



ประกาศจังหวัดพิษณุโลก

เรื่อง อนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหาร การบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

โดยที่สถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ได้แพร่ระบาดอย่างรวดเร็วและกว้างขวางไปหลายประเทศทั่วโลก โดยกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓ กำหนดให้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 เป็นโรคติดต่ออันตรายตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ นายกรัฐมนตรีโดยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรีจึงได้มีประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักร ฉบับลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ เกี่ยวกับโรคดังกล่าว โดยสถานการณ์ในจังหวัดพิษณุโลกมีผู้เดินทางกลับมาจากกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล ณ วันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๓ จำนวน ๕,๑๗๗ ราย และจากประเทศกลุ่มเสี่ยง จำนวน ๑๕๒ ราย ติดตามเผ่าระวังอาการ จำนวน ๔๓ ราย ซึ่งปัจจุบันตรวจพบผู้ป่วย COVID-19 ยืนยันแล้ว จำนวน ๔ ราย กลุ่มผู้ป่วยที่เข้าเกณฑ์การสอบสวน PUIO จำนวน ๑๕๕ ราย และผู้ที่ถูกกักตัวเพื่อสังเกตอาการตามมาตรการจตุรตรวจคัดกรองโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 อยู่เป็นจำนวนมาก นั้น

ฉะนั้น เพื่อให้เกิดสุขลักษณะด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหาร และการบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๒๒ (๗) แห่งพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบตามความในข้อ ๑๑ แห่งข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑) ผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดพิษณุโลก ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๓ วันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๓ จึงมีประกาศ ดังนี้

ให้ร้านอาหารและการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ต้องมีมาตรการป้องกันโรค ดังนี้

๑. ให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสของสถานที่ที่เกี่ยวข้องก่อนการประกอบอาหาร และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน
๒. ให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบอาหาร ผู้ร่วมงาน ผู้ร่วมกิจกรรม ลูกจ้าง ผู้ใช้บริการ สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา

/๓. ให้บุคคล ...

๓. ให้บุคคลตาม ข้อ ๒. ล้างมือด้วยสบู่ แอลกอฮอล์ เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค เป็นประจำ พร้อมทั้งจัดเตรียมแอลกอฮอล์ เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ไว้บริการสำหรับบริการผู้มารับอาหาร

๔. ให้บุคคลตาม ข้อ ๒. เว้นระยะนั่งหรือยืนห่างกันอย่างน้อยหนึ่งเมตรเพื่อป้องกันการติดต่อกับสัมผัส หรือแพร่เชื้อโรคทางฝอยละอองน้ำลาย

๕. ให้ควบคุมจำนวนผู้มารับอาหารมิให้อัด หรือลดเวลาในการรอรับอาหารให้สั้นลงเท่าที่จำเป็น โดยหลีกเลี่ยงการติดต่อกับสัมผัสระหว่างกัน

๖. ให้บุคคลตาม ข้อ ๒. ปฏิบัติตามคำแนะนำของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เรื่อง คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และคำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบ เดลิเวอรี่ (Delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ฉบับท้ายประกาศนี้อย่างเคร่งครัด

เจ้าหน้าที่อาจเพิ่มมาตรการใช้แอปพลิเคชันติดตามตัวทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ และนำมาตรการคุมไว้สังเกตหรือมาตรการกักกันตัวอย่างน้อย ๑๔ วัน ตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อมาใช้แก่บุคคลบางประเภทหรือบางคนได้ตามความจำเป็น

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายพิพัฒน์ เอกภาพันธ์)

ผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก

ผู้กำกับการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินจังหวัดพิษณุโลก

คำแนะนำแนบท้ายประกาศจังหวัดพิษณุโลก ลงวันที่ ๔ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เอกสาร 1/1



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับร้านอาหาร
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ร้านอาหาร เป็นสถานที่ที่มีคนมาจากหลากหลายพื้นที่และมีความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อโรค ทั้งจากใช้ภาชนะ อุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำร่วมกัน หรือจากการปรุงประกอบอาหาร ดังนั้น จึงมีคำแนะนำการดูแลสุขลักษณะร้านอาหาร เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหาร

- 1) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- 2) ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1 ลิตร)
- 3) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร
- 4) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
- 5) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถ ส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดกอกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดกอน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำไฮโซสะอาด
- 6) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- 7) ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

- 1) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน แจ้งเจ้าของร้านหรือผู้จัดการ และไปพบแพทย์ทันที
- 2) ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหาร

คำแนะนำแบบห้ายประกาศจังหวัดพิษณุโลก ลงวันที่ ๔ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

สุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที

3) สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ และจัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อต้องรับประทานอาหารร่วมกัน

4) ผู้ปรุงประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อนถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

5) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

ค. คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

- 1) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้งดใช้บริการ
- 2) หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก
- 3) ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

คำแนะนำแบบท้ายประกาศจังหวัดพิษณุโลก ลงวันที่ ๔ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เอกสาร 1/2

คำแนะนำการป้องกันควบคุมโรคไวรัสโคโรนา สายพันธุ์ใหม่ 2019
สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข
29 มกราคม 2563

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร

- ผู้ประกอบการควรให้ความรู้ คำแนะนำ หรือจัดหาสื่อประชาสัมพันธ์การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคกับพนักงานในร้านอาหาร เช่น โปสเตอร์ กินร้อน ซ้อนกลาง ล้างมือ การล้างมือที่ถูกต้อง และการสวมหน้ากากอนามัย เป็นต้น
- จัดหาสบู่ เจลล้างมือแอลกอฮอล์ หรือจัดสถานที่สำหรับล้างมือ และหน้ากากอนามัย ภายในร้านอาหาร เช่น ประตูทางเข้า ห้องสุขา บริเวณเคาเตอร์คิดเงิน เป็นต้น เพื่อให้บริการกับผู้บริโภค รวมถึงพนักงานในร้านอาหาร
- เพิ่มความตระหนักให้กับพนักงานที่ประกอบอาหาร และพนักงานทำความสะอาด ถึงความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อ โดยให้ความสำคัญในการป้องกันตนเอง เช่น การสวมหน้ากากอนามัยและถุงมือขณะปฏิบัติงาน และการดูแลทำความสะอาดสิ่งของที่ใช้งานบ่อยๆ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ รณรงค์ให้ลูกจ้างป้องกันตนเองโดยการล้างมือบ่อยๆ และทุกครั้งสัมผัสอุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก
- จัดให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณที่มีผู้สัมผัสปริมาณมากอย่างสม่ำเสมอ เช่น โต๊ะอาหาร ที่จับประตู ห้องน้ำ ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และ 70% แอลกอฮอล์ อย่างน้อย 1 - 2 ครั้ง
- ระมัดระวังการเก็บขยะที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษชำระที่ผ่านการใช้เช็ดปาก กระดาษชำระในห้องสุขา ควรสวมถุงมือ หรือใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะปนเปื้อนเหล่านี้ ก่อนทิ้งขยะติดเชื้อ ควรใส่ถุงปิดปากให้มิดชิด และล้างมือทำความสะอาดเพื่อป้องกันการตกค้างของเชื้อโรค
- สำหรับสถานประกอบการที่มีลูกจ้างทำงานหนาแน่น ควรจัดให้มีการตรวจคัดกรองลูกจ้างทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากลูกจ้างป่วย ควรพิจารณาให้หยุดรักษาตัวที่บ้าน เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคในสถานประกอบการ และหากมีอาการป่วยรุนแรงควรรีบไปพบแพทย์

คำแนะนำแนบท้ายประกาศจังหวัดพิษณุโลก ลงวันที่ ๔ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เอกสาร 5



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ในสถานการณ์ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก จึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงมีคำแนะนำแนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

- 1) คัดเลือกร้านอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่น
- 2) ติดตามสถานการณ์และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์กับคนขนส่งอาหาร 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) จัดสถานที่ให้เพียงพอกับจำนวนคนขนส่งอาหารที่เข้ามาใช้บริการโดยจัดระยะห่าง 1 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

คำแนะนำแนวท่ายประกาศจังหวัดพิษณุโลก ลงวันที่ ๔ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

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) จัดหาห้องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีหลังได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น

6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกล่องใส่อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยตรงหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อกำหนด เพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้สั่งซื้อ ในการส่งอาหารคนขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งซื้ออาหารได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังจากส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้ยานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง 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 อาหารที่ไขมันอิ่มตัวสูง ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ อาหารที่มีส่วนประกอบของ กะทิ นม ควรนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

4) ตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ความเหมาะสมของภาชนะบรรจุ การปกปิดอาหาร เป็นต้น เมื่อได้รับอาหารจากคนขนส่งอาหาร

.....