

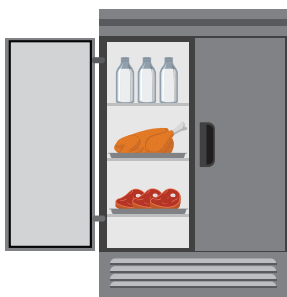
# บริการอาหารอย่างปลอดภัย

ปฏิบัติตามขั้นตอนเหล่านี้เพื่อบริการอาหารอย่างปลอดภัย



## บริการอาหารดิบหรืออาหารปรุงสุกได้

⚠ ห้ามบริการอาหารที่เคยเสิร์ฟให้ผู้อื่นแล้ว

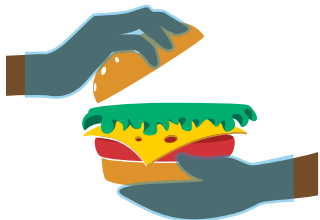


## รักษาอุณหภูมิอาหารให้อยู่ในช่วงที่ปลอดภัย

- ✓ รักษาอุณหภูมิของเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์นม ผักใบเขียวที่หั่นแล้ว มะเขือเทศที่หั่นแล้ว เมล่อนที่หั่นแล้ว และอาหารปรุงสุก ไม่ให้อยู่ในช่วงที่อุณหภูมิที่เป็นอันตราย แบคทีเรียที่ทำให้คนเจ็บป่วยสามารถเติบโตได้ง่ายที่อุณหภูมิ 41–135°F (5–57°C)
- ✓ ทำให้อาหารร้อนเย็นลงอย่างรวดเร็วถึง 41°F (5°C) ใส่อาหารลงในภาชนะที่มีความลึกไม่เกิน 2 นิ้ว แล้วนำไปวางในช่องเย็นโดยไม่ต้องคลุมอาหาร คุณต้องมีช่องเย็นเพื่อรักษาความเย็นให้กับอาหารได้อย่างปลอดภัย

### หากว่าคุณไม่มีช่องเย็น

คุณยังสามารถบริการอาหารแช่เย็นที่ยังไม่ได้ทำให้เย็นลงใหม่ รวมถึงผักผลไม้ดิบ เบเกอรี่ และอาหารกระป๋องหรือแห้งได้



## จัดการอาหารอย่างปลอดภัย

- ✓ หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารพร้อมรับประทานด้วยมือเปล่าของคุณ ใช้ถุงมือ คีม หรืออุปกรณ์อื่นในการจัดการอาหาร
- ✓ แยกเนื้อดิบออกจากอาหารชนิดอื่น เก็บเนื้อดิบไว้ด้านล่างและห่างจากอาหารอื่น



## บรรจุและขนส่งอาหารอย่างปลอดภัย

- ✓ บรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาดและเป็นฟูดเกรด
- ✓ ติดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ด้วยชื่ออาหารทั่วไป
- ✓ เก็บไว้ในพื้นที่ที่กำหนดในตู้เย็นหรือตู้แช่ก่อนจัดส่ง
- ✓ ขนส่งอาหารด้วยยานพาหนะที่สะอาด
- ✓ รักษาอุณหภูมิของอาหารไม่ให้อยู่ในช่วงที่อันตราย (41–135°F (5–57°C)) ระหว่างการขนส่ง

ติดต่อองค์กรผู้รับบริการล่วงหน้า เพื่อให้พร้อมรับอาหารของคุณ

