

ล้างตลาด.เมื่อไร

ปลอดภัยและถูกต้อง

การเลือกผลิตภัณฑ์ล้างตลาด

ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
และไม่มีผลต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด



Superb!

ล้างเป็นประจำทุกวัน

ทุกแผงโดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและ
แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ
ต้องล้างเป็นประจำทุกวัน

ล้างเดือนละ 1 ครั้ง

ล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล
(Big Cleaning Day) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
ทำความสะอาดตัวอาคาร แผงขายของ พื้น ผนัง
เพดาน (ถ้ามี) รางระบาย ห้องน้ำ ห้องส้วม และ
บริเวณต่างๆ รอบอาคาร



Superb!

ล้างมากกว่าเดือนละ 1 ครั้ง

กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ
ให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล
มากกว่าเดือนละหนึ่งครั้งก็ได้



gOOD

ล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล



FoodSanitation BMA



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร



กทม

ที่มา....กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551