



คำแนะนำสำหรับการจัดโรงงาน  
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

โรงงาน เป็นสถานที่เตรียมปรุงอาหารสำหรับบริการคนจำนวนมากส่วนใหญ่จะจัดภายในบริเวณวัด ดังนั้นผู้สัมผัสอาหาร ตั้งแต่การปรุง ประกอบและแจกจ่ายอาหาร ที่จะต้องดูแลสุขภาพและสุขอนามัยให้ดี รวมถึงการดูแลความสะอาดของสถานที่เตรียมปรุงและจัดรับอาหาร เพื่อมิให้เป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรค จึงมีคำแนะนำ ดังนี้

**๑. สถานที่**

- ๑.๑ ควรจัดในพื้นที่โล่ง ที่มีการระบายอากาศได้ดี ไม่ควรจัดโรงงานในสถานที่ปิด
- ๑.๒ จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้ยังจุดรับอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคใช้ทำความสะอาดมือก่อนการหยิบจับอาหาร
- ๑.๓ มีการกำหนดจุดเพื่อกำหนดระยะห่าง ระหว่างผู้บริโภคด้วยกันที่ยืนรอรับอาหาร ณ จุดรับอาหาร ควรอยู่ห่างกัน ๑-๒ เมตร

**๒. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร** ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

- ๒.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๒.๒ ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียสอย่างน้อย ๓๐ นาที
- ๒.๓ ไม่เตรียมปรุงประกอบรวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ บริเวณพื้น
- ๒.๓ จัดเมนูอาหารที่ปรุงสุกและสะอาด หลีกเลี่ยงอาหารที่บูดเสียง่าย เช่น อาหารที่มีกะทิ ไขมันสูง เป็นต้น
- ๒.๔ ผู้ปรุงประกอบ ผู้ตักอาหาร และผู้ให้บริการ ต้องสวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ
- ๒.๕ จัดอาหารเป็นชุดพร้อมแจกจ่ายให้นำกลับไปรับประทานที่บ้าน ทั้งนี้ไม่ควรใช้ภาชนะโฟม ให้แยกบรรจุข้าวและก๋วยเตี๋ยวออกจากกัน
- ๒.๖ อาหารที่ปรุงเสร็จให้วางบนโต๊ะสูง มีการปกปิดอาหาร ควรวางในที่ร่ม และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับตกหล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
- ๒.๗ ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับขยะ เศษอาหาร หลังทำความสะอาด หลังเข้าส้วม และจับเงิน

### ๓. คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

- ๓.๑ ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการรับประทานอาหารจากจุดรับอาหาร และก่อนรับประทานอาหาร
- ๓.๒ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ในระหว่างการรับประทานอาหารจากจุดรับอาหาร และเว้นระยะห่างระหว่างผู้อื่น ๑-๒ เมตร
- ๓.๓ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้พบแพทย์ หากมีอาการดังกล่าว ควรพักอยู่ที่พักอาศัยหรือให้ผู้อื่นมารับอาหารแทน
- ๓.๔ เมื่อรับประทานอาหารควรนำไปรับประทานทันที หากรับประทานอาหารไม่หมดควรเก็บในตู้เย็น และก่อนการนำมารับประทานครั้งต่อไปควรอุ่นอาหารด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป โดยไม่ควรเก็บอาหารไว้นานเกิน ๔ ชั่วโมง

\*\*\*\*\*

ข้อมูล ณ วันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๓

