

โปรเด็ดที่เลือกได้...ของคนที่กินบุฟเฟต์

สุขลักษณะของร้านอาหาร

สถานที่

บริเวณที่รับประทานอาหาร ที่เตรียม ปรงอาหาร ล้างวัตถุดิบและภาชนะ ต้องสะอาด มีการระบายอากาศที่ดี อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

บริเวณจุดบริการอาหาร (โต๊ะเคาน์เตอร์วางอาหาร / สายพาน) ต้องสะอาด ไม่ให้มีเศษอาหารตกหล่น

**อาหาร/
เครื่องดื่ม
ภาชนะอุปกรณ์**

อาหาร : คุณภาพดี สะอาด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

น้ำแข็ง/น้ำดื่ม : บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีที่ตักเฉพาะ ไม่แช่สิ่งของอื่นรวมในน้ำแข็งบริโภค

ภาชนะอุปกรณ์ สะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เลือกใช้ให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

**ผู้ประกอบการ
ผู้สัมผัสอาหาร**

สุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

มีอุปกรณ์ป้องกัน (หน้ากากอนามัย หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ถุงมือหยิบจับอาหาร)

ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

ห้าม ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารบนโต๊ะอาหาร

CO₂

การใช้เตาปิ้งย่างในห้องแอร์ จะทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ที่เป็นก๊าซพิษ ไม่มีกลิ่น ไม่มีสี ยิ่งหากใช้ถ่านแบบไร้ควันจะยิ่งทำให้ไม่รู้ตัวว่ามีก๊าซพิษสะสมในห้องมากแล้วร้านที่มีห้องที่อับทึบ การระบายอากาศไม่ดี อาจขาดออกซิเจนหมดสติ หรือเสียชีวิตได้

