

การลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิด ภาวะอาหารเป็นพิษ



ปัจจัยเสี่ยงต่อไปนี้อาจเป็นสาเหตุหลักในการเกิดภาวะอาหารเป็นพิษ (FBI) ระเบียบข้อบังคับด้านอาหารของ The Southern Nevada Health District แสดงถึงหลักเกณฑ์ควบคุมด้านอาหารของ FDA ซึ่งมุ่งเน้นถึงการควบคุมปัจจัยความเสี่ยงของการเกิด FBI ในสถานประกอบการด้านอาหารที่ได้รับอนุญาตใน Clark County ปัจจัยเสี่ยงหลักห้าประการคือ:

1. การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ไม่ดี
 - ล้างมือไม่สะอาดและ/หรือไม่ได้ล้างมือ
 - ใช้มือเปล่าจับอาหารพร้อมรับประทาน
 - พนักงานด้านบริการอาหารทำงานขณะที่มีอาการเจ็บป่วย เช่น อาเจียน เจ็บคอและมีไข้ เป็นโรคผิวหนัง หรือมีรอยบาดแผลซึ่งติดเชื้อหรือแผลไหม้ที่มือและข้อมือ
2. อาหารจากแหล่งที่ไม่ปลอดภัย
 - ได้รับอาหารจากแหล่งอาหารที่ไม่ผ่านการอนุมัติและ/หรือ เตรียมในสถานที่ที่ไม่ผ่านการอนุมัติ
 - ได้รับอาหารที่มีการเจือปน
3. อุณหภูมิ/วิธีการประกอบอาหารไม่เหมาะสม
 - การประกอบอาหาร
 - การอุ่นอาหาร
 - การแช่แข็ง (ขั้นตอนการฆ่าเชื้อเพื่อกำจัดพยาธิในปลา)
4. การดำเนินการ เวลา แลอุณหภูมิไม่เหมาะสม
 - ใช้ความร้อนและความเย็นไม่เหมาะสมสำหรับอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (PHF)
 - ไม่มีการทำเครื่องหมายวัน/เวลา สำหรับ PHF ของอาหารพร้อมรับประทาน/ ใช้เวลาควบคุมไม่เหมาะสม

- ความเย็นใน PHF ไม่เหมาะสม
5. การปนเปื้อนในอาหาร
 - ใช้เครื่องมือที่มีการปนเปื้อน และ/หรือ ติดตั้งไม่เหมาะสม
 - พนักงานมีแนวทางการปฏิบัติที่ไม่ดี
 - การจัดเก็บและ/หรือการเตรียมอาหารไม่เหมาะสม
 - สัมผัสกับสารเคมี

ผู้ควบคุมและผู้ปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารต้องร่วมมือกันเพื่อป้องกันการเกิดภาวะอาหารเป็นพิษในชุมชนของเรา

หน่วยงานสาธารณสุขของเขตมีหน้าที่ควบคุม ให้คำแนะนำในการปฏิบัติงาน และประเมินการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เหมาะสม

ผู้ปฏิบัติงานมีหน้าที่ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย ให้การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ ตรวจสอบและดำเนินการแก้ไขในโรงงาน

ดูเอกสารแสดงวิธีการควบคุมปัจจัยเสี่ยงเหล่านี้ในสถานประกอบการด้านอาหาร ได้ที่ www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม:

ห้องสมุดแหล่งข้อมูลสำหรับสถานประกอบการด้านอาหาร <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm>

