

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการกิจการร้านอาหาร
เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
วันพฤหัสบดีที่ 7 มกราคม 2564 เวลา 13.00 น.
ณ ร้าน ZEN และ ร้าน AKA ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์



นายแพทย์ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย นำทีมเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการกิจการร้านอาหาร ณ ร้าน ZEN และ ร้าน AKA ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ เป็นการเฝ้าระวังในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อตรวจเยี่ยมการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันฯ ของ สบค. และสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค โดยสถานประกอบการกิจการร้านอาหารเน้นคุมเข้ม 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ซื้อ/ผู้บริโภค โดยกรมอนามัยได้ทำการสุ่มตรวจสอบความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ (จาน แก้วน้ำ ช้อน ส้อม) ด้วยเครื่องตรวจความสะอาด (ATP) เป็นการเฝ้าระวังด้านความสะอาด เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยของสถานประกอบการและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

จากการตรวจเยี่ยมสถานประกอบการพบว่า ได้ดำเนินการตามมาตรการอย่างเคร่งครัด ตั้งแต่การกำหนดจุดคัดกรองพนักงานและผู้มาใช้บริการ จุดให้บริการเจลแอลกอฮอล์ การสวมหน้ากากอนามัย มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล การทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมกัน ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหารมีการแต่งกายถูกสุขลักษณะ รวมถึงอุปกรณ์สำหรับการบริโภค เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ถ้วยน้ำจิ้ม มีการจัดเป็นชุดเซตสำหรับใช้เฉพาะบุคคลอีกด้วย นอกจากนี้ทางร้านได้มีการปรับปรุงเมนูอาหารประเภทปลาดิบ ให้เป็นเมนูที่ปรุงสุก เช่น แซลมอนย่าง สเต็กแบบสุก เป็นต้น ซึ่งถือว่าเป็นการปรับรูปแบบการบริการที่สอดคล้องกับ New Normal

ทั้งนี้ กรมอนามัยได้แนะนำให้สถานประกอบการใช้ Platform Thai Stop Covid เป็นเครื่องมือในการประเมินตนเอง เพื่อเป็นการปฏิบัติตามมาตรการฯ ของภาครัฐและถูกสุขลักษณะอย่างเข้มข้น เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค