

ล้างตลาดให้สะอาด

ป้องกัน COVID-19



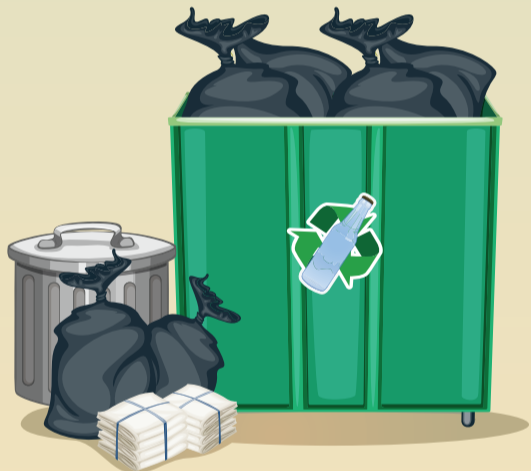
แพ่งจำหน่ายอาหารสด

อาหารทะเล และแพ่งเนื้อสัตว์ชำแหละ
ต้องทำความสะอาดทุกวัน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด
และฆ่าเชื้อด้วยน้ำผสมคลอรีน

(คลอรีน 60% ความเข้มข้น 100 ppm อัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร)

ฉีดล้าง ทางเดิน ฟาฟนัง

โดยใช้น้ำสะอาดล้างสิ่งสกปรก
และสารเคมีออกให้หมด



บริเวณที่พักขยะ

จัดให้มีที่พักขยะ และนำไปกำจัดให้ถูกวิธี
เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค

ห้องน้ำ ห้องส้วม

ทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม
เป็นประจำทุกๆ 2 ชั่วโมง
โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด



สำหรับเจ้าหน้าที่ทำความสะอาด ต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย
และ Face shield ทุกครั้ง สวมถุงมือยาง ฆ่าล้างมือบ่อยๆ สวมรองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง
หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า และล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำหลังปฏิบัติงานเสร็จ

