



การให้บริการอาหารที่ถูกต้องสุขลักษณะ

มือเป็นอวัยวะสำคัญที่ใช้ประกอบปรุงอาหารและหยิบจับสิ่งของต่างๆ ซึ่งการหยิบจับ-เสิร์ฟอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาจทำให้เกิดเชื้อโรคปนเปื้อนในอาหาร และเป็นตัวกลางที่จะนำเชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภค และทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้



การเสิร์ฟอาหาร



แบบนี้ “ไม่”



สวมเสื้อคลุม/เสื้อแขนกุด ไม่สวมผ้ากันเปื้อน
ปล่อยผมยาว สวมเครื่องประดับ



แบบนี้ “ใช่เลย”



สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน
สวมหมวกคลุมผม และไม่สวมเครื่องประดับ



เสิร์ฟอาหารซ้อนจาน



ใช้ถาดเสิร์ฟอาหาร



ใช้นิ้วมือสัมผัสปากแก้วน้ำ



ใช้ถาดเสิร์ฟแก้วน้ำ



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 กด 5
ศูนย์ กทม. 1555

www.foodsanitation.bangkok.go.th
www.bangkok.go.th/health

[@bma.health](https://www.facebook.com/bma.health)



กสอ.07/01/60