

ด่วนที่สุด

ที่ ปน ๐๐๒๓.๓/ว ๒๓๕



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดปัตตานี

ศาลากลางจังหวัดปัตตานี

ถนนเดชา ปน ๙๔๐๐๐

๒๗ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความร่วมมือรณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการป้องกันตนเองจากการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี นายกเทศมนตรีเมืองปัตตานี และนายกเทศมนตรีเมืองตะลุมพันธ์

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือจังหวัดปัตตานี ด่วนที่สุด ที่ ปน ๐๐๓๒/ว ๓๔๓

ลงวันที่ ๗ มกราคม ๒๕๖๔

จำนวน ๑ ชุด

๒. แบบฟอร์มรายงานทะเบียนตลาด

จำนวน ๑ ชุด

๓. แบบฟอร์มรายงานทะเบียนรถเร่จำหน่ายอาหาร

จำนวน ๑ ฉบับ

๔. แบบฟอร์มรายงานทะเบียนอาหาร

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานีได้รับแจ้งจากจังหวัดปัตตานีว่า สถานการณ์ปัจจุบันพบผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในประเทศไทยเพิ่มขึ้นในหลายจังหวัด เพื่อเป็นการเตรียมการรับมือการระบาดดังกล่าว โดยเฉพาะการประกอบกิจการตลาดและรถเร่จำหน่ายอาหาร จำเป็นต้องมีการรณรงค์สื่อสารความรู้ด้านสุขภาพเกี่ยวกับการป้องกันให้แก่ผู้ประกอบการรวมถึงประชาชนในการปฏิบัติตามคำแนะนำต่าง ๆ เพื่อความปลอดภัยทั้งของตนเองและผู้อื่น จังหวัดปัตตานี โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ขอความร่วมมือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้รณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการป้องกันตนเองจากการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ดังนี้

๑. จัดกิจกรรม ล้างตลาดไทย โลโควิด ๑๙ รับปีใหม่ ๒๕๖๔ ตามหลักสุขาภิบาล

๒. ดำเนินการตรวจแนะนำและเฝ้าระวังสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี รถเร่จำหน่ายอาหาร และการให้บริการขนส่งอาหาร โดยใช้แพลตฟอร์ม TSC (Thai STOP COVID) เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน รณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมถึงการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ให้แก่ผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานีพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน รณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมถึงการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ให้แก่ผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณา ดำเนินการดังกล่าวข้างต้น และขอให้รายงานทะเบียนตลาด ทะเบียนรถเร่จำหน่ายอาหาร และทะเบียนอาหาร

/ตามแบบฟอร์ม...

ตามแบบฟอร์มที่กำหนด ให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี ภายในวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดแบบรายงานฯ ได้ตาม QR Code หายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการต่อไป สำหรับท้องถิ่นอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหาร
ส่วนตำบลดำเนินการด้วย

ขอแสดงความนับถือ



(นายเพิ่ม เพ็ชรพรหม)
ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี



แบบฟอร์มรายงาน

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร. ๐ ๗๓๓๔ ๙๕๑๙ ต่อ ๑๐๙
โทรสาร ๐ ๗๓๓๓ ๖๕๘๑

☐ ก.อ.พ.
☐ ก.อ.บ.
☒ ก.อ.ส.
☐ ก.อ.ก.
☐ ก.อ.ง.

จังหวัด
๗/๗๖๖๖
ด่วนที่สุด
ที่ ปน ๐๐๓๒/๗ ๗๕๖๔



ส.จ. ปัตตานี
รับที่ 51
วันที่ 19 มี.ค. 2564
เวลา 14.22 น.

ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
ถนนเดชา ปน ๙๕๐๐๐

๗ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความร่วมมือรณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการป้องกันตนเองจากการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี, นายอำเภอทุกอำเภอ, ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทุกแห่ง และนายกเทศมนตรีทุกแห่ง
สิ่งที่ส่งมาด้วย ข้อมูลสนับสนุนด้านวิชาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สถานการณ์ปัจจุบันพบผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในประเทศไทยเพิ่มขึ้นในหลายจังหวัด เพื่อเป็นการเตรียมการรับมือการระบาดดังกล่าว โดยเฉพาะการประกอบกิจการตลาดและรถเร่จำหน่ายอาหาร จำเป็นต้องมีการรณรงค์สื่อสารความรู้ด้านสุขภาพเกี่ยวกับการป้องกันให้แก่ผู้ประกอบการรวมถึงประชาชนในการปฏิบัติตามคำแนะนำต่างๆ เพื่อความปลอดภัยทั้งของตนเองและผู้อื่น

จังหวัดปัตตานี โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ขอความร่วมมือจากหน่วยงานท่านรณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการป้องกันตนเองจากการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ดังนี้

- ๑.จัดกิจกรรม ล้างตลาดไทย โลโกวิด ๑๙ รับปีใหม่ ๒๕๖๔ ตามหลักสุขาภิบาล
 - ๒.ดำเนินการตรวจแนะนำและเฝ้าระวังสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัดอาหารริมบาทวิถี รถเร่จำหน่ายอาหาร และการให้บริการขนส่งอาหาร โดยใช้แพลตฟอร์มTSC (Thai STOP COVID) เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน รณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมถึงการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ให้แก่ผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย
- จึงเรียนมาเพื่อทราบ และพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยรัตน์ ลำโป)
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานี

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
โทรศัพท์ ๐ ๗๓๔๖๐ ๒๓๔ ต่อ ๑๐๒๔
โทรสาร ๐ ๗๓๔๖๐ ๒๓๕

ข้อมูลสนับสนุนด้านวิชาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ดาวน์โหลดเอกสารสนับสนุนข้อมูลเชิงวิชาการและกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข



<https://drive.google.com/drive/folders/1UsoeE518Pr3ylSUfPrKcW-ZlpQ8uY14e?usp=sharing>

เอกสารในลิงค์ดาวน์โหลด

1. ข้อสั่งการกิจกรรม “ล้างตลาดทั่วไทย ไล่ COVID-19 รับปีใหม่ 2564”
2. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับ ตลาดสด ตลาดนัด และตลาดน้ำในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19)
3. (ร่าง) คำแนะนำสำหรับการล้างตลาด
4. คำแนะนำสำหรับตลาด ป้องกันไวรัสโควิด-19 (Infographic)
5. ข้อแนะนำ “ตลาดนัด” ป้องกันไวรัสโควิด-19 (Infographic)
6. การควบคุมดูแลรถจำหน่ายอาหาร (Infographic)
7. ข้อปฏิบัติรถจำหน่ายอาหาร (Infographic)
8. ลิงค์แบบสำรวจทะเบียนตลาดและทะเบียนรถจำหน่ายอาหาร
9. แบบฟอร์มทะเบียนตลาด
10. แบบฟอร์มทะเบียนรถจำหน่ายอาหาร
11. (ร่าง) แนวทางป้องกัน COVID-19 สำหรับรถจำหน่ายอาหาร
12. แนวทางการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))



กิจกรรม “ล้างตลาดทั่วไทย ไล่ COVID-19 รับปีใหม่ 2564”

๑. ให้มีกิจกรรมรณรงค์ล้างตลาดทั่วประเทศ เริ่ม ณ วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๓ Kick off วันที่ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๖๓
ส่วนกลาง Kick Off พร้อมกับศูนย์อนามัยและจังหวัดทั่วประเทศ
๒. การสื่อสารความเสี่ยงก่อนปีใหม่
 - ๒.๑ ลำดับแรก เน้น ตลาด
 - ๒.๒ ลำดับต่อไป ร้านอาหาร (เน้น ร้านอาหารเสี่ยง รถเร่ แผงลอย ตลาดนัด และการขนส่งอาหาร)
๓. ให้มีการตั้ง Mobile Team ระดับส่วนกลางและเขต เพื่อติดตามและสนับสนุนฯ ในช่วงปีใหม่
จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลของเจ้าหน้าที่
๔. จัดทำคำแนะนำเรื่อง ตลาด แผงค้าอาหาร อาหารสด อาหารทะเล
๕. ต้องมีกิจกรรมการเฝ้าระวังฯ ตรวจสอบในพื้นที่ ทั้งในส่วนของตัวอาหารและพื้นผิวสัมผัส
๖. ให้ศูนย์อนามัย
 - ๖.๑ จัดทำแผนปฏิบัติการฯ และส่งให้ส่วนกลาง (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ) เพื่อรวบรวมเป็นแผนปฏิบัติการฯ ภาพรวมของกรมอนามัย
 - ๖.๒ ดำเนินการ Rapid Survey
 - ๖.๓ ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการฯ ประเมินตนเองในระบบ Thai Stop Covid
๗. จัดเตรียมการสนับสนุน
 - ๗.๑ สื่อ เพื่อการสื่อสารข้อมูลสำคัญแก่ประชาชน และเจ้าหน้าที่ ทั้งที่เป็นรูปแบบของ Digital และ Non Digital
 - ๗.๒ จัดหาสิ่งสนับสนุน วัสดุอุปกรณ์ เพื่อการดำเนินงาน
 - ชุดตรวจเฝ้าระวังฯ
 - ชุดสาธิตการล้างตลาด

กิจกรรม	กรม	ศูนย์อนามัย	จังหวัด
รณรงค์ล้างตลาดทั่วประเทศ	Kick Off ตลาดสี่มุมเมือง	Kick Off ในพื้นที่ และทำต่อเนื่องจนถึงช่วงปีใหม่	Kick Off ในพื้นที่ และทำต่อเนื่องจนถึงช่วงปีใหม่
สื่อสาร สร้างความรอบรู้	- จัดเตรียมสื่อ Info - จัดแถลงข่าว	- สื่อสารผ่าน จว. อปท. - สื่อทุกประเภท	สื่อสารในระดับพื้นที่ให้กับผู้ประกอบการตลาด
ยกระดับมาตรฐาน	- จัดทำคำแนะนำ - จัดทำแบบประเมิน - Thai Stop COVIC (TSC)	สื่อสาร สสจ. เครือข่ายชมรม ผู้ประกอบการประเมินตนเองผ่าน TSC	สื่อสาร เครือข่าย ชมรมผู้ประกอบการ ประเมินตนเองผ่าน TSC
เฝ้าระวัง กำกับ ติดตาม	- จัดทำแบบ Rapid Survey - Mobile Team	จัด Mobile Team ประสานจังหวัดออก Rapid Survey	- Mobile Team - Rapid Survey
เฝ้าระวัง	จัดเตรียมชุดตรวจอุปกรณ์ วัสดุเฝ้าระวังด้านอาหารและน้ำ	ออกเก็บข้อมูลเฝ้าระวังอาหารและน้ำ ความสะอาด	ออกเก็บข้อมูลเฝ้าระวังอาหารและน้ำ ความสะอาด
จัดทำแผนปฏิบัติการ	แผนงบประมาณ	แผนปฏิบัติการ ศอ.	แผนปฏิบัติการ จังหวัด



