

การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรค ในธุรกิจอาหาร

การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรคจะช่วยป้องกันการเติบโตและแพร่กระจายของสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วยจากอาหาร

และช่วยลดกิจกรรมของสัตว์รบกวนในสถานที่ทำธุรกิจอาหารได้

ธุรกิจอาหารทุกประเภทต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน 3.2.2, ข้อ 19

ของกฎหมายมาตรฐานอาหารที่กำหนดว่าสถานที่ทำธุรกิจอาหาร

ซึ่งประกอบด้วยสิ่งติดตั้งที่เคลื่อนย้ายไม่ได้

เคลื่อนย้ายได้ และอุปกรณ์ต่างๆ

นั้นจะต้องได้รับการดูแลรักษาให้ผ่านมาตรฐานความสะดวก โดยไม่มีการสะสมของ:

- ขยะและวัสดุรีไซเคิล
- เศษอาหาร
- สิ่งสกปรก
- คราบไขมัน
- สิ่งอื่นที่มองเห็นได้

หมายเหตุ: คำว่า 'ความสะดวก'

หมายถึงพื้นผิวที่สะอาดเมื่อสัมผัสและปราศจากสิ่ง
ที่มองเห็นได้ และไม่มีกลิ่นเหม็น

การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์พิเศษ

ในอุตสาหกรรมอาหารนั้น

การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรคเป็นเรื่องสำคัญ
ที่แยกส่วนออกจากกัน

ตามมาตรฐาน 3.2.2 ข้อ 20

ของกฎหมายมาตรฐานอาหารนั้น

ธุรกิจอาหารต้องยืนยันว่าภาชนะใส่อาหารและ
น้ำ

รวมทั้งพื้นผิวอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารทุกจุดนั้น
สะดวกและได้รับการฆ่าเชื้อแล้ว

การทำความสะดวกคืออะไร?

ปกติแล้วการทำความสะดวกประกอบด้วยขั้นตอน
ต่อไปนี้:

1. ขูด เช็ด หรือกวาดเศษอาหารออก
แล้วล้างด้วยน้ำ
2. การล้างด้วยน้ำร้อนและสารทำความสะดวก
เพื่อล้างคราบไขมันและสิ่งสกปรก
(อาจจะต้องสวมถุงมือป้องกันด้วย)
3. การล้างสิ่งสกปรกที่ติดอยู่หลวมๆหรือสารทำ
ความสะดวกที่ตกค้างอยู่

การฆ่าเชื้อโรคคืออะไร?

การฆ่าเชื้อโรคคือขั้นตอนการใช้ความร้อนและ/หรือ
สารเคมี (หรือขั้นตอนที่ได้รับอนุญาตอื่น)

ในการทำความสะดวกพื้นผิวเพื่อลดจำนวนแบคทีเรีย
และสิ่งมีชีวิตอื่นลงจนถึงระดับปลอดภัย

เราสามารถทำการฆ่าเชื้อโรคได้โดยใช้เครื่องล้างจาน
หรือสารเคมี

วิธีการฆ่าเชื้อโรคอย่างไรได้ผล

ให้มั่นใจว่าวัตถุที่จะฆ่าเชื่อนั้นสะดวกแล้ว

การฆ่าเชื้อโรคจะไม่ได้ผลถ้าพื้นผิวไม่สะดวก

เครื่องล้างจาน

การฆ่าเชื้อโรคโดยใช้เครื่องล้างจาน:

1. ใช้ประเภทของสารทำความสะดวกหรือสารฆ่า
เชื้อโรคที่ถูกต้อง
2. ใช้รอบการล้างที่ร้อนที่สุดที่มี (รอบประหยัด
(Economy cycle)
ของเครื่องล้างจานแบบใช้ในบ้านนั้นยังไม่รื้อ
นพอ)
3. ตรวจสอบอุณหภูมิและภาชนะเวลาที่นำออกจาก
เครื่องล้างจานเพื่อยืนยันว่าสะดวกแล้ว
4. ทำความสะดวกเครื่องล้างจานเพื่อป้องกันการ
สะสมของเศษอาหาร
5. ดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเครื่องล้างจานเป็นป
ระจําตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต

สารเคมี

ปกติแล้วสารเคมีฆ่าเชื้อโรคจะเป็นสารประกอบของ
คลอรีนหรือแอมโมเนีย

ให้ท่านใช้สารเคมีฆ่าเชื้อโรคที่ออกแบบมาสำหรับกา
รใช้ในสถานที่ทำธุรกิจอาหารเท่านั้น

ท่านสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับใช้ใน
ธุรกิจอาหารได้จากซัพพลายเออร์และผู้ขายปลีกสาร
เคมีเพื่อการค้า

