

คำแนะนำสำหรับการให้บริการอาหารแบบเดลิเวอรี (Delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

26 มีนาคม 2563

1. ผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารแบบเดลิเวอรี (Delivery)

1) ติดตามสถานการณ์และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์คนขนส่งอาหาร เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกวิธี และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น ผ่านช่องทางต่างๆ ของบริษัท

2) จัดทำทะเบียนคนขนส่งอาหารที่เป็นพนักงานของบริษัททุกราย

3) จัดให้มีกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหารให้แก่คนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างแข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม

4) จัดบริการหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือให้แก่คนขนส่งอาหาร

5) จัดให้มีการตรวจคัดกรองสุขภาพเบื้องต้นให้แก่คนขนส่งอาหารทุกราย ทุกวัน ก่อนออกปฏิบัติงาน กรณีมีคนขนส่งอาหารเป็นจำนวนมาก ให้จัดหาจุด check-in สำหรับตรวจคัดกรองให้ครอบคลุม หากพบคนขนส่งอาหารมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที และจัดทำคำแนะนำหรือแบบประเมินตนเอง (Self-check) ในการดูแลตนเองของผู้ขนส่งอาหาร เพื่อให้ผู้ขนส่งอาหารได้มีการตรวจสอบสุขภาพเบื้องต้น

6) จัดให้มีภาชนะรองรับอาหารสำหรับวางอาหารให้ลูกค้าสำหรับคนส่งอาหารทุกราย เช่น กล่องหรือโต๊ะแบบพับได้ และจัดทำคำแนะนำให้ผู้ขนส่งอาหารให้มีวิธีการส่งอาหารแบบ Personal distancing โดยยืนห่างจากลูกค้าอย่างน้อย 1 เมตร และห้ามวางอาหารบนพื้น

7) เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment

2. ร้านอาหารให้บริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี (Delivery)

1) ร้านอาหารสะอาด ถูกสุขลักษณะ

2) อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก

3) มีการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

4) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่สำหรับล้างมือ หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

5) จัดสถานที่ให้เพียงพอกับจำนวนคนขนส่งอาหารที่เข้ามาใช้บริการโดยจัดระยะห่าง 1 เมตร และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

6) จัดหาภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท แข็งแรง ปกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง ไม่ใช้โฟมในการบรรจุอาหาร และซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปกปิดมิดชิด

7) อาหารปรุงสำเร็จ มีการติดฉลากที่ระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน เช่น ชื่อร้านอาหาร วัน/เดือน/ปี เวลาที่ผลิต ระยะเวลา และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น กรณีจัดส่งอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้มือสัมผัสมาก (ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ) อาหาร ที่มีส่วนผสมของ กะทิ นม ควรแนะนำให้ผู้บริโภคนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน

8) หากพนักงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

3. คนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (Delivery)

1) ลงทะเบียนกับผู้ประกอบการที่จัดบริการอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)
2) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างปฏิบัติงาน
3) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนเข้าร้านอาหาร ก่อนและหลังการส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้ออาหาร หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

4) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

5) ต้องใช้กล่องบรรจุอาหารทำยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างแข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ให้หมั่นดูแลรักษากล่องบรรจุอาหารทำยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหารให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรค ด้วย Alcohol 70 % โดยสเปรย์หรือหยด Alcohol 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

6) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทันทีที่ได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น

7) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

8) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารทำยานพาหนะ จนกว่าจะพบผู้สั่งซื้ออาหาร โดยก่อนเปิดกล่องใส่อาหารทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

9) จัดส่งอาหารให้ผู้สั่งซื้อโดยใช้ภาชนะรองรับอาหารสำหรับวางอาหารให้ลูกค้าหรือจุดที่ผู้สั่งซื้อกำหนด มีวิธีการส่งอาหารแบบ Personal distancing โดยยืนห่างจากลูกค้าอย่างน้อย 1 เมตร และห้ามวางอาหารบนพื้น เพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้สั่งซื้อ หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งซื้อได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

10) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้นาฬิกาข้อมือขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และเปลี่ยนถุงมือทุก 4 ชั่วโมง ทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

4. ผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

- 1) จัดเตรียมภาชนะรองรับอาหาร เช่น กล่องหรือโต๊ะแบบพับได้ และให้ยืนห่างจากผู้ขนส่งอาหารอย่างน้อย 1 เมตร
- 2) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการรับอาหารจากคนขนส่งอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร
- 3) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยหากมีอาการป่วย ในระหว่างการรับอาหารจากคนขนส่งอาหาร
- 4) ควรสั่งอาหารจากร้านปรุงสุกเสร็จใหม่ หลีกเลี่ยงการสั่งซื้ออาหารกลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก อาหารที่เน่าเสียง่าย อาหารที่ปรุงด้วยนม กะทิ เป็นต้น กรณีอาหารเสี่ยง เช่น อาหารที่ใช้มือสัมผัสมาก ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ฯลฯ อาหารที่มีส่วนประกอบของ กะทิ นม ควรนำไปอุ่นร้อนก่อนรับประทาน
- 5) ตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารและไม่มีกลิ่นเน่าเสีย ความเหมาะสมของภาชนะบรรจุ การปกปิดอาหาร เป็นต้น เมื่อได้รับอาหารจากคนขนส่งอาหาร
- 6) ควรจ่ายค่าบริการโดยวิธี E-Payment หรือเตรียมเงินสดให้พอดี

อ้างอิงจากแนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (20 มีนาคม 2563)