

CLEAN FOOD AND GOOD TASTE TRAINING



ศูนย์การจัดการด้านพลังงาน สิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย (ศูนย์ EESH) จัดโครงการฝึกอบรมเรื่อง ครัวสะอาด อาหารปลอดภัย สำหรับผู้ประกอบการร้านค้า ร้านอาหาร ชุมชนจำหน่ายอาหารและหัวหน้ากลุ่มพนักงานทำความสะอาด ภายในมจร. บางมดและมจร.บางขุนเทียน ในวันที่ 17-18 กันยายน 2562 ภายใต้แคมเปญ “ครัวสะอาด อาหารปลอดภัย (Clean Kitchen and Food Safety) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและสร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับเรื่องของการจัดการขยะเศษอาหาร พร้อมทบทวนหลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะ แก่ผู้ประกอบการร้านค้า ร้านอาหาร ชุมชนจำหน่ายอาหารและหัวหน้ากลุ่มพนักงานทำความสะอาด เพื่อเตรียมความพร้อมเข้ารับมาตรฐานการรับรองอาหารปลอดภัย นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างความตระหนักในเรื่องของการจัดการสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้เกิดการใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ นักศึกษาและบุคลากรมีใจในคุณภาพและความสะอาด โดยกิจกรรมนี้มีผู้เข้าร่วมจำนวนกว่า 100 คน ทั้งนี้กิจกรรมนี้เป็นการ สนับสนุนการสร้างมหาวิทยาลัยที่ยั่งยืนตรงกับเป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน SDGs 2030 ใน เป้าหมายที่ 3 ซึ่งมจร.มีจุดมุ่งหมายในการสร้างสุขภาวะและความเป็นอยู่ที่ดีให้กับนักศึกษาและบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย











LEBA Features

	
	
	



สุขลักษณะส่วนบุคคล

- ❖ สุภาพ- ผู้มีลักษณะสุภาพที่ดีและมีความสะอาดเรียบร้อยที่จะเห็นประจักษ์แก่คนรอบข้างได้เป็นอย่างดี
- ❖ การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ-ไม่สบาย ไม่ควรมาทำงาน ไม่ควรสัมผัสอุปกรณ์ วัสดุสิ่งต่าง ๆ ในการผลิต เพราะหากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร เกิดขึ้น อาจเป็นสาเหตุก่อให้เกิดโรคในผู้บริโภค
- ❖ ความสะอาดของทั้งตัวบุคคลและเสื้อผ้า ควรดูว่าเป็นที่เหมาะสม มีกลิ่นหอมและระงับกลิ่นกายอย่างเหมาะสม
- ❖ อุปนิสัยส่วนบุคคล ไม่ควรสูบบุหรี่ ไม่ดื่มแอลกอฮอล์ ไม่ควรดื่มหรือทานอาหาร ไม่เอื้อเฟื้องานแก่คนรอบข้าง