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับ ตลาดสด ตลาดนัด และตลาดน้ำ ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดสด ตลาดนัด และตลาดน้ำ เป็นพื้นที่สาธารณะมีผู้คนมาจากหลากหลายพื้นที่ ประกอบด้วย พ่อค้า แม่ค้า และผู้ซื้อ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน มีการจำหน่ายสินค้า อาหารประเภทต่าง ๆ เช่น อาหารสด เนื้อสัตว์สด อาหารแห้ง ผักและผลไม้ อาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น รวมทั้งในระยะผ่อนคลายเป็นให้ตลาดมีการจำหน่ายสินค้าได้ทุกประเภท จึงมีแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการหรือเจ้าของตลาด ผู้ค้า/ผู้ขายของ และผู้ซื้อ/ผู้บริโภค ดังนี้

๑. แนวทางปฏิบัติสำหรับเจ้าของตลาด

๑.๑ กำหนดทางเข้า-ออกตลาด ที่ชัดเจน

๑.๒ จัดให้มีการคัดกรองผู้ค้าและผู้ซื้อ ด้วยวิธีการสังเกตหรือสอบถามอาการ หรือใช้เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย หากพบว่ามีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายมากกว่าหรือเท่ากับ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส แนะนำให้ไปพบแพทย์ ไม่ควรให้เข้าไปใช้บริการในตลาด

๑.๓ ผู้ค้าและผู้ซื้อต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

๑.๔ มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร การเลือกซื้อสินค้า และชำระเงิน อย่างน้อย ๑-๒ เมตร รวมถึงกำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้คน เป็นต้น

๑.๕ จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ค้าและผู้ซื้ออย่างเพียงพอ

๑.๖ จัดให้มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นตลาด แผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สด ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และทำความสะอาดตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๑.๗ จัดให้มีการทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ให้บริการในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

๑.๘ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณตลาด และเก็บรวบรวมขยะไว้ยังที่พักขยะรวมของตลาดทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

๑.๙ จัดสภาพแวดล้อมในตลาด เพื่อความสะดวกผู้ซื้อและลดระยะเวลาใช้บริการตลาด เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า จัดทำป้ายราคาสินค้า เป็นต้น

๑.๑๐ สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-๑๙ เช่น การสวมหน้ากากอนามัยที่ถูกต้อง ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น ผ่านช่องทางต่าง ๆ

๒. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงานในตลาด

๒.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขาย และไปพบแพทย์ทันที

๒.๒ สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังปฏิบัติงาน หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

๒.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเลือกหรือสัมผัสอาหารประเภทเนื้อสัตว์สด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคโดยตรง ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมในขณะปฏิบัติงาน ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร เป็นต้น

๒.๔ ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ซื้อ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ๑-๒ เมตร แสดงป้ายราคาสินค้า มีอุปกรณ์หรือถาดสำหรับรับเงิน จัดทำระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น

๒.๕ ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

๓. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

๓.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการตลาด และไปพบแพทย์ทันที

๓.๒ สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการตลาด

๓.๓ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร และวางแผนในการซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็ว และลดระยะเวลาที่ใช้บริการตลาด

๓.๕ นำถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดปริมาณขยะและลดการสัมผัสกับผู้ค้า



คำแนะนำสำหรับการล้างตลาด

การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยหายากไย ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด โดยมีวิธีการ/ขั้นตอน ดังนี้

๑. กวาดหยากไย หรือเศษสิ่งสกปรกที่ติดบนเพดาน ฝาผนัง โคมไฟพัดลม สายไฟ ฯลฯ
๒. ทำความสะอาดแผงและทางระบายน้ำเสีย กวาดเศษขยะไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณที่พักขยะหรือในที่ที่จัดไว้ รวมทั้งกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคที่อาศัยอยู่ในบริเวณตลาด
๓. บนแผงหรือพื้นที่มีคราบไขมันจับ ใช้น้ำผสมโซดาไฟราดลงบนพื้นหรือแผง ทิ้งไว้นาน ๑๕ - ๓๐ นาที และใช้แปรงลวดช่วยในการขจัดคราบไขมัน โดยในบริเวณที่มีไขมันหนาใช้โซดาไฟชนิด ๙๖% ในอัตราส่วน ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑๐ ลิตร ในบริเวณที่มีไขมันน้อยใช้โซดาไฟชนิด ๙๖% ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑๐ ลิตร ส่วนบริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอกในการล้างทำความสะอาด (ควรทำความสะอาดทุกวัน)
๔. ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบนแผง ทางเดิน ฝาผนัง และกวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย เพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดออกให้หมด
๕. ใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ความเข้มข้น ๑๐๐ ppm ในอัตราส่วน ๑ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร) ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำและรดบริเวณแผงเขียน ทางเดิน ทางระบายน้ำเสียให้ทั่ว ปลดทิ้งไว้เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่นส่วนบริเวณที่มีกลิ่นคาวให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจาง (๑ - ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑ ลิตร) ราดบริเวณที่มีกลิ่นคาว (กรณีเกิดโรคระบาดต้องฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน)**
๖. บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ และกอกน้ำสาธารณะที่ใช้ในตลาดต้องทำความสะอาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด หรือผงซักฟอก รวมถึงสารฆ่าเชื้อโรค โซเดียมไฮโปคลอไรด์ (น้ำยาฟอกขาว) ความเข้มข้น ๐.๕ % ราดทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำให้สะอาด
๗. บริเวณที่พักขยะต้องเก็บรวบรวมขยะไปกำจัดให้หมดและล้างทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับข้อ ๕

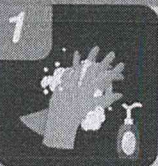
การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลควรดำเนินการอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อควรมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง***

หมายเหตุ ขั้นตอนการเตรียมน้ำปูนคลอรีน (ความเข้มข้น 100 ppm)

1. ผสมผงปูนคลอรีน 60% ตามอัตราส่วน ½ ช้อนชา หรือ 1 ช้อนชา หรือ 2 ช้อนชา ในน้ำ ½ ขัน คนให้เข้ากัน
2. ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน
3. รินเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำใส ผสมในน้ำสะอาด 20 ลิตร

คำแนะนำสำหรับตลาด

ป้องกันไวรัสโควิด-19



1 ควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ
ด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล



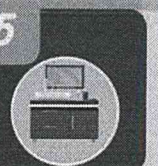
2 สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม
และควรสวมหน้ากากอนามัย
ขณะปฏิบัติงาน



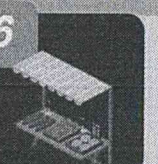
3 อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิด
และใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง



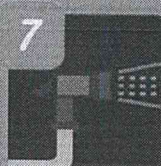
4 หากมีอาการเจ็บป่วยให้หยุด
ปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที



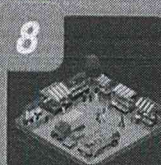
5 จัดบริการจุดล้างมือพร้อมสบู่
หรือแอลกอฮอล์เจล



6 ควรล้างแผงจำหน่ายอาหารสด
และแผงเนื้อสัตว์ฆ่าแต่ละทุกวัน



7 ใช้น้ำสะอาดฉีดล้าง ทางเดิน ฝาผนัง
และกวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย
เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก



8 ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล
ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ
ควรมีการล้างตลาดตามหลักการ
สุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง



9 ขยะต้องเก็บรวบรวมไปกำจัดให้หมด
และล้างทำความสะอาด



10 ให้ฆ่าเชื้อโรค (โดยใช้ผงปูนคลอรีน 60%
ความเข้มข้น 100 ppm ในอัตราส่วน
1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) ใส่ฝักบัว
รดน้ำเป็นประจำทุกวัน



11 ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ
หรือจุดสัมผัสที่ใช้ร่วมกัน ต้องทำความสะอาด
โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด หรือผงซักฟอก
รวมถึงสารฆ่าเชื้อโรค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



10 ข้อแนะนำ" ป้องกันไวรัส

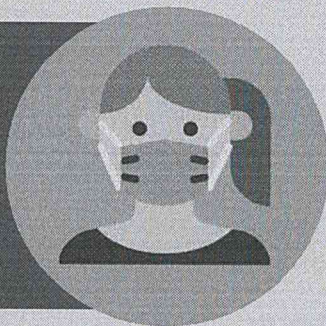
1 มีจุดคัดกรองและ
ประชาสัมพันธ์การป้องกัน
ไวรัสโควิด-19



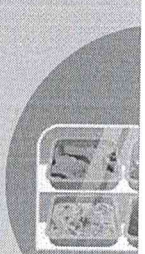
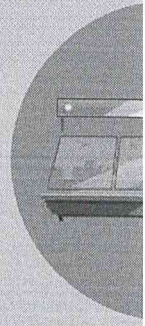
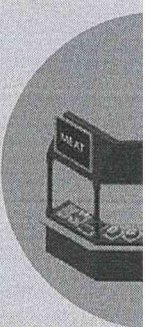
2 มีจุดบริการล้างมือ
หรือเจลแอลกอฮอล์



3 สวมหน้ากากผ้า
หน้ากากอนามัย
ทั้งผู้ซื้อและผู้ขาย



4 ผู้ขายสวมผ้ากันเปื้อน
และหมวกคลุมผม
หากมีอาการเจ็บป่วย
ในวันหยุดและพบนานควรเว้นที่

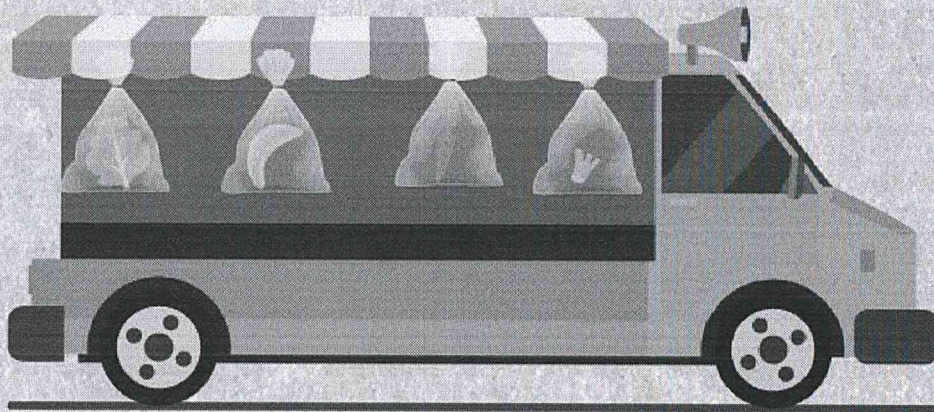




กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการควบคุมดูแล รถจำหน่ายอาหาร

ห่างไกลโควิด-19

“รถจำหน่ายอาหาร” : การจัดให้มีอาหารแห้งอาหารสด หรืออาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
ไว้นบนพาหนะและเร่ขายหรือจำหน่ายให้ผู้บริโภคตามที่หรือทางสาธารณะในบริเวณชุมชน
เข้าข่ายเป็น “การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ”



หน้าที่ อปท.

- ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น (ม.43)
- ออกประกาศจุดผ่อนผัน (ม.42)
- กำกับดูแลผู้จำหน่ายสินค้า
ให้ปฏิบัติตามกฎลักษณะ
ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

ผู้ประกอบการ “รถจำหน่ายอาหาร”



- ขอรับใบอนุญาตต้องคัดกรอง
ส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ที่เข้าไปเร่ขายอาหาร
- ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นและ
เงื่อนไขท้ายใบอนุญาตอย่างเคร่งครัด
เพื่อป้องกันควบคุมโรค COVID - 19

ผู้ใดประกอบการรถจำหน่ายอาหาร
โดยไม่ได้รับใบอนุญาต มีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท

รายละเอียดเพิ่มเติม
โดยสแกนคิวอาร์โค้ดนี้



พ.ร.บ. การสาธารณสุข
พ.ศ. 2535 และ
ที่แก้ไขเพิ่มเติม



คำแนะนำ
ด้านวิชาการ



แบบประเมิน
ความรอบรู้

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย โทร. 0 2590 4219

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

<https://www.anamai.moph.go.th/>

ผลิตเมื่อวันที่ 23 เมษายน 2563



COVID-19 รู้ทันป้องกันได้

9 ข้อปฏิบัติ รถจำหน่ายอาหาร

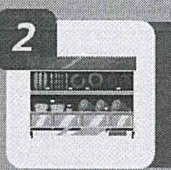
ป้องกัน "โควิด-19"

1



สภาพรถต้องดี
มีการทำความสะอาดทุกวัน

2



อาหารที่จำหน่าย
จัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน

3



เนื้อสัตว์สด อาหารทะเล แยกใส่
ภาชนะ เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C

4



ห้ามนำอาหารที่ปรุงข้ามวัน
มาจำหน่าย

5



ผลไม้ที่หั่นแล้ว เก็บแยกตามประเภท
มีการปกปิด ใช้น้ำแข็งที่สะอาด

6



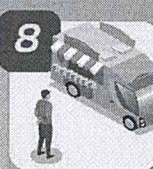
อาหารสุก อาหารดิบ
แยกภาชนะ/อุปกรณ์ที่ใช้
และทำความสะอาดทุกวัน

7



ผู้ขายมีสุขอนามัยที่ดี
ล้างมือ สวมหน้ากาก
ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร

8



ผู้ซื้อ ผู้ขาย เว้นระยะห่าง
อย่างน้อย 1 เมตร

9



หากมีอาการ
โรคระบบทางเดินหายใจ
มีไข้ ไอ จาม ให้ไปพบแพทย์

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สแกนคิวอาร์โค้ด
รับความรู้เรื่อง COVID-19

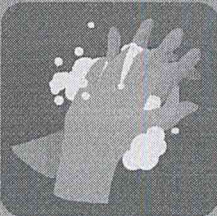


จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ผลิตเมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2563



9 ข้อเสนอแนะร้านอาหาร เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไวรัสโควิด-19



1. ผู้สัมผัสอาหารล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่



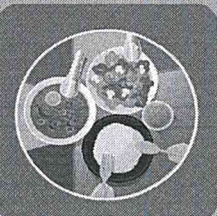
2. ผู้สัมผัสอาหารมีสัญลักษณ์ส่วนบุคคลที่ถูกต้อง และควรสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน



3. เว้นระยะห่างระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย 1-2 เมตร



4. หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการคล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

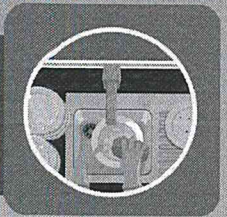


5. จัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อเสิร์ฟอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน

6. ทำความสะอาดโต๊ะอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการ



7. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาด และฆ่าเชื้อโรค ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร



8. หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิว และจุดที่สัมผัสร่วมกัน



9. จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล สำหรับผู้บริโภค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

แนวทางการปฏิบัติเพื่อป้องกันความเสี่ยง COVID -19 สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

สถานที่/อาหาร และภาชนะอุปกรณ์



ร้านอาหารมีใบอนุญาต
หนังสือรับรองการแจ้งจากท้องถิ่น



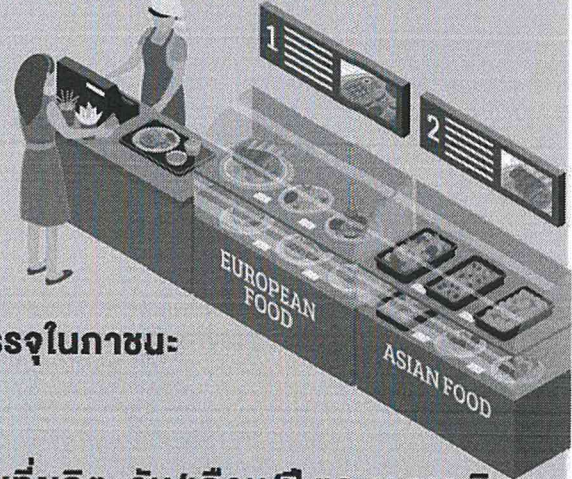
อาหารปรุงสำเร็จ ปรุงสุกใหม่ แยกเป็นสัดส่วน บรรจุในภาชนะ
ที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิด



อาหารปรุงสำเร็จ จัดทำข้อมูลการผลิต เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี และเวลาผลิต
อุณหภูมิ/ระยะเวลาในการเก็บอาหาร คำแนะนำในการบริโภค เป็นต้น
และอาหารในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย.



