



ทำไมต้อง 60 CM.??

หลายๆ คนคงสงสัยว่าทำไมเรื่องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร อะไรๆ ก็สูง 60 cm. ไม่ว่าจะเป็นแผงค้า
ชั้นวางจำหน่ายอาหาร การตั้งวางอุปกรณ์การล้าง เป็นต้น มีเหตุผลอะไรถึงต้องกำหนดมาตรฐานความสูง
ต้องไม่น้อยกว่า 60 cm. เราจะมาไขข้อข้องใจกัน



ปัจจัยที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร



1.บุคคล



2.อาหาร



3.ภาชนะอุปกรณ์



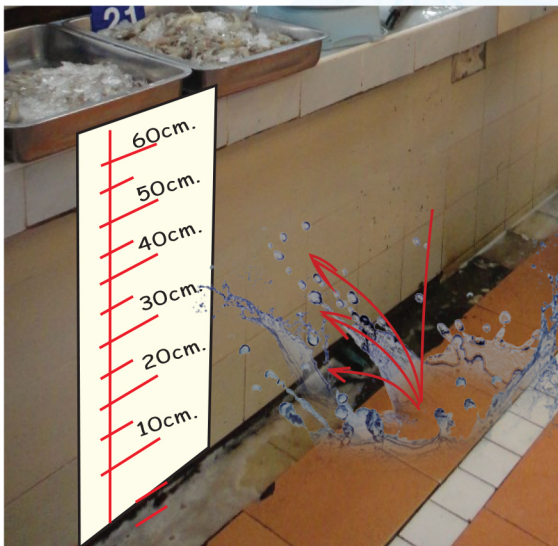
4.สถานที่ปรุง



5.สัตว์ แมลงนำโรค

จะเห็นได้ว่าการออกแบบด้านโครงสร้าง อาคาร สถานที่ผลิตอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

การศึกษาความสัมพันธ์ของระดับความสูงของแผงค้ากับการปนเปื้อน



ศึกษาการกระเด็นของคราบสกปรกปนเปื้อนและความสูงของแผงอาหารในตลาด
6 ตลาด จาก 4 ภาค จำนวนเฉลี่ย 226 แผง/ตลาด ผู้ใช้บริการเฉลี่ย 2,113คน/วัน

60.88 cm. ปราศจากคราบสกปรก 100%

59.90 cm. ปราศจากคราบสกปรก 99%

55.10 cm. ปราศจากคราบสกปรก 90%

60 cm. ปราศจากคราบสกปรก 99%



ถึงบางอ้อกันแล้วใช่มั้ยคะ ว่าอะไรๆ ก็ต้องไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ก็เพราะมีความปลอดภัยต่อการปนเปื้อนถึงร้อยละ 99 ขึ้นไปนี่เอง
แต่ก็อย่าชะล่าใจ เพราะปัจจัยของการปนเปื้อนมีถึง 5 ปัจจัย ซึ่งผู้ค้า/ผู้ประกอบการต้องตระหนักถึงความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร
ที่จำหน่ายด้วย และผู้บริโภคอย่างเราๆ ก็ต้องรู้จักเลือกซื้ออาหารจากแหล่งที่น่าเชื่อถือหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ
และต้องตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค รวมทั้งช่วยเป็นหู เป็นตา ให้กับหน่วยงานราชการด้วยนะคะ



ที่มาของข้อมูล :

- คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่, กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- http://advisor.anamai.moph.go.th/main.php?filename=JHealthVol21No1_07

