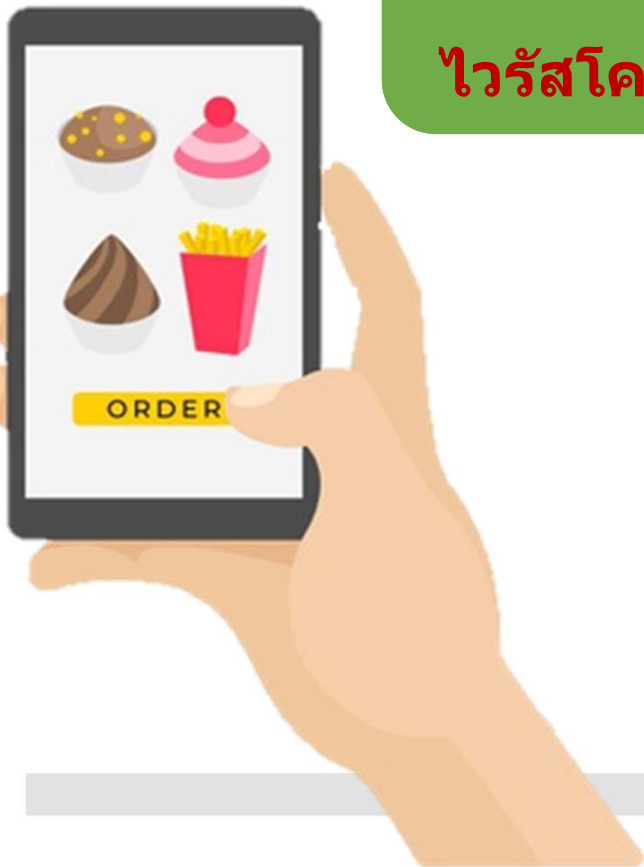




กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

**การประชุมหารือมาตรการการให้บริการจัดส่งอาหาร
ในสถานการณ์ที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ
ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) คลัสเตอร์คลองเตย**



วันที่ 23 เม.ย. 2564

วาระการประชุม

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

- สถานการณ์การติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) คลัสเตอร์คลองเตย

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

- ไม่มี-

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อทราบ

- มาตรการจัดการปัญหาการติดเชื้อ COVID-19 จาก Delivery ของแต่ละบริษัท

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

- 4.1 หาหรือมาตรการจัดการ/ป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
- 4.2 ข้อเสนอมาตรการป้องกันการติดเชื้อ COVID-19 จาก Delivery

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

1.1 สถานการณ์การติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) คลองเตย

ปัญหาหลักคลองเตย

- คนที่อาศัยอยู่ไม่มีทะเบียนบ้านและไม่มีความรู้
- สภาพความเป็นอยู่แออัด
- ไม่เข้าใจการระบาดของโรค COVID-19 เท่าที่ควร
- อาชีพหลักของคนในชุมชนคือบริการส่งอาหาร Delivery

