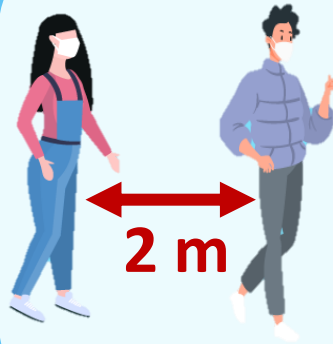


# แนวทางปฏิบัติการใช้บริการโรงอาหารของหน่วยงาน ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

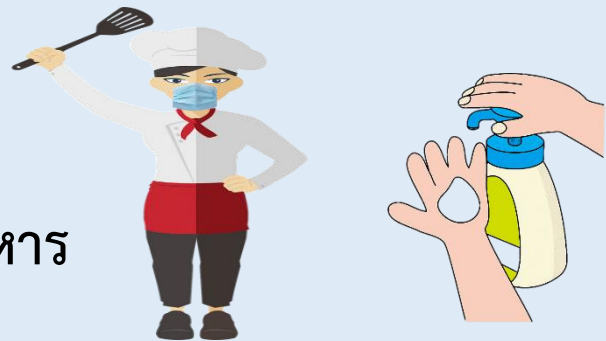


**ทำความสะอาด**  
พื้น ผนัง และพื้นที่  
ขายอาหารด้วยน้ำยา  
ฆ่าเชื้อทุกวัน

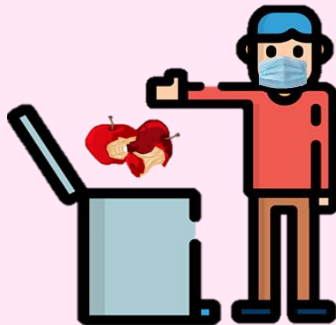


**เว้นระยะห่าง** ระหว่างที่นั่ง  
จุดสั่งอาหารและจุดชำระเงิน  
อย่างน้อย 1-2 เมตร

**พ่อครัว แม่ครัว** ล้างมือบ่อยๆ ใส่หน้ากาก  
สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม  
ถ้าเป็นไข้ มีน้ำมูก อ่อนเพลียให้หยุดขายอาหาร  
รีบไปพบแพทย์



**ถังขยะแยกประเภทชัดเจน**  
เลือกถังชนิดใช้เท้าเหยียบ  
เปิดเพื่อลดความเสี่ยง



**ใช้ระบบจ่ายเงินออนไลน์**  
แทนเงินสด เพื่อลด  
การปนเปื้อนเชื้อโรค



**ล้างภาชนะปรุงอาหาร** ด้วยน้ำยาล้างจาน  
และน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 น้ำ

