

จัดเลี้ยงโต๊ะจีนอย่างปลอดภัย สไตล์ชีวิตวิถีใหม่ (New Normal)

เรียบเรียงโดย นางสาวพิมพ์กานต์ ผึ้งคำอ้าย พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข



ผู้จัดเลี้ยง

- ✓ จัดจุดลงทะเบียนและตรวจคัดกรองสุขภาพผู้ร่วมงาน
- ✓ จัดเตรียมแอลกอฮอล์เจลและสบู่ล้างมือให้พร้อมและเพียงพอ
- ✓ สถานที่จัดงานไม่แออัด จัดที่นั่งไม่เกิน 8 คนต่อโต๊ะ
- ✓ จัดเตรียมช้อนกลางส่วนตัวสำหรับแขกที่มาร่วมงานให้เพียงพอ
- ✓ จัดให้มีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะประจำโต๊ะ



- ✓ มีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี สวมหน้ากากอนามัย ล้างมือให้บ่อย และต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหาร
- ✓ หากมีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก ให้หยุดปฏิบัติงาน และไปพบแพทย์ทันที
- ✓ ประงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง ใช้ช้อนชิมอาหารโดยเฉพาะ
- ✓ เลือกวัตถุดิบอาหาร น้ำแข็ง และเครื่องดื่มที่สะอาด ปลอดภัย
- ✓ ปกปิดอาหารปรุงสุกเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค



ผู้ปฏิบัติงาน



ผู้ร่วมงาน

- ✓ สวมหน้ากากอนามัย และเพิ่มความระมัดระวังในขณะเปิดหน้ากากรับประทานอาหาร
- ✓ ล้างมือด้วยน้ำสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนและหลังรับประทานอาหาร
- ✓ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร
- ✓ ระมัดระวังระหว่างพูดคุยไม่ให้น้ำลายกระเด็นใส่อาหาร



@foodsantiation



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



Food Sanitation Division Health Department BMA



อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่นี้

