

## กรมอนามัย แนะนำโรงเรียนทำความสะอาดครัว โรงอาหาร รับเด็กเปิดเทอม



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขแนะ โรงเรียนทำความสะอาดครัว และโรงอาหาร ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสุขลักษณะที่ดีในการให้บริการอาหารแก่เด็กนักเรียนช่วงเปิดเทอม

นายแพทย์ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย กล่าวว่า ช่วงปิดเทอม ครัว และโรงอาหาร จะไม่ได้ใช้งานซึ่งทำให้เกิดการสะสมของฝุ่น หยากไย่ รวมทั้งอาจเป็นที่อยู่อาศัยของ สัตว์ต่างๆ เช่น นก หนู หรือแมลงนำโรคได้ ดังนั้น ก่อนเปิดเทอมโรงเรียนควรทำความสะอาดโรงครัว และโรงอาหารให้ทั่วเสียก่อน โดยเริ่มตั้งแต่พื้น ฝาผนัง เพดานโรงอาหาร และครัว ที่เป็นสถานที่ ใช้ประกอบอาหาร รวมถึงโต๊ะ เก้าอี้ โดยใช้ไม้กวาดด้ามยาว ปัด กวาด หยากไย่ โยแมงมุม จากนั้น กวาดและล้างพื้นด้วยน้ำและผงซักฟอกเพื่อกำจัดคราบสกปรก พร้อมฆ่าเชื้อโรคโดยใช้น้ำผสมผงปูน คลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 20 ลิตร ราบบริเวณพื้น ทางเดิน ทางระบายน้ำเสีย ถึงขยะ ปล่อยทิ้งไว้เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรค โต๊ะ เก้าอี้ ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาดจากนั้นนำไปตากแดด ให้แห้ง ส่วนภาชนะและอุปกรณ์ทั้งหมดต้องนำมาล้างทำความสะอาดใหม่ก่อนนำมาใช้ รวมทั้งตรวจสอบ ภาชนะ ซ่อมแซม อ่างล้างวัตถุดิบ อ่างล้างภาชนะ อ่างล้างมือ ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน ส่วนอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับแก๊สและไฟฟ้าควรตรวจตราให้อยู่ในสภาพที่ปลอดภัย สำหรับการทำความสะอาด ตู้ดูดควันที่ติดตั้งนั้น หากเป็นตู้แบบกดให้ ทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกตู้ รวมถึงบริเวณ ที่ตั้งตู้ ก๊อกน้ำ และรางน้ำ ส่วนภายในตู้บรรจุน้ำต้องขัดคราบสกปรก ตะกอน ล้างออกด้วย

น้ำสะอาดจากนั้นฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีนตามปริมาณข้างต้น ในกรณีที่มี เครื่องกรองน้ำ ต้องตรวจดูว่า ครบตามระยะเวลาที่ต้องล้างเครื่องกรองหรือเปลี่ยนไส้กรองตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ หรือไม่ โดยศึกษาจากคู่มือ ที่สำคัญหากใช้ตู้น้ำดื่มที่ใช้ไฟฟ้าต้องตรวจเช็คการชำรุด บกพร่อง ของระบบไฟฟ้าที่ใช้ ตรวจเช็คไฟฟ้ารั่วตามจุดต่าง ๆ โดยเฉพาะบริเวณก๊อกน้ำที่ถือเป็นจุดเสี่ยง เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูดนักเรียนในขณะที่ใช้งาน

นายแพทย์दनัย กล่าวต่อไปว่า เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ของกรมอนามัย สถานที่เตรียม ปิ้งอาหาร ต้องสะอาด เป็นสัดส่วน ไม่วางสิ่งของเกะกะ และไม่มีเศษ ขยะ เศษอาหารทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง แยกบริเวณที่เตรียมอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ และผัก ผลไม้ ออกจากกัน ทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ ผนังบริเวณเตาไฟต้องมี สภาพดี ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบ โตะเตรียมปรุงต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ต้องไม่มีลวดลายในส่วนที่สัมผัสอาหาร เชียงต้องไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง ขึ้นรา ถึงขยะต้อง ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่แตกร้าว ระบายน้ำได้ดี มีบ่อดักเศษอาหารและ ดักไขมันที่ใช้การได้ดี

“ทั้งนี้ ช่วงเปิดเทอม พ่อค้าแม่ค้าภายในโรงอาหารของโรงเรียนควรให้ความสำคัญเรื่องน้ำ ดื่ม และน้ำแข็ง โดยน้ำบรรจุขวดต้องได้รับมาตรฐานมีเครื่องหมาย ออย. และเลขสารบบอาหาร น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสำหรับบริโภค ใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดสำหรับคิ๊บหรือดักที่มีด้ามที่ยาว เพียงพอที่จะสามารถหยิบจับได้โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และในภาชนะใส่น้ำแข็งต้องไม่มีสิ่ง ของอื่นใดแช่ปนอยู่สำหรับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ให้เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรืออุปกรณ์ สำหรับปกปิดอาหารที่สะอาด และปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลา ที่จำหน่ายอาหาร วางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร นอกจากนั้น ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเนทคลุมผม ตัดเล็บให้สั้น ล้างมือให้สะอาด เมื่อเป็นผลต้องปิดแผล ให้มิดชิดด้วยพลาสติกที่กันน้ำได้” รองอธิบดีกรมอนามัย กล่าวในที่สุด

\*\*\*

ศูนย์สื่อสารสาธารณะ/ 10 พฤษภาคม 2562