

6วิธี...เก็บอาหารปลอดภัย

ห่างไกลไวรัส“โควิด-19”



อาหารสด
ประเภทเนื้อสัตว์
ควรจัดเก็บในช่องแช่แข็ง



ผักสด ผลไม้
ควรจัดเก็บในช่องแช่ผัก



ไข่
วางไข่เอาด้านแหลมลง
ในช่องแช่ไข่ในตู้เย็น



นม UHT อาหารที่บรรจุ
ในภาชนะปิดสนิท และเครื่อง
ปรุงรส เก็บในที่เย็น แห้ง โปร่ง
ไม่อับชื้น เรียงตามวันหมดอายุ



อาหารแห้ง
(ข้าวสาร บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป)
แยกเก็บในที่โปร่ง ไม่อับชื้น

“เก็บอาหาร
แยกเป็นสัดส่วน
สภาพแวดล้อมเหมาะสม
สะอาด
ปลอดภัย”



น้ำดื่ม
เก็บในที่แห้ง โปร่ง ไม่เก็บ
ร่วมกับสารเคมีต่างๆและ
ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.

