อิ่มบุญปีใหม่ งานเลี้ยงปลอดภัย ใส่ใจ “สุก ร้อน สะอาด”

สุก

- กินอาหารปรุงสุกด้วยความร้อน ไม่กินอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ
- อาหารหลังปรุงสุกควรกินภายใน 2 ชั่วโมง
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารสดและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

ร้อน

- อาหารค้างมื้อที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่งโมง ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนกิน

สะอาด

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบอาหาร ก่อนกินอาหาร หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสัตว์เลี้ยงหรือสิ่งสกปรก
- วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารสด สะอาด มีคุณภาพ ไม่หมดอายุ เลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ตลาดสดน่าซื้อ หรือมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย มอก. ฮาลาล Q
- รักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ให้ปราศจากสิ่งสกปรก แมลงและสัตว์ต่างๆ
- ดื่มน้ำต้มสุก น้ำกรอง น้ำดื่มบรรจุขวดสะอาด ไม่รั่วซึม ฝาปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.
- น้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย. มีข้อความ “น้ำแข็งใช้รับประทานได้”