



กรมอนามัย
Department of Health

คำแนะนำกรมอนามัย เรื่อง มาตรการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมหลังน้ำท่วม รองรับการท่องเที่ยว

สถานประกอบการ โรงแรม ร้านอาหาร ตลาด และแหล่งท่องเที่ยว เป็นสถานที่สำคัญสำหรับให้บริการประชาชนและนักท่องเที่ยวในด้านต่าง ๆ อาทิ ที่พักแรม บริการจำหน่ายอาหาร และเป็นแหล่งท่องเที่ยวจากสถานการณ์น้ำท่วมของประเทศไทยในช่วงที่ผ่านมา ส่งผลให้ประชาชนได้รับผลกระทบบ้านเรือนพังเสียหาย สถานประกอบการและสถานที่ท่องเที่ยวได้รับผลกระทบ ตลอดจนเกิดปัญหาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานการณ์น้ำท่วม เช่น ความไม่สะอาดของสถานที่การปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารและน้ำ ปัญหาระบบบำบัดน้ำเสีย ส้วมและสิ่งปฏิกูล การจัดการขยะ รวมถึงการควบคุมคุณภาพอากาศภายในอาคาร เป็นต้น จึงมีความจำเป็นต้องมีการฟื้นฟูสภาพแวดล้อมและการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมให้กลับสู่สภาวะปกติโดยเร็ว ลดความเสี่ยงผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน

กรมอนามัย จึงได้จัดทำคำแนะนำ เรื่อง มาตรการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมหลังน้ำท่วม รองรับการท่องเที่ยว สำหรับผู้ประกอบการ หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น และนักท่องเที่ยว ในสถานประกอบการ โรงแรม ร้านอาหาร ตลาด และแหล่งท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการด้านสุขลักษณะ ความสะอาด และความปลอดภัยของสถานที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว ดังนี้

๑. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ

๑.๑ การจัดการด้านความสะอาด

- ๑) ทำความสะอาดพื้น ผนังอาคาร เพอร์นิเจอร์ และคราบสิ่งสกปรกด้วยน้ำสบู่ น้ำผงซักฟอก น้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือคลอรีนผสมน้ำ สำหรับเช็ดราให้ใช้น้ำส้มสายชู ๕ - ๗ เปอร์เซ็นต์ หรือแอลกอฮอล์ความเข้มข้น ๖๐ - ๙๐ เปอร์เซ็นต์
- ๒) กรณีเกิดเชื้อราบริเวณผ้าปูที่นอนหรือเสื้อผ้า ให้นำไปซักด้วยน้ำร้อน และตากแดดให้แห้งเพื่อฆ่าเชื้อโรค หากพบว่ามีสกปรกมาก ไม่ควรนำกลับมาใช้
- ๓) พื้นที่ส่วนกลาง ให้ทำความสะอาดทุกวัน เช็ดหรือถูด้วยแอลกอฮอล์ โดยเฉพาะบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดที่มีการสัมผัสร่วม
- ๔) ดูแลจัดสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด ปลอดภัย ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลงพาหะนำโรค
- ๕) จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือไว้บริการในบริเวณต่าง ๆ อย่างเพียงพอ

๑.๒ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

- ๑) จัดสถานที่ให้เป็นระเบียบ พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหารสะอาด แข็งแรง มีการคัดแยกขยะ และจัดให้มีถังรองรับขยะที่อยู่ในสภาพดีมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

- ๒) เลือกใช้วัตถุดิบสำหรับนำมาปรุงประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย มีการจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน เก็บในภาชนะที่ปิดสนิทปลอดภัย สำหรับน้ำแข็งให้เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีที่ตักหรือที่คีบน้ำแข็ง ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และวางสูงจากพื้น
- ๓) ภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหารต้องสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นและล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำสะอาด
- ๔) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพดี แข็งแรง และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม เป็นต้น
- ๕) มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงพาหะนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณสถานประกอบการ

๑.๓ การจัดการขยะ

- ๑) จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดไว้ในสถานที่อย่างเพียงพอ เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค
- ๒) มีการจัดเก็บ รวบรวมขยะ และมีที่พักรวมขยะที่ถูกสุขลักษณะ และส่งไปกำจัดอย่างถูกวิธี

๑.๔ การจัดการคุณภาพน้ำใช้

- ๑) ตรวจสอบท่อส่งน้ำทั้งภายในและนอกอาคาร ไม่ให้มีรอยแตกหรือเกิดการรั่วซึมอาจมีการปนเปื้อนได้ ควรซ่อมจุดชำรุดก่อน และมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ก่อนนำมาใช้
- ๒) กรณีมีถังพักน้ำ ควรล้างทำความสะอาดถังน้ำและบ่อน้ำให้สะอาด แล้วแช่ด้วยคลอรีน ๖๐% เพื่อฆ่าเชื้อโรค แล้วระบายน้ำทิ้ง ล้างด้วยน้ำเปล่าอย่างน้อย ๑ ครั้ง จึงปล่อยน้ำประปาลงเก็บไว้ใช้งานใหม่
- ๓) หากพบว่าน้ำใช้มีลักษณะขุ่น ให้ปรับปรุงคุณภาพน้ำในเบื้องต้น พร้อมเติมคลอรีนน้ำหรือหยดทิพย์ หรือนำไปต้มให้เดือดเพื่อฆ่าเชื้อก่อนนำไปใช้
- ๔) เก็บน้ำในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด แยกภาชนะเก็บน้ำดื่มโดยเฉพาะ ป้องกันการปนเปื้อน หมั่นล้างทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำสม่ำเสมอ
- ๕) กรณีใช้เครื่องกรองน้ำ ควรตรวจสอบและล้างไส้กรองให้สะอาด เปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาที่กำหนดของผลิตภัณฑ์

๑.๕ การจัดการน้ำเสีย บ่อตกไขมัน ส้วมและสิ่งปฏิกูล

- ๑) ตรวจสอบ/ปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียและระบบบำบัดสิ่งปฏิกูลให้สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ
- ๒) กรณีมีบ่อตกไขมัน ให้ทำความสะอาดไม่ให้มีเศษสิ่งสกปรกอุดตันหรือสะสมจนเป็นแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค
- ๓) จัดให้มีห้องส้วมที่สะอาด จำนวนเพียงพอต่อความต้องการของผู้รับบริการ มีการแบ่งแยกห้องส้วมผู้ชาย-หญิง หรือห้องส้วมสำหรับผู้พิการ และพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ
- ๔) สถานที่ตั้งห้องส้วมปลอดภัยไม่เปลี่ยว มีแสงสว่างเพียงพอ
- ๕) ทำความสะอาดห้องส้วมและสุขภัณฑ์ให้สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้สะอาด มีสบู่ล้างมือ และกระดาษชำระที่เพียงพอ

๑.๖ การจัดการคุณภาพอากาศภายในอาคาร

- ๑) จัดให้มีระบบระบายอากาศที่ดี มีอากาศถ่ายเทอย่างเพียงพอทั้งในอาคาร และห้องน้ำห้องส้วม กรณีสถานที่ที่มีเครื่องปรับอากาศให้ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- ๒) กรณีที่มีค่าฝุ่นละอองเกินค่ามาตรฐาน สถานประกอบการต้องจัดให้มีห้องปลอดฝุ่นภายในอาคาร เพื่อรองรับผู้ใช้บริการอย่างปลอดภัย

๓) ควรดำเนินการตรวจวัดคุณภาพอากาศในอาคารตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ค่าเฝ้าระวังคุณภาพอากาศในอาคารสาธารณะ พ.ศ.๒๕๖๕ และสื่อสารความเสี่ยงให้ผู้ใช้บริการได้รับทราบ

๒. คำแนะนำสำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

- ๑) ควบคุม กำกับ สุขลักษณะของสถานประกอบการให้สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน
- ๒) ให้คำแนะนำผู้ประกอบการในการจัดการสุขลักษณะ สุขาภิบาล และอนามัยสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตามมาตรฐาน
- ๓) สนับสนุนการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับผู้ประกอบการและประชาชน เช่น การเก็บรวบรวมและกำจัดขยะอย่างถูกต้อง การดูแลความสะอาดในพื้นที่สาธารณะ รดน้ำต้นไม้ ปลูกต้นไม้ เป็นต้น
- ๔) สนับสนุนช่องทางการสื่อสารความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพ สุขอนามัย และอนามัยสิ่งแวดล้อมให้กับนักท่องเที่ยวผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ เช่น บอร์ดประชาสัมพันธ์ แผ่นพับ เว็บไซต์ เป็นต้น

๓. คำแนะนำสำหรับนักท่องเที่ยวและประชาชน

- ๑) ติดตามสถานการณ์ความเสี่ยงภัยพิบัติในพื้นที่ เช่น ฝุ่นละออง น้ำท่วม เพื่อการเตรียมความพร้อมป้องกันลดความเสี่ยงทางสุขภาพอนามัย
- ๒) สังเกตตราสัญลักษณ์ด้านความปลอดภัย และการจัดการสุขลักษณะที่ดีของสถานประกอบการก่อนเข้ารับบริการ
- ๓) ดูแลป้องกันความเสี่ยงทางสุขภาพของตนเอง เช่น สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากป้องกันฝุ่นทุกครั้ง เมื่ออยู่ในพื้นที่แออัด หมั่นล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ทุกครั้งก่อนและหลังใช้บริการ หรือหลังสัมผัสจุดเสี่ยงต่าง ๆ

เอกสารอ้างอิง

๑. สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย, มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel), ๒๕๖๔.
๒. สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย, มาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Attraction), ๒๕๖๖.
๓. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง ค่าเฝ้าระวังคุณภาพอากาศภายในอาคารสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๕.
๔. กรมอนามัย, คู่มือแนวทางการทำห้องปลอดฝุ่น สำหรับบ้านเรือน อาคารสาธารณะ และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก, ๒๕๖๗.
๕. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, คู่มือแนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่, ๒๕๕๗.
๖. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, ฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร, ๒๕๖๗.
๗. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, คู่มือประชาชนในภาวะประสบสาธารณภัย การผลิตน้ำดื่ม น้ำใช้ในภาชนะน้ำท่วม, ๒๕๕๘.