



แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านสะดวกซื้อ
(ซูเปอร์มาเก็ต/มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ)
ในสถานการณ์การระบาดของไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID - 19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ร้านสะดวกซื้อ เช่น ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุปิดสนิท อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และเครื่องดื่ม ที่จำเป็นต่อชีวิตประจำวัน ส่วนใหญ่เปิดบริการทุกวันและบางแห่งให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ภายในตัวร้านมีการจัดวางสินค้าให้เลือกซื้อหลากหลายชนิด จึงทำให้มีผู้บริโภคเข้าไปใช้บริการเป็นจำนวนมาก บางร้านเป็นห้องแอร์ และตั้งอยู่ในชุมชน จึงมีความเสี่ยงในการแพร่กระจายของไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ได้ จึงควรปฏิบัติตามคำแนะนำ ดังนี้

1. สถานที่

1) บริเวณพื้นทำความสะอาดด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น 1000 ส่วน ในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ให้ผสมในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร

2) บริเวณเคาน์เตอร์ชำระเงิน ควรทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้งหรือทุกรอบที่เปลี่ยนพนักงาน และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน จนทั่วพื้นที่ที่ต้องการ

3) ภายในร้านสะดวกซื้อที่มีห้องน้ำ ห้องส้วม ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปทุกวัน และเน้นบริเวณที่มีการใช้มาก เช่น ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดชักโครก ราวจับ ลูกบิดหรือกอนประตู ที่แขวนกระดาษชำระ อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ และอาจฆ่าเชื้อให้ทั่วบริเวณด้วยผ้าเช็ดน้ำยาฟอกขาว สำหรับพื้นห้องส้วมให้ราดน้ำยาฟอกขาวทิ้งไว้อย่างน้อย 10 นาที

4) จัดบริการเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่ผู้บริโภคบริเวณทางเข้า – ออกของร้านสะดวกซื้อ

5) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่สะอาด มีสภาพดี มีฝาปิด

6) จัดให้มีจุดคัดกรองพนักงาน และผู้บริโภคที่เข้าไปใช้บริการ หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้ไปพบแพทย์ทันที

7) มีการกำหนดจุดระหว่างพนักงาน และผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหาร ต้องจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร

2. สินค้า

1) จัดวางสินค้า ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของสินค้า ไม่ปะปนกัน เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค

2) สินค้าประเภทอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารบรรจุ กระจกป้อง เครื่องปรุงรส ต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ เช่น อย. โดยภาชนะบรรจุต้องมี สภาพดี ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยบุบ และไม่หมดอายุโดยการตรวจสอบวัน เดือน ปี ที่หมดอายุบนฉลากสินค้า

3) เก็บอาหารที่ต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง เป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหารสด และปกปิดอาหารเพื่อ ป้องกันการปนเปื้อน ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

- ช่องแช่แข็ง (-18°C) เก็บเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่ต้องการความเย็นจัด เช่น ไอศกรีม น้ำแข็ง เป็นต้น
- ช่องเย็นที่สุด (0 - 5°C) สำหรับอาหารที่ต้องการความเย็นแต่ไม่ต้องแช่แข็ง เช่น อาหารพร้อมปรุง น้ำสลัด อาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น
- ช่องเย็นธรรมดา (5 - 7°C) สำหรับอาหารที่ไม่ต้องการความเย็นมาก เช่น นม โยเกิร์ต น้ำผลไม้ น้ำดื่ม น้ำอัดลม เป็นต้น

4) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องบรรจุในภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิด และมีการติดฉลากข้อมูล เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต หลีกเลี่ยงการนำอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่มี ส่วนประกอบของ กะทิ ห้ามนำอาหารที่ปรุงข้ามวันมาจำหน่าย

5) อาหารแห้ง อาหารแปรรูป ต้องสะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ ไม่มีสีที่ผิดไปจากธรรมชาติ จัดเก็บ แยกตามประเภทของอาหารแห้ง ไม่ปะปนกัน

6) ผัก และผลไม้สด ต้องสด ผิวไม่เหี่ยว สะอาด มีสีธรรมชาติ ไม่มีคราบดิน หรือสิ่งสกปรก จัดเก็บ แยกตามประเภทของผัก ผลไม้ ไม่ปะปนกัน

7) ในกรณีมีการปรุงอาหาร/เครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย

7.1) บริเวณที่มีการปรุงประกอบอาหาร/เครื่องดื่ม ต้องสะอาด และทำความสะอาด ด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือ หยดแอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน จนทั่วพื้นที่ที่ต้องการ

7.2) ภาชนะบรรจุอาหาร/เครื่องดื่มต้องสะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง

7.3) ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบ จับ หรือตักอาหารแบบบริการตนเอง เช่น ช้อน ส้อม ฯลฯ ในกรณีมีการ ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ควรใช้เป็นอุปกรณ์ใช้ครั้งเดียวทิ้ง ให้ผู้บริโภคบริการตนเองแล้วนำ กลับไปด้วยเมื่อเลือกอาหารเสร็จ หรือสวมถุงมือพลาสติกใช้แล้วทิ้งก่อนหยิบตักอาหาร

7.4) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร/เครื่องดื่มให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วย น้ำยาล้างจานให้สะอาด แล้วอาจฆ่าเชื้อโดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศาเป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) เข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ใน อัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร) แช่ทิ้งไว้ 1 นาที แล้วล้างน้ำให้ สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

7.5) ผู้ปรุงประกอบอาหาร/เครื่องดื่ม ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากาก ตลอดเวลา เพื่อป้องกัน ตนเองและโอ จาม ปนเปื้อนอาหาร ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ และหากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มี น้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและไปพบแพทย์ทันที

8) ควรทำความสะอาดตะแกรง/รถเข็นใส่สินค้า ด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยด แอลกอฮอล์ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน โดยเฉพาะบริเวณที่จับ และควรเช็ดทำความสะอาด เป็นประจำทุกวัน

3. พนักงาน

1) ดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อโรคระหว่างปฏิบัติงาน

2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงาน หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

3) ควรรักษาระยะห่างกับผู้อื่น ในระยะ 1 เมตร เพื่อลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อโรค

4. ผู้บริโภค/ผู้ซื้อสินค้า

1) ผู้บริโภคควรวางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้า และลดระยะเวลาที่อยู่ภายในร้านสะดวกซื้อ

2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยในระหว่างการเลือกซื้อสินค้า

3) ควรรักษาระยะห่างกับผู้อื่น ในระยะ 1 เมตร เพื่อลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อโรค

4) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ บ่อย ๆ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการเลือกซื้ออาหาร ก่อนรับประทานอาหาร หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

5) ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนเลือกซื้อ เช่น กลิ่น ความสะอาด สภาพและความเหมาะสมของอาหารและภาชนะบรรจุการปิดมิดชิด ไม่เลอะเทอะ ไม่ฉีกขาด เป็นต้น

ข้อมูล ณ วันที่ 1 เมษายน 2563