



เลือกภาชนะ(ใส่อาหาร)

ถูกต้อง ถูกใจปลอดภัยแน่นอน

เรียงเรียงและจัดทำโดย...นางสาววิภาพร ดอกขุนทด นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ



อะลูมิเนียม

ใช้กับอาหาร ประเภทหุงต้ม
ทอด เนื่องจากต่างเท
ความร้อนได้ดี เลี่ยงการ
ใช้กับอาหารที่มีความเป็นกรด
หรือมีรสเปรี้ยว



กระเบื้องเคลือบ หรือเครื่องปั้นดินเผา



ไม่ควรใช้บรรจุของหมักดอง
น้ำส้มสายชู อาหารหรือ
เครื่องดื่มที่มีฤทธิ์เป็นกรด
รสเปรี้ยว หรือเค็มจัด
เพราะอาจจะละลายตัวออกมาได้

พลาสติก

ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ
ได้มาตรฐานการผลิต
ไม่เป็นพลาสติกรีไซเคิล



กระดาษ

สีขาวล้วนและใหม่ กระดาษ
เคลือบขี้ผึ้งต้องไม่พิมพ์สี
ด้านที่สัมผัสอาหารและ
ไม่ทำจากกระดาษที่ใช้แล้ว



แก้ว



ใช้กับอาหารทุกประเภท
ยกเว้นแก้วเนื้อบาง
ไม่ควรใช้ใส่ของร้อนจัด
หรือน้ำเข้าเตาไมโครเวฟ

ไม้

ระวังการขึ้นรา ทำความ
สะอาดก่อนนำมาใช้
ไม่เก็บในที่อับชื้น

