

ร้านอาหารสะอาด ประชาชาติปลอดภัย

ออกอากาศ : เมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๔๕

นายทรง เหลี่ยมรังสี

“ผู้ปรุง ผู้ลิ้ม รวมนักผู้ช่วยทำงานในร้านอาหาร เช่น
คนล้างจาน คนหั่นผัก คนเช็ดโต๊ะ ย่อมเกี่ยวข้องกับ
การปนเปื้อนอาหารที่ปรุงจำหน่ายอย่างแน่นอน”

ตอนที่ ๖

ผู้ประกาศ : สวัสดีครับ เรื่องราวที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารเป็นเรื่องที่คนไทย โดยเฉพาะผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ว่าจะเป็นร้านใหญ่หรือร้านเล็ก ควรพิถีพิถันใส่ใจและมีความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของลูกค้า ดังที่เราได้ให้ความสนใจกันในเรื่องของ “ร้านอาหารสะอาด ประชาชาติปลอดภัย” ซึ่งรายการธนาคารสมองของคนไทยได้นำเสนอติดต่อกันมาแล้ว ๕ ตอน ในวันนี้จะเป็นตอนที่กล่าวถึงผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งหมายความรวมถึงตั้งแต่เจ้าของกิจการ ผู้กำกับดูแล และพนักงานที่ให้บริการในร้านทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยเฉพาะคนที่เป็นผู้จับต้องอาหารโดยตรง ไม่ว่าจะเป็นพ่อครัวหรือแม่ครัวก็ตาม วุฒิสภาของโครงการธนาคารสมอง นายทรง เหลี่ยมรังสี ได้พูดถึงประเด็นนี้ว่า

วุฒิสภา : ผู้ประกอบการ คือ ผู้ปรุง ผู้ลิ้ม รวมทั้งผู้ช่วยทำงานในร้านอาหาร เช่น คนล้างจาน คนหั่นผัก คนเช็ดโต๊ะ ย่อมเกี่ยวข้องกับ



กับการปนเปื้อนอาหารที่ปรุงจำหน่ายอย่างแน่นอน มีหลักเกณฑ์การปฏิบัติของบุคคลที่เกี่ยวข้องในกิจกรรมอาหารหลายประการด้วยกัน

ประการแรก คือ *สุขภาพอนามัย* ต้องมีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อที่กำหนดไว้ ผู้ที่กำลังป่วยจะมีเชื้อโรคอยู่ในตัว ซึ่งสามารถถ่ายทอดไปสู่อาหารได้ ฉะนั้น ถ้าตัวของผู้ประกอบการมีอาการป่วยก็ต้องหยุดประกอบอาหาร มิฉะนั้นแล้วจะถ่ายทอดเชื้อไปสู่อาหารได้ ผู้ประกอบอาหารควรมีใบรับรองแพทย์ ไม่เป็นโรคตามที่กำหนดไว้ และมีสุขภาพดี เหมาะสมที่จะประกอบอาชีพค้าขายอาหารได้ นอกจากโรคติดต่อทั่วไปที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็ยังมีโรคผิวหนัง กลาก เกื้ออื่น โรคหิด บาดแผลที่มือเป็นสิ่งสำคัญที่มีเชื้อโรคลงสู่อาหารได้ง่าย เชื้อหนองที่แผล อาจเป็นตัวที่ทำให้ห้องร่วง ห้องเสีย ห้องเดินปรกติแล้วแผลที่มือก็ใช้พลาสติกปิดไว้เพื่อต้องการไม่ให้ส่วนที่เป็นเชื้อที่อยู่ในแผลออกมาปะปนกับอาหาร ผู้ปรุงอาหารที่เป็นแผลที่มือจะต้องเปลี่ยนหน้าที่ทำงานในส่วนที่ไม่ให้มีโอกาสให้มือไปสัมผัสอาหาร สุขภาพของผู้ประกอบอาหารจึงสำคัญมาก

ประการที่สอง คือ *การแต่งกายที่ถูกต้อง* เราสังเกตเห็นที่กรุงเทพมหานครมาหลายปีแล้ว ในเรื่องของการแนะนำให้ผู้ประกอบการแต่งกายสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว ซึ่งผู้ประกอบการเข้าใจว่าผ้ากันเปื้อนที่สวมใส่อยู่เป็นการป้องกันไม่ให้เสื้อผ้าเขาสกปรก อันเป็นความเข้าใจที่ผิด ความจริงคือผ้ากันเปื้อนจะช่วยป้องกันไม่ให้ความสกปรกของเสื้อผ้าผู้ประกอบการหรือผู้เสิร์ฟไปปนเปื้อนกับอาหาร พูดถึงหมวกหรือเน็ตคลุมผมก็มีความสำคัญที่จะช่วยป้องกันไม่ให้เส้นผมตกลงไปใน




อาหารขณะทำการปรุงและเสิร์ฟ เส้นผมย่อมมีความสกปรก มีเชื้อโรคชนิดต่างๆ อยู่มาก นอกเหนือจากความสกปรก เส้นผมยังเป็นสิ่งที่น่ารังเกียจ เวลาทานกินก็วยเตี้ยวแล้วพบเส้นผมอยู่ในชาม ท่านจะนึกอย่างไร โดยเฉพาะถ้าพบเส้นผมในอาหารกระป๋องที่บรรจุจากโรงงานย่อมมีความสำคัญมากขึ้นอีก เพราะเป็นการปนเปื้อนที่มีจำนวนมากในครั้งเดียวกัน หากเกิดการเจ็บป่วยก็ยากที่จะทำการควบคุม ก่อให้เกิดความเสียหายต่อชื่อเสียงของโรงงานไปด้วย ร้านอาหารก็เหมือนกัน บางแห่งที่เราไปใช้บริการ สังเกตว่าบางที่ก็มียางวง มีเส้นผมหรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ซึ่งเห็นได้บ่อยครั้งเหมือนกัน ฉะนั้น การใช้เนตคลุมผมก็ต้องคลุมเส้นผมให้หมดจริงๆ การใส่หมวกต้องครอบคลุมมาถึงหน้าผาก การใช้รองเท้านักที่ต้องสำหรับผู้ประกอบอาหารคือต้องสวมรองเท้านุ่มส้น ห้ามใช้รองเท้าแตะ

ประการสำคัญที่สุด ที่ต้องให้ความสนใจมากๆ ก็คือ *สุขนิสัยของผู้ประกอบอาหาร* สุขนิสัยที่ดีคือห้ามใช้มือจับต้องอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ช่วย อาจจะใช้ส้อม ปากคีบ หรือช้อนก็ได้ ถ้าจำเป็นต้องใช้มือจับโดยตรง ก็ต้องสวมถุงมือให้ถูกต้องด้วย แม้ว่าเราไม่ได้ใช้มือไปสัมผัสอาหารโดยตรง มือท่านก็ต้องอยู่ในสภาพที่สะอาดด้วย ควรมีอ่างล้างมือแล้วต้องมีน้ำสะอาดและมีสบู่ การทำความสะอาดมือควรทำให้บ่อยครั้ง นอกจากนั้น ระหว่างการประกอบอาหาร ห้ามสวมแหวน ห้ามสวมเครื่องประดับใดๆ แม้แต่นาฬิกาที่ใช้ไม่ได้ เพราะว่่าสิ่งที่กล่าวมาแล้วจะเป็นแหล่งที่สะสมความสกปรก และเรื่องของเล็บต้องตัดสั้น เพราะการที่ไม่ตัดเล็บสั้นเป็นส่วนที่ทำให้มีความสกปรกและเชื้อโรคติดอยู่กับมือต่อไปจะพูดเรื่องการห้ามทาสีเล็บ ผู้ประกอบการอาหารโดย

ตรงห้ามทาสีเล็บ นอกจากจะเป็นคนเสิร์ฟที่ไม่ใช้มือสัมผัสอาหารอาจจะอนุโลมได้ สีที่ใช้ทาเล็บจะมีโลหะหนักผสมอยู่ด้วย จึงมีโอกาสที่จะปนเปื้อนลงในอาหารขณะที่ทำการปรุงอาหาร การพูด การคุยในระหว่างการประกอบอาหารก็จำเป็น อย่างเช่น ครีวการบินไทย จะมีผ้าสำหรับปิดปาก ในโรงงาน บางแห่งก็จะมีผ้าปิดปากพนักงานปรุงอาหาร ซึ่งจะเป็นการป้องกันไม่ให้น้ำลายปะปนสู่อาหารได้ เรื่องบุหรี่ก็ห้ามสูบ เพราะบุหรี่ก็เป็นปัญหาสำคัญ แต่นักวิชาการก็บอกว่าปัญหา บุหรี่สำคัญน้อยกว่าน้ำลาย เพราะเวลาสูบบุหรี่น้ำลายจะติดอยู่ที่นิ้วของผู้สูบ ฉะนั้น คนทำอาหารที่สูบบุหรี่ก็มีโอกาสนำเอา เชื้อต่างๆ ไปปะปนอาหารได้

