



สรุปสัมมนาโครงการ

🍽️ โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปทุมวัย 🍽️

เสนอ

ผศ.กรกนก ฐูประสม

อาจารย์พัทธนันท์ เกิดคง

อาจารย์โสภิตา โครตโนนกอก

อาจารย์สาวิตรี จันท์โสภา

จัดทำโดย



นางวราพร ภู่ครบุรี

รหัสนักศึกษา 571031321057 ห้อง 1

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา การสัมมนา

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สรุปสัมมนาโครงการ

โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

โรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ถือเป็นหัวใจสำคัญและเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเด็กปฐมวัย ในการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อเด็กปฐมวัยนั้น ผู้ประกอบอาหารและครูปฐมวัยซึ่งต้องควบคุมการผลิตเพื่อการนำเสนอให้กับเด็กปฐมวัยบริโภค นั้น มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของอันตรายต่างๆที่มีโอกาสเกิดขึ้นกับเด็กปฐมวัยเพื่อที่จะหาแนวทางหรือมาตรการควบคุมอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้ อันตรายหมายถึงสิ่งที่มีคุณลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือฟิสิกส์ที่มีอยู่ในอาหารหรือสถานะของอาหารที่มีศักยภาพในการก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ ดังนั้นอันตรายของอาหารแบ่ง ออกเป็นกลุ่มใหญ่ใหญ่ได้ 3 กลุ่มคือ

1. อันตรายทางชีวภาพ ได้แก่ จุลินทรีย์ ปรสิต และไวรัส ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของเด็กปฐมวัย
2. อันตรายทางเคมี ได้แก่ สารเคมีที่ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยทั้งในระยะเฉียบพลันและในระยะยาว
3. อันตรายทางกายภาพ ได้แก่ สิ่งแปลกปลอมที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อเด็กปฐมวัย เช่น เศษแก้ว เศษโลหะ เศษไม้ หิน เป็นต้น

อันตรายทางชีวภาพ แยกเป็นชนิดของ โรคอาหารเป็นพิษได้ดังนี้

- โรคอาหารเป็นพิษจากเซลล์ของแบคทีเรีย พบปนเปื้อนเชื้อ โรคในอาหาร ได้แก่อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เป็ด ไก่ หมู เนื้อ และ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ นม ไข่ ผลิตภัณฑ์จากไข่ อาหารทะเล เป็นต้น

การป้องกัน รับประทานอาหารที่สุกใหม่ๆใหม่ใหม่จากการแช่เย็นที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส

- โรคท้องร่วงจากเชื้อไวรัสโอ พาราเฮโมไลติคัส พบมากในเขตเมืองร้อน อาจปนเปื้อนในอาหารทะเลได้แก่ ปลา ปู กุ้ง และหอย
- การป้องกัน หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารทะเลแบบดิบๆ หรือกึ่งดิบ กึ่งสุก อาหารที่ผ่านความร้อนเพียงพอ
- โรคลิส เทอริโอซิส พบทั่วไปในน้ำ น้ำเสีย อุจจาระคนและสัตว์ จึงสามารถปนเปื้อนลงในอาหารวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารโดยเฉพาะ

เนื้อสัตว์หรือผลิตจากสัตว์ เช่น นม เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ไข่กรอกและ การปนเปื้อนในอาหารหลังขั้นตอนการปรุงหรือเกิดการปนเปื้อนซ้ำใน ระหว่างขั้นตอนการบรรจุ การขนส่ง และการวางจำหน่าย ทำให้เกิดโรค โลहितเป็นพิษ และเยื่อหุ้มสมองอักเสบ

- การป้องกัน ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงกัน

- โรคอาหารเป็นพิษจากสารพิษที่แบคทีเรียสร้างขึ้น

- สารพิษจากเชื้อสแตป อาหารที่มักพบการปนเปื้อน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ จากนม ผลิตภัณฑ์จากไข่ แซนด์วิช สลัด หมูแฮม ขนมหวานขนมจีน

- การป้องกัน โดยการนำอาหารดังกล่าวต้มให้เดือดนานประมาณ 3 นาที ความร้อนจะทำลายพิษของเชื้อชนิดนี้

- โรคท้องร่วงจากสารพิษของบราซิลลัส ซีเรียส พบปนเปื้อนทั่วไปในธรรมชาติ ดิน ฝุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช

- การป้องกัน ควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ ในกรณีที่มี

การจัดเตรียมการเก็บรักษาและการขนส่งอาหาร ต้องกระทำการอย่างระมัด ระวังและรักษาความสะอาดไม่ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องนานเกินไป

- โรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรียและสร้างพิษขึ้นในร่างกายมนุษย์ คลอสติ เดียม เพอร์ฟริงเจนส์ เชื้ออหิวาตกโลก โรคในระบบทางเดินอาหารจากสา รพิษของเชื้อ อีโคไล

- การป้องกัน ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสัตว์ ก่อน การรับประทานอาหารและก่อนปรุงอาหาร ไม่ทิ้งอุจจาระหรือสิ่งปฏิกูลลงใน แหล่งน้ำที่สำคัญ ดื่มน้ำและรับประทานอาหารที่สะอาดปรุงสุกใหม่ๆ

- โรคอาหารเป็นพิษจากหนองพยาธิ พยาธิตัวแบน พยาธิตัวกลม

- โรคอาหารเป็นพิษจากไวรัส

อันตรายจากเคมี สารเคมีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร จำแนกตาม แหล่งที่มาได้ 4 ประเภท

1. สารเคมีที่ใช้ในการเกษตร เช่น ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ
2. สารเคมีหรือสารพิษที่เกิดโดยธรรมชาติ เช่น Aflatoxin, Staph toxin, Botulinum toxin
3. สารเคมีที่เติมในอาหาร
4. สารเคมีที่ใช้ในโรงงาน หรือ ในสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร

การป้องกันอันตรายเคมี

- ทบทวนข้อกำหนดเฉพาะของวัตถุอันตรายที่ใช้ในระหว่างการผลิตตลอดจนวัสดุหีบห่อ

- ดูแลวิธีการปฏิบัติงานและให้การฝึกอบรมจำเป็นแก่ผู้ปฏิบัติงาน

- ทบทวนโปรแกรมบำรุงรักษา

อันตรายทางกายภาพ หมายถึงการปนเปื้อนของวัตถุ หรือวัสดุที่ไม่ใช่องค์ประกอบของอาหาร และเป็นสิ่งแปลกปลอมในอาหารที่เป็นโทษต่อสุขภาพของผู้บริโภค ได้แก่ เศษแก้ว หิน เศษไม้ โลหะ อันตรายต่อผู้บริโภคนี้เกิดขึ้นจากสาเหตุ และสิ่งต่างๆต่อไปนี้

- เกิดการปนเปื้อนมาในวัตถุดิบ

- การออกแบบเครื่องมือเครื่องจักรไม่ดี ในการใช้เครื่องมือเครื่องจักรอย่างไม่ถูกวิธี

- การบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรไม่เพียงพอ

- วิธีการปฏิบัติงานของพนักงาน (ผู้ฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ)

การป้องกันต้องควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบ องค์ประกอบต่างๆของวัตถุดิบต้องมีข้อกำหนดเฉพาะ จดหมายรับรองคุณภาพ มีวิธีการตรวจรับที่ถูกต้องในระบบกระบวนการผลิต การสรรหาวิธีการและเครื่องมือที่เหมาะสมในการผลิตและในการกำจัดอันตรายต่างๆ

ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ดีของสถานที่ผลิตอาหาร

1. สถานที่ประกอบการผลิตหรือการจัดเตรียม

- ทำเลที่ตั้ง

- เส้นทางลำเลียงอาหาร

- ตัวอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวก ตัวอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวกแข็งแรงและบำรุงรักษาอยู่ในสภาพดีไม่ใช้วัสดุที่ปนเปื้อนอันตรายลงสู่อาหาร พื้นที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร พื้นเป็นพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับความชื้น ทนต่อความสะอาดและไม่ลื่น ไม่มีรอยแตก ประตูมีพื้นผิวเรียบไม่ขึ้นปิดได้อย่างสนิท ควรติดมุ้งลวดเพื่อป้องกันแมลง และมุ้งลวดควรถอดออกไปทำความสะอาดได้ง่าย ห้องพัก ห้องน้ำ และพื้นที่ซึ่งมีสัตว์เลี้ยง ควรแยกออกและไม่เปิด โดยตรงเข้าสู่พื้นที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร สถานที่ประกอบอาหาร ควรแยกออกแบบควบคุมการเข้า-ออก พื้นที่ให้เหมาะสม โดยผู้สัมผัสอาหาร ผู้รับเหมาและผู้เยี่ยมชม ต้องได้รับการอนุญาตก่อนเข้าพื้นที่ น้ำใช้น้ำแข็งได้

มาตรฐานน้ำดื่ม และมีผลการตรวจวิเคราะห์น้ำแข็งจัดเก็บในภาชนะที่ ป้องกันการปนเปื้อนได้ มีอุปกรณ์ต้มน้ำแข็ง รางระบายน้ำมีตะแกรง หรือฝาปิดสามารถเปิดทำความสะอาดได้และทำความสะอาดทุกวัน หลังเสร็จงาน ตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็ง มีขนาดเพียงพอสำหรับเก็บ รักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์ล้างมือ ดิดอ่างล้างมือ ในจุดที่เหมาะสม มีน้ำยา ล้างมือ ผ้าเช็ดมือหรือกระดาษทิชชู ก๊อกน้ำควรเป็นแบบที่ไม่ใช้มือ สัมผัส อุปกรณ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เพียงพอและเหมาะสมกับ การทำงาน ทนต่อการกัดกร่อน แสงสว่าง ควรจัดให้มีแสงจากธรรมชาติ หรือแสงจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอ หลอดไฟติดตั้งอยู่เหนือพื้นที่ ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ควรมีฝาครอบเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ลงสู่อาหารเมื่อเกิดการแตก มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ลด การสะสมความร้อน มีถังขยะเพียงพอ มีฝาปิด มีถุงดำรองรับขยะและ ปิดฝาเมื่อใช้งาน

-อุปกรณ์เครื่องมือ

-วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือควรพิจารณา ดังนี้ ไม่ทำจากวัสดุที่เป็นพิษ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ลื่นหรือ ไม่แตก ไม่เป็นสนิม ทำจากสแตนเลส และติดตั้งตามหลักสุขาภิบาล

2. สถานที่บริการอาหาร พื้น ผนัง เพดาน ชั้นวางอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก สะดวกถูกสุขลักษณะ โต๊ะ เก้าอี้สะอาดแข็งแรงอยู่ในสภาพดีจัด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ร้อนอบอ้าว ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่น ฝุ่น ฝ้า ฝ้าปูน โต๊ะและของตกแต่งอยู่ในสภาพที่สะอาด ทำความสะอาด ทุกวันหลังเสร็จงาน

3. ข้อกำหนดทางด้านสุขอนามัย

-การบำรุงรักษา

-การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ-การล้าง

-โปรแกรมการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

-การจัดเก็บและการกำจัดของเสีย

-การป้องกันและควบคุมสัตว์

-การควบคุมสัตว์พาหะ

-การเก็บรักษาวัตถุดิบอันตราย

-ของใช้ส่วนตัว

4. สุขลักษณะส่วนบุคคลข้อกำหนดทางด้านสุขภาพ

- ฝึกร่างกายด้านสุขภาพอนามัย
- การตรวจสุขภาพ
- โรคติดต่อ
- การบาดเจ็บ
- การล้างมือ
- ความสะอาดส่วนบุคคล
- พฤติกรรมส่วนบุคคล
- ถุงมือ
- ผู้เยี่ยมชม
- การควบคุมดูแล

5. ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะในกระบวนการผลิต

- กำหนดด้านวัตถุดิบ
- การป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- การใช้น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร
- การละลาย
- การปรุงสุก
- การแบ่งส่วนอาหาร
- กระบวนการแช่แข็ง
- กระบวนการแช่เย็น
- การขนส่ง
- การอุ่นอาหารและการให้บริการ
- ระบบการซั้วบ่ง และการควบคุมคุณภาพ



