

รู้หรือไม่ว่า เก็บอาหารอย่างไร ปลอดภัย ถูกกฎหมาย

เรียบเรียงโดย นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์ วิชาการสาธารณสุขบาลปฏิบัติการ

อุณหภูมิเหมาะสม เก็บเป็นส่วน ปกปิด ป้องกันการปนเปื้อน

ไข่สด
แช่เย็น ไม่เกิน 5 °C



ผลไม้เปลือกหนา 
แช่เย็น ไม่เกิน 10 °C

ผลไม้เปลือกบาง 
แช่เย็น ไม่เกิน 5 °C

ผักกินใบ 
แช่เย็น ไม่เกิน 7 °C



ผักกั้นหัว ผักกั้นผล 
แช่เย็น ไม่เกิน 10 °C


เนื้อสัตว์สด 
เนื้อสัตว์ปีกสด 

ปลา อาหารทะเล 
แช่เย็น ไม่เกิน 5 °C
แช่แข็ง ต่ำกว่า -18 °C

อาหารปรุงสำเร็จบริโภคร้อน

อาหารปรุงสำเร็จบริโภคเย็น

 เก็บที่ 60 °C ขึ้นไป 

 หากเก็บที่อุณหภูมิห้อง
อุณหภูมิต่ำกว่า 2 ชั่วโมง อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 74 °C

 เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C ตลอดเวลา

