

๑๐.๑.๑ ผักสด สะอาด ไม่มีคราบสารพิษ ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่น่า

๑๐.๑.๒ เนื้อสัตว์ (ไม่ใช่เนื้อหมู/เนื้อวัว/เนื้อควาย)

- ปลาสด ตาใส เหงือกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ท้องไม่แตก ตัวไม่และ
- อาหารทะเลทุกชนิด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่และ ไม่เหมือก ไม่แช่แข็ง
- ไข่ (มีเยื่อหุ้ม) สด สะอาด เนื้อสีชมพูอ่อน เนื้อแน่น ไม่ค้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น
- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น บรรจุห่อเป็นผลิตภัณฑ์ ผ่านการรับรองคุณภาพ (อย.) ปลอดภัย
- ไข่ไก่ ไข่ขนาดเบอร์ ๒ สด สะอาด สมบูรณ์ ไม่มีรอย ร้าว, บวม, แตก

๑๐.๒ วัตถุดิบอาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวสาร ธัญพืช เครื่องปรุงต่าง ๆ

๑๐.๒.๑ ธัญพืช ข้าวขัดขาว สะอาด ไม่มีมอด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอม

๑๐.๒.๒ หอม กระเทียม พริกแห้งต้องสมบูรณ์ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

๑๐.๒.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพืช เครื่องดื่มต้องมีเครื่องหมายรองรับคุณภาพ (อย.) เลขทะเบียน วันหมดอายุ สถานที่ผลิต จำหน่าย ฯลฯ ระบุที่ข้างภาชนะบรรจุ

๑๐.๓ อาหารเมื่อปรุงสุกแล้วเหลือจากการบริการ ห้ามนำมาบริการอีก หรือตัดแปลงเป็นเมนูอื่น ๆ อาหาร ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่เกิน ๖ ชั่วโมง และไม่มี การเก็บแช่ในตู้เย็นข้ามคืน

๑๑. สถานที่ประกอบอาหาร การประกอบอาหาร และการทำความสะอาด

๑๑.๑ ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะตามมาตรฐาน กงสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้มีการเฝ้าระวังการ ควบคุม ความสะอาด ปลอดภัย

๑๑.๑.๑ บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร

- ต้องสะอาดเป็นระเบียบ จัดเป็นสัดส่วน มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ กับผลไม้

- ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ สำหรับการทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจาน ให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน

- ต้องทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ เช่น ตู้เย็น สถานที่ ปฏิบัติงานและ สิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

- ต้องรับผิดชอบทำความสะอาด บ่อตกไขมัน โดยการตักเศษอาหาร ตักไขมันทุกวัน

- ต้องจัดเก็บ และทิ้งขยะถูกวิธี โดยกำหนดเวลาทิ้งขยะ ๑๕.๓๐ น. ของทุกวัน ห้ามมี เศษขยะค้างคืนในสถานที่ปฏิบัติงาน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....
๒.....
๓.....

๑๑.๑.๒ การจัดเก็บอาหาร

- อาหารสด เช่นเนื้อสัตว์ ผักสด และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกการเตรียมการจัดเก็บ เป็นสัดส่วน ไม่ปะปน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น

- เนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบอาหาร จัดเก็บถูกต้องตามหลักศาสนา

- ตู้เย็นเก็บอาหาร มีการจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด แยกเนื้อสัตว์ และผัก ผลไม้

ชัดเจน

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

- การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องมีฝาปิดมิดชิด ลำเลียงอาหารต้องแยกเส้นทาง

ระหว่างวัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๑๑.๑.๓ ภาชนะ อุปกรณ์

- เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่เป็นเชื้อรา แยกใช้เชียงอาหารดิบ อาหาร

สุก

๑๑.๑.๔ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

- แต่งกายด้วยชุดฟอร์ม ที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน สวมเสื้อมีแขน สะอาด และสวมชุดกัน เปื้อน หมวกสีขาว ใส่ผ้าปิดปากปิดจมูก ขณะปรุงอาหาร ตักอาหาร

- ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรค และโรคผิวหนัง โดยมี หลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ ได้แก่ วัณโรค บิด ไทฟอยด์ และโรคผิวหนัง

- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือนิ้วมือ ใช้ อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ มีการล้างมือที่สะอาด

- กรณีที่ผู้ประกอบการหรือพนักงาน เจ็บป่วยด้วยโรคที่แพร่เชื้อโรคลงสู่อาหาร และน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ผู้ประกอบการต้องให้พนักงานผู้นั้น หยุด พักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย

๑๑.๑.๕ การระวังการปนเปื้อนจากสารเคมีในวัตถุดิบ

- ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการตรวจวัตถุดิบ หายาฆ่าแมลง ฆาสารเร่งเนื้อแดง ฆาสารฟอกขาว ฆาสารบอแรกซ์ ฆาเชื้อราอัลฟาท็อกซิน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....
๒.....
๓.....