

คำแนะนำด้านสุขอนามัยสำหรับตลาด ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
3 เมษายน 2563

1. เจ้าของตลาด

1) ติดตามสถานการณ์และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และให้ความรู้หรือสื่อสารสร้างความเข้าใจในการปฏิบัติตัวของผู้ค้าและผู้ปฏิบัติงาน เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

2) จัดให้มีการตรวจคัดกรองสุขภาพเบื้องต้นให้แก่ผู้ค้าและผู้ปฏิบัติงานในตลาดทุกราย ทุกวัน ก่อนปฏิบัติงาน หากพบผู้ค้าหรือผู้ปฏิบัติงานมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายหรือหยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที และจัดทำคำแนะนำหรือแบบประเมินตนเอง (Self-check) ในการดูแลตนเอง เพื่อให้ผู้ค้าและผู้ปฏิบัติงานได้มีการตรวจสอบสุขภาพเบื้องต้น

3) หากพบว่ามีผู้ป่วยยืนยัน หรือมีข้อมูลบ่งชี้ว่าสถานที่นั้นเป็นจุดแพร่เชื้อ ให้ดำเนินการตามคำสั่งของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ เช่น ทำความสะอาดฆ่าเชื้อทันที ภายใน 24 ชั่วโมง ภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ

4) ดูแลรักษาบริเวณตลาดให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

5) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโดยคลอรีนเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 2 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)

6) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ใช้ในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด

7) จัดให้มีที่ล้างมือ น้ำและสบู่สำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์

8) จัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลในการเลือกซื้อสินค้าอย่างน้อย 1-2 เมตร

9) ต้องจัดแผงค้าให้มีระยะห่างระหว่างผู้ค้าในแต่ละแผงอย่างน้อย 2 เมตร

10) มีการจำกัดทางเข้าออกตลาด เพื่อตรวจคัดกรองสุขภาพเบื้องต้นให้แก่ผู้บริโภคที่เข้ามาซื้อของในตลาดทุกราย

11) งดการให้บริการพื้นที่นั่งในแผงจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค หรือบริเวณที่จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค (ศูนย์อาหารในตลาด)

12) เพิ่มช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment เพื่อลดการสัมผัสธนบัตร

13) มีการจัดการขยะที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค

2. ผู้ค้าและผู้ปฏิบัติงาน

- 1) มีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างปฏิบัติงาน
- 2) หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายหรือหยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที
- 3) ผู้ปฏิบัติงานที่มีหน้าที่ดูแลความสะอาดตลาดและเก็บขยะ ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบตักขยะเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที
- 4) กรณีจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
- 5) กรณีจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุกๆ 2 ชั่วโมง สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก จัดให้มีการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ค้าต้องใส่ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม
- 6) จำหน่ายอาหารโดยเว้นระยะห่างระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายอย่างน้อย 1-2 เมตร

3. ผู้บริโภค

- 1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยระหว่างเข้ารับบริการในตลาด
- 2) ยืนห่างจากผู้ค้าและผู้ให้บริการรายอื่น อย่างน้อย 1-2 เมตร
- 3) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการรับอาหารจากผู้ค้า และก่อนรับประทานอาหาร
- 4) กรณีมีช่องทางการชำระค่าบริการเป็นแบบ E-Payment ควรจ่ายค่าบริการโดยวิธี E-Payment เพื่อลดการสัมผัสธนบัตร

อ้างอิงจากแนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุข เพื่อการจัดการภาวะระบาดของโรคโควิด-19 ในข้อกำหนดออกตามความในมาตรา 9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 1) กระทรวงสาธารณสุข

