



คู่มือโรงอาหาร งานโภชนาการ

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี



คำนำ

โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ถือว่าคุณภาพชีวิตของนักเรียนและบุคลากรทางการศึกษา เป็นสิ่งที่สำคัญและเป็นหน้าที่ของโรงเรียนที่ต้องดูแลให้ดี ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายภายในโรงอาหารของโรงเรียน นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อสุขภาพอนามัยของประชาคม โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี จึงเห็นความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้เป็นแนวทางในการจัดการและกำกับดูแลเป็นไปตามมาตรฐาน จึงได้จัดทำเอกสารที่ให้ความรู้สำหรับผู้เกี่ยวข้องในการดูแลอาหารในโรงอาหารและวางระบบตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานโรงอาหารร้านค้าและผู้ประกอบการเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคที่เป็นนักเรียนและบุคลากรทางการศึกษาของโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ให้ได้รับประทานอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

คู่มือมาตรฐานโรงอาหารและการประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ได้รวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลวิชาการและประสบการณ์ของคณะกรรมการมาตรฐานร้านค้าและโรงอาหารโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ซึ่งเป็นผู้บริหารจัดการกำกับดูแลและตรวจสอบคุณภาพโรงอาหารและงานโภชนาการ หวังว่า จะได้รับข้อเสนอแนะ เพื่อนำกลับไปปรับปรุงให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นในโอกาสต่อไป

งานโภชนาการ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
คำแนะนำการใช้คู่มือ	3
วัตถุประสงค์ในการทำคู่มือมาตรฐานโรงอาหาร	3
ส่วนประกอบของคู่มือ	3
มาตรฐานโรงอาหาร	4
หมวดที่ 1 อาคารและบริเวณโดยรอบ	4
หมวดที่ 2 เครื่องมือ อุปกรณ์ และการบำรุงรักษา	10
หมวดที่ 3 สุขลักษณะการประกอบอาหาร	13
หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล	19
หมวดที่ 5 การกำกับดูแลอาคารสถานที่	23
บันทึกการตรวจโรงอาหาร	25
การตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร	27

คำแนะนำการใช้คู่มือ

วัตถุประสงค์ในการทำคู่มือมาตรฐานโรงอาหาร

1. เพื่ออธิบายรายละเอียดของมาตรฐานในการบริหารจัดการโรงอาหารสำหรับสถาบันการศึกษา
2. เพื่อกำหนดและวางแผนมาตรฐานการประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารและร้านค้าให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน
3. เพื่ออำนวยความสะดวกและการทำให้การประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารและร้านค้ามีความชัดเจนยิ่งขึ้น ด้วยบันทึกการตรวจโรงอาหาร

ส่วนประกอบของคู่มือ

เนื้อหาในคู่มือมาตรฐานโรงอาหาร แบ่งออกเป็น 4 ส่วนที่คณะกรรมการผู้ดูแลโรงอาหารหรือเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมดูแลโรงอาหาร ควรทำความเข้าใจก่อนประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

1. รายละเอียดของมาตรฐานในการบริหารจัดการโรงอาหาร 5 หมวด ได้แก่
 - หมวดที่ 1 อาคารและบริเวณโดยรอบ
 - หมวดที่ 2 เครื่องมือ อุปกรณ์ และการบำรุงรักษา
 - หมวดที่ 3 สุขลักษณะการประกอบอาหาร
 - หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล
 - หมวดที่ 5 การกำกับดูแลอาคารสถานที่
2. บันทึกการตรวจโรงอาหาร สำหรับใช้ในการประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาล
3. รายละเอียดของการตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร
4. ภาคผนวก ประกอบด้วยข้อมูลอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ในการพัฒนา กำกับดูแลโรงอาหารและร้านค้า

มาตรฐานโรงอาหาร

หมวดที่ 1 อาคารและบริเวณโดยรอบ

โรงอาหารควรตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่สะอาด ไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์และวัตถุมีพิษ และไม่เป็แหล่งเพาะพันธุ์ของหนูและแมลงอื่นจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนภายในโรงอาหารตัวอาคารที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ควรมีการออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่นและสัตว์พาหะต่างๆ ได้ และง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด รวมถึงควรมีระบบการระบายอากาศที่ดี ห้องน้ำควรแยกออกร้านค้าและบริเวณรับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน ภายในห้องน้ำควรมีการระบายอากาศที่ดีและดูแลให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ โรงอาหารควรจัดให้มีอ่างน้ำพร้อมก๊อกที่ได้มาตรฐานและสบู่เหลว เพื่อให้ผู้ใช้บริการล้างมือก่อนและหลังรับประทานอาหาร และหลังจากออกจากห้องน้ำการจัดการขยะ เศษอาหารและน้ำทิ้งภายในโรงอาหารต้องมีประสิทธิภาพ เพื่อให้สิ่งปฏิกูลเหล่านั้น พ้นจากบริเวณโรงอาหารโดยเร็วและไม่ก่อมลพิษกับสิ่งแวดล้อม

1.1 สถานที่ตั้ง

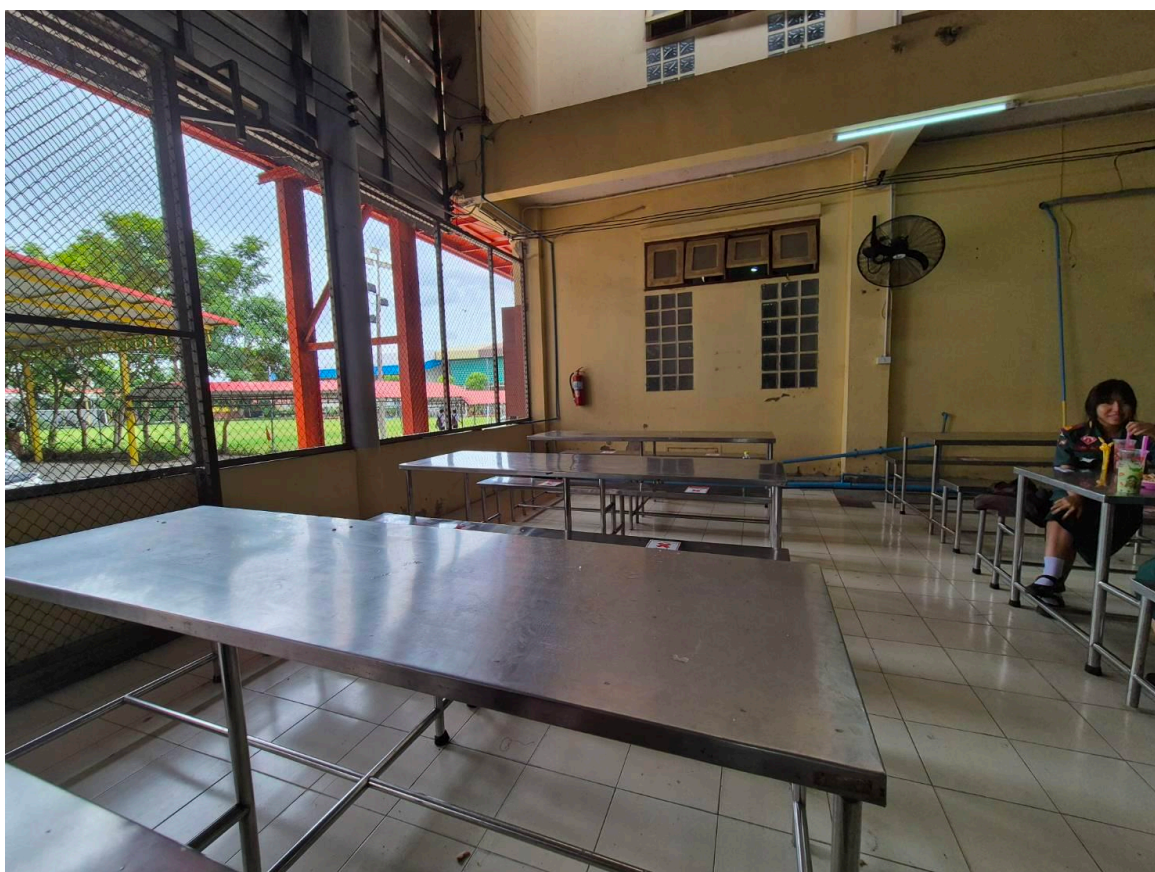
โรงอาหารควรตั้งอยู่ในพื้นที่ซึ่งห่างไกลจากแหล่งปฏิกูล เช่น บริเวณทิ้งขยะ บ่อน้ำทิ้ง บริเวณโดยรอบโรงอาหารต้องไม่มีน้ำขังและและสกปรกไม่มีดินไม้รก รวมทั้งไม่มีอุปกรณ์และสิ่งของที่ไมเกี่ยวข้องกับบริเวณโรงอาหารต้องปราศจากมลพิษจากฝุ่นควัน และสารเคมี



ภาพแสดงบริเวณโดยรอบโรงอาหาร

1.2 อาคาร

โครงสร้างและผนังอาคารต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟง่าย มีความคงทนถาวร ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่เป็นที่สะสมของฝุ่นและสิ่งสกปรก พื้นทำจากวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ลื่น และมีการออกแบบให้มีระบบการระบายน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ ตัวอาคารสามารถป้องกันฝุ่นและสัตว์พาหนะได้โดยอาจติดตั้งเครื่องปรับอากาศหรือมุ้งลวด เพื่อป้องกันแมลงหากเป็นอาคารเปิดโล่ง ต้องให้ความสำคัญกับการดูแลบริเวณโดยรอบ มิให้เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกที่จะนำไปสู่การปนเปื้อนภายในโรงอาหาร โดยมีหลักการว่า อาคารต้องโล่งเพียงพอให้เห็นจุดที่จะสะสมสิ่งสกปรก และจัดการได้โดยสะดวก แต่ต้องไม่โล่งมากเกินไปจนทำให้ฝุ่นและฝอยสาตเข้าได้ง่าย บริเวณเตรียมอาหารต้องไม่เปิดโล่ง ในกรณีที่อาคารขนาดใหญ่การแบ่งและกำหนดชื่อเรียกพื้นที่จะช่วยให้สามารถบริหารจัดการได้สะดวกยิ่งขึ้น



ภาพแสดงการจัดโต๊ะและเก้าอี้ภายในโรงอาหาร
ที่ต้องเว้นบริเวณระหว่างโต๊ะไว้ให้สามารถทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

1.2 หลังคา

หลังคาต้องสร้างด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟง่าย มีความคงทน และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก นอกจากนี้ต้องป้องกันสัตว์พาหะได้ ทั้งนี้อาจมีการติดตั้งวัสดุเสริม เช่นตะขากันนก ขายคาโดยรอบต้องยื่นออกจากตัวอาคารในระยะที่เพียงพอกับการป้องกันแสงแดด ฝนและฝุ่นอาจมีการติดตั้งรางน้ำฝนหรือดูแลพื้นที่ใต้ชายคา เพื่อป้องกันมิให้น้ำฝนพร้อมกับสิ่งสกปรกกระเด็นจากพื้นเข้าสู่อาคาร เพดานที่อยู่ภายในอาคารควรอยู่ในสภาพที่ทำความสะอาดได้ง่าย อาจมีการติดตั้งผ้าแผ่นเรียบหรือไม้ก็ได้ ในกรณีที่ไม่มีการติดตั้งผ้าเพดาน ต้องมีการออกแบบให้อยู่ในลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่เป็นที่สะสมของฝุ่น และควรมีการทำความสะอาดเพดานอย่างสม่ำเสมอ

1.4 การระบายอากาศ

โรงอาหารต้องมีระบบระบายอากาศที่ดี ไม่อึดอัด ไม่มีไอน้ำ ควันและกลิ่นอาหารอบอวล ผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการสามารถประกอบกิจกรรมต่างๆ ได้โดยไม่รู้สึกร้อน โดยอาจมีการติดตั้งพัดลมในตำแหน่งที่เหมาะสมหรือใช้วัสดุบุหลังคาหรือเพดานซึ่งป้องกันความร้อนจากหลังคาได้ ส่วนในบริเวณเตรียมอาหารควรจัดให้มีเครื่องดูดควันที่มีประสิทธิภาพในตำแหน่งที่เหมาะสม

1.5 ระบบน้ำใช้และน้ำทิ้ง

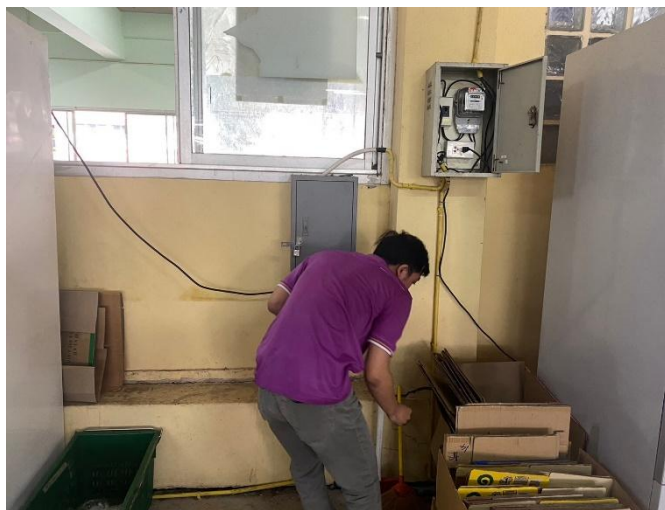
ในแต่ละร้านต้องมีจุดส่งน้ำใช้อย่างน้อย 1 จุด เพื่อใช้ในการทำความสะอาดต่างๆ หากน้ำที่จัดตั้งกล่าวเป็นน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหารด้วย ต้องมีคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ควรใช้สายยางต่อจากจุดส่งน้ำ หากจำเป็นต้องใช้ควรควบคุมความสะอาดของสายยางและการจัดเก็บให้ดี มิให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกลงสู่อาหารได้ นอกจากนี้ควรติดตั้งจุดส่งน้ำใช้ในตำแหน่งต่างๆ ในพื้นที่รวมของโรงอาหารเท่าที่จำเป็น โดยอาจติดกัญแจล๊อคก๊อกน้ำไว้สำหรับเจ้าหน้าที่ใช้งานเท่านั้น

ระบบน้ำทิ้งประกอบด้วยท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว สามารถระบายน้ำจากห้องครัวและบริเวณล้างภาชนะลงสู่ท่อหรือบ่อบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำทิ้งลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ควรติดตั้งตะแกรงปิดท่อเพื่อมิให้มีการทิ้งขยะที่เปียกของแข็งลงไปใต้ท่อหรือรางระบายน้ำต้องสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

น้ำดื่ม ทางโรงเรียนมีการติดตั้งตู้กดน้ำ บริเวณทางเข้าประตูโรงอาหารทั้ง 2 ด้าน และบริเวณอาคาร 4 มีการเปลี่ยนไส้กรองน้ำดื่ม ทุกๆ 6 เดือน เพื่อสุขอนามัยของนักเรียน

1.6 ขยะ

โรงอาหารโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี พยายามลดภาระขยะที่ส่วนใหญ่เป็นสารอินทรีย์ลงให้มากที่สุด โดยต้องจัดการให้มีขยะภายในโรงอาหารให้น้อยที่สุด ทั้งนี้ถึงขยะภายในบริเวณรับประทานอาหารต้องมีฝาปิดสนิทและอยู่ในสภาพที่ดีไม่รั่วซึม โรงอาหารมีการจัดพื้นที่ทิ้งขยะรวม ซึ่งอยู่ห่างจากโรงอาหารพอสมควร โดยจัดทำโรงทิ้งขยะที่เป็นสัดส่วนและมีหลังคา มีการจัดการที่เหมาะสมทั้งในด้านรูปแบบและความถี่ในการขนย้ายขยะ จนไม่เป็นสาเหตุของการเกิดปัญหาสัตว์พาหะภายในโรงอาหาร โดยกำหนดให้ร้านค้าต้องเคลื่อนย้ายออกจากบริเวณโรงอาหารยังบริเวณทิ้งขยะรวม อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ร้านค้าไม่ควรเก็บเศษอาหารที่จะนำไปจำหน่ายเป็นอาหารสัตว์ไว้ภายในร้าน นอกจากนี้โรงอาหารก็จัดให้มีระบบการแยกขยะ โดยแบ่งเป็นอย่างน้อย 2 ประเภท คือ ขยะเปียกและขยะแห้ง (ขยะรีไซเคิล)



ภาพแสดง ตู้กักน้ำดื่มบริเวณโรงอาหาร ทั้ง 2 ด้าน มีการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของตู้กักน้ำดื่ม
และมีการเปลี่ยนไส้กรองน้ำ ทุกๆ 6 เดือน



ภาพแสดงบริเวณทิ้งขยะรวมและบริเวณวางถังใส่เศษอาหารภายนอกอาคารโรงอาหาร
ซึ่งแยกออกจากโรงอาหารอย่างเป็นสัดส่วน

1.7 พื้นที่จัดการเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้ว

โรงอาหารควรมีพื้นที่และการจัดการเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้วอย่างเหมาะสมและเป็นระเบียบ เพื่อมิให้เกิดการปนเปื้อนภายในโรงอาหาร ทั้งนี้โรงอาหารอาจจัดให้มีบริเวณแยกเศษอาหารและวางภาชนะที่ใช้แล้วภายในโรงอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมขยะที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์เป็นอาหารสัตว์ได้ และเพื่อความสะดวกในการรวบรวมภาชนะส่วนกลางไปล้างดังนั้นบริเวณดังกล่าว ต้องจัดให้มีถังขยะอื่นที่ไม่ใช่เศษอาหารด้วย



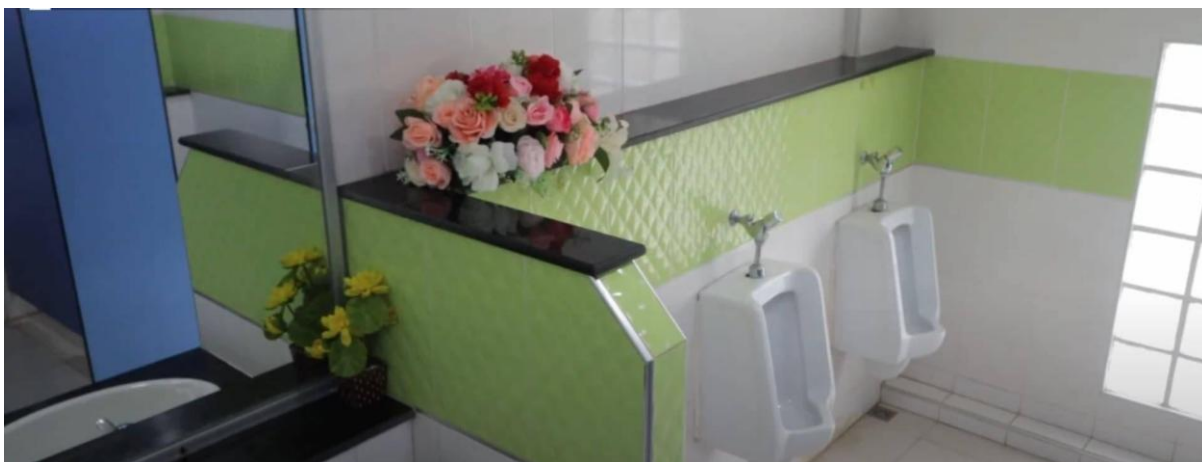
บริเวณจัดการเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้วที่เป็นระเบียบ

1.8 ห้องน้ำ

โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี มีการแยกห้องน้ำออกจากโรงอาหาร ช่วยทำให้การบริหารเรื่องความสะอาดของทั้งสองส่วนทำได้ง่ายขึ้น ห้องน้ำมีการระบบการทำความสะอาดและระบายอากาศที่ดีเพื่อให้พื้นและอ่างล้างมือสะอาดและแห้งอยู่เสมอ รวมทั้งไม่มีกลิ่นเหม็น

1.9 บริเวณล้างมือ

โรงอาหารมีการจัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว สำหรับผู้ใช้บริการอย่างน้อย 1 จุด ได้แก่บริเวณทางออกจากห้องน้ำ ที่ปิด - เปิดก๊อกน้ำควรมีลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากมือที่สกปรกและมือที่ล้างแล้ว



ภาพแสดงบริเวณห้องน้ำ

หมวดที่ 2 เครื่องมือ อุปกรณ์ และการบำรุงรักษา

เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับให้บริการ มีการออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน และปลอดภัย ทำจากวัสดุคงทน ไม่เป็นพิษ ผิวเรียบทำความสะอาดง่าย

2.1 โต๊ะและเก้าอี้

โต๊ะและเก้าอี้ที่ใช้ภายในโรงอาหารมีสภาพดี พร้อมใช้งาน ทนต่อความชื้น ความร้อน และน้ำหนักกดทับ ไม่เป็นสนิม ทำทำความสะอาดง่าย ไม่มีซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหารและเป็นที่ซ่อนตัวของสัตว์พาหะต่าง ๆ เช่น แมลงสาบ



โต๊ะและเก้าอี้ที่มีพื้นหน้าเรียบ เหมาะสำหรับใช้เป็นโต๊ะอาหาร เนื่องจากทำความสะอาดง่าย

2.2 พัดลมและพัดลมไอน้ำ

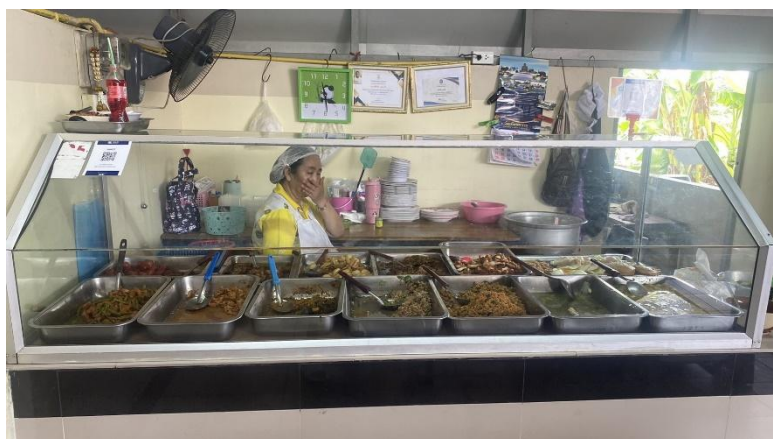
มีการติดตั้งพัดลมเพื่อให้เกิดอากาศหมุนเวียนภายในโรงอาหาร เพื่อให้อากาศในบริเวณรับประทานอาหารเช้าสบาย



พัดลมที่ติดตั้งเพื่อเกิดการหมุนเวียนของอากาศภายในโรงอาหาร

2.3 ตู้ครอบอาหาร

ตู้ครอบอาหารควรมีลักษณะที่สมบูรณ์ ไม่ชำรุดเสียหาย ทำจากวัสดุที่ไม่แตกหักง่าย มีลักษณะใสเพื่อให้ผู้ใช้บริการสามารถเห็นอาหารได้ชัดเจน วัสดุที่ใช้ทำตู้ครอบที่หาได้ง่ายและมีราคาไม่แพง ออกแบบตู้ครอบอาหารเหมาะสมกับการใช้งาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก โดยทั่วไปประกอบด้วย 4 ด้าน คือด้านหน้า ด้านซ้าย ด้านขวา และด้านบน



ภาพแสดงตู้เก็บ และฝาครอบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก

2.4 ภาชนะและอุปกรณ์สำหรับผู้ให้บริการ

ภาชนะและอุปกรณ์สำหรับผู้ให้บริการ หมายถึง จาน ชาม ถ้วย ช้อน ส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับอาหาร และเหมาะสมกับวิธีการทำความสะอาด ภาชนะที่ใส่อาหาร ไม่ชำรุด สะอาด อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์

การจัดวางภาชนะและอุปกรณ์สำหรับผู้ให้บริการภายในร้านค้า อยู่ในสภาพแห้งก่อนนำไปจัดวาง สำหรับ จาน ชาม ถ้วย จะคว่ำไว้ ส่วนอุปกรณ์อื่นจัดวางในลักษณะที่ด้ามจับชี้ขึ้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และมีการทำความสะอาดพื้นผิวที่ใช้ในการวางคว่ำ ให้สะอาดอยู่เสมอ



ภาพแสดงการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์สำหรับผู้ให้บริการภายในร้านค้า

หมวดที่ 3 สุขลักษณะการประกอบอาหาร

การประกอบอาหารให้สะอาดและปลอดภัย ต้องคำนึงถึงบริเวณเตรียมอาหารที่สะอาดและเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่อาหารที่ปรุงสุกแล้ว วัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพดี ภาชนะและอุปกรณ์ควรทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย นอกจากนี้ควรปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึงเพื่อทำลายเชื้อโรค

3.1 บริเวณเตรียมอาหาร

บริเวณที่ใช้เตรียมอาหารต้องแบ่งพื้นที่ให้เป็นสัดส่วน พื้นและผนังทำด้วยวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่เป็นที่สะสมของเศษอาหารและจุลินทรีย์ และไม่เป็น แหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ บริเวณอาหาร ต้องมีระบบการระบายน้ำและอากาศที่ดี มีแสงสว่าง เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน หลอดไฟมีฝาพลาสติกครอบ ถึงขยะของแต่ละร้านต้องมีฝาปิด และมีการนำขยะไปทิ้งในเวลาที่เหมาะสม



ถังขยะในร้านอาหารต้องไม่รั่วซึมและต้องมีฝาปิด โดยมีการปิดฝาไว้เสมอในช่วงพักใช้งาน และควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน

ภายในร้านอาหารต้องมีการจัดวางสิ่งของอย่างเป็นระเบียบ เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายและไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและสัตว์พาหะ การดูแลรักษาความสะอาดบริเวณเตรียมอาหารต้องทำเป็นประจำอย่างทั่วถึง ผนัง เพดาน ไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน หรือหยากไย่ พื้นต้องไม่มีเศษขยะเศษอาหาร คราบสกปรก และน้ำขังแฉะ



ภาพแสดงภายในร้านอาหารซึ่งมีการจัดวางสิ่งของอย่างเป็นระเบียบ

3.2 พื้นທີ່เตรียมอาหาร

พื้นผิวที่สัมผัสอาหารต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ คงทน แข็งแรง ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และไม่เป็นพิษของเชื้อจุลินทรีย์ ไม่ควรใช้วัสดุที่ทำจากไม้ โต๊ะเตรียมอาหารควรสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตรนอกจากนี้ต้องทำความสะอาดพื้นที่เตรียมอาหารทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

3.3 วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ อาหารสดหรืออาหารที่เสี้ง่ายอาหารแห้ง และอาหารสำเร็จรูปอาหารแต่ละประเภทมีการปฏิบัติในการเก็บรักษาที่แตกต่างกันอย่างไรก็ตามควรมีการจัดลำดับการนำอาหารไปใช้ก่อน-หลัง

1. อาหารสดหรืออาหารที่เสี้ง่าย ต้องมีความสด ไม่มีสี กลิ่นและลักษณะที่ผิดปกติไปจากธรรมชาติของอาหารนั้น ๆ การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารสดควรแช่ในตู้เย็นหรือถ้ำน้ำแข็งซึ่งมีอุณหภูมิระหว่าง 5-8 องศาเซลเซียส และควรแยกอาหารสดที่ต้องผ่านความร้อนกับอาหารปรุงสุกอย่างเป็นสัดส่วน

2. อาหารแห้ง หมายถึงอาหารที่มีความชื้นต่ำ สามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้ในระยะเวลาที่จำกัด วัตถุดิบอาหารแห้งต้องมีกลิ่นและลักษณะตามธรรมชาติของอาหารนั้น ไม่มีกลิ่นรสผิดปกติของสารเคมี และไม่พบการเจริญของราหรือแบคทีเรีย ควรเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มั่นใจว่าไม่ใช่สารเคมีที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข การเก็บรักษาอาหารแห้งต้องปฏิบัติให้เหมาะสม โดยจัดเก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด หรือในที่ซึ่งมีอากาศถ่ายเท และจัดวางในบริเวณพื้นที่ที่สะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3. อาหารสำเร็จรูป หมายถึงอาหารที่สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลานานอาหารสำเร็จรูปส่วนใหญ่ต้องมีเครื่องหมาย อย. และวันผลิตหรือวันหมดอายุบนฉลาก โดยต้องเลือกใช้อาหารสำเร็จรูปที่ยังไม่หมดอายุเท่านั้น หากเป็นอาหารสำเร็จรูปชนิดที่ไม่จำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. ต้องมีข้อมูลสถานที่ผลิตและส่วนประกอบบนฉลาก ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด บวม เสียหาย หรือมีลักษณะผิดปกติ นอกจากนี้อาหารต้องไม่มีกลิ่นและลักษณะที่ผิดปกติ การเก็บรักษาอาหารสำเร็จรูป ให้จัดวางในบริเวณพื้นที่ที่สะอาด อุณหภูมิปกติ ไม่ร้อนและสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

4. น้ำที่ใช้ในการประกอบอาหารและน้ำแข็งบริโภค น้ำที่ใช้ประกอบอาหารควรเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐานน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ไม่ควรวางกระสอบใส่น้ำแข็งบนพื้นเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม ทั้งนี้ควรมีผลการวิเคราะห์ความปลอดภัยของน้ำและน้ำแข็งประกอบการพิจารณาด้วย

3.4 ภาชนะและอุปกรณ์

ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหารต้องมีรูปแบบที่เหมาะสมกับการใช้งาน และทำความสะอาดได้ง่าย ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายเมื่อสัมผัสกับอาหาร เช่นสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน และต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์และสะอาดเพื่อป้องกันการสะสมของเชื้อโรค ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารดิบควรแยกออกจากภาชนะและอุปกรณ์สำหรับอาหารปรุงสุก หากจำเป็นต้องใช้ภาชนะและอุปกรณ์ร่วมกัน

ต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำไปใช้กับอาหารปรุงสุก ลักษณะที่ดีของภาชนะที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร มีดังนี้

1. ต้องมีความคงทน ไม่แตกหักง่าย ควรหลีกเลี่ยงวัสดุประเภทแก้วและกระเบื้องหากจำเป็นต้องใช้ ควรระมัดระวังมิให้แตกหักปนเปื้อนลงไปในอาหาร นอกจากนี้ความระวังมิให้ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ เช่น สกรู ปลายมีด เศษโลหะหักหล่นลงในอาหาร

2. ต้องไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารหรือละลายสารพิษลงในอาหาร เช่น ทำด้วยสแตนเลส และต้องระวังมิให้มีการปนเปื้อนจากโลหะหนักที่ใช้เชื่อม เช่น หม้อก๋วยเตี๋ยวควรเป็นหม้อแบบปลอดสารตะกั่ว ภาชนะใส่น้ำสัสมายชู น้ำปลา น้ำจิ้มต่าง ๆ ควรทำจากกระเบื้องเคลือบขาวหรือแก้วส่วนช้อนตักควรใช้เป็นช้อนกระเบื้องเคลือบขาวจะดีที่สุด สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่กัดกร่อนเช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น ให้เลือกใช้ภาชนะสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีน

สีขาวหรือสีอ่อน ภาชนะใส่เครื่องปรุงต้องทำความสะอาดง่ายและต้องมีฝาปิด และอยู่ในสภาพที่สะอาดไม่มีคราบสกปรก



ภาพแสดงภาชนะกระเบื้องเคลือบขาวและแก้วซึ่งเหมาะสำหรับใส่น้ำสัสมายชู น้ำปลา และน้ำจิ้มภาชนะเหล่านี้ควรล้างทำความสะอาดทุกวัน

3. ทำจากวัสดุและมีรูปแบบที่ทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการใช้งาน เช่น เหยียงที่ใช้เตรียมอาหารควรเป็นเหยียงพลาสติกซึ่งทำความสะอาดได้ง่าย หากจำเป็นต้องใช้เหยียงไม้ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี ไม่มีรอยแตก ไม่ขึ้นรา (เหยียงที่ขึ้นราจะมีผิวหน้าสีเขียวเข้มหรือสีดำ) และไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรก นอกจากนี้ต้องมีฝาชีครอบเหยียงระหว่างที่ไม่ใช้งาน เพื่อป้องกันแมลงวันและสัตว์พาหะอื่น

ถังน้ำแข็งต้องสะอาด มีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร มีท่อน้ำทิ้งที่วางในลักษณะที่สามารถป้องกันน้ำสกปรกจากพื้นไหลย้อนเข้าสู่ถังน้ำแข็งได้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ควรเก็บแบบคว่ำให้แห้งในภาชนะโปร่งที่สะอาดหรือตะแกรงที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับภาชนะและอุปกรณ์ที่แห้งแล้ว ให้จัดเก็บไว้ในที่ที่มีมิดชิด เช่น ตู้ที่ปิดสนิท หรือกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด เพื่อป้องกันฝุ่นและสัตว์พาหะ รวมทั้งสารเคมีที่ฉีดยาฆ่าแมลง

3.5 วิธีการเตรียมและการปรุงอาหาร

การเตรียมและการปรุงอาหารมีความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหาร วัตถุประสงค์โดยเฉพาะอาหารสดต้องล้างทำความสะอาดเพื่อลดสิ่งสกปรกและสารเคมีตกค้าง การปรุงอาหารต้องให้สุกอย่างทั่วถึงทั้งชิ้น เพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่ปนเปื้อนมากับอาหารดิบ ทั้งนี้ควรหันเป็นชิ้นขนาดพอดีที่ทำให้สุกได้ง่าย

การใช้อาหารกระป๋อง ควรทำความสะอาดฝากระป๋องก่อนเปิด และไม่อุ่นอาหารในกระป๋องโดยตรง เพราะอาจทำให้สารเคลือบภายในกระป๋องละลายปนอยู่ในอาหารได้

การเตรียมและปรุงเครื่องต้มและน้ำผลไม้ควรใช้น้ำบริโภค และหากมีการให้ความร้อนควรต้มให้เดือด

ในขั้นตอนการประกอบอาหารต้องระวังการปนเปื้อนข้ามระหว่างวัตถุดิบและอาหารปรุงสุก โดยควรแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกันออกจากกันอย่างชัดเจน เช่น ควรแยกใช้มีดและเหยียงสำหรับอาหารดิบ และมีดและเหยียงสำหรับอาหารสุก

นอกจากนี้ต้องระวังการปนเปื้อนจากมือของผู้ประกอบอาหารลงสู่อาหาร เช่น การวางที่ตักน้ำแข็งและที่ตักข้าวต้องเอาด้ามขึ้นเสมอ



ภาพแสดงการวางที่ตักน้ำแข็งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากมือสู่อาหาร

3.6 การจัดการอาหารปรุงสุก

อาหารปรุงสุกหมายถึงอาหารที่ผ่านการปรุงแล้วและพร้อมที่จะรับประทานได้ทันที ซึ่งรวมถึงอาหารคาวในรูปแบบอาหารถาด ขนมหวาน และเครื่องดื่มคอกเทล อาหารปรุงสุกต้องใส่ในภาชนะที่สะอาด วางในตู้ครอบอาหาร หรือมีฝาปิด เพื่อป้องกันฝุ่น น้ำลาย และสัตว์พาหะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ในระหว่างวางจำหน่ายอาหารคาวในรูปอาหารถาด หากเกินกว่า 2 ชั่วโมง ควรนำมาอุ่นให้เดือด เพื่อทำลายเชื้อโรค และไม่นำอาหารที่ปรุงสุกใหม่ผสมกับอาหารที่เหลือในถาด



ภาพแสดงอาหารปรุงสุกในภาชนะที่สะอาด วางในตู้ครอบอาหาร หรือมีฝาปิดเพื่อป้องกันฝุ่น น้ำลาย และสัตว์พาหะ

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล

ผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารซึ่งมีโอกาสสัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุงและผู้ตักอาหารรวมทั้ง ผู้ทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ดังนั้นผู้ที่มีหน้าที่เหล่านี้ต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพก่อน และต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล

4.1 การตรวจสอบสุขภาพ

โรคสำคัญที่สามารถติดต่อจากผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารไปสู่ผู้ใช้บริการโดยมีอาหารและน้ำเป็นพาหะ ได้แก่

1. ไทฟอยด์ ติดต่อจากการรับประทานอาหารหรือน้ำดื่มที่ปนเปื้อนเชื้อโรคที่มาจากอุจจาระของผู้ป่วย โดยมีอาการเบื่ออาหาร ปวดศีรษะ มีไข้สูง ท้องร่วง ไทฟอยด์สามารถป้องกันได้โดยการล้างมือบ่อยๆ รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ และดื่มน้ำสะอาด
2. วัณโรค ติดต่อจากการหายใจ ไอ จาม หรือแม้กระทั่ง การพูดคุยกับผู้ป่วย โดยมีอาการไอแห้งๆ เรื้อรัง ไอปนเลือด แขนงหน้าอก เหนื่อยง่าย เบื่ออาหาร และน้ำหนักลด การตรวจวัณโรคสามารถทำได้ด้วยการเอ็กซเรย์ปอดหรือการตรวจเสมหะ (AFB) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
3. ไวรัสตับอักเสบบี ติดต่อผ่านทางระบบของเหลวของร่างกาย เช่น เลือด น้ำลาย น้ำตา ปัสสาวะ ฯลฯ โดยมีอาการไข้ ตัวเหลือง เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ไวรัสตับอักเสบบีเป็นภาวะของการเกิดตับอักเสบ ถ้าปล่อยให้ตับอักเสบเรื้อรัง อาจนำไปสู่การเป็นมะเร็งตับได้ การตรวจหาไวรัสตับอักเสบบีสามารถทำได้โดยการตรวจเลือด และสามารถป้องกันได้โดยการฉีดวัคซีน

ดังนั้นก่อนเข้าประกอบการร้านอาหาร ผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารจำเป็นต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพตามรายการต่อไปนี้

1. โรคเรื้อรังในระยะติดต่อ หรือปากกฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
2. เอ็กซเรย์ปอด เพื่อตรวจดูโรคที่เกี่ยวกับปอด เช่น วัณโรค
3. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจของสังคม

การตรวจสอบสุขภาพดังกล่าวต้องทำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือในกรณีที่มีการเปลี่ยนผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหาร ต้องตรวจใหม่ทุกครั้ง และทุกคนกรณีที่เกิดผลตรวจพบว่าเป็นโรคดังกล่าว ในเบื้องต้นผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารต้องปฏิบัติตัวอย่างเคร่งครัด ดังนี้

1. พบว่ามีไข้พยาธิ ยังคงให้ปฏิบัติหน้าที่ได้ตามปกติ แต่ให้พบแพทย์เพื่อทำการรักษารวมทั้งต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะโดยการตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือบ่อยๆ เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกที่ติดตามือ ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร รับประทานอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้วไม่รับประทานอาหารที่สุกๆ ดิบ
2. พบว่ามีเชื้อไทฟอยด์ ต้องให้หยุดพักรักษาตัวให้หายจากโรคก่อน โดยปกติใช้เวลาประมาณ 1-3 เดือน แล้วจึงตรวจซ้ำ หากรักษาหายก็สามารถกลับมาปฏิบัติหน้าที่ได้ตามปกติ
3. พบว่าเป็นวัณโรค ต้องเปลี่ยนผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารทันที เนื่องจากวัณโรคเป็นโรคติดต่อที่ส่งผลต่อผู้บริโภคโดยตรง หากรักษาหายก็สามารถกลับมาปฏิบัติหน้าที่ได้ตามปกติ
4. พบว่าเป็นโรคไวรัสตับอักเสบบี ต้องเปลี่ยนผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารทันที เนื่องจากโรคไวรัสตับอักเสบบีเป็นโรคติดต่อที่ส่งผลต่อผู้บริโภคโดยตรง และไม่มีโอกาสรักษาให้หายเป็นปกติได้

4.2 การแต่งกาย

ผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารต้องแต่งกายให้ถูกต้อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก ผสม เหนื้อ น้ำลาย เชื้อโรคสู่อาหาร

1. ต้องสวมเสื้อมีแขน และผ้ากันเปื้อนที่สะอาด
2. ต้องสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมที่สามารถเก็บรวบผมได้เรียบร้อย หมวกและตาข่ายคลุมผมควรเป็นสีขาว



การแต่งกายที่ไม่ถูกต้อง



การแต่งกายที่ถูกต้อง

3. ควรสวมรองเท้าหุ้มส้น ไม่ควรสวมรองเท้าแตะ เพื่อป้องกันการติดกระเด็นของสิ่งสกปรกลงในอาหาร
4. ห้ามสวมเครื่องประดับ เช่น แหวน สร้อยข้อมือ นาฬิกาข้อมือ ต่างหู เข็มกลัดเนื่องจากเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค และอาจตกลงไปในอาหารก่อให้เกิดอันตรายกับ
5. ผู้ปรุงและผู้ตักอาหาร ต้องสวมหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันน้ำลายกระเด็นสู่อาหาร



ใส่หน้ากากอนามัยขณะที่ขายอาหาร

4.3 การปฏิบัติที่เหมาะสม

ผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหาร ต้องปฏิบัติตนให้เหมาะสมทั้งก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงาน โดยต้องมีการล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ ตามวิธีการล้างมืออย่างถูกวิธี 7 ขั้นตอนของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ภายหลังล้างมือต้องเช็ดมือให้แห้งด้วยผ้าที่สะอาดทุกครั้ง



วิธีล้างมือ 7 ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ทุกขั้น ตอนทำ 5 ครั้ง สลับกันทั้ง 2 ข้าง

ผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารต้องล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานและทุกครั้งที่ต้องจับต้องอาหารดิบและสิ่งสกปรก ดังนี้

- ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน เช่น เตรียมอาหาร ประกอบหรือปรุงอาหาร ตักอาหาร
- เมื่อจับต้องอาหารดิบ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้
- ภายหลังการจับต้องผ้าเช็ดโต๊ะ ผ้าเช็ดมือ ถังขยะ สัตว์ และสิ่งสกปรกอื่นๆ
- ภายหลังการสัมผัสกับอวัยวะส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกาย เช่น แผล ผุพอง สิว รอย

บาดแผล หน้า ผม เท้า

- ภายหลังการไอ จาม แคะจมูก เกาศีรษะ สั่งน้ำมูก แคะขี้ตา แคะฟัน
- ภายหลังการเข้าห้องน้ำนอกจากการดูแลมือให้สะอาดแล้ว ผู้ทำหน้าที่ให้บริการอาหารทุกคนต้องปฏิบัติตนให้เหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสิ่งสกปรกสู่อาหาร ดังนี้
- ตัดเล็บให้สั้น และไม่ทาเล็บ
- ทุกครั้ง ที่ไอหรือจาม ต้องใช้ผ้าเช็ดหน้าปิดปากและจมูก
- ไม่พูดคุยในขณะที่กำลังเตรียมและปรุงอาหาร
- ไม่ชิมอาหารจากภาชนะที่ใช้ปรุงโดยตรง ควรตักอาหารใส่ถ้วยเล็กๆ แล้วใช้ช้อนหรือส้อมชิมอาหาร
- ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงสุกโดยตรงควรใช้ช้อน ทัพพี ที่คีบอาหาร หรือถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร
- ถอดถุงมือทุกครั้งก่อนหยิบธนบัตรเงินทอน และคุปองอาหาร



สวมถุงมือใน หรือใช้อุปกรณ์ในการคีบ ตัก อาหาร

- ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา หรือสัมผัสอวัยวะส่วนต่างๆ ของร่างกาย ในขณะที่เตรียม ปรุง และตักอาหาร
- ห้ามสูบบุหรี่และดื่มแอลกอฮอล์ในขณะที่ปฏิบัติงาน
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและควรสวมถุงมือ ถ้าไม่

สามารถ หยุดปฏิบัติงานได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นที่ไม่ได้สัมผัสอาหารจนกว่าบาดแผลจะหายสนิทจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

หมวดที่ 5 การกำกับดูแลอาคารสถานที่

การบริหารจัดการโรงอาหารที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องมีการดูแลทั้งด้านโครงสร้างและระบบสาธารณูปโภค ตลอดจนการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความสะอาดและปลอดภัย แก่ผู้ให้บริการ

5.1 การดูแลและการบำรุงรักษาระบบสาธารณูปโภค

ระบบสาธารณูปโภคสำคัญในโรงอาหาร ได้แก่ ระบบไฟฟ้า ระบบประปา ระบบแก๊ส และระบบดับเพลิง ซึ่งหากขัดข้องหรือชำรุด อาจก่อให้เกิดความไม่สะดวกในการให้บริการ และเกิด ความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของผู้ให้บริการ

► ระบบไฟฟ้า ต้องมีการติดตั้งสายดินของอาคารและอุปกรณ์ไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า ต้องได้มาตรฐานของการไฟฟ้า ควรตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟให้สามารถรองรับกับขนาดของ เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ ควรวางแผนการตรวจสอบระบบไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้าให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสายไฟไม่ชำรุดและไม่มีการใช้ไฟเกินมาตรฐาน ควรมีการเปลี่ยนสายไฟฟ้าเมื่อครบอายุการใช้งาน นอกจากนี้ควรพิจารณาเลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน

► ระบบประปา ควรใช้ท่อประปาที่มีขนาดเหมาะสมกับการใช้งาน มีการติดตั้งก๊อกน้ำ ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับการใช้งาน มีการวางแผนตรวจสอบการรั่วซึมของระบบท่อประปาอย่าง สม่ำเสมอ ควรมีผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำประปา เพื่อยืนยันความสะอาดและความปลอดภัย

► ระบบแก๊สหุงต้ม ควรใช้ขนาดของท่อและขนาดของวาล์วแก๊สที่เหมาะสมกับการใช้งาน มีการวางแผนตรวจสอบระบบแก๊ส ได้แก่ ถังแก๊ส ท่อส่งแก๊ส วาล์วแก๊ส อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าอุปกรณ์เหล่านี้ไม่รั่วซึม หรือไม่อยู่ในสภาพสุกสกาว นอกจากนี้ต้องมั่นใจว่าถังแก๊สทุกถังมีการยึดติดกับผนังและไม่ได้ตั้งอยู่ในบริเวณที่โดนน้ำ แสงแดดและความร้อน การส่งแก๊สจะต้องส่งจาก บริษัทที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายเท่านั้น ในกรณีที่เป็ระบบการจ่ายแก๊สจากส่วนกลาง พื้นที่เก็บถังแก๊สส่วนกลางต้องมีการล้อมรั้วโปร่ง พร้อมระบบลือคกัญญแจ และมีหลังคา กันแสงแดดและฝน

► ระบบดับเพลิง ควรมีการติดตั้งถังดับเพลิง โดยเลือกประเภทที่เหมาะสมกับการใช้งาน โดยทั่วไปสามารถใช้ได้ทั้งถังดับเพลิงสีแดงและสีเหลือง ควรวางแผนการตรวจสอบความพร้อมและอายุของถังดับเพลิง และจัดให้มีการฝึกอบรมและ ฝึกซ้อมผู้ที่เกี่ยวข้องในการใช้อุปกรณ์ดับเพลิงให้ถูกต้องตามวิธีปฏิบัติของถังดับเพลิงประเภทนั้น ๆ

5.2 ความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน

เนื่องจากโรงอาหารเป็นสถานที่ที่มีผู้คนพลุกพล่าน จึงอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อ การสูญหายของทรัพย์สินในโรงอาหาร ดังนั้นจึงควรมีระบบการรักษาความปลอดภัยแก่ผู้ให้บริการ การติดตั้งโทรทัศน์วงจรปิด ควรทำให้ครอบคลุมพื้นที่ให้มากที่สุดโดยเฉพาะพื้นที่ที่เป็นมุมอับ ควรจัดให้มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยเดินตรวจตราอย่างทั่วถึง ควรมีระบบรับแจ้งส่งของ สูญหายและส่งของที่พบที่สามารถติดต่อได้สะดวก

5.3 การทำความสะอาดบริเวณรับประทานอาหาร

โรงอาหารควรมีการจัดทำแผนทำความสะอาดโครงสร้างของอาคารและอุปกรณ์ตาม กำหนดเวลาที่ เหมาะสม และควรมีระบบตรวจสอบควบคุมการทำงานให้เป็นไปตามแผนและ ข้อกำหนด กรณีที่มีการว่าจ้างบุคคลหรือหน่วยงานภายนอกเข้ามาดำเนินการทำความสะอาด ควรกำหนดให้มีผู้ควบคุมงานทั้งของ ผู้ว่าจ้างและผู้รับจ้าง และต้องมีการตรวจสอบ ความเรียบร้อยและกำหนดบทลงโทษอย่าง ชัดเจน

5.4 กิจกรรมรณรงค์ความสะอาด

หน่วยงานควรสนับสนุนให้มีการจัดกิจกรรมทำความสะอาดโรงอาหาร เช่นกิจกรรม 5 ส อย่างน้อยทุก 6 เดือน โดยให้ทุกคนมีส่วนร่วมและมีรางวัลเป็นแรงจูงใจ



บันทึกการตรวจโรงอาหาร

หมวดที่ 1 การแต่งกาย			
หัวข้อ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1.1	มีการแต่งการถูกต้องและใส่เสื้อเอี๊ยม		
1.2	ใส่หมวกหรือตาข่ายคลุมผมป้องกันผมร่วงหล่นลงอาหาร		
	หมวดที่ 1 คะแนนรวม		
	คะแนนที่ได้		

หมวดที่ 2 ความสะอาด			
หัวข้อ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
2.1	ความสะอาดบริเวณหน้าร้าน		
2.2	ความสะอาดบริเวณในพื้นที่ร้าน		
2.3	ความสะอาดบริเวณหลังร้าน		
	หมวดที่ 2 คะแนนรวม		
	คะแนนที่ได้		

หมวดที่ 3 การใช้ไฟฟ้า			
หัวข้อ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
3.1	มีการปิดไฟฟ้าของร้านหลังใช้งาน		
3.2	มีการปิดพัดลมหลังปิดร้าน		
	หมวดที่ 3 คะแนนรวม		
	คะแนนที่ได้		

หมวดที่ 4 มีการปิดร้านเรียบร้อย			
หัวข้อ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
4.1	ปิดประตูหน้าและหลังร้านหลังจากปิดการให้บริการ		
	หมวดที่ 4 คะแนนรวม		
	คะแนนที่ได้		
หมวดที่ 5 การดูแลน้ำประปา			
หัวข้อ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
5.1	มีการปิดน้ำเรียบร้อยหลังการให้บริการ		
	หมวดที่ 5 คะแนนรวม		
	คะแนนที่ได้		

ชื่อร้านค้า	รายการตรวจ									
	การแต่งกาย		ความสะอาด			การใช้ไฟฟ้า		ปิด	ปิดน้ำ	หมายเหตุ
	ใส่หมวก	ใส่เสื้อ	หน้าร้าน	ในร้าน	หลังร้าน	ปิดไฟ	ปิดพัดลม	ประตู		

ลงชื่อ

ลงชื่อ

ลงชื่อ

ผู้ตรวจ

หัวหน้างานโภชนาการ

รองผู้อำนวยการ

หมวดที่	คะแนนเต็ม	คะแนนรวม	คิดเป็นร้อยละ	ผลการประเมิน
1				
2				
3				
4				
5				
รวม				

สรุปผลการประเมิน

.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตอื่น ๆ

.....

.....

การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร

วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องมีความปลอดภัย ปราศจากสารเคมีอันตราย จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ซึ่งบ่งชี้สุขภาพอาหาร ดังนั้นจึงต้องมีการดูแลควบคุมและ เฝ้าระวังโดยตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร โรงอาหารควรจัดให้มีการตรวจสอบ ความปลอดภัยอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ในการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร กระทรวงสาธารณสุขหรือหน่วยงานที่ได้รับ มอบหมายจะ ส่งคณะเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบลักษณะทั่วไปของโรงอาหาร ได้แก่ การดูแลความสะอาด ของสถานที่ การบรรจุ การเก็บรักษาอาหารไว้รอจำหน่าย จากนั้นจะทำการสุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบ ส่วนประกอบอาหาร อาหารปรุงสุก ขนม ผลไม้ เครื่องดื่ม น้ำแข็ง และน้ำดื่ม เพื่อวิเคราะห์สารเคมี อันตรายและจุลินทรีย์ ตลอดจนการ ตรวจสอบจุลินทรีย์ที่มีของเจ้าหน้าที่ให้บริการอาหาร การตรวจวิเคราะห์สามารถทำได้ด้วยชุดทดสอบ (test kit) หรือตรวจวิเคราะห์ด้วยวิธีทาง ห้องปฏิบัติการ

สารเคมีอันตรายในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาวชนิดไฮโดรซัลไฟต์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปตามอล) สารฟอร์มาลีน (น้ำยาดองศพ) ยาปฏิชีวนะ (คลอแรมเฟนิคอล) สารโพลาร์ ส่วนจุลินทรีย์ได้แก่ โคลิฟอร์ม อีโคไล สแตปไฟโลคอคคัส ยีสต์ และรา ทั้งนี้แล้วแต่ชนิดอาหาร ดังนี้

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์
กลุ่มเนื้อสัตว์สด	
เนื้อหมู หมูบด เลือดหมู ซีโรงหมู เครื่องใน หมู	สารบอแรกซ์ ยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดง
เนื้อวัว เนื้อบด เครื่องในวัว	สารบอแรกซ์ ยาปฏิชีวนะ
เนื้อไก่ ไก่บด ปีกไก่ เอ็นข้อไก่ เครื่องในไก่	สารบอแรกซ์ ยาปฏิชีวนะ
เนื้อปลา ปลาบด	สารบอแรกซ์
กลุ่มผลิตภัณฑ์สัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงรส (พร้อมปรุง / พร้อมบริโภค)	
ลูกชิ้น (หมู ไก่ เนื้อ กุ้ง ปลา ปลาหมึก เต้าหู้)	สารบอแรกซ์ โคลิฟอร์ม
ทอดมัน (ปลา หมู)	สีสังเคราะห์ สารบอแรกซ์ โคลิฟอร์ม
ไส้กรอก ไส้กรอกอีสาน หมูยอ ไก่ยอ ปลายอ แหนม หอยจ๊อ แฮกิ้น ห่อหมก (หมู ปลา) ขนมจีบ ซาลาเปา ต้มยำ	สารบอแรกซ์ โคลิฟอร์ม
กุนเชียง เกี้ยว (ปลา กุ้ง) ปลาสวรรค์ ปลาหลอด หมู แดดเดียว เนื้อแดดเดียว	สารบอแรกซ์
บะหมี่ แผ่นเกี้ยว	สีสังเคราะห์ สารบอแรกซ์
ปลาเค็ม	สีสังเคราะห์ สารฆ่าแมลง
กลุ่มผักและผลไม้สด	
ถั่วงอก ชিংฝอย กระเทียม	สารฟอกขาวชนิดไฮโดรซัลไฟต์
ผักกระเฉด	สารฟอร์มาลีน
กลุ่มอาหารทะเลสด	

ปลา กุ้ง หมึก หอย	สารฟอร์มาลีน
กลุ่มอาหารหมักดอง	
ผักกาดดอง กังฉ่าย ชิงดอง เกียมฉ่าย ไชโป้ว	สารบอแรกซ์ สารกันรา
หน่อไม้ดอง	สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาวชนิด ไฮโดรซัลไฟต์
มะม่วงดอง มะกอกดอง มะดันดอง	สารบอแรกซ์ สารกันรา ยีสต์และรา
กลุ่มขนม	
ทับทิมกรอบ แป้งกรุบ ครองแครง ลอดช่อง เนาก้วย วุ้น วุ้นมะพร้าว ชาหริ่ม กระท้อนเส้น กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ ปากรึม กระทรีบ	สารบอแรกซ์ โคลิฟอร์ม
กลุ่มอาหารอื่น ๆ	
กะปิ พริกแกง กุ้งแห้ง มีขั้ว	สีสังเคราะห์
น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน	สารฟอกขาวชนิดไฮโดรซัลไฟต์
น้ำส้มสายชู	กรดน้ำส้ม กรดแอสสเร
น้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำ	สารโพลาร์
ลิสงป่น พริกป่น งาดำ	สารอะฟลาทอกซิน
อาหารพร้อมบริโภค	รายการวิเคราะห์สารเคมีอันตรายตาม ส่วนประกอบ ของอาหารนั้น และโคลิฟอร์ม
น้ำแข็ง และน้ำดื่ม	โคลิฟอร์ม อีโคไล
เครื่องดื่มดัดกลาย	โคลิฟอร์ม อีโคไล สเตปไฟโลคอคคัส ยีสต์ และรา

