





โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



ใส่เสื้อกันเปื้อน สวมหน้ากากป้องกัน นมอกคลุมหม และรองเท้าบูทกันเปื้อน



ล้างมือให้สะอาด ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย และช้อนชิมเฉพาะ

“ผู้สัมผัสอาหารสุกนีสัยดี ปกป้องชีวิผู้บริโภคร”

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



ใส่เสื้อแขนยาว สวมหน้ากากป้องกัน
ลมและละออง และรองเท้าบูทกันน้ำ



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

"ผู้สัมผัสอาหารสุกนีสัยดี ปกป้องชีวิตผู้บริโภค"

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627 www.kohloybanghak.go.th กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



**โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**



ใส่เสื้อกันเปื้อน สวมหน้ากากป้องกัน
หยดกคละปน และรองเท้าบูตพื้น



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

"ผู้สัมผัสอาหารสุจริต ปกป้องชีวิตผู้บริโภค"

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



**โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**



ใส่เสื้อกันเปื้อน สวมหน้ากากป้องกัน
ลมหายใจ และรองเท้าบู๊ต



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

“ผู้สัมผัสอาหารสุกนิสยดี ปกป้องชีวีผู้บริโภค”

อาหารสะอาด

ปลอดภัย

ใส่ใจสุขภาพ



038-157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

 ใส่ส้อมมีเขน สวมหน้ากากป้องกัน
นมกรดชุมชน และรองเท้านิรภัย

 ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง

 ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง

 ซิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

“ผู้สัมผัสอาหารสุจริต ปกป้องชีวิตผู้บริโภค”

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627 www.kohloybanghak.go.th กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



**โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**



ใช้ส้วมอย่างถูกสุขลักษณะ ล้างมือให้สะอาด
ทุกครั้งก่อนปรุง และก่อนนำอาหารขึ้น



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

"ผู้สัมผัสอาหารสูงนิตยัติ ปกป้องชีวิตรัฐประเท"

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



**โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**



ใส่หมวกกั้น ส่วนผ้ากันเปื้อน
หนวดคลุมผม และรองเท้าบู๊ต



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

"ผู้สัมผัสอาหารสุกนีสัยดี ปกป้องชีวิผู้บริโภค"

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก







**โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**



ใส่เสื้อกันชน สวมหน้ากากป้องกัน
หมอกควัน และรองเท้าบูท



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

“ผู้สัมผัสอาหารสุกนิตย์ดี ปกป้องชีวิตผู้บริโภค”

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต.เกาะลอยบางหัก



โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



ใส่เสื้อกันเปื้อน สวมหน้ากากป้องกัน
หมอกคลุมหมบ และรองน้ำทิ้ง



ล้างมือให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง



ล้างอาหารดิบก่อนปรุง
และปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง



ชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย
และช้อนชิมเฉพาะ

“ผู้สัมผัสอาหารสุกนิสยดี ปกป้องชีวีผู้บริโภค”

อาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

038-157627



www.kohloybanghak.go.th

กองสารารณสุขและสิ่งแวดล้อม คณะ...