

คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการทำความสะอาด
เพื่อป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จังหวัดระยอง

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง ขอแนะนำประชาชนให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับพื้นผิวสัมผัส เพื่อลดการแพร่กระจายเชื้อโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ขอให้ประชาชนทำความสะอาดพื้นผิวและของใช้ส่วนบุคคลที่อาจมีละอองของน้ำลาย เสมหะติดอยู่ โดยใช้วิธีเช็ดถูด้วยน้ำผสมผงซักฟอก แล้วเช็ดด้วยน้ำสะอาด หรือใช้สารเคมีที่มีประสิทธิภาพ หรือชนิดของน้ำยาฆ่าเชื้อ ดังนี้

1. แอลกอฮอล์ (Alcohol) 70% เหมาะสำหรับพื้นผิวที่เป็นโลหะ
2. ผงซักฟอก (Detergent) ผสมน้ำร้อน 70 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับวัสดุที่เป็นผ้า
3. น้ำยาฆ่าเชื้อเดทตอล (4.8% Chloroxyleneol)
 - การผสมความเข้มข้น 2.5% (น้ำยา 1 ส่วนต่อน้ำ 39 ส่วน) เหมาะสำหรับใช้ซักผ้าและเช็ดพื้นผิวทั่วไป
 - การผสมความเข้มข้น 5% (น้ำยา 1 ส่วนต่อ Alcohol 70% 19 ส่วน) เหมาะสำหรับทำความสะอาดเครื่องใช้ในครัวเรือน
4. น้ำยาฟอกขาว (5% สารโซเดียมไฮโปคลอไรท์)
 - การผสมความเข้มข้น 0.05% (น้ำยา 1 ส่วนต่อน้ำ 99 ส่วน) เหมาะสำหรับพื้นผิวทั่วไป
 - การผสมความเข้มข้น 0.5% (น้ำยา 1 ส่วนต่อน้ำ 9 ส่วน) เหมาะสำหรับพื้นผิวที่มีละอองเสมหะ สารคัดหลั่ง
5. ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (3% H₂O₂) 1 ส่วนต่อน้ำ 5 ส่วน แต่ควรระมัดระวังการกัดกร่อนพื้นผิว และการสัมผัสของร่างกาย

ไม่ควรฉีดพ่นละอองฝอย เพื่อทำความสะอาดจะทำให้เชื้อฟุ้งกระจาย เพิ่มความเสี่ยงในการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เนื่องจากไม่มีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าได้ผล และขอให้ประชาชนปฏิบัติตามคำแนะนำของกระทรวงสาธารณสุข ดูแลสุขภาพ โดยหลีกเลี่ยงสถานที่ที่มีคนอยู่แออัด หลีกเลี่ยงอยู่ใกล้ชิดกับผู้ที่มีอาการโรคระบบทางเดินหายใจ กินร้อน ช้อนส่วนตัว และล้างมือบ่อยๆ พร้อมทั้งสวมหน้ากากผ้าเพื่อป้องกันโรค

คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สถานการณ์การระบาดของ
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในตลาดนัด ให้ดำเนินการดังนี้
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง

.....

๑. ตลาดนัดต้องจัดให้มีการวัดอุณหภูมิของลูกค้าทุกคนก่อนเข้าไปใช้บริการในตลาดนัด และต้องให้ลูกค้าใส่หน้ากากอนามัยและล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ทุกคนก่อนเข้าไปใช้บริการ
 ๒. จัดทางเข้าออกของตลาดให้เป็นในลักษณะเข้าออกทางเดียว มีเจลแอลกอฮอล์ประจำจุดเข้าออก ตลาด ทุกจุด
 ๓. ผู้จำหน่ายอาหารทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน และล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ก่อนและหลังให้บริการแก่ลูกค้าทุกครั้ง
 ๔. มีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง
 ๕. จัดให้มีจุดบริการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ในตลาดและทุกแผงค้าต้องมีเจลแอลกอฮอล์ให้บริการ
 ๖. จัดอาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดและใช้อุปกรณ์ หยิบจับอาหารทุกครั้ง
 ๗. จัดระยะห่างของแผงค้าแต่ละร้านให้มีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๑.๕ เมตร
 ๘. หากผู้ค้ามีอาการเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานทันทีและไปพบแพทย์
 ๙. ล้างแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทุกวัน
 ๑๐. รวบรวมขยะไปกำจัดอย่างถูกวิธีและทำความสะอาดจุดพักขยะทุกวันหลังจากนำขยะไปกำจัด
 ๑๑. ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ หรือจุดสัมผัสที่ใช้ร่วมกัน ต้องทำความสะอาดโดยใช้ น้ำยาฆ่า เชื้อทำความสะอาดทุกวัน และจัดเตรียมน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ
 ๑๒. ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อย สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
 ๑๓. เพิ่มจุดล้างเท้าบริเวณทางเข้า ออกตลาดโดยใช้น้ำยาซักผ้าไฮเตอร์ผสมกับน้ำในอัตราส่วน ๑/๑๐๐
 ๑๔. ทำความสะอาดบริเวณพื้นทางเดิน แผงจำหน่ายสินค้าอย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง ด้วยน้ำ ผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ โดยคลอรีนเข้มข้น ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร) กรณีที่พบผู้ป่วยหรือมีความ เสี่ยง ให้เพิ่มความเข้มข้น ของคลอรีนเป็น ๑๐๐๐ ส่วน ในล้านส่วน (ใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ใน อัตราส่วน ๒ ช้อนชาต่อน้ำ ๒๐ ลิตร)
 ๑๕. ให้ความรู้ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขภาพและอนามัย
 ๑๖. ให้ผู้ดูแลตลาดปฏิบัติตามคำแนะนำด้วยความเคร่งครัด
-

