



แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยในตลาดสด ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดสด เป็นแหล่งรวมตัวของพ่อค้า แม่ค้าและผู้ซื้อ เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า อาหารสด อาหารแห้งประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารปรุงสุก เป็นต้น รวมทั้งเป็นพื้นที่สาธารณะ ที่มีคนมาจากหลากหลายพื้นที่ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน ดังนั้น ตลาดจึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ควรมีการดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของตลาด

๑. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

- ๑) ทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง ด้วยน้ำผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนเข้มข้น ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น ๑๐๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ในอัตราส่วน ๒ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร)
- ๒) จัดให้มีที่ล้างมือ น้ำและสบู่สำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์
- ๓) ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมที่ใช้ในตลาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดกอกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดกอน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
- ๔) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๒. กำกับ ดูแลผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า และผู้ปฏิบัติงานในตลาด ดังนี้

- ๑) ผู้จำหน่ายอาหารและสินค้า หากอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดงาน
- ๒) ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะ ปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

๓. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

๑. ต้องมีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และอาจใช้หน้ากากผ้า
๒. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร ระยะเวลาว่างไม่ให้อาหารของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

๓. หากจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง
๔. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดขายและไปพบแพทย์ทันที

ข้อมูล ณ วันที่ 19 มีนาคม 2563