



คำแนะนำสำหรับแผนกจ่ายจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

แผนกจ่ายจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สินค้าที่จำหน่ายในแผนกจ่ายจำหน่ายสินค้าที่ตั้งริมฟุตบาท / ริมบาทวิถี / บนพื้นถนนที่มีการอนุญาตให้จำหน่ายสินค้า มีลักษณะเป็นแคร์ แทน โต๊ะ แผงรถเข็น / พาหนะอื่นใดที่ขายสินค้า อาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต ได้แก่ ที่ ทางสาธารณะ ที่ราชพัสดุ ที่สาธารณประโยชน์ ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร / เคลื่อนย้ายได้ตามเวลาที่กำหนด เนื่องจากมีการจำหน่ายสินค้าในพื้นที่สาธารณะ จึงมีคณาจากหลายพื้นที่เข้ามาใช้บริการ ทั้งผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภค และสินค้าส่วนใหญ่ที่จำหน่ายเป็นกลุ่มอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ดังนั้นการจัดบริการแผนกจ่ายจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงควรดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

๑. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมอาหารปรุง-ประกอบอาหารจำหน่ายอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

- ๑) ผู้ประกอบการควรให้ความรู้ คำแนะนำ หรือจัดหาสื่อประชาสัมพันธ์การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคกับพนักงานในร้านอาหาร เช่น โปสเตอร์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ การล้างมือที่ถูกวิธี และการสวมใส่หน้ากากอนามัย เป็นต้น
- ๒) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๓) ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับขยะ เศษอาหาร หลังทำความสะอาด หลังเข้าส้วม และจับเงินและสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน สวมผ้ากันเปื้อน และถุงมือในขณะที่ให้บริการด้านอาหาร
- ๔) ไม่เตรียมปรุงประกอบอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์บริเวณพื้น
- ๕) ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้สุก ด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และต้องล้างมือด้วยสบู่ หลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ทุกครั้งควรหลีกเลี่ยงจำหน่ายอาหารที่บูดเสียง่ายและไม่ผ่านความร้อน เช่น ซูชิ อาหารที่มีส่วนผสมของกะทิ เป็นต้น
- ๖) แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบสำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาฟอกขาวให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน ๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๐ วินาที หรือแช่ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์๖% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ ๑ ลิตร) ๑ นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร
- ๗) ทำความสะอาดสิ่งของที่ใช้งานบ่อยๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร อุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ ด้วยน้ำยาฟอกขาว ๕% โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว ๑ ส่วนต่อน้ำ ๙๙ ส่วน) รณรงค์ให้ผู้ให้บริการป้องกันตนเองโดยการล้างมือบ่อยๆ และทุกครั้งสัมผัสอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้ ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก

- ๘) จัดเมนูอาหารที่ปรุงสุกและสะอาด หลีกเลี่ยงอาหารที่บูดเสียง่าย เช่น อาหารที่มีกะทิ ไขมันสูง เป็นต้น ไม่นำอาหารปรุงข้ามวันมาจำหน่าย ควรบรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐาน มอก. (ไม่ใช่ภาชนะโฟมบรรจุอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค)
- ๙) อาหารที่ปรุงเสร็จให้วางบนโต๊ะสูงไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดอาหาร ควรวางในที่ร่ม และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น ระวังไม่ให้ส่วนของค้ำจับตักหล่นหรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
- ๑๐) หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้ำสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือด้วยสบู่หลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
- ๑๑) ในระหว่างการจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร
- ๑๒) ควรเปิดให้บริการจำหน่ายอาหาร เฉพาะนำกลับไปบริโภคที่บ้าน เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค

๒. คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

- ๑) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้งดใช้บริการ
- ๒) ล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการซื้ออาหารก่อนรับประทานอาหาร หลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง และหลังจากจับเหรียญหรือธนบัตร
- ๓) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ในขณะที่เข้าไปในร้านอาหาร
- ๔) อาหารที่ซื้อควรนำกลับไปรับประทานทันที หลีกเลี่ยงอาหารกลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เน่าเสียง่าย อาหารที่ปรุงด้วยนม กะทิ เป็นต้น หากรับประทานอาหารไม่หมดควรเก็บในตู้เย็นและก่อนการนำมารับประทานครั้งต่อไปควรอุ่นอาหารด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส ขึ้นไป โดยไม่ควรเก็บอาหารไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง
- ๕) ในระหว่างการซื้ออาหารผู้ประกอบการและผู้บริโภค ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร
- ๖) เลือกร้านที่ปรุงประกอบอาหารสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรค เพื่อเพิ่มความมั่นใจในการใช้บริการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนครศรีธรรมราช
ข้อมูล ณ วันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๓