

8

ด่วนที่สุด

ที่ นศ ๐๐๓๒.๐๐๓/ว ๑๖๖๕



ถนนราชดำเนิน นศ ๘๐๐๐๐

มกราคม ๒๕๖๕

358

27 มี.ค. 2565

ศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช

เรื่อง แนวทางการปฏิบัติด้านสาธารณสุข เพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

มาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร(COVID Free Setting) สำหรับเทศกาลตรุษจีน

เรียน หัวหน้าส่วนราชการส่วนกลาง, หัวหน้าส่วนราชการส่วนภูมิภาค, นายอำเภอทุกอำเภอ, หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ, ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้บริหารภาคเอกชน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 มาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร(COVID Free Setting) สำหรับเทศกาลตรุษจีน จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงมหาดไทย(ศบค.มท.) ขอให้กรุงเทพมหานคร และจังหวัด โดยคณะกรรมการโรคติดต่อ กรุงเทพมหานคร หรือคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด ยกระดับมาตรการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยควบคุมกำกับ ให้ดำเนินการมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับการจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน (๒๘ มกราคม ถึง ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕) ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ซึ่งมีมติที่ประชุมคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดนครศรีธรรมราช ในคราวประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๕ เห็นชอบให้ยกระดับการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สำหรับการจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีนตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่ส่งมาพร้อมนี้

ในการนี้ จังหวัดนครศรีธรรมราช ขอส่งแนวทางการปฏิบัติด้านสาธารณสุข เพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร(COVID Free Setting) สำหรับเทศกาลตรุษจีน เพื่อให้ทุกภาคส่วนในจังหวัด ทั้งภาครัฐ และเอกชน ได้ถือเป็นแนวทางปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการต่อไป

เรียน อธิการบดี

ขอแสดงความนับถือ

๑) เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

๒) เห็นควรมอบ - ทบฯ สุราษฎร์ธานี

ทุกส่วนงาน

(นางเรืองไกร บุญช่วยพันธ์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

27 มี.ค. 2565

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ

โทร ๐๗๕ ๓๔๓๔๐๙ ต่อ ๔๓๖

๒๐๒ ๓๓๖/๒๐๐

27 มี.ค. ๒๕

(ผศ.ดร.วิจิต ฤทธิพร)

รองอธิการบดี รักษาการแทน
อธิการบดี

ทบฯ/สอ. ๖/๐๖.

๒๗

๓1 มี.ค. ๒๕



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)
สำหรับ เทศกาลตรุษจีน

กระทรวงสาธารณสุข

ช่วงเทศกาลตรุษจีน คนไทยเชื้อสายจีน ได้ถือปฏิบัติประเพณีของบรรพบุรุษอย่างต่อเนื่อง และมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น เช่นไหว้บรรพบุรุษ การนัดรวมตัวกันระหว่างญาติมิตร หรือมีการจัดงานเลี้ยงที่เป็น การรวมตัวของคนจำนวนมาก เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจแก่ประชาชนที่จะบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน รวมทั้งสร้างความตระหนักด้านสุขอนามัยแก่ประชาชนและผู้ประกอบกิจการด้านอาหารให้มีพฤติกรรมในการ ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะเกี่ยวกับการล้างมือที่ถูกต้อง สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ และปรุง ประกอบอาหารให้ สะอาด ปลอดภัย รวมถึงเพื่อยกระดับการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในช่วงเทศกาลตรุษจีน กำหนดข้อปฏิบัติไว้ ดังนี้

1. แนวปฏิบัติสำหรับ การจัดกิจกรรมในช่วงเทศกาลตรุษจีน

1.1 กำหนดทางเข้า - ออก สถานที่จัดงานที่ชัดเจน จัดจุดคัดกรอง และลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

1.2 ทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ พื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ ทั้ง ก่อน - หลังการจัดงาน

1.3 ทำความสะอาดห้องน้ำ และจุดสัมผัสร่วม ทุก 1 - 2 ชั่วโมง หรือเพิ่มความถี่ในการทำทำความสะอาด

