



คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับตลาดนัด ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตลาดนัด เป็นแหล่งรวมตัวของพ่อค้า แม่ค้าและผู้ซื้อ เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า อาหารสด อาหารแห้ง ประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารปรุงสุก เป็นต้น รวมทั้งเป็นพื้นที่สาธารณะ ที่มีคนมาจาก หลากหลายพื้นที่ และมีบริเวณใช้งานร่วมกัน ดังนั้น ตลาดจึงอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคได้ ควรมีการ ดูแลเพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ดังนี้

ก. คำแนะนำสำหรับเจ้าของตลาด

1. จัดให้มีจุดคัดกรองอุณหภูมิผู้ประกอบการ และผู้มาใช้บริการ รวมถึงสังเกตอาการป่วย หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้ไปพบแพทย์ทันที
2. กำหนดจุดระหว่างผู้ขาย และผู้บริโภคที่เข้ามาซื้ออาหาร ต้องจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร
3. จัดให้มีมาตรการสวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการในตลาดนัด
4. ดูแลสถานที่ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ดังนี้
 - 1) ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารสดหรือแผงชำแหละเนื้อสัตว์สดทุกวันด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำผงซักฟอกและฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความเสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้นของคลอรีนเป็น 1,000 ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 10 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)
 - 2) จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสำหรับล้างมือ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ
 - 3) กรณีจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ในตลาดนัด ให้ทำความสะอาด โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น รวมทั้งทำความสะอาดก๊อกน้ำที่ใช้ภายในตลาด โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำให้สะอาด
 - 4) กำกับ ดูแล ผู้ปฏิบัติงานที่ดูแลความสะอาดและผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ ให้ใช้หน้ากากผ้า สวมถุงมือ ยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด นำไปรวบรวมไว้ที่พักขยะ แล้วล้างมือให้สะอาดทุกครั้งภายหลังปฏิบัติงาน และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวัน หากเป็นไปได้ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

5. ให้ความรู้หรือประชาสัมพันธ์ช่องทางให้ความรู้ต่าง ๆ เช่น การสวมหน้ากากที่ถูกต้อง และขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง เป็นต้น

ข. คำแนะนำสำหรับผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. มีการป้องกันตนเองด้วยการล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยสบู่และน้ำ หลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก และสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าระหว่างปฏิบัติงาน

2. กรณีจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง ในกรณีมีการใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร รมัควางไม้ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหารเพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

3. กรณีจำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ จัดให้มีคีมคีบเนื้อสัตว์ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสัมผัสเนื้อสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกครั้ง

4. กรณีมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

ค คำแนะนำสำหรับผู้สั่งซื้ออาหาร/ผู้บริโภค

1. วางแผนในการเลือกซื้อสินค้า เพื่อความรวดเร็วในการเลือกซื้อสินค้าและลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาดนัด

2. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือก่อนและหลังใช้บริการตลาดนัด

3. ให้สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดระยะเวลาที่ใช้บริการในตลาดนัด หากมีอาการเจ็บป่วยไม่ควรเข้าไปใช้บริการตลาดนัด

4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1 - 2 เมตร ในการเลือกซื้อสินค้า

5. หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก หรือหลีกเลี่ยงอาหารที่ปรุงโดยไม่ผ่านความร้อน

ข้อมูล ณ วันที่ 15 เมษายน 2563