

ร้านอาหารสะอาด ประชาธิปไตยพลอดมิชท์

ออกอากาศ : เมื่อวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

นายทรง เหลี่ยมรังสี

•ลักษณะของห้องครัวหรือห้องเตรียมอาหาร

สิ่งแรกผู้ประกอบการจะต้องพิจารณาก็คือ

เรื่องของพื้น สภาพพื้นควรทำด้วยวัสดุ

แข็งแรง ทำความสะอาดได้ง่าย และต้องไม่ลื่น

ตอนที่ ๓

ผู้ประกาศ : ท่านผู้ฟังครับ ประเทศไทยของเราจัดว่ามีร้านอาหารมากที่สุด
ประเทศหนึ่ง โดยเฉพาะในเมืองใหญ่ๆ ที่มีประชากรอยู่หนา
แน่นอย่างกรุงเทพมหานครนี้ ไม่ว่าจะเดินไปถนนไหนก็มีร้าน
อาหารให้เลือกมากมายหลายร้าน การตกแต่งหน้าร้านให้ดู
สวยงาม สะอาดสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ก็จะเป็นจุดที่
ช่วยการตัดสินใจของผู้บริโภคที่เข้าไปใช้บริการ โดยคาดหวังว่า
หากหน้าร้านหรือบริเวณที่จัดไว้สำหรับบริการลูกค้าสะอาด แล้ว
บริเวณที่เป็นหลังร้านหรือภายในห้องครัวที่ปรุงอาหารซึ่งลูกค้า
ไม่สามารถเข้าไปเห็นได้นั้นก็น่าจะสะอาดด้วย เพราะว่าห้อง
ครัวคือบริเวณที่สำคัญที่สุดที่ผู้ประกอบการต้องให้ความสนใจ
เพื่อความปลอดภัยแก่ประชาชนผู้บริโภคอาหาร ห้องครัวควร
มีสภาพอย่างไรจึงจะถือว่าถูกสุขลักษณะ วันนี้รายการธนาคาร



สมองของคนไทยจะขอให้คุณทรวง เหลี่ยมรังสี วุฒิอาสาที่มีความเชี่ยวชาญในเรื่องสุขภาพโภชนาการมาชี้แจงให้ทราบครับ

วุฒิอาสา : ลักษณะของห้องครัวหรือห้องเตรียมอาหาร สิ่งแรกผู้ประกอบการจะต้องพิจารณาก็คือ เรื่องของพื้น สภาพพื้นควรทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่น ทำด้วยคอนกรีตหรือวัสดุที่เป็นกระเบื้อง ไม่ใช่เป็นพื้นหญ้าหรือว่าเป็นพื้นดิน พื้นควรจะเป็นพื้นที่เรียบ เพื่อทำความสะอาดได้ง่าย และต้องไม่ลื่นเพราะจะเกิดอุบัติเหตุได้ง่าย และเรื่องผนัง ถ้ามีผนังก็ต้องทำด้วยวัสดุที่เรียบ ถ้ามีเพดานก็ต้องไม่มีหยากไย่และทำความสะอาดได้โดยต่อเนื่องด้วย ต้องหมั่นทำความสะอาด เพราะว่าหยากไย่เป็นที่เกาะของฝุ่นละอองรวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ถ้าเราไม่มีการดูแลในเรื่องหยากไย่ เวลาทำอาหาร ฝุ่นและความสกปรกก็จะตกลงมาใส่อาหารได้

ภายในครัวจะต้องมีแสงสว่างพอเพียง ไม่ว่าจะเป็แสงจากไฟฟ้าหรือแสงจากแสงแดดส่วนหนึ่งที่ส่องเข้ามา บางแห่งก็จะเป็นห้องกระจกซึ่งแสงแดดจากภายนอกส่องเข้ามาได้ ช่วยทำให้ใช้แสงจากไฟฟ้าน้อยลง สำหรับเรื่องความสว่างเป็นเรื่องที่สำคัญ ถ้าหากว่ามีความสว่างไม่พอแล้ว ผู้ประกอบการก็จะมองไม่เห็นส่วนประกอบของอาหาร และบางทีเกิดอุบัติเหตุเวลาหั่นผัก หั่นเนื้อ บางทีก็อาจจะไปหั่นเอานิ้วเข้าได้ ซึ่งเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นบ่อยๆ

การระบายอากาศและระบายควันระหว่างการปรุงอาหารก็เป็นส่วนสำคัญ หากมีการถ่ายเทที่ดีและเหมาะสม ก็จะมีความปลอดภัยจากการปนเปื้อนได้มาก ผู้ประกอบการเองก็จะทำงานด้วยความสบายใจ การระบายอากาศในห้องครัวอาจ



ทำได้หลายรูปแบบ เช่น มีช่องลม มีพัดลมดูดให้มีกรไหลของอากาศโดยดูดอากาศเสียออกไปจากอาคาร ประตูที่มีอยู่ควรเป็นชนิดที่เปิดได้เองคือมีสปริง เพราะเราต้องการไม่ให้พวกสัตว์ แมลงต่างๆ

เข้ามาในครัว พัดลมที่มีอยู่ก็ไม่ควรเป็นพัดลมเพดาน เพราะเวลาเป่าลมมาอาจจะทำให้ฝุ่นหรือความสกปรกฟุ้งกระจายอยู่ทั่วไป ต้องเป็นพัดลมแบบหมุน เวลาเปิดแล้วมันจะเป่าอากาศให้หมุนเวียนไปรอบๆ และสำหรับปล่องระบายควันก็สำคัญสำหรับการปรุงอาหารในบางประเภทที่มีกลิ่น การมีที่ดูดควันออกไปนั้นก็มีส่วนช่วยทำให้อากาศเกิดการหมุนเวียนได้ดีขึ้น การมีปล่องระบายควันก็ต้องหมั่นตรวจสอบว่าพัดลมในปล่องทำงานเป็นปกติหรือไม่ ต้องมีการล้างทำความสะอาดมิฉะนั้นแล้วต่อๆ ไปก็จะมีคราบไขมันไปจับ ไปเกาะติดอยู่ทำให้มอเตอร์ของเครื่องดูดเกิดการชำรุดได้

สำหรับประเด็นต่อไปก็คือ เรื่องของโต๊ะในการเตรียมอาหารควรจะต้องเป็นโต๊ะที่ไม่ชื้นน้ำ เป็นวัสดุที่มีความเหมาะสม เช่น ทำด้วยสแตนเลส หรือจะทำด้วยพื้นที่บุด้วยไฟเบอร์ก็ได้ออกให้มีพื้นเรียบและทำความสะอาดได้ง่าย มีสภาพดี มีความแข็งแรง และความสูงของโต๊ะก็ต้องสูงไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร การประกอบอาหารทุกขั้นตอน เช่น การหั่น การตกแต่งอาหารสด ผัก ผลไม้ ต้องทำอยู่บนโต๊ะทั้งหมด จะต้องไม่มีการประกอบอาหารบนพื้นเลย แม้ว่าจะมีการเช็ดถูเป็นประจำก็ยังถือว่าพื้นไม่สะอาดพอ



เรื่องของอ่างล้างมือ ควรมีอ่างล้างมือติดตั้งไว้ในที่ที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดความสะดวกในการล้างมือ เพราะการประกอบอาหารทุกประเภทจำเป็นต้องใช้มือ อาหารบางประเภทที่เตรียม โดยไม่ใช้ความร้อน เช่น สลัด เครื่องเคียงเป็นผักชนิดต่างๆ หรือการจัดผลไม้สด เช่น มะละกอ แตงโม สับปะรด หรือว่า ส้มชนิดต่างๆ เหล่านี้จะต้องใช้การประกอบโดยใช้มือเป็น ส่วนใหญ่ก็ต้องมีการล้างมือบ่อยๆ และที่สำคัญต้องระมัดระวัง ให้มากในการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง กรณีที่จะใช้ถุงมือก็ ต้องใช้ให้เป็น ถ้าใช้ไม่เป็น ถุงมือก็จะเป็นผลเสียด้วยซ้ำไป เพราะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนมากขึ้น การใส่ถุงมือแล้ว ไม่ใช่จะไปจับอะไรทั่วไป จะจับเฉพาะอาหารที่จะเตรียมเท่านั้น การตั้งอ่างล้างมือจะต้องอยู่ห่างจากตัวอาหารในระยะเหมาะสม หากเอาอ่างล้างมือกับตัวอาหารใกล้กัน จะทำให้เวลาล้างมือ น้ำที่กระเด็นจากมือก็จะไปปนเปื้อนอาหารได้ง่าย

อ่างล้างมือก็ควรจะมีหน้าบริเวณห้องส้วมด้วย ที่อ่างล้างมือ ต้องมีสบู่ประจำด้วย ที่สำคัญ เวลาล้างแล้วส่วนใหญ่ก็จะมีการ เช็ดมือ เคยพบว่าห้องน้ำหลายแห่งเอาผ้าไปแขวนไว้ผืนหนึ่ง แล้วทุกคนก็ไปเช็ด สังเกตเห็นใหม่ว่าถ้าทุกคนไปใช้ผ้าผืนเดียว เช็ดกันซ้ำหลายครั้ง แล้วไม่มีการเปลี่ยนผ้า จะทำให้เชื้อที่สะสม อยู่ที่ผ้าติดมือผู้ที่มาเช็ดคนต่อไปเรื่อยๆ ฉะนั้น ผ้าผืนเดียว ที่แขวนไว้ในห้องน้ำ หรือว่าหน้าห้องส้วมที่ใกล้อ่างล้างมือนั้น ไม่ควรจะมี หากไม่มีพัดลมเป่ามือ ควรใช้กระดาษเช็ดก็ได้ ซึ่ง ร้านอาหารจะต้องจัดให้มีไว้อย่างพอเพียง

ไม้กวาด ผ้าเช็ดพื้น อุปกรณ์ทำความสะอาดทั่วไป หรือสิ่ง ของที่ไม่จำเป็นอื่นๆ อย่าไปเก็บไว้ในครัว เพราะฉะนั้น ห้อง ครัวต้องมีเฉพาะโต๊ะเตรียมอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่จำเป็น



ต้องใช้เท่านั้น และพื้นที่บริเวณครัวจะต้องดูแลให้สะอาดตลอดเวลา และต้องไม่มีสิ่งของต่างๆ วางไว้ที่พื้นครัว

ผู้ประกาศ : ฟังคุณทรง เหลี่ยมรังสี วุฒิอาศานาการสมอง ซีแจงหลัก เกณฑ์ มาตรฐานของห้องครัวที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว ท่านผู้ประกอบการร้านอาหารลองสำรวจดูห้องครัวของท่านดู นะครับว่าได้มาตรฐานแล้วหรือยัง แต่ว่านอกจากเรื่องของห้อง ครัวแล้ว ยังมีอะไรที่ควรพิจารณากันอีกบ้าง โปรดติดตามตอน ต่อไปในวันอังคารหน้า สวัสดีครับ

