

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร

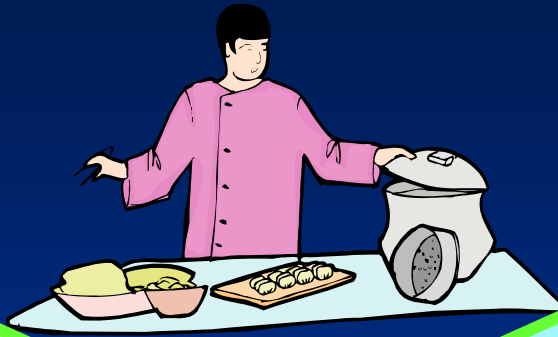


สุกัญดา เหมืองทอง
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลนครหาดใหญ่

แนวทางการประเมิน



ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารสกปรก



สถานที่

อาหาร

สัตว์&แมลง
นำโรค

ภาชนะอุปกรณ์

บุคคล

มาตรฐานทางกายภาพสำหรับโรงอาหาร

ก. สถานที่รับประทานอาหาร

1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน



2. โถ๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

3. มีการระบายอากาศที่ดี



ข. บริเวณที่เตรียม - ประุงอาหาร

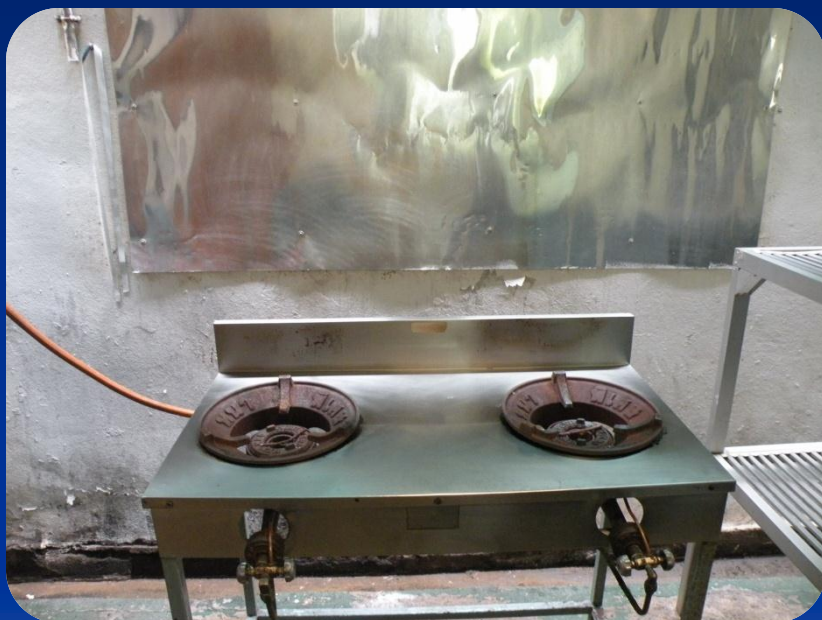
4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้



6. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



7. โต้ะเตรียม - บรรจุ และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย



ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลข
สารบบอาหาร อย.



9. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บ
อาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภท
เนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส



10. อาหารและเครื่องดื่มนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี
เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.



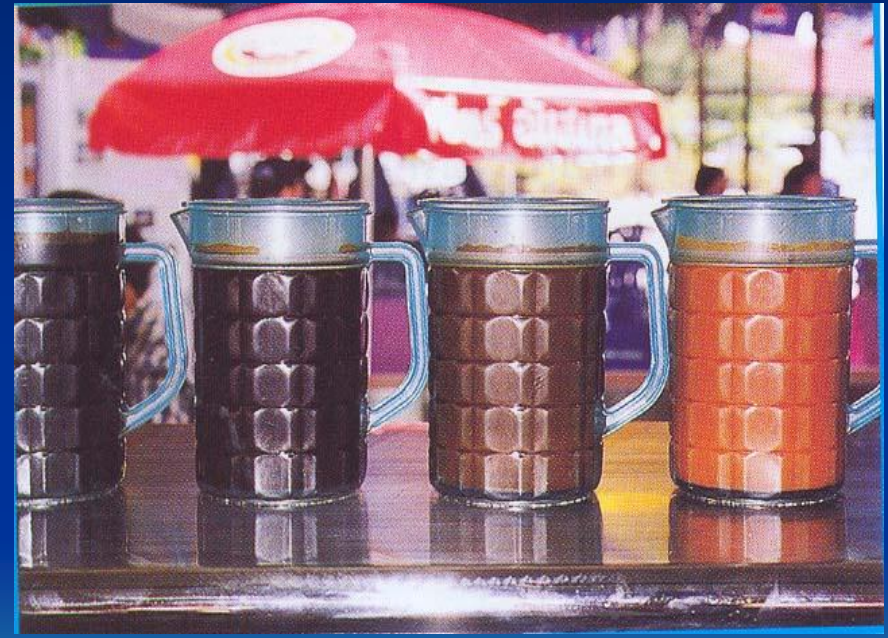
11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการ
ปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้า ของตู้ต้องเป็นกระจก



13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60



14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้



ง. ภาชนะอุปกรณ์

15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบขาว



16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว
กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้อง
เคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ใน
ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด

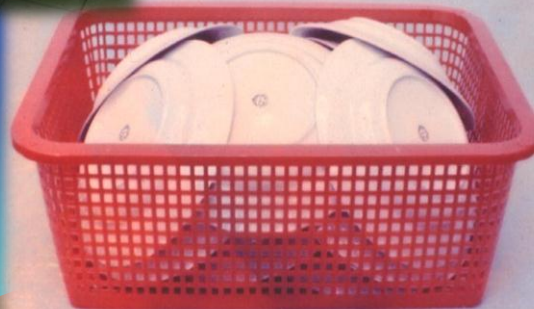


17. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง



19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะ
หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บใน
ภาชนะหรือสถานที่ ที่สะอาด มีการปกปิด





20. ช้อน ล้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง
สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการ
ปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



21. เขียงและมืต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้





จ. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง



24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง



ประเภทบ่อดักไขมัน

ถังดักไขมันสำเร็จรูปภูมิปัญญาชาวบ้าน



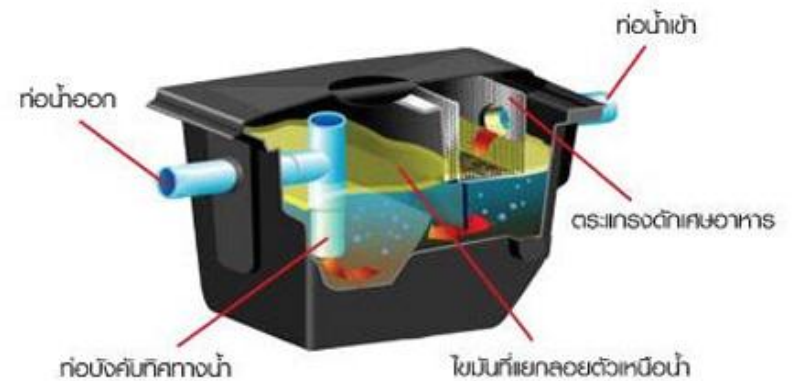
บ่อดักไขมันสำเร็จรูป



แบบวางขอบซีเมนต์



แบบคอนกรีตเสริมเหล็ก



ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม – ประง
อาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม



ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

27. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

28. ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน ที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม



29. ผู้สัมผัสอาหารต้องเป็นผู้มี
สุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็น
โรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมี
หลักฐาน การตรวจสุขภาพในปี
นั้นให้ตรวจสอบได้



ใบรับรองแพทย์

สถานที่ตรวจ.....

วันที่เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า นายแพทย์/แพทย์หญิง.....

ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพเวชกรรมเลขที่..... สถานที่ประกอบวิชาชีพเวชกรรม
หรือสถานที่ปฏิบัติงานประจำหรืออยู่ที่.....

ได้ตรวจร่างกาย นาย/นาง/นางสาว.....

เลขประจำตัวประชาชน.....

สถานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้.....

แล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ขอรับรองว่า

นาย/นาง/นางสาว.....ไม่เป็นโรคต่อไปนี้

(๑) วัณโรคในระยะแพร่กระจายเชื้อ

(๒) โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

(๓) โรคติดยาเสพติดให้โทษ

(๔) โรคพิษสุราเรื้อรัง

(๕) โรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคเรื้อรังที่ปรากฏอาการเด่นชัดหรือรุนแรงและเป็นอุปสรรคต่อการ

ปฏิบัติงานในหน้าที่ตามที่ ก.พ. กำหนด

(๖) (ถ้าหากจำเป็นต้องตรวจหาโรค

ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของผู้รับการตรวจให้ระบุในข้อนี้)

ผู้สัมผัสอาหารแพร่กระจายโรคได้อย่างไร

ผู้สัมผัสอาหาร เป็นบุคคลสำคัญที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนและเกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค สารเคมี วัตถุปลอมปนต่างๆ ไปสู่ผู้บริโภคได้ โดยสามารถแพร่กระจายโรคได้ ดังนี้

1) ในกรณีที่เป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหารที่มีเชื้อโรค อยู่ในตัวเช่น เชื้อไทฟอยด์ แต่ไม่แสดงอาการ

2) ในกรณีที่ป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อได้ทางการสัมผัส ทางน้ำมูก น้ำลาย ได้แก่

- โรคอุจจาระร่วง บิด ไทฟอยด์ ซึ่งสามารถติดต่อได้ หากไม่ล้างมือให้สะอาดหลังออกจากห้องส้วมแล้วใช้มือหยิบอาหาร

- วัณโรค หวัด ตับอักเสบนิดเอ สามารถติดต่อได้ทางน้ำมูก น้ำลาย ในกรณีไอจาม หรือพูดคุยรดอาหาร

3) ในกรณีที่มือมีบาดแผล ฝี หนอง เชื้อโรคในบาดแผลอาจจะปนเปื้อนลงในอาหารระหว่างการเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ขณะใช้มือที่เป็นแผลหยิบจับอาหาร

4) ในกรณีที่ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพดี ไม่เป็นพาหะนำโรค แต่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น ไอ จามรดอาหาร ใช้มือหยิบจับอาหาร เป็นต้น ก็อาจจะทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค และสิ่งสกปรกได้



30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยตรง





Thank you

