

แนวทางการปฏิบัติเพื่อป้องกันความเสี่ยง COVID-19 สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

สถานที่/อาหาร และภาชนะอุปกรณ์



ร้านอาหารมีใบอนุญาต
หนังสือรับรองการแจ้งจากท้องถิ่น



อาหารปรุงสำเร็จ ปรุงสุกใหม่ แยกเป็นสัดส่วน บรรจุในภาชนะ
ที่เหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิดมิดชิด



อาหารปรุงสำเร็จ จัดทำข้อมูลการผลิต เช่น สถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี และเวลาผลิต
อุณหภูมิ/ระยะเวลาในการเก็บอาหาร คำแนะนำในการบริโภค เป็นต้น
และอาหารในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย.



กล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะที่ใช้ขนส่งอาหาร ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค
บนพื้นผิวด้วยแอลกอฮอล์ 70 % ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน



สัญลักษณ์ของผู้ขนส่งอาหาร และการขนส่งอาหาร



หากมีอาการ คล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์



สวมใส่หน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย ระหว่างปฏิบัติงาน
และไม่สวมใส่ถุงมือผ้าในขณะสัมผัสอาหาร



ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดมือสม่ำเสมอ ระหว่างปฏิบัติงาน



คนขนส่งอาหาร จัดส่งอาหารเว้นระยะจากผู้รับอาหาร อย่างน้อย 1 เมตร
หรือจัดวางในบริเวณที่ผู้รับกำหนด



ผู้บริโภค ตรวจสอบคุณภาพของอาหารที่ได้รับจากคนขนส่งอาหารโดยทันที

