

คำแนะนำด้านการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

สถานที่/อาหาร และภาชนะอุปกรณ์

1.ร้านอาหารมีใบอนุญาต หรือ หนังสือ
รับรองการแจ้งจากท้องถิ่น



2.อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่
บรรจุภาชนะที่เหมาะสม ปกปิดมิดชิด



3.หากมีอาการไข้ ไอ จาม เหนื่อย หอบ
แจ้งผู้ประกอบการ และหยุดปฏิบัติงานทันที



มีอาการไข้ สูง เกิน 2 วัน



มีอาการไอ จาม



อยู่บ้าน
หยุดเชื้อ
เพื่อชาติ



เหนื่อยหอบ

สุขลักษณะของ ผู้ขนส่งอาหาร และ การขนส่งอาหาร

1.สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาในการปฏิบัติงาน
หรือทำงานส่งสินค้า



2.ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์สม่ำเสมอ



3.ผู้ขนส่ง จัดส่งอาหารเว้นระยะอย่างน้อย 1-2 เมตร
และจัดวางในบริเวณที่ผู้รับกำหนด



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

