

คำแนะนำสำหรับการให้บริการอาหารแบบ Delivery

กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓

๑. ผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารแบบ Delivery ต้องคัดเลือกร้านอาหารและให้ความรู้และคำแนะนำแก่ร้านอาหารและผู้ขนส่ง ดังนี้

๑) ต้องคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒) ให้ความรู้และคำแนะนำแก่ร้านอาหารและผู้ขนส่ง ดังนี้

๒.๑) Partner ร้านอาหาร ต้องมีการดำเนินการดังนี้

(๑) ถูกสุขลักษณะ ผู้สัมผัสอาหารมีสุขอนามัยที่ดี
(๒) อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก

(๓) มีการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

(๔) เพิ่มความตระหนักให้กับพนักงานที่ประกอบอาหาร และพนักงานทำความสะอาด ถึงความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อ โดยให้ความสำคัญในการป้องกันตนเอง เช่น การสวมหน้ากากอนามัยและถุงมือขณะปฏิบัติงาน ล้างมือทุกครั้งที่สัมผัสอุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก

(๕) จัดให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณที่มีผู้สัมผัสปริมาณมากอย่างสม่ำเสมอ เช่น โต๊ะอาหาร ที่จับประตู ห้องน้ำ ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และ ๗๐% แอลกอฮอล์ อย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง

(๖) จัดหาภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหาร และมีการปกปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ไม้รั้วหรือหกเลอะเทอะก่อนถึงมือผู้บริโภค

(๗) จัดหาสบู่ เจลล้างมือแอลกอฮอล์ หรือจัดสถานที่สำหรับล้างมือ และหน้ากากอนามัย ภายในร้านอาหาร เช่น ประตูทางเข้า ห้องสุขา บริเวณเคาเตอร์คิดเงิน เป็นต้น ให้แก่ผู้บริโภค และผู้ขนส่งอาหาร

(๘) สำหรับร้านอาหารที่มีพนักงานทำงานหนาแน่น ควรจัดให้มีการตรวจคัดกรองพนักงานทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากพนักงานมีอาการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจ ควรพิจารณาให้หยุดปฏิบัติงาน และรักษาตัวที่บ้าน เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคในร้านอาหาร และหากมีอาการป่วยรุนแรง ควรรีบไปพบแพทย์

๒. ๒) Partner ผู้ขนส่ง ต้องมีการดำเนินการดังนี้

(๑) ขณะปฏิบัติงาน ผู้ขนส่งควรสวมหน้ากากอนามัยเพื่อป้องกันการติดเชื้อ

(๒) ควรล้างทำความสะอาดมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์

(๓) ทำความสะอาดยานพาหนะทุกเที่ยวที่มีการให้บริการ เน้นการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อยๆ เช่น แอนดโมเตอร์ไซค์ เบาะนั่ง เป็นต้น โดยทำความสะอาดด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และ ๗๐% แอลกอฮอล์ สามารถทำลายเชื้อไวรัสได้

(๔) ทำความสะอาดกระเป๋าส่งอาหาร ทุกเที่ยวที่มีการให้บริการ เน้นการเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อยๆ โดยทำความสะอาดด้วย ๗๐% แอลกอฮอล์ สามารถทำลายเชื้อไวรัสได้

(๕) ผู้ขนส่งสังเกตอาการป่วยของตนเอง หากพบว่ามีอาการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจ หรือสงสัยว่าตนเองจะติดเชื้อ ให้หยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวที่บ้าน เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค และหากมีอาการป่วยรุนแรงควรรีบไปพบแพทย์

๒. ผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภคร เมื่อต้องออกมารับประทานอาหารจากผู้ขนส่ง ควรปฏิบัติดังนี้

- ๑) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ในระหว่างการรับประทานอาหารจากผู้ขนส่งอาหาร
- ๒) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการรับประทานอาหารจากผู้ขนส่งอาหาร และก่อนรับประทานอาหาร
- ๓) หลีกเลี่ยงการสั่งซื้ออาหารที่เน่าเสียง่าย อาหารดิบ อาหารปรุงไม่สุก และควรนำไปอุ่นให้ร้อนก่อนรับประทาน
- ๔) หากพบว่าอาหารมีลักษณะผิดปกติ เช่น มีกลิ่นเน่าเสีย ภาชนะบรรจุชำรุด ไม่ควรรับประทาน



คำแนะนำสำหรับ Delivery