

คำแนะนำสำหรับการเก็บอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ในสถานการณ์การระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)



ไข่

วางไข่เอาด้านแหลมลงในช่องแช่ไข่ในตู้เย็น



อาหารสด - เนื้อสัตว์

ควรจัดเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง



นม

และผลิตภัณฑ์

จากนม

เก็บในภาชนะที่สะอาดที่มีฝาปิด ไม่รั่วซึม และเรียงตามวันหมดอายุ



อาหารในภาชนะ

บรรจุที่ปิดสนิท

เก็บไว้ที่เย็น



ไม่อับชื้น

เพราะความชื้นจะทำให้กระป๋องเกิดสนิมได้ง่าย

อาหารปรุง

สำเร็จ

เก็บในที่เย็น แห้ง และบรรจุในภาชนะที่สะอาด



เครื่องปรุงรส

อาหาร

เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด เก็บในที่เย็นไม่ชื้นและสามารถป้องกันแมลงได้



น้ำดื่มและ

เครื่องดื่ม

บรรจุขวดปิดสนิท ไม่ควรเก็บรวมกับสารเคมีต่าง ๆ



ผักสด - ผลไม้

ล้างและจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด



อาหารแห้ง

เก็บในที่โปร่ง บรรจุในภาชนะที่สะอาดและไม่อับชื้น



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



รอบรู้สุขภาพ

กับ กรมอนามัย

