

เหตุเพลิงไหม้ในสถานประกอบการอาหาร

หากเกิดเพลิงไหม้...



ปิดร้านทันทีและหยุดการเตรียมอาหารทั้งหมด!

ติดต่อสำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่นเพื่อขอความช่วยเหลือ



ก่อนเปิดให้บริการอีกครั้ง

1

ติดต่อสำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่น สถานประกอบการของคุณต้องปิดจนกว่าจะได้รับอนุญาตให้เปิดได้ ในบางกรณีอาจต้องมีการตรวจสอบแผนผัง



2

ทิ้งอาหารที่เสียหาย ความร้อนจากไฟไหม้ ค้อน สารเคมีดับเพลิง และความเสียหายจากน้ำ ทำให้อาหารไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ควรพิจารณาแจ้งบริการทำความสะอาดหรือฟื้นฟูหลังเกิดเหตุเพลิงไหม้



บันทึกข้อมูลประเภทและปริมาณอาหารที่ทิ้งไป คุณสามารถนำไปยื่นเคลมประกันได้



รายการสิ่งของที่อาจต้องทิ้ง

เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจะประเมินว่ามีสิ่งใดที่คุณต้องทิ้งบ้าง

- อาหารเปิดแล้ว อาหารแห้ง และเครื่องเทศ
- น้ำแข็ง น้ำมันทอด ผงเชค และส่วนผสมไอศกรีม
- อาหารที่เก็บในตู้เย็นและตู้แช่แข็ง อุปกรณ์เหล่านี้ไม่กันอากาศเข้า
- อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ซึมผ่านได้ เช่น กระดาษแข็ง พลาสติกแรป ขวดและกระป๋องฝาสเกลียว
- ภาชนะใช้ครั้งเดียว เช่น แก้ว กล่องใส่อาหารกลับบ้าน กระดาษเช็ดปาก และหลอด
- อาหารกระป๋องที่สัมผัสความร้อน คุณอาจสามารถเก็บอาหารกระป๋องที่ไม่โดนความร้อนได้ ให้ลอกฉลากออก ทำความสะอาดล้างน้ำ ข่าเชือกกระป๋อง แล้วตัดฉลากใหม่

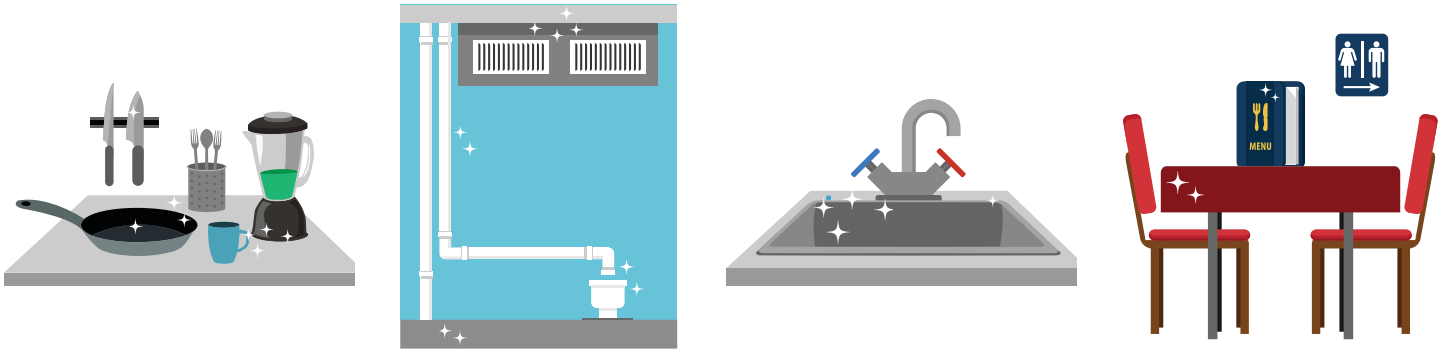
ถ้ารู้สึกลังเล ให้ทิ้ง!



3

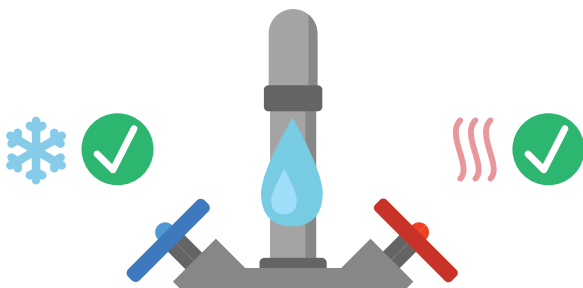
ทำความสะอาด ล้างน้ำ ข่าเชื้อทุกพื้นผิวและอุปกรณ์

- พื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับอาหาร เช่น อุปกรณ์ เครื่องเงิน จานชาม หม้อ กระทะ อุปกรณ์เตรียมอาหาร และอ่างล้าง
- พื้น ผนัง เพดาน เครื่องดูดควัน ท่อที่เป็ดโล่ง และท่อระบายน้ำ
- โต๊ะ เก้าอี้ เมฆอาหาร และห้องน้ำในบริเวณรับประทานอาหาร



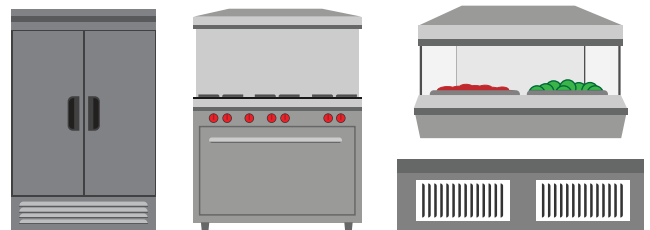
4

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า มีน้ำร้อนและน้ำเย็น สำหรับล้างมือและล้างอุปกรณ์ตลอดเวลา



5

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ทั้งหมดใช้งานได้ตามปกติ ซึ่งรวมถึง ตู้เย็น อุปกรณ์ทำอาหาร อุปกรณ์อุ่นอาหาร และระบบระบายอากาศ



เมื่อคุณพร้อมจะเปิดให้บริการอีกครั้ง

คุณต้องได้รับการอนุมัติจากหน่วยงานดับเพลิง หน่วยงานก่อสร้างของเมือง และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องก่อนเปิดดำเนินการอีกครั้ง

