช้บริการตลาด
2. สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการป่วย ไม่ควรมาใช้บริการ
3. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า

ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 2 เมษายน 2563