๒๔๑๔

ที่ นศ ๐๐๒๓.๖/ว ๕๖๒๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ และสำนักงาน/ที่ทำการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทุกแห่ง

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นมีหนังสือ ที่ มท ๐๘๒๑.๒/ว ๓๑๘๓ ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ได้รับแจ้งจากกรมควบคุมมลพิษว่า คณะอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหาร และคณะขับเคลื่อนด้านความมั่นคงอาหารลอดห่วงโซ่ ได้มีมติเห็นชอบ (ร่าง) แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหารตามที่กรมควบคุมมลพิษได้จัดทำขึ้นร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมอนามัย และมูลนิธิสโกลารส์ ออฟ ชัสทีแนนซ์ แนวปฏิบัติฯ ดังกล่าว มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนด แนวทางปฏิบัติ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการบริจาคอาหารส่วนเกินที่สอดคล้องกับบริบทของประเทศไทย และสามารถ ปฏิบัติได้จริงโดยไม่ขัดต่อข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะช่วยให้เกิดความมั่นใจทั้งต่อผู้บริโภคและผู้รับบริจาค รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องว่าอาหารที่แจกจ่ายยังคงมีความปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค จึงได้จัดทำประกาศคณะอนุกรรมการด้านการลดอาหารขยะ เรื่อง แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๘

จังหวัดนครศรีธรรมราชจึงขอแจ้ง ประกาศคณะอนุกรรมการด้านการลดอาหารขยะ เรื่อง แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๘ ลงวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทราบต่อไป ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ตาม QR code ที่ปรากฏท้ายหนังสือฉบับนี้

จังหวัดนครศรีธรรมราช
๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐ ๗๕๓๕ ๖๑๔๔ ต่อ ๓๑

ก.
ก.6

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครศรีธรรมราช
เลขที่รับ 7942
วันที่ ๒๓ ก.ค. ๒๕๖๘
เวลา

ที่ มท ๐๘๒๑.๒/ว ๓๑๘๓

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมมลพิษว่า คณะอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหาร และคณะขับเคลื่อนด้านความมั่นคงอาหารลอดห่วงโซ่ ได้มีมติเห็นชอบ (ร่าง) แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหารตามที่กรมควบคุมมลพิษได้จัดทำขึ้นร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมอนามัย และมูลนิธิสโกลารส์ ออฟ ซัสทีแนนซ์ ซึ่งแนวปฏิบัติฯ ดังกล่าว มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดแนวทางปฏิบัติ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการบริจาคอาหารส่วนเกินที่สอดคล้องกับบริบทของประเทศไทย และสามารถปฏิบัติได้จริงโดยไม่ขัดต่อข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะช่วยให้เกิดความมั่นใจทั้งต่อผู้บริโภคและผู้รับบริจาค รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องว่าอาหารที่แจกจ่ายยังคงมีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค จึงได้จัดทำประกาศคณะอนุกรรมการด้านการลดอาหารขยะ เรื่อง แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๘

ในการนี้ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาเห็นแล้วว่า ประกาศคณะอนุกรรมการด้านการลดอาหารขยะ เรื่อง แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๘ จะเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการขยะอาหาร จึงขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่เพื่อทราบและพิจารณาใช้ประโยชน์ในการดำเนินงานในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ตาม QR code ที่ปรากฏท้ายหนังสือฉบับนี้

กลุ่มงานพัฒนาการจัดการท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
เลขที่รับ 533
วันที่ 23 ก.ค. 2568
เวลา

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘

ประกาศคณะอนุกรรมการฯ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
กลุ่มงานสิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
โทร. ๐๒ ๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๒๑๑๒

ประกาศคณะอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหาร
เรื่อง แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๘

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดแนวปฏิบัติในการบริจาคอาหารส่วนเกิน เพื่อความปลอดภัยของผู้รับบริจาคอาหาร และให้ผู้บริจาค ผู้กระจายหรือแจกจ่ายอาหาร และผู้รับบริจาคสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับกรอบการกำกับดูแลคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ซึ่งเป็นไปตามมาตรการที่กำหนดภายใต้แผนที่นำทางการจัดการขยะอาหาร (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๓) และแผนปฏิบัติด้านการจัดการขยะอาหาร ระยะที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๗ ประกอบกับคณะกรรมการขับเคลื่อนด้านความมั่นคงอาหารตลอดห่วงโซ่ ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๗ มีมติเห็นชอบร่างแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร และมอบหมายให้คณะอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหารจัดทำประกาศแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหารต่อไป

อาศัยอำนาจตามข้อ ๒ (๔) ของคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนด้านความมั่นคงอาหารตลอดห่วงโซ่ ที่ ๓/๒๕๖๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหาร จึงออกประกาศแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร ดังรายละเอียดกำหนดไว้ในภาคผนวกท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

(นางสาวปรีญาพร สุวรรณเกษ)
อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ
ประธานอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหาร

ภาคผนวก
ท้ายประกาศคณะอนุกรรมการด้านการลดขยะอาหาร
เรื่อง แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร

---

๑. ในประกาศนี้

"**อาหาร**"[๑] หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

"**อาหารส่วนเกิน**" หมายความว่า อาหารที่มีมากเกินความต้องการ อาจมีเกินความต้องการของผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้บริโภค หรือในสถานที่ใดสถานที่หนึ่ง ตัวอย่างเช่น ผลิตผลทางการเกษตรหรืออาหารที่มีการผลิตมากเกินคำสั่งซื้อ หรือมีการยกเลิกคำสั่งซื้อ อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาน้อยกว่าข้อกำหนดของผู้ซื้อ อาหารที่มีคุณภาพไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดคุณภาพทางกายภาพ เช่น สี ขนาด รูปร่าง หรือมีฉลากที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านฉลาก โดยต้องไม่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร แต่ยังคงมีความเหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงอาหารที่เลยวันที่ควรบริโภคก่อน แต่มีการพิสูจน์แล้วว่ายังคงบริโภคได้อย่างปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร

"**การบริจาคอาหาร**" หมายความว่า การนำอาหารส่วนเกินมาแจกจ่ายให้แก่ผู้รับบริจาค โดยไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้รับผลประโยชน์ตอบแทน ไม่ว่าจะกระทำโดยผ่านตัวกลางในการบริจาคหรือไม่ก็ตาม

"**ผู้บริจาค**" หมายความว่า ผู้ที่แจกจ่ายอาหารส่วนเกินให้แก่ผู้รับบริจาคหรือผู้แทนของบุคคลนั้น ซึ่งเป็นไปได้ในทุกขั้นตอนของการผลิตและกระจายอาหาร ตั้งแต่ ไร่ นา สวนที่ทำการเพาะปลูก โรงงานผลิตและแปรรูปอาหาร ร้านค้า ร้านอาหาร ภัตตาคาร เป็นต้น โดยอาจบริจาคผ่านตัวกลางในการบริจาค หรือบริจาคให้แก่ผู้รับบริจาคโดยตรง

"**ตัวกลางในการบริจาค**" หมายความว่า บุคคล คณะบุคคล นิติบุคคล หรือหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่ทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการรับอาหารส่วนเกินจากผู้บริจาคเพื่อส่งไปยังผู้รับบริจาค

"**ผู้รับบริจาค**" หมายความว่า บุคคลหรือผู้แทนบุคคลที่เป็นผู้รับการแจกจ่ายอาหารจากผู้บริจาคหรือตัวกลางในการบริจาค เพื่อการบริโภคทั้งสำหรับตนเอง ผู้ที่อยู่ในความดูแล หรือผู้ที่มีความต้องการอาหาร

"**ผู้ดำเนินการแจกจ่ายอาหาร**" หมายความว่า ผู้รับบริจาคและตัวกลางในการรับบริจาค

"**หมดอายุ**"[๒] หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหาร ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

---

[๑] พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

[๒] ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

"ควรบริโภคก่อน"[๓] หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ที่ฉลาก หลังจากพ้นวันที่ระบุ อาหารอาจมีคุณภาพเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

"สารก่อภูมิแพ้"[๓] หมายความว่า สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติ ทั้งที่ตามธรรมดาสารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่วไปแล้ว จะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

"การปนเปื้อนข้าม" หมายความว่า การถ่ายทอดสารปนเปื้อนโดยทางอาหารไปสู่อาหาร อาหารสู่พื้นผิวสู่อาหาร และจากพนักงานสัมผัสอาหารทั้งสองชนิดโดยไม่มีการล้างมือหรือใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม

"การสุขาภิบาลอาหาร" หมายความว่า การบริหารจัดการและการควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

๒. ประกาศนี้ ให้ใช้เป็นแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร ซึ่งครอบคลุมถึงกระบวนการบริจาคอาหาร หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิตและการกระจายอาหาร แต่ไม่ครอบคลุมถึงการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้อง และกระบวนการต่าง ๆ อันมีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ทางการค้า

๓. การบริจาคอาหารตามประกาศนี้ มิให้ใช้เป็นแนวทางในการบริจาคอาหารซึ่งมีบทบัญญัติของกฎหมายกำหนดให้ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า หรือห้ามจำหน่าย

๔. หลักการพื้นฐานของการบริจาคอาหาร มีดังนี้

๔.๑ ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องต้องปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่นำมาบริจาคมีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ รวมถึงการให้ข้อมูลที่จำเป็นแก่ผู้รับบริจาคอย่างครบถ้วน

๔.๒ อาหารที่บริจาคต้องมีความปลอดภัยและมีคุณภาพมาตรฐานเดียวกันกับอาหารที่จำหน่ายในตลาด โดยทุกขั้นตอนตั้งแต่การเก็บเกี่ยว ผลิต แปรรูป บรรจุ และแจกจ่าย ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักเกณฑ์เกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร และหลักการสุขาภิบาลที่ดี (Good Hygiene Practices)

๔.๓ ผู้รับบริจาคมีสิทธิ์ได้รับทราบข้อมูลที่เพียงพอสำหรับการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารนั้นได้อย่างปลอดภัย โดยข้อมูลที่ควรทราบ เช่น ชื่ออาหาร ส่วนประกอบสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งส่วนประกอบที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้ วันที่ควรบริโภคก่อนหรือวันที่หมดอายุแล้วแต่กรณี วิธีการเก็บรักษาและ/หรือวิธีการบริโภค หรือข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ กรณีที่เป็นอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุ สำหรับอาหารที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะบรรจุ เช่น อาหารจากร้านอาหาร หรือโรงทาน อย่างน้อยต้องแสดงข้อมูลส่วนประกอบของอาหาร โดยเฉพาะส่วนประกอบที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้

๔.๔ การระบุข้อมูลของอาหาร สามารถทำได้โดยการแสดงข้อความบนฉลาก การติดป้าย หรือโดยวิธีการใด ๆ ที่ผู้รับบริจาคสามารถเข้าถึงได้โดยง่ายและไม่สับสน ทั้งนี้ การติดฉลากจะต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยอาหาร หรือกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น

---

[๓] ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๔.๕ ในกรณีที่มีความบกพร่องของฉลากและผู้บริจาคอาหารทราบว่าอาหารนั้นมีข้อมูลไม่ตรงตามที่ระบุไว้บนฉลาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย เช่น ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ ผู้บริจาคต้องมีกระบวนการที่ทำให้มั่นใจได้ว่าผู้รับบริจาคจะได้รับข้อมูลของอาหารที่ถูกต้อง เช่น แก้ไขข้อมูลบนฉลากให้ถูกต้องก่อนการบริจาค เป็นต้น

๔.๖ ผู้บริจาคควรคำนึงถึงความสมดุลของโภชนาการในชุมชนที่รับบริจาคอาหาร เพื่อสนับสนุนการมีสุขภาวะที่ดีของผู้รับบริจาค โดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กและกลุ่มบุคคลผู้มีความอ่อนไหวทางสภาพร่างกาย

๕. บทบาทหน้าที่ของผู้ที่เกี่ยวข้องกับการบริจาคอาหาร

๕.๑ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การผลิต แปรรูป บรรจุ และกระจายอาหาร ต้องมั่นใจว่าอาหารภายใต้ขั้นตอนที่ดูแลนั้นมีคุณภาพมาตรฐานสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ในขั้นตอนการผลิต ผลิตผลทางการเกษตรต้องไม่มีสารพิษตกค้างเกินปริมาณที่กำหนด หรือเนื้อสัตว์ต้องไม่มียาปฏิชีวนะหรือสารเร่งเนื้อแดง ในขั้นตอนการแปรรูป อาหารแปรรูปต้องผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมและเป็นไปตามข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ของอาหารชนิดนั้น ๆ ตามที่กฎหมายกำหนด ในกรณีที่เป็นอาหารปรุงสดเพื่อแจกจ่าย สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหารและสุขลักษณะของสถานที่ประกอบอาหารควรสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้น

๕.๒ ในขั้นตอนการแจกจ่ายอาหาร ผู้แจกจ่ายอาหารต้องคำนึงถึงความปลอดภัยอาหาร โดยปกป้องไม่ให้อาหารเกิดการปนเปื้อน และต้องคำนึงถึงระยะเวลาและอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ส่งถึงผู้รับบริจาคนั้น ยังคงมีคุณภาพและความปลอดภัย เหมาะสมต่อการบริโภค

๕.๓ มีการกำหนดผู้รับผิดชอบดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร อาจกำหนดให้บุคคลใดบุคคลหนึ่งหรือคณะบุคคลมีหน้าที่รับผิดชอบแล้วแต่กรณี เพื่อทำหน้าที่ประสานงานและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารบริจาคทั้งกระบวนการตั้งแต่ผลิต แปรรูป เก็บรักษา จนถึงการแจกจ่ายให้แก่ผู้รับบริจาค โดยผู้มีหน้าที่ดูแลด้านความปลอดภัยอาหารควรได้รับการอบรมให้มีความรู้ด้านความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร เพื่อทำให้มั่นใจว่าอาหารที่บริจาคนั้นมีคุณภาพและความปลอดภัย เหมาะสมต่อการบริโภค รวมถึงมีการเก็บรักษาข้อมูลอย่างเป็นระบบและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

๕.๔ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการบริจาคอาหาร ควรทำความเข้าใจถึงบทบาทและหน้าที่ของตนเอง

๕.๔.๑ ผู้บริจาค

(๑) ผู้ผลิตอาหาร/ผู้นำเข้าอาหาร

(ก) ต้องมั่นใจว่าอาหารที่ประสงค์จะบริจาคมีความปลอดภัยและมีคุณภาพเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องมีมาตรการดำเนินการที่ทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารที่บริจาคนั้นยังคงปลอดภัยในการบริโภค โดยคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ เช่น ประเภทของอาหาร (เช่น เป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายหรือไม่) องค์ประกอบของอาหาร (เช่น ปริมาณความชื้น) กระบวนการผลิต ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ อายุการเก็บรักษา การจัดการและการจัดเก็บ การขนส่ง และคำแนะนำในการบริโภค ฯลฯ

(ข) ให้ข้อมูลของอาหารที่ถูกต้องครบถ้วนแก่ตัวกลางในการบริจาคอาหาร หรือผู้รับบริจาคอาหาร ทั้งนี้ ข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

(ค) ต้องเก็บรักษาอาหารที่ประสงค์จะบริจาคอย่างเหมาะสม เพื่อคงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจนถึงมือผู้รับบริจาคหรือตัวกลางในการบริจาค

(ง) ต้องมั่นใจว่าสามารถตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารย้อนกลับได้ กรณีเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหารขึ้นต่อผู้รับบริจาค

(จ) กรณีผู้บริจาคเป็นโรงงานอุตสาหกรรม และอาหารส่วนเกินที่บริจาคเป็นวัตถุดิบที่เหลือจากกระบวนการผลิตหรือแปรรูปอาหาร เจ้าของโรงงานอุตสาหกรรมไม่ต้องขออนุญาตนำสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้วออกนอกบริเวณโรงงาน ตามแบบ กอ.๑ ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง ยกเว้นไม่ต้องขออนุญาตนำสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้วที่ไม่เป็นของเสียอันตรายออกนอกบริเวณโรงงาน พ.ศ. ๒๕๖๑ แต่ต้องแจ้งรายละเอียดการจัดการสิ่งปฏิกูลและวัสดุที่ไม่ใช้แล้วต่อกรมโรงงานอุตสาหกรรม ตามแบบ กอ.๒ ทั้งนี้ เจ้าของโรงงานอุตสาหกรรมสามารถบริจาคอาหารส่วนเกินให้กับตัวกลางในการบริจาคอาหารหรือผู้รับบริจาคอาหารได้ ทั้งที่เป็นบุคคลทั่วไป คณะบุคคล นิติบุคคล และหน่วยงานของของรัฐหรือเอกชน โดยตัวกลางในการบริจาคอาหารหรือผู้รับบริจาคอาหารไม่ต้องขึ้นทะเบียนกับกรมโรงงานอุตสาหกรรม และไม่ต้องดำเนินการตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง การจัดการสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว พ.ศ. ๒๕๖๖

(๒) ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม สถานศึกษา โรงพยาบาล ห้างสรรพสินค้า ตลาด หรือสถานที่ซึ่งมีการปรุงประกอบหรือจำหน่ายอาหาร หรือวัตถุดิบประกอบอาหาร

(ก) สถานที่เตรียม หรือปรุงประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้น

(ข) ต้องมีมาตรการดำเนินการที่ทำให้มั่นใจได้ว่า วัตถุดิบหรืออาหารปรุงประกอบที่ประสงค์จะบริจาคมีความปลอดภัยและมีคุณภาพเหมาะสมสำหรับการบริโภค

(ค) ต้องเก็บรักษาอาหารที่ประสงค์จะบริจาคอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดอาหาร ซึ่งสามารถคงคุณภาพและความปลอดภัยจนถึงมือผู้รับบริจาคหรือตัวกลางในการบริจาคอาหาร

(ง) ให้ข้อมูลของอาหารที่ถูกต้องครบถ้วนแก่ตัวกลางในการบริจาคอาหาร หรือผู้รับบริจาคอาหาร โดยข้อมูลที่ควรระบุให้ทราบ เช่น ชื่ออาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งส่วนประกอบที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้ วันที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ (แล้วแต่กรณี) วิธีการบริโภค และวิธีการเก็บรักษา

(จ) ต้องมั่นใจว่าสามารถตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารย้อนกลับได้ กรณีเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหารขึ้นต่อผู้รับบริจาค

(๓) บุคคลทั่วไป คณะบุคคล นิติบุคคล และหน่วยงานของรัฐหรือเอกชน

(ก) อาหารที่นำมาบริจาคต้องมีความปลอดภัย มีคุณภาพ และเหมาะสมต่อการบริโภค

(ข) ต้องเก็บรักษาอาหารที่ประสงค์จะบริจาคอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดอาหาร ซึ่งสามารถคงคุณภาพและความปลอดภัยจนถึงมือผู้รับบริจาคหรือตัวกลางในการบริจาคอาหาร

(ค) กรณีอาหารที่บริจาคเป็นอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุ อาหารนั้นต้องยังไม่หมดอายุ ภาชนะบรรจุและฉลากมีรายละเอียดของอาหารครบถ้วนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

(ง) ให้ข้อมูลของอาหารที่ถูกต้องครบถ้วนแก่ตัวกลางในการบริจาคอาหาร หรือผู้รับบริจาคอาหาร ทั้งนี้ ข้อมูลที่ควรระบุให้ทราบ เช่น ชื่ออาหาร ส่วนประกอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งส่วนประกอบที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้ วันที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุ (แล้วแต่กรณี) วิธีการบริโภค และวิธีการเก็บรักษา เว้นแต่เป็นนิติบุคคลหรือคณะบุคคลซึ่งเป็นผู้แทนของศาสนสถาน

(จ) ต้องมั่นใจว่าสามารถตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารย้อนกลับได้ กรณีเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหารขึ้นต่อผู้รับบริจาค เว้นแต่เป็นนิติบุคคลหรือคณะบุคคลซึ่งเป็นผู้แทนของศาสนสถาน

๕.๔.๒ ตัวกลางในการบริจาคอาหาร

(๑) ต้องมีกระบวนการที่ทำให้มั่นใจว่า อาหารที่ได้รับบริจาคจะถูกเก็บรักษา บรรจุ และขนส่งอย่างเหมาะสม ไม่เสื่อมสภาพหรือมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้นระหว่างกระบวนการบริจาคจนถึงผู้บริโภคสุดท้าย ทั้งนี้ อาจรวมถึงทำการแปรสภาพ เช่น การแช่แข็ง การปรุงสุก การแบ่งบรรจุ ก่อนนำไปบริจาคตามความเหมาะสม

(๒) ต้องสื่อสารข้อมูลของอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อมูลด้านความปลอดภัย สารก่อภูมิแพ้ วิธีการเก็บรักษา และวิธีการบริโภค ที่ถูกต้องครบถ้วนและเข้าใจได้ง่ายให้แก่ผู้รับบริจาค

(๓) ต้องมั่นใจว่าสามารถตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารย้อนกลับได้ กรณีเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหารขึ้นต่อผู้รับบริจาค

๕.๔.๓ ผู้รับบริจาค

(๑) ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำในการรับและบริโภคอาหารอย่างเคร่งครัด เช่น อุ่นอาหารให้ร้อนจัดหรือปรุงสุกก่อนบริโภค หรือให้บริโภคทันทีหลังจากได้รับบริจาค

(๒) ต้องอ่านหรือพิจารณารายละเอียดของอาหารที่ได้รับบริจาคก่อนการบริโภคว่าเป็นอาหารที่สามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัยหรือไม่ เช่น กรณีผู้ที่แพ้อาหาร ต้องอ่านข้อมูลของอาหารให้เข้าใจก่อน หากมีข้อสงสัยควรสอบถามให้ชัดเจนก่อนนำไปบริโภค

๖. ขั้นตอนการบริจาคอาหาร สามารถแบ่งได้เป็น ๖ ขั้นตอนหลัก ได้แก่

๖.๑ ขั้นตอนที่ ๑ การวางแผน

พิจารณาข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเพื่อกำหนดชนิดของกิจกรรมการบริจาคอาหารที่เหมาะสม ดังนี้

๖.๑.๑ ประเภทของอาหาร

(๑) อาหารที่ไม่เสื่อมเสียง่าย มีอายุการเก็บรักษายาวนาน เช่น ข้าวสาร อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง น้ำมันพืช เกลือ น้ำตาล หรือน้ำส้มสายชู เป็นต้น

(๒) อาหารที่เสื่อมเสียง่าย เช่น วัตถุดิบที่ต้องปรุงสุกก่อนบริโภค เช่น เนื้อสัตว์ดิบ อาหารทะเล ไข่ ผัก พืชหัวต่าง ๆ หรืออาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค เช่น ข้าวกล่อง ขนมหวาน ขนมอบชนิดต่าง ๆ หรืออาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น นมพาสเจอไรซ์ อาหารแช่แข็ง ไอศกรีม เป็นต้น

๖.๑.๒ ปริมาณและความถี่ของการบริจาคอาหารแต่ละประเภท

๖.๑.๓ กำหนดกลุ่มเป้าหมายที่เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหารบริจาค โดยคำนึงถึงการมีสุขภาวะที่ดีและความสมดุลทางโภชนาการของชุมชนที่รับบริจาคด้วย

๖.๑.๔ กำหนดผู้รับผิดชอบหรือผู้ประสานงาน และวิธีการสื่อสารที่สะดวกของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทั้งผู้บริจาค ตัวกลางในการบริจาค และผู้รับบริจาค

๖.๒ ขั้นตอนที่ ๒ การเตรียมความพร้อม

การเตรียมความพร้อมสำหรับกิจกรรมการบริจาคอาหารหนึ่ง ๆ สิ่งที่ต้องจัดเตรียมอาจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร โดยอาหารที่บริจาคอาจเป็นอาหารที่เสื่อมเสียง่าย หรืออาหารที่ไม่เสื่อมเสียง่าย หรืออาจมีการบริจาคอาหารทั้งสองประเภทร่วมกันก็ได้ จึงควรจัดเตรียมความพร้อมของปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้

๖.๒.๑ วัสดุอุปกรณ์ พาหนะขนส่ง และสถานที่ ที่สามารถรักษาคุณภาพและความปลอดภัยอาหารไว้ได้ตลอดระยะเวลาจนถึงมือผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่เสื่อมเสียง่าย ควรมีการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นให้เพียงพอ เช่น รถหรือภาชนะควบคุมอุณหภูมิสำหรับการขนส่ง ตู้เย็น ตู้แช่เยือกแข็ง หรือสถานที่สำหรับเก็บรักษาอาหารระหว่างรอนำส่งให้แก่ผู้รับบริจาค กล่องบรรจุอาหาร ภาชนะ โต๊ะจัดวาง หรือที่คีบอาหาร สำหรับใช้ในการจัดวางและแจกจ่ายอาหาร เป็นต้น

๖.๒.๒ ผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการบริจาคอาหารควรมีความรู้ด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร โดยมีการเตรียมความพร้อมและพัฒนาศักยภาพผ่านการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหารทั้งหมดให้เหมาะสมกับชนิดของกิจกรรมการบริจาคอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มีความเสี่ยงสูง

๖.๒.๓ การวางแผนและการรับมือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ควรมีการเตรียมการหรือแผนสำรองกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินที่อาจส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เช่น ไฟดับ หรือการเกิดภัยธรรมชาติ การเจ็บป่วยที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ได้รับบริจาค

การเตรียมแผนการรับมือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินที่จะทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับบริจาคมีความสำคัญมาก การเตรียมการที่มีประสิทธิภาพ ได้แก่ การวางแผนล่วงหน้า การอบรม การจำลองสถานการณ์และฝึกซ้อมเป็นระยะจะช่วยลดความตื่นตกใจจากเหตุไม่คาดฝันได้ และการทบทวนแผนและปรับปรุงให้ทันสถานการณ์อย่างสม่ำเสมอ นอกจากนี้ ควรมีการตั้งทีมจัดทำแผนและทีมตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉิน (Emergency Response Team : ERT) ในการรับมือและประสานงานเมื่อเกิดเหตุ ทีมตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินควรประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ระดับผู้จัดการที่สามารถติดต่อได้ง่าย สามารถตัดสินใจและดำเนินการกรณีที่มีความจำเป็นเร่งด่วนได้ ทีมจัดทำแผนควรกำหนดทีม ERT จัดทำรายชื่อ เบอร์ติดต่อ และกำหนดหน้าที่ของสมาชิกแต่ละคนในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินให้ชัดเจน

๖.๓ ขั้นตอนที่ ๓ การรับอาหารจากผู้บริจาค

ตัวกลางในการบริจาคอาหาร ต้องตรวจสอบอาหารทันที ณ จุดรับ โดยการตรวจสอบอาหารให้เป็นไปตามข้อ ๑๒ และ ข้อ ๑๓ ทั้งนี้ ตัวกลางในการบริจาคอาหารต้องมั่นใจว่าอาหารที่ได้รับบริจาคเป็นอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพและเหมาะสมต่อการบริโภค และมีมาตรการบริหารจัดการหรือจัดเก็บอาหารนั้นได้อย่างเหมาะสม อาหารที่มีประเด็นสงสัยด้านความปลอดภัยควรถูกกำจัดหรือแยกออกจากอาหารอื่นที่ยังอยู่ในสภาพดี จนกว่าจะได้รับการทดสอบยืนยันหรือแก้ไขข้อบกพร่องให้ถูกต้องก่อน จึงจะนำไปบริจาคต่อได้

๖.๔ ขั้นตอนที่ ๔ การเก็บรักษาและขนส่ง

เมื่อได้รับอาหารมาแล้ว ต้องเก็บรักษาไว้อย่างเหมาะสม เช่น การจัดวางอาหารกระป๋องบนชั้นวางให้เรียบร้อย เพื่อป้องกันการกระแทกเสียหาย ควรจัดเรียงอาหารทั้งหมดในลักษณะที่สามารถนำอาหารเก่าออกใช้ก่อนตามหลักการ First Expired / First Out (FEFO) สำหรับอาหารสดหรืออาหารที่เสื่อมเสียง่าย ควรส่งต่อผู้รับบริจาคให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้ โดยวิธีการเก็บรักษาและขนส่งควรคำนึงถึงอุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ขนส่งจนถึงการแจกจ่ายให้แก่ผู้รับบริจาค ทั้งนี้ ไม่ควรเก็บอาหารไว้ที่อุณหภูมิที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เป็นระยะเวลานาน

เนื่องจากอาหารจะเน่าเสียได้ ทั้งนี้ กรณีที่ไม่มั่นใจเกี่ยวกับชนิดอาหารหรือปริมาณการปนเปื้อนเริ่มต้นของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร ควรเลือกสภาวะการเก็บรักษาที่มีความเสี่ยงจากการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์น้อยที่สุด คือ ไม่ควรเก็บในตู้เย็นนานเกิน ๑ วัน และไม่ตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญของจุลินทรีย์ (๓๕ - ๓๗ องศาเซลเซียส) นานเกิน ๒ ชั่วโมง

การเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภทมีดังนี้

๖.๔.๑ การเก็บรักษาอาหารแห้ง ควรดำเนินการดังนี้

(๑) วางหรือเก็บอาหารให้สูงขึ้นจากพื้น และไม่สัมผัสผนัง เช่น เก็บไว้บนชั้นหรือพาเลท

(๒) เก็บอาหารแยกออกจากสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร เช่น สบู่ น้ำยาทำความสะอาด ยาฆ่าแมลง

(๓) ทำความสะอาดบริเวณเก็บรักษาอาหาร ทั้งพื้น ชั้นวาง และพาเลท อย่างสม่ำเสมอ

(๔) ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของบริเวณเก็บรักษาอาหารให้เหมาะสม

(๕) รักษาสภาพประตู หน้าต่าง หลังคา ของสถานที่เก็บอาหารให้อยู่ในสภาพดี ปิดสนิท และป้องกันสัตว์พาหะ หรือน้ำรั่วได้

(๖) มีมาตรการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะ

๖.๔.๒ การเก็บรักษาอาหารโดยความเย็น ควรดำเนินการดังนี้

(๑) เก็บรักษาอาหารไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเก็บไว้ที่ไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส สำหรับการแช่เย็น และไม่เกิน -๑๘ องศาเซลเซียส สำหรับการแช่เยือกแข็ง

(๒) ตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิของตู้เย็น ตู้แช่แข็ง อย่างสม่ำเสมอ

(๓) เก็บแยกวัตถุดิบสด เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ออกจากอาหารชนิดอื่น หากเป็นไปได้ควรแยกตู้เย็น แต่หากจำเป็นต้องใช้ตู้เดียวกัน ให้เก็บเนื้อสัตว์ดิบบนชั้นวางที่ต่ำกว่าอาหารชนิดอื่น เพื่อป้องกันน้ำจากเนื้อสัตว์หยดลงบนอาหาร

(๔) ไม่ควรเก็บอาหารในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งแน่นจนเกินไป

(๕) ทำความสะอาดตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งอย่างสม่ำเสมอ

(๖) ทำละลายน้ำแข็งในตู้แช่แข็งเป็นระยะ เพื่อป้องกันการสะสมของน้ำแข็งที่หนาเกินไป

๖.๔.๓ การขนส่งและรักษาความปลอดภัยอาหารระหว่างการขนส่ง

(๑) เมื่ออาหารพร้อมสำหรับการบริจาค การนำอาหารขึ้นรถต้องระมัดระวังการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น ฝุ่นละออง แมลง หรือสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ และต้องมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับประเภทอาหารในระหว่างการขนส่งไปยังสถานที่รับหรือแจกจ่ายอาหารที่บริจาค หากอาหารมีปริมาณมากควรแบ่งใส่ภาชนะที่มีขนาดเล็กลงและปิดฝาได้ จัดเรียงภาชนะให้มั่นคง ไม่บรรจุมากเกินความสามารถของหน่วยรักษาอุณหภูมิ

(๒) การรักษาอุณหภูมิ ต้องเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดระยะเวลาการขนส่ง อาหารแช่เย็นควรเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส อาหารแช่แข็งควรรักษาอุณหภูมิไม่เกิน -๑๘ องศาเซลเซียส การควบคุมอุณหภูมิอาจใช้รถที่มีระบบทำความเย็น หรือใช้กล่องโฟม หรือถังเก็บความเย็นใส่น้ำแข็งหรือน้ำแข็งแห้งเพื่อรักษาความเย็น

(๓) การทำความสะอาดพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหาร พาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหารต้องทำความสะอาดเป็นประจำ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและรักษาสุขอนามัยของสิ่งแวดล้อมของอาหารภายในยานพาหนะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่เก็บอาหารและภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ปราศจากแมลง ฝุ่นละออง สัตว์และสิ่งปนเปื้อนใด ๆ ทั้งทางชีวภาพ เคมี หรือกายภาพ

๖.๕ ขั้นตอนที่ ๕ การแจกจ่ายอาหาร

เมื่ออาหารถูกขนส่งมาถึงจุดหมายปลายทาง ณ จุดแจกจ่ายอาหารให้แก่ผู้รับบริจาค ผู้แจกจ่ายอาหารควรดำเนินการดังนี้

๖.๕.๑ ตรวจพินิจสภาพโดยรวมของอาหาร โดยอาหารไม่ควรมีลักษณะผิดปกติหรือมีร่องรอยความเสียหายที่อาจเกิดระหว่างการเก็บรักษาและขนส่ง การฉีกขาดรั่วซึมของภาชนะบรรจุ หรือร่องรอยการกัดแทะของหนู แมลง หากอาหารถูกเก็บรักษาไว้เป็นระยะเวลานานหลังได้รับบริจาค ควรตรวจสอบอาหารอย่างละเอียดอีกครั้งก่อนทำการแจกจ่ายตามคำแนะนำใน ข้อ ๑๒ และข้อ ๑๓ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่เสื่อมเสียง่ายและอาหารที่ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ หากพบว่าอาหารใดมีความเสี่ยงเพิ่มขึ้น เช่น อุณหภูมิหรือระยะเวลาเกินจากเกณฑ์ที่กำหนด ต้องดำเนินการตามแผนการรับมือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินที่กำหนดไว้ โดยให้พิจารณาว่าอาหารดังกล่าวสามารถนำไปแปรรูปหรือปรุงสุกเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ได้หรือไม่ หากไม่ได้ต้องมีมาตรการทำลายอาหารนั้นอย่างเหมาะสม เช่น นำไปทำปุ๋ยหมัก

๖.๕.๒ ทวนสอบความถูกต้องของข้อมูลของอาหารที่บริจาคที่ต้องแจ้งให้แก่ผู้รับบริจาคทราบ เช่น ชื่ออาหาร ส่วนประกอบสำคัญ วันที่ปรุงหรือวันหมดอายุ (แล้วแต่กรณี) หากพบว่าข้อมูลไม่ถูกต้อง ให้ปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องสอดคล้องกับความเป็นจริงก่อนการแจกจ่าย

๖.๕.๓ ตรวจสอบความพร้อมของบุคลากร ควรดำเนินการดังนี้

(๑) ตรวจสอบความพร้อมของบุคลากรผู้สัมผัสอาหารทั้งหมดว่าเป็นผู้ที่มีความรู้และสามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง

(๒) ตรวจสอบผู้สัมผัสอาหารทุกคนว่าไม่มีอาการเจ็บป่วยที่อาจถ่ายทอดผ่านทางอาหาร โดยใช้แบบฟอร์ม “ข้อตกลงการรายงานความเจ็บป่วยสำหรับอาสาสมัครที่มีการดำเนินการกับอาหาร” ดังมีรายละเอียดของแบบฟอร์มแสดงไว้ตามข้อ ๑๕

๖.๕.๔ การจัดเตรียมและแจกจ่ายอาหาร ควรดำเนินการดังนี้

(๑) ผู้ดำเนินการแจกจ่ายอาหาร ต้องจัดทำข้อมูลที่จำเป็นและเข้าใจง่าย เช่น ชื่ออาหาร ส่วนประกอบสำคัญ สารก่อภูมิแพ้ วิธีการปรุง และวิธีการบริโภค และแจ้งให้ผู้รับบริจาคทราบในบริเวณที่ผู้รับบริจาคสามารถมองเห็นได้ง่ายและชัดเจน

(๒) ระหว่างการแจกจ่าย ต้องระมัดระวังไม่ให้อาหารมีการปนเปื้อนเพิ่มขึ้น ไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ให้ใช้ทัพพี ที่คีบ หรือสวมถุงมือที่สะอาด เก็บรักษาอาหารในสภาวะและอุณหภูมิที่เหมาะสม รวมถึงการใช้ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือฝาชีครอบเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง สัตว์เลี้ยง และสิ่งปนเปื้อนใด ๆ ระหว่างรอแจกจ่าย ให้วางอาหารบนโต๊ะที่สะอาด แข็งแรง ไม่วางอาหารบนพื้น

๖.๖ ขั้นตอนที่ ๖ การบันทึกข้อมูล

บันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการบริจาคอาหาร เช่น ผู้บริจาค ชนิดและปริมาณอาหารที่บริจาค และผู้รับบริจาคอาหาร ข้อมูลที่บันทึกนี้สามารถใช้ประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับกรณีอาหารมีประเด็นความไม่ปลอดภัย หรือใช้ประโยชน์ในการสร้างภาพลักษณ์ การประชาสัมพันธ์ การจัดทำเป็นโครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก (Low Emission Support Scheme : LESS) หรือผลประโยชน์ทางภาษี (หากมี) สำหรับผู้บริจาค และวางแผนการรับบริจาคเพื่อให้ได้โภชนาการที่เหมาะสมสำหรับชุมชนผู้รับบริจาคอาหาร ทั้งนี้ ข้อมูลที่ควรบันทึกเพื่อใช้ประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ ได้แก่

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้บริจาคอาหาร และข้อมูลจำเพาะของอาหาร เช่น lot/batch number ที่บริจาค

(๒) ชื่อและที่อยู่ของผู้รับบริจาคอาหาร หรือผู้แทนชุมชน หน่วยงาน องค์กรที่ได้รับอาหาร และข้อมูลจำเพาะของอาหาร เช่น lot/batch number ที่ได้รับบริจาค

(๓) วันเดือนปี และเวลาการแจกจ่ายอาหาร

(๔) ชนิดและปริมาณอาหารที่แจกจ่าย

สำหรับระยะเวลาที่ควรเก็บรักษาข้อมูลที่บันทึกไว้ ขึ้นอยู่กับชนิดและอายุการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงวัตถุประสงค์ของการใช้ข้อมูลด้วย โดยทั่วไปแนะนำให้เก็บข้อมูลไว้เป็นระยะเวลาอย่างน้อย ๒ ปี

๗. การระบุวันหมดอายุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อนของอาหาร

อาหารที่เลยวันหมดอายุ จัดเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ต้องนำไปทำลายหรือกำจัดทิ้ง ส่วนอาหารที่เลยวันที่ควรบริโภคก่อน ถึงแม้ว่าจะวางจำหน่ายไม่ได้ แต่อาจสามารถบริโภคได้ เพียงแต่รสชาติและคุณภาพบางประการของอาหารอาจเปลี่ยนแปลงไป อย่างไรก็ตาม หากพบว่าอาหารนั้นมีลักษณะไม่พึงประสงค์ก็ไม่ควรบริโภค

สำหรับระยะเวลาที่อาหารยังคงปลอดภัยต่อการบริโภคเมื่อเลยวันที่ควรบริโภคก่อนไปแล้วนั้น ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและวิธีการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้ ข้อมูลเกี่ยวกับอายุการเก็บรักษาอาหารแต่ละชนิดจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และจากการทดสอบในห้องปฏิบัติการ รายละเอียดปรากฏตามข้อ ๑๒ อย่างไรก็ตาม ข้อมูลดังกล่าวนี้เป็นเพียงแนวทางเพื่อช่วยในการพิจารณาเบื้องต้นเท่านั้น ผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการบริจาคอาหารควรพิจารณาประเมินเป็นรายกรณี หากมีข้อสงสัยว่าอาหารนั้นอาจไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่ควรนำอาหารนั้นไปแจกจ่ายให้แก่ผู้รับบริจาค

๘. การยืดระยะเวลาการเก็บรักษาอาหารโดยการแช่แข็ง

ในบางกรณีสามารถคาดการณ์การเกิดอาหารส่วนเกินได้ล่วงหน้าจากปริมาณอาหารที่ยังเหลืออยู่ในคลังสินค้าและเวลาที่ยังเหลืออยู่ก่อนวันหมดอายุหรือวันที่ควรบริโภคก่อน กรณีดังกล่าวนี้ การแช่แข็งอาหารก่อนวันหมดอายุหรือวันที่ควรบริโภคก่อน สามารถช่วยยืดอายุอาหาร โดยผู้บริจาคหรือตัวกลางในการบริจาคอาหารอาจพิจารณาและดำเนินการดังนี้

(๑) อาหารนั้นต้องอยู่ในสภาพที่ดี ปลอดภัย มีคุณภาพ และเหมาะสมต่อการบริโภค

(๒) ทำการแช่แข็งอาหารให้ทั่วถึงทุกส่วนจนถึงใจกลางของอาหาร

(๓) จัดทำและบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เช่น ชนิดอาหาร วันที่หมดอายุหรือวันที่ควรบริโภคก่อน วันที่ทำการแช่แข็ง และวิธีที่แนะนำในการทำละลายหรือวิธีการบริโภค

(๔) ให้ทำการแช่แข็งก่อนหรือภายในเที่ยงคืนของวันที่หมดอายุ เพื่อหยุดการเน่าเสียและยืดอายุอาหาร โดยอาหารที่แช่แข็งนี้ ต้องมีคำแนะนำให้ทำละลายและบริโภคทันทีภายใน ๒๔ ชั่วโมง

(๕) มีการพิสูจน์ทราบความปลอดภัยของอาหาร พร้อมทั้งระบุวันสิ้นสุดของการบริโภคอาหาร

๙. อันตรายและการควบคุมอันตรายในอาหาร

๙.๑ การควบคุมอันตรายทางชีววิทยา-จุลินทรีย์

จุลินทรีย์มีอยู่ทุกที่ ในดิน อากาศ พื้นผิว จุลินทรีย์บางชนิดสามารถก่อโรคได้ผ่านทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารอาจก่อให้เกิดการเจ็บป่วยที่มีอาการตั้งแต่เล็กน้อยไปจนถึงทำให้เสียชีวิต โดยอาการที่เกิดขึ้นอาจเกิดทันทีหลังบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเพียงไม่กี่ชั่วโมง ไปจนถึงระดับเป็นสัปดาห์ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของเชื้อจุลินทรีย์ที่ได้รับ การเกิดโรคในระบบทางอาหารอันเนื่องมาจากเชื้อจุลินทรีย์ แบ่งได้เป็น ๒ กรณี ดังนี้

(๑) เกิดจากการติดเชื้อจุลินทรีย์ (infection) โดยได้รับจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์โดยตรง ซึ่งสามารถเกิดได้จากการรับเชื้อก่อโรคเข้าไปในปริมาณที่มากพอต่อการเกิดโรค หรือได้รับเชื้อที่ปกติไม่ก่อโรคแต่ได้รับเข้าไปในปริมาณมากเกินกว่าที่ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายจะจัดการได้ เมื่อเชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้เข้าสู่ระบบทางเดินอาหารแล้ว เชื้อจุลินทรีย์จะเข้าสู่อวัยวะเป้าหมายแล้วเพิ่มจำนวนและ/หรือสร้างสารพิษภายในร่างกายจนทำให้เกิดอาการเจ็บป่วย ตัวอย่างจุลินทรีย์ เช่น *Salmonella* spp., *Shigella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* เป็นต้น

(๒) การเกิดโรคอันเนื่องมาจากการได้รับสารพิษที่เชื้อจุลินทรีย์สร้างขึ้น (intoxication) โดยได้รับสารพิษจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนของสารพิษที่จุลินทรีย์สร้างขึ้น ซึ่งสารพิษบางชนิดสามารถทนความร้อนได้ จึงไม่สามารถกำจัดได้โดยการทำให้สุกหรือให้ความร้อน ดังนั้น การป้องกันอันตรายจากสารพิษเหล่านี้จำเป็นต้องป้องกันตลอดกระบวนการเก็บรักษาอาหาร โดยไม่ให้มีการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในกลุ่มนี้ สำหรับอาการที่เกิดจากสารพิษเหล่านี้บางครั้งมักเกิดอาการอย่างรวดเร็ว เช่น Enterotoxin ซึ่งสร้างจากเชื้อแบคทีเรีย *Staphylococcus aureus* ที่สามารถก่อให้เกิดอาการอุจจาระร่วงเฉียบพลันได้ เป็นต้น หรือเป็นสารพิษที่ยังไม่ก่อให้เกิดอาการทันที แต่จะมีการสะสมในร่างกายไปเรื่อย ๆ และเมื่อสารพิษมีการสะสมมากเกินกว่าที่ร่างกายจะรับไหวก็จะก่อให้เกิดโรคขึ้นได้ เช่น อะฟลาทอกซิน (aflatoxin) ที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็งตับ ซึ่งเป็นสารพิษที่ผลิตจากเชื้อรา *Aspergillus flavus* และ *Aspergillus paraciticus*

จุลินทรีย์มีการเพิ่มจำนวนเมื่อมีปัจจัย ๔ ประการ ที่เหมาะสมต่อการเจริญ ได้แก่

(๑) สารอาหาร อาหารที่เหมาะสมต่อการเจริญของจุลินทรีย์ เช่น อาหารที่มีโปรตีนสูง นม และผลิตภัณฑ์นม เนื้อสัตว์ ปลา ไก่ ข้าวและแป้งสุก และผลไม้ตัดแต่ง เช่น แคนตาลูป มะเขือเทศ และผักใบเขียว

(๒) ความชื้น ความชื้นที่มีในอาหารสามารถสนับสนุนการเจริญของจุลินทรีย์ได้ โดยอาจเป็นความชื้นที่มีอยู่ในตัวอาหารเองหรือที่เติมลงไป

(๓) ระยะเวลา จุลินทรีย์ต้องการเวลาในการเจริญ โดยจุลินทรีย์บางชนิดสามารถเพิ่มจำนวนเป็นสองเท่าได้ทุก ๒๐ นาที หากอยู่ในสภาวะที่เหมาะสม อย่างไรก็ตาม จุลินทรีย์บางชนิดหากมีการเจริญเพียงเล็กน้อยก็สามารถทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยหรือสร้างสารพิษที่นำไปสู่อาการเจ็บป่วยได้

(๔) อุณหภูมิ ควรหลีกเลี่ยงการเก็บอาหารไว้ในช่วงอุณหภูมิที่แบคทีเรียสามารถเจริญได้ดี โดยจุลินทรีย์ที่ก่อโรคในมนุษย์จะเจริญเติบโตได้ดีในช่วงอุณหภูมิประมาณ ๓๕ - ๓๗ องศาเซลเซียส และเมื่ออุณหภูมิสูงเกินไปหรือต่ำเกินไปจุลินทรีย์จะเจริญเติบโตได้น้อยลง โดยยังคงเจริญเติบโตไปจนกว่าจะถึงระดับอุณหภูมิที่จุลินทรีย์ชนิดนั้น ๆ ไม่สามารถทนได้ เชื้อจุลินทรีย์นั้นก็จะหยุดการเจริญหรือตายไป

เนื่องจากจุลินทรีย์พบได้ทั่วไปในสิ่งแวดล้อมรวมถึงในอาหารที่บริโภคด้วยเช่นกัน ดังนั้น เพื่อความปลอดภัยของอาหารจึงต้องมีการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ สำหรับวิธีการควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหารที่สามารถทำได้ คือ การควบคุมระยะเวลาและอุณหภูมิ เช่น การแช่เย็นหรือแช่แข็งอาหาร เพื่อลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ หรืออุ่นอาหารให้ร้อนก่อนการบริโภคเพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์หรือฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

๙.๒ การควบคุมอันตรายทางชีววิทยา-ไวรัส โพรทิสต์ และพยาธิ

การเจ็บป่วยจากอาหารเกิดขึ้นเมื่อมีการบริโภคอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนของไวรัส โพรทิสต์ หรือพยาธิ อันตรายในกลุ่มนี้จะแตกต่างจากจุลินทรีย์ในอาหาร คือ จะไม่มีการเพิ่มจำนวนในอาหาร แต่สามารถคงอยู่ในอาหารและเพิ่มจำนวนได้ในร่างกายเมื่อมีการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อน ดังนั้น การควบคุมอันตรายที่มีประสิทธิภาพ คือ การป้องกันการปนเปื้อนตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมอาหาร โดยการปนเปื้อนเหล่านี้มักเกิดจากการขาดสุขอนามัย

ส่วนบุคคลที่ดีของผู้เตรียมอาหาร การควบคุมอันตรายที่เกิดจากไวรัส โพรทิสต์ หรือพยาธิ จึงสามารถทำได้โดยการล้างมืออย่างถูกต้องก่อนการเตรียมอาหาร ไม่ใช้มือเปล่าสัมผัสอาหารพร้อมบริโภค ไม่ทำงานเมื่อมีอาการป่วยด้วยโรคที่ติดต่อได้ทางอาหารและน้ำ ล้างทำความสะอาด และทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึงก่อนนำมาบริโภค

