

สุขนียที่ทีในการปรองประกอบและจำหน่ายอาหาร

หลักสำคัญในการเสิร์ฟอาหารต้องไม่ให้อาหารที่สุกแล้ว ถูกปนเปื้อน โดย



ไม่พูดคุยหรือจามรดอาหาร

การหยิบช้อนส้อมจิมที่ค้ำทำนั้

การเสิร์ฟแก้วน้ำ โดยจิมต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงนา

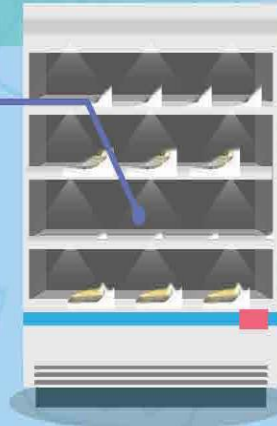
การเสิร์ฟจานชาน ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะส่วนที่สัมผัสอาหาร



* จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือสำหรับบุริโค

สุขนียที่ทีในการจำหน่ายอาหาร

ปกปิดอาหารไม่ให้มีการปนเปื้อน โดยเก็บในตู้ซึ่งด้านหน้าต้องมีบานกระจก และอุณหภูมิทุก ๆ 2 ชั่วโมง



ใช้ทิฟฟี่ ช้อน หรือปากคีบตักหรือจับอาหาร

สุขนียที่ทีในการดูแลและรักษาความสะอาดภายในร้าน

หมั่นทำความสะอาด เช็ด ล้าง ห้องครัว ห้องรับปรทานอาหาร อยู่เสมอ คึงน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อโรค



ควรเก็บโต๊ะอาหาร หลังจากลูกค้ารับปรทานอาหารเสร็จกันี้ * ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ให้สะอาด และฆ่าเชื้อโรคตามหลักสุงาภิบาลอาหาร



ดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมเสมอ * หมั่นเช็ดทำความสะอาดพื้นผิว และจุดที่สัมผัสร่วมกัน



สุงวิทยาส่วนบุคคล ผู้สัมผัสอาหาร (New Normal)



ผู้พิทักษ์อนามัย

ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร?



ผู้สัมผัสอาหาร

อาจแพร่โรคไปสู่ผู้บริโภคได้โดย

1 เป็นพาหะของโรค หมายถึง เป็นผู้ที่มีเชื้อโรคอยู่ในตัว แต่ไม่แสดงอาการ

2 เป็นโรคซึ่งสามารถติดต่อได้ทางมือ น้ำมูก น้ำลาย เช่น

- โรคอุจจาระร่วง บิด โทฟอยด์ เชื้อโรคอาจติดไปกับมือของผู้สัมผัสอาหารได้ หากล้างมือไม่สะอาด
- โรคหัด วัณโรค COVID-19 ซึ่งเป็นโรคติดต่อโดยน้ำมูก น้ำลายของผู้ป่วย เมื่อพูดคุยหรือไอจามรดอาหารจะทำให้เชื้อโรคกระจายลงสู่อาหารได้

3 ทางบาดแผล ผู้สัมผัสอาหารเป็นแผล ฝีหนอง เชื้อโรคอาจปนเปื้อนในอาหารระหว่างการเตรียม-ปรุงได้

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนที่ถูกต้อง



การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี



1. อาบน้ำชำระร่างกายทุกวันและสระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง และต้องหมั่นตัดเล็บสั้น รักษาความสะอาดของมืออยู่เสมอ



2.

รับประทานอาหารที่ปรุงสุกสะอาดในปริมาณที่เพียงพอ



3. เมื่อเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ควรรีบปรึกษาแพทย์ และรักษาให้หาย และควรมีการตรวจร่างกายประจำปี

ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำและสบู่หรือใช้เจลแอลกอฮอล์

4.



สุขนิสัยที่ดีของผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ และผู้จำหน่ายอาหาร

เตรียมพร้อมก่อนเข้าครัวโดย

- แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวยาว ใส่งวงหรือเนกคลุมผม
- สวมหน้ากากอนามัย/ หน้ากากผ้า ขณะปฏิบัติงาน
- ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ก่อนเตรียมปรุงอาหารทุกครั้ง
- ตัดเล็บให้สั้น และไม่ทาสีเล็บ
- ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องรับรักษาและปิดพลาสติกให้มิดชิด และสวมถุงมือ

ระหว่างการเตรียม-ปรุงอาหาร

- ทิ้งน้เตี๋สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ใช้ผ้าสะอาดปิดปากจมูกทุกครั้ง เมื่อไอ จาม
- ไม่ชิมอาหารในขณะปรุง ต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก
- ล้างอาหารดิบก่อนปรุง และปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงเสมอ
- ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส



ข้อกำหนดด้านกฎหมายสาธารณสุข

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรม เช่น ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือหน่วยงานจัดการอบรมตามที่กฎหมายสาธารณสุขกำหนดและติดบัตรประจำตัวหรือเอกสารรับรองผ่านการอบรมเพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้

