☐ ฝ.บห.
☐ กง.บจ.
☑ กง.คส.
☐ กง.กม.
☐ กง.กง.

สสจ. ปัตตานี
รับที่ 4280
วันที่ 27 เม.ย. 2563
เวลา 13.51 น.

ที่ สธ ๐๙๒๒.๐๔/ว ๗๖๐

ศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา
๙๕ เทศบาล ๑ อำเภอเมือง จังหวัดยะลา
๙๕๐๐๐

๒๓ เมษายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขอส่งคำแนะนำสำหรับพื้นที่จัดบริการ/จำหน่ายอาหาร ช่วงเดือนรอมฎอนในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย คำแนะนำสำหรับพื้นที่จัดบริการ/จำหน่ายอาหาร ช่วงเดือนรอมฎอนฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา กรมอนามัย ได้จัดทำแบบคำแนะนำสำหรับพื้นที่จัดบริการ/จำหน่ายอาหาร ช่วงเดือนรอมฎอนในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า (COVID-๑๙) เพื่อประกอบการดำเนินงานในช่วงเดือนรอมฎอนของพื้นที่ วัตถุประสงค์ให้เกิดความปลอดภัยในการจำหน่ายอาหารช่วงเดือนรอมฎอนในสถานการณ์การระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายบุญแสง บุญอำนวยกิจ)
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม
โทร.๐ ๗๓๒๑ ๖๗๗๖
โทรสาร ๐ ๗๓๒๑ ๓๗๔๗
PC๒๑๙/๓๕

คำแนะนำสำหรับพื้นที่จัดบริการ/จำหน่ายอาหาร ช่วงเดือนรอมฎอน
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
****

การจัดบริการ/จำหน่ายอาหาร ช่วงเดือนรอมฎอน หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้ง ริมฟุตบาท/ริมบาทวิถี/บนพื้นถนนที่มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น/พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร/เคลื่อนย้ายได้ตามช่วงเวลาที่กำหนด และจากที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะ จึงมีคนมาจากหลายพื้นที่เข้ามาใช้บริการทั้งผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภค และอาหารส่วนใหญ่ที่จำหน่ายเป็นกลุ่มอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ดังนั้น การจัดบริการ/จำหน่ายอาหารช่วงเดือนรอมฎอน อาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ง่าย จึงควรกำหนดมาตรการการดูแลพื้นที่จัดบริการ/จำหน่ายอาหารช่วงเดือนรอมฎอน เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

1) ด้านสถานที่จำหน่ายอาหารในตลาด

- กำหนดทาง เข้า – ออกทางเดียว อยู่คนละจุด ให้มีเส้นทางของการเดินเข้า – ออกทางเดียว (One way)

- กำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ที่อยู่ประจำทางเข้า-ทางออก เพื่อตรวจคัดกรองอุณหภูมิร่างกาย, กำหนดจำนวนประชาชนผู้บริโภคในแต่ละรอบให้เหมาะสมกับพื้นที่ตลาด และระยะห่างระหว่างบุคคลในการปล่อยผู้ซื้อเข้ามาในตลาด

- จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ณ บริเวณทางเข้า - ออก

- ต้องให้ผู้ที่เข้ามาในพื้นที่ต้องล้างมือ และสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย

- กำหนดให้เปิด - ปิด เวลาจำหน่ายอาหารตั้งแต่เวลา 13.00 น.- 18.30 น. เพื่อกระจายจำนวนประชาชน ผู้บริโภคไม่ให้ กระจุกตัวในเวลาเดียวกัน

- จัดพื้นที่ให้ร้านค้ามีระยะห่างระหว่างร้านไม่น้อยกว่า 1 - 2 เมตร

- ร้านค้าต้องลงทะเบียนกับหน่วยงานที่ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนการเข้ามาจำหน่ายอาหาร

- สถานที่ประกอบอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

- ต้องทำความสะอาดบริเวณพื้นทางเดิน และแผงจำหน่ายอาหารทุกวันด้วยน้ำผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อทุก 2 ชั่วโมง

- ควรมีทีมตลาด หรือจิตอาสา กำกับ กำชับ ตักเตือนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชนผู้บริโภคให้ปฏิบัติตามมาตรการและข้อแนะนำอย่างเคร่งครัด โดยมีเครื่องเสียงประชาสัมพันธ์และให้สุขศึกษา

- ผู้ประกอบกิจการหรือผู้จัดการต้องผ่านจุดคัดกรองอาการ (ไข้/ไอ/มีน้ำมูก/จาม/เหนื่อยหอบ) ก่อนเข้าไปขายอาหาร โดยอยู่ในความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร

-ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะ ปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

2) ด้านสถานที่จำหน่ายอาหารหน้าบ้าน หรือ แผงลอย จำหน่ายอาหารบนบาทวิถี

- ต้องลงทะเบียนกับหน่วยงานที่ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ต้องกำหนดจุดยืนของผู้ซื้อ ในการซื้ออาหารหรือในขณะรออาหารเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร
- ต้องมีบริการที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
- สถานที่ประกอบอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- ผู้ขายต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า ใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมหรือกระบังหน้าเลนส์ใส (Face shield) ตลอดเวลา
- ร้านค้าควรมีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เช่น มีตู้กระจกกั้น หรือใส่ภาชนะที่มีฝาปิด
- ผู้ขายต้องไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ให้ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ระมัดระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตกหล่นหรือสัมผัส กับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ และผู้จำหน่ายอาหารควรเป็นผู้ดำเนินการหยิบ ตักอาหารให้ลูกค้า เพื่อลดผู้จำนวนผู้สัมผัส
- ควรมีตะกร้าในการรับ-ทอนเงินให้ลูกค้าเพื่อลดการสัมผัส
- ควรมีระบบจ่ายเงินผ่านระบบออนไลน์ และมีเบอร์โทรศัพท์ในการสั่งซื้ออาหารล่วงหน้า
- ต้องมีทีมประเมิน (จิตอาสา/ อสม.) เพื่อกำกับ กำชับ ตักเตือนการปฏิบัติตามมาตรการ
- ต้องทำความสะอาดพื้นผิว และจุดที่สัมผัสร่วมกันบ่อยๆ เช่น แผงจำหน่ายอาหาร หรือโต๊ะจำหน่ายอาหาร ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อทุก 2 ชั่วโมง

3) ด้านผู้ปรุง ประกอบกิจการอาหารและสินค้า

- หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที
- ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ควรผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ผู้จำหน่ายอาหารต้องมีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และต้องสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และกระบังหน้าเลนส์ใส (Face shield) ตลอดเวลาปฏิบัติงาน
- ต้องล้างมือ ด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือบ่อยๆ
- แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหาร สุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 60 องศา เซลเซียส อย่างน้อย 30 นาที
- ต้องกำหนดจุดยืนของผู้ซื้อ โดยในการซื้ออาหารหรือในขณะรออาหารเว้นระยะห่าง ระหว่างบุคคล 1 - 2 เมตร
- ควรมีตะกร้าในการรับ-ทอนเงินให้ลูกค้าเพื่อลดการสัมผัส
- ควรมีน้ำสะอาดและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ล้างมือประจำร้าน เพื่อล้างมือทำความสะอาด
- ควรมีระบบจ่ายเงินผ่านระบบออนไลน์
- ประชาสัมพันธ์หมายเลขโทรศัพท์ให้สามารถสั่งซื้อล่วงหน้า เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่อยู่ภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ควรมีถุงใส่ขยะประจำร้าน และเก็บรวบรวมขยะ พร้อมให้เทศบาล/อบต.นำไปจัดการต่อไป
- ควรทำความสะอาดพื้นผิว และจุดที่สัมผัสร่วมกันบ่อยๆ เช่น แผงจำหน่ายอาหาร หรือโต๊ะจำหน่ายอาหาร ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อทุก 2 ชั่วโมง

