

8 ข้อแนะนำในร้านอาหาร เพื่อป้องกันความเสี่ยง จากเชื้อไวรัสโคโรนา



1. ผู้สัมผัสอาหารล้างมือ
อย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่

5. ทำความสะอาดโต๊ะอาหารด้วยน้ำยา
ทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อโรค
ทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการ



2. ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะ
ส่วนบุคคลที่ถูกต้อง และควร
สวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน

6. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาด
และฆ่าเชื้อโรค ตามหลักสุขาภิบาล
อาหาร



3. หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการคล้าย
โรคระบบทางเดินหายใจ ให้หยุด
ปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

7. หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิว
และจุดที่สัมผัสร่วมกัน



4. จัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อ
เสิร์ฟอาหารที่ต้องรับประทาน
ร่วมกัน

8. จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือ
แอลกอฮอล์เจล สำหรับผู้บริโภค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