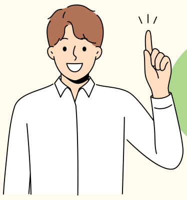
การเก็บรักษาอาหารสดในร้านอาหาร



เพื่อให้อาหารสด สะอาด มีคุณภาพดี
ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

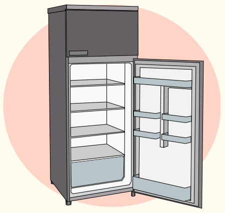
1. ระยะเวลา และอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด

ประเภทอาหารสด	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา
เนื้อสัตว์สด	⩽ 5 c°	⩽ 5 วัน
เนื้อสัตว์ปีก/เครื่องใน /ปลา/อาหารทะเล	⩽ 5 c°	⩽ 2 วัน
ไข่สดทั้งใบ	⩽ 5 c°	⩽ 5 สัปดาห์
ผักกินหัว/ผักกินผล	⩽ 10 c°	⩽ 10 วัน
ผักกินใบ	⩽ 7 c°	⩽ 7 วัน
ผลไม้เปลือกหนา	⩽ 10 c°	⩽ 2 สัปดาห์
ผลไม้เปลือกบาง	⩽ 5 c°	⩽ 5 วัน

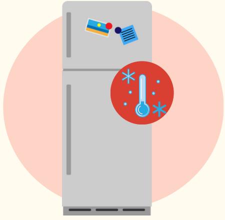
2. การจัดเก็บอาหารสดในตู้เย็น ตู้แช่

- เก็บอาหารสดในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อนได้ เช่น กล่องใส่อาหาร ถุงพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร เป็นต้น
- เก็บอาหารสดอย่างเป็นระเบียบ และจัดเก็บแยกกันระหว่าง เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้
- ไม่แช่อาหารสดในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น แน่นจนเกินไป

3. การบำรุงรักษาตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น



- ตู้เย็น ตู้แช่หรือห้องเย็น ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด สภาพดี หากจัดเก็บอาหารในห้องเย็น ต้องวางบนชั้นวางที่สูงจากพื้น อย่างน้อย 15 เซนติเมตร



- ต้องปรับอุณหภูมิของตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ให้ต่ำกว่าที่กฎหมายกำหนด

- ไม่ควรเปิดตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็นบ่อยๆ หรือเปิดค้างไว้

- หมั่นตรวจเช็ค และทำความสะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน และขอบยางประตูอย่างสม่ำเสมอ
- ล้างตู้เย็น ตู้แช่ เมื่อมีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว
- ต้องทำความสะอาดตู้เย็น ตู้แช่ ทันทีเมื่อพบว่ามีคราบสกปรก

"ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร"

SCAN ME

แหล่งที่มาข้อมูล

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 http://foodsanitation.bangkok.go.th/assets/uploads/document/document/20221025_47557.pdf สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2566

เรียบเรียงโดย : นางสาววันทนา ณะกองโย นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
ออกแบบโดย : นางสาวตวงพร ทัดกิ่ง พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข