

# การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรค ในธุรกิจอาหาร

การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรคจะช่วยป้องกันการเติบโตและแพร่กระจายของสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วยจากอาหาร

และช่วยลดกิจกรรมของสัตว์รบกวนในสถานที่ทำธุรกิจอาหารได้

ธุรกิจอาหารทุกประเภทต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน 3.2.2, ข้อ 19

ของกฎหมายมาตรฐานอาหารที่กำหนดว่าสถานที่ทำธุรกิจอาหาร

ซึ่งประกอบด้วยสิ่งติดตั้งที่เคลื่อนย้ายไม่ได้

เคลื่อนย้ายได้ และอุปกรณ์ต่างๆ

นั้นจะต้องได้รับการดูแลรักษาให้ผ่านมาตรฐานความสะดวก โดยไม่มีการสะสมของ:

- ขยะและวัสดุรีไซเคิล
- เศษอาหาร
- สิ่งสกปรก
- คราบไขมัน
- สิ่งอื่นที่มองเห็นได้

หมายเหตุ: คำว่า 'ความสะดวก'

หมายถึงพื้นผิวที่สะอาดเมื่อสัมผัสและปราศจากสิ่งที่มองเห็นได้ และไม่มีกลิ่นเหม็น

## การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์พิเศษ

ในอุตสาหกรรมอาหารนั้น

การทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรคเป็นเรื่องสำคัญที่แยกส่วนออกจากกัน

ตามมาตรฐาน 3.2.2 ข้อ 20

ของกฎหมายมาตรฐานอาหารนั้น

ธุรกิจอาหารต้องยืนยันว่าภาชนะใส่อาหารและน้ำ

รวมทั้งพื้นผิวอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารทุกจุดนั้นสะดวกและได้รับการฆ่าเชื้อแล้ว

## การทำความสะดวกคืออะไร?

ปกติแล้วการทำความสะดวกประกอบด้วยขั้นตอนต่อไปนี้:

1. ขูด เช็ด หรือกวาดเศษอาหารออกแล้วล้างด้วยน้ำ
2. การล้างด้วยน้ำร้อนและสารทำความสะดวกเพื่อล้างคราบไขมันและสิ่งสกปรก (อาจจะต้องสวมถุงมือป้องกันด้วย)
3. การล้างสิ่งสกปรกที่ติดอยู่หลวมๆหรือสารทำความสะดวกที่ตกค้างอยู่

## การฆ่าเชื้อโรคคืออะไร?

การฆ่าเชื้อโรคคือขั้นตอนการใช้ความร้อนและ/หรือสารเคมี (หรือขั้นตอนที่ได้รับอนุญาตอื่น)

ในการทำความสะดวกพื้นผิวเพื่อลดจำนวนแบคทีเรียและสิ่งมีชีวิตอื่นลงจนถึงระดับปลอดภัย

เราสามารถทำการฆ่าเชื้อโรคได้โดยใช้เครื่องล้างจานหรือสารเคมี

## วิธีการฆ่าเชื้อโรคอย่างได้ผล

ให้มั่นใจว่าวัตถุที่จะฆ่าเชื่อนั้นสะดวกแล้ว

การฆ่าเชื้อโรคจะไม่ได้ผลถ้าพื้นผิวไม่สะดวก

## เครื่องล้างจาน

การฆ่าเชื้อโรคโดยใช้เครื่องล้างจาน:

1. ใช้ประเภทของสารทำความสะดวกหรือสารฆ่าเชื้อโรคที่ถูกต้อง
2. ใช้รอบการล้างที่ร้อนที่สุดที่มี (รอบประหยัด (Economy cycle) ของเครื่องล้างจานแบบใช้ในบ้านนั้นยังไม่รื้อนพอ)
3. ตรวจสอบอุณหภูมิและภาชนะเวลาที่นำออกจากเครื่องล้างจานเพื่อยืนยันว่าสะดวกแล้ว
4. ทำความสะดวกเครื่องล้างจานเพื่อป้องกันการสะสมของเศษอาหาร
5. ดูแลรักษาและซ่อมบำรุงเครื่องล้างจานเป็นประจำตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต

## สารเคมี

ปกติแล้วสารเคมีฆ่าเชื้อโรคจะเป็นสารประกอบของคลอรีนหรือแอมโมเนีย

ให้ท่านใช้สารเคมีฆ่าเชื้อโรคที่ออกแบบมาสำหรับการใช้ในสถานที่ทำธุรกิจอาหารเท่านั้น

ท่านสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับใช้ในธุรกิจอาหารได้จากซัพพลายเออร์และผู้ขายปลีกสารเคมีเพื่อการค้า

ท่านควรขอคำปรึกษาจากซัพพลายเออร์ที่มีชื่อเสียง

สัดส่วนการละลาย เวลาการสัมผัส

และคำแนะนำด้านความปลอดภัยจะแตกต่างกันไป

ไปตามแต่ละผลิตภัณฑ์

เมื่อท่านใช้และเก็บรักษาสารเคมี

(รวมทั้งน้ำยาซักผ้าขาว)

ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิตทุกครั้ง

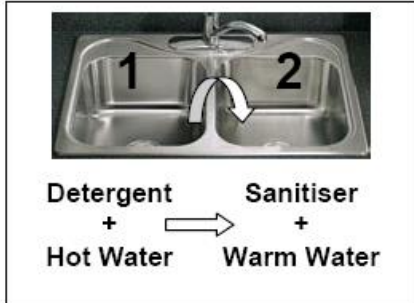
สำหรับสิ่งของที่เล็กพอที่จะใส่ลงในอ่างล้างจาน

ให้ล้างและทำความสะดวกในอ่างล้างจานด้วยมือ



แล้วจึงนำไปจุ่มสารเคมีฆ่าเชื้อโรคในอ่างด้านขวามือ

สำหรับสิ่งของที่จะทำความสะอาดที่มีขนาดใหญ่เกินกว่าจะจุ่มลงในอ่างด้านขวามือเพื่อฆ่าเชื้อโรคได้ ให้ท่านใส่ฆ่าเชื้อลงในขวดสเปรย์แล้วฉีดพ่น



วิธีการใช้อ่างล้างจานสองช่องในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคภาชนะใส่อาหารและน้ำ รวมทั้งพื้นผิวอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร

การใช้น้ำส้มสายชูและเมทิลเลตสปีริตเป็นสารฆ่าเชื้อโรค

ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูและเมทิลเลตสปีริตเป็นสารฆ่าเชื้อโรค น้ำส้มสายชูเป็นกรดอ่อนและใช้ไม่ได้ผล ส่วนเมทิลเลตสปีริตนั้นจะทิ้งคราบสารเคมีหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว

การใช้น้ำยาซักผ้าขาวเป็นสารฆ่าเชื้อโรค

น้ำยาซักผ้าขาว (Bleach) แบบไม่มีกลิ่นนั้นเป็นสารเคมีจากคลอรีนที่สามารถนำมาใช้ฆ่าเชื้อโรคพื้นผิวที่สัมผัสอาหารได้เมื่อเจือจางอย่างถูกต้อง อย่างไรก็ตาม ความเข้มข้นของน้ำยาซักผ้าขาว 50

ส่วนต่อล้านส่วน (ppm) นั้นจะให้ได้ผลเมื่อเป็นน้ำอุ่น (38°C) เท่านั้น

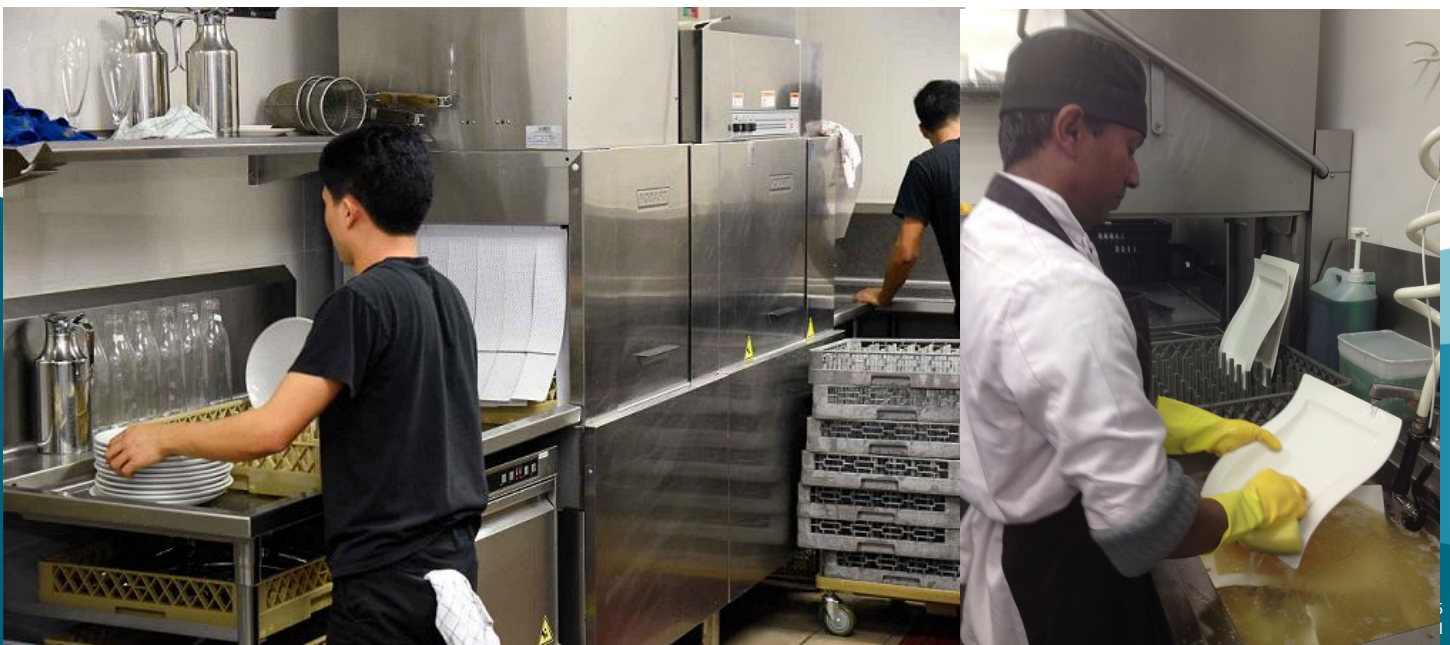
ตารางที่ 1 แสดงวิธีการเจือจางน้ำยาซักผ้าขาว ควรทิ้งให้สารฆ่าเชื้อโรคสัมผัสกับพื้นผิวอย่างน้อย 7 วินาที

