



ALLIED METALS (THAILAND) CO., LTD.

**3 Good habits
to practice
regularly
in your kitchen**
3 นิสัยประจำที่จำเป็น
กับชีวิตคนในครัว

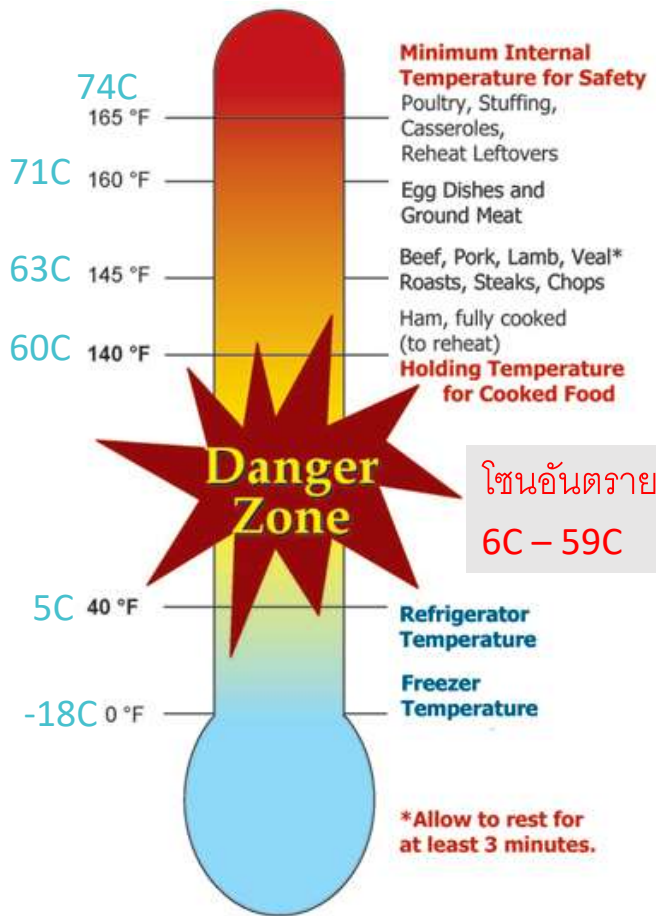


ALLIED METALS (THAILAND) CO., LTD.

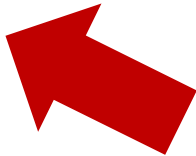
นิสัยข้อที่หนึ่ง **Habit No.1**

**Wash your Hands
frequently with soap as a
HABIT for hygiene
purpose**

ล้างมือด้วยสบู่บ่อยๆให้เป็นนิสัย
เพื่อกำจัดเชื้อแบคทีเรียบนมือ



โซนอันตรายอยู่ในอุณหภูมิช่วง 6C – 59C



นิสัยข้อที่สอง



Habit No.2

During holding and processing, keep food away from dangerous temperature zone to avoid bacteria growth.

ช่วงการเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุงอาหาร หลีกเลียงจากการวางวัตถุดิบในอุณหภูมิอันตรายที่ทำให้แบคทีเรียเติบโตได้

Source: USDA Food Safety and Inspection Service
Last modified June 28 2017

Glass Waste



Organic Waste



Paper Waste



ALLIED METALS (THAILAND) CO., LTD.

นิสัยข้อที่สาม Habit No.3

**Separate Waste
correctly in the right bin
as we can make use of
them later**

แยกขยะให้ถูกประเภทเป็นนิสัย
เพื่อนำไปใช้งานได้ในอนาคต