มารยาทที่ควรรู้! ขณะทานอาหารในศูนย์อาหาร

การเลือกรับประทานอาหารในโรงอาหารหรือศูนย์อาหาร เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นบ่อยครั้ง และเป็นพื้นที่สาธารณะที่ใครๆ ก็สามารถเข้ามาใช้บริการได้
เช่น โรงอาหารของโรงพยาบาล โรงอาหารส่วนรวมของตลาดนัด ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า โรงอาหารของสถาบันการศึกษา และอีกมากมาย ดังนั้น ทุกคนจึงต้องเรียนรู้เรื่องมารยาทการเข้าร่วมรับประทานอาหารร่วมกับคนอื่น เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาจนกลายเป็นเรื่องทะเลาะวิวาท

“ทานอาหารในโรงอาหาร เป็นสถานที่ที่ไม่มีระดับ ไม่จำเป็นต้องมีมารยาทก็ได้”

ซึ่งความคิดนี้ เชื่อว่าหลายคนก็เคยคิด... แต่เมื่อใดที่ทานอาหารในที่ส่วนรวม ต้องมีมารยาทอย่างเหมาะสมดังนี้
ต่อแถวซื้ออาหาร : เป็นมารยาทแรกที่ควรทำ เพื่อความเป็นระเบียบ ไม่เกิดการทะเลาวิวาท
พูดจาสุภาพ : เวลาพูดคุยกับคนที่ไม่รู้จัก ควรอ่อนน้อมถ่อมตน เพื่อการอยู่ร่วมอย่างมีความสุข
รักษาความสะอาด : เมื่อใช้พื้นที่ส่วนรวม การรักษาความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้คนอื่นที่มาใช้ต่อไม่ต้องลำบากใจ
เมื่อกินเสร็จแล้วให้เก็บจานให้เรียบร้อย : เพื่อไม่ให้เกิดภาระคนที่มาใช้บริการคนอื่นๆ
ไม่ทำถ้วยชามเสียหาย : ขณะรับประทานอาหาร หรือยกอาหาร ควรระมัดระวังไม่ให้ถ้วย จาน หล่นแตก เพราะจะกลายเป็นความเสียหายต่อตัวคุณ สถานที่ให้บริการและผู้ให้บริการ
ไม่เล่นกันเสียงดัง : เมื่อใช้พื้นที่ร่วมกับคนอื่น ไม่ควรเสียงดัง โวยวาย เพราะจะทำให้คนอื่นรำคาญและหงุดหงิดได้
ทานอาหารอย่างมีมารยาท : การทานอาหารอย่างมูมมามต่อสถานที่สาธารณะ เป็นภาพที่ไม่สุภาพ เพราะจะทำให้คนรอบข้างเกิดความไม่พอใจ และไม่ประทับใจได้

นอกจากให้ผู้ที่เข้ามาใช้บริการทั่วไปต้องรู้ถึงมารยาทในการรับประทานอาหารแล้ว เจ้าของหรือผู้บริหารโรงอาหารหรือศูนย์อาหาร ต้องสร้างมาตรฐานและความปลอดภัย พร้อมทั้งมีใบรับรองมาตรฐานสำหรับโรงอาหาร และควรมีข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารตามรายละเอียดดังนี้

1. พื้นที่โดยรอบทั้งหมดต้องไม่มีคราบสกปรก หยากไย่ เศษขยะ เศษอาหาร ตลอดจนต้องไม่มีน้ำขังจนกลายเป็นแหล่งของความสกปรก รวมถึงต้องไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะและสำหรับบริเวณทั่วไป ทั้ง ด้านหน้าและหลัง
2. โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรง ผิวโต๊ะ เก้าอี้ไม่หลุดออกหรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ไม่มีคราบเศษอาหาร หรือคราบสกปรกที่ทิ้งไว้นานจนทำความสะอาดได้ยาก
3. ต้องมีจุดสำหรับเตรียม-ปรุงอาหาร ที่สะอาดเรียบร้อย

4. มีการระบายอากาศที่ดี บริเวณที่รับประทานอาหารควรโปร่ง ไม่ร้อนอบอ้าว ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่น-ควัน จากการทำอาหารรบกวน

5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ

ดังนั้น ทุกสถานที่ที่ให้บริการด้านอาหาร จะเป็นโรงอาหารหรือศูนย์อาหารก็ดี นอกจากให้บริการเรื่องของร้านอาหารแล้ว พื้นที่สำหรับรับประทานอาหารต้องได้มาตรฐาน สะอาด ถูกหลักอนามัยอย่างครอบคลุม โดยเฉพาะต้องมีอากาศถ่ายเท ไม่ร้อนอบอ้าว เพื่อสร้างความสบายให้แก่คนที่เข้ามาใช้บริการ และสิ่งที่จะช่วยระบายอากาศได้ดีสำหรับพื้นที่กว้างนั่นก็คือ “พัดลมยักษ์” มีมากถึง 5 ขนาด ที่สามารถกระจายกระแสได้กว้างถึง 1 ไร่ ทั้งยังเป็นพัดลมประหยัดพลังงานไฟฟ้า ลดค่าใช้จ่าย ไม่จำเป็นต้องติดตั้งพัดลมหลายตัว ก็สามารถทำให้ผู้อยู่อาศัยภายใต้พัดลมรู้สึกเย็นสบายได้ดี

อ่านรายละเอียดและศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ :
Website : https://www.megafanthailand.com/
Facebook : https://www.facebook.com/Megafan-Thailand-303723370055229/