

หัวข้อสัมมนา โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย



โรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยถือเป็นหัวใจและเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญของเด็กปฐมวัย ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำ และทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารได้ถูกปรุงอย่างสะอาดในพื้นที่ที่สะอาดและถูกหลักสุขาภิบาลอาหารที่ดี ดังนั้นครูปฐมวัยจึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจอันตรายที่เกิดขึ้นจากอาหาร แนวทางป้องกันอันตรายจากอาหาร สถานที่ผลิตอาหารที่ดี แนวทางการออกแบบ การจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือ การผลิตอาหารให้ปลอดภัย รวมถึงสามารถทวนสอบปฏิบัติงานของพ่อครัวแม่ครัวที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารให้กับเด็กปฐมวัย

ในการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อผู้เด็กปฐมวัยนั้น ผู้ประกอบการอาหารและครูปฐมวัยซึ่งต้องควบคุมการผลิตเพื่อการนำเสนอให้กับเด็กปฐมวัยบริโภคนั้น มีความจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของอันตรายต่างๆ ที่มีโอกาสเกิดขึ้นกับเด็กปฐมวัยเพื่อที่จะหาแนวทาง หรือมาตรการควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

อันตรายในการอาหาร หมายถึง สิ่งที่มีคุณลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือฟิสิกส์ที่มีอยู่ในอาหารหรือสถานะของอาหารที่มีศักยภาพในการก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ ดังนั้นอันตรายของอาหารแปรูปแบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ๆ 3 กลุ่ม คือ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ

ประเภทของอันตราย มีอยู่ 3 ประเภท

1. อันตรายทางชีวภาพ (Microbiological hazard)
2. อันตรายทางเคมี (Chemical hazard)
3. อันตรายทางกายภาพ(Physical hazard)

อันตรายทางกายภาพ (Physical hazard)

1. เศษแก้ว พลาสติก ไม้ ไม้จิ้มฟัน
2. เศษโลหะ เช่น เข็มฉีดยา
3. เล็บ เส้นผม เชือก (เป็นสิ่งปนเปื้อน)
4. ลูกแมค โบมีดคัตเตอร์
5. อื่นๆ เช่น กระดุม ต่างหู ก้นบุหรี่ เส้นผม สีทาเล็บ

แหล่งที่มาของวัตถุปลอมปนในอาหาร

1. เกิดการปนเปื้อนมาในวัตถุดิบ
2. การออกแบบเครื่องมือ เครื่องจักรไม่ดี การใช้เครื่องจักรอย่างไม่ถูกวิธี
3. การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรไม่เพียงพอ

วิธีการควบคุมอันตรายทางกายภาพของอาหาร

1. ตรวจรับวัตถุดิบ หรือรับวัตถุดิบจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีการตรวจสอบ และคัดแยกสิ่งแปลกปลอม
2. การจัดเก็บที่ดี ถูกสุขลักษณะ
3. มีการควบคุมแมลง หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ
4. ปรับเปลี่ยนวิธีการที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปลอมปนสูง
5. ให้การอบรมแก่ผู้สัมผัสอาหาร

อันตรายทางชีวภาพ (Microbiological hazard)

1. อันตรายจากจุลินทรีย์มาจากสิ่งแวดล้อมของการผลิต เกิดจากการนำพาโดยตัวกลางเช่น ฝุ่นละออง แมลง สัตว์ และมนุษย์
2. อันตรายจากจุลินทรีย์จากผู้สัมผัสอาหาร

อันตรายทางชีวภาพ (Microbiological hazard)

อันตรายด้านจุลินทรีย์

1. การปนเปื้อนจากแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิที่ติดมากับอาหาร
2. การเจริญของแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ
3. การเสื่อมของแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ
4. การปนเปื้อนข้ามของแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ

อันตรายทางชีวภาพ

การป้องกัน

1. การใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง
2. การดูแลอาหารที่สุกหรืออาหารที่ผ่านความร้อน

แล้วไม่ให้ถูกปนเปื้อนอีก

3. การดูแลวิธีการปฏิบัติงาน. ตลอดจนสุขลักษณะ
4. การตรวจอาคารหรือบริเวณผลิต(GMP)

อันตรายทางเคมี

อันตรายที่เกิดจาก

สารเคมีที่อยู่ในธรรมชาติ เช่น ในดิน น้ำ และสารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร เช่น ยากำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย สารกระตุ้นการเจริญ ยารักษาโรค รวมถึงสารพิษในธรรมชาติ และสารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ โดยทั่วไปอันตรายทางเคมีสามารถที่จะปนเปื้อนอาหารได้

