

หลัก 10 ประการ ที่พ่อลอย(อาหาร) ต้องรู้



เรียบเรียงโดย นายพดุงศักดิ์ แฉ่งดี นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ



แผงลอยจำหน่ายอาหาร

มีสภาพดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1

2

อาหารที่จำหน่าย



มีการปกปิด ป้องกันฝุ่นละออง
แมลงและสัตว์นำโรค

3

สารปรุงแต่งเครื่องปรุงรส

ได้เครื่องหมาย อย.



4

น้ำดื่มและเครื่องดื่ม

ต้องสะอาด และใสในภาชนะที่สะอาด



น้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค

5

ต้องสะอาด ไม่แช่ปะปนกับอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น



ภาชนะเครื่องใช้

ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ
ไม่ตกแต่งสีภายใน

6

การเก็บรักษาอุปกรณ์

8

คว่ำภาชนะในตะกร้าโปร่งสะอาด
ซ้อนส้อม ตะเกียบ เอาด้ามขึ้น/
วางเรียงให้เป็นระเบียบ



7

ห้ามล้างภาชนะและอุปกรณ์ใดๆ ในที่หรือทางสาธารณะ

ห้ามเทน้ำทิ้ง/เศษอาหาร/ไขมัน

ลงท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ



9

ถังขยะ

มีถังขยะที่แข็งแรง ไม่รั่วซึม

มีฝาปิด ใช้ถุงพลาสติกสวมใส่ในถังอีกชั้น



10

ผู้สัมผัสอาหาร



สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกและฟักกันเปื้อนสีขาว

ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่/ขบเคี้ยวอาหาร

ระหว่างปรุงอาหาร

ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว

ห้ามประกอบกิจการ

เมื่อเป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรค ดังนี้

วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย(ไทฟอยด์)

โรคบิด ไข้สวกใส โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ

โรคเรื้อน โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราษฎร์ธานี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม.

โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5