

การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร

1. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบหรือจับอาหารโดยตรง
2. หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี โดยเสิร์ฟจานชาม
3. ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร
4. อาหารร้อนควรใช้จานรอง เสิร์ฟอาหารหลายจานควรใช้ถาด ไม่วางซ้อนกัน



เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น

1. เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมาอย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว
2. เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพีด้ามยาวดัก
3. เสิร์ฟช้อนกลางทุกครั้ง เมื่อลูกค้าสั่งอาหารมารับประทานร่วมกัน ตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป

กรณี เป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น มีเชื้อโรคไทฟอยด์ อยู่ในตัว

กรณี เป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น มีเชื้อโรคไทฟอยด์ อยู่ในตัว

กรณี เป็นโรคที่สามารถติดต่อได้ทางการสัมผัสหรือ ติดต่อกันทาง น้ำมูกน้ำลาย

กรณี ที่มีบาดแผล ฝี หนอง

กรณี มีพฤติกรรมไม่ถูกต้อง ก็อาจทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค และ
สิ่งสกปรกได้

ผู้สัมผัสของอาหารมีอนามัย ผู้บริโภคปลอดภัย



ด้วยความปรารถนาดีจาก....
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลกำแพง

สุขวิทยา

การปฏิบัติตนให้ปราศจากโรค ด้วยการดูแล บำรุงรักษา ส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรง ไม่ เป็นโรค

ความสำคัญของผู้สัมผัส

1. ความหมาย ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหาร
2. การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี
3. สุขอนามัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

ผู้สัมผัสอาหาร.....คือใคร

1. ผู้เตรียม
2. ผู้ปรุง-ประกอบ
3. ผู้เสิร์ฟ
4. ผู้จำหน่ายอาหาร
5. ผู้ล้าง — เก็บภาชนะอุปกรณ์



สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

การดูแล ส่งเสริมสุขภาพ ของ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับ อาหาร ให้สมบูรณ์ แข็งแรงไม่เป็นโรค

การเตรียมตัวก่อนปรุง — จำหน่ายอาหาร

1. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเนทคลุมผม
2. ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน กรณีที่มีแผลที่มือ ต้องรักษา และปิดพลาสติก
3. ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อน ปรุงอาหาร และหลังออกจากห้องส้วม



ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร

1. ต้องปรุง และประกอบอาหารบนโต๊ะ สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
2. เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและ จมูกทุกครั้ง
3. ไม่พูดคุย หรือไม่สูบบุหรี่
4. การชิมอาหาร ต้องตักแบ่งใส่ถ้วย และใช้ช้อน ชิมเฉพาะ
5. ปรุงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ โดยเฉพาะอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ต้องปรุงให้สุก