๙.๓ การควบคุมอันตรายทางกายภาพ

อันตรายทางกายภาพที่อาจมีในอาหาร ได้แก่

๙.๓.๑ อันตรายที่เกิดจากกระบวนการผลิตตามธรรมชาติ อาหารบางชนิดอาจมีวัตถุจากสิ่งแวดล้อมในการผลิตหรือการเก็บเกี่ยว เช่น ก้อนกรวดในถั่วหรือธัญพืช ควรทำการคัดเลือกหรือล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร

๙.๓.๒ อันตรายจากอุบัติเหตุ เช่น อาหารที่บรรจุในขวดแก้วที่เกิดการแตกร้าว อาจมีเศษแก้วปะปนอยู่ในอาหาร หรือจากการแตกบิ่นของใบมีดหรือวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร ควรมีการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้งานให้มีสภาพสมบูรณ์ และใช้วัสดุที่แข็งแรง มีการตรวจสภาพภาชนะที่มีความเสี่ยง เช่น แก้วหรือพลาสติกที่เปราะแตกได้อย่างสม่ำเสมอ และมีมาตรการป้องกันและจัดการกรณีเกิดอุบัติเหตุเหล่านี้เพื่อไม่ให้เกิดสิ่งปนเปื้อนในอาหาร

๙.๓.๓ อันตรายจากการดำเนินงาน เช่น การเปิดถุงหรือภาชนะบรรจุที่มีการใช้ลวดเย็บกระดาษ ยางเชือก ขอบกระป๋อง หรือเศษห่วงโลหะที่เกิดระหว่างเปิดอาหารกระป๋อง หรือเศษถุงพลาสติกที่เกิดจากการเปิดหีบห่อ ผู้ดำเนินการควรดำเนินการด้วยความระมัดระวังไม่ให้สิ่งแปลกปลอมหลุดเข้าไปปนเปื้อนอาหาร

๙.๓.๔ อันตรายตามธรรมชาติของอาหาร เช่น กระดูก ก้างปลา เงี่ยงแหลม เศษเมล็ดหรือเปลือกผักผลไม้ที่มีความแหลมคมหรือแข็ง ควรระมัดระวังอันตรายเหล่านี้เป็นพิเศษเมื่อเตรียมอาหารให้กลุ่มเปราะบาง เช่นทารก เด็กเล็ก คนชรา หรือผู้ป่วยที่ไม่สามารถคัดแยกหรือป้องกันตัวเองจากสิ่งเหล่านี้ได้

๙.๔ การควบคุมอันตรายทางเคมี

อันตรายทางเคมีอาจเกิดขึ้นได้ทั้งระหว่างขั้นตอนการผลิต ขนส่ง เก็บรักษา และเตรียมอาหาร โดยการควบคุมอันตรายทางเคมีสามารถทำได้ ดังนี้

๙.๔.๑ อันตรายจากสารพิษที่มีตามธรรมชาติ อาหารบางชนิดมีความเป็นพิษตามธรรมชาติ ผู้จัดเตรียมอาหารควรมีความรู้และสามารถแยกแยะอาหารหรือส่วนของอาหารที่เป็นพิษออกจากส่วนที่บริโภคได้เช่น ปลาปักเป้า เห็ดบางชนิดมีพิษ แมงดาทะเลบางสายพันธุ์ หรือสัตว์น้ำที่จับในเขตน่านน้ำที่ไม่สะอาด น้ำเสียมีการปนเปื้อนของโลหะหนัก สารกัมมันตรังสี หรือสารเคมีอันตราย หรืออยู่ในช่วงเวลาที่แพลงตอนพิษบูม พืชบางชนิดมีสารพิษตามธรรมชาติ เช่น มันฝรั่งจะมีสารพิษ glycoalkaloid toxins อยู่ตามธรรมชาติในบริเวณเปลือกและตาซึ่งสารนี้จะเพิ่มสูงขึ้นมากเมื่อมันฝรั่งมีการเน่าช้ำ เปลี่ยนเป็นสีเขียว และพบสารพิษสูงมากเมื่องอกเป็นต้นอ่อนสารพิษนี้ไม่สามารถล้างหรือทำลายโดยความร้อนได้ จึงไม่ควรนำมาประกอบอาหาร สารพิษในพืชอาหารที่พบบ่อยอีกชนิดคือ ไซยาไนด์ ซึ่งมีอยู่ในพืชหลายชนิด เช่น ยอดหน่อไม้ มันสำปะหลัง ถั่วลิมา เปลือกถั่วเหลือง เมล็ดผลไม้บางชนิดเป็นต้น ไซยาไนด์ในอาหารนี้สามารถกำจัดได้โดยการตัดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วต้มในน้ำเดือดเพื่อให้สารพิษละลายออกไปกับน้ำ จะสามารถกำจัดไซยาไนด์ไปได้มากกว่าร้อยละ ๙๐ การทำให้สุกโดยไม่ใช้น้ำหรือการอบแห้งจะลดไซยาไนด์ได้น้อยกว่า ลดได้เพียงประมาณร้อยละ ๑๐ เท่านั้น จึงแนะนำให้จำกัดปริมาณการบริโภคพืชที่ปรุงโดยวิธีการนี้ควรจัดการอาหารกลุ่มที่มีความเสี่ยงจากสารพิษแต่ละชนิดอย่างเหมาะสม ไม่ควรนำอาหารที่มีความเสี่ยงที่ไม่สามารถกำจัดหรือควบคุมได้มาใช้ในกิจกรรมบริจาคอาหาร

๙.๔.๒ อันตรายจากสารเคมีระหว่างการผลิตอาหารที่ใช้เพื่อการบริโภค ไม่ว่าเพื่อจำหน่ายหรือเพื่อการบริจาค ควรผลิตตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารชนิดนั้น ๆ เช่น ข้อกำหนดด้านการใช้สารกำจัดศัตรูพืช วัตถุเจือปนอาหาร ปริมาณสารพิษ และยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีต้องห้าม เช่น สารเร่งเนื้อแดง บอแรกซ์ สารฟอกขาว เป็นต้น ควรเลือกรับอาหารจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ ได้รับการตรวจสอบดูแลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือได้การรับรอง สามารถลดปริมาณสารเคมีปนเปื้อนบางชนิดเช่นสารกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ได้ โดยการล้างทำความสะอาดอย่างทั่วถึง

๙.๔.๓ อันตรายจากสารเคมีปนเปื้อนระหว่างการเก็บรักษา

(๑) ไม่ควรเก็บรักษาอาหารร่วมกับสารเคมีเป็นพิษ เช่น น้ำยาทำความสะอาด ยาฆ่าแมลง และสารเคมีอื่น ๆ ควรเก็บแยกเป็นสัดส่วนและติดฉลากสารเคมีแต่ละชนิดให้ชัดเจน

(๒) ห้ามใช้ภาชนะที่บรรจุของอื่น สารเคมีเป็นพิษ หรือทำจากวัสดุที่ไม่ใช่ food grade มาใช้บรรจุอาหารเนื่องจากอาจมีสารพิษที่ตกค้างติดอยู่กับภาชนะหรือสารเคมีปนเปื้อนรั่วไหลออกมาปนเปื้อนในอาหารได้

(๓) ไม่นำภาชนะบรรจุอาหารไปใส่สารเคมีเป็นพิษ ยกเว้นจะไม่นำภาชนะนั้นกลับมาใช้ใส่อาหารอีก และต้องติดฉลากและแยกเก็บให้ชัดเจน

(๔) ควรเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับชนิดอาหารเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของสารเคมีเข้าสู่อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มีความเป็นกรดสูง ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ ควรใช้ภาชนะที่เป็นแก้วหรือพลาสติกที่ทนกรดได้ ควรหลีกเลี่ยงภาชนะที่มีการใช้สีเคลือบ เช่น กระเบื้องเคลือบหรือเซรามิกที่มีสีและลวดลายฉูดฉาดด้านในที่สัมผัสอาหาร หรือเครื่องเคลือบที่ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับบรรจุอาหารโดยเฉพาะ เช่น กระถางต้นไม้ โอ่งแจกันประดับ งานศิลปะเครื่องเคลือบต่าง ๆ เนื่องจากอาจมีการใช้สารตะกั่วในสีเคลือบในปริมาณมาก และเมื่อสัมผัสอาหารที่เป็นกรดหรือได้รับความร้อน ตะกั่วในสีเหล่านั้นอาจละลายออกมาในอาหารได้

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้ผลิตชุดทดสอบสารตะกั่วในถ้วยจานชามที่เป็นกระเบื้องเคลือบดินเผา สามารถนำมาใช้ในการตรวจสอบได้ จากรายงานการตรวจสอบภาชนะจานชามเซรามิก ราคาถูกที่ขายในตลาดนัดทั่วไปในปี พ.ศ. ๒๕๕๒ พบว่า ภาชนะที่มีการเคลือบลวดลายสีภายใน พบสารตะกั่วในทุกตัวอย่างที่ตรวจ โดยบางตัวอย่างมีปริมาณมากเกินค่ามาตรฐาน ส่วนภาชนะสีขาวไม่มีลวดลายหรือมีลวดลายด้านนอก ไม่พบตัวอย่างใดมีสารตะกั่ว จึงแนะนำให้เลือกใช้ภาชนะเซรามิกสีขาวที่ไม่มีลวดลายเพื่อความปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร

๙.๔.๔ อันตรายจากสารเคมีปนเปื้อนระหว่างการเตรียม/ปรุงอาหาร

(๑) ใช้ภาชนะที่เป็น food grade ในการเตรียม ปรุงประกอบ และบรรจุอาหาร ควรใช้หม้อและภาชนะที่ปลอดสารตะกั่วในการปรุงอาหาร ควรเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับชนิดอาหาร อาหารที่มีความร้อนหรือเป็นของเหลว ควรใช้พลาสติกที่ทนร้อนและปราศจากสารที่อาจละลายหลุดออกจากบรรจุภัณฑ์มาปนเปื้อนอาหาร

(๒) ล้างภาชนะ และอาหารให้สะอาดก่อนการปรุงประกอบอาหาร

(๓) ตรวจสอบสภาพและส่วนที่จะใช้ปรุงอาหารของวัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารให้ครบถ้วน เช่น มันฝรั่งอยู่ในสภาพดีไม่งอก ไม่เขียว เห็ดที่ใช้ปรุงไม่มีหน้าตาที่แปลกไปจากเห็ดที่กินได้

(๔) เครื่องปรุงที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน ควรมีฉลากติดให้ชัดเจน เช่น เกลือ ดีเกลือ เกลือไนไตรต์ เบกกิ้งโซดา แป้ง น้ำตาล ทั้งนี้ มีรายงานผู้ป่วยจากการได้รับไนไตรต์สูงเกินไปในอาหารประเภทไส้กรอกแหนมอยู่เป็นระยะ โดยบางอุบัติการณ์พบว่าเกิดขึ้นเนื่องจากเข้าใจผิดว่าเกลือไนไตรต์เป็นเกลือแกงจึงมีการเติมในปริมาณที่มากเกินระดับความปลอดภัย

(๕) การทอดอาหาร ควรเลือกใช้น้ำมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัวสูง เช่น น้ำมันปาล์ม หรือน้ำมันหมู เนื่องจากทนต่ออุณหภูมิสูงได้ เกิดการไหม้หรือเสียสภาพเป็นสารก่อมะเร็งได้น้อยกว่าน้ำมันที่มีจุดเกิดควันต่ำ ไม่ควรใช้น้ำมันทอดซ้ำหรือใช้เป็นระยะเวลานานจนเสื่อมสภาพ (สีดำ เป็นฟอง หนืด ข้น) เนื่องจากมีการสะสมของสารก่อมะเร็งจนเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ควรเปลี่ยนน้ำมันเป็นระยะ ๆ มีการกรองเศษอาหารออกบ่อย ๆ ไม่ให้ไหม้อยู่ในน้ำมัน ไม่ควรผสมน้ำมันเก่ากับน้ำมันใหม่ ไม่ทอดจนอาหารไหม้ เกรียม เกินไป

(๖) การเตรียมอาหารประเภทขนมอบ เช่นเดียวกับการทอด ควรอบแค่มีสีเหลืองอ่อน ๆ ไม่ควรอบให้เกรียมเกินไป เนื่องจากอาหารที่มีแป้งและน้ำตาลสูงเมื่อผ่านความร้อนสูงเป็นระยะเวลานานจะทำให้เกิดสารอะคริลาไมด์ที่จัดเป็นสารที่อาจก่อมะเร็งเพิ่มขึ้น

๙.๕ อันตรายที่เกิดจากสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

ผู้บริโภคบางคนมีความไวต่อสารก่อภูมิแพ้ในอาหารบางชนิด การแพ้อาหารมักเกิดอาการผื่น คัน วิงเวียน ปวดท้อง อาเจียน หรือท้องเสีย หอบหืด หายใจไม่ออก และบวมที่อวัยวะต่าง ๆ ของร่างกาย ในกรณีที่รุนแรงอาจเกิดภาวะช็อคและเสียชีวิตได้ อาหารกลุ่มที่มักถูกระบุว่าเป็นสาเหตุของการเกิดการแพ้อย่างรุนแรง มีดังนี้

(๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้นกลูโคสไซรัปหรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี มอลโทเดกซ์ตรินจากข้าวสาลี กลูโคสไซรัปจากข้าวบาร์เลย์ และแอลกอฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบสเตอร์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้นน้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ โทโคเฟอรอลผสมม ดี-แอลฟาโทโคเฟอรอล หรือดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล หรือดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทตหรือดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต หรือดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซักซิเนตที่ได้จากถั่วเหลือง ไฟโตสเตอรอลและไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง สตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้นแลคติทอล

(๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนด์ วอลนัท พีแคน

(๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(๑๐) หอย หมึก และผลิตภัณฑ์จากหอย หมึก

ผู้ปรุงประกอบอาหารต้องระมัดระวังและแจ้งส่วนประกอบที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้ในอาหารแต่ละชนิดให้ผู้รับบริจาคทราบอย่างครบถ้วน และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้จากอาหารเหล่านี้ไปยังอาหารอื่น เช่น แยกพื้นที่ปรุงอาหาร แยกภาชนะ หรือมีการทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้ให้สะอาดก่อนนำไปสัมผัสกับอาหารอื่น

ผู้บริโภคหรือผู้รับบริจาคที่แพ้อาหาร จำเป็นต้องทราบข้อมูลของอาหารที่ได้รับ จากรายละเอียดที่ระบุไว้บนฉลากอาหาร โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ หรือจากผู้แจกจ่ายอาหารเป็นหลัก ผู้ที่เกิดอาการแพ้จากอาหารโดยส่วนใหญ่ไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบที่ทำให้เกิดการแพ้ในอาหารที่ได้รับ หรือเกิดจากการปนเปื้อนข้ามโดยไม่ตั้งใจระหว่างการผลิตและเตรียมอาหาร จึงมีความจำเป็นต้องมีการฝึกอบรมเพื่อสร้างความตระหนักเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหารให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการบริจาคอาหาร

๑๐. การป้องกันการปนเปื้อนข้าม

การป้องกันการปนเปื้อนข้าม ควรดำเนินการดังนี้

๑๐.๑ แยกอาหารดิบและอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ ออกจากอาหารพร้อมบริโภคและอาหารชนิดอื่น ๆ

๑๐.๒ ล้างและฆ่าเชื้อเขียงและพื้นผิวสัมผัสอาหารระหว่างการใช้งาน และเมื่อเปลี่ยนชนิดอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเปลี่ยนจากการใช้งานอาหารดิบหรืออาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ ไปใช้กับอาหารพร้อมบริโภคและอาหารชนิดอื่น

๑๐.๓ แยกการทำงาน โดยไม่ให้ทำงานกับอาหารดิบหรืออาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ และอาหารพร้อมบริโภคและอาหารชนิดอื่น ๆ ในเวลาเดียวกัน

๑๑. แนวทางในการเตรียมอาหาร

๑๑.๑ การละลายน้ำแข็ง (Thawing) ควรเลือกวิธีการที่เหมาะสมกับชนิดและความเสี่ยงของอาหาร หรือตามคำแนะนำที่ระบุบนฉลาก โดยสามารถทำละลายได้หลายวิธีดังนี้

(๑) การละลายน้ำแข็งในอาหารแช่เยือกแข็ง หากใช้วิธีนี้ในอาหารสดแช่แข็ง เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ควรระมัดระวังไม่ทิ้งอาหารไว้ในตู้เย็นนานเกินไป หลังการละลายน้ำแข็งเสร็จสิ้น โดยทั่วไปจะทิ้งไว้ไม่เกิน ๑ – ๒ วัน เนื่องจากอาจเสื่อมคุณภาพและเน่าเสียได้

(๒) จุ่มลงในน้ำ จะช่วยให้อาหารละลายได้เร็วขึ้น เนื่องจากน้ำจะช่วยนำความร้อนจากสิ่งแวดล้อมเข้าไปทำละลายอาหารได้เร็วกว่าการตั้งทิ้งไว้ อย่างไรก็ตาม การแช่ในน้ำโดยตรงอาจไม่เหมาะสมกับอาหารบางชนิด เช่น อาหารที่มีขนาดเล็ก เนื้อสัตว์บด หรืออาหารที่อาจเสียหายเมื่อโดนน้ำ ในกรณีนี้อาจทำละลายได้โดยการแช่ทั้งภาชนะหรือถ่ายใส่ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทลงในน้ำไหล หรือเปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ เมื่อน้ำเย็นจัด

(๓) ให้ละลายระหว่างการทำให้สุก ในกรณีนี้ต้องมั่นใจว่ามีการใช้ความร้อนมากและนานเพียงพอที่จะทำให้อาหารแช่แข็งสุกอย่างทั่วถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่งใจกลางชิ้นอาหารที่มีขนาดใหญ่ซึ่งความร้อนอาจใช้เวลาในการเข้าถึงนาน

(๔) ใช้เครื่องมือช่วยในการทำละลาย เช่น แผ่นนำความร้อน ไมโครเวฟ

ทั้งนี้ ไม่ควรใช้วิธีตั้งทิ้งไว้นอกตู้เย็นจนอาหารละลายเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์ดิบที่มีขนาดใหญ่ เนื่องจากต้องใช้ระยะเวลานานกว่าจะละลายถึงภายในใจกลางอาหาร ในขณะที่อุณหภูมิบนพื้นผิวอาจเพิ่มสูงขึ้นจนจุลินทรีย์สามารถเจริญเพิ่มจำนวนได้

๑๑.๒ การทำให้สุก (Cooking) เป็นกระบวนการสำคัญอย่างยิ่งในการควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์ ทุกส่วนของอาหารต้องมีอุณหภูมิภายในสูงเพียงพอและคงอยู่ที่อุณหภูมินั้นเป็นระยะเวลาที่นานเพียงพอในการทำลายจุลินทรีย์ โดยอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับอาหารแต่ละชนิดที่แนะนำไว้ใน Comprehensive Resource for Food Recovery Programs ประเทศสหรัฐอเมริกา มีดังนี้

(๑) ๑๓๕ องศาฟาเรนไฮต์ (๕๗.๒ องศาเซลเซียส) สำหรับผักผลไม้ เนื้อสัตว์ ไก่ ที่เตรียมและทำให้เย็นทันที

(๒) ๑๔๕ องศาฟาเรนไฮต์ (๖๒.๘ องศาเซลเซียส) ๑๕ วินาที สำหรับไข่ ปลา เนื้อ หมู สำหรับบริโภคทันที

(๓) ๑๕๕ องศาฟาเรนไฮต์ (๖๘.๓ องศาเซลเซียส) ๑๕ วินาที สำหรับเนื้อบด ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ

(๔) ๑๖๕ องศาฟาเรนไฮต์ (๗๓.๙ องศาเซลเซียส) ๑๕ วินาที สำหรับ เนื้อสัตว์ป่า เนื้อหมู อาหารที่มีส่วนผสมของปลาและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงการอุ่นอาหารที่เสื่อมเสียง่ายอื่น ๆ

อย่างไรก็ตาม การกำหนดอุณหภูมิที่แตกต่างกันสำหรับอาหารแต่ละชนิด อาจทำให้เกิดความสับสนในทางปฏิบัติ เมื่อพิจารณาถึงความปลอดภัยของอาหาร ความสะดวกในทางปฏิบัติ ประกอบกับความคลาดเคลื่อนที่อาจมีจากเครื่องมือที่ใช้วัดอุณหภูมิ จึงแนะนำให้ใช้อุณหภูมิอย่างน้อย ๗๕ องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย ๑๕ วินาที สำหรับการทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง โดยวัดที่ใจกลางอาหารสำหรับอาหารทุกชนิด

๑๑.๓ การทำให้เย็น (Cooling) ควรทำให้อาหารที่ร้อนนั้นเย็นลงอย่างรวดเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้ ไม่ควรใช้ระยะเวลานานเกิน ๖ ชั่วโมง ในการทำให้ทุกส่วนของอาหารมีอุณหภูมิแช่เย็น วิธีการที่ช่วยให้อาหารเย็นลงอย่างรวดเร็วอาจทำได้หลายวิธี ได้แก่

(๑) วางอาหารลงในถาดตื้น

(๒) แบ่งอาหารออกเป็นส่วนเล็ก ๆ หรือบาง ๆ

(๓) ใช้เครื่องมือที่ทำให้เย็นอย่างรวดเร็ว

(๔) นำภาชนะที่บรรจุอาหารแช่ลงในอ่างน้ำแข็ง กวนอาหารให้ความเย็นกระจายอย่างทั่วถึง

(๕) ใช้ภาชนะที่ช่วยในการถ่ายเทความร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น ถาดโลหะทำให้อาหารเย็นลงเร็วกว่ากล่องพลาสติก

(๖) เติมน้ำแข็งลงในส่วนประกอบ

๑๑.๔ การอุ่นร้อน (Reheating) อาหารที่สุกและเย็นแล้ว หากต้องการตั้งรอไว้สำหรับการเสิร์ฟร้อน ต้องอุ่นให้ร้อนอีกครั้งที่อุณหภูมิอย่างน้อย ๗๕ องศาเซลเซียส ให้ร้อนอย่างทั่วถึงตามประเภทของอาหาร

๑๒. การตรวจสอบเพื่อรับอาหาร

อาหารที่รับบริจาคทุกประเภทควรมาจากแหล่งผลิตหรือแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ และผลิตขึ้นอย่างถูกต้องและสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ไม่ควรรับบริจาคอาหารที่มาจากแหล่งที่ไม่น่าเชื่อถือหรือผิดกฎหมาย ทั้งนี้ แนวทางการตรวจรับและจัดการกับอาหาร สามารถแบ่งตามประเภทของอาหารได้ดังนี้

<u>กลุ่มที่ ๑</u> อาหารพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดทั่วไป : ต้องเป็นอาหารที่ไม่ผ่านการรับประทานมาก่อน ไม่เป็นอาหารที่เหลือจากการบริโภค บรรจุในภาชนะที่สะอาดและทำจากวัสดุสำหรับใช้กับอาหารที่ปิดสนิท สามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้ และมีข้อมูลของอาหาร ได้แก่ ชื่ออาหาร ส่วนประกอบสำคัญ และวันที่ผลิตหรือควรบริโภคก่อน

ข้อกำหนดสำหรับการบริโภค : ควรอุ่นให้ร้อนจัดก่อนการบริโภค หรือบริโภคทันทีให้หมดภายในมื้อที่ได้รับ ดังมีรายละเอียดข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหารที่ได้รับบริจาคแต่ละชนิดในกลุ่มอาหารพร้อมบริโภค ปรากฏตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหารที่ได้รับบริจาคแต่ละชนิดในกลุ่มอาหารพร้อมบริโภค

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้*	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
อาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น มีส่วนประกอบของกะทิ ไข่ นม หรือมีการสัมผัส ปั้น ตัดแต่ง โดยไม่ผ่านความร้อนอีก เช่น ไข่ต้มผ่าซีก ข้าวปั้น ขนมถั่วแปบ	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	๒ ชั่วโมง	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค หากไม่สามารถแจกจ่ายเพื่อบริโภคได้ภายในเวลาที่กำหนด ให้ทำการแช่เย็นหรือแช่แข็งทันที
	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๑ – ๒ วัน	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและแจกจ่ายโดยการแช่เย็นตามอุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนด หรือแช่แข็งทันทีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
	แช่แข็ง ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีร่องรอยของการละลายมาก่อน ไม่มีความเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง** จนไม่เหมาะสมต่อการบริโภค - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและขนส่งโดยการแช่แข็งตลอดเวลา หากไม่สามารถทำได้ ให้ทำละลายโดยวิธีที่เหมาะสมหรืออุ่นให้ร้อนจัดตามชนิดอาหาร และทำการแจกจ่ายเพื่อบริโภคทันที ไม่ควรนำอาหารที่ละลายแล้วกลับไปแช่แข็งอีกในกรณีอาหารแช่แข็งที่เก็บไว้นานเกินไป แม้ว่าจะไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย แต่อาจมีคุณภาพด้านกลิ่น รส เนื้อสัมผัสที่เปลี่ยนไป อาจเกิดการหืนของกรดไขมันในอาหารบางชนิด ควรทำการสุ่มตรวจอาหารที่เก็บไว้นานก่อนนำไปบริจาค หากมีลักษณะ กลิ่น รส ไม่พึงประสงค์ ควรนำไปกำจัดทิ้งไม่ควรนำไปแจกจ่ายเพื่อการบริโภค
	อุณหภูมิเสิร์ฟร้อนมากกว่า ๖๐°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ควรประเมินว่าสามารถเก็บให้ร้อนตลอดเวลาจนถึงผู้บริโภคได้หรือไม่ หากไม่ได้ ต้องทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว แล้วเก็บรักษาโดยการแช่เย็นหรือแช่แข็งจนกว่าจะบริโภค

* ระยะเวลานับจากหลังปรุงเสร็จใหม่ ๆ ในกรณีอาหารแช่เย็น อาหารควรถูกทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วทันทีหลังทำเสร็จ

** ความเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer bum) อย่างรุนแรง คือ มีผลึกน้ำแข็งแยกออกจากอาหารจำนวนมาก อาหารหดตัวเล็กลง สีเปลี่ยนเป็นสีขาวหรือเหลือง ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย แต่ส่งผลต่อคุณภาพ สามารถพิจารณาได้ตามความเหมาะสม

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้*	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
ข้าวสวยหุงสุก	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	๒ – ๒๔ ชั่วโมง	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค หากไม่สามารถแจกจ่ายเพื่อบริโภคได้ภายในเวลาที่กำหนด ให้ทำการแช่เย็นหรือแช่แข็งทันที
	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๓ – ๗ วัน	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาโดยการแช่เย็นตามอุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนด หรือแช่แข็งทันทีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้*	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
	แช่แข็ง ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีร่องรอยของการละลายมาก่อน ไม่มีอาการเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง** - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาโดยการแช่แข็งตลอดเวลา หากไม่สามารถทำได้ให้ทำละลายโดยวิธีที่เหมาะสมหรืออุ่นให้ร้อนจัดและทำการแจกจ่ายเพื่อบริโภคทันที ไม่ควรนำอาหารที่ละลายแล้วกลับไปแช่แข็งอีก
	อุณหภูมิเสิร์ฟร้อนมากกว่า ๖๐°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ควรประเมินว่าสามารถเก็บให้ร้อนตลอดเวลาจนถึงผู้บริโภคได้หรือไม่ หากไม่ได้ ต้องทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วแล้วเก็บรักษาในที่เย็นหรือแช่แข็งจนกว่าจะบริโภค

* ระยะเวลานับจากหลังปรุงเสร็จใหม่ ๆ ในกรณีอาหารแช่เย็น อาหารควรถูกทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วทันทีหลังทำเสร็จ ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้ขึ้นอยู่กับประวัติและวิธีการจัดการของผู้ผลิต ในกรณีที่ไม่ทราบ ควรเลือกอายุที่สั้นที่สุดเพื่อความปลอดภัย

** ความเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง คือ มีผลึกน้ำแข็งแยกออกจากอาหารจำนวนมาก อาหารหดตัวเล็กลง สีเปลี่ยนเป็นสีขาวหรือเหลือง

<u>หมายเหตุ</u>: ข้าวอาจมีสปอร์ของแบคทีเรียที่เป็นอันตรายที่ไม่ถูกทำลายระหว่างการหุง หากทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง สปอร์จะงอกเพิ่มจำนวนและผลิตสารพิษทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ การอุ่นร้อนอีกครั้งไม่สามารถทำลายสารพิษทนร้อนเหล่านี้ได้ ระยะเวลาในการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับความสะอาดของวัสดุอุปกรณ์และวิธีการจัดการ ปัญหาข้าวบูดเร็วมักพบสาเหตุมาจากหม้อที่ใช้ในการหุงข้าว ควรล้างหม้อและฝาให้สะอาดทันทีหลังการใช้งาน ไม่ตั้งทิ้งไว้จนข้าวบูดในหม้อ หากมีปัญหาข้าวบูดเร็ว ควรแก้ไขโดยการล้างหม้อให้สะอาด ให้เศษอาหารออกให้หมดโดยเฉพาะอย่างยิ่งตามรอยขีดข่วนด้านในรวมถึงฝาหม้อ แล้วต้มในน้ำผสมน้ำส้มสายชูกลั่นร้อยละ ๕ ในอัตราส่วน น้ำเปล่า ๒ ส่วน ต่อ น้ำส้มสายชู ๑ ส่วน เทให้สูงท่วมระยะที่สัมผัสข้าวสุกต้มให้เดือดเป็นเวลา ๕ – ๑๐ นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
เบเกอรีและขนมอบ	อายุการเก็บรักษา ขึ้นอยู่กับชนิด สูตรส่วนประกอบ วิธีการผลิตและบรรจุของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่าความเป็นกรดและความชื้นที่เป็นปัจจัยสำคัญในการเจริญของจุลินทรีย์จะแตกต่างกันไปในอาหารแต่ละสูตร ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลจำเพาะ ควรเลือกอายุการเก็บรักษาที่สั้นที่สุดเพื่อความปลอดภัย หรืออ้างอิงวันที่ควรบริโภคก่อนที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ (หากมี) ในกรณีที่มีการบริจาคอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งในปริมาณหรือความถี่มาก ควรทำการศึกษาอายุการเก็บรักษาของอาหารชนิดนั้นเป็นการจำเพาะ เพื่อระบุระยะเวลาความปลอดภัยที่แน่นอน เพื่อป้องกันการเกิดขยะอาหารโดยไม่จำเป็น โดยการสุ่มตรวจวัดคุณภาพทางจุลินทรีย์ตามข้อกำหนดของกฎหมาย โดยระหว่างรอผลการตรวจให้เก็บรักษาอาหารไว้โดยการแช่แข็ง หากผ่านมาตรฐานก็สามารถนำไปแจกจ่ายได้		
ขนมที่มีการเติมไส้หลังอบ (เช่น เอแคลร์)	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	๓ ชั่วโมง	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค หากไม่สามารถแจกจ่ายเพื่อบริโภคได้ภายในเวลาที่กำหนด ให้ทำการแช่เย็นหรือแช่แข็งทันที
	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๒ – ๗ วัน	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและแจกจ่ายโดยการแช่เย็นตามอุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนด หรือแช่แข็งทันทีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาในกรณีที่มีความเสี่ยงหรือไม่มั่นใจว่าอาหารถูกเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิ

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
			แช่เย็นตลอดเวลาหรือไม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งระหว่างการขนส่ง หากใช้กล่องโฟมในการควบคุมอุณหภูมิ ควรบรรจุวัสดุที่ให้ความเย็นมากเพียงพอที่จะรักษาอุณหภูมิให้ไม่เกิน ๕°C ได้ตลอดระยะเวลาขนส่งและเก็บรักษา ในกรณีที่ไม่มั่นใจ ควรเลือกระยะเวลาที่สั้นที่สุด
	แช่แข็ง ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีร่องรอยของการละลายมาก่อน ไม่มีอาการเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและขนส่งโดยการแช่แข็งตลอดเวลา หากไม่สามารถทำได้ ให้ทำละลายโดยการแช่เย็น และทำการแจกจ่ายเพื่อบริโภคทันทีภายในระยะเวลาที่กำหนดสำหรับอาหารแช่เย็น ในกรณีอาหารแช่แข็งที่เก็บไว้นานเกินไป แม้ว่าจะไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย แต่อาจมีคุณภาพด้านกลิ่นรส เนื้อสัมผัสที่เปลี่ยนไป อาจเกิดการหืนของกรดไขมันในอาหารบางชนิด ควรสุ่มตรวจอาหารที่เก็บไว้นานก่อนนำไปบริจาค หากมีลักษณะ กลิ่นรสไม่พึงประสงค์ ควรนำไปกำจัดทิ้ง ไม่ควรนำไปแจกจ่าย
ขนมอบที่ไม่มีไส้หรือเติมไส้หรือส่วนผสมอื่นก่อนอบ (ครัวซองท์ ขนมปัง แดนิช พาย)	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	๑ - ๑๐ วัน หรือตามวันที่ควรบริโภคก่อนที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ (หากมี)	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีราขึ้น - อายุการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับสูตรและวิธีการเก็บรักษา ควรใส่ในกล่องหรือมีการหุ้มห่อที่ป้องกันการระเหยของน้ำออกจากผลิตภัณฑ์ และไม่ทำให้เกิดหยดน้ำสัมผัสกับตัวอาหาร หากต้องการเก็บเป็นเวลานาน ควรแช่แข็ง
	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ บางชนิดยังคงปลอดภัยแม้เก็บไว้นานถึง ๔ เดือน	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีราขึ้น - พิจารณาตามวันที่ควรบริโภคก่อนที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ (หากมี) ในกรณีที่ไม่มีวันที่ควรบริโภคก่อนกำกับ และอาหารยังคงมีสภาพดี ให้ทำการสุ่มตรวจวัดคุณภาพทางจุลินทรีย์ตามข้อกำหนดของกฎหมาย โดยระหว่างรอผลการตรวจให้เก็บรักษาอาหารไว้โดยการแช่แข็ง หากผ่านมาตรฐานก็สามารถนำไปแจกจ่ายได้
	แช่แข็ง ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีร่องรอยของการละลายมาก่อน ไม่มีอาการเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและขนส่งโดยการแช่แข็งตลอดเวลา หากไม่สามารถทำได้ ให้ทำละลายโดยการแช่เย็นหรืออุ่นร้อนตามความเหมาะสม และทำการแจกจ่ายเพื่อบริโภคทันที ในกรณีอาหารแช่แข็งที่เก็บไว้นานเกินไป แม้ว่าจะไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย แต่อาจมีคุณภาพด้าน กลิ่น รส เนื้อสัมผัสที่เปลี่ยนไป อาจเกิดการหืนของกรดไขมันในอาหารบางชนิด ควรทำการสุ่มตรวจอาหารที่เก็บไว้นานก่อนนำไปบริจาค หากมีลักษณะ กลิ่น รส ไม่พึงประสงค์ ควรนำไปกำจัดทิ้งไม่ควรนำไปแจกจ่ายเพื่อการบริโภค

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
ขนมอบอื่น ๆ ที่เสื่อมเสียง่าย เช่น แซนวิชที่มีเนื้อสัตว์ ไข่ ชีส นม ครีม ที่ไม่ผ่านความร้อนหลังประกอบอาหาร	แช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๑ – ๒ วัน	- ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและแจกจ่ายโดยการแช่เย็นตลอดเวลา อาหารกลุ่มนี้มีความเสี่ยงสูง ไม่แนะนำให้เก็บรักษาโดยไม่แช่เย็นตั้งทิ้งไว้โดยไม่แช่เย็นไม่เกิน ๒ ชั่วโมง ควรบริโภคภายในวันเดียวกันกับการผลิต หากไม่สามารถทำได้ควรเก็บรักษาไว้โดยการแช่เย็นแล้วนำไปแจกจ่ายเพื่อบริโภคให้หมดภายในวันถัดไป

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
โยเกิร์ตและนมเปรี้ยว	โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดสูง ผลิตโดยใช้ต้นเชื้อจุลินทรีย์กรดแลคติกที่สามารถสร้างกรดและสารอื่น ๆ ที่ยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ก่อโรคได้ จัดเป็นอาหารที่มีความปลอดภัย สามารถบริโภคได้แม้ว่าจะเลยวันที่ควรบริโภคก่อนไปแล้ว		
โยเกิร์ตและนมเปรี้ยว ๑๐๐%	แช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๔ สัปดาห์หลังวันที่ควรบริโภคก่อน	- ตรวจพินิจสภาพภาชนะบรรจุ ควรปิดสนิทและอยู่ในสภาพดี (หากไม่ได้แช่เย็นไม่ควรอยู่นอกตู้เย็นนานเกิน ๑ วัน) - ในกรณีเก็บไว้เป็นเวลานานอาจมีปริมาณจุลินทรีย์กรดแลกติกที่มีชีวิตลดลง ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัย
โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวผสม	แช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	วันที่ควรบริโภคก่อนตามที่ระบุบนฉลาก	- ตรวจพินิจสภาพภาชนะบรรจุ ควรปิดสนิทและอยู่ในสภาพดี ควรเก็บรักษาและขนส่งในสภาพแช่เย็นตลอดเวลา - ผลิตภัณฑ์ที่มีการเจือจาง เช่น การทำเป็นโยเกิร์ตพร้อมดื่ม หรือมีการผสมวัตถุอื่น เช่น ผลไม้ หรือธัญพืช จะมีความเสี่ยงเพิ่มขึ้นจากสัดส่วนของจุลินทรีย์กรดแลคติกที่ลดลงและจุลินทรีย์ปนเปื้อนจากวัตถุดิบอื่นเพิ่มขึ้น ควรยึดอายุตามวันที่ระบุบนฉลากเพื่อความปลอดภัย
โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวทั้งสองประเภท	แช่แข็งไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘°C	ไม่กำหนดไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ตรวจพินิจสภาพภาชนะบรรจุ ควรปิดสนิทและอยู่ในสภาพดี - ในกรณีอาหารแช่แข็งที่เก็บไว้นานเกินไป แม้ว่าจะไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย แต่อาจมีคุณภาพด้าน กลิ่น รส เนื้อสัมผัสที่เปลี่ยนไป อาจเกิดการหืนของกรดไขมันในอาหารบางชนิด ควรทำการสุ่มตรวจอาหารที่เก็บไว้นานก่อนนำไปบริจาค หากมีลักษณะกลิ่น รส ไม่พึงประสงค์ ควรนำไปกำจัดทิ้งไม่ควรนำไปแจกจ่ายเพื่อการบริโภค

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
น้ำนมโค พาสเจอไรซ์	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	วันที่ควรบริโภคก่อนตามที่ระบุบนฉลาก ร่วมกับการตรวจพินิจ	- ตรวจพินิจสภาพภาชนะบรรจุ ควรปิดสนิทและอยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึมหรือบวม ตรวจวัดอุณหภูมิ แช่เย็นทันทีและตลอดระยะเวลาจนถึงการบริโภค ควรพิจารณาลักษณะของน้ำนมประกอบด้วย หากมีลักษณะผิดปกติ เช่นมีลิ่มหรือหนืดข้น แยกชั้น เปลี่ยนสี หรือมีกลิ่นผิดปกติ ไม่ควรนำไปบริโภคแม้ว่าจะยังไม่ถึงวันที่ระบุบนฉลาก - น้ำนมเป็นอาหารที่เสื่อมเสียง่าย ต้องเก็บรักษาโดยการแช่เย็นตลอดเวลา มีอายุการเก็บรักษาที่แตกต่างกันมาก โดยอาจเกิดจากคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการจัดการที่แตกต่างกันของแต่ละผู้ผลิต โดยอาจมีโอกาสเน่าเสียก่อนถึงวันที่กำหนดไปจนถึงยังคงอยู่ในสภาพดีเหมาะสมต่อการบริโภคแม้เลยวันที่กำหนดแล้วมากกว่า ๑ เดือน - เพื่อลดการสูญเสียอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่มีการบริจาคในปริมาณมากหรือเป็นประจำจากผู้ผลิตรายใดรายหนึ่ง แนะนำให้สุ่มตรวจวัดปริมาณจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ เก็บรักษาน้ำนมไว้โดยการแช่เย็นหรือแช่แข็งระหว่างรอผลการวัด หรือใช้น้ำยาทดสอบการเสื่อมเสียอาหาร ที่ช่วยให้สามารถระบุการเสื่อมเสียของน้ำนมได้อย่างรวดเร็ว เพื่อระบุอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์เป็นรายกรณี
เครื่องดื่มธัญพืช เช่น น้ำเต้าหู้ น้ำนมข้าวโพด ต้ม หรือพาสเจอไรซ์	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	วันที่ควรบริโภคก่อนตามที่ระบุบนฉลาก ร่วมกับการตรวจพินิจ	- ตรวจพินิจสภาพภาชนะบรรจุ ควรปิดสนิทและอยู่ในสภาพดี ตรวจวัดอุณหภูมิ แช่เย็นทันทีและตลอดระยะเวลาจนถึงการบริโภค ควรพิจารณาลักษณะของเครื่องดื่มประกอบกับวันที่ระบุบนฉลากด้วย หากมีลักษณะผิดปกติ เช่นมีลิ่มหรือหนืดข้น แยกชั้น เปลี่ยนสี หรือมีกลิ่นผิดปกติ ไม่ควรนำไปบริโภคแม้ว่าจะยังไม่ถึงวันที่ระบุบนฉลาก - น้ำนมธัญพืชเป็นอาหารที่เสื่อมเสียง่าย มีความเสี่ยงปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่สร้างสปอร์ เช่น กลุ่มบาซิลลัส ที่ไม่ถูกทำลายด้วยความร้อนจากกระบวนการต้มหรือพาสเจอไรซ์ จึงควรจำกัดการงอกของสปอร์และการเจริญของจุลินทรีย์โดยการเก็บแช่เย็นตลอดเวลา มีอายุการเก็บรักษาแตกต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดและคุณภาพของวัตถุดิบ สูตรส่วนประกอบ และกรรมวิธีการผลิตมีโอกาสเน่าเสียก่อนถึงวันที่กำหนดบนฉลาก
	อุณหภูมิเสิร์ฟร้อนมากกว่า ๖๐°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ควรประเมินว่า สามารถเก็บรักษาเครื่องดื่มให้ร้อนตลอดเวลาจนถึงผู้บริโภคได้หรือไม่ หากไม่ได้ ต้องทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วแล้วเก็บรักษาในที่เย็นหรือแช่แข็งจนกว่าจะบริโภค

<u>กลุ่มที่ ๒</u> อาหารสด

ข้อกำหนดทั่วไป ต้องเป็นอาหารที่อยู่ในสภาพดี คุณภาพสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ต้องไม่มีสารปนเปื้อนเกินมาตรฐานของอาหารชนิดนั้น ๆ บรรจุในภาชนะที่สะอาดและเหมาะสมกับชนิดอาหาร

ข้อกำหนดสำหรับการบริโภค : ควรล้างทำความสะอาด และ/หรือทำให้สุกอย่างทั่วถึงตามความเหมาะสมของชนิดอาหารก่อนการบริโภค ดังมีรายละเอียดข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหารที่ได้รับบริจาคแต่ละชนิดในกลุ่มอาหารสด ปรากฏตามตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหารที่ได้รับบริจาคแต่ละชนิดในกลุ่มอาหารสด

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
พืช ผัก ผลไม้สด ทั้งลูกไม่ตัดแต่ง	ควรอยู่ในที่เย็นหรือที่ร่ม แห้ง สะอาด มีการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกอย่างเหมาะสม	๒ วัน - หลายเดือน ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่จะคงความสดได้นานขึ้นเมื่อเก็บในที่เย็นอุณหภูมิไม่เกิน ๑๐°C	- คัดทิ้งผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพอย่างชัดเจน มันฝรั่งที่งอกแล้ว มีสีเขียว หรือแผลช้ำ - เก็บรักษาในที่เย็นและป้องกันจากสิ่งสกปรกตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร ล้างทำความสะอาดตามวิธีที่เหมาะสมกับก่อนนำไปปรุงหรือบริโภค
พืช ผัก ผลไม้สด ตัดแต่ง	แช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	ดูตามลักษณะของผลิตภัณฑ์ โดยทั่วไปไม่ควรเกิน ๒ วัน	- ควรอยู่ในภาชนะบรรจุ food grade ที่เหมาะสม - ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและแจกจ่ายโดยการแช่เย็นตามอุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนด คัดทิ้งผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพอย่างชัดเจน เช่น มีน้ำไหลเยิ้ม มีราขึ้น มีกลิ่นผิดปกติ ควรทิ้งทั้งหมดที่อยู่ในภาชนะบรรจุเดียวกัน
พืช ผัก ผลไม้สด แช่แข็ง	แช่แข็งไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -๑๘°C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ควรอยู่ในภาชนะบรรจุ food grade ที่เหมาะสม โดยมักเป็นกล่องหรือถุงพลาสติกที่ทนอุณหภูมิแช่แข็งได้ ควรมีฉลากระบุชนิดของผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต ล็อตการผลิต หรือวันผลิตหรือควรบริโภคก่อนอย่างชัดเจน หากไม่มีฉลาก ควรสอบถามข้อมูลจากผู้บริจาค หากไม่ทราบข้อมูลไม่ควรรับบริจาคผลิตภัณฑ์นั้น - ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่มีร่องรอยของการละลายมาก่อน ไม่มีอาการเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและขนส่งโดยการแช่แข็งตลอดเวลา หากไม่สามารถทำได้ ให้ทำละลายโดยวิธีที่เหมาะสมและนำไปประกอบอาหารเพื่อบริโภคทันที ไม่ควรนำอาหารที่ละลายแล้วกลับไปแช่แข็งอีก

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
อาหารที่มาจากสัตว์ (ดิบ) เช่น เนื้อ-เครื่องในสัตว์ หมู วัว ไก่ ปลา กุ้ง หอย ปลาหมึก	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๑ – ๒ วัน	- ควรอยู่ในภาชนะบรรจุ food grade ที่เหมาะสม สามารถปิดสนิท ป้องกันการรั่วซึมของเลือดหรือของเหลวจากผลิตภัณฑ์ได้ - ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่มีสีผิดปกติ หรือกลิ่นเหม็น วัดอุณหภูมิ - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาโดยการแช่เย็นตลอดระยะเวลาการขนส่ง และปรุงสุกทันที หากไม่สามารถปรุงสุกได้ภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้ทำการแช่แข็งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
	แช่แข็ง ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน –๑๘ °C	ไม่กำหนด ไม่มีประเด็นด้านความปลอดภัย	- ควรอยู่ในภาชนะบรรจุ food grade ที่เหมาะสม โดยมักเป็นกล่องหรือถุงพลาสติกที่ทนอุณหภูมิแช่แข็งได้ ควรมีฉลากระบุชนิดของผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต ล็อตการผลิต หรือวันผลิตหรือควรบริโภคก่อนอย่างชัดเจน หากไม่มีฉลาก ควรสอบถามข้อมูลจากผู้บริจาค หากไม่ทราบข้อมูลไม่ควรรับบริจาคผลิตภัณฑ์นั้น - ตรวจพินิจสภาพอาหารและภาชนะบรรจุ ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่มีร่องรอยของการละลายมาก่อน ไม่มีอาการเสียหายเนื่องจากการแช่แข็ง (freezer burn) อย่างรุนแรง - เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและขนส่งโดยการแช่แข็งตลอดเวลา หากไม่สามารถทำได้ ให้ทำละลายโดยวิธีที่เหมาะสมและนำไปประกอบอาหารเพื่อบริโภคทันที ไม่ควรนำอาหารที่ละลายแล้วกลับไปแช่แข็งอีก

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
ไข่ดิบ	- ตรวจพินิจสภาพไข่และภาชนะบรรจุ ไข่ไม่ควรมีรอยแตกร้าว หรือมีสิ่งสกปรกปนเปื้อนในปริมาณมากจนมองไม่เห็น หากมีการแตกร้าว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือกลิ่นไข่เน่า บรรจุอยู่ในภาชนะที่สามารถป้องกันการแตกร้าวได้ - ไข่ที่ผ่านกระบวนการล้างทำความสะอาด เช่น ไข่อนามัย จะเน่าเสียได้ง่ายกว่าไข่ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการ เนื่องจากการล้างจะทำลายชั้น cuticle ที่ปกป้องไข่ตามธรรมชาติ และเพิ่มความเสี่ยงจากการแตกร้าวที่อาจมองไม่เห็น เมื่อเก็บเป็นเวลานานโดยเฉพาะในสภาวะที่มีความชื้นหรืออุณหภูมิขึ้น ๆ ลง ๆ มาก จะทำให้มีความชื้นสะสมที่เปลือกไข่ ทำให้จุลินทรีย์สามารถแทรกซึมเข้าภายในและทำให้ไข่เน่าเสียได้ - จากการประเมินความเสี่ยงของหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority: EFSA) พบว่า ความเสี่ยงหลักของเชื้อก่อโรคในไข่คือ เชื้อซัลโมเนลลา ซึ่งความเสี่ยงจะสูงขึ้นตามอายุการเก็บรักษาในกรณีที่บริโภคไข่ดิบหรือสุกเพียงเล็กน้อย แต่จะไม่พบความเสี่ยงหากบริโภคไข่ที่ทำให้สุกอย่างทั่วถึง แม้ว่าจะขยายระยะเวลาควรบริโภคก่อนออกไปนานถึง ๗๐ วัน ดังนั้น ไข่ที่ยังไม่เน่าเสียจะยังปลอดภัยต่อการบริโภคเมื่อทำให้สุกอย่างทั่วถึง โดยไข่ที่เน่าเสียจะสามารถระบุได้จากลักษณะสี กลิ่น ที่เปลี่ยนไปอย่างชัดเจน (สีดำ มีกลิ่นไข่เน่า หรือมีสีแปลก ๆ เช่น เขียว ชมพู เรืองแสง หรือไข่ขาวแข็งจับตัวเป็นก้อน ซึ่งจะต่างจากจุดเลือดที่อาจมีได้ตามปกติในปริมาณเล็กน้อยเมื่อไก่อยู่ในสภาวะเครียด จะไม่มีกลิ่นผิดปกติ) หากมีข้อสงสัยให้คัดทิ้งไม่ควรนำมาบริโภค	