ท่านควรขอคำปรึกษาจากซัพพลายเออร์ที่มีชื่อเสียง
สัดส่วนการละลาย เวลาการสัมผัส

และคำแนะนำด้านความปลอดภัยจะแตกต่างกันไป
ไปตามแต่ละผลิตภัณฑ์

เมื่อท่านใช้และเก็บรักษาสารเคมี

(รวมทั้งน้ำยาซักผ้าขาว)

ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตทุกครั้ง

สำหรับสิ่งของที่เล็กพอที่จะใส่ลงในอ่างล้างจาน

ให้ล้างและทำความสะดวกในอ่างล้างจาน



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



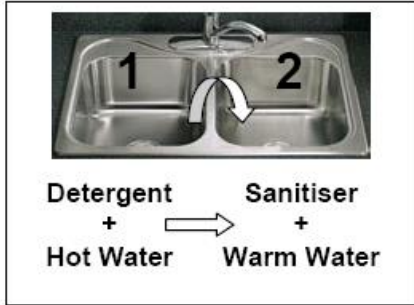
nswfoodauthority



nswfoodauth

แล้วจึงนำไปจุ่มสารเคมีฆ่าเชื้อโรคในอ่างด้านขวามือ

สำหรับสิ่งของที่จะทำความสะอาดที่มีขนาดใหญ่เกินกว่าจะจุ่มลงในอ่างด้านขวามือเพื่อฆ่าเชื้อโรคได้ ให้ท่านใส่ฆ่าเชื้อลงในขวดสเปรย์แล้วฉีดพ่น



วิธีการใช้อ่างล้างจานสองช่องในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคภาชนะใส่อาหารและน้ำ รวมทั้งพื้นผิวอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร

การใช้น้ำส้มสายชูและเมธิลเลตสปีริตเป็นสารฆ่าเชื้อโรค

ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูและเมธิลเลตสปีริตเป็นสารฆ่าเชื้อโรค น้ำส้มสายชูเป็นกรดอ่อนและใช้ไม่ได้ผล ส่วนเมธิลเลตสปีริตนั้นจะทิ้งคราบสารเคมีหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว

การใช้น้ำยาซักผ้าขาวเป็นสารฆ่าเชื้อโรค

น้ำยาซักผ้าขาว (Bleach) แบบไม่มีกลิ่นนั้นเป็นสารเคมีจากคลอรีนที่สามารถนำมาใช้ฆ่าเชื้อโรคพื้นผิวที่สัมผัสอาหารได้เมื่อเจือจางอย่างถูกต้อง อย่างไรก็ตาม ความเข้มข้นของน้ำยาซักผ้าขาว 50 ส่วนต่อล้านส่วน (ppm) นั้นจะให้ได้ผลเมื่อเป็นน้ำอุ่น (38°C) เท่านั้น ตารางที่ 1 แสดงวิธีการเจือจางน้ำยาซักผ้าขาว ควรทิ้งให้สารฆ่าเชื้อโรคสัมผัสกับพื้นผิวอย่างน้อย 7 วินาที

ข้อมูลเพิ่มเติม

- โทรหาเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Officer) ของหน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่นของท่านเพื่อสอบถามเกี่ยวกับผลการตรวจสอบและการปฏิบัติแก้ไข เจ้าหน้าที่จะสามารถบอกท่านได้ว่าต้องทำอะไรเพิ่มเติมบ้างและเมื่อใด
- ดาวน์โหลด [กฎหมายมาตรฐานอาหาร – มาตรฐาน 3.2.2](#) [ข้อปฏิบัติและข้อกำหนดทั่วไปเรื่องความปลอดภัยในอาหาร](#)
- แวะชมเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร (Food Authority) ได้ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au
- โทรไปยังสายด่วนของ Food Authority ได้ที่ 1300 552 406

ตารางที่ 1: การใช้น้ำยาซักผ้าขาว (Bleach) เป็นสารฆ่าเชื้อโรค

ใช้น้ำเท่าไร?	ใช้น้ำยาซักผ้าขาวเท่าไร?					
	สูตรสำหรับใช้ในครัวเรือน (4% คลอรีน)		สูตรครัวเรือนแบบแรง (6% คลอรีน)		สูตรการค้า (10% คลอรีน)	
ความเข้มข้นที่ต้องการ (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
อุณหภูมิน้ำ	อุ่น	เย็น	อุ่น	เย็น	อุ่น	เย็น
1 ลิตร	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml
10 ลิตร	12.5 ml	25 ml	8.5 ml	17 ml	5 ml	10 ml
50 ลิตร	62.5 ml	125 ml	42.5 ml	85 ml	25 ml	50 ml

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).