

7

ล้างตลาด อย่างไร ?

ขั้นตอน

ให้ถูกหลักการสุขาภิบาล



เรียบเรียงและจัดทำโดย... นางสาวธัญญา ใจหาญ จังหวัดจันทบุรี

1 กวาดหยากไย่/สิ่งสกปรก บนแพดาน ฝาผนัง โคมไฟ พัดลม ฯลฯ

2 ทำความสะอาดแผงค้า ทางระบายน้ำเสีย รวมทั้ง กำจัดแมลงและสัตว์น้ำโรค



3 บมแพงหรือพื้นที่มีคราบไขมันจับ ใช้น้ำผสมโซดาไฟ 96% ราวครึ่งโหล่นาน 15-30 นาที และใช้แปรงลวดถู
→ ไขมันจับหนาใช้โซดาไฟ 2 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 10 ลิตร
→ ไขมันจับน้อยใช้โซดาไฟ 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 10 ลิตร
บริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาด หรือผงซักฟอกล้าง

4 ใช้น้ำสะอาดฉีดล้าง บมแพง ทางเดิน ฝาผนัง และกวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก และสารเคมี



5 ใช้ผงปูนคลอรีน 60% 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 20 ลิตร รดบริเวณ แพง ทางเดิน ทางระบายน้ำเสีย ปล่อยทิ้งไว้ เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรค และกำจัดกลิ่น บริเวณที่มีกลิ่นคาว ให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจางรด
****กรณีเกิดโรคระบาด ต้องฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน****

6 ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือผงซักฟอก



7 บริเวณที่ฝังขยะ ต้องเก็บรวบรวมขยะ ไปกำจัดให้หมด ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับข้อ 5



ยกระดับสภาพประกอบการ ให้ผ่าน "Green service"
(มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกทม.)

1. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ
2. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม
3. เลือกลงใช้วัสดุที่ปลอดภัยกับสิ่งแวดล้อมหรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
4. มีการคัดแยกขยะ
5. มีการนำขยะอาหาร วัสดุเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
6. เลือกลงใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์น้ำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
7. นโยบายใส่ใจลูกค้า ภาชนะมาใส่อาหารเองได้

ล้างตลาดเมื่อไหร่
แค่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบจากธรรมชาติ
ที่ผ่าน Green Service 1 ยี่ห้อเดียว



การล้างทำความสะอาดตลาดต้องทำเป็นประจำทุกวัน เพื่อกำจัดสิ่งสกปรก ออกจากตลาด ไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคต่าง ๆ และต้องมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลเป็นประจำอย่างน้อยเดือนละครั้ง

ในกรณีเกิดโรคระบาด ต้องล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง



ที่มา: 1. ตลาดสะอาด ปลอดภัย ร่วมใจล้างตลาดเป็นประจำ. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://foodsant.anamai.moph.go.th/> (วันที่ค้นข้อมูล: 2 มกราคม 2564).

2. แผนปฏิบัติการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <http://foodsantation.bangkok.go.th/> (วันที่ค้นข้อมูล: 2 มกราคม 2564).

ที่มาของภาพประกอบ: www.pngegg.com และ DESIGN ETC CO.,LTD.



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร @foodsantation



Food Sanitation Division Health Department BMA

