



ข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติและข้อห้าม

ข้อควรปฏิบัติ

1. ต้องแจ้งให้ SNHD ทราบทันทีเมื่อคุณประสบภาวะเสี่ยงต่อสุขภาพ
2. กำหนดให้บุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมซึ่งได้รับการแต่งตั้ง คอยปฏิบัติหน้าที่ตลอดเวลา
3. จัดทำนโยบายด้านสุขภาพสำหรับพนักงาน
4. ล้างมือบ่อยๆ โดยเฉพาะในกรณีดังต่อไปนี้: หลังจากเข้าห้องน้ำ ก่อนเริ่มทำงาน หลังช่วงพักย่อย หลังจากไอหรือจาม รับประทานอาหาร สุกนุหรี ลูบเส้นผมหรือใบหน้า หลังจากดำเนินการกับอาหารสดและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่สกปรก หรือหลังจากทำกิจกรรมอื่นใดที่ทำให้มือมีเชื้อโรคปนเปื้อน
5. ซื้ออาหารจากแหล่งขายอาหารที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
6. แขน่เย็นอาหารในระดับอุณหภูมิ 135 ถึง 70 องศาฟาเรนไฮต์เป็นเวลาสองชั่วโมง (หรือน้อยกว่านั้น) จากนั้น แขน่เย็นอาหารในระดับอุณหภูมิ 70 ถึง 41 องศาฟาเรนไฮต์ เป็นเวลาสี่ชั่วโมง (หรือน้อยกว่านั้น)
7. ควรวางอาหารไว้บนถาดหรือภาชนะกันตื้นก่อนจะนำไปแช่เย็น [หมายเหตุ: แนะนำว่าอาหารไม่ควรหนาเกิน 2 นิ้ว และความลึกของภาชนะไม่ควรเกิน 4 นิ้ว
8. ควรใช้เขียงและมีดแยกต่างหากกันสำหรับเนื้อสัตว์ดิบ สัตว์ปีก ปลา และผัก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเนื้อสัตว์ดิบ
9. ควรใช้เขียงและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ใช้สำหรับอาหารเท่านั้น
10. ควรใช้ทัพพีในการตักแบ่งผลิตภัณฑ์อาหารและวางทัพพีไว้ในถาดเก็บขนาดใหญ่ซึ่งอยู่เหนืออาหาร
11. คอยดูแลอุปกรณ์ทั้งหมดให้อยู่ในสภาพดี
12. ให้จัดเก็บเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา ข้าว และอาหารที่มีความเสี่ยงสูงอื่นๆ (PHF/TCS) ไว้ที่อุณหภูมิ 41 องศาฟาเรนไฮต์ (หรือเย็นกว่านั้น) หรือที่อุณหภูมิ 135 องศาฟาเรนไฮต์ (หรือร้อนกว่านั้น) ควรเก็บอาหารแช่แข็งไว้ในสภาพเย็นจัดจนแข็ง
13. จัดหาเทอร์โมมิเตอร์แบบติดยึดที่อ่านค่าแม่นยำไว้สำหรับอุปกรณ์แช่เย็นและอุปกรณ์รักษาความร้อนทุกเครื่อง
14. ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบกระเปาะแก้วเพื่อตรวจเช็คอุณหภูมิอาหารเป็นประจำ
15. สอบเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์ของคุณเป็นประจำ
16. จัดเก็บอาหารโดยมีฝาปิดหรือที่คลุมอาหาร โดยติดป้ายและระบุวันที่ไว้เสมอ
17. ควรจัดหาก๊อกน้ำร้อนและน้ำเย็นไว้สำหรับอ่างทั้งหมด [หมายเหตุ: อ่างล้างมือต้องมีน้ำที่อุณหภูมิอย่างน้อย 100 องศาฟาเรนไฮต์ อ่างแบบสามช่องต้องมีน้ำที่อุณหภูมิอย่างน้อย 120 องศาฟาเรนไฮต์]
18. วางกระดาษเช็ดมือและสบู่ไว้ใกล้อ่างล้างมือเสมอ
19. ให้ล้างและฆ่าเชื้ออุปกรณ์เครื่องใช้และพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารในทุกๆ 4 ชั่วโมง
20. ใส่ผ้าเช็ดทำความสะอาดไว้ในถังที่บรรจุน้ำยาทำความสะอาดเสมอและหมั่นเปลี่ยนน้ำยาบ่อยๆ
21. ควรใช้แถบตรวจน้ำยาทำความสะอาด ชุดอุปกรณ์ทดสอบ หรืออุปกรณ์อื่นเพื่อวัดค่าความเข้มข้นของน้ำยาทำความสะอาดอย่างถูกต้องในอ่างแบบสามช่อง เครื่องล้างจาน หรือถังใส่น้ำยาทำความสะอาด
22. ควรล้างผักและผลไม้ก่อนหั่นและเตรียมอาหาร
23. จัดเก็บอาหาร กล่องใส่อาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้ และผลิตภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว (ถ้วยกาแฟ จาน ฯลฯ) ให้ห่างจากพื้นราว 6 นิ้ว



