

คำแนะนำสำหรับตลาด

ป้องกันไวรัสโควิด-19

1



ควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ
ด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล

2



สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม
และควรสวมหน้ากากอนามัย
ขณะปฏิบัติงาน

3



อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิด
และใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง

4



หากมีอาการเจ็บป่วยให้หยุด
ปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

5



จัดบริการจุดล้างมือพร้อมสบู่
หรือแอลกอฮอล์เจล

6



ควรล้างแผงจำหน่ายอาหารสด
และแผงเนื้อสัตว์ฆ่าทะเลทุกวัน

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