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	มากกว่า ๒ สัปดาห์ หรือตามวันที่ควรบริโภคก่อนที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์	- ไข่ที่มีอายุเกิน ๒ สัปดาห์ มีความเสี่ยงที่บางฟองจะเกิดการเน่าเสีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในไข่ที่ผ่านการล้าง สำหรับในไข่ที่ไม่ผ่านการล้างจะพบโอกาสการเน่าเสียน้อยกว่า - จากการทดสอบในห้องปฏิบัติการพบว่า ไข่ที่ไม่ผ่านการล้างสามารถเก็บได้นานกว่า ๖๐ วันนอกตู้เย็น โดยยังคงปลอดเชื้อจุลินทรีย์ และมีกลิ่นรสเป็นปกติ สามารถบริโภคได้ แต่อาจมีคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนไข่ที่ต่างไปจากไข่สดใหม่ จึงควรทดสอบคุณสมบัติเหล่านี้ก่อนหากต้องการนำไปประกอบอาหารที่ต้องการคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีน เช่น การทำเบเกอรี่ ทำขนมบางชนิด เมื่อใช้ไข่ที่มีอายุมากกว่าวันที่กำหนด ควรทำการคัดแยกไข่ที่อาจเน่าเสียออกโดยการตอกแยกในภาชนะเป็นรายฟอง เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ฟองอื่นหรือส่วนประกอบอื่นเสียหาย ควรทำให้ไข่สุกอย่างทั่วถึงก่อนนำไปแจกจ่ายเพื่อลดความเสี่ยงจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค
	แช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	มากกว่า ๕ สัปดาห์	- เช่นเดียวกับไข่ที่เก็บที่อุณหภูมิห้อง เพิ่มเติมคือ ควรรักษาอุณหภูมิไว้ให้สม่ำเสมอ ไม่ควรเก็บไข่ไว้ในฝาตู้เย็นเนื่องจากอุณหภูมิจะมีการเปลี่ยนแปลงเมื่อเปิดตู้ ไม่ควรหรือนำเข้า ๆ ออก ๆ จากตู้เย็น การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิจะทำให้มีความชื้นสะสมบนเปลือกไข่ ซึ่งอาจทำให้จุลินทรีย์เจริญและแทรกซึมเข้าภายในไข่ได้ กลไกป้องกันตนเองที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของไข่คือ ความแห้ง ซึ่งจะทำให้จุลินทรีย์ที่มีอยู่บนเปลือกไข่ตามธรรมชาติเสียสภาพ ไม่สามารถเจริญและไม่สามารถแทรกซึมผ่านเข้าตามช่องอากาศบนเปลือกไข่ได้ - การรับบริจาคและขนส่งควรพิจารณาถึงความสามารถในการเก็บรักษาในอุณหภูมิให้คงที่เป็นสำคัญ หากไม่สามารถทำได้และพบว่ามีความชื้นหรือหยดน้ำอยู่บนไข่ ให้นำออกมาทำให้สุกและแจกจ่ายโดยเร็ว
ไข่ต้มสุกปอกเปลือกทั้งลูก	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	๒ ชั่วโมง	- อายุการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับความสะอาดขณะปอกไข่ ไข่ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกจนเห็นไข่แดง อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาดเหมาะสมต่อการบริโภค หากไม่สามารถบริโภคได้ภายในเวลาที่กำหนด ให้ทำการแช่เย็นทันที ไม่ควรแช่แข็งเนื่องจากจะทำให้ไข่ขาวเสียสภาพของเนื้อสัมผัส
	แช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๒ – ๗ วัน	- อายุการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับความสะอาดขณะปอกไข่ ไข่ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกจนเห็นไข่แดง อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาดเหมาะสมต่อการบริโภค เมื่อรับแล้วให้เก็บรักษาและแจกจ่ายโดยการแช่เย็นตามอุณหภูมิและระยะเวลาที่กำหนด

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาได้	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
ไข่ต้มสุก ไม่ปอกเปลือก	อุณหภูมิห้อง (๒๕ – ๔๐°C)	๑ – ๓ วัน ร่วมกับการตรวจพินิจ	- เปลือกไข่ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว หากต้องการเก็บไข่ต้มไว้เป็นเวลานานควรปล่อยให้ไข่เย็นลงเอง หรือนำไปแช่เย็นโดยไม่ผ่านน้ำ เนื่องจากการแช่ไข่ในน้ำเย็นทันทีเพื่อหยุดการสุกจะทำให้ไข่มีอุณหภูมิลดลงอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดแรงดูดหรือรอยร้าว ทำให้น้ำจากภายนอกซึ่งอาจมีจุลินทรีย์ปนเปื้อนเข้าไปภายในไข่ทำให้ไข่เน่าเสียเร็วขึ้น - ไข่ที่ผ่านการแช่น้ำเย็นเพื่อหยุดการสุก ไม่ควรเก็บนานเกิน ๑ วัน ในขณะที่ไข่ที่ปล่อยให้เย็นเอง สามารถเก็บได้ ๓ วัน อย่างไรก็ตาม ควรพิจารณาลักษณะและกลิ่นประกอบด้วย หากมีข้อสงสัยไม่ควรนำมาบริโภค
	แช่เย็น ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔°C	๒ สัปดาห์	- เปลือกไข่ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว เก็บในภาชนะหรือมีวัสดุรองรับไม่ให้มีหยดน้ำภายใน - จากการวัดปริมาณจุลินทรีย์ในห้องปฏิบัติการ ยังคงตรวจไม่พบจุลินทรีย์แม้ว่าจะเก็บนานถึง ๓ สัปดาห์ อย่างไรก็ตาม ไม่แนะนำให้เก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้วนานเกินไปเพื่อให้อาหารยังคงมีรสชาติและคงคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม

กลุ่มที่ ๓ อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง อาหารที่ไม่เสื่อมเสียง่าย

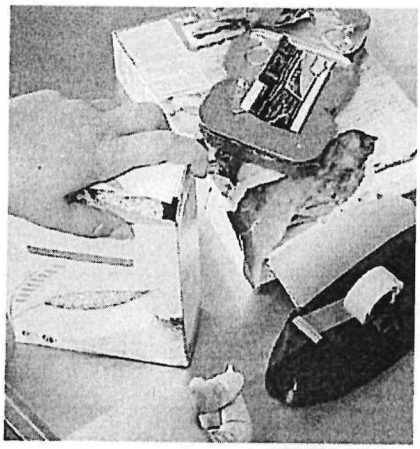
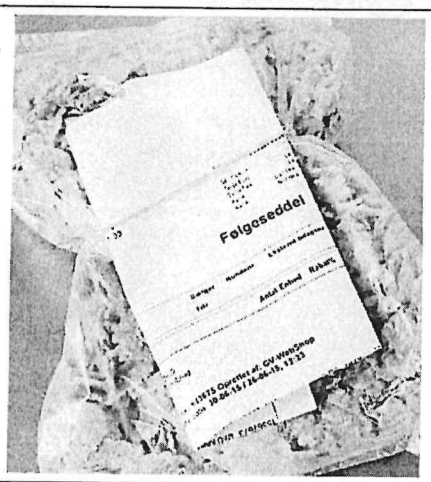
ข้อกำหนดทั่วไป ต้องเป็นอาหารที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพมาตรฐานสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง บรรจุในภาชนะที่สะอาดเหมาะสมกับชนิดอาหาร ดังมีรายละเอียดข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหารที่ได้รับบริจาคแต่ละชนิดในกลุ่มอาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และอาหารที่ไม่เสื่อม ปรากฏตามตารางที่ ๓

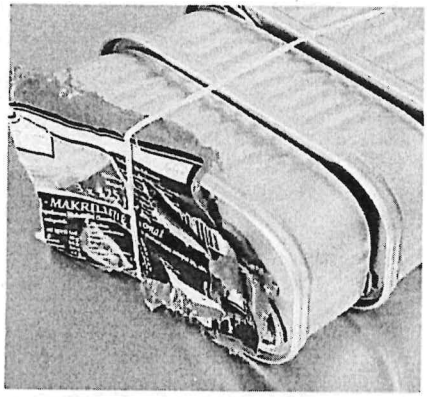
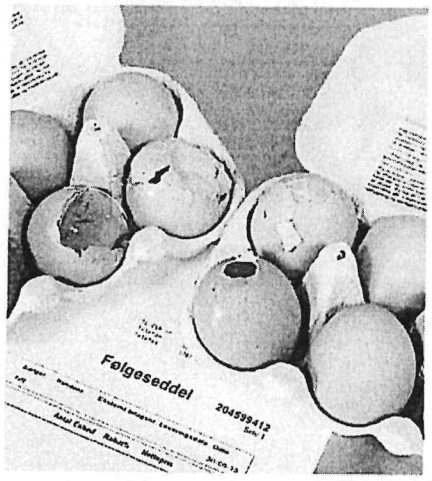
ตารางที่ ๓ ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหารที่ได้รับบริจาคแต่ละชนิดในกลุ่มอาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และอาหารที่ไม่เสื่อมเสียง่าย

ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่ยังเหมาะสมต่อการบริโภค หลังสิ้นสุดวันที่ควรบริโภคก่อน	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เน่าเสียง่าย	เก็บในที่เย็น แห้ง และสะอาด	๑ – ๖ เดือน สำหรับอาหารบรรจุในซองฟอยด์ เช่น ขนมกรุบกรอบ ซีเรียล	- อาหารควรอยู่ในภาชนะบรรจุดั้งเดิมที่ปิดสนิท มีข้อมูลอาหารครบถ้วน ภาชนะบรรจุไม่ฉีกขาดเสียหายจนทำให้ไม่มีชั้นปกป้องอาหาร ไม่มีร่องรอยการเปียกชื้นหรือกัดแทะจากสัตว์แมลง - อายุการเก็บรักษาหลังวันที่ควรบริโภคก่อนขึ้นอยู่กับลักษณะผลิตภัณฑ์ วิธีการบรรจุและคุณภาพของซองบรรจุ พิจารณาโดยการตรวจพินิจ หากไม่มั่นใจหรือมีข้อสงสัย ไม่ควรนำอาหารนั้นมาบริโภค
		๑ – ๓ เดือน สำหรับน้ำอัดลม	- ตรวจพินิจ: อาหารควรอยู่ในภาชนะบรรจุดั้งเดิมที่ปิดสนิท ไม่รั่วซึม
		๓ ปี สำหรับอาหารที่บรรจุในขวดแก้ว เช่น แยม เครื่องปรุงซอสต่าง ๆ	- ตรวจพินิจ: อาหารควรอยู่ในภาชนะบรรจุดั้งเดิมที่ปิดสนิท มีข้อมูลอาหารครบถ้วน ขวดไม่แตกร้าว ฝายังคงปิดสนิท
		๓ ปี สำหรับอาหารกระป๋อง	- ตรวจพินิจ: กระป๋องมีลักษณะสมบูรณ์ มีข้อมูลอาหารครบถ้วน (หรือมีข้อมูลแนบมาด้วยในกรณีที่ไม่ได้ติดฉลากที่กระป๋อง) ยังไม่เปิด ไม่มีรอยรั่ว ไม่บุบแบบมีมุมแหลมที่อาจทำให้เกิดรูรั่วได้ ตะเข็บรอยต่อทั้งหมดสมบูรณ์ไม่ปริแตก ไม่บวม ไม่มีสนิมขึ้นมากจนทำให้กระป๋องอาจมีรูรั่ว อาหารอาจยังมีความปลอดภัยต่อไปอีกเป็นเวลานานตราบเท่าที่กระป๋องที่บรรจุยังอยู่ในสภาพสมบูรณ์ อย่างไรก็ตาม ไม่แนะนำให้เก็บรักษาอาหารไว้นานเกินไป ควรมีการจัดการคลังสินค้าให้มีการหมุนเวียนอย่างเหมาะสม

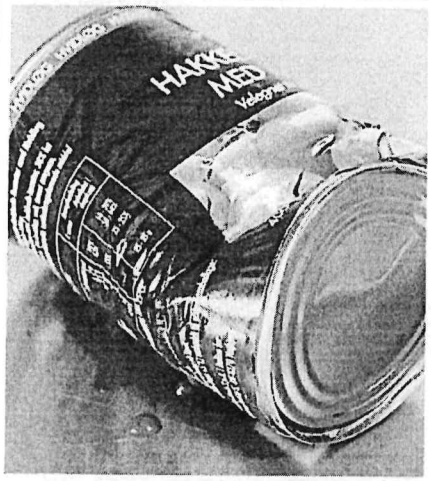
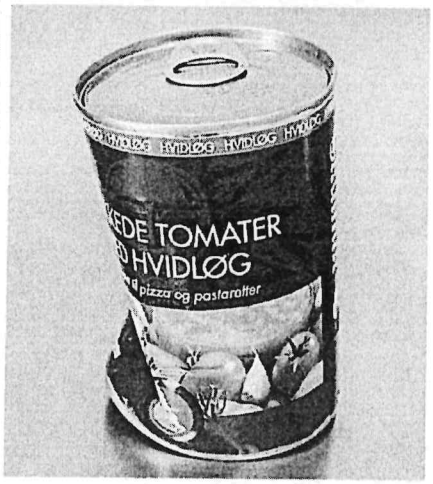
ชนิดอาหาร	สภาวะการเก็บรักษา	ระยะเวลาที่ยังเหมาะสมต่อการบริโภค <u>หลังสิ้นสุดวันที่ควรบริโภคก่อน</u>	ข้อแนะนำในการตรวจรับและจัดการกับอาหาร
อาหารแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้ง เครื่องเทศ	เก็บในที่เย็น แห้ง และสะอาด	ไม่ระบุ	- โดยทั่วไป ไม่มีระยะเวลากำหนดสำหรับอาหารแห้ง อายุการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับมาตรการในการป้องกันความชื้น และการทำลายจากสัตว์และแมลง - ตรวจพินิจ: ต้องไม่มีร่องรอยที่เกิดจากความชื้น เช่น การจับตัวเป็นก้อน มีน้ำ เปลี่ยนสี หรือมีราขึ้น ไม่มีร่องรอยการกัดแทะจากสัตว์และแมลง จนทำให้เกิดความเสี่ยงที่อาหารอาจสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อน เช่น พบรอยฉี่หนู มูลหนู มูลแมลงสาบ เศษชิ้นส่วนแมลงสาบ อยู่ในอาหารต้องไม่มีความเสียหายจากแมลงที่อาจหลงเหลือหรือเกิดขึ้นตามธรรมชาติของอาหาร เช่น มอด มากเกินระดับที่จะสามารถกำจัดได้ หรือกระทบกับคุณภาพของอาหาร หากพบร่องรอยการเกิดความชื้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผลิตภัณฑ์ที่มีประวัติความเสี่ยงจากเชื้อรา เช่น พริกแห้ง กาแฟ ไม่ควรนำอาหารนั้นมาบริโภค
อาหารที่ไม่เสื่อมเสียง่าย	เก็บในที่เย็น แห้ง และสะอาด	ไม่ระบุ	- อาหารบางประเภทมีลักษณะคงทนตามธรรมชาติ เนื่องจากมีคุณสมบัติที่ไม่เอื้อต่อการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียหรือไม่ปลอดภัย อาหารกลุ่มนี้ ได้แก่ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาล น้ำผึ้ง แอลกอฮอล์ เป็นต้น - อย่างไรก็ตาม ควรทำการตรวจพินิจว่าอาหารเหล่านี้อยู่ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม ไม่รั่วซึม มีฝาปิด หรือบรรจุในภาชนะที่สามารถป้องกันสิ่งสกปรกและความชื้นได้ อาหารที่เป็นกรด เช่น น้ำส้มสายชู ไม่ควรบรรจุในภาชนะที่มีการใช้สารเคลือบที่มีตะกั่วปนเปื้อน ควรบรรจุในภาชนะแก้วหรือพลาสติกที่ทนต่อกรดได้

