

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก

สถาบันบำราศนราดูร



- สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ
- พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี สะอาด
- โต๊ะเตรียม ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด และการลำเลียงไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด



- **ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค**

อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี และมีเครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์หรือตู้อบภาชนะ





Thank you