

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 ห้องครัว อาเจียน เป็นไข้
- หากมีบาดแผลและแผลถลอกที่ผิวหนัง  
ควรปิดแผลด้วยพลาสติกกันน้ำก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

# สุขลักษณะส่วนบุคคล

## การล้างมือ



มือเป็นส่วนหนึ่งของร่างกายที่สัมผัสกับอาหารบ่อยที่สุด  
ดังนั้นมือจึงควรสะอาดอยู่เสมอ โดยการล้างมือให้ถูกต้อง  
ก่อนปฏิบัติงาน ระหว่างการปฏิบัติงาน  
หลังจากเข้าห้องสุขา หลังจับต้องอาหารดิบหรือสิ่งสกปรก



ถึงแม้ว่าจะมีการสวมถุงมือก็จำเป็นต้อง ล้างมือให้สะอาดเช่นกัน

STEP 1 เริ่มล้างด้วยน้ำและสบู่ ใช้ฝ่ามือถูกัน

STEP 2 ใช้ฝ่ามือถูหลังมือ และนิ้วถูขอกนิ้ว

STEP 3 ใช้ฝ่ามือถูฝ่ามือ และนิ้วถูขอกนิ้ว

STEP 4 ใช้หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ

STEP 5 ใช้ฝ่ามือถูนิ้วหัวแม่มือ โถยรอบ

STEP 6 ใช้ปลายนิ้วมือ ถูข้างฝ่ามือ

STEP 7 ใช้ฝ่ามือถูรอบข้อมือ

### วิธีล้างมือให้สะอาด 7 ขั้นตอน

ควรล้างมือทุกครั้ง ก่อน เติร์ยม-ปรุงอาหาร รับประทานอาหาร หลัง สัมผัสสิ่งสกปรก ออกจากห้องส้วม

ข้อมูลจาก กรมอนามัย

# สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกาย



ผู้สัมผัสอาหารต้องการแต่งกายอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่มาจากเส้นผม น้ำลาย เหงื่อหรือมือเข้าสู่อาหาร



สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสม สะอาด ถูกสุขลักษณะ



เครื่องประดับทุกชนิดไม่ควรใส่ ในระหว่างการปฏิบัติงาน ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เนื่องจากเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของ จุลินทรีย์ และอาจตกหล่นติดไปกับอาหารได้

## พนักงานให้สวมใส่



# สุขลักษณะส่วนบุคคล อุปนิสัยส่วนบุคคล



กัดเล็บ

ควร  
ละเว้น

การสูบบุหรี่

ไอจาม



ผู้สัมผัสอาหาร ควรละเว้น การประพจน์ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อน

ในอาหาร เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การไอจามลงบนอาหาร

การแคะจมูก กัดเล็บ แทะเล็บ 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

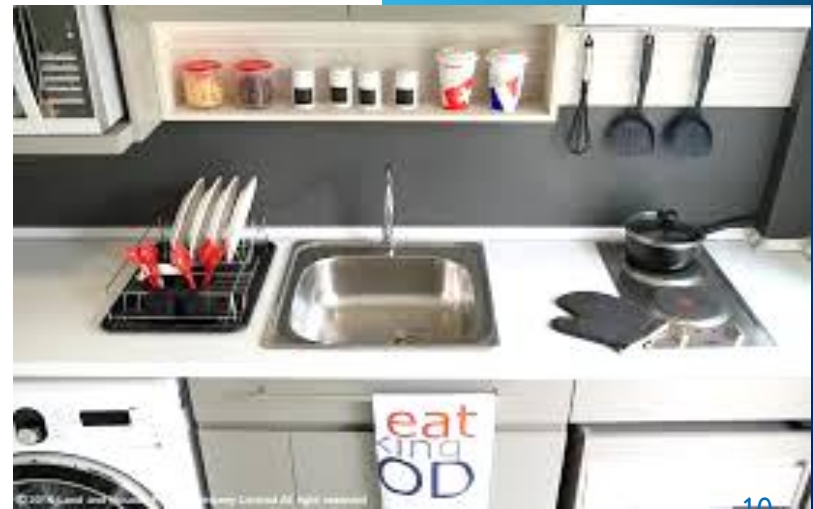


### 3. ภาชนะอุปกรณ์

วัสดุที่ใช้ใส่อาหารหรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร

เช่น จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กระทะ ที่คีบอาหาร บรรจุก๊าซที่ใส่เนื้อสัตว์ เป็นต้น ต้องสะอาดทำจากวัสดุที่ปลอดภัยและเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

รวมถึงการล้างเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องก็มีส่วนที่จะทำให้อาหารสะอาด 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

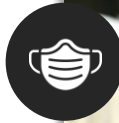
เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด  
พื้นที่บริเวณสถานที่จำหน่าย



ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร  
เช่น ที่คีบอาหาร มีด เขียง ทุกครั้งหลังใช้งาน



ผู้จำหน่ายต้องดูแลรักษาสุขภาพร่างกาย  
ให้แข็งแรงและใส่หน้ากากอนามัย



จัดเตรียมเจลล้างมือสำหรับผู้เลือกซื้อสินค้า



มีการจัดการขยะและของเสียอย่างถูกสุขลักษณะ





## 5. สัตว์พาหะ แผลงนำโรค



หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลี้ยง

เช่น สุนัข แมว นก ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่างๆ  
มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้

ต้องมีการควบคุมและป้องกัน

โดยการจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ให้สะอาด เป็นระเบียบ

เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะและแมลงนำโรค

หากมีการใช้สารเคมีกำจัดต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

และภาชนะอุปกรณ์ได้





**THANK YOU**