

# หน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี เข้าตรวจเยี่ยมศูนย์อาหาร

สำนักชลประทานที่ 11

วันที่ 26 พฤษภาคม 2553



นายศุภชัย มโนการ ผู้จัดการศูนย์อาหาร สำนักชลประทานที่ 11 ต้อนรับคณะแพทย์และเภสัชกร จากสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี นำโดย ทพ.สุมาลี อรุณรัตน์ดิลก , ภญ.อรุณศรี ทิพย์สมบัติ , ภญ.ฝนพลิว อุลพิทักษ์ และคุณเรณู คำชม เข้าตรวจเยี่ยมและสำรวจศูนย์อาหาร สำนักชลประทานที่ 11



ผู้จัดการศูนย์อาหารฯ นำคณะสาธารณสุขเข้าตรวจเยี่ยมห้องล้างจาน



ผู้จัดการศูนย์อาหารฯ นำคณะสาธารณสุขตรวจเยี่ยมร้านค้าสวัสดิการส่วนที่ 1

ทางเดินในศูนย์อาหารฯ โต๊ะอาหาร การจัดวางหน้าร้าน ฯลฯ



คณะสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี ตรวจสอบอุปกรณ์ในศูนย์อาหารฯ  
พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการดูแลสุขอนามัย

### มาตรฐานสำหรับโรงอาหาร 30 ข้อ

1. สะอาด เป็นระเบียบ
2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
3. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย “ ห้ามสูบบุหรี่ ” ไว้ด้วย
4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหาร ได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
7. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย
8. อาหารและเครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร
9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย
- 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
10. อาหารและเครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก
13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือดัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจก เบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม้ดกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
16. ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจก เบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วย กระจก เบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และ สะอาด
17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง
19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะ โปรงสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งค้ำขึ้นในภาชนะ โปรงสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการ ปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
21. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)
22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบาย หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยตรง
24. มีปอดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง
25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือ ที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม
27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผมด้วย
29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็น โรคติดต่อ ไม่เป็น โรคผิวหนัง
30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยตรง

ขอขอบคุณ

คณะแพทย์และเภสัชกร สาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี

ที่มาตรวจเยี่ยมและให้คำแนะนำ

เพื่อศูนย์อาหาร สำนักชลประทานที่ 11 มีมาตรฐานที่ดี