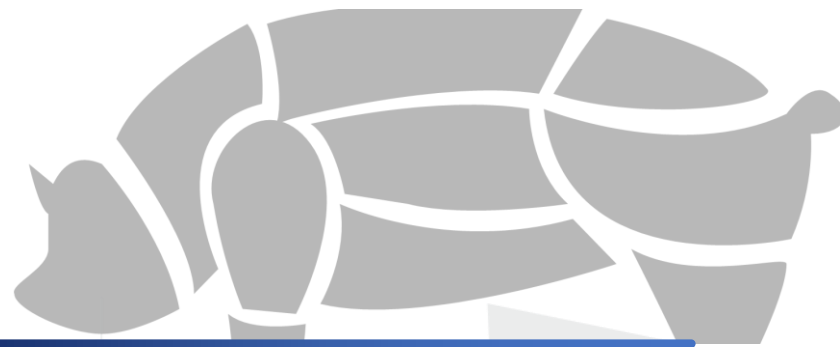




สุขลักษณะที่ดี
ของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

การสุขาภิบาลอาหาร

(Food Sanitation)



การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)

การจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมถึงบุคคลที่สัมผัสกับอาหาร เพื่อให้ได้อาหารสะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย



ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร



1. ผู้สัมผัสอาหาร



ผู้สัมผัสอาหาร

ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร รวมถึงแม่บ้านที่ปรุงอาหารให้สมาชิก
ในครอบครัว ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง

.....

ทั้งเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลและสุขนิสัยที่ดีในการประกอบอาหาร
โดยยึดหลักว่าจะต้องทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อน
ในทุกขั้นตอนของการปรุง ประกอบ และจำหน่าย



สุขลักษณะส่วนบุคคล

ข้อปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารที่ช่วยทำให้ไม่เกิดการปนเปื้อน
ในอาหาร ซึ่งทำให้อาหารปลอดภัย โดยการรักษา
ความสะอาดส่วนบุคคลและปฏิบัติงานในลักษณะที่เหมาะสม



สุขภาพ

- ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่นำรังเกียจ
หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ
เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค ดีซ่าน โรคเรื้อน เป็นต้น
- หากมีการเจ็บป่วยไม่ควรปฏิบัติงาน
หรืออยู่ในบริเวณที่ประกอบอาหาร เช่น ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้
- หากมีบาดแผลและแผลถลอกที่ผิวหนัง
ควรปิดแผลด้วยพลาสติกกันน้ำก่อนเริ่มปฏิบัติงาน



สุขลักษณะส่วนบุคคล

การล้างมือ



มือเป็นส่วนหนึ่งของร่างกายที่สัมผัสกับอาหารบ่อยที่สุด
ดังนั้นมือจึงควรสะอาดอยู่เสมอ โดยการล้างมือให้ถูกต้อง
ก่อนปฏิบัติงาน ระหว่างการปฏิบัติงาน
หลังจากเข้าห้องสุขา หลังจับต้องอาหารดิบหรือสิ่งสกปรก



ถึงแม้ว่าจะมีการสวมถุงมือก็จำเป็นต้อง ล้างมือให้สะอาดเช่นกัน



สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกาย



ผู้สัมผัสอาหารต้องการแต่งกายอย่างถูกสุขลักษณะ
เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่มาจากเส้นผม
น้ำลาย เหงื่อหรือมือเข้าสู่อาหาร



สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสม
สะอาด ถูกสุขลักษณะ



เครื่องประดับทุกชนิดไม่ควรใส่ ในระหว่างการปฏิบัติงาน
ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เนื่องจากเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของ
จุลินทรีย์ และอาจตกหล่นติดไปกับอาหารได้

พนักงานให้สวมใส่

ถุงมือ
อย่าให้ฉีกขาด

หมวก
เส้นผมไม่ออก
นอกหมวก

หน้ากากอนามัย
ควรสวมให้คลุม
ปากและจมูก

หมวกตาข่ายคลุมผม
ต้องคลุมผม
และใบหู

ผ้ากันเปื้อน
สีพื้นเป็นหลัก



สวมรองเท้า
กันลื่น

แต่งกายเรียบร้อย
ไม่สวมกางเกงขาสั้น
ไม่ควรสวมใส่เครื่องประดับ

สุขลักษณะส่วนบุคคล อุปนิสัยส่วนบุคคล



กััดเลื้บ

ควรร
ละเว้้น

การสูบบุหรี

ไอจาม



ผู้สัมผัสอาหาร ควรรละเว้้น การประพฤติที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อน

ในอาหาร เช่น การสูบบุหรี การถ่มน้ำลาย การไอจามลงบนอาหาร

การแคะจุมก กััดเลื้บ แทะเลื้บ เลียนิ้ว และการขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหารระหว่างการปฏิบัติงาน

2. อาหาร

อาหาร หมายถึง วัตถุดิบที่จะนำมาปรุง



ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้งหรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ รวมถึงวัตถุดิบปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอสปรุงรส ซีอิ๊ว เป็นต้น ด้วย



เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง
ความปลอดภัยจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ เช่น
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือ
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
(มอก.) เป็นต้น

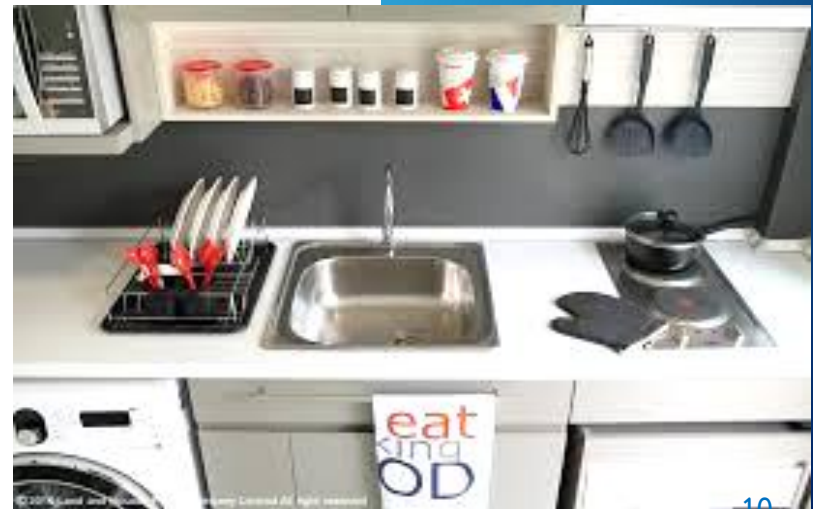


3. ภาชนะอุปกรณ์

วัสดุที่ใช้ใส่อาหารหรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร

เช่น จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กระทะ
ที่คีบอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่ใส่น้ำแข็ง เป็นต้น
ต้องสะอาดทำจากวัสดุที่ปลอดภัยและเลือกใช้ให้
ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

รวมถึงการล้างเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่
ถูกต้องก็มีส่วนที่จะทำให้อาหารสะอาด
ปลอดภัย ช่วยลดการปนเปื้อนได้



4. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร



บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร
สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ รวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหาร
ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ห้ามนำวัสดุมีพิษ
เช่น สารเคมีกำจัดแมลงและศัตรูพืชมาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาด

มีการระบายอากาศที่ดี โดยมีปล่องระบายควัน กลิ่น จากการประกอบ
อาหาร มีบ่อดักไขมัน มีการระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
และทำความสะอาดอยู่เสมอ

สุขลักษณะที่ดี ของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์



จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย
ตู้แช่จำหน่ายต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ
ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้



บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ป้องกันการปนเปื้อนได้



ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนแมลงและสัตว์พาหะ



สุขลักษณะที่ดีของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์



กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่าย

ต้องมีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือพร้อมสบู่ล้างมือ ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสมโดยที่น้ำล้างมือต้องไม่ปนเปื้อนเนื้อสัตว์

.....



กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่ายต้องมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้เลือกซื้อ

.....



เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องใน

สุขลักษณะที่ดีของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์



มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่าย และบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษา ความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ



ต้องมีที่รองรับขยะมูลฝอย มีการจัดการขยะ ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ



อุปกรณ์เครื่องมือและเครื่องใช้ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ โดยมีการล้างทำความสะอาด อยู่เสมอก่อนและหลังการใช้งาน

สุขลักษณะที่ดี ของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์



ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด
มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน
ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล

มาตรการการป้องกันการแพร่เชื้อ COVID-19 ในสถานที่จำหน่าย

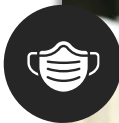
เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด
พื้นที่บริเวณสถานที่จำหน่าย



ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร
เช่น ที่คีบอาหาร มีด เขียง ทุกครั้งหลังใช้งาน



ผู้จำหน่ายต้องดูแลรักษาสุขภาพร่างกาย
ให้แข็งแรงและใส่หน้ากากอนามัย



จัดเตรียมเจลล้างมือสำหรับผู้เลือกซื้อสินค้า



มีการจัดการขยะและของเสียอย่างถูกสุขลักษณะ



5. สัตว์พาหะ แผลงนำโรค



หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลื้อย

เช่น สุนัข แมว นก ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่างๆ
มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้

ต้องมีการควบคุมและป้องกัน

โดยการจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ให้สะอาด เป็นระเบียบ

เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะและแมลงนำโรค

หากมีการใช้สารเคมีกำจัดต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

และภาชนะอุปกรณ์ได้





THANK YOU