

6 วิธี รับมือ โควิดไวรัส 2019 (COVID-19)

28 ม.ค. 63



สำหรับ...คนขายอาหาร



1 หลีกเลียงการสัมผัสอาหารด้วยมือเปล่า



2 ปรงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง



โดยเฉพาะเนื้อสัตว์



3 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ



ภาชนะ อุปกรณ์และพื้นผิวสัมผัสอาหารอย่างสม่ำเสมอ

4

หยุดงานเมื่อป่วย มีไข้ ไอ เจ็บคอ



5

รักษาสุขอนามัยที่ดี สวมหน้ากากอนามัย ไม่ไอ จาม รดอาหาร

6

ล้างมือด้วยสบู่ให้สะอาด



หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสิ่งสกปรก ก่อนปรุงหรือประกอบอาหาร



ที่มา : World Health Organization



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



@foodsantiation



Food Sanitation Division
Health Department BMA

เรียบเรียงและจัดทำโดย นางพริษา สมชัยยานนท์ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย