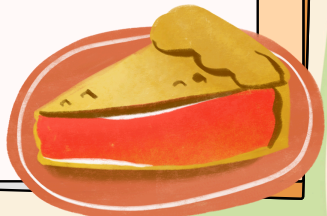


อันตรายที่เกิดจาก อาหารและน้ำไม่สะอาด

1 1.อันตรายทางกายภาพ เป็นอันตรายที่เกิดจากการมีสิ่งแปลกปลอมปนอยู่ในอาหาร และทำให้ผู้บริโภคได้รับบาดเจ็บหรือ เป็นอันตรายต่อสุขภาพเมื่อผู้บริโภครับประทานเข้าไป เช่น เศษหิน, กระจก, เศษแก้ว เป็นต้น



2 2.อันตรายทางเคมี เป็นสารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร เช่น บอแรกซ์, ฟอรัมาลิน, สารฟอกขาว, สารกันรา, สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น



3 3.อันตรายทางชีวภาพเป็นอันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคหรือ เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยเฉพาะโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค, ไข้ไทฟอยด์, โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัสชนิด เอ, โรคมึด เป็นต้น

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

- • และผู้สัมผัสอาหาร
- 1.พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- 2.พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- 3.พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558
- 4.พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความ เป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535
- 5.พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหาย ที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551



โคตสารประกอบ
โครงการอบรม
ผู้ประกอบการ
ที่เป็นอันตราย
ต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหาร



อาหารปนเปื้อนได้อย่างไร

ปนเปื้อนโดยตรง

ปนเปื้อนโดยอ้อม

หมายถึงการปนเปื้อน
ของจุลินทรีย์ซึ่งมักจะเป็นแหล่ง
สะสมของเชื้อโรคที่จะอาศัย
อยู่ในคน ตัวอาหาร สัตว์
แมลงนำโรค สิ่งแวดล้อม

โดยได้แก่

คน



อาหารดิบ



สัตว์นำโรค



อากาศ
และ
ฝุ่นละออง



น้ำ



สิ่งสกปรก



เศษอาหาร



เช่น

ภาชนะอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้
เช่น เขียงไม้

พื้น ผนัง เพดาน ของสถานที่/บริเวณ
เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

ผ้าเช็ดมือ หรือผ้าเช็ดโต๊ะ



แนวคิด ประการ

สู่อาหาร

ปลอดภัย

- 1.รักษาความสะอาด
- 2.แยกอาหารปรุงสุกออกจากอาหารสด
- 3.ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง
- 4.เก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- 5.ใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการปรุงอาหาร

