

# 3 ข้อแนะนำ การจัดการโรงทานในสถานการณ์ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

## 1. สถานที่และผู้สัมผัสอาหาร



ควรจัดในพื้นที่โล่งอากาศถ่ายเทได้  
ดี มีที่ล้างมือ สบู่ หรือเจล  
แอลกอฮอล์ก่อนหยิบจับอาหาร

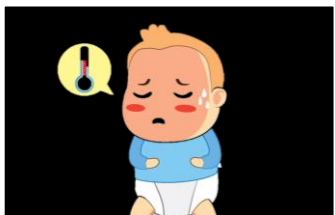


ปรุง ตักอาหาร ต้องสวม  
ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ สวม  
หน้ากากผ้าหรือหน้ากาก  
อนามัย



กำหนดระยะห่าง 1-2 ม. ที่จุดรับอาหาร

## 2. การเตรียม การปรุงอาหาร การล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์



เจ็บป่วย มีไข้ ไอ จาม  
มีน้ำมูก หรือเหนื่อย  
หอบ ให้หยุด  
ปฏิบัติงานและไปพบ  
แพทย์ทันที



ล้างมือบ่อย ๆ ทั้ง  
ก่อนและหลังปรุง  
อาหาร และการ  
หยิบจับอาหารสด  
ทุกชนิดเนื้อสัตว์



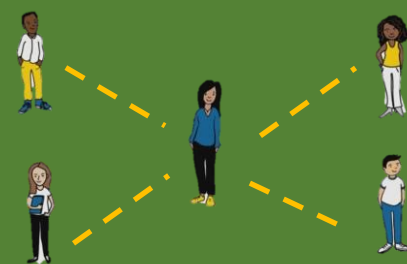
แยกภาชนะอาหารสุก  
และดิบ ล้างอุปกรณ์  
ทุกชนิดให้สะอาดและ  
ไม่เก็บ ไม่วางใกล้พื้น



อาหารปรุงสุกใหม่  
ไม่เน่าเสีย สะอาด  
วางบนโต๊ะสูง มีฝา  
ปิด ใช้อุปกรณ์  
ที่ค้ำหยิบจับอาหาร

## 3. ผู้บริโภคร

สวมหน้ากากผ้าหรือ  
หน้ากากอนามัย ล้าง  
มือด้วยน้ำและสบู่  
หรือใช้เจล  
แอลกอฮอล์ ก่อน  
และหลังรับประทานอาหาร



เว้นระยะห่างระหว่าง  
ผู้อื่น 1-2 เมตร หาก  
เจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ  
จาม มีน้ำมูก หรือ  
เหนื่อยหอบ งด  
อยู่บ้าน หลีกเลี่ยงมา  
โรงทาน

หลีกเลี่ยงนั่งรับประทานอาหาร  
โรงทาน เมื่อได้รับอาหาร  
รับกลับบ้านอาหารทันที

