การบรรยายเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

กฎระเบียบด้านอาหารของร้านอาหารไทย

食物環境衞生署
Food and Environmental Hygiene Department

食物安全中心
Centre for Food Safety

เรื่องของสุขอนามัยในอาหาร

ศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหาร

เนื้อหาที่บรรยาย:

- **ส่วนที่ 1:**
- **อันตรายและความเสี่ยงในอาหารของร้านอาหารไทย**

- **ส่วนที่ 2:**
- **เคล็ดลับการควบคุมความเสี่ยงในอาหารของร้านอาหารไทยอย่างมีประสิทธิภาพ**

食物安全中心
Centre for Food Safety

ส่วนที่ 1:
อันตรายและความเสี่ยงในอาหารของร้านอาหารไทย

食物安全中心
Centre for Food Safety

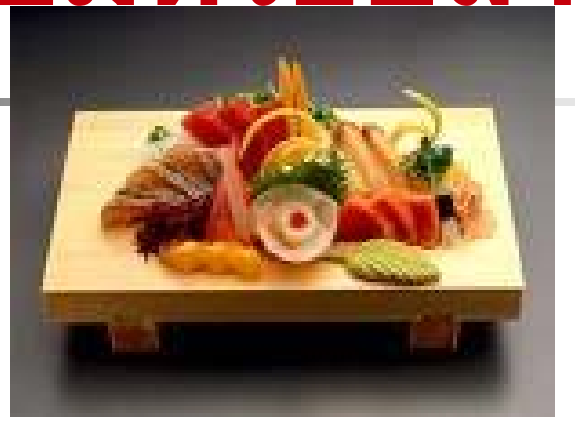
อาหารที่ได้รับความนิยมในร้านอาหารไทย

- ยำส้มโอ
- กุ้งแช่น้ำปลา
- ต้มข่าไก่
- ไก่พันตะไคร้
- ข้าวผัดสับปะรด
- สาคูมะพร้าว

[....อื่นๆ อีกมากมาย...]

食物安全中心
Centre for Food Safety

อาหารที่มีความเสี่ยงสูง (ซาซิมิหรือปลาดิบ)



อาหารจากรายการดังกล่าวมีจุดเหมือนอย่างไรบ้าง

食物安全中心
Centre for Food Safety

อาหารที่มีความเสี่ยงสูง

- ใช้มือสัมผัสหลายๆ ครั้ง
  - ง่ายต่อการได้รับสิ่งปนเปื้อน
- ไม่ใช้อุณหภูมิสูงในการปรุงอาหาร
  - ไม่ผ่านขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค
- ผ่านการแช่เย็น/แช่แข็งเท่านั้น
  - ชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อโรค

食物安全中心
Centre for Food Safety

อันตรายในอาหาร

อันตราย

อาหารที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค สารหรือสื่อกลางที่มีผลกระทบต่อความสามารถและศักยภาพ

ชีวภาพ

สารเคมี

กายภาพ

食物安全中心
Centre for Food Safety

อันตรายทางกายภาพ

- สิ่งแปลกปลอมต่างๆ
  - เศษแก้ว
  - เศษโลหะ
  - เศษหิน
  - วัสดุบรรจุภัณฑ์
  - เส้นผม
  - กระดุม

อันตรายทางเคมี

- สารชีวพิษในจุลินทรีย์ หรือสิ่งมีชีวิตในท้องทะเลที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ (สารชีวพิษ)
- สารพิษในสิ่งแวดล้อม (สารปรอทในแหล่งน้ำเสีย)
- สารเคมีตกค้างในผักสด
- สารเคมีที่เป็นพิษปะปนเข้าไปกับอาหาร ในระหว่างการแปรรูปหรือปรุงอาหาร (ในอาหารประเภททอดกรอบมีสารอะคริลาไมด์ปนเปื้อนอยู่)

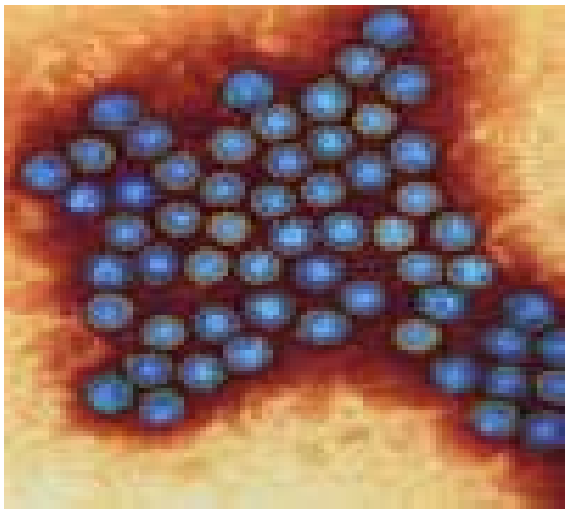
ปลาเก๋าแดง

食物安全中心
Centre for Food Safety

อันตรายทางชีวภาพ

- แบคทีเรีย
- ไวรัส

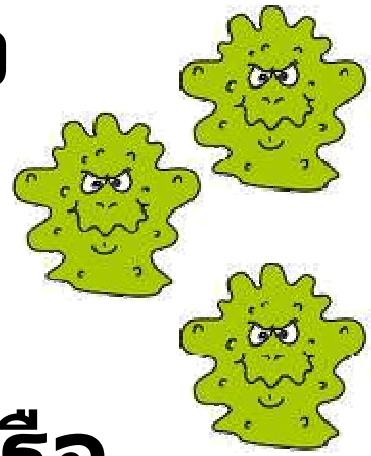
เชื้อ สแตปฟิโล
คอคคัส ออเรียส



โรคอาหารเป็นพิษคืออะไร?

อาหารเป็นพิษ = โรคที่เกิดจากอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อน

- เกิดโรคเนื่องจากรับประทานอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนเข้าไป
- สาเหตุของโรค
  - จุลินทรีย์ก่อโรคและ/หรือ
  - พิษจากสารเคมี



食物安全中心
Centre for Food Safety

อาการที่พบบ่อยในโรคอาหารเป็นพิษ

- อาการจะเริ่มปรากฏหลังจากรับประทานอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนเข้าไปภายใน 24 ถึง 72 ชั่วโมง
  - ปวดท้อง
  - คลื่นไส้อาเจียน
  - ท้องร่วงเป็นต้น
- อาการโดยทั่วไปจะอ่อนเพลียมาก
- เชื้อโรคบางชนิดมีผลต่อเด็กทารก สตรีมีครรภ์ และคนชราในขั้นรุนแรง

食物安全中心
Centre for Food Safety

สาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

แบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

แหล่งที่มาของอาหารไม่ปลอดภัย

การรับประทานกุ้งดิบ

พนักงานที่ติดเชื้อ

การเกิดการปนเปื้อน

- การกินอาหารที่ปรุงไม่สุกทำให้เราได้รับสิ่งปนเปื้อน
- พนักงานทำให้อาหารมีสิ่งปนเปื้อน
- ภาชนะที่ใช้มีสิ่งปนเปื้อน

食物安全中心
Centre for Food Safety

สาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

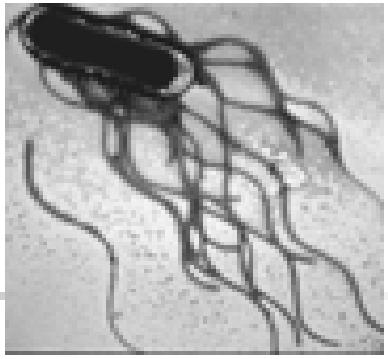
แบคทีเรียเจริญเติบโตในอาหาร

- ทำความสะอาดเนื้อไม่สะอาดก่อนนำไปปรุง
  - ปรุงอาหารสุกไม่ทั่วถึง
- ปรุงอาหารไว้นานจนเกินไป ส่วนประกอบของอาหารเยอะจนเกินไป
  - เก็บอาหารไว้ในที่ที่มีอุณหภูมิไม่เหมาะสมนานจนเกินไป*
- เวลาในการทำความเย็นนานเกินไป
  - อุณหภูมิความร้อนไม่เพียงพอ

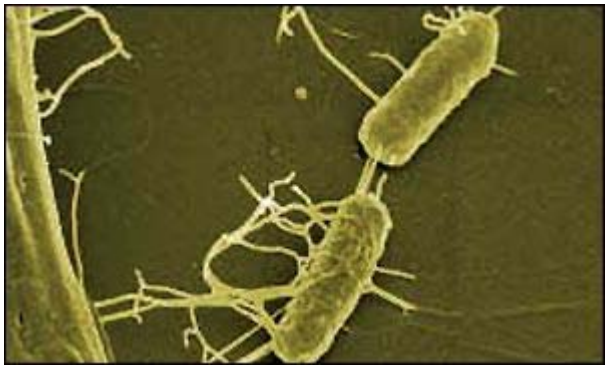
食物安全中心
Centre for Food Safety

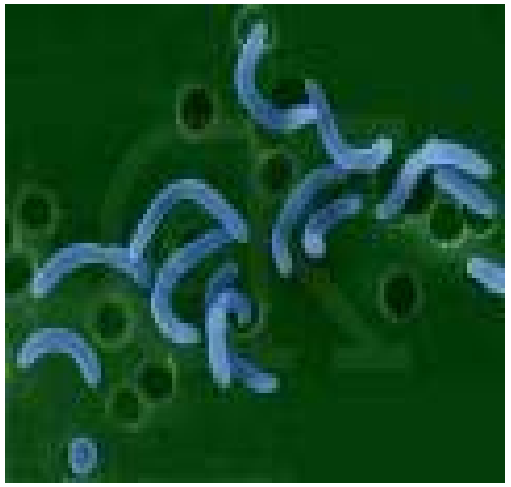
- ในช่วงเวลา 3 ปีที่ผ่านมา มีกรณีเกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษทั้งหมด 1099 กรณี มีผู้ป่วยทั้งหมด 4176 ราย ซึ่ง 74 กรณีของโรคอาหารเป็นพิษเกี่ยวข้องกับร้านอาหารไทย (ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วย 494 ราย)

食物安全中心
Centre for Food Safety



สาเหตุของโรคที่พบบ่อยที่สุด





食物安全中心
Centre for Food Safety

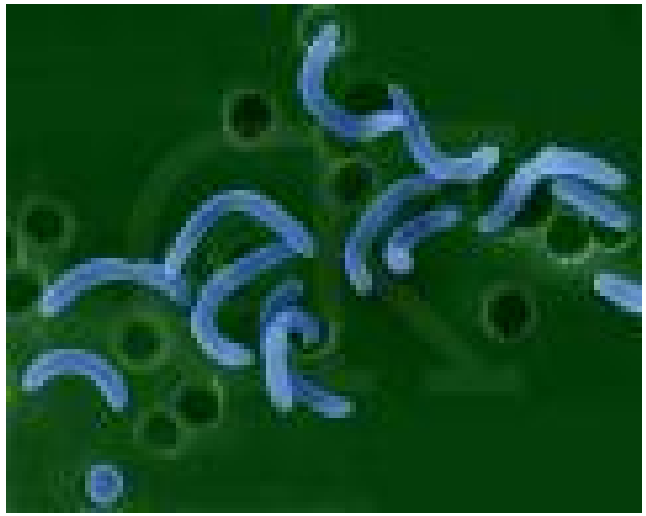
แบคทีเรียที่พบบ่อยที่สุด

- **เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส** (Vibrio parahaemolyticus)
- **เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส** (Staphylococcus aureus)
- **เชื้อโนโรไวรัส**(Norovirus)

食物安全中心
Centre for Food Safety

1.เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส

- ตามธรรมชาติมักพบในน้ำทะเล
- อาหารทะเล(ปลา หอย (นางรม) กุ้ง ปู)



食物安全中心
Centre for Food Safety

1. เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส

อาหารที่มีความเสี่ยงสูง

食物安全中心
Centre for Food Safety

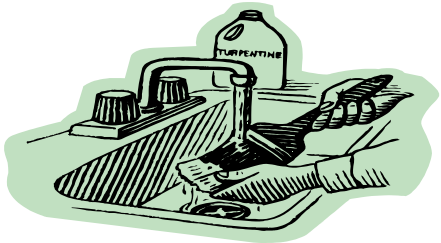
1. เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส

- การแพร่กระจาย
  - แหล่งรวมเชื้อโรคและสารปนเปื้อน
    - อาหารดิบและอาหารสุก
    - ภาชนะที่ใช้
    - ตู้เย็น
    - มือ
  - ผู้ป่วย（ช่องทวารหนัก）

食物安全中心
Centre for Food Safety

1. เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส

- วิธีการป้องกันการปนเปื้อน
  - ต้องแน่ใจว่าเป็นอาหารทะเลที่ปรุงสุกแล้ว (เช่น อาหารที่ปรุงสุก)
  - อาหารทะเล (รวมทั้งกุ้งดิบ ปลาแซลมอน) ต้องเก็บไว้ในที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้



食物安全中心
Centre for Food Safety

1. เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส

แยกอาหารดิบและอาหารสุกออกจากกัน

- อาหารดิบและอาหารปรุงสุกต้องแยกใช้ภาชนะใส่อาหาร
- แยกใช้ภาชนะบรรจุอาหารดิบ สลัด เป็นต้น

食物安全中心
Centre for Food Safety

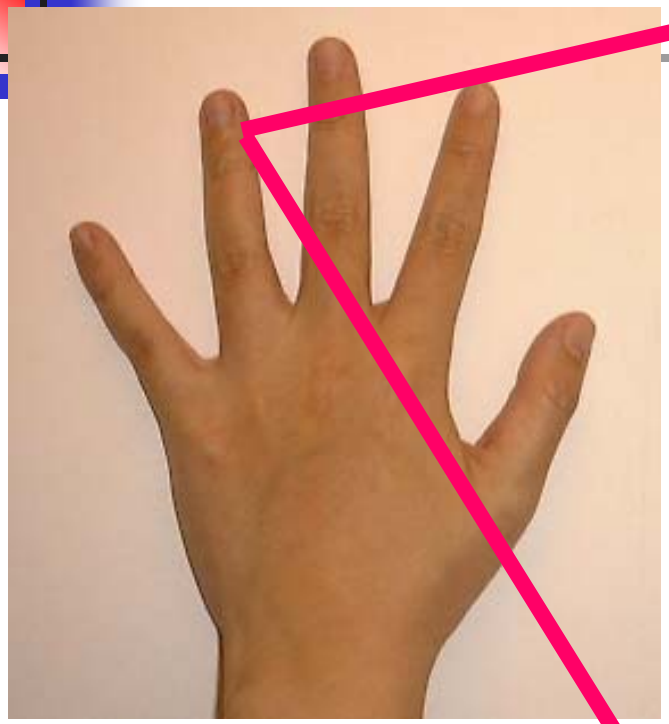
1. เชื้อวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส

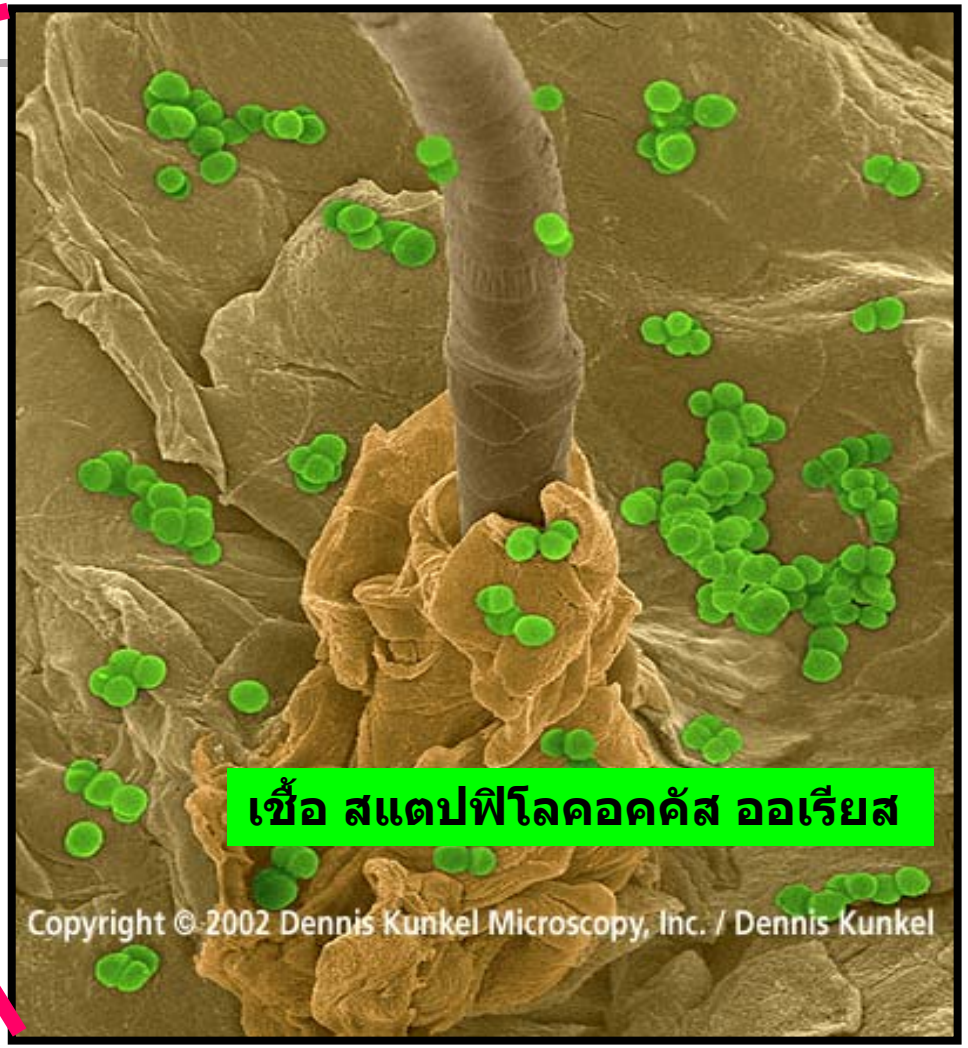
- แยกเก็บอาหารดิบและอาหารปรุงสุกออกจากกัน
- ให้ความใส่ใจเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคล

แยกเก็บ「อาหารทะเลสด」และ「อาหารสำเร็จรูป」ในตู้เย็นคนละตู้

食物安全中心
Centre for Food Safety

2. เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส





食物安全中心
Centre for Food Safety

2. เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส

- มักพบบนผิวหนังและในเยื่อเมือกของร่างกาย
- หนึ่งในสามของผู้ที่มีสุขภาพแข็งแรง มีเชื้อโรคชนิดนี้ในรูจมูกและบนผิวหนัง แต่ไม่ปรากฏอาการติดเชื้อ

2. เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส

เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส

มักพบเชื้อสแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส ในห้องครัว :

- ผ้าขี้ริ้วเช็ดครัว
- นิ้วมือและโพรงจมูกของพนักงาน
- ประตูตู้เย็น
- ผ้าเช็ดมือ
- ก๊อกน้ำ

食物安全中心
Centre for Food Safety

2. เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส

อาหารที่มีความเสี่ยงสูง

食物安全中心
Centre for Food Safety

2. เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส

สาเหตุการปนเปื้อนและเกิดโรคอาหาร

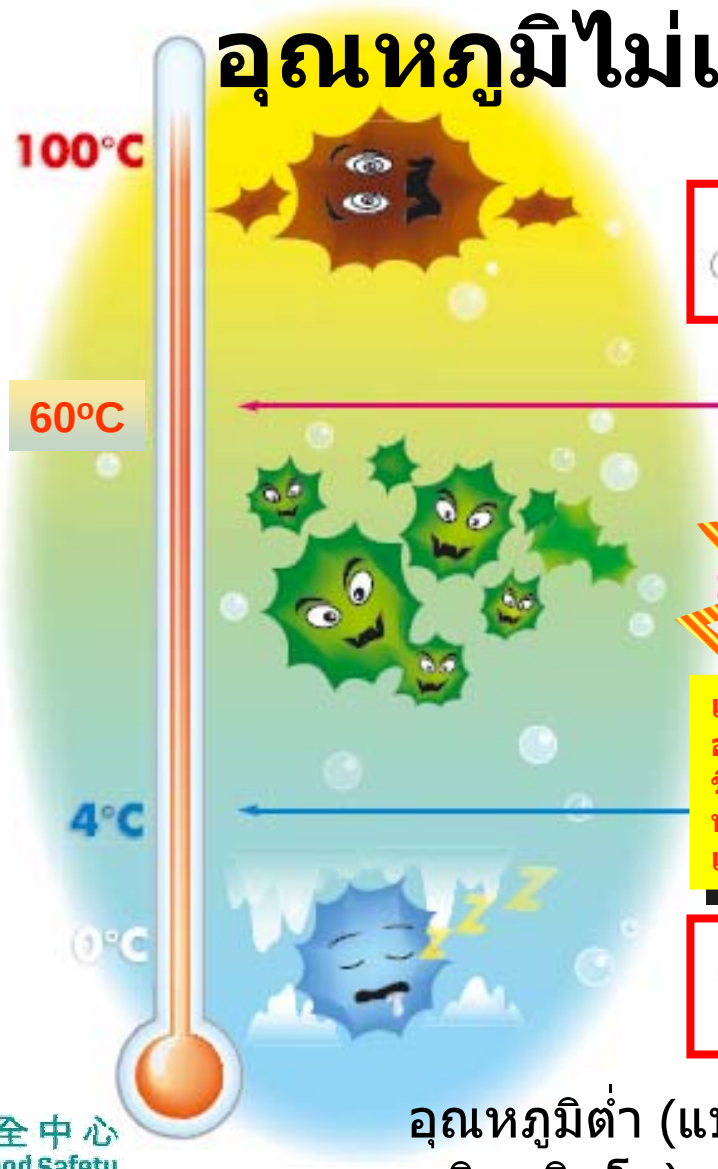
1. ใช้มือสัมผัสหลายๆ ครั้ง

2. เก็บอาหารปรุงสุกบางชนิดไว้ในที่ที่มีอุณหภูมิไม่เหมาะสมนานเกินไป

สภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิไม่เหมาะสมได้แก่

食物安全中心
Centre for Food Safety

สภาพแวดล้อมอย่างไรที่มีอุณหภูมิไม่เหมาะสม



อุณหภูมิสูง (ไม่เหมาะต่อการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย)

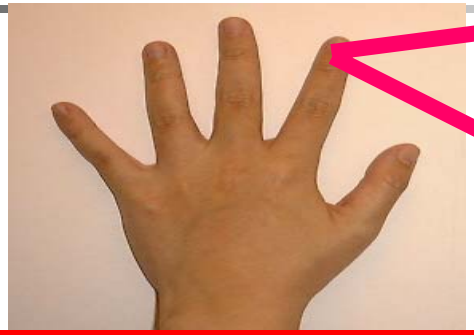
สภาพแวดล้อมอย่างไรที่มีอุณหภูมิไม่เหมาะสม (แหล่งเพาะพันธุ์เชื้อแบคทีเรีย)

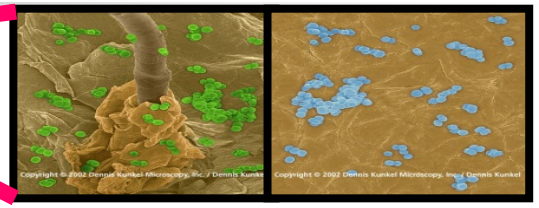
เก็บอาหารไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส หรือในที่ที่มีอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป
หลีกเหลี่ยงสภาพแวดล้อมที่ทำให้เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

อุณหภูมิต่ำ (แบคทีเรียจะชะงักการเจริญเติบโต)

食物安全中心
Centre for Food Safety

2. เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส



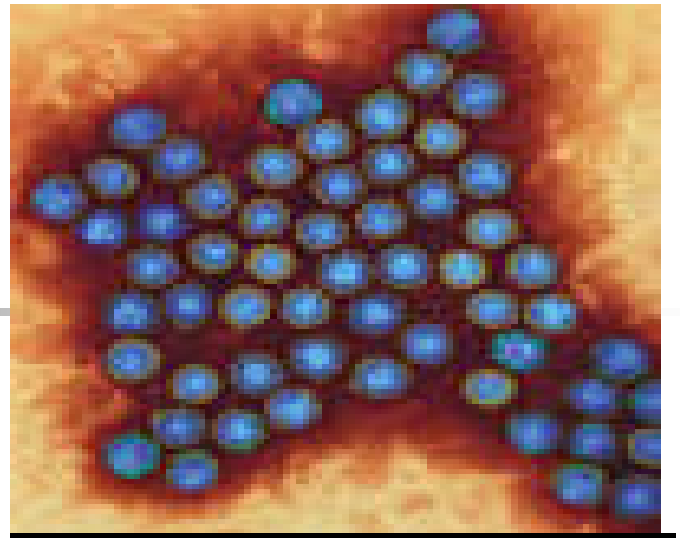


1. หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

2. เก็บอาหารไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิต่ำ

3. หลีกเลี่ยงไม่วางอาหารทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องเกิน *2 ชั่วโมง*

食物安全中心
Centre for Food Safety



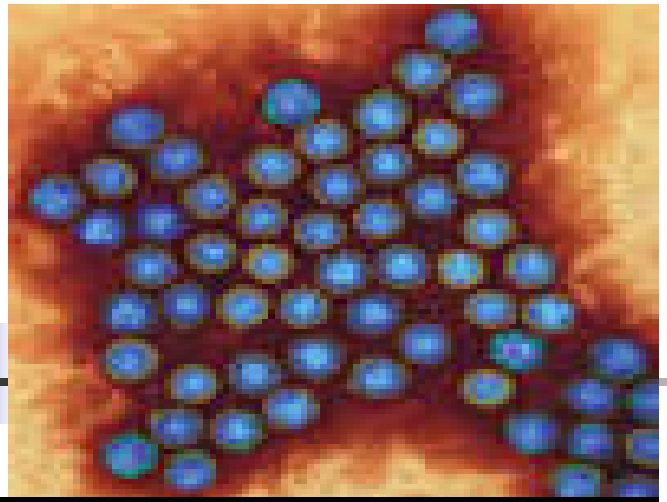
3. เชื้อโนโรไวรัส

แหล่งปนเปื้อน

- เชื้อโรคนี้เติบโตได้ในร่างกายของคนเท่านั้น
- แม้ว่าเชื้อโรคนี้จะไม่สามารถเจริญเติบโตภายนอกร่างกายของคนได้

แต่ก็สามารถมีชีวิตอยู่ต่อไปได้

食物安全中心
Centre for Food Safety

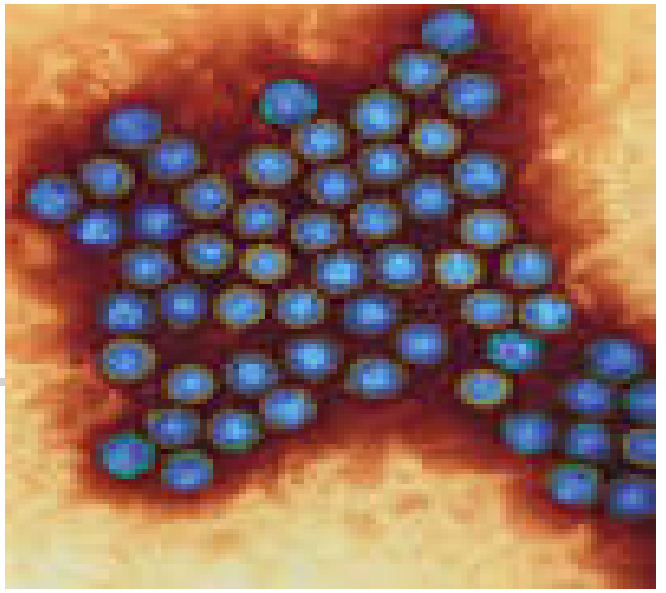


3. เชื้อโนโรไวรัส

การแพร่กระจาย

- การแพร่กระจายทางช่องทวารหนัก
- สามารถแพร่กระจายได้ในอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำดื่ม และหอย

食物安全中心
Centre for Food Safety



3. เชื้อโนโรไวรัส

➢คนสามารถทำให้อาหารมีสิ่งปนเปื้อนได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม (คนที่มีเชื้อ จะเป็นพาหะนำไปสู่การปนเปื้อนในน้ำทะเล ในน้ำที่ใช้ในการชลประทาน และน้ำดื่ม

➢สิ่งมีชีวิตในน้ำ โดยเฉพาะสัตว์ที่มีเปลือกแข็งต้องปรุงสุกก่อนถึงจะรับประทานได้

➢การซื้อวัตถุดิบในปรุงอาหาร ต้องซื้อจากร้านที่เชื่อถือได้

食物安全中心
Centre for Food Safety

สรุปส่วนที่ 1

ร้านอาหารไทยและอาหารอันตรายและความเสี่ยงที่เกิดจากโรคอาหารเป็นพิษ

ชีวภาพ

สารเคมี

กายภาพ

食物安全中心
Centre for Food Safety

ส่วนที่ 2:

ร้านอาหารไทย
เคล็ดลับการควบคุมความเสี่ยงในอาหารของร้านอาหารไทยอย่างมีประสิทธิภาพ

食物安全中心
Centre for Food Safety

วิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงจากเมนูอาหาร

- ยำส้มโอ
- กุ้งแช่น้ำปลา
- ต้มข่าไก่
- ไก่ย่างน้ำมะนาว
- ข้าวผัดสับปะรด
- สาคูมะพร้าว

食物安全中心
Centre for Food Safety

ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร

- 「ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร」คืออะไร
- การใช้「ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร」ในร้านอาหารไทย
  - การสั่งซื้อ (รวมถึงการรับของ)
  - การเก็บถนอมอาหาร
  - การปรุงแต่ง
  - การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น
  - เสิร์ฟตั้งโต๊ะ

食物安全中心 Centre for Food Safety

HACCP ระบบ「การจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร」

- หลักการที่ 1 ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย
- หลักการที่ 2 หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- หลักการที่ 3 กำหนดค่าวิกฤต
- หลักการที่ 4 กำหนดระบบเพื่อติดตามการควบคุม

จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

หลักการที่ 5 กำหนดวิธีการแก้ไขเมื่อตรวจพบจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

หลักการที่ 6 กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงาน

หลักการที่ 7 กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่างๆ ที่เหมาะสมตามหลักการเหล่านี้ และการประยุกต์ใช้

