

สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร..... วันนี้ไม่ทำไม่ได้แล้ว

ไทยเป็นประเทศผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปเพื่อบริโภคในประเทศและส่งออก เรื่องการส่งออกเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการไทยมีศักยภาพและความเชี่ยวชาญ โดยเฉพาะการนำระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัย GMP, HACCP ไปประยุกต์ใช้และผ่านการรับรองระบบตามข้อกำหนดของกฎหมายไทยและประเทศคู่ค้า แต่เรื่องการบริโภคในประเทศ ต้องยอมรับว่าร้านค้าหลายแห่งยังไม่มีผู้นำสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ดีไปใช้อย่างจริงจัง ขณะที่วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนไป จากเดิมที่ปรุงอาหารทานเองในบ้าน เปลี่ยนมาเป็นทานอาหารนอกบ้าน หรือซื้ออาหารปรุงสำเร็จ รวมถึงของหวานและเครื่องดื่มต่างๆ ทานแทบจะทุกมือ

หากผู้บริโภคซื้อหรือทานอาหารจากสถานที่จำหน่ายอาหารหรือร้านค้าที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาจทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ท้องร่วง และเจ็บป่วยจากพิษของสารเคมีจากการทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค สารพิษ สารเคมีได้ วันนี้ผู้บริโภคที่ต้องพึ่งพาอาหารนอกบ้าน คงใจชื้นกันได้บ้าง เพราะในวันที่ 16 ธ.ค. 2561 ที่จะถึงนี้ กระทรวงสาธารณสุขจะบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด 4 หมวด ดังนี้

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เริ่มตั้งแต่การจัดการด้านสถานที่ ต้องมีความสะอาด ทั้งห้องส้วม การจัดการขยะมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย ต้องควบคุมให้มีความสะอาด

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา การจำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด อาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม น้ำแข็งและน้ำใช้

การทำ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนดเท่านั้น

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่นๆ ต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหาร แต่ละประเภท มีการทำความสะอาดที่ถูกสุขลักษณะ

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขภาพแข็งแรง

ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ หรือโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด

ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

ที่สำคัญ ต้องมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาดปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่

กำหนด หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้นจะมีโทษปรับ หรือจำคุก

วันนี้ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องตระหนักและให้ความสำคัญกับเรื่องดังกล่าว เพราะหากผู้บริโภคได้รับ

อันตรายจากการทานอาหารที่ปนเปื้อน อาจส่งผลต่อความเชื่อมั่นที่ว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่มี

อาหารปลอดภัย และเป็นครัวของโลก

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>