ท้ายที่สุด คือ อยากให้ผู้ประกอบการทุกคนได้ผ่านการอบรมวิชาการสาขาวิชาการอาหาร หน่วยงานราชการและเอกชน หลายแห่งได้ดำเนินการบ้างแล้ว แต่ยังไม่ทั่วถึง การอบรม ควรจัดเวลาให้มากพอที่จะซักซ้อมให้ผู้ประกอบการเข้าใจ ถึงเหตุผลที่ถูกต้องและประโยชน์ที่จะได้รับ หลายหน่วยงาน จัดอบรมพอเป็นพิธีเท่านั้น จึงไม่เกิดประโยชน์อะไร หน่วยงานต้นสังกัดจะต้องจัดเจ้าหน้าที่ออกติดตามผล ให้คำแนะนำ เพิ่มเติมถึงวิธีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง จึงจะเกิดประโยชน์ตาม วัตถุประสงค์

ผู้ประกาศ : ท่านผู้ฟังครับ พนักงานทุกคนในร้านอาหาร รวมทั้งเจ้าของ ที่ เราเรียกกันว่า ผู้ประกอบการ ล้วนมีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อน กว่ากันในการทำให้เกิดความปลอดภัยต่อลูกค้าผู้บริโภค แต่ว่า กระบวนการของการที่จะเป็น “ร้านอาหารสะอาด” นั้น ยังมี องค์ประกอบอะไรอีกบ้าง ขอเชิญติดตามรับฟังตอนต่อไปใน วันอังคารหน้าครับ 



ร้านอาหารสะอาด ประชาชาติปลอดภัย

ออกอากาศ : เมื่อวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๔๕

นายทรง เหลี่ยมรังสี

“การที่เราไม่ให้สัตว์ไปตัดต่ออาหารก็เป็นเรื่องที่สำคัญที่สุด เพราะว่าอาหารที่เราปรุงมาดีแล้วก็จะเกิดการปนเปื้อนและเป็นพิษเป็นภัยได้”

ตอนที่ ๗

ผู้ประกาศ : สวัสดีครับ รายได้หลักอย่างหนึ่งของไทยในปัจจุบันคือเงินตราต่างประเทศจากชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยว กิติ เข้ามาประชุมสัมมนาต่างๆ กิติ บุคคลเหล่านี้เข้ามาจับจ่ายใช้สอย ซื้อสินค้าและบริการต่างๆ จุดหนึ่งที่เป็นเสมือนหน้าต่างของประเทศก็คือร้านอาหาร ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารจึงควรใส่ใจในเรื่องความสะอาด เพราะนอกจากจะทำให้เกิดประโยชน์และความปลอดภัยแก่ลูกค้าผู้บริโภคชาวไทยแล้ว ยังเป็นด่านสำคัญในการประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของประเทศด้วย รายการธนาคารสมองของคนไทยได้นำเสนอเรื่องราวของการสุขาภิบาลอาหารในช่วง ๒ สัปดาห์ที่ผ่านมาจากคำชี้แจงของผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม อดีตนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับ ๑๐ กระทรวงสาธารณสุข คือ นายทรง เหลี่ยมรังสี ซึ่งเป็นวุฒิสมาชิกในโครงการธนาคารสมอง และในวันนี้ ท่านจะได้พูดถึงเรื่องของสภาพแวดล้อม

นายทรง เหลี่ยมรังสี

โดยทั่วๆ ไป อันเป็นส่วนประกอบสำคัญของสถานประกอบการร้านอาหาร ได้แก่ เรื่องของห้องสุขา เรื่องน้ำทิ้ง และสัตว์ต่างๆ ที่เป็นพาหะนำเชื้อโรคสู่อาหารได้ เหล่านี้ผู้ประกอบการควรจะจัดการอย่างไร จึงจะได้ชื่อว่าเป็น “ร้านอาหารสะอาด” ขอเชิญรับฟังครับ

วุฒิสภา : ในเรื่องการจัดร้านอาหารให้มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะนั้น มีองค์ประกอบหลายประการและมีรายละเอียดมาก ที่กล่าวมาแล้วตั้งแต่ต้นจนถึงขณะนี้ ก็เป็นเพียงหลักการกว้างๆ เท่านั้น เพราะมีเวลาจำกัด วันนี้จะพูดเพิ่มเติมเรื่ององค์ประกอบจำเป็นสำหรับร้านอาหาร เช่น ห้องส้วม จะต้องจัดไว้ให้บริการทั้งผู้ประกอบการเองและลูกค้า ควรจะมีแยกกันและมีจำนวนเพียงพอด้วย การรักษาความสะอาดส้วมยิ่งจำเป็นมาก หน้าห้องส้วมควรมีอ่างล้างมือ สบู่ ที่เช็ดมือหรือเป่าลมมือแห้ง ห้ามใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดจนไว้เพราะจะเป็นอันตรายตามที่ได้กล่าวไว้ครั้งก่อน มีข้อกำหนดว่าประตูส้วมจะเปิดตรงกับที่ปรุงอาหารไม่ได้เลย เพราะว่าโอกาสที่ความสกปรกและเชื้อโรคจะมาปนเปื้อนกับอาหารเป็นไปได้มาก

เรื่องขยะ เศษอาหาร เป็นเรื่องสำคัญ การประกอบอาหารต้องมีที่รองรับเศษอาหารและเศษขยะ ที่รองรับอาจจะเป็นถังพลาสติกหรือภาชนะทำด้วยวัสดุต่างๆ มีขนาดพอสมควร และทำความสะอาดได้บ่อยครั้ง ขยะนี้ต้องนำไปกำจัดทุกวัน มิฉะนั้นแล้วจะเกิดการบูดเน่า กลิ่นเหม็น เป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงวันต่างๆ ที่สำคัญ ขณะนี้ผมทราบว่า ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (คุณสมศรี) ได้ออกมาพูดว่าการรวบรวมขยะเอาไปทิ้งต้องใช้ถุงพลาสติกใส่แล้วมัดปากถุง ซึ่งขอแนะนำว่าถังขยะในร้านอาหารควรมีถุงพลาสติกใส่ไว้ด้านใน เวลาเต็ม





ก็ใช้เชือกผูกมัดไว้ ซึ่งจะเกิด
ความสะดอกในการนำไปกำจัด
คนกำจัดก็จะพอใจ

ในการประกอบอาหารทุกชนิด
ก็มีน้ำเสียจากการล้างอาหาร
และภาชนะต่าง ๆ จึงต้องมีราง
รองรับการระบายของน้ำตาม

พื้นไปลงสู่ที่กำจัด รางระบายน้ำควรจะมีตะแกรงเพื่อกรองเศษ
อาหาร มิฉะนั้นเศษข้าว เศษผักเล็กๆ น้อยๆ ก็จะไปตกอยู่ที่ใน
รางน้ำ หนูและแมลงสาบจะกินเป็นอาหาร เกิดการขยายพันธุ์
ได้ เศษอาหารส่วนหนึ่งจะบูดเน่าเสียเกิดกลิ่นเหม็นรบกวนอีก
ด้วย ฉะนั้น รางระบายน้ำควรจะเป็นรางเปิดซึ่งจะทำความ
สะอาดได้ง่าย ถ้าเป็นรางลึกๆ ก็ควรจะใช้ฝาปิดที่เป็นตะแกรง
เหล็กซึ่งโปร่งมองเห็นข้างล่าง ไม่ควรใช้ฝาเป็นแผ่นคอนกรีต
ทึบ เพราะเป็นโอกาสที่พวกแมลงสาบและหนูจะไปหลบซ่อน
อยู่ที่นั่นได้ง่าย จะเป็นที่เพาะพันธุ์ด้วย

ที่สำคัญอีกเรื่องหนึ่งที่เราเป็นห่วงก็คือ เรื่องไขมันที่อยู่ในน้ำเสีย
ถ้าปล่อยลงในท่อสาธารณะก็จะทำให้ท่อสาธารณะตัน โดย
ไขมันจะไปเกาะตามข้างในท่อ และภายหลังจะทำให้ น้ำระบาย
ยากและอุดตันในที่สุด ทำให้เกิดน้ำท่วม ฝนตกลงมาน้ำไหล
ไม่ทันหรือไหลไม่ได้ จึงแนะนำให้บีบอัดก๊อไขมันหรือถังดักไขมัน
ซึ่งหลายท้องถิ่นและกรุงเทพมหานครกำลังทำอยู่ แต่การทำเช่น
นี้ต้องใช้เวลาเพราะผู้ประกอบการมักจะไม่ค่อยสนใจเท่าที่ควร

เรื่องสัตว์แมลงนำโรค เรื่องสัตว์เลี้ยงต่างๆ ก็ไม่อนุญาตให้มี
เลย จะเห็นว่าสุนัขหรือแมวที่อยู่ในห้องครัวหรือห้องประกอบ



อาหาร มักจะเป็นปัญหาทำให้เกิดความสกปรก สัตว์เลี้ยงพวกสัตว์ และแมลงนำโรคต่างๆ ได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบมด รวมทั้งพวกผึ้งในนี้ด้วย จะต้องหาวิธีการป้องกันไม่ให้สัตว์พวกนี้เข้าไปสัมผัสอาหาร โดยมีตะแกรงมีตาข่ายป้องกันไว้ วิธีการป้องกันสัตว์หรือแมลงนำโรคที่ดีที่สุดก็คือ การจัดสิ่งแวดล้อมที่ดี อย่าให้มีเศษอาหารอยู่ทั่วไป การจัดห้องก็อย่าให้มีซอกมีมุม ตามท่อระบายน้ำก็อย่าให้มีที่กำบังมันได้ ให้มีความโปร่ง การเก็บของก็อย่าให้เก็บชิดฝา เพราะอาจทำให้หนูแมลงสาบ เข้าไปอาศัยอยู่ได้ การใช้ยาฆ่าแมลง หากว่าจำเป็นจริงๆ ก็ต้องใช้ความระมัดระวังมากๆ

ฉะนั้น การแนะนำที่สำคัญที่สุดก็คือ จัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมอาหารไม่ให้เกิดค้าง ถ้าไม่มีอาหารตกค้าง สัตว์และแมลงนำโรคก็ไม่มีอาหารจะกิน หนูก็อยู่ไม่ได้ แมลงสาบก็อยู่ไม่ได้ แมลงวันก็จะไม่เข้าไปตอมอาหาร ขาของแมลงวันและแมลงสาบจะมีขนติดอยู่ซึ่งทำให้เชื้อโรคเกาะติดที่ขาแมลงได้ง่าย ฉะนั้น การที่เราไม่ให้สัตว์ไปตอมอาหารก็เป็นเรื่องที่สำคัญที่สุด เพราะว่าอาหารที่เราปรุงมาดีแล้วก็จะเกิดการปนเปื้อนและเป็นพิษเป็นภัยได้ ฉะนั้น ปัญหาที่เกิดโรคท้องร่วงท้องเสียจึงเกิดเป็นกันมาก ขณะนี้มีผู้ป่วยด้วยโรคดังกล่าวปีละหลายแสนคน จากสถิติของกระทรวงสาธารณสุขมีการตายเป็นจำนวนมาก ฉะนั้น ถ้าทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องร่วมมือกัน แก้ปัญหาร่วมกันทั้ง ๓ ฝ่าย คือ ฝ่ายเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นที่รับผิดชอบ ฝ่ายผู้ประกอบการขายอาหาร และฝ่ายประชาชนผู้บริโภค ก็จะมีผลทำให้อัตราการป่วยและตายลดลงได้ ประชาชนมีสุขภาพพลานามัยดีขึ้น สมดังคำกล่าวที่ว่า “ร้านอาหารสะอาด ประชาชาติปลอดภัย” สวัสดิ์ศรีครับ



ผู้ประกาศ : ครับ เมื่อร้านอาหารสะอาด ประชาชาติปลอดภัย ก็หมายถึงว่าประชาชนไม่ต้องเสียเวลาไปกับการเจ็บป่วย ประชาชนมีสุขภาพดีแข็งแรง ก็สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนั้นยังไม่ต้องเสียเงินไปกับการรักษาพยาบาล เป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายส่วนนี้ของประเทศลงด้วย ที่สำคัญถ้าชาวต่างชาติมีความรู้สึกปลอดภัยเมื่อมารับประทานอาหารในเมืองไทย ก็ย่อมส่งผลให้พากันมาเที่ยวเมืองไทยมากขึ้น ผลดีโดยรวมก็ตกอยู่กับประเทศไทยนั่นเอง สวัสดีครับ

