กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

Clean Together
กรมอนามัย
คนไทยรวมพลังป้องกันโรค

แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1.ผู้สัมผัสอาหารล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่

2.ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ถูกต้องและควรสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน

3.หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการคล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

4.จัดให้มีช้อน (กลาง) ส่วนตัวทุกครั้งถุงมือสำหรับจับภาชนะเมื่อเสริฟอาหารของตนเองที่ต้องรับประทานร่วมกัน

5.ทำความสะอาดโต๊ะอาหารด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการ

6.ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดและฆ่าเชื้อโรคตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7.หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวและจุดที่สัมผัสร่วมกัน เช่น ก๊อกน้ำ

8.จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล สำหรับผู้บริโภค

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สแกนคิวอาร์โค้ด
รับความรู้เรื่อง COVID-19

จัดทำโดย สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง | เผยแพร่ : 1 ก.ย.2563