กล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะที่ใช้ขนส่งอาหาร ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค
บนพื้นผิวด้วยแอลกอฮอล์ 70 % ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน



สัญลักษณ์ของผู้ขนส่งอาหาร และการขนส่งอาหาร



หากมีอาการ คล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์



สวมใส่หน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย ระหว่างปฏิบัติงาน
และไม่สวมใส่ถุงมือผ้าในขณะสัมผัสอาหาร



ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดมือสม่ำเสมอ ระหว่างปฏิบัติงาน



คนขนส่งอาหาร จัดส่งอาหารเว้นระยะจากผู้รับอาหาร อย่างน้อย 1 เมตร
หรือจัดวางในบริเวณที่ผู้รับกำหนด



ผู้บริโภค ตรวจสอบคุณภาพของอาหารที่ได้รับจากคนขนส่งอาหารโดยทันที



**(ร่าง) แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับรถจำหน่ายอาหาร
ในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID - 19)**

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

รถจำหน่ายอาหาร หมายถึง ยานพาหนะทุกชนิดที่ใช้ในการขนส่งทางบกซึ่งเดินด้วยกำลังเครื่องยนต์ กำลังไฟฟ้า หรือพลังงานอื่น และหมายความรวมถึงรถพ่วงของรถนั้นด้วย ยกเว้นรถไฟ เพื่อการเร่ขายอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุปิดสนิท และอาหารแปรรูป แบบไม่ประจำที่ ในสถานการณ์ปัจจุบันที่เน้นให้ประชาชนต้องอยู่ที่บ้าน หรือมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำงานแบบอยู่ที่บ้าน (Work From Home) โดยขอความร่วมมือประชาชนให้ “อยู่บ้าน หยุดเชื้อ เพื่อชาติ” ทำให้รถจำหน่ายอาหารเป็นทางเลือกของผู้บริโภคในการเข้าถึงสินค้าได้อย่างสะดวกทั้งอาหารสด ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุปิดสนิท เป็นต้น เพื่อมาปรุง ประกอบอาหารที่บ้าน โดยไม่ต้องออกมาจับจ่ายซื้อสินค้านอกบ้าน ซึ่งอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคได้ ดังนั้นจึงมีคำแนะนำการดูแลสุขลักษณะของรถจำหน่ายอาหาร เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ดังนี้

1. ยานพาหนะและโครงสร้างของรถจำหน่ายอาหาร

1) ยานพาหนะ ที่ใช้เร่ขายอาหาร มีสภาพดี แข็งแรง มีโครงสร้างที่สามารถปกปิดหรือคลุมอาหารในระหว่างการเร่ขายอาหาร และทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น 1000 ส่วนในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ให้ผสมในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตรทำความสะอาดพื้นผิวของโครงสร้างที่สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำภายหลังการขาย

2) โครงสร้างภายในรถ ที่ใช้จัดเก็บอาหารเพื่อจำหน่าย แข็งแรง มีสภาพดี พื้นผิวทำด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับอาหาร เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น พื้นผิวที่สัมผัสอาหารไม่มีคราบอาหารหรือคราบสกปรก ทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ให้ผสมในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 % หยดลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน ทำความสะอาดพื้นผิวของโครงสร้างที่สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำภายหลังการขาย

3) กำหนดเส้นทางเร่ขายอาหาร วางแผนและกำหนดเส้นทางในการเร่ขายอาหาร หลีกเลี่ยงพื้นที่พบผู้ป่วยและมีความเสี่ยงสูงต่อการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และจุดที่อนุญาตให้จอดเพื่อจำหน่ายอาหาร โดยติดตามสถานการณ์และข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้นำชุมชน อสม. หรือเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรคติดต่อ

4) ภาชนะรองรับน้ำเสีย มีอุปกรณ์หรือภาชนะที่เหมาะสมในการเก็บน้ำเสีย มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และไม่ปล่อยทิ้งในที่สาธารณะ และทำความสะอาดเป็นประจำ

5) ภาชนะรองรับมูลฝอย แบบใช้เท้าเหยียบมีฝาปิดมิดชิด สะอาด ไม่รั่วซึม และขนาดเพียงพอกับปริมาณขยะ

2. อาหาร

1) อาหารที่ใช้ในการเร่ขาย เลือกซื้อจากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการหรือแหล่งที่สามารถระบุที่มาของอาหารได้ สะอาด ปลอดภัย ควรจำหน่ายให้หมดภายใน 1 วัน

2) จัดเก็บอาหารที่ใช้เร่ขาย บนชั้นวางหรือในภาชนะสำหรับใส่อาหารภายในรถ ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร ไม่ปะปนกัน มีการปกปิด

3) อาหารสด เช่น อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ต้องสด สะอาด ไม่มีคราบสกปรก จัดเก็บในภาชนะเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหารสดและปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และจัดเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ในการจำหน่ายต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่มีด้ามจับ

4) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องบรรจุในภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิด และก่อนเลือกซื้อต้องสอบถามข้อมูล เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต หลีกเลี่ยงการนำอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของ กะทิ ห้ามนำอาหารที่ปรุงข้ามวันมาจำหน่าย

5) อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ไม่หมดอายุ ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ (อย., มอก.) และภายนอกภาชนะบรรจุมีสภาพดี ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยบุบ

6) อาหารแห้ง อาหารแปรรูป ต้องสะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ ไม่มีสีที่ผิดไปจากธรรมชาติ

7) ผัก และผลไม้สด ต้องสด ผิวไม่เหี่ยว สะอาด มีสีธรรมชาติ ไม่มีคราบดิน หรือสิ่งสกปรก

9) สินค้าอื่นที่ไม่ใช่อาหาร ต้องไม่จัดวางบนชั้นหรือในภาชนะเดียวกับอาหาร แยกสัดส่วนเฉพาะ ไม่จัดวางปะปนกับอาหาร

10) การจำหน่ายผลไม้ตัดแต่ง ต้องทำการล้าง การตัดแต่ง การจัดเก็บ และการจำหน่ายผลไม้ดังนี้

10.1) การล้างผัก ผลไม้ ก่อนทำการตัดแต่ง ด้วยวิธีการล้างอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(1) การล้างน้ำไหล โดยแช่ผลไม้ในน้ำสะอาด 15 นาที และเปิดน้ำไหลความแรงพอประมาณ ระหว่างล้างให้ใช้มือถูไปมาบนผิวใบของผัก ผลไม้ นานประมาณ 2 นาที (ลดสารเคมีตกค้างได้ 25-60 เปอร์เซ็นต์)

(2) ล้างด้วยน้ำผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร แล้วนำผลไม้แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยสะอาดอีกครั้งหนึ่ง(ลดสารเคมีตกค้างได้ 90 - 95 เปอร์เซ็นต์)

(3) ล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู เติรียน้ำสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ ของกรดน้ำส้ม ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แล้วนำผักหรือผลไม้แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยสะอาดอีกครั้งหนึ่ง(ลดสารเคมีตกค้างได้ 60 - 84 เปอร์เซ็นต์)

10.2) การตัดแต่งผัก ผลไม้ ให้ใช้เชียงและมีดหั่นผลไม้ที่มีสภาพดี ใช้แยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

10.3) การจัดเก็บผลไม้ที่ตัดแต่งพร้อมบริโภค จัดเก็บแยกตามประเภทของผัก ผลไม้ ไม่ปะปนกัน ในภาชนะที่สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นแชปน มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน น้ำแข็งที่ใช้ในการแช่ต้องสะอาด และได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ (อย.)

(4) การจำหน่าย ต้องใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามจับหรือสวมถุงมือในการหยิบจับผลไม้ผลไม้ที่ตัดแต่งพร้อมบริโภค

3. ภาชนะ อุปกรณ์

1) ภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับบรรจุอาหาร สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร ต้องแยกภาชนะ/อุปกรณ์ เช่น เชียง มีด ภาชนะใส่อาหาร อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ใช้แยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2) ล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด อีกอย่างน้อย 2 ครั้งและฆ่าเชื้อโรคโดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ในน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในผสมในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร แช่ทิ้งไว้ 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

3. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ

1) ดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง จากการไอ หรือจามระหว่างการจำหน่ายอาหาร และเพื่อลดความเสี่ยงจากการสัมผัสผู้ที่ได้รับเชื้อโรคในระหว่างจำหน่ายอาหาร

2) กรณีมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดการจำหน่ายอาหาร และไปพบแพทย์ทันที

3) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงาน หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน โดยเฉพาะหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และจัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์สำหรับผู้ซื้อของทำความสะอาดมือก่อนการเลือกซื้อ

4) ในระหว่างการจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร

4. ผู้บริโภค

1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และไม่พูดคุย ไอ จาม ในระหว่างเลือกซื้ออาหาร

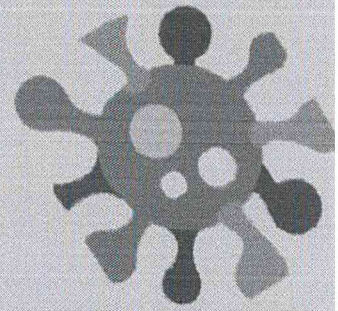
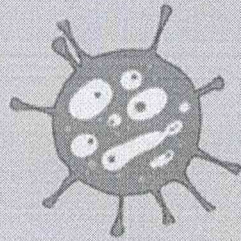
2) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ บ่อย ๆ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการเลือกซื้ออาหาร ก่อนรับประทานอาหาร หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

3) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร ในการเลือกซื้ออาหาร

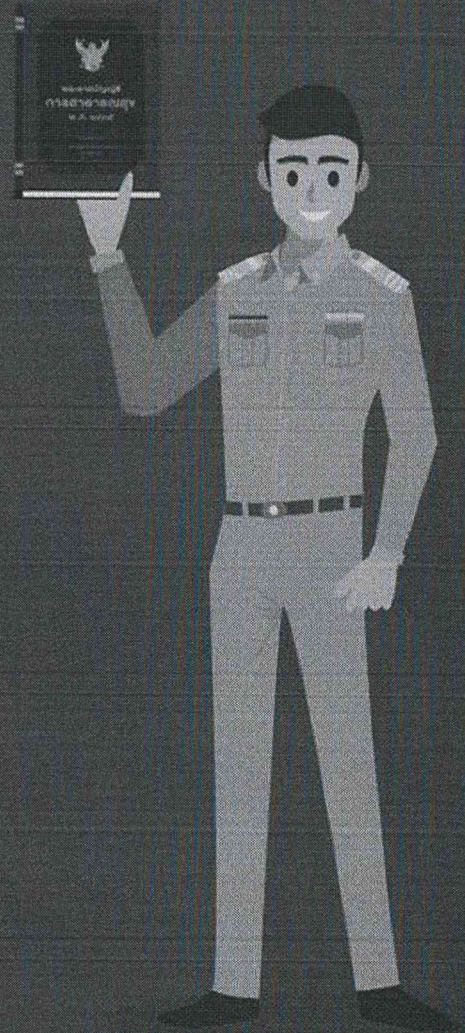
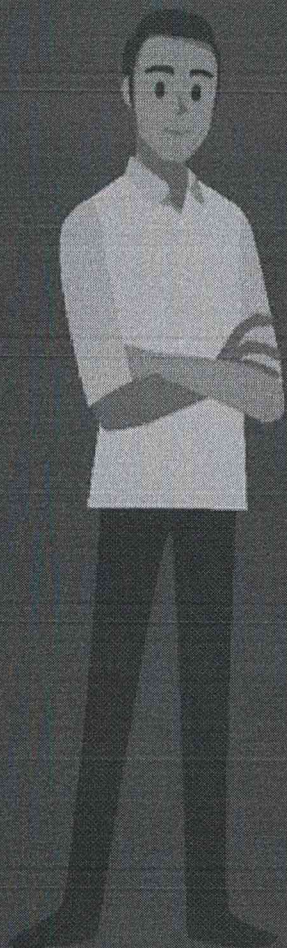
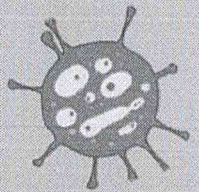
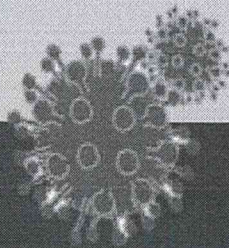
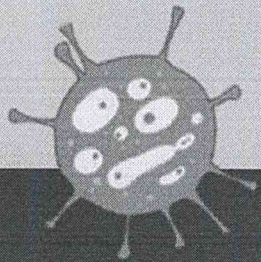
4) ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนเลือกซื้อ เช่น กลิ่น ความสะอาด สภาพและความเหมาะสมของอาหารและภาชนะบรรจุการปกปิดมิดชิด ไม่เลอะเทอะ ไม่ฉีกขาด เป็นต้น



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



แนวทางการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
เพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19
(Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี www.anamai.moph.go.th



ทะเบียนตลาด

๑. ชื่อตลาด

.....

๒. ที่ตั้งตลาด (เลขที่, ถนน, ตำบล, อำเภอ, จังหวัด)

.....

๓. การติดต่อ (โทรศัพท์)

.....

๔. เบอร์มือถือ

.....

๕. E-mail

.....

๖. ประเภทของตลาด

- ☐ ตลาดประเภทที่ ๑ (มีโครงสร้าง)
- ☐ ตลาดประเภทที่ ๒ (ไม่มีโครงสร้าง)
- ☐ ตลาดค้าส่ง
- ☐ ตลาดสินค้าเกษตร
- ☐ ตลาดประมง
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

๗. จำนวนแผงค้าทั้งหมด (แผง)

.....

๘. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

- ☐ องค์การบริหารส่วนตำบล
- ☐ เทศบาล
- ☐ กรุงเทพมหานคร
- ☐ เมืองพัทยา
- ☐ องค์การบริหารส่วนจังหวัด
- ☐ อื่นๆ.....

๙. ตลาดของท่านมีผู้ประกอบการรถเร่หรือไม่

- ☐ มี (โปรดระบุจำนวนในข้อ ๑๐.)
- ☐ ไม่มี

๑๐. ตลาดของท่านมีผู้ประกอบการรถเร่จำนวนเท่าไร? (ก๊วย)

.....

*****สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย*****

ทะเบียนรถเร่จำหน่ายอาหาร

๑. ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ

.....

๒. เลขทะเบียนรถที่ใช้จำหน่ายสินค้า

.....

๓. เบอร์โทรศัพท์

.....

๔. ประเภทสินค้าที่จำหน่าย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☐ อาหารสดประเภทผักสด
- ☐ เนื้อสัตว์ (หมู ไก่ ปลา กุ้ง หอย ปลาหมึก)
- ☐ ผลไม้สด
- ☐ อาหารปรุงสำเร็จ (กับข้าว, แกงถุง, อาหารพร้อมทาน) ตลาดประมง
- ☐ สินค้าอุปโภค (ของใช้ภายในครัวเรือน, สินค้าทั่วไป)
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

๕. ท่านรับสินค้ามาจากที่ใด (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☐ ตลาดไท
- ☐ ตลาดสี่มุมเมือง
- ☐ ห้างสรรพสินค้าแม็คโคร
- ☐ อื่นๆ.....

๖. ท่านทำการเร่ขายสินค้าอยู่ในพื้นที่บริเวณใด (ระบุสถานที่ หมู่บ้าน, ถนน, ตำบล, อำเภอ, จังหวัด)

.....

*****สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย*****