1.4 กรณี จัดการแสดงภายในงานให้ทำความสะอาด ก่อน - หลัง ทำการแสดงทุกครั้ง

1.5 มีจุดบริการล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่ หรือจุดบริการเจลแอลกอฮอล์ในจุดต่าง ๆ ให้เพียงพอ กับ ผู้ใช้บริการ

1.6 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดมิดชิด เพียงพอ และรวบรวมไปกำจัดอย่างถูกหลัก สุขาภิบาลทุกวัน

1.7 เว้นระยะห่างระหว่างบูธ ร้านค้า อย่างน้อย 1 - 2 เมตร และไม่จัดที่นั่งตรงข้ามกัน

1.8 กำหนดโซนการจัดกิจกรรมให้ชัดเจน หากมีการจัดการแสดงมหรสพ ให้เว้นระยะห่างของผู้เข้าชม จากเวทีอย่างน้อย 5 เมตร

1.9 ควบคุมจำนวนผู้ร่วมงานไม่ให้แออัด ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร

1.10 มีมาตรการงดการรวมตัวกัน ณ จุดใด จุดหนึ่ง งดกิจกรรมในลักษณะงานเลี้ยงสังสรรค์

1.11 กรณีสถานที่จัดงานเป็นพื้นที่ปิด จัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ และหมุนเวียนที่เหมาะสม ภายในสถานที่จัดงาน

1.12 ห้องน้ำ มีระบบระบายอากาศที่ดี หรือ เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องน้ำ ตลอดเวลา

1.13 จัดสิ่งแวดล้อมในสถานที่จัดงานให้เป็นระเบียบ ไม่ขวางทางเดิน และ ไม่วางของสูงจนปิดกั้นการ ระบายอากาศ

1.14 ลดจำนวนจุดไหว้เท้าที่จำเป็น หรือใช้รูปเทียนไฟฟ้า งดการเผากระดาษเงินกระดาษทองถวญ

1.15 ผู้จัดงาน เจ้าหน้าที่ ทุกคน ฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อโควิดมา ก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน หรือ ตรวจ ATK ก่อนเข้าร่วมงาน และต้องมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST)

1.16 คัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ

- 1.17 กำกับ ติดตาม ตาม UP-DMHTA ผู้เข้าร่วมงาน ทุกคน
- 1.18 จัดกิจกรรมที่มีการสัมผัสใกล้ชิด การเดินร่ำ งานมหรสพ งดรวมกลุ่มขณะทำกิจกรรม ระหว่างพัก รับประทานอาหารร่วมกัน
- 1.19 คัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai (TST) หรือ APP อื่นๆ
- 1.20 ผู้เข้าร่วมงานต้องฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ มีผลตรวจ ATK ภายใน 72 ชั่วโมง หรือ เคยมีประวัติการติดเชื้อมาก่อน อยู่ในช่วง 1-3 เดือน
- 1.21 ผู้เข้าร่วมงานต้องสวมหน้ากากให้ถูกต้องตลอดเวลา
- 1.22 งดกิจกรรมการรวมกลุ่ม การเดินร่ำ และงดตะโกนคุยกัน
- 1.23 ปฏิบัติมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด

2. แนวปฏิบัติสำหรับ “การเลือกซื้ออาหารและบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน”

2.1 เลือกซื้ออาหาร เช่น ไห้ว จากแหล่งจำหน่ายหรือจากผู้ประกอบการที่เชื่อถือได้ หรือมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ

2.2 ในกรณีการเลือกซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ อาจเลือกซื้อจากการประกอบการที่ทำมาอย่างต่อเนื่องระยะเวลานาน มีชื่อเสียง และเสี่ยงสะท้อนจากลูกค้าหรือรีวิว โดยปัจจุบันกลุ่มห้าง Modern Trade หรือตลาดขนาดใหญ่ ได้หันมาทำธุรกิจออนไลน์มากขึ้นทำให้การตัดสินใจเลือกผู้ประกอบการ ที่มีความน่าเชื่อถือจะง่ายขึ้น แต่ควรเน้นช่องทางการติดต่อกับผู้ขายที่ชัดเจนและสะดวกเวลามีปัญหาเรื่องคุณภาพสินค้าจะสามารถสอบถามได้ และเมื่อได้รับสินค้าให้ตรวจสอบสินค้าทันทีที่ได้รับ เมื่อผู้นำส่งมาส่งสินค้าต้องทำการตรวจสอบสินค้าทันที ของเช่น ไห้วที่เป็นอาหารควรอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด เรียบร้อยหรือบรรจุแบบสุญญากาศ ควรระบุวันผลิต และวันหมดอายุไว้ที่บรรจุภัณฑ์ หากบรรจุภัณฑ์ชำรุด อึกขาด ไม่ควรรับของ นอกจากนั้นควรสังเกตของเช่น ไห้วที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ว่าสี กลิ่น ผิดปกติหรือไม่ และเลือกชำระเงินด้วยระบบ Digital ให้มากที่สุด หรือวิธีอื่นที่เสี่ยงการสัมผัสกัน ในการรับ-ส่งสินค้า ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลา เว้นระยะห่าง ล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์

2.3 มีการล้างวัตถุดิบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย โดยเฉพาะผัก ผลไม้ ให้ล้างด้วยวิธีการล้างด้วยวิธีการใช้น้ำไหล (แช่ผักและผลไม้ในน้ำสะอาดสับหั่นทันที และเปิดน้ำไหล โดยใช้มือถูไปมาบนใบหรือผิวของผัก ผลไม้ นานประมาณ 2 นาที) หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู (ใช้เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู ในอัตราส่วนครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาด 10 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำผสมเบกกิ้งโซดา (ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5% ของกรดน้ำส้มในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำสะอาด 4 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด)

2.4 มีการปรุง ประกอบอาหาร ให้สุกด้วยวิธีการใช้ความร้อน ที่อุณหภูมิสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส ในกรณีจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่อุณหภูมิห้อง เกินกว่า 2 ชั่วโมง ต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ เป็นต้น

2.5 จัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2.6 แนวปฏิบัติด้านการเว้นระยะห่าง เพื่อลดความแออัดของผู้ซื้อ

2.6.1 มีมาตรการจำกัดจำนวนคน ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร หรือรักษาระยะห่างอย่างน้อย 1 - 2 เมตร

2.6.2 มาตรการห้ามรวมตัวกัน ณ จุดใด จุดหนึ่ง เช่น ไม่จัดกิจกรรม หรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เป็นต้น และงดการแสดงที่ต้องใช้เสียงดัง

3. แนวปฏิบัติสำหรับ “ตลาด”

3.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจัดจุดคัดกรอง โดยมีพนักงานควบคุมทางเข้า-ออก คัดกรอง อุณหภูมิ ผู้ค้าขาย ผู้ช่วยค้าขาย และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง และจำกัด จำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสม

3.2 จัดสภาพแวดล้อมในบริเวณตลาดให้เหมาะสมและมีการระบายอากาศที่ดี และจัดสิ่งแวดล้อมให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ขวางทางเดิน และไม่วางของสูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ

3.3 ล้างแผงอาหารสด และพื้นตลาดทุกวัน และล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

3.4 ทำความสะอาดห้องน้ำ จุดสัมผัสร่วม พื้นที่ส่วนกลาง พื้นตลาด แผงค้า และจัดสภาพแวดล้อมให้สะอาด ให้ทำความสะอาดจุดที่มีการสัมผัสร่วม โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง ให้ทำความสะอาดทุก 1 ชั่วโมง

3.5 จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และผู้ขายประจำแผงค้า 1-2 เมตร โดยมีมาตรการจำกัดจำนวนคน ไม่เกิน 1 คน ต่อ 4 ตารางเมตร หรือ รักษาระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร

3.6 จัดจุดบริการล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์ประจำแผงค้าและจุดต่าง ๆ ให้เพียงพอ

3.7 จัดให้มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ และมีอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร

3.8 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณตลาด และเก็บรวบรวมขยะไว้อย่างที่พิกขยะรวมของตลาดทุกวัน และส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

