

คำแนะนำป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

จังหวัดพิษณุโลก สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่แพร่ระบาดอย่างรวดเร็วในประเทศต่าง ๆ รวมถึงประเทศไทยด้วยนั้น เพื่อลดโอกาสการสัมผัสเชื้อโรคดังกล่าว จึงมีคำแนะนำเพื่อเป็นแนวทางนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพและเหมาะสม ดังนี้

- ผู้ประกอบการควรให้ความรู้ คำแนะนำ หรือจัดหาสื่อประชาสัมพันธ์การป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคกับพนักงานในร้านอาหาร เช่น โปสเตอร์ กินร้อน ซ้อนกลาง ล้างมือ การล้างมือที่ถูกวิธี และการสวมหน้ากากอนามัย เป็นต้น

- จัดหาสบู่ เจลล้างมือแอลกอฮอล์ หรือจัดสถานที่สำหรับล้างมือ และหน้ากากอนามัย ภายในร้านอาหาร เช่น ประตูทางเข้า ห้องสุขา บริเวณเคาน์เตอร์คิดเงิน เป็นต้น เพื่อให้บริการกับผู้บริโภครวมถึงพนักงานในร้านอาหาร

- เพิ่มความตระหนักให้กับพนักงานที่ประกอบอาหาร และพนักงานทำความสะอาด ถึงความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อ โดยให้ความสำคัญในการป้องกันตนเอง เช่น การสวมหน้ากากอนามัยและถุงมือขณะปฏิบัติงาน และการดูแลทำความสะอาดสิ่งของที่ใช้งานบ่อย ๆ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ รมรงค์ให้ลูกจ้างป้องกันตนเองโดยการล้างมือบ่อย ๆ และทุกครั้งสัมผัสอุปกรณ์ สิ่งของเครื่องใช้ ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก

- จัดให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณที่มีผู้สัมผัสปริมาณมากอย่างสม่ำเสมอ เช่น โต๊ะอาหารที่จับประตู ห้องน้ำ ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และ ๗๐% แอลกอฮอล์ อย่างน้อย ๑ – ๒ ครั้ง

- ระมัดระวังการเก็บขยะที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษชำระที่ผ่านการใช้เช็ดปาก กระดาษชำระในห้องสุขา ควรสวมถุงมือ หรือใช้หลักคีบด้ามยาวเก็บขยะปนเปื้อนเหล่านี้ ก่อนทิ้งขยะติดเชื้อ ควรใส่ถุงปิดปากให้มิดชิด และล้างมือทำความสะอาดเพื่อป้องกันการตกค้างของเชื้อโรค

- สำหรับสถานประกอบการที่มีลูกจ้างทำงานหนาแน่น ควรจัดให้มีการตรวจคัดกรองลูกจ้างทุกคนก่อนเข้าทำงาน หากลูกจ้างป่วย ควรพิจารณาให้หยุดรักษาตัวที่บ้าน เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคใน สถานประกอบการ และหากมีอาการป่วยรุนแรงควรรีบไปพบแพทย์
