

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



เกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste

*** ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพ ***

- แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพของกรมอนามัย 12 ข้อ

*** เกณฑ์ทางแบคทีเรีย ***

- ผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรียร้อยละ 90 โดยการตรวจด้วยน้ำยา SI-2
(อาหาร 5 ตัวอย่าง, ภาชนะ 3 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง)



มาตรฐานทางกายภาพ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำ
ความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ
อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.





2. อาหารปรุงสุก มีการปกปิด หรือมี การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค



3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร



4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใสในภาชนะ
ที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือ
ทางเทริน้ำ



5. เครื่องดื่มต้องใส่วาชนะที่สะอาด มีการ ปกปิด และมีที่ต้กที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ



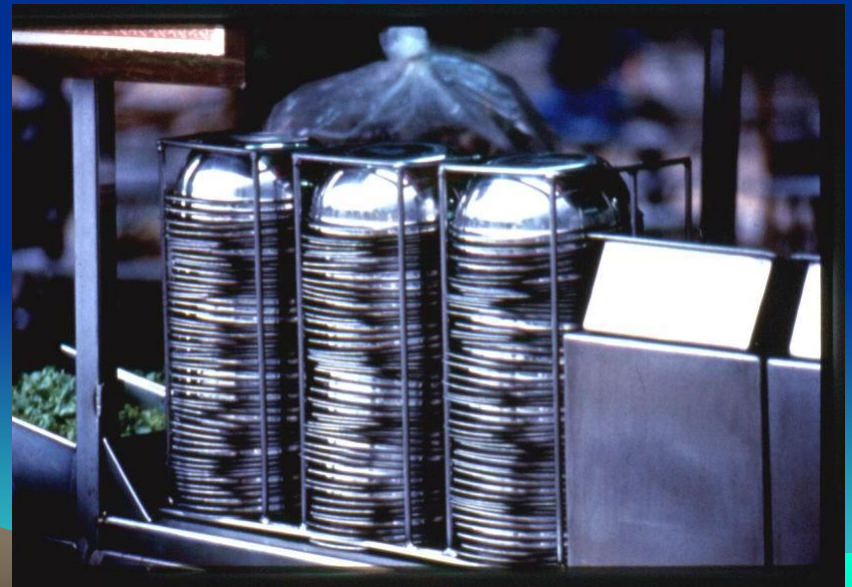
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่
สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และ ต้องไม่นำอาหาร
หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง





07.07.2004 11:19

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ
แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือล้าง
ด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้าง
ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ในภาชนะ
โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ
โปร่งสะอาดและ มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 ซม.



9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหาร เพื่อนำไปกำจัด



10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวก
หรือเน็ตคลุมผม



11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร ที่ปรุงสำเร็จแล้ว



12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ

ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

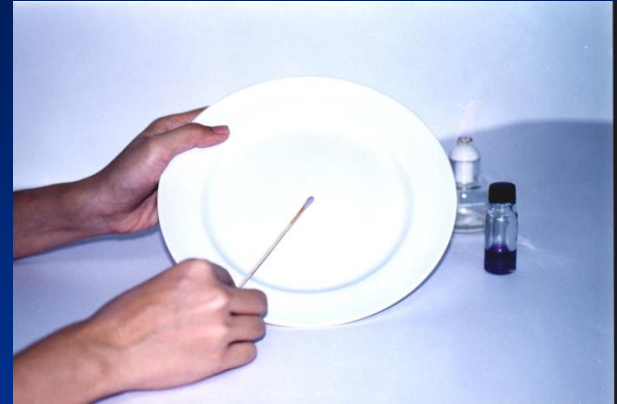


28.07.2005 16:09

การใช้ชุดทดสอบ SI-2



ตรวจสอบอาหาร



ตรวจสอบภาชนะ



ตรวจสอบมือผู้สัมผัสอาหาร

(อาหาร 5 ตัวอย่าง, ภาชนะ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง)



สวัสดี