



โซว์ (อาหาร) ได้ แต่...ต้องปลอดภัยด้วย



**โซว์..แบบผิดๆ
อาจพบสิ่งปนเปื้อน**

เศษผง ผุ่นละออง
เส้นผม แมลง
และสัตว์นำโรคต่างๆ



สารพิษจากควัน หรือเขม่าท่อ
ไอเสีย จากรถยนต์ ซึ่งกระจาย
ปะปนในบรรยากาศและอาจ
ปลิวเข้าไปในอาหารได้



เชื้อโรคต่างๆ เช่น ไวรัส
แบคทีเรียที่อาจเกิด
จากการไอจามหรือ
น้ำลายในขณะพูดคุย
จากแม่ค้าหรือผู้บริโภคร



**เลือกกินอาหาร ที่โซว์..แบบผิดๆ
อาจเป็นพิษต่อร่างกาย**

อุจจาระร่วง หรืออาหารเป็นพิษ
เกิดการสะสมของสารพิษต่างๆ ในร่างกาย
ก่อให้เกิดอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน
อาการพิษทางประสาทและสมอง เป็นต้น

โซว์ได้ ให้อปลอดภัย ด้วยการปกปิดแบบถูกวิธี



อาหารที่โซว์ ต้องมีการปกปิดครบทุกด้าน

เพื่อป้องกันผุ่นละออง ความสกปรกและแมลง
หรือสัตว์นำโรค โดยให้มีการเปิดบางด้าน
เฉพาะระหว่างการตัดอาหารเท่านั้น



ห้ามใช้ วัสดุคลุมอาหารที่สัมผัสตัวอาหารโดยตรง
เพื่อลดการปนเปื้อนที่อาจเกิดจากวัสดุคลุมอาหารเอง

