



คำแนะนำสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)  
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

\*\*\*\*\*

การจัดบริการอาหารในรูปแบบรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ในสถานการณ์ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก ดังนี้

**๑. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)**

- ๑) คัดเลือกร้านอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- ๒) ติดตามสถานการณ์และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันโรค COVID-๑๙ และให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์คนขนส่งอาหาร เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น ผ่านช่องทางต่างๆของบริษัท
- ๓) จัดบริการหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่คนขนส่งอาหาร
- ๔) จัดให้มีการคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิคนขนส่งอาหาร หากพบมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๕) สนับสนุนให้ลูกค้าจ่ายเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

**๒. คำแนะนำสำหรับร้านอาหารให้บริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)**

- ๑) อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก
- ๒) หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๓) จัดให้มีที่ล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือ
- ๔) จัดสถานที่ให้เพียงพอกับจำนวนคนขนส่งอาหารที่เข้ามาใช้บริการ และจัดระยะห่างอย่างน้อย ๑ – ๒ เมตร และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- ๕) จัดหาภาชนะอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท แข็งแรง ปกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง ไม่ใช้โฟมในการบรรจุอาหาร
- ๖) อาหารปรุงสำเร็จ มีการติดฉลากที่ระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน เช่น ชื่อร้านอาหาร วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต ระยะเวลา และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น กรณีจัดส่งอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้มือสัมผัสมาก (ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ) อาหารที่มีส่วนผสมของกะทิ นม ควรแนะนำให้ผู้บริโภคนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

**๓. คำแนะนำคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี (Delivery)** ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนอาหารไปส่งผู้บริโภค

- ๑) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันการ ไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ
- ๒) ล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มเข้าปฏิบัติงานขนส่งอาหาร ก่อนเข้าร้านอาหาร หลังการส่งอาหารให้ผู้บริโภค หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน
- ๓) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๔) จัดหากล่องบรรจุอาหารทำยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิด ในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวน เพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ ๗๐ %
- ๕) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีหลังจากได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหาร และไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น
- ๖) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม จัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด
- ๗) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารทำยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกล่องใส่อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยตรงหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อกำหนด ในการส่งอาหารควรมีระยะอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร ภายหลังจากส่งอาหารและหลังการจับเงิน ให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
- ๘) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับกล่องอาหาร ให้ล้างมือด้วยสบู่และน้ำก่อนการสวมใส่ถุงมือทุกครั้ง เปลี่ยนถุงมือทุก ๔ ชั่วโมง ทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาด

**๔. คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค**

- ๑) ล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการซื้ออาหารก่อนรับประทานอาหาร หลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง และหลังจากจับเหรียญหรือธนบัตร
- ๒) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ในขณะที่รับอาหารจากคนขนส่งอาหาร
- ๓) อาหารที่ซื้อควรนำไปรับประทานทันที หลีกเลี่ยงอาหารกลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เน่าเสียง่าย อาหารที่ปรุงด้วยนม กะทิ อาหารบางประเภท เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ อาหารที่มีส่วนผสมของกะทิ นม ควรนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน
- ๔) ตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ความเหมาะสมของภาชนะบรรจุอาหาร เป็นต้น เมื่อได้รับอาหารจากคนขนส่งอาหาร
- ๕) เลือกใช้วิธีการจ่ายเงินทางอิเล็กทรอนิกส์ (เพื่อลดการสัมผัส)

\*\*\*\*\*

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนครศรีธรรมราช  
ข้อมูล ณ วันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๓