

5 แนวทาง จัดอาหาร



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

20-1-63

สำหรับการ
เข้าค่าย



1

เลือกร้านอาหารได้
เกณฑ์มาตรฐานเท่านั้น
(Clean food good taste)



2

หากสั่งจำนวนมาก
แยกสั่งจากหลายร้าน
เพื่อลดระยะเวลา จนถึงเวลาแจกจ่าย
ไม่เกิน 2 ชั่วโมง



3

แยกข้าว แยกกับ ไม่แพครวม
ไม่ราดกับข้าวลงบนข้าวโดยตรง



4

ตัดป้าย บนกล่องอาหาร ต้องตัดป้ายแสดง
สถานที่ผลิต วัน เวลาที่ผลิต



5

ควรเลือกเป็นอาหารแห้ง
เมนูแนะนำ ข้าวหมกทอด เนื้อทอด ไก่ทอด
ปลาทอด กุนเชียง น้ำพริกแห้ง ข้าวเหนียว



16 ม.ค. 63	ข้าวหมูทอด
07.25 น.	
ร้านทำที่ 0821245269	

ที่มา : คุุ้บโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
สำนักรโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

DDC
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7 จ.ขอนแก่น

Office of Disease Prevention and Control 7 Khonkaen
: www.odpc7.ddc.moph.go.th
: www.facebook.com/dpckk



Available on
Google play

Available on the
App Store

สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422