

"การปนเปื้อนข้าม" ที่ไม่ควรมองข้าม

เมื่อเชื้อโรคแพร่จากพื้นที่หนึ่งไปยังอีกพื้นที่ นั้นเรียกว่า "การปนเปื้อนข้าม"

เรียงเรียงและจัดทำโดย...นางสาววิภาพร ดอกขุนทด นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

การปนเปื้อนข้าม

การป้องกันการปนเปื้อนข้าม

กลุ่มประเภทอาหารปิ้งย่าง

อาหารสุกสัมผัสอาหารดิบ ที่วางบนกระทะหรือเตาเดียวกัน



กลุ่มประเภทซุ่มสวก

ใช้ตะเกียบหรือที่คีบ คีบอาหารสุกและดิบปนกัน



กลุ่มที่ซุ่มอาหารสุกในไข่ดิบ

เสี่ยงต่อการได้รับแบคทีเรีย ที่อาจจะมาจากไข่ที่ไม่สะอาด



มีด เขียง ปลาย

ใช้อุปกรณ์ร่วมกันระหว่างอาหารสุก และดิบ เช่น มีด เขียง ถุงมือ ฯลฯ



1

แยกเก็บ แยกเตรียมวัตถุดิบ แยกมีด เขียง ฯลฯ ระหว่างอาหารดิบและสุก

2

ไม่ใช่ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกันในการรับประทานอาหาร

3

เก็บอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

4

เก็บสารเคมีให้ห่างจากอาหาร และบริเวณปรุงประกอบ

5

ดูแลห้องครัวและอุปกรณ์ครัว ให้สะอาด และล้างมือให้สะอาดเสมอ

