



กทม

การจัดบริการอาหาร...ในสถานการณั้ฉุกเฉิน

● ผู้จัดบริการอาหาร ●

สถานที่บริการอาหาร

- ✓ สะอาด เป็นระเบียบ ระบายอากาศดี
- ✓ ใช้ถังขยะมีฝาปิด / มัดปากถุงขยะ
- ✓ แยกขยะ แยกเศษอาหาร ไม่เทรวม



อาหารพร้อมบริโภค

- ✓ บรรจุแยกข้าว-กับข้าว ไม่ราดบนข้าว
- ✓ หลีกเลียงอาหารบูดเสียง่าย
- ✓ วางสูงจากพื้น 60 ซม.
- ✓ วางแฉกไม่เกิน 4 ซม. นับจากปรุงเสร็จ
- ✓ ปกปิดอาหาร ป้องกันปนเปื้อน



ผู้สัมผัสอาหาร

(คนแจกอาหาร/คนทำอาหาร/คนล้างจาน)

- ✓ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ✓ มือสะอาด ตัดเล็บสั้น
- ✓ ใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม
- ✓ สวมหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลาย
- ✓ ใช้อุปกรณ์ หรือสวมถุงมือหยิบจับอาหาร



กรณีประกอบอาหาร ณ จุดบริการ

- ✓ ไม่วางวัตถุดิบบนพื้น
- ✓ ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
- ✓ เตรียม-ประกอบอาหารสูงจากพื้น 60 ซม.
- ✓ ปกปิดอาหาร ป้องกันปนเปื้อน
- ✓ วางแฉกไม่เกิน 4 ซม. และอุ่นทุก 2 ชม.



น้ำดื่ม/น้ำแข็ง

- ✓ สะอาด เก็บในภาชนะมีฝาปิด
- ✓ ใช้ที่ตักน้ำแข็ง
- ✓ ไม่แช่สิ่งอื่นๆ ปนกับน้ำแข็งบริโภค



ภาชนะ อุปกรณ์

- ✓ ล้างให้สะอาด เก็บให้มิดชิด
- ✓ หลีกเลียงการใช้ภาชนะโฟมและลวดเย็บกระดาษ



● ผู้มารับบริการอาหาร ●



ล้างมือ

ก่อนและหลังรับแจกอาหาร



สำรวจ!

ภาชนะบรรจุอาหารอยู่ในสภาพดี



สังเกต!

อาหารไม่มีกลิ่นรสบูดหรือเสีย



กินให้หมด

เพื่อลดขยะอาหาร