



มาตรการพิเศษ เพื่อควบคุมสุขอนามัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตอาหาร
เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในผลิตภัณฑ์อาหารส่งออก

ตามที่กระทรวงสาธารณสุข ได้มีแนวทางการดำเนินการเรื่องโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำหรับสถานประกอบการทั่วไปไปแล้วนั้น เพื่อให้เกิดความชัดเจนและเป็นแนวปฏิบัติเพิ่มเติมสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อการส่งออก เพื่อสร้างโอกาสของประเทศในการส่งออกสินค้าอาหาร กระทรวงสาธารณสุขจึงมีมาตรการเพิ่มเติมสำหรับผู้ประกอบการเพื่อป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ดังนี้

๑. สถานที่ และอาคารผลิต (Location and Manufacturing Building)

๑.๑ ให้มีการควบคุมทางเข้าและออก ก่อนเข้าและออกจากสถานที่ เช่น การเซ็นชื่อ ตอกบัตร หรือการใช้ระบบออนไลน์ QR Code เป็นต้น เพื่อทวนสอบเมื่อพบปัญหา

๑.๒ จัดสถานที่ อาคารผลิต และบริเวณต่างๆ เช่น โรงอาหาร ห้องประชุม ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ให้เหมาะสม เพื่อลดความแออัด

๑.๓ จัดให้มีห้อง หรือบริเวณ สำหรับพนักงานที่มีอาการเข้าเกณฑ์เพื่อประเมินความเสี่ยง

๑.๔ จัดให้มีการระบายอากาศภายในอาคารผลิต เพิ่มอัตราการไหลเวียนอากาศในสภาพแวดล้อม การปฏิบัติงาน รวมทั้งบริเวณห้องสุขา ห้องอาบน้ำ และห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ทั้งนี้ให้มีการทำความสะอาด เครื่องปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ และควรติดตั้งเครื่องกรองอากาศที่มีประสิทธิภาพสูง

๒. สุขาภิบาล (Sanitation)

บริเวณการผลิต ห้องน้ำ และห้องส้วม จัดให้มีเครื่องมือ อุปกรณ์ ที่เหมาะสมเพียงพอ พร้อมมาตรการป้องกันในระหว่างการปฏิบัติงาน ดังต่อไปนี้

๒.๑ ให้มีการล้างมือด้วยสบู่เหลว หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เพียงพอ

๒.๒ ให้มีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง ได้แก่ กระดาษเช็ดมือชนิดใช้แล้วทิ้ง

๒.๓ ให้มีถังขยะที่มีฝาปิด และต้องไม่ใช้มือสัมผัส

๒.๔ ให้มีป้ายเตือนการล้างมือและวิธีการล้างที่ถูกต้อง

๓. การทำความสะอาด (Cleaning)

๓.๑ ให้ความสำคัญและเคร่งครัดในการทำความสะอาด และฆ่าเชื้ออาคารผลิต เครื่องจักร ห้องน้ำ ห้องส้วม พื้น ผนัง รวมทั้งพื้นผิวจุดเสี่ยงที่มีการสัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได ปุ่มกดลิฟต์ โดยสาร แก้ว ใต้อินช้าว เป็นต้น ตามความถี่ที่เหมาะสม

๓.๒ ทำความสะอาดฆ่าเชื้อเพื่อป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ดังนี้

๓.๒.๑ สารที่ใช้ทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ ในการทำลายเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ที่ทำได้ง่ายตามความเหมาะสม เช่น

๑) น้ำยา....

- ๑) น้ำยาฟอกขาวสามารถใช้สำหรับทำความสะอาดพื้นผิวได้ โดยผสมในอัตราส่วน ดังนี้
- พื้นผิวทั่วไป ใช้น้ำยาฟอกขาวเจือจาง ๑ ส่วนในน้ำ ๙๙ ส่วน (ความเข้มข้น ๐.๐๕%)

หรือเท่ากับ ๕๐๐ ppm)

- พื้นผิวที่มีน้ำมัน น้ำลาย เสมหะ สารคัดหลั่ง เช่น ห้องสุขา โถส้วม ใช้น้ำยาฟอกขาวเจือจาง ๑ ส่วนในน้ำ ๙ ส่วน (ความเข้มข้น ๐.๕%) ราดทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๕ นาที

- ๒) สำหรับพื้นผิวที่เป็นโลหะ สามารถใช้ ๗๐% แอลกอฮอล์ทำความสะอาดได้

๓.๒.๒ แนวทางในการทำความสะอาดสำหรับป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙

- ๑) สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่เหมาะสม ขณะทำความสะอาดพื้นที่หรือพื้นผิวระหว่างทำความสะอาด หากถุงมือชำรุดเสียหายมีรอยร้าว ให้ถอดถุงมือออก และสวมถุงมือคู่มือใหม่ทันที ควรกำจัดและทิ้งอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลแบบใช้แล้วทิ้งหลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ในกรณีที่ใส่แว่นตา Goggles ทำการฆ่าเชื้อหลังการใช้แต่ละครั้ง และควรล้างมือด้วยสบู่และน้ำทันทีหลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล

- ๒) เลือกใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีด้ามจับ เพื่อสัมผัสโดยตรงกับพื้นผิวให้น้อยที่สุด

- ๓) เปิดประตู หน้าต่าง เพื่อการระบายอากาศ เมื่อใช้น้ำยาฆ่าเชื้อหรือน้ำยาฟอกขาว

- ๔) ทำความสะอาดห้องน้ำ รวมถึงสุขภัณฑ์ และพื้นผิวในห้องน้ำโดยการราดน้ำยาฟอกขาวทิ้งไว้อย่างน้อย ๑๕ นาที แล้วล้างทำความสะอาดพื้นอีกครั้งด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างห้องน้ำตามปกติ

- ๕) ทำการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ทำความสะอาดที่ต้องนำกลับมาใช้ใหม่ โดยการแช่ในน้ำยาฟอกขาว

- ๖) ทำความสะอาดถังดูดพื้น โดยแช่ในน้ำยาฟอกขาวหรือล้างในน้ำร้อน

- ๗) การทำความสะอาดพื้นผิว ให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ ไม่ควรพ่นด้วยสเปรย์เนื่องจากจะเป็นการสร้างละอองทำให้เสมหะ น้ำมูก น้ำลายที่ตกอยู่บนพื้นผิวฟุ้งกระจายขึ้นมาได้ ควรหลีกเลี่ยงการสร้างละอองในระหว่างการทำทำความสะอาด ควรใช้วิธีการเช็ดอย่างต่อเนื่องเมื่อทำความสะอาดพื้นหรือพื้นผิวในแนวนอนแทน

๔. บุคลากร (Personnel and Hygiene Workers)

๑. ให้มีมาตรการคัดกรองไข้ และอาการระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่ง สำหรับพนักงานก่อนเข้าสถานที่ปฏิบัติงาน และให้มีการเก็บข้อมูลเพื่อติดตามได้ทุกคน ตามแนวทางที่ทางราชการกำหนด (รายละเอียดตามเอกสารแนบ ๑-๔)

๒. ให้พนักงาน สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอย่างถูกต้อง ขณะปฏิบัติงานตลอดเวลาและมีการเปลี่ยนใหม่ตามความเหมาะสม รวมถึงทำความสะอาด จัดเก็บและทิ้งอย่างถูกต้องเพื่อลดการปนเปื้อน เชื้อต่อตนเองหรือสิ่งแวดล้อม

๓. กรณีที่ใช้ถุงมือ ควรเปลี่ยนบ่อยขึ้น และล้างมือเมื่อมีการเปลี่ยนใหม่ทุกครั้ง รวมทั้งล้างมือหลังทำกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น จับลูกบิดประตู ปุ่มกดลิฟต์ เป็นต้น

๔. ให้เว้นระยะนั่งหรือยืนห่างกัน และเว้นระยะห่างระหว่างการปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑ เมตร ในกรณีที่มีข้อจำกัดไม่สามารถเว้นระยะห่างได้ ให้งดการพูดคุยระหว่างปฏิบัติงาน

๕. กรณีขนส่งควรมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผู้ขนส่งและอาหาร ซึ่งอาจจะใช้ฉลากกั้น เช่น กระจก แผ่นอะคริลิกใส เป็นต้น และควรทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์หรือยาฆ่าเชื้อก่อนส่งมอบสินค้า

๕. การอบรม (Training)

ให้พนักงานมีความรู้ในเรื่องการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ได้แก่

- ๑) การคัดกรอง วัดไข้
- ๒) การสวมหน้ากาก
- ๓) การล้างมือ
- ๔) การเว้นระยะห่าง
- ๕) การทำความสะอาด
- ๖) การลดความแออัด

เอกสารอ้างอิง

กรมควบคุมโรค.(๒๕๖๓).โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙(COVID-๑๙),สืบค้นเมื่อ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๓. จาก.https://ddc.moph.go.th/viralpneumonia/g_srrt.php.

แนวทางการดำเนินการเรื่อง โรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ สำหรับสถานประกอบการ, กองโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม กรมควบคุมโรค, กระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

มาตรการป้องกันโรคตามที่ราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด - ๑๙ แนบท้ายคำสั่งศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด - ๑๙) ที่ ๔/๒๕๖๓ (๒๕๖๓,๒๙ พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๒๗ ง หน้า ๓๘.

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป GMP Codex Alimentarius International Food Standards

เอกสารเผยแพร่คำแนะนำ เรื่อง เชื้อไวรัสโคโรนาและความปลอดภัยของอาหาร, Joe Whitworth, ๑๔ เม.ย.๖๓

COVID-๑๙ and food safety : interim guidance, ๐๗ April ๒๐๒๐, FAO/WHO.