

# เคล็ด(ไม่)ลับ กับร้านอาหาร สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์

เรียบเรียงโดย นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์  
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ



เลือก

- 1 ต้องไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เพราะอาจจะมีพิษตกค้างจากสารเคมีต่างๆ และโลหะหนักออกมาปนเปื้อนอาหารได้
- 2 ต้องแข็งแรงทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตกกระเทาะเป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของสารอาหาร ที่มีรสเปรี้ยว หรือเค็มจัดได้
- 3 ทำความสะอาดง่ายและปลอดภัย มีผิวเรียบ ไม่มีร่อง ซอกหรือมุม ปากไม่แคบ กันไม่ลื่น
- 4 ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ภาชนะเก็บน้ำดื่มต้องมีฝาปิด มีก๊อกเป็นต้น
- 5 เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ล้าง

## ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล

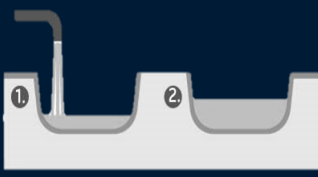
การล้างภาชนะอุปกรณ์ 3 ขั้นตอน โดยอุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร โดยต้องกวาดเศษอาหารที่ตกค้างทิ้งในถังขยะให้หมดก่อน

### ขั้นตอนที่ 1



ล้างด้วยน้ำผสมสารทำความสะอาด โดยใช้ฟองน้ำ ไยสังเคราะห์ ช่วยในการทำความสะอาด

### ขั้นตอนที่ 2



ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล เพื่อล้างสารทำความสะอาด และสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ตกค้างอยู่ออกให้หมด

### ขั้นตอนที่ 3

ฆ่าเชื้อโรคภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด ทำได้หลายวิธี เช่น



แช่ด้วยน้ำร้อน ที่อุณหภูมิ 80 - 100 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 30 วินาที



แช่ในน้ำผสมปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 - 200 ppm อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 นาที

เก็บ

## การเก็บภาชนะอุปกรณ์

จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เพื่อดูแลรักษาภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาดหลังจากการล้าง ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง และสัตว์น้ำโรค



- ✓ เก็บไว้ในที่สะอาด
- ✓ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- ✓ มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- ✓ เก็บภาชนะที่แห้งดีแล้วเท่านั้น และห้ามใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ เพราะอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้



ดูรายละเอียดข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ. ๒๕๖๑ และประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้อง ตาม QR Code

