

# ทุกคนในครัวเรือนมีหน้าที่ ในการเก็บรักษาอาหารให้ ปลอดภัย!



**เลือก**  
เลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัย



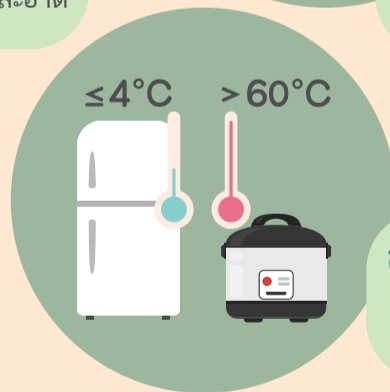
**สะอาด**  
ให้มือ และเครื่องใช้ที่สะอาด



**แยกออกจากกัน**  
แยกอาหารดิบ และปรุงสุก



**ปรุงสุก**  
ปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง



**อุณหภูมิที่ปลอดภัย**  
เก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิ  
ที่ปลอดภัย



สแกนรหัสคิวอาร์เพื่อเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร!



โรคติดต่อทางอาหาร  
และอาหารที่มีความ  
เสี่ยงสูง



หลักสำคัญ 5  
ประการที่นำไปสู่ความ  
ปลอดภัยของอาหาร



ฉลากโภชนาการ



โรคมุมิแพ้อาหาร



เว็บไซต์โดยเฉพาะ