



หม้อลวกช้อน แหล่งร้อนรวม

เรียบเรียงโดย นางสาวสุจิตรา ชำคม พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

โรค



หรือ ไม่?

การลดปริมาณเชื้อโดยส่วนใหญ่สำหรับภาชนะ
จะนิยมใช้ความร้อนเพื่อลดปริมาณเชื้อ

เชื้อจะโตและเพิ่มจำนวนได้ดีที่อุณหภูมิตั้งแต่ **4-45 องศาเซลเซียส**

แต่การลดปริมาณเชื้อ จำเป็นจะต้องใช้ความร้อนอย่างน้อย **70 องศาเซลเซียส**
ด้วยระยะเวลาที่นานเพียงพอ

5 ปัจจัยสำคัญที่ควรคำนึง

1. อุณหภูมิของน้ำ
2. ความสะอาดของน้ำที่นำมาใช้
3. ความถี่ในการเปลี่ยนถ่ายน้ำ
4. ความสะอาดของหม้อ
5. ระยะเวลาในการลวก



การป้องกันทำได้อย่างไร ?

สำหรับสถานประกอบการ

1. หม้อต้องสะอาด ไม่ชำรุด
2. น้ำที่ใช้ลวกต้องสะอาด ได้มาตรฐานน้ำบริโภค
3. น้ำลวกมีอุณหภูมิมากกว่า **70 องศาเซลเซียส**
4. มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์เพื่อควบคุมอุณหภูมิของน้ำ
5. ทำความสะอาดหม้อน้ำและเปลี่ยนถ่ายน้ำในหม้อทุกๆ 2 ชม. หรือหากพบมีเศษอาหารควรรีบเปลี่ยนทันที



สำหรับผู้บริโภค

1. เลือกใช้ภาชนะ ที่สะอาดปลอดภัยและเหมาะสมกับประเภทของอาหาร

ก่อนลวกช้อน ส้อม



2. สังเกตลักษณะของน้ำ ต้องใส สะอาด ไม่มีฝุ่นระอุหรือสิ่งปนเปื้อน
3. สังเกตอุณหภูมิของน้ำในหม้อต้มต้องมากกว่า **70 องศาเซลเซียส**



อ้างอิง: หน่วยคลังข้อมูลยา คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.(2562). ก้องร้อง: ลวกช้อนป้องกันได้? สืบค้นเมื่อ
วันที่ 12 พฤศจิกายน 2562. จาก. https://www.pharmacy.mahidol.ac.th/dic/knowledge_full.php?id=3

กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี 10400 ☎ 0-2035-1861-2 ต่อ 5

