

สุขลักษณะส่วนบุคคลของ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ผู้ประกอบการ

กับ

ผู้สัมผัสอาหาร

เจ้าของกิจการ ผู้จัดการ
และผู้ดูแลการดำเนินการ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร



ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง-ประกอบ
ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย ผู้เก็บและล้าง
ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์

1 ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง
ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ

2 เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ผู้ประกอบการ และจัดให้ผู้สัมผัสอาหารของตนเข้ารับการ
อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ดูรายละเอียดหน่วยจัดอบรมที่ได้รับความนิยม
จากกรมอนามัย ได้ที่



3 จัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม
ทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนเพื่อให้
เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้

หน้าที่

1 ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง
ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ

2 เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ผู้สัมผัสอาหาร และปฏิบัติตามให้ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร

- 1 ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดกันเปื้อน
สีขาว สวมหมวกคลุมผมสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากาก
อนามัย และสวมรองเท้าหุ้มส้น
- 2 ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนการเตรียม
ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร และหลังจากออกจาก
ห้องส้วม หรือจับสิ่งสกปรก
- 3 ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกา
ข้อมือ แหวน เป็นต้น
- 4 กรณีที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด

การปฏิบัติตน

ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร

- 1 ทุกครั้งที่ไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูก
ทุกครั้ง
- 2 ไม่พูดคุยนั่งหรือสูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง ประกอบอาหาร
และหลีกเลี่ยงการใช้มือแตะ แกะ เกา สัมผัสอวัยวะต่างๆ
ของร่างกาย
- 3 การชิมอาหาร ต้องใช้ช้อนชิมอาหารโดยเฉพาะ

การปฏิบัติตน

ขณะจำหน่ายอาหารและเสิร์ฟอาหาร

- 1 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- 2 การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี