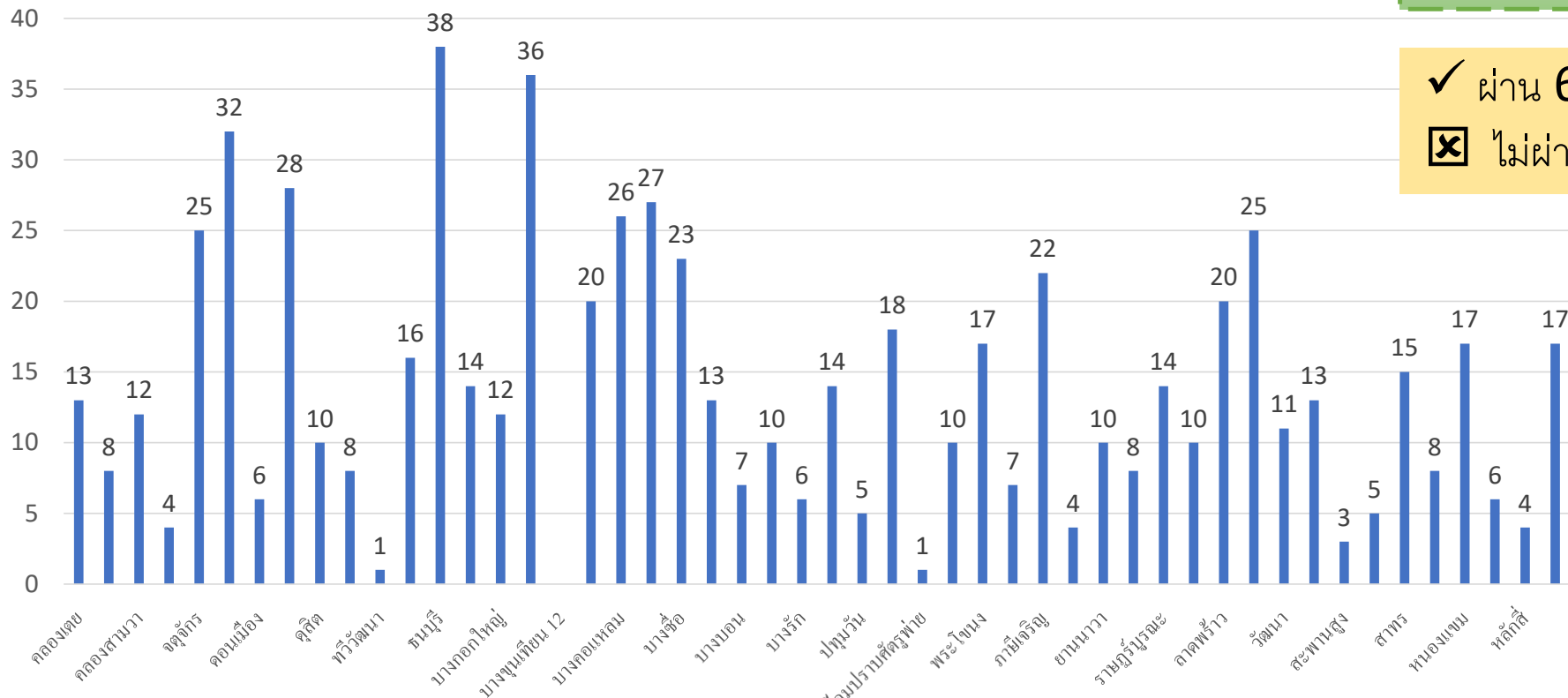


ศอ.	จังหวัด	จำนวนผู้ป่วย(ราย)	หมายเหตุ
ศอ.4	ปทุมธานี	2	ส่วนใหญ่เป็นผู้ป่วยที่สัมผัสใกล้ชิดกับผู้ป่วยยืนยันรายก่อนหน้านี้ รวมถึงอาชีพเสี่ยง เช่น ทำงานในสถานที่แออัด หรือทำงานใกล้ชิดสัมผัสชาวต่างชาติ เป็นต้น
ศอ.4	นนทบุรี	1	
ศอ.4	พระนครศรีอยุธยา	1	
ศอ.5	สุพรรณบุรี	2	
ศอ.5	สมุทรสาคร	3	
ศอ.8	อุดรธานี	1	
รวม		10	

ผลการประเมิน TSC ในเขต กทม.

ประเมินทั้งสิ้น **691** คน

✓ ผ่าน **624** คน
✗ ไม่ผ่าน **67** คน



มาตรการที่ไม่ได้ดำเนินการมากที่สุด 3 อันดับแรก

ติดตามจากบริษัท
กรณีเดินทางไปพื้นที่เสี่ยง

ตรวจคัดกรองอุณหภูมิตนเอง

หลีกเลี่ยงพื้นที่เสี่ยงต่อการ
ติดเชื้อ **COVID-19**



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อทราบ

- มาตรการจัดการปัญหาการติดเชื้อ COVID-19 ของแต่ละบริษัท

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 หาหรือมาตรการจัดการ/ป้องกันการติดเชื้อ COVID-19

4.2 ข้อเสนอมาตรการป้องกันการติดเชื้อ COVID-19

1. เพิ่มความเข้มข้นในการดำเนินการตามมาตรการป้องกัน COVID-19
2. คัดกรองพนักงานรับ-ส่งอาหาร อย่างจริงจัง
3. มีระบบการติดตามอาการป่วยและพฤติกรรมของพนักงาน
4. มีการจัดทำ Timeline ของพนักงานในการจัดส่งอาหารแต่ละวัน



คำแนะนำการจัดบริการอาหาร Delivery ในสถานการณ์ COVID-19

COVID-19 รู้ทันป้องกันได้

FOOD SAFETY DELIVERY ♥ FOR YOU

"ส่งอาหารปลอดภัย.....ส่งความห่วงใยให้คุณ"

