



แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับ ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท
ร้านขายของชำ ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ ร้านค้าปลีก/ค้าส่งขนาดย่อม ร้านค้าปลีก/ค้าส่งชุมชน เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าที่หลากหลาย เช่น อาหารสด อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องดื่ม เป็นต้น รวมถึงของใช้เบ็ดเตล็ดที่จำเป็นต่อชีวิตประจำวัน ส่วนใหญ่เปิดให้บริการทุกวัน และมีผู้คนเข้าไปใช้บริการเป็นจำนวนมาก จึงมีแนวทางปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ใช้บริการ ดังนี้

๑. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ

๑.๑ จัดให้มีการคัดกรองพนักงานและผู้ใช้บริการ ด้วยวิธีการสังเกตหรือสอบถามอาการ หรือใช้เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย หากพบว่ามีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายมากกว่าหรือเท่ากับ ๓๗.๕ องศาเซลเซียส แนะนำให้ไปพบแพทย์

๑.๒ พนักงานและผู้ใช้บริการทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการ

๑.๓ มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ชั้นวางสินค้า โต๊ะและที่นั่ง/ยื่นรออาหาร การเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย ๑-๒ เมตร รวมถึงมีมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เป็นต้น

๑.๔ จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่พนักงานและผู้ใช้บริการอย่างเพียงพอ

๑.๕ ทำความสะอาด บริเวณพื้นของสถานที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร พื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อยด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรืออาจใช้น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง หากจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น รวมถึงมีมาตรการแยกนำภาชนะหรืออุปกรณ์ เช่น ตะกร้า/รถเข็นใส่สินค้า เป็นต้น ที่ใช้งานแล้วเพื่อนำไปทำความสะอาดก่อนนำมาให้บริการ

๑.๖ จัดให้มีการทำความสะอาดและอาจฆ่าเชื้อโรคบริเวณพื้นผิวที่มีการสัมผัสร่วมกัน เช่น เคาน์เตอร์/แป้นพิมพ์จุดชำระเงิน จุดวางสินค้า อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้งหรือถูรอบที่เปลี่ยนพนักงาน เป็นต้น

๑.๗ มาตรการควบคุมและป้องกันการปนเปื้อนคุณภาพสินค้า เช่น จัดวางสินค้าแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน สินค้าประเภทอาหารปรุงสำเร็จจัดเก็บในภาชนะที่มีการปกปิดมิดชิดและเหมาะสมกับอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับจัดเก็บอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิอาหารตลอดเวลา ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง และไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารสด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ตรวจสอบคุณภาพสินค้าที่จำหน่าย เช่น สถานที่ผลิต ข้อมูลวัน/เดือน/ปีที่ผลิตและวันหมดอายุ เป็นต้น

๑.๘ จัดสภาพแวดล้อมภายในร้านสะดวกซื้อ เพื่ออำนวยความสะดวกและลดการสัมผัสของผู้ใช้บริการ เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดให้มีภาชนะบรรจุอาหารพร้อมรับประทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง มีระบบการสั่งซื้ออาหาร/ระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น

๑.๙ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในร้านสะดวกซื้อ เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

๑.๑๐ สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19 เช่น การสวมหน้ากากอนามัยที่ถูกต้อง ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น ผ่านช่องทางต่าง ๆ

๒. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน

๒.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที

๒.๒ สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน หลีกเลี่ยงจากห้องส้วม หลังสัมผัสสิ่งสกปรก

๒.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารโดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเลือกหรือสัมผัสอาหารประเภทเนื้อสัตว์สด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคโดยตรง ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมในขณะที่ปฏิบัติงาน ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร เป็นต้น

๒.๔ ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ให้บริการ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล ๑-๒ เมตร แสดงป้ายราคาสินค้าที่ชัดเจน มีระบบการชำระเงินแบบออนไลน์หรือมีอุปกรณ์สำหรับรับเงิน เป็นต้น

๒.๕ ผู้ปฏิบัติงานจัดเก็บขยะและพนักงานทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง ใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

๓. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

๓.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการ และไปพบแพทย์ทันที

๓.๒ สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการ

๓.๓ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร และวางแผนในการซื้อสินค้าหรือใช้บริการ เพื่อความรวดเร็วและลดระยะเวลาที่ใช้บริการในร้านสะดวกซื้อ

๓.๔ นำถุงผ้าส่วนตัวไปใส่สินค้าเพื่อลดปริมาณขยะและลดการสัมผัสกับผู้ค้า

๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