

ข้อควรปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านค้า ศูนย์อาหารคณะพยาบาลศาสตร์

1. ผู้ประกอบการศูนย์อาหาร รวมทั้งผู้ปรุงอาหารต้องตรวจสอบสุขภาพประจำปี ดังนี้
 - เอ็กซเรย์ปอด
 - ตรวจเลือด โดยเฉพาะไวรัสตับอักเสบบี
 - ตรวจอุจจาระ หาเชื้อไทฟอยด์
2. ผู้ประกอบการร้านค้าและลูกจ้างในร้านทุกคนต้องแต่งกายดังนี้
 - ใส่หมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย
 - สวมผ้ากันเปื้อน
 - ใส่หน้ากากอนามัย ปิดปากและจมูกตลอดเวลาที่ปรุงอาหารหรือหยิบจับอาหาร
 - ตัดเล็บให้สั้น และห้ามทาเล็บ
 - ล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ หรือเริ่มประกอบอาหาร
3. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง (ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารและห้ามใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารไปหยิบสิ่งอื่น)
4. อาหารทุกอย่างต้องมีฝาปิด
5. ติดป้ายราคาอาหารในจุดที่ลูกค้ามองเห็นได้ชัดเจน
6. ห้ามเปลี่ยนแปลงราคาขายอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการ
7. ต้องทำความสะอาดบริเวณในร้าน หลังร้านและหน้าร้านให้สะอาดเรียบร้อย
8. ให้ทิ้งขยะในบริเวณที่คณะพยาบาลศาสตร์ จัดวางถังขยะไว้และต้องมีฝาปิด
9. ห้ามประกอบอาหารในศูนย์อาหาร
10. ห้ามยื่นรับประทานอาหารในบริเวณด้านหน้าที่ยขายอาหาร
11. ห้ามทิ้งเศษอาหาร ขยะต่างๆ ลงในท่อระบายน้ำ
12. ห้ามพูดคุย หรือตะโกนเสียงดัง
13. ให้ช่วยกันดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำศูนย์อาหาร
14. ห้ามเช่าช่วงร้านค้า เมื่อเลิกกิจการต้องแจ้งคณะกรรมการบริหารจัดการศูนย์อาหารเท่านั้น

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

คณะกรรมการบริหารจัดการศูนย์อาหาร

คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล