

8 ข้อแนะนำในร้านอาหาร เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากเชื้อไวรัสโคโรนา



1. ผู้สัมผัสอาหารล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่

5. ทำความสะอาดโต๊ะอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อโรคทุกครั้งหลังมีผู้มาใช้บริการ



2. ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ถูกต้อง และควรสวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน

6. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้สะอาด และฆ่าเชื้อโรค ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร



3. หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการคล้ายโรคระบบทางเดินหายใจ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

7. หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวและจุดที่สัมผัสร่วมกัน



4. จัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อเสิร์ฟอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน

8. จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่หรือแอลกอฮอล์เจล สำหรับผู้บริโภค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