



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก จึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ เนื่องจากพนักงานขนส่งอาหารเป็นผู้ที่มีการสัมผัสผู้คนจำนวนมากและเดินทางไปส่งอาหารในหลากหลายพื้นที่ ทำให้มีโอกาสเสี่ยงที่จะติดเชื้อและอาจแพร่เชื้อต่อไปยังผู้บริโภคได้ จึงมีคำแนะนำแนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

1) คัดเลือกร้านอาหารได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

2) จัดให้มีการคัดกรองพนักงานขนส่งอาหาร และเจ้าหน้าที่ หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

3) จัดบริการหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่พนักงานขนส่งอาหาร และมีมาตรการให้พนักงานขนส่งอาหารต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการ รวมทั้ง มีการสื่อสารข้อมูลให้พนักงานอย่างต่อเนื่อง

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับร้านอาหารที่ให้บริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

ให้ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติด้านสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับ “ร้านอาหาร”

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับพนักงานขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (Delivery) ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนส่งอาหารไปสู่ผู้บริโภค

1) สังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันตนเอง และการไอ จามที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ

3) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง

4) จัดหากล่องบรรจุอาหารที่ทายานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิด ในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม

ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือ
หยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีหลังได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด บรรจุอยู่ในภาชนะที่มี
สภาพดี ไม่ชำรุด การปิดอาหาร เป็นต้น

6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และของสด และจัดส่งถึง
มือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกล่องใส่
อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยตรงหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อ
กำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้สั่งซื้อ ในการส่งอาหารพนักงานขนส่งอาหารควร
อยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งซื้อโดยตรง สถานที่หรือ
บริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และ
ภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้นยานพาหนะขนส่งให้
ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และเปลี่ยนถุงมือทุก 4 ชั่วโมง ทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำ
ความสะอาดทุกวัน

4. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกครั้งที่ได้รับอาหารจากพนักงานขนส่งอาหาร
หากอยู่ระหว่างการกักตัว หรือระหว่างรอผลการตรวจเชื้อ หรือพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 37.5
องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือ
หายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย ควรงดการมารับอาหารด้วยตนเอง

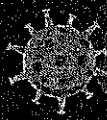
2) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการทุกครั้ง

3) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

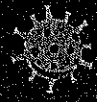
4) ควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สดใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

5) ควรเลือกการชำระเงินผ่านระบบออนไลน์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัส

คำสำคัญ: ป้องกันโควิด 19, แนวปฏิบัติ,คำแนะนำ,กรมอนามัย,เดลิเวอรี่,สถานที่จำหน่ายอาหาร



การจัดการขยะติดเชื้อชุมชน



ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19

1

ต้นทาง

รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนคัดแยกมูลฝอยติดเชื้อชุมชน เช่น หน้ากากอนามัย หน้ากากผ้า ชุดตรวจ Antigen Test Kit ขยะที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย หรือสารคัดหลั่ง จากการแยกกักตัวที่บ้าน (Home Isolation) และการแยกกักตัวในชุมชน (Community Isolation) โดยคัดแยกใส่ถุงต่างหาก แล้วทิ้งในถังขยะสีแดง หรือ จุดรวบรวมเฉพาะ



หน้ากากอนามัย



ชุดตรวจ Antigen Test Kit



Home Isolation
Community Isolation



คัดแยกขยะ



ถังขยะสีแดง

2

กลางทาง

อปท. จัดวางถังขยะติดเชื้อ หรือ จุดรวบรวม เฉพาะในหมู่บ้าน/ชุมชน



อปท. จัดชุดอุปกรณ์ป้องกันการติดเชื้อ ได้แก่ ถุงมือ หน้ากากอนามัย หน้ากากผ้า และเครื่องแต่งกายที่รัดกุม ให้กับผู้ปฏิบัติงาน



เก็บรวบรวมมูลฝอยติดเชื้อ และส่งต่อไปพักรวมที่โรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพตำบล หรือโรงพยาบาลในพื้นที่



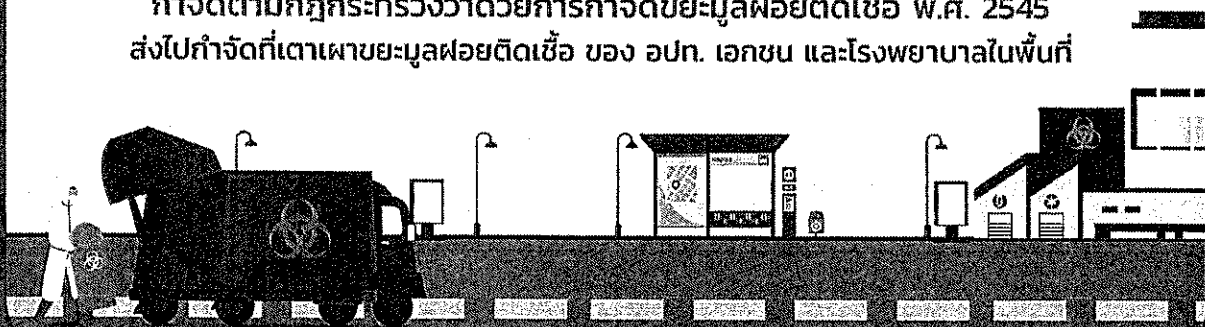
ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ ในการปฏิบัติงาน และฉีดล้างรถบรรทุกเก็บขนขยะมูลฝอยเป็นประจำทุกวัน



3

ปลายทาง

กำจัดตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดขยะมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545 ส่งไปกำจัดที่เตาเผาขยะมูลฝอยติดเชื้อ ของ อปท. เอกชน และโรงพยาบาลในพื้นที่



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
กระทรวงมหาดไทย



www.dla.go.th



0 2241 9000



ท้องถิ่นไทย