



คำแนะนำสำหรับพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food)  
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การจัดบริการอาหารริมบาทวิถี หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมฟุตบาท/ริมบาทวิถี/บนพื้นถนนที่มีการอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น/พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต ได้แก่ ที่ทางสาธารณะ ที่ราชพัสดุ ที่สาธารณประโยชน์ ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร/เคลื่อนย้ายได้ตามเวลาที่กำหนด เนื่องจากมีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะ จึงมีคนมาจากหลายพื้นที่เข้ามาใช้บริการทั้งผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภค และอาหารส่วนใหญ่ที่จำหน่ายเป็นกลุ่มอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ดังนั้นการจัดบริการอาหารริมบาทวิถีอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ จึงควรดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

**๑.คำแนะนำสำหรับพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี**

๑.๑ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/หน่วยงานได้รับอนุญาตให้จัดการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี กำกับ ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

๑) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง ด้วยน้ำผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโดยคลอรีนเข้มข้น ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร) กรณีเป็นพื้นที่เสี่ยงและพบการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ให้เพิ่มการทำทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนเข้มข้น ๑,๐๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ในอัตราส่วน ๑๐ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร)

๒) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ ไว้อย่างจุดคัดกรอง/แผงลอยจำหน่ายอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคใช้ทำความสะอาดมือก่อนการหยิบจับอาหาร และหลังจากการจับเหรียญหรือธนบัตร

๓) กรณีจัดบริการร่วมสาธารณะ บริเวณห้องส้วม ให้ทำความสะอาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี โดยใช้ยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด

๔) มีการกำหนดจุดระหว่างผู้ประกอบการและผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหาร โดยต้องจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ - ๒ เมตร

## ๑.๒ กำกับ ดูแลผู้จำหน่ายอาหารและผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ดังนี้

๑) จัดให้มีการคัดกรองผู้ประกอบการและผู้บริโภคที่มาใช้บริการ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงานและไปพบแพทย์ทันที

๒) ผู้ที่เข้ามาในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย

๓) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือด้วยสบู่ให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

๑.๓ ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

**๒. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร** ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมอาหารปรุง-ประกอบอาหาร จำหน่ายอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

๒.๑ หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

๒.๒ ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุงอาหารเสร็จ หลังจับขยะ เศษอาหาร หลังทำความสะอาด หลังเข้าส้วม และจับเงินและสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงานสวมผ้ากันเปื้อน และถุงมือ ในขณะที่ให้บริการด้านอาหาร

๒.๓ ไม่เตรียมปรุงประกอบอาหารรวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ บริเวณพื้น

๒.๔ ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์เครื่องในสัตว์โดยตรง และต้องล้างมือด้วยสบู่หลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง ควรหลีกเลี่ยงจำหน่ายอาหารที่บูดเสียง่ายและไม่ผ่านความร้อน เช่น ซูชิ อาหารที่มีส่วนประกอบของกะทิ เป็นต้น

๒.๕ แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยน้ำยา ล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน ๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๐ วินาที หรือแช่ด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) ที่มีความเข้มข้น ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๖% ในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ ๑ ลิตร) ๑ นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

๒.๖ จัดเมนูอาหารที่ปรุงสุกและสะอาด หลีกเลี่ยงอาหารที่บูดเสียง่าย เช่น อาหารที่มีกะทิ ไขมันสูง เป็นต้น ไม่นำอาหารปรุงข้ามวันมาจำหน่าย ควรบรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐาน มอก. (ไม่ใช่ภาชนะโฟมบรรจุอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค)

๒.๗ อาหารที่ปรุงเสร็จให้วางบนโต๊ะสูงไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดอาหาร ควรวางในที่ร่ม และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมงใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ เป็นต้น รมั้ดระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับตกหล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

๒.๘ หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือด้วยสบู่หลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง

๒.๙ ในระหว่างการจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร

### **๓. คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค**

๓.๑ ล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ หลังการซื้ออาหาร ก่อนรับประทานอาหาร หลังออกจากห้องส้วมทุกครั้ง และหลังจากจับเหรียญหรือธนบัตร

๓.๒ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ในขณะที่เข้าไปในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี

๓.๓ อาหารที่ซื้อควรนำไปรับประทานทันที หากรับประทานอาหารไม่หมดควรเก็บในตู้เย็นและก่อนการนำมารับประทานครั้งต่อไปควรอุ่นอาหารด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า ๖๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป โดยไม่ควรเก็บอาหารไว้นานเกิน ๒ ชั่วโมง

๓.๔ ในระหว่างการซื้ออาหารผู้ประกอบการและผู้บริโภค ควรเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร

\*\*\*\*\*

ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ ๑๕ เมษายน ๒๕๖๓