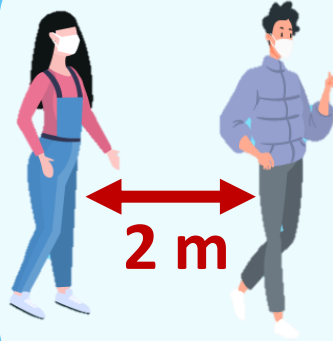


แนวทางปฏิบัติการใช้บริการโรงอาหารของหน่วยงาน ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

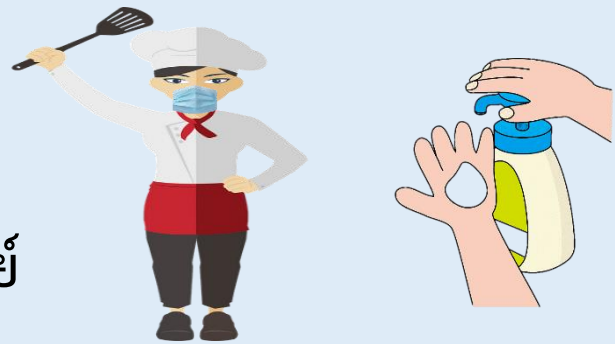


ทำความสะอาด
พื้น ผนัง และพื้นที่
ขายอาหารด้วยน้ำยา
ฆ่าเชื้อทุกวัน

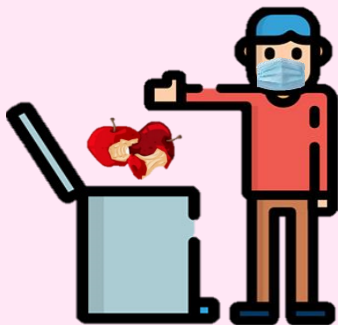


กำหนดจุดรอสั่งและรับอาหาร
ที่หน้าร้านโดยต้องยืนห่างกัน
อย่างน้อย 1-2 เมตร

พ่อครัว แม่ครัว ล้างมือบ่อยๆ ใส่หน้ากาก
แต่งกายถูกสุขวิทยา ถ้าเป็นไข้ มีน้ำมูก
อ่อนเพลียให้หยุดขายอาหาร รีบไปพบแพทย์



ถังขยะแยกประเภทชัดเจน
เลือกถังชนิดใช้เท้าเหยียบ
เปิดเพื่อลดความเสี่ยง



ใช้ระบบจ่ายเงินออนไลน์
แทนเงินสด เพื่อลด
การปนเปื้อนเชื้อโรค



ล้างภาชนะปรุงอาหาร ด้วยน้ำยาล้างจาน
และน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 น้ำ



ที่ใส่อาหารให้ลูกค้า เป็นแบบ
นำกลับบ้านและใช้แล้วทิ้ง

