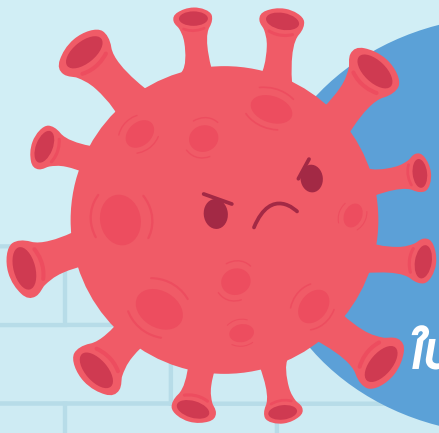


แนวทางการปฏิบัติ สำหรับโรงอาหารของหน่วยงาน ในสถานการณ์ COVID-19



ข้อมูลจาก กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



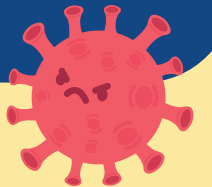
สถานที่ให้บริการ

แนวทางการให้บริการโรงอาหารของหน่วยงาน

ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



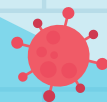
จัดให้มีสถานที่ล้างมือ พร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์
ไว้ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

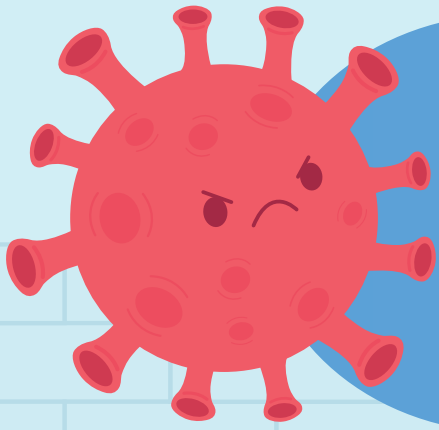


จัดแถวให้ผู้รอซื้ออาหาร มีระยะห่างกันอย่างน้อย
1-2 เมตร



ดูแลสถานที่ประกอบอาหาร ล้างภาชนะ อุปกรณ์ประกอบ
อาหาร/เครื่องดื่ม และสถานที่จำหน่ายอาหารให้สะอาด



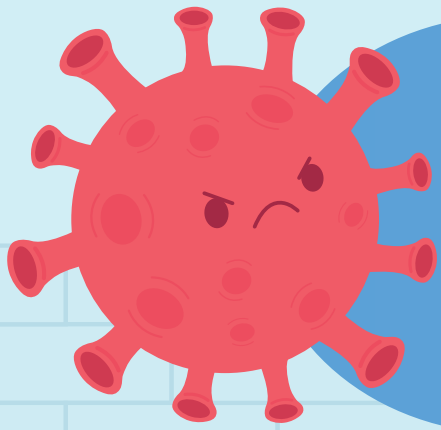


คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบอาหาร

ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ
ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

- 1 หากมีอาการเจ็บป่วยให้ **หยุดงานและไปพบแพทย์ทันที**
- 2 ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลัง
การสัมผัสทุกครั้ง
- 3 ไม่ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร สำหรับอาหารสุก
และอาหารดิบร่วมกัน เช่น มีด เขียง
- 4 ไม่ประกอบอาหาร เตรียม ปรุง รวมถึงการล้าง
และเก็บภาชนะอุปกรณ์บริเวณที่พื้น
- 5 ปรุงอาหารให้สุกด้วยความร้อน 60 องศา/นาน30 นาที
หลีกเลี่ยงอาหารที่บูดง่ายและไม่ผ่านความร้อน เช่น ซูชิ





คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบอาหาร

ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ
ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

6

ผู้ปรุงอาหาร ผู้ตักอาหาร และผู้ให้บริการ ต้องสวมผ้ากันเปื้อน
ถุงมือ และหน้ากากอนามัย เพื่อลดความเสี่ยงในระหว่าง
ให้บริการ

7

จัดเตรียมภาชนะบรรจุอาหารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง และหลีกเลี่ยง
การใช้ภาชนะโฟม

8

อาหารปรุงสุกต้องมีภาชนะครอบปิด และควรวางสูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร และอุ่นอาหารทุกๆ 2 ชั่วโมง

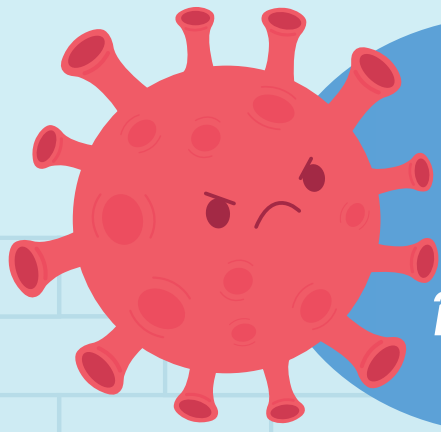
9

ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับตกหล่น หรือสัมผัสกับอาหาร
เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

10

ล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการ
เตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ รวมทั้งหลัง
จับขยะ เศษอาหาร ทำความสะอาด เข้าห้องน้ำ และจับเงิน





คำแนะนำสำหรับหน่วยงาน

ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1

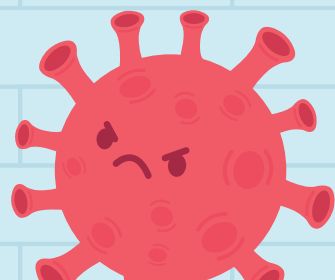
เหลือเวลาในการซื้อและรับประทานอาหารของพนักงาน เพื่อลดความแออัดของผู้ใช้บริการร้านอาหาร

2

จัดสถานที่รับประทานอาหารที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก และนั่งรับประทานอาหารห่างกันอย่างน้อย 1-2 เมตร

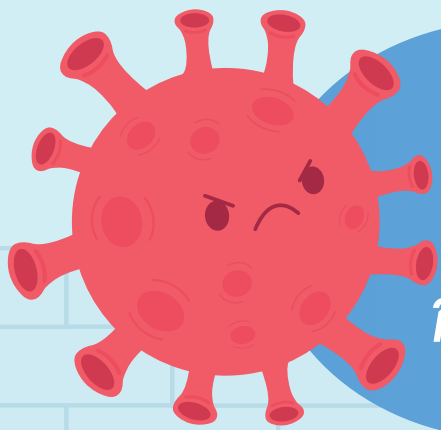
3

มีจุดล้างภาชนะ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่พนักงาน ถึงขยะต้องมีฝาปิด เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค



COVID-19





คำแนะนำสำหรับพนักงาน

ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



1

สวมหน้ากากอนามัย

2

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ก่อนการซื้ออาหาร หลังซื้ออาหาร และหลังทานอาหารเสร็จ

3

ในระหว่างรอซื้ออาหาร ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร ควรใช้วิธีชำระเงินออนไลน์

4

เมื่อซื้ออาหารเสร็จให้นำกลับมาทานในบริเวณที่หน่วยงานจัดไว้ให้ หรือที่โต๊ะทำงาน และควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร

5

หลังรับประทานอาหารเสร็จ ทำความสะอาดโต๊ะ แยกเศษอาหารใส่ถุงและถังขยะมีฝาปิดมิดชิด