



ประกาศเทศบาลตำบลปากน้ำหลังสวน

เรื่อง คำแนะนำในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ผู้ขนส่งหรือผู้บริจาคตอาหาร และผู้บริโภค

เทศบาลตำบลปากน้ำหลังสวน มีความห่วงใยสุขภาพของประชาชนทุกท่าน เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (โควิด ๑๙) ทำให้มีการรณรงค์ลดความเสี่ยงติดโรคด้วยการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร (physical distancing) รวมถึงการประกาศใช้พระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉินเพื่อให้การควบคุมการแพร่ระบาดมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ซึ่งมาตรการเหล่านี้ทำให้การใช้ชีวิตประจำวันต่างไปจากเดิม รวมถึงเรื่องการสั่งซื้ออาหารมาบริโภค

ด้วยเหตุนี้ เทศบาลตำบลปากน้ำหลังสวนได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อ เพื่อป้องกันการระบาดของโรคโควิด ๑๙ ในสถานที่ให้บริการที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีพ ร้านอาหาร การขนส่งอาหาร และการแจกจ่ายอาหารตามสถานที่ต่างๆ จึงได้จัดทำคำแนะนำในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) สำหรับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริการด้านอาหาร สำหรับผู้บริโภค และผู้ขาดรายได้แต่ได้รับการสนับสนุน ตามคำแนะนำของกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ดังรายละเอียดต่อไปนี้

๑. ผู้ประกอบการ ผู้ขาย หรือผู้บริจาคตอาหาร

๑.๑ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารหรือผู้บริจาคต

๑. กรณีผู้บริจาคตให้ประสานผู้รับผิดชอบสถานที่ เพื่ออำนวยความสะดวกและบริหารจัดการทำให้สามารถนัดหมาย เพื่อใช้เวลาให้สั้นที่สุดและลดความแออัด ทำให้สามารถเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลได้ ๑-๒ เมตร
๒. ควรจัดทำป้ายประชาสัมพันธ์ให้คำแนะนำในการป้องกันโรคโควิด ๑๙ จัดเตรียมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือยาง เจลแอลกอฮอล์ ให้เพียงพอสำหรับพนักงานหรือผู้สัมผัสอาหาร สวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงานและเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร
๓. มีมาตรการคัดกรองพนักงาน ด้วยการวัดอุณหภูมิ หากพบผู้ป่วย ให้หยุดงานและไปพบแพทย์
๔. จัดทำทะเบียนรายชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของพนักงาน ผู้สัมผัสอาหารและผู้ใช้บริการทุกคน เพื่อประโยชน์ในการติดตามหากพบผู้ป่วยหรือผู้ต้องสงสัยโรคโควิด ๑๙
๕. เตรียมเจลแอลกอฮอล์ที่ประตูทางเข้า ลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อและให้ผู้ประกอบการอาหารล้างมือโดยใช้น้ำสะอาดและสบู่ แทนเจลแอลกอฮอล์ เนื่องจากติดไฟง่าย
๖. จัดสถานที่นั่งรอ โดยเว้นระยะห่างระหว่างเก้าอี้อย่างน้อย ๑-๒ เมตร
๗. ภายในร้านอาหาร ควรมีอากาศถ่ายเทสะดวกและหมั่นทำความสะอาดอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องให้สะอาดอยู่เสมอ
๘. จัดเตรียมภาชนะรองรับน้ำเสียและขยะมูลฝอย เป็นภาชนะที่ปิดมิดชิด และนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง

๑.๒ ผู้ประกอบอาหารและพนักงานที่เกี่ยวข้อง

๑. ผู้ประกอบอาหารและพนักงานที่เกี่ยวข้อง ต้องล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ ตัดเล็บให้สั้น สวมหมวกสำหรับเก็บผม สวมหน้ากากอนามัย ใส่ผ้ากันเปื้อนก่อนประกอบอาหารทุกครั้ง และไม่ใส่เครื่องประดับขณะทำอาหาร
๒. จัดเก็บโดยแยกอาหารดิบ อาหารสุก อาหารแห้ง สำหรับผัก ผลไม้ควรเก็บให้มิดชิด และเก็บในตู้เย็นโดยไม่ปนกับอาหารชนิดอื่น
๓. ล้างผัก ผลไม้ ก่อนประกอบอาหาร ด้วยวิธีการดังนี้
 - แช่ผักในน้ำสะอาด ๑๕ นาที และผ่านน้ำไหลพร้อมสบู่และผล อย่างน้อย ๒ นาที
 - แช่ด้วยน้ำส้มสายชู ๕% (๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร) และล้างด้วยน้ำเปล่า
 - แช่ด้วยเบกกิ้งโซดา (๑/๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำอุ่น ๑๐ ลิตร) ๑๐-๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำเปล่า
 - แยกมีดสำหรับอาหารสุกและดิบ
๔. ล้างทำความสะอาดภาชนะประกอบอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำอย่างน้อย ๒ ครั้ง และฆ่าเชื้อโดยแช่น้ำร้อน อย่างน้อย ๓๐ วินาที
๕. อาหารที่ทำเสร็จแล้ว ให้ใส่ภาชนะบรรจุอาหารที่ปิดมิดชิดพร้อมแจกจ่ายหรือขาย

๒. ผู้ประกอบที่ให้บริการจัดส่งอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) และผู้ส่งอาหาร

๒.๑ ผู้ประกอบการที่ให้บริการจัดส่งอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

๑. จัดทำทะเบียนรายชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ของพนักงาน ผู้สัมผัสอาหารและผู้ให้บริการทุกคน เพื่อประโยชน์ในการติดตามหากพบผู้ป่วยหรือผู้ต้องสงสัยโรคโควิด ๑๙
๒. ติดตามข้อมูลการระบาดและจัดเตรียมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือยาง เจลแอลกอฮอล์ ให้เพียงพอสำหรับผู้ขนส่งอาหารและหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ
๓. ไม่อนุญาตให้ผู้ขนส่งอาหารที่ป่วย (มีไข้ ไอ มีน้ำมูก หรือหอบเหนื่อย) มาทำงานและแนะนำให้รีบไปพบแพทย์
๔. ตระหนักถึงความสะอาดของกระเป๋าหรือกล่องอาหารที่ติดกับรถ ให้ดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อในส่วนที่มีการใช้งานบ่อย เช่น ใช้ผงซักฟอกหรือไฮเตอร์ต่อน้ำ ๑ : ๙๙ ส่วน เช็ดทิ้งไว้ ๓๐ นาที แล้วใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดซ้ำอีกครั้ง
๕. ควรประชาสัมพันธ์ให้ผู้ให้บริการจ่ายผ่านระบบออนไลน์ เพื่อเลี่ยงการสัมผัสเงิน หากไม่สะดวก ควรแจ้งให้ลูกค้าเตรียมเงินสดให้พอดี เพื่อลดระยะเวลาการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้รับบริการ

๒.๒ ผู้ขนส่งอาหาร

๑. หากพนักงานส่งอาหารป่วย (มีไข้ ไอ มีน้ำมูก หรือหอบเหนื่อย) ให้หยุดงานและรีบไปพบแพทย์ พร้อมแจ้งรายละเอียดลักษณะการทำงาน สถานที่ต่างๆ ที่เดินทาง เพื่อรับการตรวจวินิจฉัยและรักษาต่อไป
๒. สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าขณะปฏิบัติงาน และพกเจลแอลกอฮอล์ติดตัวไปด้วยเสมอ หมั่นล้างมือบ่อยๆ ก่อนและหลังให้บริการลูกค้าทุกครั้ง
๓. ก่อนทำงานแต่ละวัน ให้ทำความสะอาดกระเป๋าหรือกล่องอาหาร อย่างน้อยวันละ ๑-๒ ครั้ง
๔. ขณะรอส่งอาหารให้ลูกค้า ให้เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร และหลีกเลี่ยงการสัมผัสอุปกรณ์หรือของใช้สาธารณะ และล้างมือให้สะอาดหลังการสัมผัสทุกครั้ง

๕. ก่อนส่งอาหาร ..

๕. ก่อนส่งอาหารให้ลูกค้า ให้ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ก่อนหยิบถุงอาหาร และวางอาหารห่างจากลูกค้า ๑-๒ เมตร ไม่ส่งผ่านลูกค้าโดยตรง รวมถึงการจ่ายและทอนเงินควรใช้วิธีการนี้เช่นเดียวกัน
๖. หลังจากทำงานเสร็จ เมื่อกลับเข้าที่พักควรทำความสะอาดร่างกายทันที ดูแลสุขภาพให้ร่างกายแข็งแรงและพักผ่อนให้เพียงพอ

๓. ผู้บริโภค (ลูกค้า)

๓.๑ กรณีออกไปซื้ออาหารเองหรือการรับบริจาค

๑. ให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าก่อนออกจากบ้านทุกครั้ง ควรพกเจลแอลกอฮอล์ติดตัวเสมอ หมั่นล้างมือด้วยน้ำกับสบู่อย่างน้อย ๒๐ วินาที หลังรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่ม
๒. ขณะยืนต่อคิวหรือรอรับอาหาร ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร
๓. ไม่ควรรับสิ่งของผ่านมือโดยตรง เช่น การชำระเงินผ่านระบบออนไลน์ หรือกรณีชำระเงินสด ควรเตรียมเงินให้พอดี
๔. หลีกเลี่ยงสถานที่ที่มีคนแออัดหรือมีการรวมตัวของคนจำนวนมาก
๕. เลือกซื้อหรือรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาด มีภาชนะปิดคลุม
๖. เมื่อกลับถึงบ้าน ควรทำความสะอาดร่างกาย และล้างมือด้วยน้ำกับสบู่อย่างน้อย ๒๐ วินาที ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง
๗. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น โดยแยกคนละชุด ไม่ใช่ของรวมกัน
๘. หากรับประทานอาหารไม่หมด ควรแช่ตู้เย็นและนำมาอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

๓.๒ กรณีสั่งซื้ออาหารแบบเดลิเวอรี่

๑. สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าก่อนรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มจากผู้ส่งอาหารทุกครั้ง
 ๒. หลีกเลี่ยงการรับสินค้าจากผู้ส่งโดยตรง อาจจะแจ้งให้แขวนไว้หน้าบ้านและเตรียมเงินให้พอดี หรือจ่ายผ่านระบบออนไลน์
 ๓. หลังจากได้รับสินค้าควรล้างมือด้วยน้ำกับสบู่อย่างน้อย ๒๐ วินาที
 ๔. ควรรับประทานอาหารขณะที่ยังร้อน และหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น
 ๕. หากรับประทานอาหารไม่หมด ควรแช่ตู้เย็นและนำมาอุ่นร้อนก่อนรับประทาน
- จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๓



(นายวิชัย อนันตเมฆ)

นายกเทศมนตรีตำบลปากน้ำหลังสวน