3.9 มีมาตรการห้ามรวมตัว ร่วมรับประทานอาหาร หรือรวมกลุ่มพูดคุยขณะปฏิบัติงาน

3.10 ผู้ประกอบกิจการตลาดจัดทำทะเบียนแผงค้า ผู้ขาย และแรงงาน ให้เป็นปัจจุบัน กำกับ ติดตาม Timeline ของผู้ขายและแรงงานที่มีความเสี่ยง และการปฏิบัติตามมาตรการ D-M-H-T-T-A (เว้นระยะห่าง-สวมหน้ากากอนามัย-ล้างมือ-วัดอุณหภูมิ-ใช้แอลกอฮอล์) อย่างเคร่งครัด

3.11 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการ ภายในตลาด

4. แนวปฏิบัติสำหรับ “ร้านอาหาร”

4.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจัดจุดคัดกรอง โดยมีพนักงานควบคุมทางเข้า-ออก คัดกรอง อุณหภูมิ ผู้ประกอบกิจการ พนักงาน และผู้รับบริการ พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง และจำกัดจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสม

4.2 จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น ผืนด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู เก้าอี้ โต๊ะและที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องดูแลความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ดังนี้

4.2.1 ทำความสะอาด โต๊ะ ที่นั่ง พื้นทึ่ก่อน-หลังใช้บริการ และจัดทำสัญลักษณ์ที่แสดงถึงการทำความสะอาด รวมถึงดูแลบริเวณพื้น โต๊ะ ที่นั่ง บริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาด โดยทำความสะอาดด้วยน้ำยา ทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และฆ่าเชื้อด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาด พอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน

4.2.2 ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ ทุก 1 – 2 ชั่วโมง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่นที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่ง โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในสถานที่ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด และห้องน้ำควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

4.2.3 การล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที หรือแช่ในน้ำผสมสารประกอบคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (part per million – ppm) ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน (part per million –

ppm) ที่อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อน ใส่อาหาร

4.3 จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ ในบริเวณที่มีการจัดงาน กรณีมีระบบปรับอากาศต้องมีอัตราการระบายอากาศ ให้ดูแลบำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบให้อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

4.3.1 เปิดประตู หน้าต่าง หรือเดินระบบจ่ายอากาศสะอาด อย่างน้อย 30 นาที ก่อนเปิดและปิดระบบปรับอากาศ

4.3.2 มีการระบายอากาศและหมุนเวียนที่เหมาะสมต่อจำนวนคน

4.3.3 พื้นที่ปรับอากาศ ให้เปิดระบายอากาศในพื้นที่รับประทานอาหาร ทุก 1 ชั่วโมง

4.4 จัดให้มีมาตรการลดความแออัด ลดการสัมผัส ลดการรวมกลุ่มในพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ให้บริการอย่างน้อย 1 คนต่อ 4 ตารางเมตร หรือมีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 – 2 เมตร

4.4.1 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และ โต๊ะ ที่นั่ง สำหรับรับประทานอาหาร 1 – 2 เมตร

4.4.2 มาตรการในการควบคุมความแออัดของผู้ใช้บริการภายในร้านอาหาร โดยจัดให้มีระยะห่างระหว่างที่นั่งไม่น้อยกว่า 1 เมตร และไม่นั่งตรงข้ามกัน

กรณี (1) พื้นที่จำกัด ไม่สามารถจัดโต๊ะให้มีระยะถึง 1 เมตร ให้ทำฉากกั้น โดยจัดที่นั่งไม่นั่งตรงข้ามกัน ทั้งนี้ ฉากกั้นต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการระบายอากาศ

(2) พื้นที่มีเครื่องปรับอากาศ ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยจัดที่นั่ง ไม่นั่งตรงข้ามกัน

4.4.3 จำกัดระยะเวลารับประทานอาหาร ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

4.5 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้ อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการทำ ประกอบ ปูอาหาร หรือบริเวณพื้นที่รับประทานอาหาร กรณี ศูนย์อาหารให้จัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง

4.6 จัดให้มีอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ อาหาร หรือภาชนะ เครื่องปรุงรส อุปกรณ์แบบส่วนบุคคล ในกรณีจัดบริการอาหารในรูปแบบการให้ลูกค้า หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง ต้องจัดให้มีถุงมือสำหรับผู้บริโภคในการหยิบจับอาหาร

4.7 กำหนดให้สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา สำหรับผู้ปฏิบัติงานและผู้ใช้บริการ ยกเว้นขณะที่ผู้ใช้บริการกำลังรับประทานอาหาร

4.8 แนวปฏิบัติสำหรับผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร

4.8.1 สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา ระหว่างปฏิบัติงานบริเวณหน้าร้านและหลังร้าน รวมทั้งลดการสัมผัสและพูดคุยระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกันและระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับผู้ใช้บริการ

4.8.2 ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับเงิน มูลฝอย หรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม

4.8.3 ผู้ปรุงประกอบอาหารและที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานให้ถูกต้องตลอดเวลา เพื่อป้องกันตนเองและโอ จาม ปนเปื้อนอาหาร

4.8.4 ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปู จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์) ต้องไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยง ในระยะเวลา 14 วัน

5. แนวปฏิบัติสำหรับ “สถานที่จัดพิธีกรรม (ไหว้เจ้า)”

5.1 กำหนดทางเข้า-ออก ที่ชัดเจน และจุดคัดกรองอุณหภูมิและลงทะเบียนผู้เข้าร่วมงาน โดยการคัดกรองพนักงาน เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้เข้าร่วมงาน พร้อมทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง พร้อมทั้งจัดพนักงานควบคุม

5.2 ทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ในการจัดพิธีกรรม

5.3 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้ อย่างสะดวกและเพียงพอ

5.4 กำหนดให้ผู้เข้าร่วมงาน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน ในทุกพิธี ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา รักษาระยะห่าง ตามมาตรการ D-M-H-T-T-A (เว้นระยะห่าง-สวมหน้ากากอนามัย-ล้างมือ-วัดอุณหภูมิ-ใช้แอปพลิเคชัน)

5.5 ลดจำนวนจุดไหว้ให้เหลือเท่าที่จำเป็นและกำหนดจุดปักธงสำหรับประชาชนให้อยู่ภายนอกห้องที่มีอากาศถ่ายเท

5.6 การจัดโรงครัว ให้จัดเท่าที่จำเป็น และไม่ควรจัดให้มีการรับประทานอาหารร่วมกัน โดยให้แต่ละศาลเจ้ากำหนดรูปแบบการแจกจ่ายอาหารที่ลดความแออัด

5.7 งดการแสดงมหรสพทุกชนิด

6. แนวปฏิบัติสำหรับ “การจัดกิจกรรมตรุษจีนในครอบครัว”

6.1 บุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง ต้องฉีดวัคซีนตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือ มีผลตรวจ ATK เป็นลบ ภายใน 72 ชั่วโมง หากเจ็บป่วย มีไข้ ไอ จาม ไม่ควรเข้าร่วมกิจกรรมกับบุคคลในครอบครัว

6.2 ทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ในระหว่างการทำกิจกรรม หรือจัดพิธีกรรม (ไหว้เจ้า)

6.3 จัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ หรือแอลกอฮอล์เข้มข้น 70% เป็นต้น วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้ อย่างสะดวกและเพียงพอ

6.4 บุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง ที่ร่วมกิจกรรมทุกคน ต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา ยกเว้นเวลารับประทานอาหารร่วมกัน และรักษาระยะห่าง ตามมาตรการ D-M-H-T-T-A (เว้นระยะห่าง-สวมหน้ากากอนามัย-ล้างมือ-วัดอุณหภูมิ-ใช้แอปพลิเคชัน)

6.5 ลดจำนวนจุดไหว้ ลดการเผากระดาษไหว้ ให้เหลือเท่าที่จำเป็น และอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศเพียงพอ รวมถึงไม่ปักธูปลงบนอาหาร

6.6 กรณีรับประทานอาหารร่วมกัน ให้จัดอุปกรณ์ส่วนบุคคล ปรงอาหารสุกร้อน และอยู่ในพื้นที่ที่มีการระบายอากาศเพียงพอ

6.7 แจกแอปเปิ้ลแบบออนไลน์ (E-แอปเปิ้ล)

7) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง และข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ เป็นต้น

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร. 0 2590 4178