



คำแนะนำสำหรับรถจำหน่ายอาหาร
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

รถจำหน่ายอาหาร หมายถึง ยานพาหนะทุกชนิดที่ใช้ในการขนส่งทางบก ซึ่งเดินด้วยกำลังเครื่องยนต์ กำลังไฟฟ้า หรือพลังงานอื่น และหมายความรวมถึงรถพ่วงของรถนั้นด้วย ยกเว้นรถไฟ เพื่อการเร่ขายอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุปิดสนิท และอาหารแปรรูป แบบไม่ประจำที่ ในสถานการณ์ปัจจุบันที่เน้นให้ประชาชนต้องอยู่ที่บ้าน หรือมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำงานแบบอยู่ที่บ้าน (Work From Home) โดยขอความร่วมมือประชาชนให้ “อยู่บ้าน หยุดเชื้อ เพื่อชาติ” ทำให้รถจำหน่ายอาหารเป็นทางเลือกของผู้บริโภค ในการเข้าถึงสินค้าได้อย่างสะดวก ทั้งอาหารสด ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุปิดสนิท เป็นต้น เพื่อมาปรุงประกอบอาหารที่บ้าน โดยไม่ต้องออกมาจับจ่ายซื้อสินค้านอกบ้าน ซึ่งอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคได้ ดังนั้น จึงมีคำแนะนำการดูแลสุขลักษณะของรถจำหน่ายอาหาร เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ดังนี้

๑. คำแนะนำสำหรับเจ้าของรถจำหน่ายอาหาร

- ๑) ยานพาหนะ ที่ใช้เร่ขายอาหาร มีสภาพดี แข็งแรง มีโครงสร้างที่สามารถปกปิดหรือคลุมอาหาร ในระหว่างการเร่ขายอาหาร และทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น ๑๐๐๐ ส่วน ในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% ให้ผสมในอัตราส่วน ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑ ลิตร ทำความสะอาดพื้นผิวของโครงสร้างที่สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด เป็นประจำภายหลังการขาย
- ๒) โครงสร้างภายในรถ ที่ใช้จัดเก็บอาหารเพื่อจำหน่ายแข็งแรง มีสภาพดี พื้นผิวทำด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับอาหาร เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น พื้นผิวที่สัมผัสอาหารไม่มีคราบอาหารหรือคราบสกปรก ทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ที่มีความเข้มข้น ๑,๐๐๐ ส่วนในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาวที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖ % ให้ผสมในอัตราส่วน ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑ ลิตร หรือใช้แอลกอฮอล์ ๗๐ % หยดลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน ทำความสะอาดพื้นผิวของโครงสร้างที่สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำ ภายหลังการขาย
- ๓) กำหนดเส้นทางเร่ขายอาหารวางแผนและกำหนดเส้นทางในการเร่ขายอาหาร หลีกเลี่ยงพื้นที่พบผู้ป่วยและมีความเสี่ยงสูงต่อการติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-๑๙) และจุดที่อนุญาตให้จอดเพื่อจำหน่ายอาหารโดยติดตามสถานการณ์และข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้นำชุมชน (อสม.) หรือเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรคติดต่อ
- ๔) มีอุปกรณ์หรือภาชนะรองรับน้ำเสีย มีสภาพดีไม่รั่วซึมและไม่ปล่อยทิ้งในที่สาธารณะและทำความสะอาดเป็นประจำ

- ๕) ภาชนะรองรับมูลฝอย แบบใช้เท้าเหยียบมีฝาปิดมิดชิด สะอาด ไม่รั่วซึม และขนาดเพียงพอกับปริมาณขยะ
- ๖) อาหารที่ใช้ในการเร่ขาย เลือกซื้อจากแหล่งได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการหรือแหล่งที่สามารถระบุที่มาของอาหารได้สะอาด ปลอดภัย ควรจำหน่ายให้หมดภายใน ๑ วัน
- ๗) จัดเก็บอาหารที่ใช้เร่ขายบนชั้นวางหรือในภาชนะสำหรับใส่อาหารภายในรถเร็ว ให้เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วน ตามประเภทของอาหารไม่ปะปนกัน มีการปกปิด เช่น อาหารสด จัดเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ในการจำหน่ายต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่มีด้ามจับ
- ๘) ภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับบรรจุอาหาร สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร ต้องแยกภาชนะ/อุปกรณ์ เช่น เขียง มีด ภาชนะใส่อาหาร อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ใช้แยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๒. คำแนะนำสำหรับผู้ขายและผู้ช่วยขาย

- ๑) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
- ๒) ดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเพื่อป้องกันตนเองจากการไอหรือจามระหว่างการจำหน่ายอาหารและเพื่อลดความเสี่ยงจากการสัมผัสผู้ที่ได้รับเชื้อโรคในระหว่างจำหน่ายอาหาร
- ๓) ล้างมือบ่อยๆด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานหลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน โดยเฉพาะหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และจัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ สำหรับให้ผู้ซื้อของทำความสะอาดมือก่อนการเลือกซื้อ
- ๔) ในระหว่างการจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร

๓. คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

- ๑) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และไม่พูดคุย ไอ จาม ในระหว่างเลือกซื้ออาหาร
- ๒) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่บ่อยๆ หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนและหลังการเลือกซื้ออาหาร ก่อนรับประทานอาหาร หลังเข้าส้วมหลังจับสิ่งสกปรกและจับเงิน
- ๓) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตรในการเลือกซื้ออาหาร
- ๔) ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนเลือกซื้อ เช่น กลิ่น ความสะอาด สภาพความเหมาะสมของอาหาร และภาชนะบรรจุการปกปิดมิดชิด ไม่เลอะเทอะ ไม่ฉีกขาด เป็นต้น

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนครศรีธรรมราช
ข้อมูล ณ วันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๓