



## แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

### การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก จึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ เนื่องจากพนักงานขนส่งอาหารเป็นผู้ที่มีการสัมผัสผู้คนจำนวนมากและเดินทางไปส่งอาหารในหลากหลายพื้นที่ ทำให้มีโอกาสเสี่ยงที่จะติดเชื้อและอาจตแพร่เชื้อต่อไปยังผู้บริโภคได้ 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 ใดๆอย่างหนึ่ง 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 ใดๆอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที

2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันตนเอง และการไอ จามที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ

3) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง

4) จัดหากล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิด ในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม

ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือ  
หยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีที่ได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด บรรจุอยู่ในภาชนะที่มี  
สภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร เป็นต้น

6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และของสด และจัดส่งถึง  
มือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกล่องใส่  
อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยตรงหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อ  
กำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้สั่งซื้อ ในการส่งอาหารพนักงานขนส่งอาหารควร  
อยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งซื้ออาหารได้โดยตรง 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

13 กุมภาพันธ์ 2564