4) ด้านผู้บริโภค/ผู้ใช้บริการ

- เข้า - ออกทางเดียว ตามทิศทางของการเดินทางเดียว (One way) ที่ตลาด หรือร้านค้าได้กำหนดไว้
- ต้องสวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา
- ต้องล้างมือ ณ จุดล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ณ ทางเข้า-ออก หรือจุดที่กำหนดไว้
- ไม่ยืนมุง หรือยืนใกล้ชิดกันระหว่างเดินซื้ออาหาร และขณะรอรับอาหาร โดยต้องเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลไม่น้อยกว่า 1 - 2 เมตร
- วางแผนการเลือกซื้ออาหารล่วงหน้าหรือโทรศัพท์ไปสั่งซื้อ เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่อยู่ภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ก่อนออกจากตลาด หรือร้านอาหาร ให้ล้างมือก่อนกลับบ้านทุกครั้ง
- ให้แต่ละครอบครัวออกมาซื้ออาหารเพียง 1 - 2 คนเท่านั้น และห้ามนำผู้สูงอายุและเด็กเล็กมาเดินตลาดโดยเด็ดขาด
- งดการจัดเลี้ยงอาหารละถือศีลอดที่มัสยิด เคหสถาน หรือสถานที่ที่จัดเตรียมไว้ หากมีความประสงค์ก็ให้จัดทำอาหารปรุงสุกที่บ้าน และจัดใส่ภาชนะบรรจุภัณฑ์ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะแล้วแจกจ่ายให้แก่เพื่อนบ้านและญาติใกล้ชิด แทนการจัดเลี้ยงที่มารวมกันเป็นหมู่คณะ
- ให้หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารในภาชนะร่วมกันและให้นั่งห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

5) ด้านการทำความสะอาดพื้นผิว

วิธีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ โดยทั่วไปเราจะใช้ผงซักฟอก เพื่อเป็นการทำความสะอาดพื้นผิววัสดุ และใช้น้ำยาฟอกขาว(ไฮเตอร์) หรือคลอรีน หรือแอลกอฮอล์เพื่อทำลายเชื้ออีกครั้ง ดังนี้

5.1. การทำความสะอาดด้วยน้ำผงซักฟอก

- ทำความสะอาดบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยครั้งด้วยน้ำผงซักฟอก เช่น พื้น,แผงอาหาร,โต๊ะ,เก้าอี้ เป็นต้น
- ใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดทำความสะอาดอีกครั้ง

5.2. ขั้นตอนการเตรียมน้ำยาและการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีน 60% หรือ ไฮเตอร์ ซึ่งเป็นส่วนผสมของคลอรีน 6% เราสามารถนำมาใช้ทำความสะอาดพื้นผิวต่าง ๆ เพื่อฆ่าเชื้อได้ด้วยวิธีการ ดังนี้

- ใช้ไฮเตอร์ 1/2 ฝา (3 มิลลิลิตร) ผสมน้ำปริมาณ 1 ลิตรจะได้ความเข้มข้นไม่น้อยกว่า 100 ส่วนในล้านส่วน หรือใช้คลอรีนเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) หรือกรณีที่มีสารคัดหลั่ง น้ำมูก น้ำลายหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร หรือไฮเตอร์ 2 ฝา (20 มิลลิลิตร) ผสมน้ำปริมาณ 1 ลิตร จะได้ความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน) (ระวังอย่าให้คลอรีน หรือไฮเตอร์โดนมือ)
- ใช้ผ้าชุบน้ำยาที่ผสมแล้วเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวทิ้งไว้ 10 นาที โดยเน้นบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยครั้ง เช่น พื้นทางเดิน, แผงอาหาร, โต๊ะ, เก้าอี้ เป็นต้น (ควรสวมถุงมือป้องกันทุกครั้ง) และควรใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดอีกครั้ง
- ไม่ควรใช้น้ำยาคลอรีน หรือไฮเตอร์ เช็ดผิวหรือส่วนที่เป็นโลหะ เพราะจะทำให้เกิดการกัดกร่อน

5.3. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์ เช็ดทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ 70% บริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยครั้ง เช่น แผงอาหาร, โต๊ะ, เก้าอี้ เป็นต้น อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง เช้า-บ่าย

****