

ขั้นตอนการที่อาหาร อาจเกิดการปนเปื้อน



กฎกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2651

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารบตเฉพาะกาล

เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ขยะ

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนรวมทั้งภาชนะที่ใส่หรือบรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ

เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ให้สะอาด ปลอดภัยและเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีสุขลักษณะบุคคล โดยมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อและมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาดปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารฯ

บทกำหนดโทษ

- ประกอบกิจการ โดยไม่ได้รับใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ประกอบกิจการ โดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท



องค์การบริหารส่วนตำบลนทรี อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี



ข้อกำหนดด้านกฎหมายสาธารณสุข ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือหน่วยงานจัดการอบรมตามที่กฎหมายสาธารณสุขกำหนด

ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร ?

- คนปรุงอาหาร
- คนเสิร์ฟอาหาร
- คนจำหน่ายอาหาร
- คนเตรียมอาหาร
- คนขนส่งอาหาร
- คนล้างภาชนะและอุปกรณ์

ผู้สัมผัสอาหาร อาจแพร่โรคไปสู่ผู้บริโภคได้โดย

- 1 เป็นพาหะของโรค หมายถึง เป็นผู้ที่มีเชื้อโรคอยู่ในตัว (เชื้อไทฟอยด์) แต่ไม่แสดงอาการ
- 2 เป็นโรคซึ่งสามารถติดต่อได้ทางมือ น้ำมูก น้ำลาย เช่น
 - โรคอุจจาระร่วง บิด เชื้อโรคอาจติดไปกับมือของผู้สัมผัสอาหารได้ หากล้างมือไม่สะอาด
 - โรคหวัด วัณโรค COVID-19 ซึ่งเป็นโรคติดต่อโดยน้ำมูก น้ำลายของผู้ป่วยเมื่อพูดคุ้ยหรือไอจามรดอาหารจะทำให้เชื้อโรคกระจายลงสู่อาหารได้
- 3 ทางบาดแผล ผู้สัมผัสอาหารเป็นแผล ฝี หนอง เชื้อโรคอาจปนเปื้อนในอากาศระหว่างการเตรียม - ปรุง

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติหน้าที่ถูกต้อง

การปฏิบัติให้มีสุขภาพดี

สุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี

- 1 อาบน้ำชำระร่างกายทุกวันและสระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง และต้องหมั่นตัดเล็บสั้น รักษาความสะอาดของมืออยู่เสมอ
- 2 รับประทานอาหารที่สุกสะอาด ในปริมาณที่เพียงพอ
- 3 เมื่อเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ควรรีบปรึกษาแพทย์ และรักษาให้หาย และควรมีการตรวจร่างกายประจำปี
- 4 ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำ และสบู่หรือใช้เจลแอลกอฮอล์

สุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

สุขนิสัยที่ดีในการจำหน่ายอาหาร

ใช้ทัพพี ช้อน หรือปากคีบตักหรือจับอาหาร

ปกปิดอาหารไม่ให้มีการปนเปื้อน โดยเก็บในตู้ซึ่งด้านหน้าต้องมีمانกระจกและอุณหภูมิทุกๆ 2 ชั่วโมง

สุขนิสัยที่ดีในการดูแลและรักษาความสะอาดภายในร้าน

หมั่นทำความสะอาดเข็ดล้าง ห้องครัว ห้องรับ

ควรเก็บโต๊ะอาหาร หลังจากลูกค้ารับประทานเสร็จทันที

ดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมเสมอ

สุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

หลักสำคัญในการเสิร์ฟอาหารต้องไม่ให้อาหารที่สุกแล้วถูกปนเปื้อนโดย

- ไม่พูดคุ้ยหรือจามรดอาหาร
- การหยิบช้อนส้อมจับตามเท่านั้น
- การเสิร์ฟแก้ว โดยจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา
- การเสิร์ฟจาน ชาม ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะส่วนที่สัมผัสอาหาร

สุขนิสัยที่ดีของผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ และผู้จำหน่าย

เตรียมพร้อมก่อนเข้าครัวโดย	ระหว่างเตรียม-ปรุงอาหาร
<ul style="list-style-type: none"> ✓ แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวใส่หมวกหรือเนทคลุมผม ✓ ล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุงอาหารทุกครั้ง ✓ ตัดเล็บให้สั้น และไม่ทาสีเล็บ ✓ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องรับรักษาและปิดพลาสติกให้มิดชิด 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ทำบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ✓ ให้ผ้าสะอาดปิดปากจุกทุกครั้ง เมื่อไอ จาม ✓ ชิมอาหารในขณะที่ปรุงต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ ✓ ล้างอาหารดิบก่อนปรุงและปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงเสมอ

ล้างมือ อย่างไรให้สะอาด

วิธีล้างมือให้สะอาด 7 ขั้นตอน

- STEP 1 เริ่มล้างด้วยน้ำและสบู่ ใช้ฝ่ามือถูกัน
- STEP 2 ใช้ฝ่ามือถูหลังมือและนิ้วถูข้อมือ
- STEP 3 ใช้ฝ่ามือถูฝ่ามือและนิ้วถูข้อมือ
- STEP 4 ใช้หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ
- STEP 5 ใช้ฝ่ามือถูนิ้วหัวแม่มือ โคนรอบ
- STEP 6 ใช้ปลายนิ้วมือถูข้อมือ
- STEP 7 ใช้ฝ่ามือถูรอบข้อมือ