

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร

- ผู้ประกอบการควรให้ความรู้ คำแนะนำ หรือจัดหาสื่อประชาสัมพันธ์การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคกับพนักงานในร้านอาหาร เช่น โปสเตอร์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ การล้างมือที่ถูกต้อง และการสวมหน้ากากอนามัย เป็นต้น
- จัดหาสบู่ แอลกอฮอล์เจลล้างมือ หรือจัดสถานที่สำหรับล้างมือ และหน้ากากอนามัยภายในร้านอาหาร เช่น ประตูทางเข้า ห้องสุขา บริเวณเคาเตอร์คิดเงิน เป็นต้น เพื่อให้บริการกับผู้บริโภค รวมถึงพนักงานในร้านอาหาร
- เพิ่มความตระหนักให้กับพนักงานที่ประกอบอาหาร และพนักงานทำความสะอาด ถึงความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อ โดยให้ความสำคัญในการป้องกันตนเอง เช่น การสวมหน้ากากอนามัยและถุงมือขณะปฏิบัติงาน และการดูแลทำความสะอาดสิ่งของที่ใช้งานบ่อยๆ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ รมรงค์ให้ลูกจ้างป้องกันตนเองโดยการล้างมือบ่อยๆ และทุกครั้งที่สัมผัสอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก
- จัดให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณที่มีผู้สัมผัสปริมาณมากอย่างสม่ำเสมอ เช่น โต๊ะอาหาร ที่จับประตูห้องน้ำ ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และแอลกอฮอล์ ๗๐% อย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง
- ระมัดระวังการเก็บขยะที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษชำระที่ผ่านการใช้เช็ดปาก กระดาษชำระในห้องสุขา ควรสวมถุงมือ หรือใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะปนเปื้อนเหล่านี้ ก่อนทิ้งขยะติดเชื้อควรใส่ถุงปิดปากให้มิดชิด และล้างมือทำความสะอาดเพื่อป้องกันการตกค้างของเชื้อโรค
- สำหรับสถานประกอบการที่มีลูกจ้างทำงานหนาแน่น ควรจัดให้มีการตรวจคัดกรองลูกจ้างทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากลูกจ้างป่วย ควรพิจารณาให้หยุดรักษาตัวที่บ้าน เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคในสถานประกอบการ และหากมีอาการป่วยรุนแรงควรรีบไปพบแพทย์

สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข
<https://ddc.moph.go.th/viralpneumonia/index.php> หรือ สายด่วน 1422