



แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
สำหรับพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารริมบาทวิถี หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมฟุตบาท/ริมบาทวิถี/บนพื้นถนนที่มีการอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร มีลักษณะเป็นแคร์ แทน โต๊ะ แผง รถเข็น/พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต ได้แก่ ที่ทางสาธารณะ ที่ราชพัสดุ ที่สาธารณประโยชน์ ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร/เคลื่อนย้ายได้ตามช่วงเวลาที่กำหนด เนื่องจากมีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะ จึงมีคนมาจากหลายพื้นที่เข้ามาใช้บริการ ทั้งผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภค และอาหารส่วนใหญ่ที่จำหน่ายเป็นกลุ่มอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ดังนั้น การจัดบริการอาหารริมบาทวิถีอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงควรดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/หน่วยงานที่ได้รับอนุญาต/เจ้าของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

1.1 กำหนดให้มีทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และมีการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อยหรือหายใจลำบากอย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

1.2 มีมาตรการให้ผู้ค้าและผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

1.3 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร การเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร รวมถึงกำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้คน เป็นต้น

1.4 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ค้าและผู้ซื้ออย่างเพียงพอ

1.5 จัดให้มีการทำความสะอาด บริเวณพื้น แผงจำหน่ายด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน

1.6 จัดให้มีการทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ให้บริการ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

1.7 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) และเก็บรวบรวมขยะไว้ยังที่ที่ขยะรวมขยะทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

1.8 จัดสภาพแวดล้อมในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) เพื่อความสะดวกผู้ซื้อและลดระยะเวลาใช้บริการ เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า จัดทำป้ายราคาสินค้า เป็นต้น

1.9 สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิดตามช่องทางต่าง ๆ และสื่อสารเน้นย้ำประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบกิจการเจ้าของร้าน/แผง รวมถึงผู้ช่วยขายทั้งชาวไทยและแรงงานต่างด้าว ให้สังเกตอาการตนเอง หรือถ้าได้เดินทางไป หรือเกี่ยวข้องกับแหล่งที่เกิดการระบาดแนะนำให้ไปตรวจคัดกรอง COVID-19 โดยเร็วที่สุด

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

2.1 สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2.2 ต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาขณะปฏิบัติการ ถ้าหน้ากากเปียกชื้น หรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันทีและล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

2.3 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร/ ไม้วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเลือก หรือสัมผัสอาหารประเภทเนื้อสัตว์สด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคโดยตรง ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมในขณะปฏิบัติงาน ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร เป็นต้น

2.4 กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมือยาง สำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป/อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม้วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

2.5 ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ซื้อ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร แสดงป้ายราคาสินค้า มีอุปกรณ์หรือภาชนะสำหรับรับเงิน จัดทำระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น

2.6 ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบคีบขยะเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

3.1 หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

3:2 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือ เจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)

3.3 ผู้บริโภคควรวางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาด

3.4 ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

3.5 กรณีเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมือยาง สำหรับสัมผัสอาหาร และใช้น้ำสะอาดล้างภาชนะข้างนอกที่ห่อหุ้ม และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ขึ้นไป

3.6 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และวางแผนในการซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่ใช้บริการตลาด

3.7 นำถุง/ถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดการสัมผัสกับผู้ขาย

คำสำคัญ : ป้องกัน COVID-19, แนวปฏิบัติ, คำแนะนำ, กรมอนามัย, พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี, Street Food

ข้อมูล ณ วันที่ 1 ม.ค 2564