

สารบัญ

	หน้า
คำนิยามจากอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
คำนำ	
บทนำ	1
บทที่ 1	
ความสำคัญของความปลอดภัยอาหาร	7
สถานการณ์ของความปลอดภัยอาหารของประเทศ	7
รายงานการเจ็บป่วยจากจุลินทรีย์	8
รายงานการเจ็บป่วยเนื่องจากสาเหตุอื่นๆ ที่ไม่ใช่จุลินทรีย์	10
ผลกระทบต่อสุขภาพและเศรษฐกิจ	10
ความตระหนักของผู้บริโภคต่ออาหารปลอดภัย	12
อาหารไม่ปลอดภัยจากอันตรายทางเคมี	13
บทที่ 2	
อันตรายในอาหารและโรคจากอาหารเป็นพาหะ	15
สาเหตุของความไม่ปลอดภัยในอาหาร	15
อันตรายในอาหาร	16
อันตรายทางชีวภาพ	17
ปัจจัยที่สำคัญในการควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์	19
แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะ	22
ปรสิตที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะ	27
โปรโตซัวที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะ	28
ไวรัสชนิดสำคัญที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะ	29
อันตรายทางเคมี	31
สารพิษที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ	31
สารพิษที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์	37
สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร	47
ชุดทดสอบอันตรายในอาหาร	48
บทที่ 3	
การป้องกันโรคจากอาหารเป็นพาหะ	49
ปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะ	49
การเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัยจากแหล่งจำหน่ายที่เชื่อถือได้	50

	การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ	52
	การปรุงอาหารให้สุก	52
	การป้องกันการปนเปื้อนข้าม	55
	การเก็บรักษาอาหารระหว่างรอบริการไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม	58
บทที่ 4	เส้นทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	59
	การเลือกซื้อวัตถุดิบและอาหาร	59
	การขนส่ง การรับสินค้า และการเก็บรักษา	61
	เส้นทางการผลิตอาหาร	68
	การทำละลายวัตถุดิบหรืออาหารแช่เยือกแข็ง	69
	การให้ความร้อนกับอาหาร	69
	การล้างล้างอาหารและการควบคุมอุณหภูมิระหว่างการบริการ	71
	การบริการอาหาร	73
	10 ขั้นตอนของ "ครัวปลอดภัย"	74
บทที่ 5	สุขลักษณะของสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวก	77
	ความสะอาดในงานบริการอาหาร	
	ความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมของสถานบริการอาหาร	77
	การออกแบบโครงสร้างของสถานบริการอาหารและอุปกรณ์	78
	เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวก	
	การเลือกอุปกรณ์และเครื่องมือ	80
	โครงสร้าง อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องเตรียม ปรุง และประกอบอาหาร	82
	โครงสร้าง อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกในบริเวณรับประทานอาหาร	98
บทที่ 6	สุขลักษณะส่วนบุคคล	101
	อันตรายที่มาจากผู้สัมผัสอาหาร	101
	สุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี	102
	พฤติกรรมและการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ	107
	การจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	110
	บทบาทของหัวหน้างาน(Supervisor) ในเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคล	116

	หน้า
	117
	118
บทที่ 7	
การจัดการของเสีย	119
การจัดการขยะ	119
ประเภทของขยะในงานบริการอาหาร	119
การจัดการน้ำทิ้ง	123
ประเภทของบ่อดักไขมัน	124
บทที่ 8	
การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในงานบริการอาหาร	127
การทำความสะอาดในงานบริการอาหาร	127
สารทำความสะอาดที่ใช้ในงานบริการอาหาร	128
ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำความสะอาด	130
การฆ่าเชื้อที่ใช้ในงานบริการอาหาร	133
ปัจจัยที่มีผลต่อการทำลายจุลินทรีย์ของสารฆ่าเชื้อ	135
ขั้นตอนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ	138
การทำความสะอาดบริเวณต่างๆ ในสถานบริการอาหาร	149
การดูแล และการจัดเก็บรักษาอุปกรณ์ และเครื่องมือในสถานบริการอาหาร	150
การใช้และการเก็บรักษาสารทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อ	150
รวมทั้งอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง	
การประยุกต์โปรแกรมการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ	154
บทที่ 9	
การจัดการแมลงและสัตว์อื่นในสถานบริการอาหาร	163
ปัญหาของแมลงและสัตว์อื่นต่อสถานบริการอาหาร	163
หลักของการจัดการแมลงและสัตว์อื่น	164
ปัจจัยที่ทำให้การจัดการแมลงและสัตว์อื่นในสถานบริการอาหาร	165
ไม่ประสบผลสำเร็จ	
แมลงและสัตว์อื่นที่สำคัญในสถานบริการอาหาร	166
การจัดการแมลงและสัตว์อื่นเชิงบูรณาการ	183
การใช้และการเก็บรักษาสารเคมีในการควบคุมแมลงและสัตว์อื่น	185
การจัดจ้างบริษัทควบคุมแมลงและสัตว์อื่น	189

