

1. โต๊ะเตรียมอาหารที่สะอาด



2. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและจัดส่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะ



3. อุปกรณ์ระบายอากาศ เครื่องดูดควัน และอุปกรณ์ป้องกันแมลงและสัตว์รบกวน



4. ตู้เก็บอาหารที่สะอาดและมิดชิด



5. เครื่องแต่งกายเจ้าหน้าที่ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

