

บทที่ 6

การควบคุมการผลิตอาหารปรุงสำเร็จ

เค้าโครงเรื่อง

1. ความหมายของอาหารปรุงสำเร็จ
2. สื่อกลางและการควบคุมสื่อกลางที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
 - 2.1 ตัวอาหาร
 - 2.2 ภาชนะอุปกรณ์
 - 2.3 ผู้สัมผัสอาหาร
 - 2.4 สถานที่
 - 2.5 สัตว์แมลงนำโรค
3. มาตรฐานของร้านอาหารและโรงอาหาร
 - 3.1 มาตรฐานของร้านอาหาร
 - 3.2 มาตรฐานของโรงอาหาร
 - 3.3 การรับรองร้านอาหารและโรงอาหาร

สาระสำคัญ

1. อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที แต่ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน
2. สื่อกลางที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีในอาหารปรุงสำเร็จ ได้แก่ ตัวอาหาร ภาชนะเครื่องมือ ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่และสภาพแวดล้อม ตลอดจนสัตว์และแมลงนำโรค ต้องควบคุมสื่อกลางเหล่านี้
3. มาตรฐานของร้านอาหารและโรงอาหาร เป็นข้อกำหนดที่บังคับให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารถือปฏิบัติ และประกาศผลดีเป็นรายปีถ้าปฏิบัติได้ครบถ้วนตามเกณฑ์

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกความหมายของอาหารปรุงสำเร็จได้
2. ให้คำชี้แนะแก่ผู้สนใจเกี่ยวกับสื่อกลาง ของการปนเปื้อนและวิธีการควบคุมสื่อกลางเหล่านั้นได้
3. สามารถแนะนำหรือปฏิบัติเพื่อให้ได้มา ซึ่งเครื่องหมายรับรองคุณภาพร้านอาหารหรือโรงอาหารได้

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ทางสังคมและสภาพแวดล้อม ทำให้รูปแบบของการบริโภคอาหาร ชนิดของอาหารเปลี่ยนไป อาหารปรุงสำเร็จมีบริการมากขึ้น การบริการอาหารมีความสำคัญและจำเป็นมากขึ้น ในประเทศไทย โดยเฉพาะตามเมืองใหญ่ ๆ หรือย่านชุมชน มีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จกันมาก ทั้งในร้านอาหาร ตลาด บริเวณทางเท้า อาหารเหล่านี้มีโอกาที่จะเกิดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ พยาธิและสารเคมี และน่าจะเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดปัญหาด้านสุขภาพกับผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องมีการควบคุม การผลิตอาหารปรุงสำเร็จ ดังที่เราจะได้เรียนรู้กันต่อไป

1. ความหมายของอาหารปรุงสำเร็จ

อาหารปรุงสำเร็จหมายถึง อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว สามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งเป็นอาหารที่ผู้บริการอาหารปรุงขึ้นเพื่อจำหน่าย สมัยก่อนมีร้านอาหารและภัตตาคารบริการอาหารไม่มากนัก ในปัจจุบันมีการบริการอาหารเพิ่มขึ้นในโรงแรม ซูเปอร์มาเก็ต ทางเท้า และย่านชุมชนมากมาย เพื่ออำนวยความสะดวกกับผู้ที่ทำงานและไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร

กิจกรรมการเรียนรู้ 1 อ่านบทวนเนื้อหาในหัวข้อ 1 แล้วตอบคำถาม

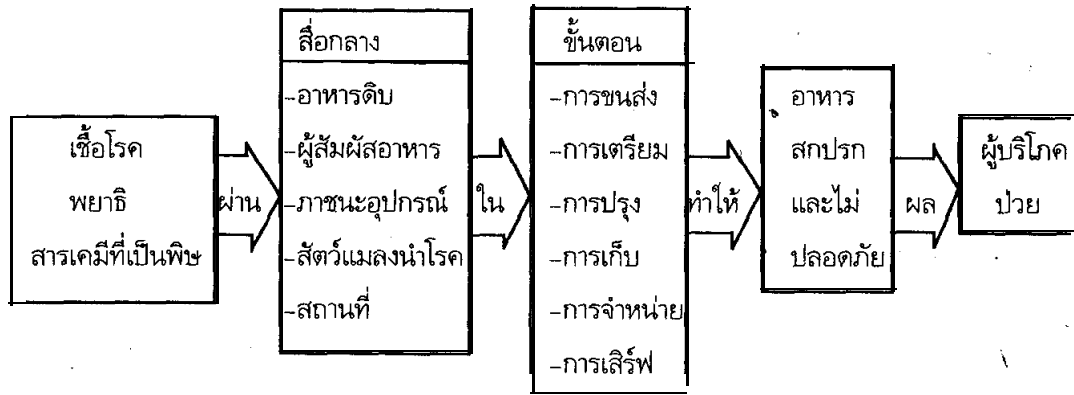
1. จงบอกชื่ออาหารปรุงสำเร็จที่มีขายในท้องถิ่นของท่านมา 5 ชนิด

2. สื่อกลางและการควบคุมสื่อกลางที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

การประกอบอาหารเพื่อบริการ มีการดำเนินงานที่ต้องผ่านขั้นตอนต่าง ๆ หลายขั้นตอน แต่ละขั้นตอนมีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อน โดยผ่านสื่อกลาง ได้แก่ ตัวอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่และสภาพแวดล้อม และสัตว์และแมลงนำโรค

สื่อกลางดังกล่าวนี้เป็นตัวที่ทำให้เชื้อโรค พยาธิ หรือ สารเคมี ที่เป็นพิษผ่านไปยังอาหารที่ผลิตได้ โดยวิธีการขนส่ง การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษา การจำหน่าย และการเสิร์ฟ ซึ่งสรุปเป็นภาพได้ ดังรูปที่ 6.1

จากโครงสร้าง การปนเปื้อนอาหาร ในขั้นตอนต่างๆ โดยผ่านสื่อต่างๆ ซึ่งจะเกิดขึ้นได้ในร้านอาหาร ตลาด ในโรงเรียน และสถาบันต่าง ๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งรับผิดชอบในด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงได้เน้นวิธีการควบคุมสื่อกลางที่สำคัญ ได้แก่ ตัวอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และ สถานที่รวมถึงสภาพแวดล้อม ต่าง ๆ ด้วย



รูปที่ 6.1 สื่อและขั้นตอนการปนเปื้อนอาหารปรุงสำเร็จ

2.1 ตัวอาหาร อาหารมีความสำคัญต่อร่างกาย แต่ถ้าอาหารไม่สะอาดทำให้ผู้บริโภคได้รับโทษจากอาหาร ในการบริการอาหารจึงต้องพิจารณาเลือกอาหารที่จะนำมาประกอบอาหาร วิธีการปรุงอาหารและการเก็บอาหารที่ถูกต้อง

การเลือกอาหาร คุณสมบัติทางกายภาพของอาหารเป็นตัวกำหนดลักษณะของอาหาร เช่น สีของอาหาร สีแดงของเห็อกปลาบ่งบอกถึงความสดของปลา สีเขียวสดของผักบ่งบอกถึงความสดใหม่ ดังนั้น ในการเลือกซื้ออาหารจึงควรจรรู้ลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ เช่น

การเลือกไก่ ไก่ที่ไม่แก่หงอนจะเล็ก เต๋อยจะสั้น หนังหุ้มขาไม่เหนียว ถ้าหน้าอกใหญ่ไม่เห็นกระดูกแหลม ๆ แสดงว่ามีเนื้อดีมาก เลี้ยงดูมาอย่างดี

การเลือกปลา ปลาสด เห็อกสีแดง ตาขุ่นและสดใส เกล็ดติดแน่น เนื้อแน่น ท้องแข็ง มีกลิ่นปลาสด ถ้าเป็นปลาที่มีเมือก เมือกต้องใสไม่มีสีเหลืองขุ่น ถ้าเป็นปลาที่หันขายเป็นชิ้น ๆ เนื้อต้องแน่นไม่เหลวและติดกับกระดูกกลางแน่น

การเลือกกุ้ง เลือกที่เนื้อแน่นแข็ง หัวติดกับตัวแน่น สีเขียวเทา ตามลักษณะของพันธุ์กุ้ง ไม่มีกลิ่นเหม็น

การเลือกปู เลือกที่ยังเป็น ๆ ดูที่ตากระดูกกระดูกได้ ปูตัวผู้มีเนื้อมาก ตะบั้งจะเล็ก ปูตัวเมียตะบั้งใหญ่ ตัวเล็กกว่ามีเนื้อน้อยแต่จะมีไข่ สำหรับปูม้าเป็นปูที่ตายแล้วเลือกโดยกดที่ตะบั้ง ถ้าแข็งเนื้อจะแน่น และสังเกตจากสีและกลิ่น

การเลือกถั่วฝักยาว เลือกที่สีเขียว ไม่เหลืองหรือขาว เม็ดไม่พอง มีความสดและกรอบ

แตงกวา เลือกที่เปลือกสีเขียว ผิวเรียบ มีความสด รูปร่างตรงสม่ำเสมอตลอด
ผักใบ เลือกที่สีเขียวตามชนิดของผัก ใบไม่ขาดรุ่งริ่ง ไม่มีดิน โคลน ไม่มีรอย
เจาะของแมลง

นอกจากลักษณะเฉพาะ ของอาหารแต่ละชนิดแล้ว ต้องพิจารณาความสะอาด
ภาชนะบรรจุ แหล่งที่มา การดูแลปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยวด้วย เพื่อความปลอดภัยในการนำมาบริโภค
การปรุงอาหาร เพื่อให้ทำให้อาหารสุก แต่โดยทั่วไปแล้วควรคำนึงถึงความ
สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีเป็นพิษ และรักษาคุณค่าทางอาหาร หลักสำคัญ
ตามที่แนะนำในคู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารในชนบท มี 3 ส. คือ

สวณคุณค่า เช่นล้างผักให้สะอาดก่อนหั่น ต้มหรือลวกผักในน้ำน้อย ๆ และรับ
ประทานน้ำดื่มนั้นด้วย เพื่อให้ได้รับคุณค่าทั้งหมดที่มีในอาหาร

สุกเสมอ อาหารดิบ ๆ สุก ๆ ไม่ปลอดภัยเนื่องจากพยาธิ และเชื้อโรค ดังนั้น
ต้องใช้ความร้อนให้เพียงพอเพื่อทำให้อาหารสุกและทำลายเชื้อโรคและพยาธิ

สะอาด ปลอดภัย ภาชนะอุปกรณ์และตัวอาหารต้องล้างทำความสะอาด เลือกใช้
ชนิดที่สะอาด ปลอดภัย เช่น การใช้น้ำส้มสายชูต้องเป็นน้ำส้มสายชูที่ได้รับอนุญาตให้รับ
ประทานได้ ผู้ปรุงอาหารต้องรักษาความสะอาด และปฏิบัติตนถูกต้องทั้งก่อนปรุงและขณะ
ปรุงอาหาร เช่น ไม่ชิมอาหารจากทัพพี หรือตะหลิวที่กำลังปรุงอาหาร

การเก็บอาหาร อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเกิดการเปลี่ยนแปลงได้เมื่อทิ้งไว้ระยะเวลา
หนึ่ง ทั้งนี้ เนื่องจากตัวอาหาร (ถ้ายังมีเอ็นไซม์อยู่) เชื้อโรคที่ปะปนอยู่ในอากาศและภาวะ
สภาวะแวดล้อม เช่น อากาศ อุณหภูมิ ความชื้น สิ่งเหล่านี้ล้วนมีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารเสียได้
ตามคำแนะนำในคู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารในชนบทให้ยึดหลัก 3 ส. ได้แก่

สัดส่วนเป็นระเบียบ ในการเก็บให้แยกประเภทอาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส
ให้เป็นระเบียบ

สิ่งแวดล้อมเหมาะสม ได้แก่อุณหภูมิ ความชื้น แสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ
เช่น ของแห้งไม่ควรเก็บในที่ที่มีความชื้นเพราะทำให้เกิดราขึ้นได้

สะอาดปลอดภัย อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องเก็บในที่สะอาดปลอดภัยทั้งภาชนะที่
ใส่และสถานที่เก็บ คือเก็บในภาชนะมีฝาปิดมิดชิด ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร วางบนชั้นสูงจาก
พื้นไม่ต่ำกว่า 60 เซนติเมตร ปลอดภัยจากสัตว์และแมลง และสารเคมีที่เป็นอันตราย

2.2 ภาชนะอุปกรณ์ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารเป็นสื่อที่ทำให้อาหาร
ไม่สะอาดปลอดภัย ภาชนะที่สกปรกหรือทำจากวัสดุที่ไม่ปลอดภัย ทำให้เกิดอันตรายกับ
ผู้บริโภคได้ เช่น วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ ถ้าเป็นพลาสติกที่ใช้แล้วนำมาหลอมใหม่ สีจะไม่ขาวสะอาด

จึงมีการเติมสีลงไปเพื่อปิดบังความสกปรก มักจะใช้สีเขียวให้ดูเหมือนแผ่นใบตอง แต่จริง ๆ แล้วถ้านำไปใส่อาหารที่ร้อนและมันจะมีการหลุดลอกของสีนั้นได้ หรือ ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกใส่อาหารที่เป็นกรด การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ได้เหมาะสมถูกต้องยังไม่เพียงพอ ต้องทำความสะอาดและเก็บรักษาอย่างถูกวิธีด้วย เช่น เก็บในตู้สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร และถ้าเก็บไว้นานต้องล้างให้สะอาดก่อนใช้งาน ในการเลือกซื้อและใช้ภาชนะอุปกรณ์จึงมีคำแนะนำทั่วไปดังนี้

วัสดุ ต้องแข็งแรง ทนทาน ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารและน้ำยาล้างทำความสะอาด ไม่โค้งงอได้ง่าย ทนต่อการทำลายของสัตว์และแมลงต่าง ๆ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่แตกร้าว ถ้าเป็นไม้ต้องใช้ไม้เนื้อแข็ง

การออกแบบ ควรคำนึงถึง การล้างทำความสะอาด ต้องทำได้ง่าย ผิวเรียบทั้งภายในและภายนอก ไม่เป็นร่องลึก ไม่มีซอกหรือมุมแหลมคม สามารถถอดส่วนประกอบมาล้างทำความสะอาดได้ และปากไม่แคบหรือก้นลึกจนทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

การใช้งาน ภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด ปราศจากการปนเปื้อน และไม่เคยใช้บรรจุของที่เป็นอันตรายมาก่อน เช่น สารเคมี ปุ๋ย ยาฆ่าแมลง ภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียว เช่น จานและถ้วยกระดาษ แผ่นพลาสติก ห้ามนำกลับมาใช้กับอาหารอีก

วัสดุที่เสนอแนะให้ใช้ ได้แก่ แก้ว เหมาะกับอาหารหมักดอง น้ำปลา น้ำส้มสายชู กระจกเคลือบ ใช้ได้เช่นเดียวกับแก้ว แต่ควรเลือกที่ไม่มีการเขียนลวดลายด้วยสีภายใน ภาชนะหรือต้องมีการเคลือบทับสีอย่างเรียบร้อย สังเกตจากการใช้มือลูบจะลื่นมือ สแตนเลส เป็นโลหะผสมที่ไม่เป็นสนิม ทนต่อการกัด แต่ถ้านำไปต้มกับอาหารที่เป็นกรดจะเกิดคราบสีดำได้ ในการซื้อควรเลือกที่มีน้ำหนักและผลิตจากบริษัทที่ไว้ใจได้ เพราะสแตนเลสที่ผลิตไม่ถูกต้อง จะไม่ปลอดภัย อลูมิเนียมไม่เป็นสนิม แต่ทำปฏิกิริยากับอาหารที่เป็นกรดได้ เหล็กเป็นสนิมง่าย จึงมีการเคลือบด้วยสีหรือแล็กเกอร์ หรือดีบุก วัสดุที่ปัจจุบันนี้ใช้กันแพร่หลายมาก คือ พลาสติกเพราะน้ำหนักเบา ราคาถูก แต่มีข้อเสียคือสีที่ผสมในพลาสติกจะละลายได้ถ้าใช้กับอาหารที่ร้อน ๆ และมีไขมันมาก หรือเค็มจัด เปรี้ยวจัด พลาสติกที่นำมาหลอมใหม่จะมีสีทึบ มีจุดหรือเส้นเป็นลายทางเห็นได้ชัดเจน มีสีเข้มไม่ควรใช้ใส่อาหาร

การล้างทำความสะอาด ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วต้องล้างทำความสะอาด เพื่อทำลายเศษอาหาร เชื้อโรคและสารเคมี โดยทั่วไปจะแยกประเภทของภาชนะคือ แก้วน้ำ ถ้วยขนมหวาน จานชามใส่อาหารคาว โดยเริ่มจาก การกวาดเศษอาหารออกใส่ถัง แยกเป็นเศษอาหารที่กินได้และกินไม่ได้ แล้วล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาด โดยถูด้วยฟองน้ำหรือผ้าจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด ในกรณีต้องการฆ่าเชื้อโรค อาจล้างในน้ำร้อน 82-87 องศาเซลเซียส หรือ

ล้างในน้ำผสมปูนคลอรีน (ผงปูนคลอรีน 1 ช้อนชาต่อน้ำ 1 ปีป) โดยแช่ไว้ 2 นาที ผึ่งแดดจัด ๆ การล้างและเก็บควรให้สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

การเก็บภาชนะอุปกรณ์ เป็นการป้องกันไม่ให้ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างสะอาดแล้วสกปรกอีก ต้องเก็บในที่สะอาด มิดชิด ง่ายต่อการหยิบจับ เช่น วางบนตะแกรงหรือตะกร้าในที่โปร่งไม่อับชื้น วางเอาด้านที่จับขึ้น พวกหม้อกระทะมีหูเก็บโดยแขวนตะปูหรือตะขอที่ติดกับฝาผนัง (ผนังต้องสะอาด) ในกรณีที่ต้องเก็บไว้นาน ก่อนนำมาใช้ต้องทำความสะอาดอีกครั้งหนึ่ง

2.3 ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ที่สัมผัสกับอาหารในการปรุงอาหารได้แก่ ผู้เตรียมอาหาร ประกอบอาหารและบริการอาหารหรือผู้เสิร์ฟ ผู้ที่เกี่ยวข้องต้องมีสุขนิสัยที่ดีในขณะปฏิบัติงาน สุขนิสัยที่ถูกต้องเป็นความรู้ที่ได้จาก การอ่านคู่มือการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการค้าอาหารนำไปใช้ปฏิบัติได้ ทั้งสามารถสอน แนะนำผู้ที่เกี่ยวข้องที่ยังไม่มีความรู้ได้ด้วย หลักปฏิบัติมีดังนี้

- ต้องรักษาร่างกายให้สะอาดเสมอ ควรอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน
- ตัดเล็บให้สั้นและรักษาความสะอาด ถ้ามีบาดแผลเป็นฝีเป็นหนองต้องรักษาปิดพลาสติกหรือให้เรียบร้อย
- ทุกครั้งที่สัมผัสสิ่งสกปรก หรือยาฆ่าแมลง หรือออกจากห้องส้วมต้องล้างมือแขนด้วยสบู่ให้สะอาด และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดเท่านั้น
- ถ้ามีอาการเจ็บป่วยหรือไม่สบายต้องหยุดประกอบอาหารและรักษาให้หายขาดเสียก่อน
- จะต้องมีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคติดต่อร้ายแรง และควรตรวจสุขภาพร่างกายเป็นประจำ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพราะอาจมีเชื้อโรคแต่ยังไม่แสดงอาการ
- ต้องแต่งกายให้สะอาด เรียบร้อย และถูกต้อง โดยสวมหมวกหรือเนคคลุมผม และมีผ้ากันเปื้อน
- ขณะไอ จาม ต้องมีผ้าปิดปากและจมูก ไม่ไอจามรดอาหาร และขณะทำงานต้องไม่พูดคุย ไม่สูบบุหรี่
- การเสิร์ฟ ต้องให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เช่นการจับแก้วน้ำ จับช้อน ส้อม ตะเกียบ จานและถ้วยชาม ไม่จับตรงส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือปากของผู้ใช้บริการ

2.4 สถานที่ การบริการอาหารต้องมีสถานที่สำหรับให้บริการอาหาร ซึ่งเป็นส่วนที่สำคัญที่ผู้รับบริการสัมผัส ต้องเป็นส่วนที่กว้างขวางมากที่สุด สะดวกสบาย รองลงมาเป็นสถานที่ประกอบอาหารหรือห้องครัว ห้องเก็บของ เก็บภาชนะอุปกรณ์ เก็บขยะ เครื่องมือ-ทำความสะอาดและห้องน้ำห้องส้วม

สถานที่บริการอาหาร เป็นส่วนสำคัญอยู่ด้านหน้าของร้าน ต้องแยกจากห้องครัว ห้องเก็บของและห้องน้ำ ห้องส้วม และมีพื้นที่กว้างขวางมากที่สุด เพื่อให้สามารถรับผู้ที่มาใช้บริการได้มาก ตามหลักสุขาภิบาลอาหารประกอบด้วย

พื้น ต้องทำด้วยวัสดุถาวรทำความสะอาดได้ง่ายน้ำไม่ขังและไม่ดูดซึมน้ำและต้องล้างทำความสะอาดก่อนหรือหลังเลิกกิจการทุกวัน

ฝาผนังและเพดาน ต้องอยู่ในสภาพดี ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ควรทาสีอ่อน ๆ ต้องตรวจอย่าให้มี หยากใย หรือฝุ่นละอองเกาะเป็นคราบ

โต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะเก้าอี้ต้องอยู่ในสภาพแข็งแรงมั่นคง พื้นโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซึมน้ำ ถ้าเป็นไม้ต้องใช้ไม้เนื้อแข็ง เชื่อมสนิทไม่เป็นร่องหรือรูให้เศษอาหารติด เรียบ ทำความสะอาดง่าย หรือมีผ้าพลาสติกปู เก้าอี้ต้องแข็งแรงมั่นคง ในแต่ละโต๊ะควรจัดหามาชนะรองรับเศษอาหารวางไว้บนโต๊ะเมื่อมีผู้ใช้บริการ เพื่อจะได้ไม่มีเศษอาหารเกลื่อนกลาด ไม่ควรใช้กระโถนวางที่พื้น เพราะผู้ให้บริการจะทิ้งไม่ตรงกระโถน

การระบายอากาศ อากาศต้องเย็นสบาย ไม่ร้อนอบอ้าว หรืออับชื้น อาจใช้พัดลมช่วย หรือใช้พัดลมดูดอากาศ ในกรณีที่มีการปรุงอาหารหน้าร้าน ควรมีปล่องระบายควันเพื่อดูดอากาศ กลิ่นไอ หรือ ควัน จากการปรุงอาหาร จะได้ไม่รบกวนผู้ให้บริการ

สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร เป็นสถานที่ที่มีความสำคัญเป็นอันดับสอง ซึ่งควรแยกเป็นห้องเฉพาะ ลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ พื้นผนัง เพดาน เช่นเดียวกับห้องบริการ แต่ผนังส่วนที่ถูกร้อนควรใช้วัสดุทนไฟ ฉนวนเรียบ ทำความสะอาดง่าย พื้นต้องไม่เฉอะแฉะ ล้างทำความสะอาดทุกครั้งที่ปิดกิจการ

การระบายอากาศ ต้องมีปล่องควัน หรือ พัดลมดูดอากาศ เพื่อไม่ให้กลิ่นควันรบกวนผู้ให้บริการ

แสงสว่าง ต้องเพียงพอที่จะมองเห็นตัวอาหาร เครื่องปรุง เพื่อไม่ให้เกิดการผิดพลาดในการหยิบใช้ หรือ เกิดอุบัติเหตุระหว่างการทำงาน

ถังเก็บเศษอาหารและขยะ ควรทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่ายไม่รั่วซึม มีฝาปิดเพื่อป้องกันสัตว์ และ แมลงนำโรค ควรมีถังขยะสำหรับขยะเปียกและสำหรับขยะแห้ง

การกำจัดขยะและน้ำโสโครก ถังขยะสำหรับใส่เศษอาหารทั้งแห้งและเปียกควรมีวางอย่างทั่วถึงทั้งบริเวณล้างภาชนะอุปกรณ์และเตรียมอาหาร เพราะมีเศษผัก เศษเนื้อ เศษอาหารซึ่งเน่าเสียได้ง่าย ต้องกำจัดหรือนำไปรวมในที่ที่รถขยะมาขนไปได้สะดวก มิฉะนั้น จะเกิดการหมักหมม ย่อยสลายให้กลิ่นเหม็น และ เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรค และเป็นอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค เช่น หนูแมลงสาบ แมลงวัน ขยะแห้งมีปัญหาน้อยกว่าขยะเน่าเสียได้ จึง

สามารถจะเก็บรวมกันได้หลายวันถ้าจำเป็น โดยทั่วไปจะใช้ถุงพลาสติกชนิดสีดำใบใหญ่ ใส่เศษอาหารแล้วผูกให้มิดชิด ทำให้สะดวกในการขนย้ายและมิดชิดด้วย

น้ำโสโครกในบริเวณห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีท่อระบายน้ำ-ทิ้งที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ไม่เป็นแอ่งที่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารอุดตัน มีที่ปิดซึ่งเปิดทำความสะอาดสะอาดได้ง่าย น้ำทิ้งต้องระบายได้ดี และควรมีบ่อกักน้ำมัน และ ดักไขมันทิ้งบ่อย ๆ เพราะไขมันจะทำให้ท่ออุดตัน ที่สำคัญ ต้องล้างท่อน้ำทิ้งทุกวัน

ห้องส้วม มีความสำคัญเพราะบางครั้งผู้ใช้บริการต้องใช้ ซึ่งจะเป็นที่สำหรับทำธุระ ทั้งหนักและเบา และ ใช้ล้างมือ ต้องแยกจากที่ ปรง เตรียม และ ที่เก็บอาหารและ ประตุห้องส้วมต้องไม่เปิดออกบริเวณดังกล่าว แต่ในกรณีร้านอาหารที่เป็นตึกแถวอาจทำไม่ได้ เฉพาะร้านอาหารที่มีบริเวณกว้างจะแยกส่วนของห้องส้วมต่างหากได้ซึ่งต้องเป็นส้วมซึมชนิดราดน้ำ ทำด้วยวัสดุถาวร ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดง่าย มีอุปกรณ์ประจำครบ ได้แก่ กระดาษชำระ ชนิดย่อยง่าย ใช้แล้วทิ้งส้วม ห้ามมีที่รองรับเศษกระดาษชำระที่ใช้แล้วในห้องส้วม เพราะจะเป็น แหล่งแพร่เชื้อโรค ส่งกลิ่นเหม็น และเป็นที่น่ารังเกียจ ควรมีน้ำสะอาดใช้ตลอดเวลา

ปริมาณที่เหมาะสมขึ้นกับจำนวนเก้าอี้ที่ให้บริการ คือ

มีส้วม 1 ที่สำหรับเก้าอี้จำนวนต่ำกว่า 10 ตัว

มีส้วม 2 ที่สำหรับเก้าอี้จำนวน 10-24 ตัว

มีส้วม 3 ที่สำหรับเก้าอี้จำนวน 25-49 ตัว

ควรจัดแยกเป็นส้วมของผู้ชายและผู้หญิง และของพนักงาน

อ่างล้างมือ ควรทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีอุปกรณ์ที่จำเป็นพร้อมเช่น สบู่ กระดาษเช็ดมือหรือผ้าสะอาด ถังขยะ และมีน้ำสะอาดตลอดเวลา อ่างล้างมือควรจัดให้ เพียงพอ และทำความสะอาดสม่ำเสมอ

2.5 สัตว์แมลงนำโรค สัตว์และแมลงนำโรคที่พบในร้านอาหารได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบ และ มด ซึ่งจะหากินตามถังขยะ ระบายน้ำทิ้ง เมื่อสัตว์เหล่านี้มาได้ต่อมอาหาร จะเป็นพาหะที่จะนำเชื้อโรคต่างๆมาสู่อาหารได้ ถ้าผู้ใช้บริการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด อาจจะเป็นโรคระบบทางเดินอาหารที่สัตว์เหล่านี้เป็นพาหะ ได้แก่ บิด อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ ไข้รากสาด ดังนั้นจึงควรมีการป้องกันกำจัด ดังนี้

การป้องกัน ควบคุม และ กำจัดหนู ป้องกันแหล่งอาหารโดยไม่ทิ้งเศษอาหารและ ต้องเก็บในถังที่ปิดมิดชิด ป้องกันแหล่งอาศัย โดยจัดวางของอย่างเป็นระเบียบ ไม่มีชอก มุมที่สกปรก เกะกะ การควบคุมและกำจัด โดยใช้กับดัก หรือ กรงที่มีเหยื่อล่อ ใช้กาบชนิด เหนียวมาก หรือ ยาเบื่อ แต่ถ้าไม่จำเป็นไม่ควรใช้ยาเบื่อ เพราะอาจเกิดอันตรายกับผู้อื่นที่ไม่รู้ บางแห่งใช้แมวหรือสุนัขไล่จับ

การป้องกัน ควบคุม และกำจัดแมลงวัน ป้องกันแหล่งเพาะพันธุ์ โดยเก็บขยะลง ถังให้มิดชิด นำไปทิ้งทุกวัน ป้องกันไม่ให้แมลงวันไต่ตอมอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องปรุง และควบคุมกำจัด โดยใช้ไม้ตีเฉพาะตัวแก่ที่มีไข่ ใช้กาวยาไม้ ใช้กับดัก หรือใช้ยาฆ่าแมลงวัน โดยเฉพาะเมื่อไม่มีลูกค้า

การป้องกันควบคุมและกำจัดแมลงสาบ ป้องกันโดยไม่ทิ้งเศษอาหารให้เป็น อาหารของแมลงสาบ ควบคุมกำจัดโดยใช้กับดัก ใช้ไม้ตี ใช้ยาเบื่อ หรือยาฆ่าแมลง

กิจกรรมการเรียนรู้ 2 อ่านบททวนเนื้อหาในหัวข้อ 2.1-2.5 แล้วตอบคำถาม โดยการเติม ข้อความให้สมบูรณ์

1. สื่อกลางที่ทำให้อาหารปรุงสำเร็จเกิดการปนเปื้อนได้แก่.....
2. ในการผลิตอาหารปรุงสำเร็จ ต้องควบคุมในเรื่องตัวอาหารเกี่ยวกับ.....
3. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขนิสัยที่ถูกต้องในขณะที่ปฏิบัติงานคือ.....
4. ความหมายของการควบคุมดูแลสถานที่ในการบริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารประกอบด้วย.....
5. การป้องกันไม่ให้มีหนูในห้องผลิตอาหารทำได้โดย.....

3. มาตรฐานของร้านอาหารและโรงอาหาร

ที่กล่าวมาแล้วเป็นคำแนะนำของกองสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ที่ประกอบกิจการบริการอาหารซึ่งรวมร้านอาหาร โรงอาหารในโรงเรียนและสถาบันต่าง ๆ ในทางปฏิบัติอาจจะทำไม่ได้หมด แต่เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค กองสุขาภิบาลอาหาร จึงกำหนดมาตรฐานของร้านอาหาร เป็นข้อกำหนดในทางปฏิบัติ 30 ข้อและของโรงอาหาร 25 ข้อ ถ้าร้านอาหารใดปฏิบัติได้ครบจะได้รับเครื่องหมาย (ป้าย) และประกาศนียบัตร ร้านอาหารมาตรฐาน 'ดีมาก' ของกรมอนามัย ดังตัวอย่างในภาพถ้าปฏิบัติได้ 20 ข้อ (ข้อที่มีเครื่องหมาย และ รวมกัน) ได้ระดับ 'ดี' และชั้น 'พื้นฐาน' ปฏิบัติได้ 15 ข้อ (ข้อที่มีเครื่องหมาย)

สำหรับโรงอาหาร จะได้รับเครื่องหมาย (ป้าย) ดีมากถ้าปฏิบัติได้ครบ 25 ข้อ และดีเมื่อปฏิบัติได้ 15 ข้อ (ข้อที่มีเครื่องหมาย)

3.1 มาตรฐานของร้านอาหาร

ข้อกำหนดมาตรฐานที่ต้องปฏิบัติแบ่งเป็น 8 เรื่อง 30 ข้อ คือ

- สถานที่รับประทานอาหารเช้า
1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่)
 2. โต๊ะรับประทานอาหารเช้า แข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ
- สถานที่เตรียม ปรุง อาหาร
3. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ
 4. ไม่เตรียมอาหาร และปรุงอาหารบนพื้น
 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหาร แข็งแรง สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 6. มีเขียงที่อยู่ในสภาพดีไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง สะอาดและมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกัน แผลงวันแล้ว) แยกใช้สำหรับอาหารสุกและอาหารดิบ
- ตัวอาหาร
7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่น้ำแข็ง
 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสด และผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน
 10. อาหารแห้ง และอาหารกระป๋องต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่อับชื้น สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

- น้ำดื่ม น้ำแข็ง และ
เครื่องดื่ม

- ภาชนะอุปกรณ์

11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิด ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้ ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
12. น้ำดื่ม เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีทางน้ำสำหรับถ่ายเทออกเฉพาะ ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องไม่มีอาหาร หรือสิ่งของอื่น ๆ แปะปนอยู่
14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
15. จาน ชาม ช้อน และส้อมต้องทำด้วยสแตนเลส หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสี หรือกระเบื้องแตกแตงสีได้เคลือบ หรือ แก้ว หรือเมลามีนหรืออลูมิเนียม สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่แตกแตงสี หรือวัสดุอื่นที่ไม่มีสี
16. ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำปลา หรือน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาด และทำด้วยแก้ว หรือ กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส มีฝาปิดและตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
17. ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอน และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
18. ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างในภาชนะอ่าง 3 ตอน ซึ่งมีท่อต่อลงสู่รางระบายน้ำที่ใช้การได้ดี
19. จานชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีการปกปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
20. ช้อน ส้อม และตะเกียบ เก็บในที่ปกปิดหรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่ง

หัวข้อเรื่อง

มาตรฐานกิจกรรม

- สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- การกำจัดขยะและ
น้ำโสโครก
- [21] ขยะจะต้องมีการกำจัดทุกวัน
22. ถังขยะ ไม่รั่วซึม หรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้าน
ในและมีฝาปิด
23. มีท่อ หรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว
ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์
ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี
- ส้วม
- [24] ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น และมีน้ำใช้
เพียงพอ
25. ส้วมต้องแยกเป็น สัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่
บริเวณที่ปรุง เตรียมอาหาร ที่ล้างภาชนะ-
อุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด
26. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดากชำระ
- (27) มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่และ
น้ำใช้เพียงพอ
- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ
- (28) เจ้าของร้าน ผู้ปรุงเคยผ่านการอบรมวิชาการ
สุขาภิบาลอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ สำหรับผู้เสิร์ฟ
ต้องมีความรู้ด้านการเสิร์ฟ
- [29] ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด และ
ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ
30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมี
เครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย
-

3.2 มาตรฐานของโรงอาหาร

ข้อกำหนดมาตรฐานที่ต้องปฏิบัติ แบ่งเป็น 8 เรื่อง 25 ข้อ คือ

หัวข้อเรื่อง

มาตรฐานกิจกรรม

- สถานที่รับประทานอาหาร
 - 1. ตัวอาคารไม่แออัด ไม่มีหยากไย่ มีแสงสว่างเพียงพอ
 - 2. พื้นทำด้วยวัสดุแข็ง เช่น คอนกรีต สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขัง
 - 3. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง สะอาด จัดเป็นระเบียบ
 - 4. มีที่ล้างมือ และมีน้ำใช้ตลอดเวลา
- สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร
 - 5. โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหาร และ โต๊ะวางจำหน่ายอาหาร ทำด้วย วัสดุถาวรแข็งแรง สะอาดและสูงอย่างน้อย 60 ซม.
 - 6. มีเขียงที่สะอาดไม่แตกร้าว หรือเป็นร่องและมีฝาชีครอบ(ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)
- อาหาร
 - 7. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร
 - 8. สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - 9. เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ล้างและเก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่ปะปนกันตั้งไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 - 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- น้ำดื่ม น้ำแข็งและเครื่องดื่ม
 - 11. น้ำดื่ม หรือ เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออก

- ภาชนะอุปกรณ์

- เฉพาะ ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
12. น้ำแข็ง น้ำหวาน และน้ำผลไม้ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและมีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับคืบหรือตัก ประจำ ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
13. น้ำแข็ง ที่ใช้บริโภคต้องไม่นำอาหาร และเครื่องดื่มไปแช่ไว้
14. ที่เก็บน้ำดื่มและน้ำแข็ง จะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร
15. ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
16. ช้อน ส้อม และตะเกียบเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
17. จาน ชาม แก้วน้ำ และภาชนะอื่น ๆ เก็บในตู้ที่มีการปกปิดหรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
18. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาด และทำด้วยแก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส มีฝาปิดและตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
19. จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือกระเบื้องเคลือบ ไม่ตกแตงสีหรือกระเบื้องเคลือบตกแตงสีได้เคลือบ หรือแก้วหรือเมลามีน หรืออลูมิเนียมหรือสังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม้

หัวข้อเรื่อง

มาตรฐานกิจกรรม

- การกำจัดขยะ และน้ำโสโครก
 - 20. ขยะจะต้องมีการกำจัดทุกวัน
 - 21. ถังขยะในบริเวณ สถานที่รับประทานอาหาร ต้องมีอย่างน้อย 2 ที่ และต้องไม่รั่วซึม หรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน เฉพาะใน ห้องครัวต้องมีฝาปิด
 - 22. มีท่อ หรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกรั่ว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี
 - ส้วม
 - 23. ส้วม ต้องอยู่นอกอาคารโรงอาหาร กรณีที่อยู่ในตัวอาคารประตูต้องไม่เปิดสู่บริเวณ ที่ปรุงเตรียมอาหารที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด
 - ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ
 - 24. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด และตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ
 - 25. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องเก็บผม โดยใช้เนทหรือหมวกคลุมผมด้วย
-

3.3 การรับรองร้านอาหารและโรงอาหาร การรับรองจะกระทำเป็นรายปี โดยมีคณะกรรมการประกอบด้วย รองผู้ว่าราชการจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด หรือผู้แทนนายกเทศมนตรีหรือผู้แทน (กรณีเขตสุขาภิบาลให้ประธานกรรมการสุขาภิบาลหรือผู้แทนเป็นกรรมการ) หัวหน้าศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม หรือ ผู้แทน และเลขานุการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคระดับจังหวัด รวมมีกรรมการ 5 ท่าน ถ้าเป็นคณะกรรมการ โรงอาหารมาตรฐานให้เพิ่มศึกษาธิการจังหวัดหรือผู้แทนเป็นกรรมการด้วย คณะกรรมการจะพิจารณาตามข้อกำหนด ถ้าร้านอาหารใดไม่รักษาคุณภาพหรือปฏิบัติไม่ได้ตามที่เคยปฏิบัติจะถูกเก็บป้ายคืน

