



แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

สำหรับ ร้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ร้านอาหาร เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่เปิดให้บริการแก่ผู้คนที่เลือกซื้ออาหารสำหรับนำไปบริโภคที่บ้านหรือนั่งรับประทานภายในร้าน จึงมีความเสี่ยงจากการสัมผัสพื้นผิวสถานที่ อุปกรณ์ร่วมกัน และขณะพูดคุยระหว่างใช้บริการ กรมอนามัย จึงมีแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร หรือ ผู้ให้บริการ และผู้ซื้อ/ผู้บริโภค/ผู้ใช้บริการ ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ

1) กำหนดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และมีการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2) มีมาตรการให้ผู้ค้าและผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

3) มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล/แผงจำหน่ายอาหาร/โต๊ะ/ที่นั่งรับประทานอาหาร การซื้ออาหาร และการชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร

4) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ใช้บริการอย่างเพียงพอ

5) ทำความสะอาด บริเวณพื้นของสถานที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและนั่งรับประทานอาหาร พื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อย ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรืออาจใช้น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง หากจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

6) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ควรสวมถุงมือสำหรับสัมผัสอาหารในการล้าง และล้างให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

7) จัดสภาพแวดล้อมในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดให้มีภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้เพียงพอเป็นรายบุคคล เช่น จานอาหาร ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ และช้อนกลาง (ประจำตัวบุคคล) จัดบริการกระดาษสำหรับเช็ดปากแบบใช้แล้วทิ้ง จัดทำระบบการส่งซื้ออาหาร หรือจองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า ระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น เพื่ออำนวยความสะดวกและลดการสัมผัสของผู้ใช้บริการ

8) กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ

9) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน

1) สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถ้าหน้ากากเปียกชื้นหรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันที และล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารทุกครั้ง หลังออกจากห้องส้วม หลังสัมผัสสิ่งสกปรก

3) กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมืออย่างสำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

4) ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ใช้บริการ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร มีระบบการสั่งซื้ออาหาร/จองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า/การชำระเงินแบบออนไลน์ มีอุปกรณ์สำหรับรับเงิน เป็นต้น

5) ผู้ปฏิบัติงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

1) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการทุกครั้ง

3) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

4) ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

5) วางแผนหรือเลือกรูปแบบการซื้ออาหาร เช่น จัดเตรียมเมนูอาหาร การสั่งจองอาหารล่วงหน้า การเลือกซื้ออาหารและใช้บริการจัดส่งอาหารผ่านระบบออนไลน์ เพื่อความรวดเร็วและลดการสัมผัสกับสถานที่จำหน่ายอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ให้บริการ

คำสำคัญ: ป้องกันโควิด 19, แนวปฏิบัติ, คำแนะนำ, กรมอนามัย, ร้านอาหาร, สถานที่จำหน่ายอาหาร