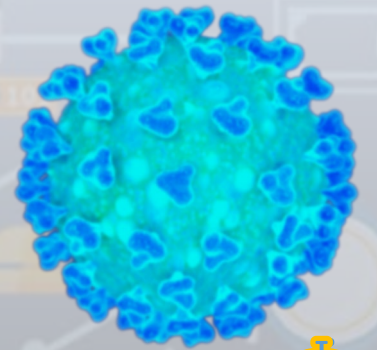


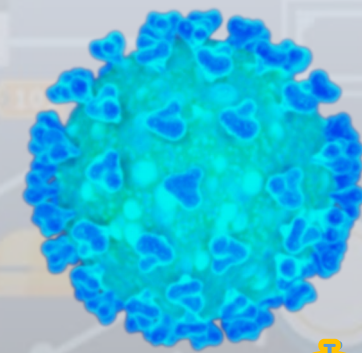
# COVID -19 vs Food safety

- ติดต่อผ่านทางอาหารได้ไหม ?
- การจัดการและป้องกันในสถานที่ประกอบการและสถานที่ผลิตอาหาร
  - 1) การป้องกันการติดต่อระหว่างคนสู่คน
  - 2) การจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร



# 1) การจัดการและป้องกันในสถานที่ประกอบการ และสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อการป้องกัน การติดต่อระหว่างคนสู่คน

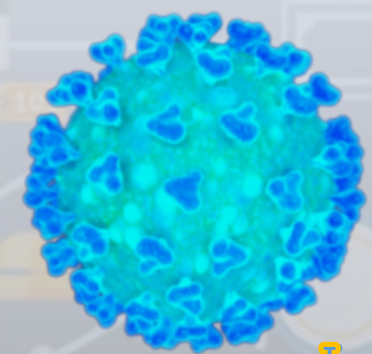
- การจัดการอาคารและอุปกรณ์ เครื่องใช้
- การจัดเตรียมอุปกรณ์สนับสนุน
- พนักงาน
- ลูกค้า





## 2) การจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร  
พ.ศ. 2561 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- GMP GHP HACCP
- WHO 5 Keys to Safer Food



# WHO 5 Keys to Safer Food

( 5 กฎสำคัญเพื่อทำให้อาหารปลอดภัย )



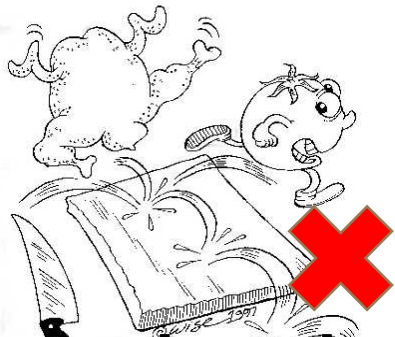
## Keep clean

ดูแลความสะอาด



## Separate raw and cooked

แยกอาหารดิบและอาหารปรุงสุกออกจากกัน



## Cook thoroughly

ปรุงอาหารสุกให้ทั่วถึง



## Keep food at safe temperatures

จัดเก็บอาหารภายใต้อุณหภูมิที่ปลอดภัย



## Use safe water and raw materials

ใช้น้ำและวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย

