

แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



- 1.ผู้ประกอบการต้องได้รับ ใบอนุญาต/หนังสือรับรอง เปิดจำหน่ายอาหารจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- 2.ปรุงอาหาร **สุกใหม่** หลีกเลี่ยงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงไม่สุก
- 3.อาหารสำเร็จรูปต้องแสดง **วัน/เดือน/ปี** ที่ผลิตและหมดอายุ



- 1.สวมใส่หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า
- 2.ไม่สัมผัสจุดเสี่ยงของอาหาร
- 3.มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก **พบแพทย์ทันที**
- 4.ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล

