



๑๖) กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง- ขอความร่วมมือในการควบคุม กำกับ และดูแลสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติ
ตามมาตรการควบคุมการแพร่ระบาดอย่างเข้มงวด

เรียน นายกเทศมนตรี นายกองค์การบริหารส่วนตำบล และผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพทุกแห่ง

อ้างถึง ๑. หนังสือกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๔๔๕.๐๔/ว๓๘ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔

๒. หนังสือจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ สฎ ๐๐๓๒/ว๔๔๔ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

- | | |
|---|-------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข สำหรับร้านอาหาร | จำนวน ๑ ชุด |
| ๒. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข สำหรับตลาดสด
ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง | จำนวน ๑ ชุด |
| ๓. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข สำหรับพื้นที่จัดบริการ
อาหารริมบาทวิถี (Street Food) | จำนวน ๑ ชุด |

ตามหนังสือที่อ้างถึง กระทรวงสาธารณสุข และจังหวัดสุราษฎร์ธานี ขอความร่วมมือในการ
ควบคุม กำกับ และดูแลสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมการแพร่
ระบาดอย่างเข้มงวดเนื่องด้วยสถานการณ์ การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยท่านผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในฐานะประธานคณะกรรมการสาธารณสุข
จังหวัด ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ตามมาตรา ๑๗/๓ ในการกำกับดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของส่วนราชการที่มีอำนาจหน้าที่
ในการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข นั้น

ในการนี้ อำเภอไชยา โดยสำนักงานสาธารณสุขอำเภอไชยา ขอส่งแนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อ
ป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โดยให้ดำเนินการดังนี้

๑. สื่อสาร และประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหาร ได้แก่
ร้านอาหาร ตลาด และพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ในการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาด
อย่างเคร่งครัด เพื่อสร้างความมั่นใจ และความปลอดภัยแก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ

๒. กำกับ ติดตาม และควบคุมให้สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารดำเนินกิจการให้ถูก
สุขลักษณะ และเป็นไปตามมาตรการและหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายพงษ์ศักดิ์ ศรีสวัสดิ์)

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอไชยา

โทร/โทรสาร ๐-๗๗๔๓-๑-๕๓๕

ปลัดอำเภอ รักษาการ.พ.ท.

นายอำเภอไชยา



ที่ สฎ ๐๐๓๒/ว ๙๔๔

ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ถนนดอนนก อำเภอเมืองฯ
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐

๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความร่วมมือในการควบคุม กำกับ และดูแลสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติ
ตามมาตรการควบคุมการแพร่ระบาดอย่างเข้มงวด

เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ

อ้างถึง หนังสือกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๙๔๕.๐๔/ว๓๘ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔

- | | | |
|------------------|--|-------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย | ๑. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข สำหรับร้านอาหาร | จำนวน ๑ ชุด |
| | ๒. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข สำหรับตลาดสด
ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง | จำนวน ๑ ชุด |
| | ๓. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข สำหรับพื้นที่จัดบริการ
อาหารริมบาทวิถี (Street Food) | จำนวน ๑ ชุด |

ตามหนังสือที่อ้างถึง กระทรวงสาธารณสุข ขอความร่วมมือในการควบคุม กำกับ และดูแล
สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมการแพร่ระบาดอย่างเข้มงวด
เนื่องด้วยสถานการณ์ การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จังหวัดสุราษฎร์ธานี
โดยท่านผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในฐานะประธานคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งมีอำนาจ
หน้าที่ตามมาตรา ๑๗/๓ ในการกำกับดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของส่วนราชการที่มีอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติ
ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข นั้น

ในการนี้ จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในฐานะ
หน่วยงานเลขานุการคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด ได้ส่งแนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่
ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. สื่อสาร และประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหาร ได้แก่
ร้านอาหาร ตลาด และพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ในการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาด
อย่างเคร่งครัด เพื่อสร้างความมั่นใจ และความปลอดภัยแก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ

๒. กำกับ ติดตาม และควบคุมให้สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารดำเนินกิจการให้ถูก
สุขลักษณะ และเป็นไปตามมาตรการและหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ

โทร. ๐- ๗๗๒๗- ๒๗๘๔ ต่อ ๒๑๐, ๒๑๑

โทรสาร. ๐- ๗๗๒๘- ๑๒๖๓


(นายสาโรช กาญจนพงศ์)


รองผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง ปลัดอำเภอไชยา

- จัดซื้อที่ดิน ๑๐๐๐ ไร่ ในพื้นที่ตำบล...
- กิจการ...
- ...
- ...


 ส.ก.น.๖๘


 ๐ ๙ ก.พ. ๒๕๖๔


 ส.ก.น.๖๘



(นายพงษ์ศักดิ์ ศรีสวัสดิ์)
 ปลัดอำเภอ รักษาการแทน
 นายอำเภอไชยา

กลุ่มงานอนามัย
 วันที่ ๒๗ ม.ค. ๒๕๖๔
 เวลา ๑๐.๐๐ น.



02377
 ๒๖ ม.ค. ๒๕๖๔
 กระทรวงสาธารณสุข

ที่ สธ ๐๙๔๕.๐๔/๘ ๓๙

กระทรวงสาธารณสุข
 ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๒ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความร่วมมือในการควบคุม กำกับ และดูแลสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติตาม
 มาตรการควบคุมการแพร่ระบาดอย่างเข้มงวด

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดทุกจังหวัด (ประธานคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด)

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ
 เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับร้านอาหาร จำนวน ๑ ชุด
- ๒) แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ
 เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับตลาดสด ตลาดนัด
 ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง จำนวน ๑ ชุด
- ๓) แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ
 เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับพื้นที่จัดบริการ
 อาหารริมบาทวิถี (Street Food) จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในปัจจุบัน พบว่า
 มีผู้ติดเชื้อเพิ่มขึ้นจำนวนมากในหลายจังหวัด คณะกรรมการสาธารณสุขโดยอาศัยมาตรา ๑๐ แห่ง
 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มีอำนาจในการประสานงานระหว่างส่วนราชการ
 ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งกำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานตามอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ
 สาธารณสุขจังหวัดและคณะกรรมการสาธารณสุขกรุงเทพมหานคร ในการสนับสนุนการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการ
 สาธารณสุขของราชการส่วนท้องถิ่น และการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่

กระทรวงสาธารณสุข จึงขอความร่วมมือท่านในฐานะประธานคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด
 ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ตามมาตรา ๑๗/๓ ในการกำกับดูแลส่วนราชการที่มีอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติตามกฎหมาย
 ว่าด้วยการสาธารณสุข โดยให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. สื่อสาร และประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหาร ได้แก่
 ร้านอาหาร ตลาด และพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ในการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาด
 อย่างเคร่งครัด เพื่อสร้างความมั่นใจ และความปลอดภัยแก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ
๒. กำกับ ติดตาม และควบคุมดูแลให้สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารดำเนินกิจการ
 ให้ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามมาตรการและหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

พงษ์ ธรรมวุฒิ

(นายยงยศ ธรรมวุฒิ)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข

ประธานกรรมการสาธารณสุข

กรมอนามัย

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

โทร ๐ ๒๕๕๐ ๔๒๑๙

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๑๘๐

๖๑ - กพร
 - 18/1/64 ที่แจ้ง
 เพื่อโปรดทราบ 11/๒/๖๔
 ๖๒๖๖ (ที่ 1๖๖๖) ต่อ N
 ๖๒๖๖



แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
สำหรับร้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ร้านอาหารเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่เปิดให้บริการแก่ผู้คนที่เลือกซื้ออาหารสำหรับนำไปบริโภคที่บ้านหรือนั่งรับประทานภายในร้าน จึงมีความเสี่ยงจากการสัมผัสพื้นผิวสถานที่ อุปกรณ์ร่วมกัน และขณะพูดคุยระหว่างใช้บริการ กรมอนามัย จึงมีแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร หรือผู้ให้บริการ และผู้ซื้อ/ผู้บริโภค/ผู้ให้บริการ ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ

1.1 กำหนดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และมีการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

1.2 มีมาตรการให้ผู้ค้าและผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

1.3 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล/แผงจำหน่ายอาหาร/โต๊ะ/ที่นั่งรับประทานอาหาร การซื้ออาหาร และการชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร

1.4 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ใช้บริการอย่างเพียงพอ

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

1.6 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ควรสวมถุงมือยาง สำหรับสัมผัสอาหารในการล้าง และล้างให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยก ระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่า หยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

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

1.8 กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ นั่งรับประทานอาหาร ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ

1.9 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน

2.1 สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2.2 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถ้าหน้ากากเปียกชื้นหรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันที และล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารทุกครั้ง หลังออกจากห้องส้วม หลังสัมผัสสิ่งสกปรก

2.3 กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมือยาง สำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหาร ทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

2.4 ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ให้บริการ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร มีระบบ การสั่งซื้ออาหาร/จองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า/การชำระเงินแบบออนไลน์ มีอุปกรณ์สำหรับรับเงิน เป็นต้น

2.5 ผู้ปฏิบัติงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยาง หุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง หลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

3.1 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

3.2 ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการทุกครั้ง

3.3 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

3.4 ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

3.5 วางแผนหรือเลือกรูปแบบการซื้ออาหาร เช่น จัดเตรียมเมนูอาหาร การสั่งจองอาหารล่วงหน้า การเลือกซื้ออาหารและใช้บริการจัดส่งอาหารผ่านระบบออนไลน์ เพื่อความรวดเร็วและลดการสัมผัสกับ สถานที่จำหน่ายอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ให้บริการ

คำสำคัญ : ป้องกัน COVID-19, แนวปฏิบัติ, คำแนะนำ, กรมอนามัย, ร้านอาหาร, สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อมูล ณ วันที่ 1 ม.ค 2564



แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
สำหรับตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

จากสถานการณ์ที่พบผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ซึ่งเกี่ยวข้องกับกิจการค้าอาหารสด และอาหารทะเลในตลาด ทำให้ผู้บริโภคมีความกังวลต่อการแพร่ระบาดของ COVID-19 เนื่องจากตลาด เป็นสถานที่ที่ประชาชนจากหลากหลายพื้นที่มาจับจ่ายซื้อสินค้ากัน และลักษณะของตลาด อาจไม่สามารถ ปฏิบัติตามมาตรการได้ทุกด้าน ทั้งด้านจำนวนคน การรักษาระยะห่างระหว่างบุคคล รวมทั้งพฤติกรรมของคน จึงอาจเป็นสาเหตุหนึ่งของการแพร่ระบาดของ COVID-19 ได้ กรมอนามัยจึงกำหนดแนวทางปฏิบัติสำหรับ เจ้าของตลาด ผู้ค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน และ ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับเจ้าของหรือผู้จัดการตลาด

1.1 กำหนดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และมีการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจ ลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

1.2 มีมาตรการให้ผู้ค้าและผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

1.3 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แฉกค้า โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร การเลือกซื้อสินค้า และชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร รวมถึงกำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้คน เป็นต้น

1.4 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ค้าและผู้ซื้ออย่างเพียงพอ

1.5 จัดให้มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นตลาด แผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สด ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และทำความสะอาดตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

1.6 จัดให้มีการทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ให้บริการในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

1.7 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณตลาด และเก็บรวบรวมขยะไว้ถังที่พักขยะรวม ของตลาดทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

1.8 จัดสภาพแวดล้อมในตลาด เพื่อความสะดวกผู้ซื้อและลดระยะเวลาใช้บริการตลาด เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า จัดทำป้ายราคาสินค้า เป็นต้น

1.9 สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิดตามช่องทางต่าง ๆ และสื่อสาร เน้นย้ำประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบกิจการเจ้าของร้าน/แผงในตลาด รวมถึงผู้ช่วยขายทั้งชาวไทยและแรงงาน ต่างด้าว ให้สังเกตอาการตนเอง หรือถ้าได้เดินทางไป หรือเกี่ยวข้องกับแหล่งที่เกิดการระบาด แนะนำให้ไป ตรวจคัดกรอง COVID-19 โดยเร็วที่สุด

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงานในตลาด

2.1 สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2.2 ต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาขณะปฏิบัติการ ถ้าหน้ากากเปียกชื้นหรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันทีและล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องสวม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

2.3 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร/ ไม้วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเลือกหรือสัมผัสอาหารประเภทเนื้อสัตว์สด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคโดยตรง ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อนสวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมในขณะปฏิบัติงาน ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร เป็นต้น

2.4 ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ซื้อ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร แสดงป้ายราคาสินค้า มีอุปกรณ์หรือถาดสำหรับรับเงิน จัดทำระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น

2.5 ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบตักขยะเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงานเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

3.1 หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

3.2 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการตลาด

3.3 ผู้บริโภคควรวางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาด

3.4 ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

3.5 กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมือยางสำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาดเมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป

3.6 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และวางแผนในการซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่ใช้บริการตลาด

3.7 นำถุง/ถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดการสัมผัสกับผู้ขาย

คำสำคัญ : ป้องกัน COVID-19, แนวปฏิบัติ, คำแนะนำ, กรมนามัย, ตลาด, ตลาดสด, ตลาดนัด, ตลาดน้ำ, ตลาดค้าปลีก/ส่ง

ข้อมูล ณ วันที่ 1 ม.ค 2564



แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
สำหรับพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารริมบาทวิถี หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมฟุตบาท/ริมบาทวิถี/บนพื้นถนนที่มีการอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร มีลักษณะเป็นแคร์ แชน โต๊ะ แผงรถเข็น/พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต ได้แก่ ที่ทางสาธารณะ ที่ราชพัสดุ ที่สาธารณประโยชน์ ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร/เคลื่อนย้ายได้ตามเวลาที่กำหนด เนื่องจากมีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะ จึงมีคนมาจากหลายพื้นที่เข้ามาใช้บริการ ทั้งผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภค และอาหารส่วนใหญ่ที่จำหน่ายเป็นกลุ่มอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ดังนั้น การจัดบริการอาหารริมบาทวิถีอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงควรดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/หน่วยงานที่ได้รับอนุญาต/เจ้าของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

1.1 กำหนดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และมีการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อยหรือหายใจลำบากอย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

1.2 มีมาตรการให้ผู้ค้าและผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

1.3 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร การเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร รวมถึงกำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้คน เป็นต้น

1.4 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ค้าและผู้ซื้ออย่างเพียงพอ

1.5 จัดให้มีการทำความสะอาด บริเวณพื้น แผงจำหน่ายด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน

1.6 จัดให้มีการทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ให้บริการ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

1.7 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) และเก็บรวบรวมขยะไว้ถังที่พักขยะรวมขยะทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

1.8 จัดสภาพแวดล้อมในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) เพื่อความสะดวกผู้ซื้อและลดระยะเวลาใช้บริการ เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า จัดทำป้ายราคาสินค้า เป็นต้น

1.9 สื่อสารและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิดตามช่องทางต่าง ๆ และสื่อสารเน้นย้ำประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบกิจการเจ้าของร้าน/แผง รวมถึงผู้ช่วยขายทั้งชาวไทยและแรงงานต่างด้าว ให้สังเกตอาการตนเอง หรือถ้าได้เดินทางไป หรือเกี่ยวข้องกับแหล่งที่เกิดการระบาดแนะนำให้ไปตรวจคัดกรอง COVID-19 โดยเร็วที่สุด

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

2.1 สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2.2 ต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาขณะปฏิบัติการ ถ้าหน้ากากเปียกชื้น หรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันทีและล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

2.3 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร/ ไม้วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเลือก หรือสัมผัสอาหารประเภทเนื้อสัตว์สด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคโดยตรง ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมในขณะที่ปฏิบัติงาน ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร เป็นต้น

2.4 กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมืออย่าง สำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม้วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

2.5 ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ซื้อ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร แสดงป้ายราคาสินค้า มีอุปกรณ์หรือถาดสำหรับรับเงิน จัดทำระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น

2.6 ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมืออย่าง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบตักขยะเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

3.1 หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

3.2 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือ เจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

3.3 ผู้บริโภคควรวางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาด

3.4 ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

3.5 กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมืออย่าง สำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป

3.6 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และวางแผนในการซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่ใช้บริการตลาด

3.7 นำถุง/ถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดการสัมผัสกับผู้ขาย

คำสำคัญ : ป้องกัน COVID-19, แนวปฏิบัติ, คำแนะนำ, กรมอนามัย, พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี, Street Food

ข้อมูล ณ วันที่ 1 ม.ค 2564