



BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

ข้อมูล ณ วันที่ 5 เมษายน 2563

**มาตรการทำความสะอาด
สถานที่ต่างๆ ที่ใช้ร่วมกัน
เพื่อป้องกันและควบคุม**

COVID-19





การทำความสะอาดอาคารสถานที่



- ให้ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ หรือ ห้องที่ให้บริการ ห้องโถงอาคารบริเวณที่ใช้พื้นที่ร่วมกัน และจุดสัมผัสต่างๆ โดยใช้น้ำผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฟอกขาว ที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (Sodium hypochlorite) เช็ดทำความสะอาด ด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งสนิท
- เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดทุกๆ 30 นาที หรือ 1 ชั่วโมง หากสถานที่มีการสัมผัสโดยผู้ป่วย ควรเพิ่มการฉีดพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ทั่วบริเวณ บนพื้นผิวและในอาคาร หรือใช้วิธีการอบฆ่าเชื้อด้วยโอโซน



การทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม



- ทำความสะอาด พื้นห้องน้ำ และบริเวณที่เป็นจุดสัมผัสร่วมด้วยน้ำผงซักฟอก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด หรืออาจใช้น้ำยาที่มีส่วนประกอบ ของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (Sodium hypochlorite) เช็ดหรือราดทำความสะอาดให้เหมาะสมกับประเภทสุขภัณฑ์ ทิ้งไว้ 1-2 นาที ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง
- เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด ควรทำความสะอาด ทุก 30 นาที หรือ 1 ชั่วโมง หากมีผู้มาใช้บริการเป็นจำนวนมาก



การระบายอากาศ



- ให้ล้างทำความสะอาด ระบบปรับอากาศภายในอาคารทั้งหมด เนื่องจากในเครื่องปรับอากาศ เป็นที่สะสมของเชื้อโรคและเชื้อรา โดยให้ช่างที่มีความชำนาญล้างทำความสะอาดทั้งภายใน และภายนอกให้สะอาด และมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งาน
- เปิดประตู หน้าต่าง ช่องทางระบายอากาศทั้งหมด เพื่อให้อากาศมีการถ่ายเทระหว่างภายนอก และภายในอาคาร และเปิดให้แสงแดดส่องทั่วถึง เป็นประจำทุกวัน



การทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ ที่ใช้ร่วมกัน



- เช็ดทำความสะอาด เครื่องมือ อุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ร่วมกัน เช่น โต๊ะ เก้าอี้
จุดที่มีการสแกนบัตรเข้าออก ฯลฯ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด น้ำผงซักฟอก
น้ำยาฟอกขาวที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ หรือแอลกอฮอล์ 70 เปอร์เซ็นต์
- ควรใช้สารเคมีทำความสะอาดให้เหมาะสมกับประเภทของพื้นผิววัสดุ
หากมีผู้ใช้บริการมากควรเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด ทุกๆ 30 นาที หรือ 1 ชั่วโมง

การทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ ที่ใช้ร่วมกัน



- กรณีที่มีการให้บริการอาหาร ให้ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์สัมผัสอาหาร หรืออุปกรณ์อื่นใดที่มีไว้ให้บริการลูกค้า ด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างซ้ำด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง
- แช่น้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่ใช้เฉพาะอาหาร (Food Grade) หรือแช่น้ำร้อน หรืออบด้วยความร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 นาที