

ห้องโภชนาการ



โต๊ะเตรียมอาหารที่สะอาด



อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องมือใช้ในการประกอบอาหารและจัดส่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะ



อุปกรณ์ระบายอากาศ เครื่องดูดควัน และอุปกรณ์ป้องกันแมลงและสัตว์รบกวน



ตู้เก็บอาหารที่สะอาดและมีจัด



เครื่องแต่งกายของเจ้าหน้าที่ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร



การจัดการสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงาน