

# สุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ของผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด



มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรค  
ที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ



ในระหว่างขายอาหารต้องแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย



ในระหว่างขายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล  
เช่น ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับ  
อาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา เป็นต้น



## ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด ปฏิบัติให้ถูกต้อง และให้ความร่วมมือ ดังนี้



- อาหารที่ขายต้องสะอาด ปลอดภัย และห้ามวางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับอาหาร
- ดูแลความสะอาดแผงจำหน่าย ห้ามต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า และห้ามวางสินค้าล้ำแผง
- เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ต้องสะอาด และอาหารปรุงสำเร็จต้องมีอุปกรณ์ปกปิด
- วางสินค้าสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง
- อาหารสดเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส (เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล)
- ตรวจสอบสภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด
- เข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ

ฯลฯ



ด้วยความหวังใจจากกรุงเทพมหานคร

ที่มา...กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

