



แนวทางปฏิบัติการใช้บริการโรงอาหารของหน่วยงาน ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

โรงอาหารในหน่วยงานจะมีผู้เข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมากจึงมีความเสี่ยงที่อาจเป็นแหล่งแพร่กระจายของเชื้อโรคในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โรงอาหารหลายแห่งได้งดบริการให้ผู้บริโภคนั่งรับประทานอาหารภายในโรงอาหาร โดยให้บริการเฉพาะจำหน่ายอาหารกลับไปรับประทานเท่านั้น ทั้งนี้เพื่อลดและป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อ จึงมีแนวทางปฏิบัติ ดังนี้

๑. สถานที่

- ๑.๑ จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคใช้ทำความสะอาดมือก่อนการหยิบจับอาหาร
- ๑.๒ ควรจัดให้ผู้รอซื้ออาหาร มีระยะห่างกันอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร
- ๑.๓ ดูแลสถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารให้สะอาด
- ๑.๔ ล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร/เครื่องต้ม ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด
- ๑.๕ ควรเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารประเภทใช้แล้วทิ้งที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร

๒. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

- ๒.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๒.๒ ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส อย่างน้อย ๓๐ นาที
- ๒.๓ ไม่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์บริเวณพื้น
- ๒.๔ จัดเมนูอาหารที่ปรุงสุกและสะอาด หลีกเลี่ยงอาหารที่บูดเสียง่าย เช่น อาหารที่มีกะทิ และอาหารที่ไม่ผ่านความร้อน เช่น ซูชิ เป็นต้น
- ๒.๕ ผู้ปรุงประกอบ ผู้ตักอาหาร และผู้ให้บริการ ต้องสวมหน้ากากกันเปื้อน ถุงมือ หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ
- ๒.๖ จัดเตรียมภาชนะบรรจุอาหารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ไม่ใช้ภาชนะโฟม
- ๒.๗ อาหารที่ปรุงเสร็จมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร รมัลดระวางไม่ให้ส่วนของด้ามจับตกหล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

๒.๘ ล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ

หลังจับขยะ เศษอาหาร หลังทำความสะอาด หลังเข้าส้วม และจับเงิน

๒.๙ จัดให้มีระบบชำระเงินออนไลน์สำหรับผู้บริโภค

๓. คำแนะนำหน่วยงาน

๓.๑ หน่วยงานควรจัดช่วงเวลาในการซื้อและรับประทานอาหาร เพื่อลดความแออัดในการซื้ออาหาร

๓.๒ แต่ละหน่วยงานจัดให้มีบริเวณรับประทานอาหารที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก เช่น บริเวณระเบียงด้านหน้าหน่วยงาน โดยจัดให้มีที่นั่งรับประทานอาหารห่างกันอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร

๓.๓ เจ้าหน้าที่ต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง

๓.๔ จัดเตรียมถังขยะที่มีฝาปิด เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

๓.๕ จัดให้มีจุดล้างภาชนะโดยเฉพาะ เพื่ออำนวยความสะดวกให้เจ้าหน้าที่

๔. คำแนะนำสำหรับเจ้าหน้าที่

๔.๑ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และป้องกันละอองฝอยจากการไอจาม ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งในการทำให้เชื้อโรคปนเปื้อนสู่อาหารได้ รวมถึงลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างการซื้ออาหาร

๔.๒ ในระหว่างรอซื้ออาหาร ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร

๔.๓ ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนและหลังการซื้ออาหารและก่อนรับประทานอาหาร

๔.๔ ควรเลือกใช้ระบบชำระเงินออนไลน์

๔.๕ เมื่อซื้ออาหารแล้วให้นำกลับมารับประทานในบริเวณที่หน่วยงานจัดไว้ให้ หรือบริเวณที่ส่วนตัว เช่น โต๊ะทำงาน และควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร เป็นต้น

๔.๖ ดูแลความสะอาดโต๊ะ อุปกรณ์ส่วนตัว และทำความสะอาดทุกครั้งหลังรับประทานอาหาร

๔.๗ มีการแยกเศษอาหารใส่ถุงและถังขยะมีฝาปิดมิดชิด

ข้อมูล ณ วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๓