คำแนะนำสำหรับตลาด

ป้องกันไวรัสโควิด-19

1



ควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ
ด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล

2



สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม
และควรสวมหน้ากากอนามัย
ขณะปฏิบัติงาน

3



อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิด
และใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง

4



หากมีอาการเจ็บป่วยให้หยุด
ปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

5



จัดบริการจุดล้างมือพร้อมสบู่
หรือแอลกอฮอล์

6



ควรล้างแผงจำหน่ายอาหารสด
และแผงเนื้อสัตว์ฆ่าแต่ละทุกวัน

7



ใช้น้ำสะอาดฉีดล้าง ทางเดิน ฝาผนัง
และกวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย
เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก

8



ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล
ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ
ควรมีการล้างตลาดตามหลักการ
สุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

9



ขยะต้องเก็บรวบรวมไปกำจัดให้หมด
และล้างทำความสะอาด

10



ให้ฆ่าเชื้อโรค (โดยใช้ผงปูนคลอรีน 60%
ความเข้มข้น 100 ppm ในอัตราส่วน
1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) ใส่ฝักบัว
รดน้ำเป็นประจำทุกวัน

11



ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ
หรือจุดสัมผัสที่ใช้ร่วมกัน ต้องทำความสะอาด
โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด หรือผงซักฟอก
รวมถึงสารฆ่าเชื้อโรค

คำแนะนำการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

ในร้านอาหาร/ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้าในจังหวัดระยอง

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง

๑. ร้านอาหารต้องจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ให้กับลูกค้าที่มารับอาหารที่สั่งจากร้าน
๒. ให้ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร/ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า จำหน่ายอาหารให้กับผู้ที่ซื้อกลับไปทานที่บ้านเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นั่งรับประทานอาหารในร้าน
๓. ผู้ซื้อสินค้าต้องสวมหน้ากากอนามัย ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์และทำการวัดอุณหภูมิทุกครั้งในการเข้าใช้บริการ และมีการกำหนดรอบ/จำนวนของผู้ซื้อสินค้า/ระยะเวลาในการซื้อสินค้า (อปท.พิจารณาตามความเหมาะสม) เพื่อเป็นการเว้นระยะของบุคคลที่จะเข้ามาซื้อสินค้าป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๔. ร้านอาหารในโรงแรมให้บริการได้เฉพาะลูกค้าที่มาเข้าพักในโรงแรมเท่านั้นไม่อนุญาตให้จำหน่ายกับลูกค้าบุคคลภายนอก
๕. ร้านอาหารต้องจัดที่นั่งสำหรับลูกค้าที่มารับอาหารกลับบ้านให้มีระยะห่างอย่างน้อย ๒ เมตร
๖. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องสวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน และล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ก่อนและหลังเตรียม และปรุงอาหารทุกครั้ง
๗. ดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร บริเวณพื้น โต๊ะ ให้สะอาด ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๘. ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมฆ่าเชื้อทุกวัน โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งที่กดโถส้วม และกลอนประตูหรือลูกบิด เป็นต้น
๙. จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม
๑๐. หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไป พบแพทย์ทันที
๑๑. ไม่สัมผัสอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์โดยตรง และล้างมือหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ทุกครั้ง แยกภาชนะ อุปกรณ์ปรุงประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์
๑๒. สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ ให้มีการปกปิดอาหาร และอุ่นอาหารทุกๆ ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์หยิบจับหรือตักสัมผัสกับอาหารอย่างระมัดระวัง และจัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อต้อง รับประทานอาหารร่วมกัน
๑๓. ผู้ปรุงประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และที่เสิร์ฟอาหาร ให้สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หน้ากาก
๑๔. ล้างมือบ่อยๆ ด้วยน้ำและสบู่ ตั้งแต่เริ่มเข้าทำงาน ก่อนการเตรียมอาหาร ระหว่างและหลังปรุง อาหารเสร็จ หลังจับเงิน ขยะหรือเศษอาหาร หลังสูบบุหรี่ หลังทำความสะอาด และหลังเข้าส้วม
๑๕. ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้วยความเคร่งครัด

