

“ช้อนกลาง”

ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
เพื่อช่วยให้ลดการปนเปื้อนทางน้ำลายได้



ช่วยลดความเสี่ยงในการได้รับเชื้อผ่านที่ออกมาทางน้ำลาย เช่น คอตีบ วัณโรค โปлио ไวรัสตับอักเสบบี ไข้หวัดใหญ่ คางทูม รวมทั้งโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัสที่พบเชื่อในน้ำลายอื่นๆ และโรคที่ติดต่อผ่านอาหารและน้ำเป็นสื่อได้ เช่น ไวรัสตับอักเสบนิดเอ

การใช้ช้อนกลางที่ถูกต้อง
ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

1



ควรเตรียมช้อนกลางที่สะอาด หรืออุปกรณ์ที่ใช้ตักอาหารให้
เหมาะกับชนิดของอาหาร และมี
จำนวนครบตามจำนวนชนิด
ของอาหารที่จะกินอย่างน้อย
1 คัน ต่ออาหาร **1** ชนิด

2



ใช้ช้อนกลางที่เตรียมไว้
เพื่อตักอาหารมาใส่จานข้าว
หรือถ้วยแบ่งของตนเอง

3



อาหารร่วมกันเข้าปาก
โดยตรง

4



สำหรับร้านอาหาร และแพนดอย
นอกจากจะต้องใส่ใจปรุงอาหารที่
สะอาดปลอดภัยแล้ว แนะนำว่า
ควรเสิร์ฟช้อนกลางทุกครั้ง
เมื่อลูกค้าสั่งอาหารมากินร่วมกัน
ตั้งแต่ **2** คนขึ้นไป

