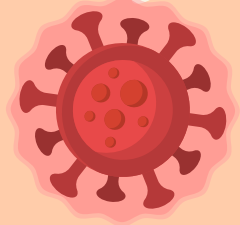
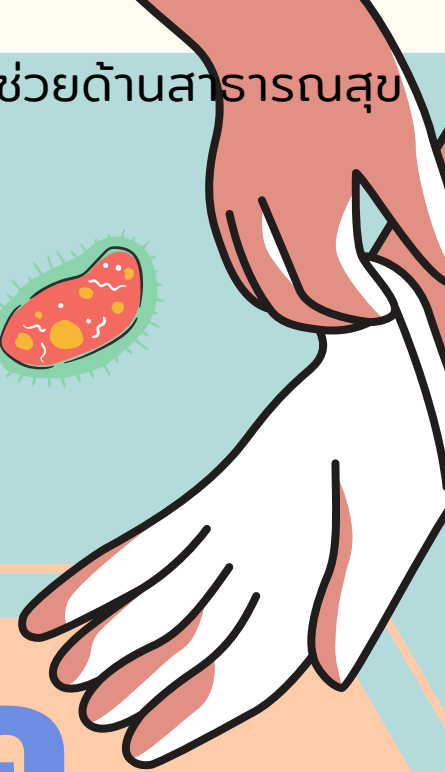


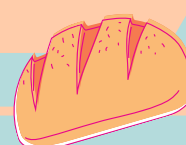
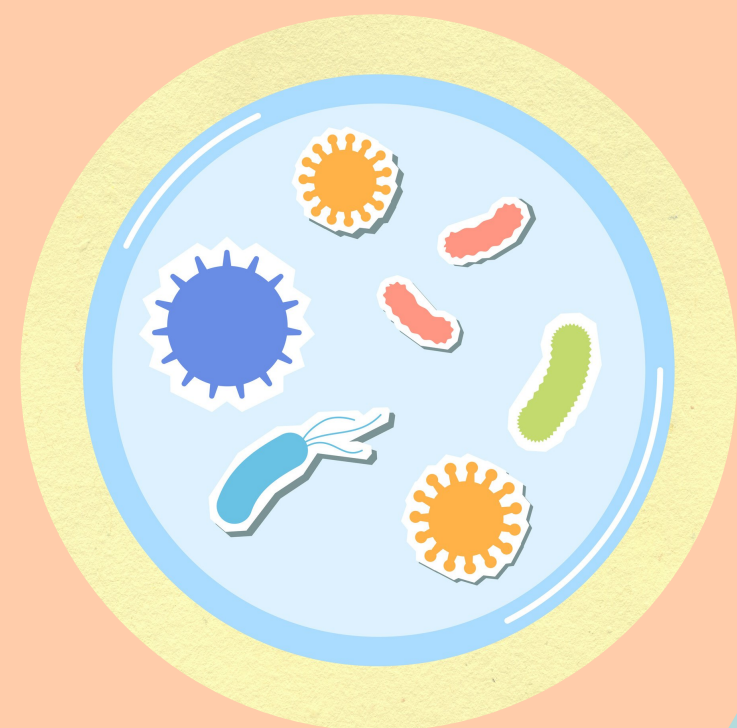


ใช้ถุงมือถูกต้อง



ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

ถุงมือเมื่อมีการใช้งานจะเกิดการสะสมของเชื้อโรคและสิ่งสกปรกบริเวณถุงมือ หากผู้สัมผัสอาหารไม่มีการเปลี่ยนถุงมือหรือมีการใช้ถุงมือซ้ำก็จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหารจึงควรใช้ถุงมือให้ถูกต้อง



1

เปลี่ยนถุงมือเมื่อเปลี่ยนหน้าที่งาน



2

เปลี่ยนถุงมือทุกครั้งที่ฉีกขาด



3

เปลี่ยนถุงมือเมื่อใช้งานต่อเนื่อง 4 ชั่วโมง



วิธีใช้ถุงมือที่ถูกต้อง

4

อย่าล้างหรือใช้ถุงมือซ้ำ



5

ทิ้งถุงมือทุกครั้งเมื่อใช้งานเสร็จ



แหล่งที่มาของข้อมูล

- คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร. สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร.
- ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นหน้าที่ของทุกคน คู่มือเพื่อป้องกันการเจ็บป่วยเนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหาร. (ออนไลน์) สืบค้นจาก <https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/Pubs/332-036-TH.pdf>



- สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
- กองสุขาภิบาลอาหาร
- foodsantiation Devison Health Department BMA
- BKK Food Safety App.

