

สุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

Food Sanitation for Restaurants to Prevent the Spread of Coronavirus 2019 (COVID-19)

สุธาสินี ผากา^{1*} และสุวัฒน์ ศิริแก่นทราย¹

Sutasinee Paka^{1*} and Suwat Sirikaensine¹

¹คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย

¹School of Public Health, Eastern Asia University

*Corresponding author: sutasinee@eau.ac.th

Received: February 25, 2022

Revised: April 21, 2022

Accepted: April 29, 2022

บทคัดย่อ

การระบาดของโรคโควิด 19 ส่งผลกระทบในวงกว้างทั้งด้านสาธารณสุข เศรษฐกิจ สังคม ตลอดจนการดำรงชีวิตของประชาชนชาวไทยและชาวต่างชาติ ร้านอาหารและสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหารเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่เปิดให้บริการแก่ผู้คนในการเลือกซื้ออาหาร มีการรวมกลุ่มของคนจากหลากหลายพื้นที่ และมีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนเชื้อโรค แม้ว่าโอกาสในการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผ่านทางอาหารหรือบรรจุภัณฑ์อาหารจะยังไม่มีการศึกษาที่แน่ชัด แต่ความเสี่ยงจากการสัมผัสเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ปนเปื้อนมากับละอองฝอยจากการไอจามของหรือผู้บริโภค ที่กระจายตกลงบนวัตถุและพื้นผิวรอบ ๆ และบนบรรจุภัณฑ์ ยังคงมีความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทั้งจากใช้ภาชนะ อุปกรณ์ร่วมกัน หรือจากการปรุงประกอบอาหาร โดยบทความนี้วัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมองค์ความรู้และมาตรการและข้อบังคับต่าง ๆ เพื่อควบคุมโรคป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประกอบด้วย (1) การแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผ่านทางอาหาร (2) หลักการสุขาภิบาลอาหาร (3) แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (4) แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลดล็อกสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม (5) แนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร ที่ให้บริการในแหล่งท่องเที่ยว ตามมาตรฐาน SHA (Amazing Thailand Safety & Health Administration) (6) แนวทางการทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในร้านอาหาร (7) แนวทางกำกับการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยมีเป้าหมายสูงสุดเพื่อป้องกันการระบาดและมีการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีประสิทธิภาพ ควบคุมสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด 19 ให้มีผู้ป่วยและเสียชีวิตจำนวนลดลง กระทั่งสามารถกลับมาใช้ชีวิตตามปกติได้โดยเร็ว

คำสำคัญ: สุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร เชื้อไวรัสโคโรนา 2019

Abstract

The effects of the COVID-19 pandemic can be seen worldwide, such as on public health, the economy, society, and the living standards of Thai people and people around the world. Restaurants and food services are open for business for people to buy food. The gathering of people from different areas means there is a risk of contamination with pathogens. Even though the chance of coronavirus 2019 being spread from food or food packaging through people is not certain, the risk of contact with coronavirus 2019 in droplets from the coughs and sneezes of food handlers or consumers is at risk. The risk of contact with contaminated coronavirus is spread around objects that use kitchenware together or during cooking food. The article aims to gather knowledge and measures and regulations on: (1) Transmission of COVID-19 through food (2) Principles of food sanitation (3) Protection against COVID-19 guidelines (4) COVID-FREE restaurant setting (5) The incredible Thailand Safety and Health Administration: SHA (6) Cleaning and disinfecting instructions (7) COVID 19 law enforcement to prevent the spread of coronavirus 2019 in terms of food service and environmental health management.

Keyword: food sanitation, restaurant, Coronavirus 2019



บทนำ

การระบาดของโรคโควิด 19 (COVID-19) พบครั้งแรกในนครอู่ฮั่น เมืองหลวงของมณฑลหูเป่ย์ สาธารณรัฐประชาชนจีนในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 และมีการแพร่ระบาดไปทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ส่งผลกระทบในวงกว้างทั้งด้านสาธารณสุข เศรษฐกิจ สังคม ความมั่นคง ตลอดจนการดำรงชีวิตของประชาชนชาวไทยและชาวต่างชาติ องค์การอนามัยโลก (World Health Organization–WHO) จึงต้องประกาศให้การระบาดของโรคโควิด 19 เป็นการระบาดใหญ่ และกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศให้โรคโควิด 19 เป็นโรคติดต่ออันตรายตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 นั่นคือ เป็นโรคติดต่อที่มีความรุนแรงสูงและสามารถแพร่ไปสู่ผู้อื่นได้อย่างรวดเร็ว อาการทั่วไปได้แก่ อาการระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ไอ หายใจถี่ หายใจลำบาก ในกรณีที่อาการรุนแรงมาก อาจทำให้เกิดภาวะแทรกซ้อน เช่น ปอดบวม ปอดอักเสบ ไตวาย หรืออาจเสียชีวิต โดยเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่กระจายผ่านอนุภาคของเหลวขนาดเล็กจากปากหรือจมูกของผู้ติดเชื้อ

เชื้อเมื่อไอ จาม พูด ร้องเพลง หรือหายใจ อนุภาคเหล่านี้มีตั้งแต่สารคัดหลั่งละอองฝอยขนาดใหญ่จากระบบทางเดินหายใจไปจนถึงละอองลอยขนาดเล็ก ซึ่งอาจติดเชื้อได้จากการหายใจเอาไวรัสเข้าสู่ร่างกายเมื่ออยู่ใกล้ชิดกับผู้ติดเชื้อโควิด 19 หรือโดยการสัมผัสพื้นผิวที่มีเชื้อไวรัสแล้วสัมผัสตา จมูก หรือปากของตนเอง เชื้อไวรัสสามารถแพร่กระจายได้ง่ายขึ้นในพื้นที่ปิดและสถานที่แออัด (Department of Disease Control, 2019)

จากรายงานของศูนย์บริหารสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เมื่อวันที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2564 พบผู้ติดเชื้อโควิด 19 ในกรุงเทพมหานคร จำนวน 71 คน จากร้านอาหารและสถานบันเทิงในพื้นที่ย่านทองหล่อ ซึ่งต่อมากลายเป็นผู้ติดเชื้อเป็นกลุ่ม (cluster) ที่มีเพิ่มจำนวนมากขึ้นและแพร่ระบาดไปยังจังหวัดต่าง ๆ ถึง 9 จังหวัด (Ministry of Interior, 2021) และเมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2565 พบผู้ติดเชื้อเป็นกลุ่มอันดับหนึ่ง ซึ่งเป็นร้านอาหารและสถานบันเทิง โดยยังพบร้านอาหารรวมทั้งสถานบันเทิงเป็นแหล่งแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากการลงพื้นที่สำรวจอย่างละเอียดพบ 21 แห่งที่มีการติดเชื้อซึ่งรายงานไปยังกระทรวงสาธารณสุข ในจำนวนนี้มี 7 ร้านที่ผ่านการประเมินโดยคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด แต่พบว่า ไม่ได้ปฏิบัติตามมาตรการจึงทำให้เกิดการติดเชื้อ ส่วนอีก 14 ร้าน ตรวจพบว่าเปิดโดยไม่มีการขออนุญาต ไม่มีการลงทะเบียน และผ่านการประเมินจากคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดซึ่งมีความผิดตาม พรบ. โรคติดต่อ พ.ศ.2558 (Ministry of Interior, 2022)

ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารทั้งเพื่อบริโภคในประเทศและส่งออก แต่ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหาร ทั้งในด้านการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะและสารพิษที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค (Prommanee, 2019) ร้านอาหารและสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่เปิดให้บริการแก่ผู้คนในการเลือกซื้ออาหาร จึงมีความเสี่ยงในการแพร่กระจายของโรคจากการสัมผัสพื้นผิว สถานที่และอุปกรณ์ต่าง ๆ อีกทั้งยังมีโอกาสติดเชื้อโดยการไอ จาม การพูดคุยระหว่างผู้ให้บริการและผู้บริโภค หรือระหว่างผู้บริโภคด้วยกันเอง แม้ว่าจะมีการรณรงค์ให้ประชาชนปฏิบัติตามมาตรการเว้นระยะห่าง (social distancing) ซึ่งเป็นวิธีหนึ่งในการลดการแพร่ระบาดได้ แต่มาตรการนี้ส่งผลให้ธุรกิจต่าง ๆ ต้องปิดกิจการ โรงเรียนและสถานบันการศึกษาไม่สามารถเปิดเพื่อทำการเรียนการสอนได้ตามปกติ การเดินทางและการรวมตัวกันมีข้อจำกัดมากขึ้น บางคนต้องทำงานจากที่บ้าน (work from home) และประชุมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ตจนกลายเป็นชีวิตวิถีใหม่ (new normal) แต่การประกอบกิจการร้านอาหารต้องทำในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารเท่านั้น (World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020) ซึ่งในสถานการณ์ที่มีโรคระบาดนี้จำเป็นต้องให้พนักงานทุกคนมีสุขภาพดีและปลอดภัย ไม่ว่าจะอยู่ในกระบวนการผลิตหรือกระบวนการอื่น ๆ ก็ตาม ทั้งนี้เพื่อรักษาความไว้วางใจและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

เมื่อเกิดสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ขึ้น ทุกธุรกิจต่างได้รับผลกระทบจากวิกฤตที่เกิดขึ้นรวมถึงธุรกิจร้านอาหารด้วย ทำให้ร้านอาหารต่าง

ต้องปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ จากเดิมที่เคยสามารถนั่งรับประทานที่ร้านได้ จัดโต๊ะไม่เว้นระยะห่าง ก็มีการปรับเปลี่ยนเป็นมีฉากกั้นและนั่งได้เพียง 2 ที่จาก 4 ที่ และหลังจากลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จก็จะมีการทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อบริเวณโต๊ะ เก้าอี้ที่ลูกค้านั่งจนขาที่เคยล้างปกติ ต้องมีการฆ่าเชื้อในขั้นตอนสุดท้ายเพิ่มขึ้น เป็นต้น มีร้านอาหารหลายร้านที่ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ เช่น ร้านอาหาร Copper Buffet ที่เคยขายอาหารแบบบุฟเฟต์นานาชาติมีลูกค้าจองคิวแน่นจนต้องจองล่วงหน้า และเมื่อเกิดสถานการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้น ทำให้ไม่สามารถรับลูกค้ารับประทานที่ร้านได้ ก็มีการปรับเปลี่ยนอาหารให้เป็นเซตเมนูอาหารแบบดีลิเวอรี่ทั้งหมด จัดส่งให้ลูกค้าเพื่อให้ลูกค้ายังสามารถรับประทานอาหารจากทางร้านได้เหมือนเดิม ร้านอาหารกลุ่ม iberry group มาทำในรูปแบบของดีลิเวอรี่มากขึ้น จากปกติที่ทำอาหารเป็นคอร์สใหญ่ ๆ เหมาะสำหรับหลาย ๆ คน ก็มีการออกแบบการรับประทานให้เป็นแบบเฉพาะบุคคล โดยการลดปริมาณลง มีการคิดค้นเมนูใหม่ ๆ ที่เหมาะสำหรับการรับประทานคนเดียว และการเตรียมความพร้อมสำหรับการเปิดร้าน เรื่องการทำความสะอาดฆ่าเชื้อภายในร้าน มีน้ำยาแอลกอฮอล์ให้ลูกค้าใช้ทุกจุด การจัดโต๊ะก็ต้องเว้นระยะห่างตามที่กฎหมายกำหนด มีการตรวจวัดอุณหภูมิของลูกค้าก่อนเข้าร้าน รวมไปถึงมีการตรวจหาเชื้อในพนักงานทุก 1 สัปดาห์ และขณะอยู่ในร้านพนักงานต้องใส่ถุงมือ และหน้ากากอนามัยตลอดเวลาพักก็ต้องแยกกันรับประทานอาหาร ห้ามนั่งรวมกัน เพื่อเป็นการป้องกันการติดเชื้อ และมีการจัดอบรมพนักงานเกี่ยวกับการปฏิบัติตัวในที่สาธารณะ หรือแม้กระทั่งเวลาที่อยู่ที่บ้าน เพราะพนักงานยังคงต้องบริการลูกค้าที่ร้าน เป็นต้น (Krungsri Bank, 2021)

ดังนั้นการรวบรวมองค์ความรู้มาตรการและข้อบังคับต่าง ๆ เกี่ยวกับการควบคุมโรคป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จึงมีความสำคัญและเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ใช้บริการร้านอาหาร และประชาชนผู้สนใจศึกษาและนำไปปฏิบัติเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของโรคโควิด 19

การแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผ่านทางอาหาร

การปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่ดีเป็นสิ่งสำคัญในการป้องกันการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เมื่อสัมผัสหรือเตรียมอาหาร เช่น ล้างมือและทำความสะอาดพื้นผิวบ่อย ๆ แยกเนื้อดิบออกจากอาหารอื่น ๆ การปรุงอาหารให้สุกในอุณหภูมิที่เหมาะสม (Indiana State Department of Health, 2020) ทั้งนี้เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่กระจายโดยตรงจากคนสู่คน เมื่อผู้ติดเชื้อโควิด 19 ไอหรือจาม และมีละอองน้ำเข้าจมูก ปากหรือดวงตาของบุคคลอื่นอีกทาง คือ ละอองจากการไอหรือจามตกลงบนวัตถุและพื้นผิวรอบ ๆ ตัวของผู้ติดเชื้อ ซึ่งเป็นไปได้ว่าอาจมีบางคนติดเชื้อโดยการสัมผัสพื้นผิว วัตถุ หรือมือของผู้ติดเชื้อที่ปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 แล้วสัมผัสใบหน้า ปาก จมูก หรือตาของตนเอง (World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020) การศึกษาของ van Doremalen et al. (2020) ที่ดำเนินการวิจัยในห้องปฏิบัติการ โดยศึกษาความคงตัวของละอองฝอยที่มีเชื้อโคโรนาไวรัส 2019 บนพื้นผิวของวัตถุต่างชนิดกัน มีการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิ เพื่อประเมินการอยู่รอดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 บนพื้นผิวต่าง ๆ พบว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถมีชีวิตอยู่บนพลาสติกและเหล็กกล้าไร้สนิมได้นาน 72 ชั่วโมง สามารถมีชีวิตอยู่บนทองแดงได้ 4 ชั่วโมง และสามารถมีชีวิตอยู่บนกระดาษแข็งได้ 24 ชั่วโมง

แม้ว่าโอกาสในการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผ่านทางอาหารหรือบรรจุภัณฑ์อาหารจะมีความเป็นไปได้ น้อย แต่ความเสี่ยงจากการสัมผัสเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ปนเปื้อนมากับละอองฝอยจากการไอจามของผู้สัมผัสอาหารหรือผู้บริโภค ที่กระจายตัวตกลงบนวัตถุและพื้นผิวรอบ ๆ ยังคงมีความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างมากสำหรับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่จะต้องเสริมสร้างมาตรการด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลและการฝึกอบรมทบทวนเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ควรมีการใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล (PPE) เช่น หน้ากากและถุงมือ เพื่อขจัดหรือลดความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่พื้นผิวอาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารจากผู้สัมผัสอาหาร รวม

ทั้งโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ นอกจากนี้การนำมาตรการรักษาระยะห่าง การปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่เข้มงวด การส่งเสริมการล้างมือและหลักสุขาภิบาลอาหารมาปฏิบัติในแต่ละขั้นตอนของการปรุง การรักษาสุขภาพของพนักงานและตรวจคัดกรองสุขภาพ ซึ่งมาตรการเหล่านี้จะช่วยป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในสถานประกอบการกิจการร้านอาหาร

หลักการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เช่น สถานที่ประกอบอาหาร การเก็บอาหารก่อนและหลังปรุงการถ่ายเทอากาศ น้ำ แสงสว่าง ความสะอาดของภาชนะ และเครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งอนามัยของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอง พยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค ซึ่งการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุ ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค (Ministry of Public Health, Department of Health, Bureau of food and water sanitation, 2014) การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรุง ประกอบ การบริการอาหาร มี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่มและสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้องวิธี
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ร้านอาหาร เป็นสถานที่ที่ผู้มาใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน หากร้านอาหารไม่สะอาดและไม่ถูกสุขลักษณะ จึงมีโอกาที่จะแพร่กระจายโรคที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อไปสู่ผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ร้านอาหารจึงต้องปรับปรุงและควบคุมดูแลให้สถานจำหน่ายอาหารถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้ออกข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร (Department of Health, Ministry of Public Health, 2020) ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

1) การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ป้องกันโรค
พื้นที่บริการอาหาร ควรให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และสามารถให้บริการได้ทุกวันอย่างเพียงพอ ควรจัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ กรณีที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ อาจพิจารณาให้มีช่องทางระบายอากาศ หรือใช้พัดลมระบายอากาศเพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ ในบริเวณร้าน ควรจัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะและระหว่างที่นั่ง รวมทั้งเว้นระยะห่างระหว่างทางเดินอย่างน้อย 1 เมตร โดยจัดไม่ให้ผนังตรงข้ามกัน ไม่พูดคุยเสียงดัง หรือหัวเราะเสียงดัง อาจจัดทำฉากกั้นระหว่างผู้รับประทานอาหาร

พื้นที่ปรุงอาหาร ควรให้มีการแยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุง หรือประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ และไม่ปรุงหรือประกอบอาหารใกล้ห้องน้ำ ห้องส้วม

อุปกรณ์ป้องกันโรค ควรจัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรคสำหรับพนักงาน เช่น หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า Face Shield และควรนาระบบจองคิวออนไลน์หรือจองคิวหน้าร้าน โดยกำหนดเวลาในการเข้าบริการอย่างชัดเจน รวมทั้งนำระบบการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ หรือ QR code ผ่านแอปพลิเคชันมาใช้ หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินหรือบัตรเครดิต หรือต้องพ่นแอลกอฮอล์ในการทอนเงินให้ผู้ซื้อ

บริการทุกครั้ง โดยที่พนักงานรับเงินต้องสวมถุงมือ และต้องมีการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์บ่อยครั้ง

2) การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

ควรจัดให้มีมาตรการคัดกรองอาการป่วยก่อนเปิดให้บริการทุกวัน โดยให้มีการตรวจคัดกรองอาการป่วยไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับพนักงานทุกคน ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน ทุกครั้ง มีการตรวจ ATK อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง และให้มีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมในการดูแล หรือส่งต่อผู้ที่มีอาการป่วยไปสถานพยาบาล เช่น กรณีพบผู้ที่มีอุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดงานและสังเกตอาการตนเองที่บ้าน กรณีที่พบว่า ผู้ปรุงอาหาร พนักงานบริการป่วยด้วยอาการทางเดินหายใจ ให้งดปฏิบัติงานจนกว่าอาการดีขึ้น และจัดให้มีการคัดกรองอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด สำหรับผู้ให้บริการก่อนเข้าร้าน

พนักงานบริการทุกคน ต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย ระหว่างให้บริการ รวมทั้งไม่ตะโกน ไม่เปิดหรือจับหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และไม่ควรร่วมสัมผัสผู้ให้บริการ โดยรักษาระยะห่างระหว่างผู้ใช้บริการ อย่างน้อย 1-2 เมตร และยืนห่างจากพนักงานคนอื่นอย่างน้อย 1-2 เมตร ผู้ปรุงอาหารทุกคนให้สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมตลอดการทำอาหาร รวมทั้งสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และอุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลายบนเปื้อนในอาหาร ล้างมือทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งทำความสะอาดครัวและอุปกรณ์ปรุงประกอบอาหารอยู่เสมอ

3) การทำความสะอาด

ควรเช็ดทำความสะอาดเมนู ที่ใส่เงินทอนและพื้นที่จุดร่วมสัมผัส เช่น ประตู ลูกบิด ระหว่างเปิดบริการด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหรือเจลแอลกอฮอล์ที่มีความเข้มข้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 รวมทั้งทำความสะอาดห้องน้ำอยู่เสมอ จัดให้มีการบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ที่มีความเข้มข้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 สำหรับทำความสะอาดมือไวยังจุดส่ง-รับอาหาร ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหารบริเวณพื้น โต๊ะที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดฆ่าเชื้อทุกวันก่อนปิดร้าน หากพบว่า พนักงานในร้าน เป็น

ผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าร้านอาจเป็นจุดแพร่เชื้อ ให้เจ้าของร้านปิดร้านตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อและทำความสะอาดสถานที่และดำเนินการตามประกาศของกรมควบคุมโรค

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ

1) หากผู้ให้บริการมีอาการป่วย ไข้ ไอ จาม หรือเป็นหวัด ให้งดการไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร ควรงดไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหารเป็นกลุ่ม เพื่อลดการพูดคุย ในกรณีที่ไปรับประทานอาหารที่ร้านให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่เสมอ ทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหารเลี้ยงไอ จาม โกลัฟผู้อื่น ระหว่างนั่งรับประทาน หากมีการไอ หรือจาม ให้ปิด ปาก และจมูกให้สนิทและล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร

2) กรณีไปซื้ออาหารเพื่อกลับไปรับประทานที่บ้าน ไม่ควรเปิดหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าในขณะที่อยู่ในร้านอาหาร ทั้งนี้ผู้ให้บริการควรแจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบ หากพบว่าการให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรการป้องกันควบคุมโรค ตามแนวทางประชาสัมพันธ์ของจังหวัด

แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

รัฐบาลได้ดำเนินมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้นประกอบกับการดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณี เพื่อให้การดำเนินชีวิตของประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคมดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข โดยได้กำหนดข้อปฏิบัติในสถานประกอบการ “ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม” (Ministry of Public Health, Depart of Health, 2022) ดังนี้

1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment)

1.1 แนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (clean and safe)

1.1.1 ทำความสะอาดพื้นและพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร โดย (1) ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง ทันที ก่อน-หลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฟอกขาว 6 เปอร์เซ็นต์ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาด ๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน (2) ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1-2 ชั่วโมง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น (3) ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่น้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่น้ำผสมน้ำปูนคลอรีน โดยใช้ผงคลอรีน ½ ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด 20 ลิตร อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

1.1.2 จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงง่าย กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

1.1.3 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรสอุปกรณ์แบบส่วนบุคคล

1.1.4 จัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง เช่น กรณีร้านจำหน่ายอาหารแบบบุฟเฟต์ ต้องจัดบริการถุงมือให้กับผู้บริโภคในขณะที่ใช้บริการ

1.1.5 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ให้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ให้บริการกำลังรับประทานอาหาร

1.2 แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง (distancing)

1.2.1 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และโต๊ะที่นั่ง สำหรับรับประทานอาหาร 1-2 เมตร

1.2.2 มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร โดย (1) จัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกัน กรณี (ก) พื้นที่จำกัด ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ (ข) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน (2) จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง หรือปฏิบัติตามมาตรการของพื้นที่

1.3 แนวปฏิบัติด้านการระบายอากาศ (ventilation)

เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อยครึ่งชั่วโมงก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง ห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

2. แนวปฏิบัติด้านผู้ให้บริการ (COVID free personal)

2.1 ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้ (1) มาตรการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน โดยพนักงานทุกคนฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือพนักงานมีหลักฐานประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน (2) มาตรการไม่พบเชื้อโดยการคัดกรอง โดยจัดหา ATK สำหรับพนักงาน และตรวจ ATK ทุก 7 วัน หรือตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน

Thai Save Thai ความเสี่ยงสูง พนักงานทุกคนได้รับการคัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai หรือ แอปพลิเคชันที่ราชการกำหนดทุกวัน (3) มาตรการยกระดับ Universal Prevention-DMHTA โดยเจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ให้ปฏิบัติตามมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม พนักงาน ไม่ให้มีการรวมกลุ่มในขณะที่ปฏิบัติงาน ขณะพัก และไม่ให้บริการรับประทานอาหารร่วมกัน

2.2 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลาระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้านและหลัง

ร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ให้บริการ

2.3 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาดและหลังเข้าส้วม

2.4 ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหารให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและไอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

2.5 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยง ในระยะเวลา 14 วัน

3. แนวปฏิบัติด้านผู้รับบริการ (COVID free customer)

3.1 เจ้าของ ผู้จัดการร้านอาหารดำเนินการคัดกรองผู้รับบริการ ดำเนินการตามมาตรการ ดังนี้ (1) คัดกรองความเสี่ยงของผู้รับบริการก่อนเข้าร้าน ด้วย Thai Save Thai หรือ Application ที่ราชการกำหนด กรณีเป็นร้านที่มีเครื่องปรับอากาศ หรืออยู่ในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตีมอลล์ ต้องฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือเคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ATK เป็นลบ ไม่เกิน 7 วัน (2) เจ้าของร้าน กำกับ ติดตาม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อแบบครอบจักรวาล Universal Prevention-DMHTA ของผู้รับบริการอย่างเคร่งครัด

3.2 สวมหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา ยกเว้นเฉพาะตอนรับประทานอาหารเท่านั้น และนั่งรับประทานอาหารหรือใช้บริการในร้านอาหารไม่เกิน 1-2 ชั่วโมง

3.3 ลงทะเบียนประเมินตนเองก่อนเข้ารับบริการสถานประกอบการทุกครั้ง เช่น ไทยชนะ หรือ Thai Save Thai หรือหากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ

3.4 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ในการซื้ออาหาร และนั่งรับประทานอาหาร

3.5 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ก่อน รับประทานอาหารและหลังจากออกจากห้องส้วมทุกครั้ง

3.6 ปฏิบัติตามมาตรการของร้านอย่างเคร่งครัด เช่น ใช้บริการตามเวลาที่กำหนด ไม่ใช้ภาชนะ อุปกรณ์ร่วมกัน

3.7 ประเมินสถานประกอบการผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือ ร้องเรียนผ่านช่องทางอื่น ๆ

4. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกวิธี ขั้นตอนการล้าง มือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

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

แนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร ที่ให้บริการในแหล่งท่องเที่ยว ตามมาตรฐาน SHA (Amazing Thailand Safety & Health Administration)

Amazing Thailand Safety and Health Administration--SHA เป็นโครงการความร่วมมือของ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพและหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้การท่องเที่ยวเป็นส่วนหนึ่งของ มาตรการควบคุมโรค ทำให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้รับประสบการณ์ที่ดี มีความสุข และมั่นใจในความปลอดภัยด้านสุขอนามัยจากสินค้าและบริการ การท่องเที่ยวของประเทศไทย โดยนำมาตรการความปลอดภัยด้านสาธารณสุขผนวกกับมาตรฐานการให้บริการ ที่มีคุณภาพของสถานประกอบการ เพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 และยก

ระดับมาตรฐานสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวของ ไทย (Tourism Authority of Thailand, 2020) โดยมีแนวทางในการปฏิบัติ ดังนี้

1. มาตรฐานเบื้องต้นของทุกสถานประกอบการ

1.1 สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ มีอยู่ในอาคาร โดย (1) ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนหรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิดประตู ราวจับหรือ ราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์ไฟ ปุ่ม กดลิฟต์ รีโมท (2) ทำความสะอาดห้องน้ำห้องส้วม เช่น โถส้วม ที่กดชักโครกหรือโถปัสสาวะ สายฉีดชำระ กลอน หรือลูกบิดประตูฝารองนั่ง ฝาปิดชักโครก ก๊อกน้ำและอ่าง ล้างมือ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ (3) มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคาร ที่เหมาะสม และทำความสะอาดระบบการระบายอากาศ และถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ

1.2 การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกัน การแพร่กระจายเชื้อโรค โดย (1) เตรียมเจลล้างมือที่มี แอลกอฮอล์อย่างน้อย 70 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไปไว้ในบริเวณ พื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออก หรือหน้าลิฟท์ เป็นต้น (2) บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วม ต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมืออย่างเพียงพอ (3) จัด เตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของ เครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคีบด้ามยาวสำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น

1.3 การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดย (1) ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานประชาสัมพันธ์ พนักงานยก กระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่หน้ากากผ้าหรือ หน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอหลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น และพนักงานทำความสะอาดต้องสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน (2) หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บ คอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการ รักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข (3) ต้องล้างมือด้วย

น้ำและสบู่หรือการใช้แอลกอฮอล์ล้างมืออย่างสม่ำเสมอ โดยควรล้างมือเสมอหลังสัมผัสและหลังจากถอดอุปกรณ์ ป้องกันส่วนบุคคล (4) ควรจัดให้มีป้ายเตือนการล้างมือ ภายในห้องน้ำ (5) พนักงานเก็บมูลฝอยที่ปนเปื้อนเสมหะ น้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษเช็ดปาก กระดาษชำระในห้อง ส้วม ต้องมีการป้องกันตนเอง โดยใส่อุปกรณ์ป้องกัน เช่น หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถูมืออย่างและใช้หลักคืบ ค้างยาวเก็บมูลฝอยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ ที่พักมูลฝอยและล้างมือหลังปฏิบัติงาน ทุกครั้ง (6) มีการให้ความรู้ คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อ ประชาสัมพันธ์ (7) จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทาง ให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่ กระจายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส โคโรนา 2019 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้องวิธี

2. มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย SHA: สำหรับร้านอาหาร

2.1 ผู้ประกอบการ ดำเนินการ ดังนี้

- 1) จัดให้มีทางเข้า-ออกทางเดียว สำหรับ ผู้รับบริการ ในกรณีที่มีทางเข้า-ออกหลายทางต้องมีจุด คัดกรองทุกเส้นทาง
- 2) จัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิ ของพนักงาน และผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่าน การคัดกรอง
- 3) บันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการ เดินทาง
- 4) อนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวม หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการเท่านั้น
- 5) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจล แอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือในบริเวณก่อนเข้า ร้านอาหาร/จุดชำระเงิน
- 6) จำกัดจำนวนคนเข้าร้าน และจัดพื้นที่รอ คิวแยกจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและต้องมีระยะ ห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร
- 7) ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะ อาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่

ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาด อื่น ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง

8) มีการทำความสะอาดผิวสัมผัสร่วม อย่าง น้อยทุก 2 ชั่วโมง เช่น ที่จับประตูห้องน้ำ เป็นต้น

9) สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิด อาหารใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ

10) มีการกำจัดขยะ ของเสีย กระดาษชำระ และหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสม

11) จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ติด ตั้งและดูแลระบบการหมุนเวียนและการระบายอากาศ ภายในร้าน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค

12) ควรมีบริการชำระเงินที่ปลอดภัย เพื่อลด ปริมาณการพูดคุย สัมผัสระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ

13) สื่อสารให้ความรู้ข้อแนะนำในช่องทาง ต่าง ๆ ในการลดความเสี่ยงและป้องกันโรคติดเชื้อไวรัส โคโรนา 2019

2.2 ผู้ให้บริการ

พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของ ร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield หมวกคลุมผม ถูมือ ในขณะปฏิบัติงาน ล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ หากมี อาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติ งานและไปพบแพทย์ทันที เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร พนักงานผู้ทำหน้าที่จัดการขยะ จะต้อง ล้างมือทันทีหลังเสร็จงาน กระดาษชำระ และหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้ว ต้องมีการจัดการที่เหมาะสม ก่อนทิ้งลงถังขยะ ไม่ควรรับเงินโดยการสัมผัสกับมือโดยตรง อาจสวมถุงมือ หรือมีถาดสำหรับรับเงิน และควรทำความสะอาด ที่รับเงินอย่างสม่ำเสมอ

2.3 ผู้รับบริการ

ให้ความร่วมมือในการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เว้นระยะห่าง ระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร ล้างมือก่อนใช้บริการและ หลังใช้บริการด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ไม่ควร ชำระเงินด้วยเงินสดเพื่อลดการสัมผัสระหว่างกัน เช่น การ

ชำระเงินผ่านระบบโอนเงิน หรือพร้อมเพย์ เป็นต้น ระยะเวลาดำเนินการรับประทานอาหารในร้านไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง

แนวทางการทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในร้านอาหาร

เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จะสามารถมีชีวิตอยู่บนพื้นผิวที่ระยะเวลาแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น ปริมาณของเหลวในร่างกายที่ถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค (ละอองฝอยจากทางเดินหายใจ) อุณหภูมิและความชื้นของสิ่งแวดล้อม (Australian Government Department of Health, 2020) ร้านอาหารจึงจำเป็นต้องทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อ โดยใช้ยาฆ่าเชื้อที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด พื้นผิวสัมผัสอาหาร และยานพาหนะในการขนส่ง สิ่งสำคัญคือต้องทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัส สิ่งของที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่ใช้ร่วมกัน เช่น มือจับตู้เย็น ก๊อกน้ำ และห้องสุขา โดยให้เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการปรุงประกอบ ภาชนะสำหรับการรับประทาน แก้วน้ำ และพื้นผิวสัมผัสต่าง ๆ ที่ใช้ในร้านอาหารต้องมีความสะอาด (Government of Western Australia Department of Health, 2020)

เนื่องจากเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถอยู่บนพื้นผิวของวัตถุต่าง ๆ เป็นเวลา 1-3 วัน พื้นผิวที่อาจสัมผัสปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จึงต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ โดยใช้ยาฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังนี้

1) น้ำยาฟอกขาวสามารถใช้สำหรับทำความสะอาดพื้นผิวได้โดยผสมในอัตราส่วนที่แนะนำ คือ ในกรณีถ้าเป็นพื้นผิวทั่วไป ใช้ยาฟอกขาวเจือจาง 1 ส่วนต่อน้ำสะอาด 99 ส่วน ถ้าพื้นผิวที่มีน้ำมัน น้ำลาย เสมหะ สารคัดหลั่งของผู้ป่วย เช่น ห้องสุขา โถส้วม ใช้ยาฟอกขาวเจือจาง 1 ส่วนต่อน้ำสะอาด 9 ส่วน ราดทิ้งไว้อย่างน้อย 15 นาที

2) สำหรับพื้นผิวที่เป็นโลหะ สามารถใช้แอลกอฮอล์ความเข้มข้นร้อยละ 70 ทำความสะอาดได้

3) วัสดุผ้าที่อาจปนเปื้อนด้วยเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น เสื้อผ้า ผ้า màn ผ้าปูที่นอนควรทำความสะอาดก่อนนำ

กลับมาใช้ใหม่ โดยใช้น้ำที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสและผงซักฟอกในครัวเรือนได้

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดแนวทางการทำความสะอาดฆ่าเชื้อในสถานที่ที่ไม่ใช่สถานพยาบาลโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยควรปิดกั้นบริเวณพื้นที่หรือพื้นผิวที่ปนเปื้อนเชื้อก่อนดำเนินการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการสัมผัสกับเชื้อ และควรสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล (PPE) ที่เหมาะสมทำความสะอาดพื้นที่หรือพื้นผิวที่ปนเปื้อนเชื้อ ระหว่างทำความสะอาดหากถุงมือชำรุดเสียหายมีรอยร้าวให้ถอดถุงมือออก และสวมถุงมือคู่มือใหม่ทันทีเมื่อทำความสะอาดเสร็จสิ้นควรกำจัดและทิ้ง PPE (แบบใช้แล้วทิ้ง) ในการทำความสะอาดควรเลือกใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีด้ามจับ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยตรงกับพื้นผิวให้น้อยที่สุด ในกรณีที่ใช้น้ำตา Goggles ควรทำการฆ่าเชื้อหลังการใช้แต่ละครั้ง และควรล้างมือด้วยสบู่และน้ำทันทีหลังจากถอด PPE ควรเช็ดทำความสะอาดบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ เช่น ปุ่มกด รววจับ ลูกบิดประตู ที่วางแขน พนักพิงที่นั่ง โต๊ะและสวิตช์ไฟ และควรเปิดประตูหน้าต่าง เพื่อการระบายอากาศ เมื่อใช้น้ำยาฆ่าเชื้อหรือน้ำยาฟอกขาว เมื่อทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว หลีกเลี่ยงการใช้พื้นที่นั้นวันถัดไปเป็นเวลา 1 วัน และทำการกำจัดขยะติดเชื้ออย่างถูกต้องและเหมาะสม (Department of Disease control, 2020)

แนวทางการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ระบุว่าร้านอาหารจัดเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เทศบาล สุขาภิบาล องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล และเมืองพัทยา ดังนั้น ผู้ที่จะประกอบกิจการร้านอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข ซึ่งในสถานการณ์ที่มีการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 นี้ ราชการส่วนท้องถิ่นควรต้องกำกับดูแลและบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขอย่างเคร่งครัด โดยจะเป็นการดำเนินงานที่เสริมกันกับมาตรการตาม

พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 พระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. 2548 และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคโควิด 19 ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อป้องกันการระบาดซ้ำ รวมทั้งเพื่อให้มีการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีประสิทธิภาพ อันจะเป็นประโยชน์ในการคุ้มครองให้ประชาชนสุขภาพดี และได้อยู่ในสถานะที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ (Ministry of Public Health, Depart of Health, 2020) โดยมีแนวทาง ดังนี้

1. ข้อบังคับสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร โดยพื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย มีการระบายอากาศเพียงพอ มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด (การเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะอาหาร)

1) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ เช่น มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

2) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ เช่น มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต และจัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

2. ข้อบังคับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ เช่น

1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมี

สุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

2) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกัน ที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

3) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและ เสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

3. ข้อบังคับเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของประชาชนหรือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร

ดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะตามข้อบัญญัติท้องถิ่น และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยเน้นสุขลักษณะตามหมวด 1 หมวด 3 และหมวด 4 คือ หมั่นเช็ดถูทำความสะอาดพื้นผิวและจุดที่สัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ ราวบันได จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมมีสบู่หรือแอลกอฮอล์เจลสำหรับทำความสะอาดมือตลอดเวลา ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดและฆ่าเชื้อโรค ผู้เตรียมหรือปรุงประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟหรือผู้จำหน่ายอาหาร ผู้เก็บและทำความสะอาดอุปกรณ์ ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง หากมีอาการป่วย ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและไปพบแพทย์ทันที ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

4. ข้อบังคับเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย

ในสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด 19 ราชการส่วนท้องถิ่นควรต้องกำกับดูแลให้มีการปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นและกฎกระทรวงฯ อย่างเคร่งครัด

1) การจัดการมูลฝอยติดเชื้อ

กฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 โดยในสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด 19 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้อาศัยอำนาจตาม

ความในข้อ 3 แห่งกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดห้องรักษาผู้ป่วยติดเชื้อร้ายแรง พ.ศ. 2563 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 13 มีนาคม 2563 ซึ่งมีผลใช้บังคับให้สถานบริการการสาธารณสุข ที่ให้บริการรักษาผู้ป่วยโรคโควิด 19 จะต้องดำเนินการ คือ (1) จัดเป็นห้องแยกเฉพาะสำหรับรักษาผู้ป่วยด้วยโรคติดเชื้อร้ายแรงที่ติดต่อง่ายและหรือโรคที่มีอัตราป่วยตายสูงและหรือรักษายาก (2) มูลฝอยทุกชนิดที่มาจาก “ห้องรักษาโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)” เป็นมูลฝอยติดเชื้อ จะต้องมีการเก็บ ขน ก่อจัด ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545

บทสรุป

จากสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด 19 โดยเชื้อไวรัสที่มีการแพร่จากคนสู่คนลักษณะคล้ายไข้หวัดใหญ่ผ่านทางฝอยละอองจากจมูกหรือปากซึ่งขับออกมาเมื่อผู้ป่วย ไอหรือจาม สามารถรับเชื้อได้จากการหายใจเอาฝอยละอองเข้าไปจากผู้ป่วย หรือจากการเอามือไปจับพื้นผิวที่มีฝอยละอองเหล่านั้นแล้วมาจับตามใบหน้า การจัดการสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 เช่น มีการจำกัดการท่องเที่ยว การกักด่าน การห้ามออกจากเคหสถานเวลาค่ำคืน การยกเลิกการจัดงาน การปิดสถานศึกษา และมีการออกคำแนะนำเกี่ยวกับการเดินทางไปยังภูมิภาคที่มีการแพร่เชื้อในระดับประชาคม การระบาดไปทั่วโลกยังก่อให้เกิดอุบัติเหตุ ประกอบด้วย ความไม่มั่นคงทางสังคมและเศรษฐกิจอีกด้วย

อาหารยังคงเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของทุกคน แม้ในสถานการณ์โรคระบาดก็ตาม การประกอบกิจการร้านอาหารยังมีความจำเป็นต้องดำเนิน

การตามปกติ และเพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่เกิดจากให้บริการและผู้รับบริการร้านอาหาร จึงควรปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด ตามแนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 รวมถึงแนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้เนื่องจากมาตรการตรวจคัดกรองเชิงรุกเพิ่มขึ้นประกอบกับการดำเนินการฉีดวัคซีนให้แก่ประชาชน จึงมีการผ่อนคลายมาตรการควบคุมบางกรณี เพื่อให้ประชาชนและการขับเคลื่อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคมดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องควบคู่ไปกับมาตรการด้านสาธารณสุข ทั้งนี้ร้านอาหารควรมีดำเนินการในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมคือการเตรียมสถานที่ให้สะอาดปลอดภัยต่อการให้บริการ จัดสิ่งแวดล้อมในบริเวณที่เตรียมปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ พร้อมทั้งทำความสะอาดสถานที่ ห้องครัว พื้นที่จุดร่วมสัมผัสต่าง ๆ สำหรับผู้ให้บริการควรมีอุปกรณ์สำหรับการป้องกันโรคที่เพียงพอสำหรับพนักงานและผู้สัมผัสอาหารทุกคน คัดกรองอาการป่วยของพนักงานทุกคนก่อนเปิดให้บริการ โดยทำการตรวจ ATK อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง สำหรับผู้รับบริการควรงดการไปรับประทานอาหารที่ร้านเป็นกลุ่ม สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอยู่เสมอ ทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร ล้างมือทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร นอกจากนี้การบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่ช่วยในการป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นอีกด้วย



Reference

Australian Government Department of Health. (2020). *Environmental cleaning and disinfection principles for COVID-19*. Retrieved from <https://www.health.gov.au/sites/default/files/documents/2020/03/environmental-cleaning-and-disinfection-principles-for-covid-19.pdf>.

- Department of Disease Control. (2019). *The pandemic of Coronavirus 2019 (covid-19) public health measure and obstacle to control diseases of travelers*. Nonthaburi: Bureau of Epidemiology. (in Thai)
- Department of Disease Control. (2020). *Cleaning and disinfecting guidelines in Coronavirus 2019 non-health care settings*. Retrieved from https://ddc.moph.go.th/viralpneumonia/file/g_other/G41.pdf. (in Thai)
- Department of Disease Control. (2019). *Diarrhea situation in Thailand*. Nonthaburi: Bureau of Epidemiology. (in Thai)
- Government of Western Australia Department of Health. (2020). *Food safety and COVID-19*. Retrieved from https://ww2.health.wa.gov.au/~/_/media/Files/Corporate/general-documents/Infectious-diseases/PDF/Coronavirus/COVID-19-Food-safety.pdf
- Indiana State Department of Health. (2020). *COVID-19 food safety guidelines*. Retrieved from https://ohiocoountyhealthdept.com/wp-content/uploads/2020/04/IN_COVID-19_FoodGuidance_4.2.20.pdf.
- Krungsri Bank. (2021). *How restaurants are adapting to the long-term COVID-19 pandemic?*. Retrieved from <https://www.krungsri.com/th/plearn-plearn/business-food-management>. (in Thai)
- Ministry of Interior. (2021, April 3). *The Centre for COVID-19 Situation Administration's (CCSA) press conference* [Video file]. Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=Jad8CEtbAtl>. (in Thai)
- Ministry of Interior. (2022, January 20). *The Centre for COVID-19 Situation Administration's (CCSA) press conference* [Video file]. Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=jLJtEnrmzDk>. (in Thai)
- Ministry of Public Health. (2020). *The guideline of practice according to measures relief the businesses and activity to prevent the COVID-19 pandemic for the types of businesses and activity group no.2*. Bangkok: Ministry of Public Health. (in Thai)
- Ministry of Public Health, Depart of Health. (2022). *Guidelines practices of public health to prevent the spread COVID-19 pandemic, COVID free setting. for restaurant*. Bangkok: Ministry of Public Health. (in Thai)
- Ministry of Public Health, Depart of Health. (2020). *Law enforcement guidelines on public health to prevent and control Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*. Bangkok: Keawjawjom Printing & Publishing Suan Sunandha Rajabhat University. (in Thai)
- Ministry of Public Health, Depart of Health, Bureau of Food and Water Sanitation. (2014). *Work practice of food and water sanitation for district public health executive* (2nd. ed.). Bangkok: The Agricultural Cooperative Federation of Thailand limited. (in Thai)

- Prommanee, P. (2019). Guidelines of food sanitation for establishment of street food stall, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *APHEIT Journal (Science and technology)*, 8(2), 48-58. (in Thai)
- Tourism Authority of Thailand (2020). *Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA)*. Retrieved from https://www.thailandsha.com/file/SHA_Book.pdf. (in Thai)
- van Doremalen, N., Bushmaker, T., Morris, D. H., Holbrook, M. G., Gamble, A., Williamson, B. N., Tamin, A., Harcourt, J. L., Thornburg, N. J., Gerber, S. I., Lloyd-Smith, J. O., de Wit, E., & Munster, V. J. (2020). Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *The New England Journal of Medicine*, 382(16), 1564–1567. <https://doi.org/10.1056/NEJMc2004973>
- World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *COVID-19 and food safety: Guidance for food businesses*. Retrieved from https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

