



แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับรถจำหน่ายอาหาร ในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (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 โดยไม่ต้องออกมาจับจ่ายซื้อสินค้า นอกบ้าน ซึ่งอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคได้ ดังนั้น จึงมีคำแนะนำการดูแลสุขลักษณะของรถจำหน่ายอาหาร เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ดังนี้

1. ยานพาหนะและโครงสร้างของรถจำหน่ายอาหาร

1) ยานพาหนะ ที่ใช้เร่ขายอาหาร มีสภาพดี แข็งแรง มีโครงสร้างที่สามารถปกปิดหรือคลุมอาหารในระหว่างการเร่ขายอาหาร และทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น 1000 ส่วน ในล้านส่วน 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 หากใช้น้ำยาฟอกขาวที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ให้ผสมในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร หรือใช้แอลกอฮอล์ 70 % หยอดลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ 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) อาหารที่ใช้ในการร่ายยา เลือกซื้อจากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการหรือแหล่งที่สามารถระบุที่มาของอาหารได้ สะอาด ปลอดภัย ควรจำหน่ายให้หมดภายใน 1 วัน

2) จัดเก็บอาหารที่ใช้ร่ายยา 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 อาหารที่มีส่วนประกอบของ 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

8) สินค้าอื่นที่ไม่ใช่อาหาร ต้องไม่จัดวางบนชั้นหรือในภาชนะเดียวกับอาหาร แยกสัดส่วนเฉพาะ ไม่จัดวางปะปนกับอาหาร

9) การจำหน่ายผลไม้ตัดแต่ง ต้องทำการล้าง การตัดแต่ง การจัดเก็บ และการจำหน่ายผลไม้ ดังนี้

9.1) 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 เตรียมน้ำสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ ของกรดน้ำส้ม ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แล้วนำผักหรือผลไม้แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยสะอาดอีกครั้งหนึ่ง(ลดสารเคมีตกค้างได้ 60 - 84 เปอร์เซ็นต์)

9.2) การตัดแต่งผัก ผลไม้ ให้ใช้เขียงและมีดหั่นผลไม้ที่มีสภาพดี ใช้แยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

9.3) การจัดเก็บผลไม้ที่ตัดแต่งพร้อมบริโภค จัดเก็บแยกตามประเภทของผัก ผลไม้ ไม่ปะปนกัน ในภาชนะที่สะอาด ไม่มีสิ่งอื่นแช่ปน มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน น้ำแข็งที่ใช้ในการแช่ต้องสะอาด และได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ (อย.)

(1) การจำหน่าย ต้องใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามจับหรือสวมถุงมือในการหยิบจับผลไม้ผลไม้ที่ตัดแต่งพร้อมบริโภค

3. ภาชนะ อุปกรณ์

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

2) ล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้งและฆ่าเชื้อโรคโดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ในน้ำยาที่มี

ส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในผสมในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร แช่ทิ้งไว้ 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาดอบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

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

ข้อมูล ณ วันที่ 1 เมษายน 2536