



การลดปัจจัยเสี่ยงต่อโรคจากอาหาร

1. สุขอนามัยส่วนบุคคลที่ไม่ดี

- การล้างมือไม่ถูกวิธีและ/หรือไม่ล้างมือเมื่อจำเป็น
- ใช้มือเปล่าสัมผัสอาหารพร้อมรับประทาน
- พนักงานบริการอาหารที่ทำงานขณะป่วยและมีอาการ เช่น อาเจียน ท้องเสีย เจ็บคอ มีไข้ ตัวเหลือง หรือมีแผลหรือฝีที่ติดเชื้อ

2. อาหารจากแหล่งที่ไม่ปลอดภัย

- อาหารที่ได้รับจากแหล่งอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาตและ/หรือปรุงในสถานที่ที่ไม่ได้รับอนุญาต
- การรับอาหารปลอมปน

3. อุณหภูมิวิธีการปรุงอาหารที่ไม่ถูกต้อง

- การทำอาหาร
- การอุ่นร้อน
- การแช่แข็ง (ขั้นตอนฆ่าเพื่อกำจัดปรสิตในปลา)

4. การถือ เวลา และอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม

- การควบคุมอุณหภูมิและความร้อนที่ไม่เหมาะสมสำหรับอาหารที่ปลอดภัย (TCS)
- ระยะเวลาที่/เวลาสำหรับ TCS พร้อมรับประทาน
- การใช้เวลาอย่างไม่เหมาะสมเป็นตัวควบคุม
- การทำให้ TCS เย็นลงแบบที่ไม่เหมาะสม

5. การปนเปื้อนของอาหาร

- การใช้อุปกรณ์ที่มีการปนเปื้อน/ทาสีที่ไม่ถูกต้อง
- วิธีการทำงานของพนักงานที่ไม่ดี
- การจัดเก็บ/เตรียมอาหารที่ไม่เหมาะสม
- การได้รับสารเคมี