## ข้อมูลเพิ่มเติม

- โทรหาเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Officer) ของหน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่นของท่านเพื่อสอบถามเกี่ยวกับผลการตรวจสอบและการปฏิบัติแก้ไข เจ้าหน้าที่จะสามารถบอกท่านได้ว่าต้องทำอะไรเพิ่มเติมบ้างและเมื่อใด
- ดาวน์โหลด กฎหมายมาตรฐานอาหาร – มาตรฐาน 3.2.2 ข้อปฏิบัติและข้อกำหนดทั่วไปเรื่องความปลอดภัยในอาหาร
- แวะชมเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหาร (Food Authority) ได้ที่ [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://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
อุณหภูมิ	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



# การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ อุปกรณ์สำหรับใช้ทานอาหารและคิม

ร้านที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารต้องให้แน่ใจว่า อุปกรณ์ที่ใช้ทานอาหาร และคิมนั้นผ่านการล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนการใช้ในแต่ละครั้ง

ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื่อนั้นแยกกัน

การล้างทำความสะอาด ด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน ขจัดสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ เช่น เศษอาหาร คราบสกปรก และคราบมันออกจากพื้นผิว

การฆ่าเชื้อ ทำลายเชื้อโรคที่มองไม่เห็น และลดจำนวนเชื้อโรคนั้นลง ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย ใช้น้ำร้อน(อุณหภูมิที่แนะนำคือ 77 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 วินาที) และ/หรือ น้ำยาฆ่าเชื้อ เพื่อการฆ่าเชื้อ

## หกขั้นตอนสำหรับการล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ เมื่อไม่มีเครื่องล้างจาน:

1. **ก่อนทำความสะอาด:** กำจัดเศษอาหาร และล้างผ่านน้ำอุ่น
2. **ทำความสะอาด:** ล้างด้วยน้ำอุ่น และน้ำยาล้างจาน แช่ทิ้งไว้ก่อน ถ้าจำเป็น
3. **ล้าง:** ล้างน้ำยาล้างจานที่ติดอยู่ด้วยน้ำสะอาด
4. **ฆ่าเชื้อ:** แช่ในน้ำร้อนที่สะอาด หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อและน้ำร้อน (ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ของผู้ผลิต)
5. **ล้างครั้งสุดท้าย:** ถ้าใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ ล้างน้ำยาฆ่าเชื้อออกด้วยน้ำสะอาด (ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ของผู้ผลิต)
6. **ทำให้แห้ง:** จะดีกว่าหากทิ้งไว้ให้แห้งเอง หรือใช้ผ้าสะอาดเช็ด อุปกรณ์เหล่านั้นต้องแห้งสนิท ก่อนที่จะถูกนำไปเก็บซ้อนกัน และก่อนการนำมาใช้ใหม่

เมื่อล้างด้วยมือในอ่าง/ อ่างล้างจานดู ให้มั่นใจว่า

- น้ำอยู่ที่อุณหภูมิที่ถูกต้อง และ
- ปฏิบัติตามมาตรการด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

