



กรมอนามัย ตรวจเยี่ยมเสริมพลัง

การพัฒนาร้านอาหารตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

วันอังคารที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓

ณ MK Gold Restaurants ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพมหานคร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



แพทย์หญิงพรรณพิมล วิปุลากร อธิบดีกรมอนามัย ลงพื้นที่ร้านอาหาร MK Gold Restaurants ศูนย์การค้าสยามพารากอน เป็นประธานการตรวจเยี่ยมเสริมพลังเพื่อคุมเข้มการดำเนินการตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ร่วมด้วยผู้บริหารกรมอนามัย นายแพทย์ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย นายแพทย์สมพงษ์ ชัยโอภาณนท์ นักวิชาการสาธารณสุขทรงคุณวุฒิ (ด้านโภชนาการ) นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ และทีมนักวิชาการกรมอนามัย โดยมี นายฤทธิ ธีระโกเมน ผู้บริหาร MK Gold Restaurants ให้การต้อนรับและนำชมการดำเนินการของร้านอาหารตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)



แพทย์หญิงพรรณพิมล วิปุลากร อธิบดีกรมอนามัย ได้ให้คำแนะนำพร้อมทั้งแลกเปลี่ยนรูปแบบนวัตกรรมการจัดการร้านอาหารหลังผ่อนคลายการบังคับใช้ตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด ๑๙ ในระยะที่ ๒ โดยกรมอนามัยได้จัดทำแนวทางปฏิบัติสำหรับการจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มในภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มทั่วไป โดยสรุปดังนี้ (๑) มีการคัดกรองและตรวจวัดอุณหภูมิ (๒) ทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (๓) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ (๔) มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑-๒ เมตร เช่น โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร เป็นต้น รวมถึงกำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด (๕) จัดให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้นของสถานที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง (๖) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร และมีการจัดการขยะอย่างถูกวิธีทุกวัน (๗) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสมและจัดให้มีภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้เพียงพอต่อบุคคล (๘) จัดเก็บอาหารให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร (๙) สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรค และ (๑๐) มีมาตรการติดตามข้อมูลของผู้มารับบริการ ทั้งนี้ ได้กล่าวชื่นชมร้านอาหารที่ให้ความร่วมมือปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัดในทุกๆ มาตรการโดยเฉพาะมาตรการที่ทางร้านอาหารได้มีการจัดทำแนวทางปฏิบัติของทางร้านเอง คือ MK+๔ ประกอบด้วย Social Distancing (SD), Personal Hygiene (PH), Equipment Hygiene (EH) และ Boiling Pot (BP) นอกจากนี้มีการจัดชุดภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารสำหรับแต่ละบุคคล มีการบันทึกข้อมูลผู้มาใช้บริการโดยลงทะเบียนเช็คอินก่อนเข้าใช้บริการ และเช็คเอาท์หลังจากใช้บริการผ่าน QR Code ไทยชนะ พนักงานทุกคนมีการสวม Face Shield รวมทั้งสวมถุงมือ ติดตั้ง Counter Shield, Partition Shield และมีเจลแอลกอฮอล์ไว้ให้บริการลูกค้าบนโต๊ะรับประทานอาหาร

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



www.anamai.moph.go.th

จัดทำโดย : สำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