



เอกสารข้อมูลสารฆ่าเชื้อโรค

เอกสารข้อมูลสารฆ่าเชื้อโรค

การทำมาความสะอาดคือ การขจัดเศษอาหาร ดิน และสิ่งสกปรกชนิดอื่นๆ ออกจากพื้นผิว

การทำมาความสะอาดดังกล่าว ไม่ได้ลดการปนเปื้อนจนถึงระดับปลอดภัยได้เสมอไป ดังนั้น ควรจะทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารหลังใช้งานทุกครั้ง เพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของโรคลงถึงระดับที่ยอมรับได้

สารละลายฆ่าเชื้อ

มีสารละลายฆ่าเชื้อสามประเภท ซึ่งเป็นที่ยอมรับให้ใช้ได้ ในอุตสาหกรรมอาหาร

1. คลอรีน (สารฟอกขาว)*

ความเข้มข้น: 50 ถึง 100 ppm

สารฆ่าเชื้อที่มีคลอรีนเป็นส่วนประกอบหลัก เป็นสารฆ่าเชื้อที่ใช้กันมากที่สุด มีประสิทธิภาพต่อต้านเชื้อแบคทีเรียทุกชนิด และราคาไม่แพงมาก สารฟอกขาวจะมีประสิทธิภาพลดลงในน้ำร้อนและทำงานได้ดีที่สุดในช่วงอุณหภูมิ 55°-75° ฟาเรนไฮต์

*ห้ามใช้สารฟอกขาวสูตรไม่กระเด็น ผสมน้ำหอม หรือไม่มีส่วนผสมของคลอรีน/สารฟอกขาวสำหรับผ้าสี

2. ควอเทอร์นารีแอมโมเนียม (QUAT, QAC)

ความเข้มข้น: ตามคำแนะนำของผู้ผลิต

สารประกอบ Quaternary ammonium รูปแบบเจือจางจะไร้กลิ่น ไร้สี และไม่เป็นพิษ ข้อดีของ QAC คือ จะทิ้งฟิล์มยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์เอาไว้ คงตัวที่อุณหภูมิสูง และมีประสิทธิภาพมากกว่าคลอรีนเมื่อใช้กับอินทรีย์วัตถุ (ได้รับผลกระทบจากดินร่วนน้อยกว่าสารฆ่าเชื้ออื่นๆ) สารฆ่าเชื้อประเภทนี้ต้องใช้ระยะเวลาสัมผัสที่นานขึ้น เพราะเป็นสารที่ทำปฏิกิริยาซ้ำกับแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเน่าเสียทั่วไปบางชนิด

3. ไอโอดีน

ความเข้มข้น: 12.5 ถึง 25 ppm

สารประกอบไอโอดีนหรือไอโอดีนฟออร์เป็นสารที่ทำปฏิกิริยาเร็วและใช้ได้ผลกับแบคทีเรียทุกชนิด สารประกอบไอโอดีนไม่เป็นพิษ ไม่ทำให้ผิวระคายเคือง และคงตัว สารละลายไอโอดีนฟออร์อาจทำให้พื้นผิวที่เป็นรูและพลาสติกบางชนิดเกิดรอยได้

ปฏิบัติตามฉลากคำแนะนำของผู้ผลิต การใช้สารฆ่าเชื้อเข้มข้นเกินกว่าที่แนะนำไม่ทำให้ประสิทธิภาพดีขึ้น และอาจกัดกร่อนอุปกรณ์ การใช้ความเข้มข้นสูงไม่ปลอดภัยและทิ้งกลิ่นหรือรสอันไม่พึงประสงค์ไว้บนพื้นผิวได้

ต้องมีวิธีการทดสอบที่เหมาะสมและทำเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจว่าระดับสารฆ่าเชื้อจะถูกต้องตลอดทั้งวัน อุตสาหกรรมทุกแห่งต้องมีชุดทดสอบสารฆ่าเชื้อที่เหมาะสม เพื่อตรวจดูความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อ



เอกสารข้อมูลสารฆ่าเชื้อโรค

ประสิทธิภาพ

มีปัจจัยสามอย่างซึ่งมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของสารฆ่าเชื้อ

- 1. ความเข้มข้น** — ใช้สารฆ่าเชื้อไม่เพียงพอจะส่งผลต่อการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ได้ไม่ดีพอ ใช้สารฆ่าเชื้อมากเกินไปทำให้เป็นพิษได้
- 2. อุณหภูมิ** — สารฆ่าเชื้อที่เป็นสารเคมีโดยทั่วไปทำงานได้ดีที่สุดที่อุณหภูมิระหว่าง 55°F (13°C) และ 120°F (49°C) (ดูคำแนะนำของผู้ผลิตเกี่ยวกับอุณหภูมิจำเพาะ)
- 3. ระยะเวลาสัมผัส** — การขจัดเชื้อจุลินทรีย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เครื่องใช้ที่ทำความสะอาดต้องสัมผัสกับสารฆ่าเชื้อ (ไม่ว่าความร้อนหรือสารเคมีที่ได้รับการรับรอง) ตามระยะเวลาที่แนะนำ

วิธีการฆ่าเชื้อ

มีวิธีการสามวิธีที่จะฆ่าเชื้อได้อย่างถูกต้อง ต้องทำความสะอาดพื้นผิวก่อนฆ่าเชื้อ น้ำยาฆ่าเชื้อ (ทุกชนิด) ต้องมีอยู่ในพื้นที่ทำงาน ซึ่งเอาไว้ใช้กับอุปกรณ์ เช่น เครื่องสไลด์เนื้อ เคาน์เตอร์ โต๊ะเตรียมอาหาร เขียง และเครื่องมือ

- 1. ถัง/ภาชนะ**
 - ถังที่มีลักษณะเด่น (เช่น ถังสีแดง) และไม่ใช่เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใด ไม่ต้องปิดป้าย ถังที่ไม่มีลักษณะเด่น ต้องติดป้าย ("สารฆ่าเชื้อ" หรือชื่อสารเคมี)
 - เก็บถังไว้ข้างใต้และห่างจากอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
 - เก็บผ้าที่ใช้เช็ดไว้ในถังที่ใส่น้ำยาฆ่าเชื้อ เมื่อไม่ใช่
 - เต็มสารละลายเมื่อความเข้มข้นลดลง หรือเมื่อสารเริ่มขุ่น
 - ต้องเลือกใช้ถังสารฆ่าเชื้อแยกสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ในสถานที่ที่จำเป็นต้องใช้
- 2. ขวดสเปรย์**
 - ติดป้ายขวดสเปรย์ให้ถูกต้อง ("สารฆ่าเชื้อ" หรือชื่อสารเคมี)
 - ห้ามฉีดสเปรย์บริเวณอาหารที่ไม่มีภาชนะปิด และฉีดสเปรย์บริเวณที่อาหารที่มีฝาปิดมิดชิดปิดอยู่เท่านั้น
 - เต็มสารละลายเมื่อความเข้มข้นลดลง หรือเมื่อสารเริ่มขุ่น
 - ทิ้งไว้ให้พอดีกับระยะเวลาสัมผัส ก่อนเช็ดออก
- 3. แผ่นเช็ดทำความสะอาด**
 - ซื้อแผ่นเช็ดทำความสะอาดที่มีความเข้มข้นที่เหมาะสม สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และได้รับการรับรองให้ใช้กับพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
 - ทิ้งไว้ให้พอดีกับระยะเวลาสัมผัส แล้วปล่อยให้แห้ง