แรงงานต่างด้าวเฮ! ปลดล็อกงานขายของหน้าร้าน

Link ที่มาของข่าว : https://www.nationtv.tv/main/content/378777442/

ข้อสรุป (Key message)

1.แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย ในระยะผ่อนปรนมาตรการล็อกดาวน์เพื่อควบคุมการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

สถานการณ์ ความสำคัญ ปัญหาที่พบ

1.1.บทวิเคราะห์จากเนื้อความข่าว

สืบเนื่องจากสำนักข่าวออนไลน์ Nation TV ออนไลน์ วันที่ 20 พฤษภาคม 2563 ระบุว่า ม.ร.ว.จัตุมงคล โสณกุล รัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน ลงนามในประกาศกระทรวงแรงงาน เรื่อง กำหนดงานห้ามคนต่างด้าวทำ ปลดล็อคงานขายของหน้าร้านให้ทำได้เฉพาะเป็นแรงงานต่างด้าวที่มีนายจ้างและได้รับอนุญาตให้เข้ามาในราชอาณาจักรตามกฎหมายว่าด้วยคนเข้าเมืองภายใต้บันทึกข้อตกลงหรือบันทึกความเข้าใจที่รัฐบาลไทยทำไว้กับรัฐบาลต่างประเทศ โดยเป็นแรงงานที่ไทยมี MOU ด้วยเท่านั้น ซึ่งปัจจุบันไทยได้ทำ MOU กับ 4 ประเทศ คือ กัมพูชา ลาว เมียนมา และเวียดนาม ซึ่งกรมการจัดหางานจะบังคับใช้กฎหมายในการตรวจสอบการทำงานของคนต่างด้าวและสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

ข้อมูลทางวิชาการที่สำคัญ

แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอยในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่เปิดให้บริการแก่ผู้คน ใช้การเลือกซื้ออาหารสำหรับนำไปบริโภคที่บ้าน หรือนั่งรับประทานภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร เนื่องจากระยะผ่อนคลายให้ร้านอาหารสามารถจัดนั่งหรือยืนรับประทานอาหารได้ จึงมีแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหารและผู้ซื้อ/ผู้บริโภคที่ใช้บริการ ดังนี้

1. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ

1.1 จัดให้มีการคัดกรองผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ซื้อ ด้วยวิธีการสังเกตหรือสอบถามอาการ หรือใช้เครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย หากพบว่ามีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ หรือมีอุณหภูมิร่างกายมากกว่า หรือเท่ากับ 37.5 องศาเซลเซียส แนะนำให้ไปพบแพทย์

1.2 ทุกคนต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ

1.3 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร การซื้อสินค้าและชำระเงินอย่างน้อย 1-2 เมตร

1.4 จัดให้มีที่ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้บริการแก่ผู้ใช้บริการอย่างเพียงพอ

1.5 ทำความสะอาด บริเวณพื้นของสถานที่ปรุง-ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร พื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อย ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรืออาจใช้น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง หากจัดบริการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้เน้นบริเวณจุดเสี่ยง เช่น ที่จับสายฉีดชำระ ที่รองนั่งโถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ก๊อกน้ำ ที่เปิดก๊อกอ่างล้างมือ กลอนหรือลูกบิดประตู เป็นต้น

1.6 มาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก ๒ ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร เป็นต้น

1.7 จัดสภาพแวดล้อมในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม จัดให้มีภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหารให้เพียงพอเป็นรายบุคคล เช่น จานอาหาร ช้อน-ส้อม แก้วน้ำและช้อนกลาง (ประจำตัวบุคคล) จัดบริการกระดาษสำหรับเช็ดปากแบบใช้แล้วทิ้ง จัดทำระบบการสั่งซื้ออาหารหรือจองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า ระบบชำระเงินออนไลน์ เป็นต้น เพื่ออำนวยความสะดวกและลดการสัมผัสของผู้ใช้บริการ

1.8 กำหนดมาตรการเพื่อลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาที่ใช้บริการนั่งรับประทานอาหาร ไม่จัดกิจกรรมหรือให้บริการที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้ใช้บริการ เช่น การแสดงที่มีผู้คน/การแสดงดนตรีสด และงดจำหน่ายและดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น

1.9 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดไว้ภายในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร เก็บรวบรวมขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิดก่อนส่งไปกำจัดอย่างถูกต้อง

1.10 สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19 เช่น การสวมหน้ากากอนามัยที่ถูกต้อง ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง ผ่านช่องทางต่าง ๆ เป็นต้น

2. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงาน

2.1 หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที

2.2 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารทุกครั้ง ตลอดจนหลังออกจากห้องส้วม และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

2.3 มีการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรืออุปกรณ์ปกปิดเส้นผมในขณะปฏิบัติงาน ปรุง-ประกอบและจำหน่ายอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร อาหารปรุงสำเร็จมีการปกปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อใช้มือเลือกหรือสัมผัสอาหารประเภทเนื้อสัตว์สด/อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคโดยตรง เป็นต้น

2.4 ลดการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ใช้บริการ เช่น การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1 - 2 เมตร มีระบบการสั่งซื้ออาหาร/จองโต๊ะนั่งรับประทานอาหารล่วงหน้า/การชำระเงินแบบออนไลน์ มีอุปกรณ์สำหรับรับเงิน เป็นต้น

2.5 ผู้ปฏิบัติงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

3. แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

3.1 สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หากมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ งดไปใช้บริการในสถานที่จำหน่ายอาหาร และไปพบแพทย์ทันที

3.2 ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนและหลังการใช้บริการ

3.3 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร

3.4 วางแผนหรือเลือกรูปแบบการซื้ออาหาร เช่น จัดเตรียมเมนูอาหาร การสั่งจองอาหารล่วงหน้าการเลือกซื้ออาหาร และใช้บริการจัดส่งอาหารผ่านระบบออนไลน์ เพื่อความรวดเร็วและลดการสัมผัสกับสถานที่จำหน่ายอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ใช้บริการ

2. ข้อเสนอแนะต่อกระทรวงสาธารณสุข

ควรให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในการปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอยในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

3. Reference และผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง

3.1.เอกสารอ้างอิง

แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขสำหรับ ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอยในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2563, จาก http://covid19.anamai.moph.go.th/th/

3.2.ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง

-