กฎ 8 ข้อ ที่ต้องรู้

สู้ COVID-19

รักษาความสะอาดของร่างกาย

สวมหน้ากากทุกครั้ง ที่ปฏิบัติงาน

พกเจลแอลกอฮอล์ และล้างมือทุกครั้ง

ทำความสะอาดอุปกรณ์เก็บอาหารอยู่เสมอ

แยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน ระหว่างอาหารปรุงสุก กับเครื่องดื่ม

ไม่เปิดอาหาร ก่อนส่งถึงลูกค้า

ส่งอาหารทันที เพื่อความสดใหม่

อย่าปล่อย 1 เมตร

ผู้ส่งและผู้รับ ควรมีระยะห่างกัน

ระวังจุดเสี่ยง ที่มีโอกาสสัมผัสเชื้อโรค

ผู้ให้บริการ อุปกรณ์บรรจุอาหาร ถุงมือ เงิน

เลือกใช้ระบบจ่ายเงินออนไลน์ ทั้งลูกค้าและผู้ให้บริการ

***เมื่อมีอาการป่วย ไอ จาม หยุดทำงาน เพื่อพบแพทย์**

COVID-19 รู้ทันป้องกันได้

แนวทางการปฏิบัติเพื่อป้องกันความเสี่ยง COVID -19 สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

สถานที่/อาหาร และภาชนะอุปกรณ์

- ร้านอาหารมีใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งจากท้องถิ่น
- อาหารปรุงสำเร็จ ปรุงสุกใหม่ แยกเป็นสัดส่วน บรรจุในภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิด
- อาหารปรุงสำเร็จ จัดทำข้อมูลการผลิต เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี และเวลาผลิต อุณหภูมิ/ระยะเวลาในการเก็บอาหาร คำแนะนำในการบริโภค เป็นต้น และอาหารในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย.
- กล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะที่ใช้ขนส่งอาหาร ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค บนพื้นผิวด้วยแอลกอฮอล์ 70 % ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน

สัญลักษณ์ของผู้ขนส่งอาหาร และการขนส่งอาหาร

- หากมีอาการ คล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์
- สวมใส่หน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย ระหว่างปฏิบัติงาน และไม่สวมใส่ถุงมือผ้าในขณะสัมผัสอาหาร
- ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดมือสม่ำเสมอ ระหว่างปฏิบัติงาน
- คนขนส่งอาหาร จัดส่งอาหารวันละครั้งจากผู้รับอาหาร อย่างน้อย 1 เมตร หรือจัดวางในบริเวณที่ผู้รับกำหนด
- ผู้บริโภค ตรวจสอบคุณภาพของอาหารที่ได้รับจากคนขนส่งอาหารโดยทันที

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
รับความรู้เรื่อง COVID-19

<https://www.anamai.moph.go.th/>

เผยแพร่ : 23 มีนาคม 2563



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
รับความรู้เรื่อง COVID-19

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ผลิตเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2563





HOW TO พนักงานส่งอาหาร ต้องรู้

ให้ปลอดภัยจากโควิด19



รักษาความสะอาด
ของร่างกาย



สวมหน้ากากทุกครั้ง
ที่ปฏิบัติงาน



ล้างมือบ่อยๆ
ก่อน - หลังให้บริการ
และพกเจลแอลกอฮอล์



ทำความสะอาดอุปกรณ์
ให้บริการ



เก็บอาหารเป็นสัดส่วน
ระหว่างอาหารปรุงสุก
กับเครื่องดื่ม



ไม่เปิดอาหาร
ก่อนส่งลูกค้า



ส่งอาหารทันที
เพื่อความสดใหม่



ผู้ส่งและผู้รับ
ควรมีเว้นระยะห่าง



เลือกใช้ระบบจ่ายเงินออนไลน์
ทั้งลูกค้าและผู้ให้บริการ

*เมื่อมีอาการป่วย ไอ จาม หยุดทำงาน เพื่อพบแพทย์

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สถานศึกษาโรค
รับความรู้เรื่อง COVID-19

จัดทำโดย : ศูนย์สื่อสารสาธารณะ

เผยแพร่ : 20 ธันวาคม 2563



Safe Food DELIVERY

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ORDER NOW

