



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)
สำหรับ “พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)”

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกเดือนเมษายน 2564 ได้เกิดขึ้นในหลายพื้นที่และแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่พบในกลุ่มผู้สัมผัสผู้ป่วยยืนยันต่อเนื่องจากกลุ่มการแพร่ระบาดในสถานบันเทิง การเดินทางจากพื้นที่เสี่ยง และการติดเชื้อต่อเนื่องจากสถานที่เฉพาะกลุ่ม เช่น ชุมชนแออัด โรงงาน สถานที่พักของแรงงานต่างด้าว รวมทั้งตลาดและร้านอาหาร ส่งผลให้มีจำนวนผู้ติดเชื้อรายใหม่และผู้ป่วยสะสมเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ รัฐบาลได้ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้น ประกอบกับการเร่งรัดดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงสมควรผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณีเพื่อให้ส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชนเกินสมควร เพื่อให้การดำเนินชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคม ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยกำหนดข้อปฏิบัติสำหรับ “พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)” ไว้ดังนี้

1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

1.1 แนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)

1.1.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจุดคัดกรอง โดยการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

1.1.2 ทำความสะอาดแผง/พาหนะจำหน่ายอาหาร ก่อน – หลังการจำหน่ายอาหารทุกวัน โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร)

1.1.3 ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง โดยเฉพาะห้องน้ำ เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร)

1.1.4 ทำความสะอาดพื้น ก่อน – หลังการให้บริการ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน

1.1.5 มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ ด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น และมีอุปกรณ์สำหรับตัก หยิบ จับอาหาร

1.1.6 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารเฉพาะบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล

1.1.7 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำแผงค้าทุกแผงหรือจุดต่าง ๆ ให้เพียงพอกับผู้รับบริการ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ใช้งานได้สะดวก

1.1.8 กำหนดให้ ผู้ขาย ผู้ช่วยขาย และผู้รับบริการ สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาที่ใช้บริการ

1.1.9 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) และเก็บรวบรวมขยะไว้ยังที่พักขยะรวมขยะทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

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

1.2 แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing)

1.2.1 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และแผงจำหน่ายสินค้า 1 - 2 เมตร กรณีจัดบริการที่นั่งให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะที่นั่ง สำหรับรับประทาน 1 - 2 เมตร

1.2.2 จำกัดจำนวนคน ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร หรือ รักษาระยะห่างอย่างน้อย 1 - 2 เมตร

1.2.3 งดกิจกรรมการรวมตัวกัน ณ จุดใดจุดหนึ่ง และงดการแสดงที่ต้องใช้เสียงดัง

1.2.4 มีระบบกำกับดูแล ติดตาม ตรวจสอบการดำเนินการ

1.3 แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (Ventilation)

1.3.1 ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี หรือ เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำตลอดเวลาที่ให้บริการ

2. แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการ (COVID Free Personal)

2.1 มาตรการมีภูมิคุ้มกัน ดังนี้

2.1.1 ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ฉีดวัคซีน ตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ

2.1.2 เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ

2.2 มาตรการไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง ดังนี้

2.2.1 สุ่มตรวจ ATK ซ้ำทุก 7 วัน หรือ ตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง กรณีรายใหม่ต้องตรวจ ATK ทุกราย หรือ มีผลตรวจ RT-PCR หรือ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน และ

2.2.2 คัดกรองความเสี่ยง ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ทุกวัน ด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ

2.3 มาตรการยกระดับ Universal Prevention – DMHTA ดังนี้

2.3.1 เจ้าของ/ผู้ดูแลพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) มีทะเบียนแผงค้า ผู้ขาย ผู้ช่วยขาย ที่เข้ามาจำหน่ายสินค้า

2.3.2 เจ้าของ/ผู้ดูแลพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบ กำกับ ติดตามแผงค้าและผู้ขาย ผู้ช่วยขาย ทุกคน

2.3.2 เจ้าของ/ผู้ดูแลพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) มีการกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรการ DMHTA อย่างเคร่งครัด เช่น สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา ระหว่างปฏิบัติงาน เว้นระยะห่าง ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือล้างมือด้วยแอลกอฮอล์เจล

2.3.4 เจ้าของ/ผู้ดูแลพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) กำกับ ติดตาม ผู้ขาย ผู้ช่วยขาย ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะปฏิบัติงาน ขณะพัก และไม่ได้รับประทานอาหารร่วมกัน

3. แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ (COVID Free Customer)

3.1 เจ้าของ/ผู้ดูแลพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ตามมาตรการ ดังนี้

3.1.1 คัดกรองความเสี่ยงของผู้รับบริการก่อนเข้าใช้บริการ ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนด

3.1.2 หากเดินทางมาจากนอกพื้นที่ ต้องฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อนอยู่ในช่วง 1 - 3 เดือน หรือ ผลตรวจ ATK เป็นลบไม่เกิน 7 วัน

3.2 เจ้าของ/ผู้ดูแลพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food) กำกับ ติดตาม การปฏิบัติ มาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention - DMHTA ของผู้รับบริการ อย่างเคร่งครัด

3.3 งดการรวมกลุ่มซื้อสินค้า และรับประทานอาหารร่วมกัน

3.4 เลือกรีการชำระเงินด้วย App เพื่อลดการสัมผัส หรือวิธีอื่น

3.5 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้าใช้บริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ

3.6 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการใช้บริการแพคเกจ

3.7 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ เมื่อใช้บริการจุดสัมผัสร่วม

3.8 ปฏิบัติตามมาตรการของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด เช่น ไม่ใช้ภาชนะ อุปกรณ์ร่วมกัน

3.9 ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ

4) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง หรือ ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

5) กำหนดจุดคัดกรองผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ เช่น ระบบลงทะเบียน การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

หมายเหตุ ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมศูนย์ปฏิบัติการ ศูนย์บริหารสถานการณ์โควิด - 19 (ศปก.ศบค.)
เมื่อวันที่

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร. 0 2590 4178