

คู่มือการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
ณ เต็นท์อาหารพระราชทาน ที่อสนามหลวง

1. กรณีประชาชนนำอาหารและเครื่องดื่มมาสนับสนุน

1.1 ผู้ให้การสนับสนุน

- พิจารณาประสบการณ์และความน่าเชื่อถือของร้านที่เลือกใช้บริการ โดยต้องเป็นร้านที่น่าเชื่อถือ ได้มาตรฐาน มีครัวที่ถูกต้องลักษณะ และมีชื่อเสียงที่ดีด้านสุขอนามัย
- หลีกเลี่ยงเมนูที่บูดเสียง่าย หรือต้องควบคุมอุณหภูมิอย่างเข้มงวด ได้แก่ อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ อาหารประเภทยำ อาหารทะเล อาหารที่ปรุงสุกๆดิบๆ เป็นต้น
- ใช้ภาชนะหรือกล่องบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้หากเป็นอาหารกล่องควรแยกกับข้าวออกจากข้าว
- พิจารณาตารางเวลาการปรุง การขนส่ง และการวางรอบริการ โดยต้องคำนวณระยะเวลาให้สามารถนำอาหารมาส่งมอบไม่เกิน 2 ชั่วโมง นับจากเวลาที่ปรุงประกอบแล้วเสร็จ
- กรณีเป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท อาหารแห้ง/อาหารกระป๋อง ต้องมีเครื่องหมาย อย. และต้องตรวจสอบวันหมดอายุก่อนนำมาสนับสนุน

1.2 เจ้าหน้าที่ผู้รับการสนับสนุน

- จัดบันทึกข้อมูลของผู้ให้การสนับสนุน ได้แก่ ชื่อ-สกุล เบอร์โทร ของผู้นำส่ง/ผู้ให้การสนับสนุน ประเภทอาหาร จำนวนกล่อง เวลาที่รับ ชื่อและที่อยู่ของร้านที่จัดทำเพื่อสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
- ตรวจสอบสภาพของอาหารและเครื่องดื่ม โดยต้องมีรูป สี กลิ่น ปกติ และภาชนะหรือกล่องบรรจุต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์
- บริหารจัดการอาหารที่รับมาอย่างเหมาะสม หากเป็นเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท อาหารแห้ง/อาหารกระป๋อง ควรตรวจสอบวันหมดอายุก่อน โดยอาหารที่มีระยะเวลาการเก็บสั้นหรือใกล้หมดอายุมากที่สุดให้นำมาแจกจ่ายให้ประชาชนเป็นลำดับแรกเสมอ และจัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง ในที่แห้ง พ้นจากแสงแดด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. ไม่วางซ้อนกันสูงเกินไป หากเป็นอาหารปรุงสุกแล้วให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ควรแจกจ่ายให้ประชาชนโดยเร็ว และแนะนำให้ประชาชนรับประทานให้ตรงกับมื้ออาหาร หากเก็บไปบริโภคที่หลัง ควรอุ่นก่อนรับประทาน

2. กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบปรุงประกอบเองในพื้นที่

ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้ล้าง และผู้ให้บริการ)

- แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือตาข่ายคลุมผม สวมใส่หน้ากากผ้า หรือ หน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร
- รักษาความสะอาดมือและเล็บอยู่เสมอ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลด้วยพลาสติก และสวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่งโดยถุงมือต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี
- ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หรือสวมถุงมือชนิด food grade ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง
- ชิมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมโดยเฉพาะ
- งดพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ขณะเตรียม ประกอบปรุงอาหาร ได้แก่ สูบบุหรี่ ไอ จาม สัมผัสน้ำมูก แคะ แกะ เกา เป็นต้น

วัตถุดิบอาหาร

- ห้ามวางวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหารบนพื้นโดยตรง ควรจัดหาภาชนะรองรับ
- ล้างวัตถุดิบทุกชนิดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารเสมอ
- อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเนื้อสัตว์ต้องเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และ แยกชนิดของเนื้อสัตว์ออกจากกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ผักสดต้องเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส

สารปรุงแต่งอาหาร/เครื่องปรุงรส

- ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)
- ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิด

อาหารปรุงสำเร็จ

- อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรควางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ใช้ภาชนะหรือกล่องบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้หากเป็นอาหารกล่องควรแยกกับข้าว ออกจากข้าว
- ไม่ควรวางรอบริการเกิน 2 ชั่วโมง และต้องอุ่นอาหารให้ร้อน เช่น การให้ความร้อนโดยตรงหรือไม่โครเวฟ ก่อนบริการ พร้อมแนะนำให้ประชาชนรับประทานให้ตรงกับมื้ออาหาร หากเก็บไปบริโภคทีหลังควรอุ่นก่อนรับประทาน

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็งสำหรับบริโภค

- น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในขวดแก้ว ขวดโพลหรือภาชนะสแตนเลส ต้องมีฝาปิดและการรินเครื่องดื่ม ออกจากภาชนะต้องไม่มีการปนเปื้อน

■ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ใช้อุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะหรือใช้อุปกรณ์คีบ ไม่นำอาหาร หรือของอื่นแช่ปนกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค และไม่วางกระสอบน้ำแข็งบนพื้น

■ น้ำที่ใช้ประกอบปรุงอาหารต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาดบรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรอง และผ่านกระบวนการกรองที่เหมาะสม

ภาชนะอุปกรณ์

■ ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับประเภทของอาหาร

■ ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ในบริเวณที่ผู้จัดเตรียมไว้ให้ หรือนำภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วกลับไปล้างทำความสะอาดที่บ้าน/ร้านของตนเอง

การจัดการขยะและสถานที่

■ คัดแยกขยะและเศษอาหารที่เกิดจากการเตรียม ประกอบปรุง โดยทิ้งในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค ไม่ทิ้งเศษอาหารลงบนพื้นและวางระบายน้ำสาธารณะ และให้ถังขยะ ณ จุดที่กรุงเทพมหานครกำหนดไว้โดยเคร่งครัด

■ จัดเก็บอุปกรณ์สิ่งของและทำความสะอาดบริเวณเตรียมประกอบปรุงและให้บริการอาหารทุกครั้งหลังเลิกให้บริการ

ปรับปรุงเมื่อวันที่ 2 /11/68



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

www.foodsanitation.bangkok.go.th

Facebook : กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์ : 020351861