

ผู้สัมผัสอาหารคือใคร?

- 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 น้ำลายของผู้ป่วยเมื่อพูดคุยนหรือไอจามรดอาหารจะทำให้เชื้อโรคกระจายลงสู่อาหารได้
- 3 ทางบาดแผล ผู้สัมผัสอาหารเป็นแผล มี หนอง เชื้อโรคอาจปนเปื้อนในอากาศระหว่างการเตรียม - ปรุง

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนที่ถูกต้อง

การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี



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 หรือปากคีบคีบหรือจับอาหาร
- ปกปิดอาหารไม่ให้มีการปนเปื้อน โดยเก็บในตู้ซึ่งด้านหน้าต้องมีฉากระกุกและอุ่นอาหารทุกๆ 2 ชั่วโมง

สุขนิสัยที่ดีในการดูแลและรักษาความสะอาดภายในร้าน

- หมั่นทำความสะอาดเช็ดล้าง ห้องครัว ห้องรับประทานอาหารอยู่เสมอ
- ควรเก็บโต๊ะอาหาร หลังจากถูกคำรับประทานอาหารเสร็จทันที
- ดูแลรักษาความสะอาดห้องล้างเสมอ

สุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

- หลักสำคัญในการเสิร์ฟอาหารต้องไม่ให้อาหารที่สุกแล้วถูกปนเปื้อนโดย
- ไม่พูดคุยหรือจามรดอาหาร
 - การหยิบช้อนส้อมจับต้อมเท่านั้น
 - การเสิร์ฟแก้ว โดยจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา
 - การเสิร์ฟจาน ชาม ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะส่วนที่สัมผัสอาหาร

สุขนิสัยที่ดีของผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ และผู้จำหน่าย

เตรียมพร้อมก่อนเข้าครัวโดย	ระหว่างเตรียม-ปรุงอาหาร
<ul style="list-style-type: none"> ✓ แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อกันชน ยุกคำกันเปื้อนสีขาวใส่หมวกหรือเบรคคลุมผม ✓ ล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุงอาหารทุกครั้ง ✓ ตัดเล็บให้สั้น และไม่ทาสีเล็บ ✓ ถ้ามีบาดแผลที่มีเลือดหรือรับรักษาและปิดทาลาสเตอร์ให้มิดชิด 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ทำบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ✓ ให้นำผ้าสะอาดปิดปากจมูกทุกครั้ง เมื่อไอ จาม ✓ ซิมอาหารในขณะที่ปรุงต้องดีกใส่ถ้วยหรือช้อนซิมเฉพาะ ✓ ล้างอาหารคิบก่อนปรุงและปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงเสมอ

ล้างมือ อย่างไรให้สะอาด

วิธีล้างมือให้สะอาด 7 ขั้นตอน

- 1 ล้างมือด้วยน้ำสะอาด
- 2 ใช้น้ำยาล้างมือ
- 3 ใช้น้ำยาล้างมือถูฝ่ามือ
- 4 ใช้น้ำยาล้างมือถูหลังมือ
- 5 ใช้น้ำยาล้างมือถูนิ้วโป้ง
- 6 ใช้น้ำยาล้างมือถูข้อมือ
- 7 ใช้น้ำยาล้างมือล้างมือ

ขั้นตอนการที่อาหาร อาจเกิดการปนเปื้อน

ฮอริโมน/ยาปฏิชีวนะ



สถานที่/กรรมวิธีการฆ่า/ชำแหละ ไม่ถูกสุขลักษณะ



สถานที่/การวางจำหน่ายผู้จำหน่าย ไม่ถูกสุขลักษณะ



ภาชนะไม่ถูกสุขลักษณะ



กฎกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2651

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารบตเฉพาะกาล

เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ขยะ

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนรวมทั้งภาชนะที่ใส่หรือบรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ

เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ให้สะอาด ปลอดภัยและเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีสุขลักษณะบุคคลโดยมีสุขภาพแข็งแรง 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



เทศบาลตำบลริมเหนือ อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่



ข้อกำหนดด้านกฎหมายสาธารณสุข

ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือหน่วยงานจัดการอบรมตามที่กฎหมาย

สาธารณสุขกำหนด