食物安全中心
Centre for Food Safety

*เลือกซื้อ→*การรับของ→*เก็บรักษา(แช่เย็น/แช่แข็ง) →*ปรุงแต่ง →*เก็บในห้องเย็น→*เสิร์ฟ
*จุดหลักๆในการควบคุม

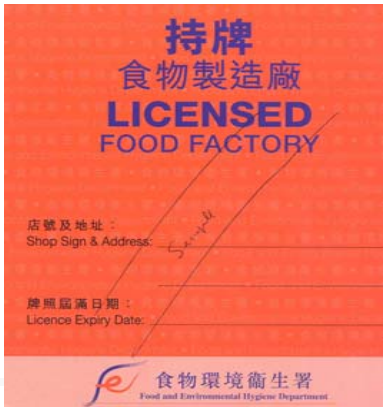
「ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร」ใช้ในการดำเนินงานในแต่ละวัน

- การสั่งซื้อ (รวมถึงการรับของ)
- การเก็บถนอมอาหาร
- การปรุงแต่ง
- การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น
- เสิร์ฟตั้งโต๊ะ

食物安全中心
Centre for Food Safety

การสั่งซื้อ -

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร



- แหล่งที่มาของการซื้อวัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารต้องมาจากร้านที่เชื่อถือและไว้ใจได้
- ต้องมั่นใจว่าร้านค้านั้นมีใบรับรองมาตรฐานและมีประสิทธิภาพ มีใบอนุญาตสุขอนามัยอาหาร ส่วนรายละเอียดอื่นๆ กรุณาเยี่ยมชมได้ที่เว็บไซต์http://www.fehd.gov.hk/licensing/licence-typec.html
- นอกจากใบอนุญาตประกอบการร้านอาหารแล้ว ยังจำเป็นต้องมีใบอนุญาตจัดจำหน่ายอาหารดิบอีกด้วย
- วัตถุดิบที่นำเข้าจะต้องมีหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดสินค้าจากกระทรวงสาธารณสุข
- จำเป็นต้องมีการจดบันทึกจำนวนวัตถุดิบและสินค้าคงคลัง

การสั่งซื้อ

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร

เลือกใช้เครื่องปรุงอาหารที่ถูกสุขอนามัยและสดใหม่

เวลารับสินค้าใหม่ต้องทำการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องปรุงอาหารทุกครั้ง:

- เลือกใช้อาหารดิบที่มีความสดใหม่/กุ้งแช่แข็ง
- อาหารหรือเครื่องปรุงอาหารต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่ปลอดภัย
- อาหารแช่แข็ง: เก็บไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส
- อาหารแช่เย็น: เก็บไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

食物安全中心
Centre for Food Safety

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร

- ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่ห่อสินค้าว่าสมบูรณ์หรือไม่
- ตรวจสอบวันหมดอายุ

การเก็บถนอมอาหา

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร

- ให้นำอาหารที่ปรุงสุกแล้วหรืออาหารเน่าเสียง่ายแช่ไว้ในตู้เย็นภายในเวลาสองชั่วโมง
- ตรวจสอบอุณหภูมิในตู้เย็นด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิและทำการจดบันทึก
  - ช่องแช่แข็ง: เก็บไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส
  - ช่องแช่เย็น: เก็บไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า -18องศาเซลเซียส
- อย่าใส่ของในตู้เย็นจนเต็ม

溫度紀錄表

設備*： 冷藏櫃/冷凍櫃/熱存櫃/焗爐/ 位置/編號：

標準*： <-18°C/<4°C/>63°C/ 檢查次數：

矯正行動： 備註：

日期	時間	溫度	備註	矯正行動	簽署

食物安全中心
Centre for Food Safety

การเก็บถนอมอาหาร

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร

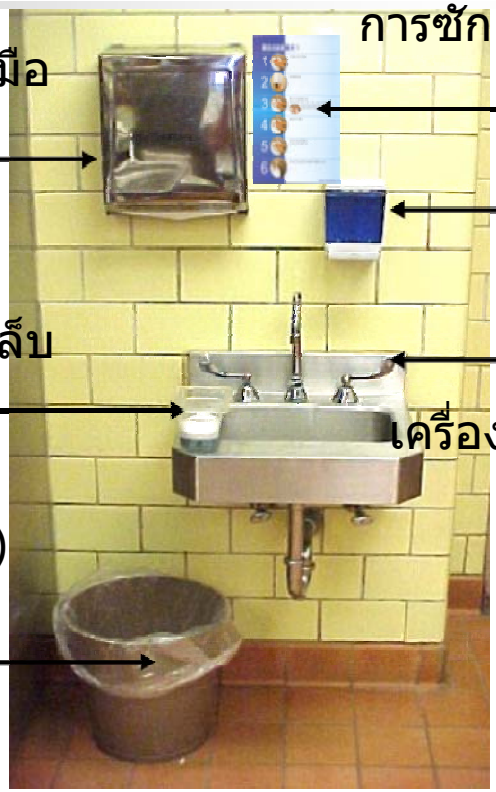
- ทางที่ดีที่สุดควรแยกใช้ตู้เย็นสำหรับแช่อาหารดิบและสำหรับแช่อาหารที่ปรุงสุกแล้ว หรืออาหารสำเร็จรูป (หรือมีตู้เย็นแยกไว้ต่างหากเพื่อเก็บวัตถุดิบประเภทซาชิมิ) และใช้ภาษาจีนกับอังกฤษแสดงกำกับว่า 「ใช้เก็บเฉพาะซาชิมิ”」
- หากเก็บไว้ในตู้เย็นเครื่องเดียวกัน :
  - ควรเก็บอาหารไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดแน่นหนา
  - วางอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารที่ปรุงสุกแล้วไว้ชั้นบนของตู้เย็น
  - วางอาหารประเภทเนื้อดิบ สัตว์ปีก และอาหารทะเลไว้ชั้นล่างของตู้เย็น

การปรุงแต่ง-การรักษาความสะอาด (สุขอนามัยส่วนบุคคล)

เลือกซื้อ → **รับสินค้า** → **การเก็บถนอมอาหาร** → **การปรุงแต่ง**

ล้างมือให้สะอาดและบ่อยครั้ง

- -ก่อนที่จะจัดการกับอาหาร
- -หลังจากที่จัดการกับอาหารประเภทเนื้อหรือสัตว์ปีก
- ระหว่างการปรุงอาหาร
- -หลังไอ จาม สั่งน้ำมูก หรือรับประทานอาหาร
- -หลังเข้าห้องน้ำ
- -ก่อนสวมถุงมือ
- โรคปนเปื้อนได้ (เช่น หลังการจับเงิน การทำความสะอาด)



食物安全中心
Centre for Food Safety

การปรุงแต่ง-การรักษาความสะอาด (สุขอนามัยส่วนบุคคล)

ล้างมือด้วยน้ำเปล่าสะอาดและสบู่เหลว 20 วินาที

- 1. ล้างมือในน้ำที่ไหลตลอดเวลา จากนั้นเช็ดให้แห้ง
- 2. ล้างมือด้วยสบู่เหลวอีกครั้ง
- 3. ถูมือทั้งสองข้างอย่างน้อย 20 วินาที
- 4. แน่ใจว่าล้างมือทั้งสองข้างสะอาดดีแล้ว
- 5. เช็ดมือด้วยกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่าไฟฟ้า จนมือทั้งสองข้างแห้งสนิท

食物安全中心
Centre for Food Safety

การปรุงแต่ง-การรักษาความสะอาด (สุขอนามัยส่วนบุคคล)

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร → การปรุงแต่ง

- สิ่งที่พนักงานต้องปฏิบัติ
  - สวมเสื้อคลุมที่มีสีอ่อนและสะอาด หรือชุดพนักงาน
  - ต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยขณะที่ต้องอยู่ใกล้อาหาร
  - ให้ถอดถุงมือที่ใช้สวมใส่ขณะแกะห่อบรรจุภัณฑ์หรือจัดการกับอาหารสำเร็จรูปทิ้งทันที หลังจากใช้เสร็
  - หากบนมือมีบาดแผล ให้ติดเทป หรือสวมถุงมือ

食物安全中心
Centre for Food Safety

การใช้ถุงมือ

วัตถุประสงค์ของการสวมถุงมือ

- ป้องกันเพื่อมิให้มือทั้งสองข้างสัมผัสอาหารโดยตรง เนื่องจากจะทำให้มีสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
- ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียจากมือที่เป็นแผลของพนักงานลงในอาหาร

ควรสวมใส่ถุงมือเมื่อไหร่

- มือทั้งสองข้างมีแผล
  - ป้องกันเชื้อแบคทีเรียจากบาดแผลปนเปื้อนลงในอาหาร (เช่น : เชื้อ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส)
  - ป้องกันเชื้อแบคทีเรียจากอาหารเข้าสู่บาดแผล (เช่น: เชื้อสเตรปโตคอคคัส ซูอิส)
- การจัดการกับอาหารสำเร็จรูป (เช่น ซูชิ ขนมหวาน แซนด์วิช)
  - อาหารสำเร็จรูปจะไม่ผ่านกระบวนการการจัดการที่ใช้อุณหภูมิสูงอีก จึงไม่สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียให้ตายได้

食物安全中心
Centre for Food Safety

การใช้ถุงมืออย่างถูกวิธี

- ถุงมือที่ใช้แล้ว ให้ทิ้งทันที
- ใช้ขนาดให้พอดีกับมือ
- ก่อนสวม ถอด และเปลี่ยนถุงมือคู่ใหม่ ต้องแน่ใจว่าล้างมือทั้งสองข้างสะอาดดีแล้ว

食物安全中心
Centre for Food Safety

การใช้ถุงมืออย่างถูกวิธี

- เปลี่ยนถุงมือให้บ่อยครั้ง
  - เปลี่ยนถุงมือเมื่อเปลี่ยนหน้าที่งาน
  - หลังจากถุงมือปนเปื้อนด้วยสิ่งสกปรก
  - ถุงมือขาด/ชำรุด
  - กำหนดระยะเวลาการใช้งานและเปลี่ยนถุงมือ（เช่น：ทุกครึ่งชั่วโมง/หนึ่งชั่วโมง）
- ทิ้งถุงมือที่ใช้แล้ว ไม่นำกลับมาใช้อีก

食物安全中心
Centre for Food Safety

การปรุงแต่ง-รักษาความสะอาด (สุขอนามัย)

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร → **การปรุงแต่ง**

- ทุกครั้งหลังใช้ภาชนะเสร็จหรือหลังเลิกงาน ให้ใช้**น้ำร้อนและน้ำยาล้างจานทำความสะอาด**
- เตรียมมีดให้พร้อมใช้งานเสมอ
- รักษาสุขอนามัยและความสะอาดของห้องครัว ป้องกันไม่ให้หนู แมลง หรือสัตว์ชนิดต่างๆ เข้ามารบกวน
  - **ปิดอาหารให้มิดชิด หรือใส่อาหารในภาชนะที่มีฝาปิด**
  - **ปิดถังขยะให้มิดชิด ควรทำความสะอาดถังขยะอย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง ในแต่ละวัน**
  - **ใช้เครื่องมือหรือกับดักฆ่าหนู แมลง และสัตว์ชนิดอื่นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนในอาหาร**

食物安全中心
Centre for Food Safety

การปรุงแต่ง

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร → **การปรุงแต่ง**

- แยกใช้ภาชนะในการปรุงอาหารดิบและอาหารสุกหรืออาหารสำเร็จรูป (เช่น ผลไม้ ซาชิมิ)
- แยกใช้อุปกรณ์ (รวมถึงเขียง และมีด) ในการทำซาชิมิ
- ควรใช้ภาชนะที่มีสีแตกต่างกัน ในการบรรจุอา
  ดิบ/อาหารสุก :
  - สีแดง – อาหารดิบ
  - สีฟ้า – อาหารที่ปรุงสุก
  - สีเขียว – อาหารสำเร็จรูป
- แยกใช้อุปกรณ์หรือภาชนะในการชิมรสชาติแ
  คลุกเคล้าอาหารแต่ละชนิด

การป้องกันไม่ให้เกิดแหล่งเพาะเชื้อโรค

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร → การปรุงแต่ง

- กำหนดสถานที่เฉพาะไว้สำหรับเตรียมและปรุงอาหารสำเร็จรูป แยกและแบ่งเป็นสัดส่วนให้เห็นชัดเจน「ใช้สำหรับเตรียมซาชิมิเท่านั้น」
- ปิดอาหารสำเร็จรูปที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มให้มิดชิด เพราะนี่เป็นวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพที่ไม่ให้เชื้อโรคปนเปื้อนอยู่ในอาหารดังกล่าว

食物安全中心
Centre for Food Safety

การจัดการกับอาหาร

เลือกซื้อ → รับสินค้า → การเก็บถนอมอาหาร → การปรุงแต่ง

จัดการกับอาหารแช่เย็นอย่างถูกวิธี：

- เก็บไว้ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง（เท่ากับหรือต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส）；หรือ
- วางในน้ำที่ไหลผ่านเพื่อละลายน้ำแข็งที่เกาะติดอยู่บนอาหาร
- อย่าละลายน้ำแข็งและนำไปแช่เย็นอีกครั้ง

食物安全中心
Centre for Food Safety

เสิร์ฟตั้งโต๊ะ

- **อาหารกินแบบเย็นๆ:** เก็บไว้ในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า **4 องศาเซลเซียส**
  - บรรจุอาหารในภาชนะก้นตื้น จากนั้นนำภาชนะก้นตื้นวางลงในภาชนะก้นลึกที่ใส่น้ำแข็งไว้
    - หลังจากที่น้ำแข็งละลาย ให้เทน้ำทิ้ง และเพิ่มน้ำแข็งลงไปใหม่
    - ต้องเสิร์ฟอาหารสำเร็จรูปหลังจากแกะบรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มออกแล้วให้ลูกค้าทันที

ข้อมูลอาหารซาชิมิของไทย

- ต้อง**มีใบอนุญาตที่มีผลบังคับใช้**ในการทำซาชิมิกุ้งสด
- นอกจากใบอนุญาตประกอบร้านอาหารแล้ว ต้องมี**ใบอนุญาตขายอาหารประเภทซาชิมิ**ด้วย
- การจำหน่ายซาชิมิให้เป็นไปตามใบอนุญาต เงื่อนไขและข้อกำหนดต่างๆ

食物安全中心
Centre for Food Safety

ใบอนุญาต/เงื่อนไขข้อกำหนด

- ห้องครัว/ห้องเก็บอาหาร ควรแบ่งสรรปันส่วน แสดงให้เห็นชัดเจน ว่าใช้สำหรับอาหารประเภท
- ซาชิมิ และต้องติดป้ายแสดงกำกับให้เห็นว่า「ที่ตรงนี้ใช้สำหรับเตรียมและปรุงอาหารประเภทซาชิมิเท่านั้น」“This portion is to be used only for the preparation of sashimi”
- จะต้องกำหนดแยกช่องแช่เย็นสำหรับอาหารจำพวกซาชิมิโดยเฉพาะ และเขียนกำกับด้วยภาษาจีนและภาษาอังกฤษติดว่า「สำหรับแช่ซาชิมิ」Sashimi only”(ซาชิมิเท่านั้น)
- อุณหภูมิของช่องแช่เย็นต้องอยู่ที่ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า
- ต้องเก็บรักษาในที่เย็นซึ่งมีอุณหภูมิ 0-4 องศาเซลเซียส, และเขียนภาษาจีนกับภาษาอังกฤษกำกับไว้ว่า「สำหรับแช่ซาชิมิ」Sashimi onlyซาชิมิเท่านั้น”
- ใบมีดที่ใช้สำหรับซาชิมิ ต้องผ่านเครื่องฆ่าเชื้อ และทุกครั้งที่ใช้ต้องทำการฆ่าเชื้อก่อนเสมอ
- แยกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับซาชิมิโดยเฉพาะ และติดป้ายแสดงกำกับว่า Sashimi only (ใช้สำหรับซาชิมิเท่านั้น)

เงื่อนไขข้อกำหนด

- ซาชิมิที่นำเข้ามานั้นต้องมีเอกสาร หรือหลักฐานใบรับรองด้านสุขอนามัยจากประเทศผู้ส่งออก
- (กองอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือ FEHD (Food and Environmental Hygiene Department) ของรัฐบาลฮ่องกงไม่แนะนำให้ซื้อซาชิมิกุ้งดิบ จากท้องตลาดหรือร้านสุกี้กุ้งกระทะร้อนทั่วไปมาปรุงอาหาร)
- ควรทำความสะอาดมีดซาชิมิและเปลี่ยนน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง
- ต้องสวมใส่ชุดป้องกันเชื้อโรคและใส่หมวกคลุมผม
- ต้องมีบันทึกสินค้าคงคลังของซาชิมิ

食物安全中心
Centre for Food Safety

สรุป ส่วนที่ 2

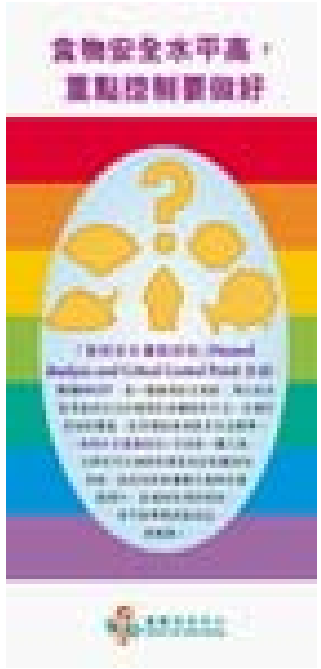
ใช้หลักการการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารในการควบคุมอันตรายจากร้านอาหารไทย

食物安全中心
Centre for Food Safety

ข้อมูลอ้างอิง

食物安全中心
Centre for Food Safety

ข้อมูลอ้างอิง



食物安全中心
Centre for Food Safety

http://cfs.fehd.hksarg/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_industry_safe.html

食物安全中心
Centre for Food Safety

ข้อมูลอ้างอิง

ส่วนงานเผยแพร่ข้อมูล

8/F, Fa Yuen Street Municipal Services Building, 123A Fa Yuen Street, Mong Kok, Kowloon
โทร:2381 6096

เว็บไซต์ศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหาร : http://www.cfs.gov.hk

食物安全中心
Centre for Food Safety

- ขอขอบคุณทุกท่าน

食物安全中心
Centre for Food Safety