ขั้นตอนการดำเนินงานมี 6 ขั้นตอน คือ

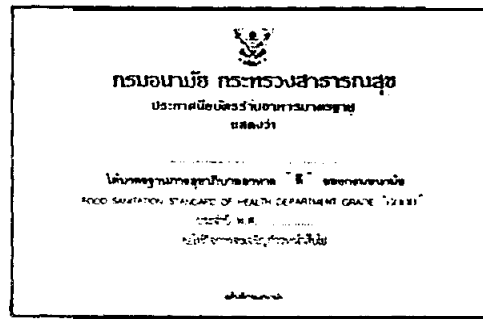
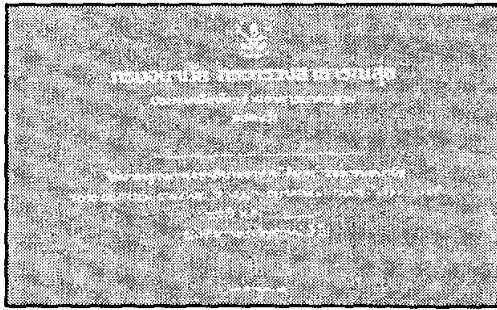
สำรวจสภาพสถานที่ โดยใช้แบบฟอร์มที่จัดทำขึ้น โดยกองสุขาภิบาลอาหาร
อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร
ตรวจแนะนำสถานที่
เก็บตัวอย่างอาหาร และตรวจหาเชื้อโรคที่ภาชนะอุปกรณ์
พิจารณาตัดสินมาตรฐาน
เผยแพร่ประชาสัมพันธ์

เครื่องหมายรับรองร้านอาหารของกรมอนามัย มีลักษณะดังนี้

ป้ายร้านอาหารมาตรฐาน ซึ่งจะเป็นแผ่นป้ายพลาสติกสองหน้า ที่มีข้อความว่า
“ร้านอาหารมาตรฐานสุขาภิบาลของกรมอนามัย” “FOOD SANITATION STANDARD OF HEALTH
DEPARTMENT” โดยมีตราประทับเคลือบของ “กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข” และมีสัญลักษณ์
กากบาทสีเขียว ซึ่งหมายถึง SAFETY ประกอบด้วย

ประกาศนียบัตร ประกาศนียบัตรรับรองร้านอาหารมาตรฐานทั้งชั้น ‘ดี’ และ ‘ดีมาก’
จะออกโดยกรมอนามัย มีอธิบดีกรมอนามัยเซ็นรับรองประกาศฯ ชั้นดีจะเป็นแผ่นสีขาว และชั้น
ดีมากจะเป็นแผ่นสีครีม มีข้อความระบุว่า ประกาศนียบัตรร้านอาหารมาตรฐานให้ไว้เพื่อแสดงว่า
ร้าน..... ได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารดีมาก/ดีของกรมอนามัย ประจำปี พ.ศ..... ซึ่งเป็น
การรับรองเฉพาะปีนั้น ผู้บริโภคจึงดูปี พ.ศ. ที่รับรองด้วย (สำหรับร้านอาหารมาตรฐานดี
มากจะมีทั้งป้ายและประกาศนียบัตร)

ใบรับรอง ใบรับรองร้านอาหารมาตรฐานชั้นพื้นฐาน จะออกโดยศูนย์อนามัย
สิ่งแวดล้อมมีผู้อำนวยการศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขตเซ็นรับรอง และเป็นการรับรองประจำปี
เช่นเดียวกันผู้ให้บริการอาหารต้องควบคุมเรื่องสำคัญทั้งหมด ที่กล่าวแล้วและต้องกระทำ
สม่ำเสมอตลอดไป เพื่อให้สามารถติดป้ายและประกาศฯ รับรองมาตรฐานได้ตลอดไป ซึ่งเป็น
การรับรองความสะอาดปลอดภัย คุณภาพด้านรสชาติ ลักษณะที่มองเห็นและสัมผัสได้ ใบรับ-
รองมีความสำคัญน้อยกว่าป้ายและประกาศนียบัตร จึงไม่มีการกำหนดควบคุมอย่างเป็นทางการ
เป็นหน้าที่ของผู้ให้บริการที่จะควบคุมให้เกิดผลดี ซึ่งจะเพิ่มการยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น



หนังสือสำหรับป้ายดีมาก

หนังสือสำหรับป้ายดี

รูปที่ 6.2 ประกาศนียบัตรร้านอาหารมาตรฐาน



รูปที่ 6.3 ป้ายร้านอาหารมาตรฐาน

กิจกรรมการเรียนรู้ 3 อ่านบททวนเนื้อหาในหัวข้อ 3.1-3.3 แล้วตอบคำถาม

1. ร้านอาหารมาตรฐานที่ได้รับเครื่องหมาย (ป้าย) และประกาศนียบัตร ประเภทดี ต้องปฏิบัติในเรื่องอะไรเป็นพิเศษที่ต่างจากร้านอาหารประเภทอื่นพื้นฐาน
2. ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อมอบเครื่องหมาย (ป้าย) และประกาศนียบัตรร้านอาหารและโรงอาหารทำได้อย่างไร

สรุป

1. อาหารปรุงสำเร็จ คืออาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและจำหน่าย ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันทีโดยไม่ต้องปรุงอีก แต่เก็บไว้ได้ไม่นาน ทั้งนี้เพราะมีโอกาสปนเปื้อนจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีได้

2. การผลิตอาหารปรุงสำเร็จเพื่อจำหน่าย มีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนในอาหารซึ่งมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ โดยมีสื่อกลางที่สำคัญได้แก่ ตัวอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้ประกอบอาหาร สถานที่ผลิต สิ่งแวดล้อม และสัตว์แมลงนำโรค

3. มาตรฐานของร้านอาหารและโรงอาหารเป็นข้อบังคับที่ป้องกันสื่อกลางของการปนเปื้อนซึ่งแยกเป็นมาตรฐานขั้นพื้นฐาน ขั้นดี และดีมาก โดยการควบคุมดูแลเป็นประจำทุกปี

การประเมินผลท้ายบท

1. จงบอกความหมายของอาหารปรุงสำเร็จ
2. สื่อกลางที่มีความจำเป็นต้องควบคุมในการผลิตอาหารปรุงสำเร็จมีอะไรบ้าง อธิบายพอสังเขป
3. เครื่องหมาย (ป้าย) และประกาศนียบัตร ร้านอาหารมาตรฐานมีประโยชน์อย่างไร และทำอย่างไรจึงจะได้เครื่องหมายนี้