

นับถอยหลัง... บังคับใช้สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

อีก 15 วัน จะถึงวันบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ที่กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหารได้แก่ บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด 4 หมวด คือ

1. สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เริ่มตั้งแต่การจัดการด้านสถานที่ ต้องมีความสะอาด ทั้งห้องส้วม การจัดการขยะมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย ต้องควบคุมให้มีความสะอาด
2. สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา การจำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด อาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม น้ำแข็งและน้ำใช้ การทำ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนดเท่านั้น
3. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่นๆ ต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการทำความสะอาดที่ถูกสุขลักษณะ

4. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขภาพแข็งแรง

ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ หรือโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด

ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

ต้องมีความรู้เรื่องการจัดการอาหารให้สะอาดปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด

หากสถานที่จำหน่ายอาหาร ไม่ปฏิบัติตาม 4 ข้อข้างต้น จะมีโทษปรับ หรือจำคุก

การออกมาตรการดังกล่าว ก็เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคชาวไทย

ที่ปัจจุบันพึ่งพาอาหารนอกบ้าน อาหารปรุงสำเร็จเป็นหลัก

หากผู้ปรุง ผู้ขาย ไม่รักษาสุขลักษณะตามข้อกำหนดทั้ง 4 หมวด ข้างต้นแล้ว

อาจทำให้ผู้บริโภคอย่างเราๆ เสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ท้องร่วง และเจ็บป่วย

จากพิษของสารเคมี และเชื้อก่อโรคที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารได้

ฉะนั้น หลังวันที่ 16 ธ.ค. 2561 เป็นต้นไป ผู้บริโภคชาวไทยส่วนใหญ่

คงได้ทานอาหารนอกบ้านที่สะอาด ปลอดภัย กันถ้วนหน้า ///

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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