		หน้า
บทที่ 10	การจัดการความปลอดภัยอาหารของงานบริการอาหารโดย	191
	การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP	
	การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในงานบริการอาหาร	191
	การจัดทำขั้นตอนพื้นฐาน	193
	หลักการของระบบ HACCP	197
บทที่ 11	การฝึกอบรม	205
	การฝึกอบรมเป็นกุญแจสำคัญของการจัดการความปลอดภัย	205
	อาหาร	
	ความสำคัญของการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหาร	206
	การฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ	206
	ปัญหาของการดำเนินการฝึกอบรม	207
	การวางแผนการฝึกอบรม	207
บทที่ 12	การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร	211
	ระดับความรุนแรงของอุบัติเหตุ	211
	สาเหตุของอุบัติเหตุและการเจ็บป่วยของพนักงานในสถานบริการ	212
	อาหาร	
	แนวทางการป้องกันควบคุมอุบัติเหตุในสถานบริการอาหาร	213
	การปฏิบัติเมื่อเกิดอุบัติเหตุในสถานบริการอาหาร	214
	แนวทางป้องกันอุบัติเหตุและการบาดเจ็บระหว่างการปฏิบัติงาน	217
	การตรวจประเมินตนเอง เพื่อป้องกันอุบัติเหตุและความไม่	222
	ปลอดภัยในการทำงาน	
	การจัดการวิกฤติที่เกิดขึ้นในสถานบริการอาหาร	224
บทที่ 13	วิธีปฏิบัติในการแก้ไขปัญหา เมื่อคุณภาพน้ำทางจุลชีววิทยาไม่	224
	เป็นไปตามข้อกำหนด	
	วิธีปฏิบัติในการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร	225
	วิธีปฏิบัติในกรณีที่เกิดอาหารเป็นพิษ	227
	ข้อกำหนดด้านอาหาร	229
	มาตรฐานการสุขาภิบาลของอาหารของประเทศไทย	230
	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535	230

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและ สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545	231
ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์การจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2546	232
โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข	233
ข้อกำหนดด้านอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา	239
ข้อกำหนดด้านการปฏิบัติตามกฎหมายอาหารของสหราชอาณาจักร	242
ข้อกำหนดด้านอาหารของประเทศญี่ปุ่น	246
เอกสารอ้างอิง	251
ดัชนีคำภาษาไทย	257
ดัชนีคำภาษาอังกฤษ	265

พิมพ์ครั้งที่ 1

สิงหาคม 2554

จำนวน 1,000 เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110014531

ข้อมูลทางบรรณานุกรม

การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร / วราภา มหากาญจนกุล...[และคนอื่น ๆ]. -- กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554.
270 หน้า.

1. อาหาร -- มาตรการความปลอดภัย. 2. ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม. 3. อุตสาหกรรมอาหาร -- สุขาภิบาล. 4. วราภา มหากาญจนกุล.

TP373.5 .ก27

ISBN 978-616-556-084-9



จัดพิมพ์โดย :

สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

113675

50 ถนนงามวงศ์วาน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์/โทรสาร 0-2940-5501-2, 0-2942-8056

<http://ku-press.ku.ac.th>

e-mail : kup@ku.ac.th

จัดจำหน่ายโดย :

ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ตู๋ ปณ. 1066 ปณฝ.เกษตรศาสตร์

ถนนงามวงศ์วาน กรุงเทพฯ 10903

โทรศัพท์ 0-2579-9596, 0-2942-8063-5

โทรสาร 0-2579-9597, 0-2942-8067