



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก จึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงมีคำแนะนำแนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)

- 1) คัดเลือกร้านอาหารได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- 2) ติดตามสถานการณ์และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์คนขนส่งอาหาร เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น ผ่านช่องทางต่าง ๆ ของบริษัท
- 3) จัดบริการหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่คนขนส่งอาหาร
- 4) จัดให้มีการคัดกรองคนขนส่งอาหาร หากพบมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

ข. คำแนะนำสำหรับร้านอาหารให้บริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)

- 1) อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก
- 2) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- 3) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
- 4) จัดสถานที่ให้เพียงพอกับจำนวนคนขนส่งอาหารที่เข้ามาใช้บริการโดยจัดระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- 5) จัดหาภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท แข็งแรง ปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง ไม่ใช่โฟมในการบรรจุอาหาร
- 6) อาหารปรุงสำเร็จ มีการติดฉลากที่ระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน เช่น ชื่อร้านอาหาร วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต ระยะเวลา และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น กรณีจัดส่งอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้มือสัมผัสมาก (ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ) อาหารที่มีส่วนประกอบของ กะทิ นม ควรแนะนำให้ผู้บริโภคนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

ค. คำแนะนำสำหรับคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนส่งอาหารไปสู่ผู้บริโภค

1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และไอ จามปนเปื้อนอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ

2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานขนส่งอาหาร ก่อนเข้าร้านอาหาร หลังการส่งอาหารให้ผู้บริโภค หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

3) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

4) จัดหากล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิด ในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีที่ได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น

6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

7) ไม่ควรเปิดกल่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกल่องใส่อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยตรงหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้สั่งซื้อ ในการส่งอาหารคนขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งซื้ออาหารได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้นยานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และเปลี่ยนถุงมือทุก 4 ชั่วโมง ทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

ง. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการรับอาหารจากคนขนส่งอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร

2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยหากมีอาการป่วย ในระหว่างการรับอาหารจากคนขนส่งอาหาร

3) หลีกเลี่ยงการสั่งซื้ออาหารกลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เน่าเสียง่าย อาหารที่ปรุงด้วยนม กะทิ เป็นต้น กรณีอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้มือสัมผัสมาก ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ อาหารที่มีส่วนประกอบของ กะทิ นม ควรนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

4) ตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ความเหมาะสมของภาชนะบรรจุ การปกปิดอาหาร เป็นต้น เมื่อได้รับอาหารจากคนขนส่งอาหาร