ข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติและข้อห้าม

24. จัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆ ไว้ในที่ที่สะอาดปราศจากแมลง หนู และสัตว์รบกวนอื่นๆ
25. หมั่นปิดประตูและหน้าต่างไว้เสมอ
26. ผู้ทำงานด้านอาหารทุกคนต้องมีบัตรสุขภาพ (Health Card) ล่าสุด
27. ควรสวมหมวกหรือหมวกคลุมผมไว้เสมอ
28. หมั่นดูแลพาดาน ผัน และพื้นห้องให้สะอาดและอยู่ในสภาพดี
29. จัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆ ไว้ในที่ที่สะอาดเป็นระเบียบ ไม่มีของส่วนตัวและอุปกรณ์ที่ไม่จำเป็นปะปนอยู่
30. คอยดูแลพื้นที่ทิ้งขยะภายนอกให้สะอาดอยู่เสมอ โดยมีถังรองรับขยะแบบมีฝาปิดจัดเตรียมไว้

ข้อห้าม

1. ไม่อนุญาตให้พนักงานทำงานด้านอาหารเมื่ออยู่ในภาวะต่อไปนี้: มีอาการท้องเสีย อาเจียน ป่วยเป็นดีซ่าน เจ็บคอและมีไข้ หรือมีแผลติดเชื้อมือหรือที่ข้อมือ
2. ไม่อนุญาตให้พนักงานกลับไปทำงานด้านอาหารอีกหากตรวจพบว่าเป็นโรคต่อไปนี้: ไวรัสตับอักเสบบี, โนโรไวรัส (Norovirus), โรคบิดซิกเกิลล่า, โรคท้องร่วงจากเชื้ออีโคไล 0157:H7 หรือโรคใช้รากสาดน้อย จนกว่าจะได้รับการรับรองจากแพทย์ว่าหายดีแล้ว
3. ห้ามจัดเก็บเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา ข้าว หรืออาหารที่มีความเสี่ยงสูงอื่นๆ (PHF/TCS) ไว้ที่อุณหภูมิห้อง PHF/TCS ทั้งหมดต้องจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 41 องศาฟาเรนไฮต์ (หรือเย็นกว่านั้น) หรือที่อุณหภูมิ 135 องศาฟาเรนไฮต์ (หรือร้อนกว่านั้น)
4. ห้ามทำละลายอาหารแช่แข็งที่อุณหภูมิห้อง, ในจานหรือชามที่รองน้ำไว้ หรือในอ่างล้างโดยวางติดกับจานชามสกปรก
5. ห้ามวางเนื้อสัตว์ดิบ สัตว์ปีก อาหารทะเล และไข่ไว้บนอาหารที่ปรุงเสร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน
6. ห้ามวางภาชนะกันดินที่ไม่มีที่คลุมอาหารไว้บนภาชนะใส่อาหารอื่น
7. ห้ามนำอาหารที่เหลือจากลูกค้าคนหนึ่งไปเสิร์ฟให้ลูกค้าคนอื่นต่อ
8. ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในกระป๋องโลหะเดิมหลังจากเปิดกระป๋องแล้ว
9. ห้ามใช้ภาชนะบรรจุอาหารหรือที่ห่ออาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต
10. อย่าจัดเก็บอาหารของพนักงานไว้รวมกับอาหารที่ต้องการจะจำหน่ายให้แก่ลูกค้า
11. ห้ามจัดเก็บสารเคมีไว้ใกล้ๆ หรือบริเวณด้านบนเหนืออาหารและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
12. ห้ามนำภาชนะที่บรรจุสารเคมีมาใช้ซ้ำเพื่อบรรจุอาหาร
13. อย่าวางสิ่งกีดขวางไว้ตรงทางเข้าอ่างล้างมือ
14. อย่าจัดเก็บสิ่งใดไว้ในอ่างล้างมือหรือบริเวณเหนืออ่างล้างมือ
15. ห้ามล้างอาหารหรือจัดเตรียมอาหารในอ่างล้างมือ
16. ห้ามใช้ถ้วยกาแฟ ชาม หรือจานแทนทัพพีตักอาหาร
17. ห้ามวางผ้าเช็ดทำความสะอาดไว้บนเคาน์เตอร์
18. ห้ามนำผ้าเช็ดทำความสะอาดที่เตรียมไว้สำหรับพื้นที่จัดเตรียมอาหารไปใช้เพื่อจุดประสงค์อื่น เช่น ใช้ในห้องน้ำ
19. ห้ามนำสิ่งของแบบสำหรับใช้ครั้งเดียวมาใช้ซ้ำ เช่น กล่องบรรจุกระดาษแข็ง ถังพลาสติก และกระป๋องโลหะ
20. ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือดื่มเครื่องดื่มในพื้นที่จัดเตรียมอาหาร



ข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติและข้อห้าม

21. ห้ามเพิ่ม/เคลื่อนย้ายอุปกรณ์ หรือจัดวางอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ ใหม่เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจาก SNHD
22. ห้ามเทน้ำอุปิ้งลงบนลานจอดรถหรือบริเวณทางเดิน
23. ห้ามใช้ฟองน้ำสำหรับการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ในครัว
24. ห้ามสวมผ้ากันเปื้อนเข้าไปในห้องน้ำ
25. ห้ามเช็ดมือกับผ้ากันเปื้อนหรือผ้าเช็ดจานชาม
26. ห้ามจัดเก็บเครื่องใช้โดยเสียบไว้ระหว่างโต๊ะ หรือแขวนไว้ด้านในที่ดูดีคว้น หรือตรงที่จับเตาอบ
27. ห้ามใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ที่แตกหักหรือมีรอยร้าว
28. ห้ามนำเทปกาวหรือวัสดุที่ไม่สามารถทำความสะอาดได้มาพันติดไว้ที่ตามจับมิด