ONLINE FOOD DELIVERY SERVICE
การบริการอาหารออนไลน์

เรียบเรียงโดย นางสาวปิยะมาศ คงมั่น นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ



ด้วยข้อจำกัดด้านเวลาและการเดินทางทำให้ธุรกิจ “Online Food Delivery” หรือบริการรับสั่งอาหารออนไลน์และส่งอาหารเข้ามามีส่วนในการตอบโจทย์และแก้ไขข้อจำกัดในเรื่องนี้ จนถือได้ว่ามีบทบาทสำคัญต่อรูปแบบการใช้ชีวิตของคนในปัจจุบัน

การบริการรับสั่งอาหารออนไลน์และส่งอาหาร

มีข้อพึงปฏิบัติ ดังนี้

ร้านจำหน่ายอาหาร

ผู้ให้บริการ Food Delivery App. ควรเลือกร้านจำหน่ายอาหารที่มีใบอนุญาตจัดตั้งถูกต้องและได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย

เมนูอาหารบน App.

ควรลงรายละเอียดของอาหาร รูปภาพประกอบเหมือนจริง และระบุหน่วยนับของบรรจุภัณฑ์ให้ชัดเจน เช่น ขวด กระป๋องกล่อง ฯลฯ

บรรจุภัณฑ์อาหาร

ต้องสะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับประเภทของอาหาร ป้องกันการหก แตก รั่วซึม เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร

อาหาร

ต้องเป็นอาหารที่ปรุงสุกใหม่ตามคำสั่งซื้อ (Made to Order)

ผู้บริโภค

หากรับบริการแล้วพบว่า อาหารและบรรจุภัณฑ์ไม่สะอาดและไม่ปลอดภัย ไม่ควรสนับสนุนร้านจำหน่ายอาหารนั้น และสามารถแจ้งได้ที่สายด่วน กทม. โทร. 1555

การขนส่งอาหาร

ผู้ขนส่งอาหาร ควรตรวจสอบสภาพของบรรจุภัณฑ์อาหารที่ได้รับว่าอยู่ในสภาพดี ไม่แตกรั่ว

ภาชนะสำหรับขนส่งอาหารต้องสะอาด สามารถเก็บรักษาอุณหภูมิให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทที่จำหน่ายเพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร

ออกแบบโดย นายณัฐชนน ชูชมชื่น พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. | โทรศัพท์ 0-2035-1861-2 โทรสาร 0-2035-1861-2 ต่อ 5