

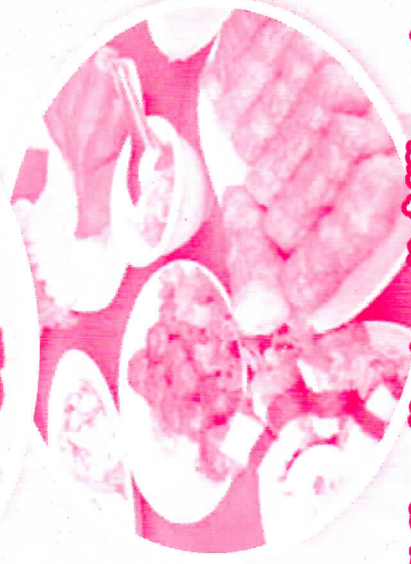
วิธีการเตรียมและใช้ซ็อนกลาง

1. เตรียมซ็อนหรืออุปกรณ์ที่สะอาดเหมาะสมกับชนิดของอาหารวางไว้ในภาชนะที่ใส่ออาหารที่จะรับประทานอย่างน้อย 1 อันต่ออาหาร 1 ชนิด
2. ใช้ซ็อนกลางที่เตรียมไว้ ตักอาหารใส่จานตนเอง **ห้าม**ใช้ซ็อนกลางตักอาหารในสำรับเข้าปากโดยตรง



กินดี มีอนามัย ปลอดภัย ใช้ซ็อนกลาง

ใช้... ซ็อนกลางวางทุกถ้วยใส่อาหาร
ซ็อนกลาง... สร้างกำแพงกันกันโรคได้
กินอาหาร... กับหม้อมิตรได้ปลอดภัย
ร่วมกัน... สร้างวัฒนธรรมไทยสืบต่อกัน



กินดี มีอนามัย ปลอดภัย ใช้ซ็อนกลาง



ซ็อนกลาง “กำแพงกันเชื้อโรค”



กินดี มีอนามัย ปลอดภัย ใช้ซ็อนกลาง



กองทุนหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ
กระทรวงสาธารณสุข
เทศบาลตำบลเทพสถิต
044-857020, 044-855252

โรงพยาบาลเทพสถิต 044-855097-8 ต่อ 110

ทำไมต้องใช้ช้อนกลาง ?

ช้อนกลาง หมายถึง ช้อนที่มีไว้สำหรับกับข้าว เพื่อใช้ตักแบ่งอาหารมาใส่จานของผู้กิน โดยอาจใช้อุปกรณ์อื่นที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารได้ เช่น ส้อม, ที่คีบ ซึ่งช้อนกลางหรืออุปกรณ์กลางนี้ ต้องมีวางไว้ในจานอาหารทุกจาน

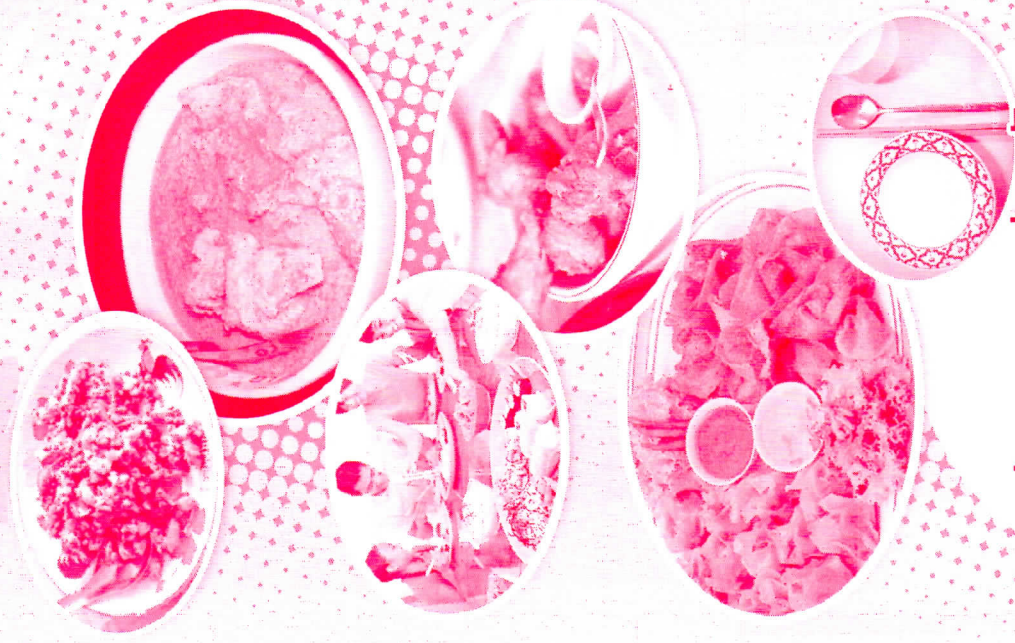
เพื่อ - ป้องกันโรคที่ติดต่อผ่านทางน้ำลาย ได้แก่ ใช้หวัดใหญ่, คอตีบ, คางทูม, วัณโรค, โปลิโอ, ไวรัสตับอักเสบ ไม่ให้แพร่กระจายระหว่างบุคคลได้

- ป้องกันน้ำลายของผู้กินลงไปปนเป็นในอาหาร ทำให้อาหารบูดเสียน่าย

นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างพฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้องให้เป็นวัฒนธรรมที่งดงามในการกินอาหารร่วมกัน



กินดี มีอนามัย



แคะกินอาหารร่วมกัน

ก็ติดต่อโรคได้

ถ้าไม่ใช้ช้อนกลาง

ปลอดภัย

คุณลักษณะของช้อนกลาง

1. ต้องทำด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ไม่แตกหักง่าย เช่น สแตนเลส
2. วัสดุที่ใช้ทำ ต้องไม่เป็นพิษ หรือก่อให้เกิดพิษ หรือมีส่วนประกอบที่หลุดลอกออกได้ง่าย เมื่อโดนความร้อน ความเปรี้ยว และเค็ม ของอาหาร เช่น ช้อนสังกะสี เคิลือบสี, ตะเกียบเคลือบสี
3. รูปแบบ

- ❖ ต้องทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีซอกมุมหรือรอยต่อที่ทำความสะอาดยาก
- ❖ บริเวณด้ามจับ ต้องไม่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร เช่น ด้ามไม้สั้นเกินไป เมื่อวางในภาชนะที่ใส่อาหารต้องพ้นขอบภาชนะ ไม่หล่นลงไปในอาหาร



ใช้ช้อนกลาง