



แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับการจำหน่ายอาหารรูปแบบฟู้ดทรัค (Food Truck) ในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ฟู้ดทรัค (Food Truck) หมายถึง ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งทางบกซึ่งเดินด้วยกำลังเครื่องยนต์ กำลังไฟฟ้า หรือพลังงานอื่น ยกเว้นรถไฟ เพื่อการจำหน่ายอาหาร ที่มีการทำ ประกอบปรุง ภายใน ยานพาหนะ มีทั้งแบบประจำที่และแบบไม่ประจำที่ ในสถานการณ์ปัจจุบันที่ประชาชนต้องอยู่ที่บ้าน หรือมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำงานแบบอยู่ที่บ้าน (Work From Home) โดยขอความร่วมมือประชาชนให้ “อยู่บ้าน หยุดเชื้อ เพื่อชาติ” ทำให้ฟู้ดทรัค (Food Truck) เป็นทางเลือกของผู้บริโภคในการเข้าถึงสินค้าได้อย่างสะดวก อาทิ อาหารปรุงสำเร็จ อาหารบรรจุปิดสนิท เป็นต้น ที่มาบริการถึงหน้าบ้าน โดยไม่ต้องออกมาจับจ่ายซื้อสินค้านอกบ้าน ซึ่งอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคได้ ดังนั้น จึงมีคำแนะนำการดูแลสุขลักษณะของฟู้ดทรัค (Food Truck) เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค ดังนี้

1. ยานพาหนะและโครงสร้างภายในฟู้ดทรัค

- 1) ยานพาหนะ ที่ดัดแปลงเป็นฟู้ดทรัค มีสภาพดี แข็งแรง มีโครงสร้างที่สามารถปกปิดหรือคลุมอาหาร และทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด ทำความสะอาดพื้นผิวของโครงสร้างที่สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำภายหลังการขาย
- 2) โครงสร้างภายในฟู้ดทรัค ที่ใช้ปรุงประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย แข็งแรง มีสภาพดี พื้นผิวทำด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับอาหาร เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น พื้นผิวที่สัมผัสอาหารไม่มีคราบอาหารหรือคราบสกปรก ทำความสะอาดด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด และอาจฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ (Alcohol) 70 % ในจุดที่สัมผัสร่วมกัน โดยหยดลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน ทำความสะอาดพื้นผิวของโครงสร้างที่สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำภายหลังการขาย
- 3) จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ เช่น ควัน เสียงดัง เป็นต้น ในระหว่างการจำหน่ายอาหาร
- 4) ระบบการจัดการน้ำเสียหรือระบบดักไขมัน ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีขนาดเพียงพอรองรับน้ำเสีย และไม่ปล่อยทิ้งในที่สาธารณะ และทำความสะอาดเป็นประจำ
- 5) ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเส้นทางหรือจุดที่มีการอนุญาตให้จอดยานพาหนะเพื่อจำหน่ายอาหาร โดยปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นในพื้นที่นั้น

2. อาหาร

- 1) อาหารสด ผักและผลไม้ เลือกซื้อจากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการหรือแหล่งที่สามารถระบุที่มาของอาหารได้ สะอาด ปลอดภัย มีการล้างและจัดเก็บในภาชนะสำหรับใส่อาหาร แยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร ไม่ปะปนกัน มีการปกปิด เนื้อสัตว์สดจัดเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 2) อาหารปรุงสำเร็จ ต้องปรุงสุกใหม่ สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก
- 3) อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดอาหารมิดชิด และอุ่นอาหารทุกๆ 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ ระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้

3. ภาชนะ อุปกรณ์

- 1) ภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับบรรจุอาหาร สะอาด แข็งแรง เหมาะสมกับประเภทอาหารไม่ควรใช้โฟมในการบรรจุอาหาร
- 2) แยกภาชนะ/อุปกรณ์ เช่น เชียง มีด ภาชนะใส่อาหาร อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ใช้แยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- 3) ล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้งและฆ่าเชื้อโรคโดยแช่ภาชนะในน้ำร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาที หรือแช่ในน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน เช่น หากใช้น้ำยาฟอกขาว ที่มีโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6% ในผสมในอัตราส่วน ครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 1 ลิตร แช่ทิ้งไว้ 1 นาที แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหาร

3. ผู้สัมผัสอาหาร

- 1) กรณีมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและแจ้งเจ้าของร้านหรือผู้จัดการ และไปพบแพทย์ทันที
- 2) ดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง จากการไอ หรือจามระหว่างการจำหน่ายอาหาร และเพื่อลดความเสี่ยงจากการสัมผัสผู้ที่ได้รับเชื้อโรคในระหว่างจำหน่ายอาหาร
- 4) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน โดยเฉพาะหลังการสัมผัสเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ โดยจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือแก่ผู้บริโภคนับเงินสด
- 5) ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ หรือสวมถุงมือสำหรับสัมผัสอาหาร โดยระวังไม่ให้ส่วนของด้ามจับ ตก หล่นหรือสัมผัสกับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรค
- 6) ในระหว่างการจำหน่ายอาหาร หากผู้สัมผัสอาหารอยู่ในบริเวณที่มีการทำกิจกรรมที่ต้องใกล้ชิดกัน ต้องจัดให้มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 – 2 เมตร

4. ผู้บริโภค

- 1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และไม่พูดคุย ไอ จาม ในระหว่างเลือกซื้ออาหาร
- 2) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ บ่อย ๆ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการเลือกซื้ออาหาร ก่อนรับประทานอาหาร หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน
- 3) ในการเลือกซื้ออาหาร เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร
- 4) ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนเลือกซื้อ เช่น กลิ่น ความสะอาด สภาพและความเหมาะสมของอาหารและภาชนะบรรจุการปิดมิดชิด ไม่เลอะเทอะ ไม่ฉีกขาด เป็นต้น
- 5) หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ที่ปรุงไม่สุก

ข้อมูล ณ วันที่ 1 เมษายน 2563