



เตรียมอาหารจัดเลี้ยงอย่างไร ไม่เสี่ยงภัยมนุษย์

“การจัดเลี้ยง” เป็นการบริการอาหารสำหรับ
ผู้บริโภคนานาจำนวนมาก ทั้งในและนอกสถานที่
เช่น เลี้ยงรับรอง จัดประชุม ทักศึกษา
ซึ่งอาจบริการในรูปแบบบุฟเฟต์ หรืออาหารกล่อง



“ภัยมนุษย์”

กรณีจัดเลี้ยงอาหาร คือ
การที่คนจำนวนมากกว่า 1 คน เกิดอาการท้องเสีย
อาหารเป็นพิษ หรือโรคในระบบทางเดินอาหาร
ภายหลังรับประทานอาหารที่มาจากแหล่งผลิตเดียวกัน

ผู้จัดบริการอาหาร



- **ครัวสะอาด** เตรียม ประชุมโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- **วัตถุดิบมีคุณภาพ** ปลอดภัย ล้างทำความสะอาดทุกครั้ง
- **เลือกใช้อาหารประเภทที่ไม่เป็นพิษ** (หลีกเลี่ยงโฟม ลวดเหล็กกระด้าง)
- **ควบคุมจัดการของเสีย** สัตว์แมลงนำโรค ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- **แจ้งหรือระงับวัน** เวลาที่ผลิตอาหารให้ลูกค้าทราบ
- **การขนส่งอาหาร** ต้องควบคุมอุณหภูมิ คำนึงถึงระยะทาง
เวลาในการผลิตจนถึงจัดเลี้ยง ไม่เกิน 4 ชั่วโมง
- **ผู้เตรียม** ประชุมอาหาร มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ตัดเล็บสั้น
ล้างมือก่อนทำอาหาร และผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ลูกค้า/ผู้ที่สั่งอาหารจัดเลี้ยง



- **เลือกร้านดี** มีคุณภาพ
- **อย่าเลือกเพียงภาพโฆษณาอาหาร**
- **หาข้อมูล** ประสิทธิภาพการบริการของร้าน
- **สอบถามร้านว่าผ่านการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานใดหรือไม่**
เช่น ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- **สั่งอาหารล่วงหน้า** เพื่อให้ผู้จัดบริการ เตรียมคน วัตถุดิบอาหาร
อุปกรณ์ให้เพียงพอต่อการบริการอาหารได้ในระยะเวลาที่ปลอดภัย

ผู้บริโภค

- **ต้องสังเกต** รูปลักษณ์อาหาร ภาชนะบรรจุ
เช่น กล่องอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ
หรือมีรอยแตก
- **รูป รส และกลิ่นของอาหาร** ต้องไม่ผิดปกติ
เช่น มีกลิ่น รส บูด หรือเสีย