8 ข้อแนะนำในร้านอาหาร เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากเชื้อไวรัสโคโรนา



1. ผู้สัมผัสอาหารล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่

5. ทำความสะอาดโต๊ะอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อโรคทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการ



2. ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ถูกต้อง และควรสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน

6. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาด และฆ่าเชื้อโรค ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร



3. หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการคล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

7. หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวและจุดที่สัมผัสร่วมกัน



4. จัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อเสิร์ฟอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน

8. จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล สำหรับผู้บริโภค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

มาตรการการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ในร้านตัดผม / ร้านเสริมสวย

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง

-
- 1.ช่างตัดผม/ เสริมสวยต้องสวมหน้ากากอนามัยและทำการล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
ก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง
 2. หลังการให้บริการต้องทำความสะอาดเก้าอี้นั่งตัดผมด้วยเจลแอลกอฮอล์
 3. ถ้าช่างตัดผม/ เสริมสวยมีอาการเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานทันที
 4. ถ้าผู้รับบริการมีอาการเจ็บป่วยให้ปฏิเสธการให้บริการและแนะนำให้ไปพบแพทย์ทันที
-

FOOD SAFETY DELIVERY ♥ FOR YOU

“ส่งอาหารปลอดภัย.....ส่งความห่วงใยให้คุณ”



รักษาความสะอาด
ของร่างกาย



สวมหน้ากากทุกครั้ง
ที่ปฏิบัติงาน



พกเจลแอลกอฮอล์
และล้างมือทุกครั้ง



ทำความสะอาดอุปกรณ์
เก็บอาหารอยู่เสมอ

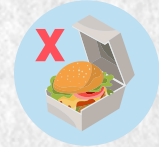


กฎ 8 ข้อ

— ที่ต้องรู้ —
สู้ COVID-19



แยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วน
ระหว่างอาหารปรุงสุก
กับเครื่องดื่ม



ไม่เปิดอาหาร
ก่อนส่งถึงลูกค้า



ส่งอาหารทันที
เพื่อความสดใหม่



ผู้ส่งและผู้รับ
ควรมีระยะห่างกัน

ระวังจุดเสี่ยง
ที่มีโอกาสสัมผัสเชื้อโรค



ผู้ให้
บริการ



อุปกรณ์
บรรจุอาหาร



ถุงมือ



เงิน

เลือกใช้ระบบจ่ายเงินออนไลน์
ทั้งลูกค้าและผู้ให้บริการ

*เมื่อมีอาการป่วย ไอ จาม หยุดทำงาน เพื่อพบแพทย์



แนวทางการจัดการศพผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (covid-19)

กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข จัดทำแนวทางการจัดการศพผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (covid-๑๙) เมื่อผู้ป่วยเสียชีวิต ดังนี้

๑. เจ้าหน้าที่จะดำเนินการเก็บศพโดยใส่ชุดป้องกัน PPE ตามมาตรฐาน
๒. ใช้ถุงซิปล้น้ำ ๒ ชั้น พร้อมป้ายแสดงสัญลักษณ์และใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทางด้านนอกถุง
๓. ไม่มีการอาบน้ำศพ รดน้ำศพ และฉีดยาศพ
๔. เมื่อบรรจุลงในถุง ๒ ชั้นแล้ว ไม่มีการเปิดถุงศพและนำเข้าตู้เย็นเก็บศพตามมาตรฐาน
๕. มอบให้ญาติไปดำเนินการตามพิธีกรรมทางศาสนาได้เช่น การเผา หรือฝัง โดยไม่มีการเปิดถุงอย่างเด็ดขาด



OR Code

แนวทางการจัดการศพ ผู้ป่วยติดเชื้อ covid-19



1

เมื่อผู้ป่วยเสียชีวิต เจ้าหน้าที่จะดำเนินการเก็บศพ
โดยใส่ชุดป้องกัน PPE ตามมาตรฐาน

2

ใช้ถุงซิปก้นน้ำ 2 ชั้น พร้อมป้ายแสดงสัญลักษณ์
และใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทาภายนอกถุง

3

ไม่มีการอาบน้ำศพ รดน้ำศพ และฉีดยาศพ

4

เมื่อบรรจุลงในถุง 2 ชั้นแล้ว ไม่มีการเปิดถุงศพ
และนำเข้าตู้เย็นเก็บศพตามมาตรฐาน

5

มอบให้ญาติไปดำเนินการตามพิธีกรรมทางศาสนาได้
เช่น การเผา หรือฝัง โดยไม่มีการเปิดถุงอย่างเด็ดขาด



QR-CODE คู่มือมาตรการและแนวทางในการดูแลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
สำหรับดาวน์โหลด



shorturl.at/rFTY5

โดยจะมีการส่งเล่มคู่มือมาตรการและแนวทางในการดูแลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
ไปยังหน่วยงานต่อไป