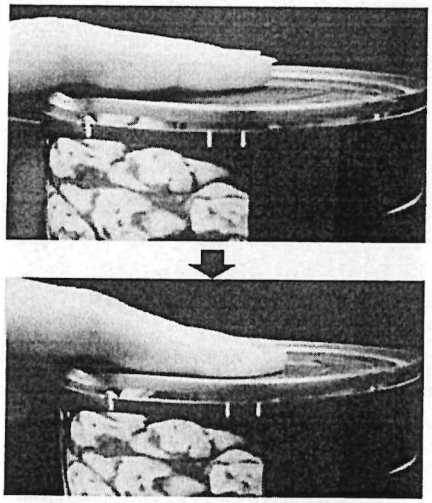
๑๓. ตัวอย่างประกอบแนวทางการพิจารณาความเหมาะสมของอาหารที่บริจาค

ความเหมาะสม	ภาพตัวอย่าง	ข้อแนะนำ
✓		- บรรจุภัณฑ์ภายนอกฉีกขาด แต่บรรจุภัณฑ์ชั้นในยังสมบูรณ์ - สามารถนำมาซ่อมแซมส่วนที่ฉีกขาดแล้วนำไปแจกจ่าย/บริโภคได้ เนื่องจากยังคงมีบรรจุภัณฑ์ชั้นในปกปิดอาหารไม่สัมผัสกับสิ่งปนเปื้อนภายนอก
✗		- บรรจุภัณฑ์ฉีกขาดจนเห็นอาหาร - อาหารไม่ควรนำมาบริโภค เนื่องจากอาหารอาจสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อนภายนอก
✓		- หากอาหารถูกนำออกจากกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ ต้องนำข้อมูลอาหารแนบไว้กับอาหารด้วย

ความเหมาะสม	ภาพตัวอย่าง	ข้อแนะนำ
✓		- อาหารกระป๋องที่ไม่ได้ติดฉลาก หรือหีบห่อภายนอกที่มีข้อมูลอาหารฉีกขาดเสียหาย ควรแนบข้อมูลอาหารไว้กับอาหารด้วย
✓		- ไข่สดทั้งฟองที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ฉีกขาด สามารถนำมาแจกจ่าย/บริโภคได้ เมื่อทำการคัดแยกไข่ที่แตกร้าวออก
✓		- ไข่แตก สามารถนำมาคัดแยกเฉพาะฟองที่ยังสมบูรณ์ไม่แตกร้าว เพื่อนำไปบริโภคต่อได้ (ฟองที่แตกควรนำไปกำจัดทิ้ง) - หากจำเป็นต้องเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ ควรแนบข้อมูลอาหาร เช่น วันเดือนปีที่ผลิต ไปด้วย

ความเหมาะสม	ภาพตัวอย่าง	ข้อแนะนำ
✓		- ผลไม้ทั้งลูก ยังคงปลอดภัยต่อการบริโภคแม้ว่าภาชนะบรรจุจะฉีกขาด
✓		- ผักผลไม้ที่เน่าเสีย ช้ำ มีราขึ้น สามารถบริจาคได้ เมื่อคัดเลือกหน่วยที่เน่าเสียออกแล้ว - ควรทำการคัดแยก ณ จุดรับ (อาจทำโดยผู้บริจาค หรือตัวกลางที่รับอาหารบริจาค) ไม่ควรนำมายังจุดแจกจ่าย
✓		- อาหารกระป๋องที่บุบเล็กน้อย ไม่มีมุมแหลม ในบริเวณที่ไม่ใช่ตะเข็บรอยต่อ จัดเป็นข้อบกพร่องเล็กน้อย ยังคงปลอดภัยต่อการบริโภค - กระป๋องบางชนิดไม่มีรอยต่อที่ก้นกระป๋อง จะยังปลอดภัยต่อการบริโภคเมื่อรอยบุบนั้นไม่มีมุมแหลม - กรณีไม่มั่นใจ ควรนำไปกำจัดทิ้ง ไม่ควรนำมาบริโภค

ความเหมาะสม	ภาพตัวอย่าง	ข้อแนะนำ
✗		- อาหารกระป๋องที่บุบในบริเวณตะเข็บรอยต่อ ไม่ว่า จะมีมุมแหลมหรือไม่ ไม่ควรนำมาบริโภค เนื่องจากมีความเสี่ยงจะเกิดรอยรั่วบริเวณตะเข็บ
✗		- อาหารกระป๋องที่มีการแตกรั่ว ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค อาหารอาจมีการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม
✗		- อาหารกระป๋องที่มีรอยบุบเป็นมุมแหลม ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เนื่องจากสารเคลือบภายในกระป๋องอาจกะเทาะหลุดออกมาปนเปื้อนอาหาร และอาจทำให้เกิดรอยรั่ว ทำให้จุลินทรีย์เข้ามาปนเปื้อนอาหารได้

ความเหมาะสม	ภาพตัวอย่าง	ข้อแนะนำ
✗		- อาหารกระป๋องที่บวม ห้ามนำมาบริโภคเด็ดขาด เนื่องจากมีการเจริญของแบคทีเรียและสร้างแก๊สอยู่ในกระป๋อง ควรนำไปกำจัดทิ้งโดยวิธีการที่เหมาะสม ไม่ควรเปิดกระป๋อง หรือใช้ความระมัดระวังเมื่อนำไปกำจัด เนื่องจากอาจมีอันตรายจากแรงพุ่งของแก๊สที่อยู่ภายใน
✗		- ในกรณีที่เห็นการบวมไม่ชัดเจนสามารถทดสอบได้โดยการใช้นิ้วกด หากกดลง แสดงว่าเริ่มมีการบวม ห้ามนำมาบริโภคเด็ดขาด ให้นำไปกำจัดทิ้ง
✗		- อาหารกระป๋องที่ขึ้นสนิมมาก หรือพบสนิมด้านในกระป๋อง ไม่ควรนำมาบริโภค เนื่องจากสนิมอาจกัดกร่อนจนเกิดรูรั่วเล็ก ๆ ที่อาจมองไม่เห็น แต่จุลินทรีย์สามารถเข้ามาปนเปื้อนอาหารได้

ความเหมาะสม	ภาพตัวอย่าง	ข้อแนะนำ
		- อาหารกระป๋องที่ขึ้นสนิมเล็กน้อยที่สามารถเช็ดออกได้ หรือขึ้นสนิมในบริเวณขอบที่ไม่ใช่ตัวกระป๋อง สามารถนำมาบริโภคได้ - ควรเช็ดทำความสะอาดสนิมออกให้หมดก่อนเปิดกระป๋อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสนิมเข้าสู่อาหาร - หากไม่มั่นใจ ไม่ควรนำมาบริโภค

๑๔. แนวปฏิบัติสุขาภิบาลอาหารสำหรับการบริจาคอาหาร

๑๔.๑ สุขลักษณะของสถานที่บริจาคอาหาร

สถานที่ที่ใช้ประกอบหรือปรุงอาหาร แจกจ่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ควรมีการจัดการดังนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ ห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณที่ใช้เตรียมและแจกจ่ายอาหาร

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือแจกจ่ายอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความ สะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) กรณีที่มีการบริโภคอาหาร ณ จุดแจกจ่าย ควรมีการจัดโต๊ะหรือเก้าอี้ที่สะอาดทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๘) มีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง

(๙) มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

(๑๐) หากกิจกรรมใช้ระยะเวลานาน ควรจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(ก) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(ข) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(ค) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่แจกจ่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(๑๑) ในกรณีมีกิจกรรมที่ทำให้เกิดมูลฝอย ควรมีการจัดการที่เหมาะสม

(ก) มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด

(ข) แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น

(ค) ดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังอย่างสม่ำเสมอ

(ง) จัดการมูลฝอยตามข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง

(๑๒) ในกรณีมีกิจกรรมที่ทำให้เกิดน้ำเสีย ควรมีการจัดการที่เหมาะสม

(ก) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(ข) ต้องแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนทำความสะอาด

(ค) ต้องแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดอื่นที่มีประสิทธิภาพเทียบเท่า

๑๔.๒ สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การแจกจ่าย

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องสด มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค

(๒) ต้องเก็บรักษาอาหารสดเป็นสัดส่วน มีการปกปิด และเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

(๓) อาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องปลอดภัย และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

(๗) กรณีที่เป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด หรือข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๘) น้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด หรือข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๙) กรณีมีการใช้น้ำแข็ง

(ก) น้ำแข็งต้องสะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(ข) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(ค) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(ง) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๑๐) น้ำใช้ เช่น ในการล้างวัตถุดิบ ภาชนะต่าง ๆ ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปา หรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข โดยภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

(๑๑) ต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดย

(ก) ติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าว

(ข) การจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง แจกจ่าย และบริโภคอาหาร

(ค) ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

(๑๒) ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร

(๑๓) ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๑๔.๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

(๖) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๗) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๘) มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด ตามความเหมาะสม

๑๔.๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติ ดต่อโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีอาหารเป็นสื่อ

(๒) หากเจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๓) ต้องผ่านการอบรมและมีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

(๔) ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๕) ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะและไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

๑๔.๕ รายละเอียดที่ควรทราบเพิ่มเติม มีดังนี้

(๑) ก่อนและหลังสัมผัสอาหารทุกครั้ง ต้องล้างมือโดยใช้สบู่ถูให้สัมผัสกับทุกส่วนของมือและซอกเล็บให้ทั่วถึง ใช้เวลาถูสบู่อย่างน้อย ๑๐ – ๑๕ วินาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

(๒) หลังล้างมือ ควรปล่อยให้มือแห้งเอง หรือถ้าจำเป็นต้องเช็ดมือ ควรใช้กระดาษที่ใช้ครั้งเดียวหรือผ้าสะอาดที่ใช้ครั้งเดียวแล้วสามารถหมุนเปลี่ยนส่วนที่สะอาดไว้สำหรับการใช้ครั้งต่อไปได้ หรือใช้เครื่องเป่าไฟฟ้าสำหรับเป่ามือให้แห้ง ไม่ควรใช้ผ้าเช็ดมือที่แขวนไว้ผืนเดียวแล้วเช็ดซ้ำ ๆ กัน ไม่เช็ดมือกับผ้าขี้ริ้วที่ใช้แล้วเด็ดขาด

(๓) ต้องตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวนหรือของตกแต่งมือและเล็บ เนื่องจากจะทำให้เกิดซอกหลืบที่ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีความเสี่ยงจากการเกี่ยวทำให้ถุงมือฉีกขาด

(๔) ต้องแยกการดำเนินการกับอาหารดิบและอาหารสุก/อาหารพร้อมบริโภค ให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ควรแยกวัสดุอุปกรณ์ เช่น มีด เขียง อ่างหรือภาชนะที่ใช้ล้างทำความสะอาด รวมถึงมือผู้สัมผัสอาหาร ที่สัมผัสกับอาหารดิบ ไม่ใช้ปะปนกับอาหารสุก/อาหารพร้อมบริโภค หากจำเป็นต้องใช้ร่วมกันต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโดยการลวกน้ำร้อนวัสดุอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารดิบให้สะอาดก่อนนำไปใช้กับอาหารสุก/พร้อมบริโภค

(๕) ผักสด ผลไม้ ควรล้างให้สะอาดก่อนนำไปปรุง หรือเสิร์ฟ เพื่อลดความเสี่ยงจากเชื้อโรค พยาธิ และสารพิษตกค้างต่าง ๆ สามารถเลือกล้างตามวิธีได้ดังนี้

(ก) วิธีที่ ๑ ล้างคราบดินหรือคราบขาวที่อาจเกิดจากการตกค้างของสารพิษกำจัดศัตรูพืชด้วยน้ำสะอาดเพื่อลดปริมาณความสกปรก เน้นล้างบริเวณที่มักมีคราบดินหรือสารพิษกำจัดศัตรูพืชติดอยู่ เช่น ราก หรือโคนผัก หรือระหว่างใบของผักกาดขาว กะหล่ำปลี โดยแช่น้ำนาน ๑๕ นาที แล้วเปิดน้ำไหลแรงพอประมาณ คลี่ใบผัก ผลไม้ ถูไปมาประมาณ ๒ นาที จะสามารถลดสารตกค้างได้ร้อยละ ๒๕ – ๖๓

(ข) วิธีที่ ๒ แช่ด้วยน้ำผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) อัตราส่วน ½ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๑๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด จะลดสารตกค้างได้ร้อยละ ๙๐ – ๙๕

(ค) วิธีที่ ๓ แช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู ในอัตราส่วน น้ำส้มสายชู (ร้อยละ ๕) ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด จะลดสารตกค้างได้ร้อยละ ๖๐ – ๘๔

(๖) เนื้อสัตว์สด แบ่งออกเป็น ๒ กรณี ดังนี้

(ก) หากเป็นเนื้อสัตว์สดที่ผ่านการผลิตตามมาตรฐาน มีการบรรจุและเก็บรักษาอย่างเหมาะสม จะมีความสะอาดเพียงพอที่จะนำไปปรุงอาหารได้ โดยไม่จำเป็นต้องล้างน้ำซ้ำ

(ข) หากเป็นเนื้อสัตว์สดที่ไม่ได้อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม หรือมีสิ่งสกปรก เศษอวัยวะ ขน กระดูก หรือเหตุผลอื่น ๆ เช่น การล้างเพื่อลดเมือกหรือเลือด หรือเพื่อลดกลิ่นคาว เป็นต้น ควรล้างทำความสะอาดด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้มีการแพร่กระจายของเชื้อโรค เช่น ลดการกระเซ็นของน้ำล้างโดยใช้ภาชนะบรรจุน้ำ ไม่เปิดน้ำจากก๊อกลงบนเนื้อสัตว์โดยตรง หลังล้างเสร็จต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ มือ ภาชนะและอุปกรณ์ รวมถึงบริเวณที่อาจสัมผัสเชื้อโรคให้สะอาดอย่างทั่วถึง โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เหมาะสม (เช่น น้ำยาล้างจาน สบู่ล้างมือ) ล้างจนหมดคราบมัน เฉพาะอย่างยิ่งบริเวณหัวก๊อกน้ำที่มักถูกมองข้าม และฆ่าเชื้อโดยการราดด้วยน้ำร้อนหรือใช้แอลกอฮอล์ เป็นต้น

(๗) มือที่สวมถุงมือไม่ควรสัมผัสกับสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหารที่ดำเนินการอยู่ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับความสะอาดของถุงมือ เช่น ถุงมือสกปรกมาก ขาด รั่ว สัมผัสเนื้อสัตว์ดิบ หยิบอาหารที่หล่นพื้น เกาหรือสัมผัสอวัยวะหรือสารคัดหลั่งใด ๆ ของร่างกาย สัมผัสสัตว์ เช่นตบยุง เล่นกับสัตว์เลี้ยง หยิบเงิน หรือสัมผัสกับสิ่งสกปรก ให้ถอดถุงมือ ล้างมือ แล้วสวมถุงมือใหม่ที่สะอาดก่อนสัมผัสอาหารต่อ ไม่ควรใช้ถุงมือซ้ำ

(๘) กรณีมีแผลที่มือให้ทำความสะอาด ทำแผล ปิดพลาสเตอร์ และสวมถุงมือให้เรียบร้อย

(๙) สวมเสื้อผ้าที่รัดกุมเหมาะสม ไม่สวมเสื้อแขนกุด สวมหมวกคลุมผมหรือรัดผมให้เรียบร้อย

(๑๐) ไม่พูดคุย ไอ จาม หรือสูบบุหรี่ ระหว่างการทำงานกับอาหาร ควรสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากน้ำมูกน้ำลายกระเด็นลงไปในอาหาร

(๑๑) การชิมอาหาร ต้องตักแบ่งออกมาแล้วใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะ ไม่เทส่วนของอาหารที่ชิมแล้วคืนลงในหม้อ ไม่ใช้ช้อนที่ใช้ชิมแล้วลงกลับไปคนในหม้ออีก ไม่ใช้มือหยิบอาหาร

(๑๒) การเสิร์ฟอาหาร

(ก) ควรใช้อุปกรณ์ในการตัก คีบ หรือสวมถุงมือที่สะอาด ไม่ใช้มือเปล่าสัมผัสอาหารพร้อมบริโภค

(ข) อุปกรณ์ที่ใช้ในการตักอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เช่น ทัพพี ปากคีบ ช้อนตัก ตะเกียบ ต้องสะอาดและมีพื้นที่จัดวางที่เหมาะสม เช่น ในจานที่สะอาด หรือแท่นวางที่พอดีกับอุปกรณ์ ไม่ควรวางบนโต๊ะโดยไม่มีจานรอง หรือในที่ที่เสี่ยงต่อการร่วงหล่นลงพื้น หากหล่นพื้นต้องเปลี่ยนใช้อุปกรณ์ที่สะอาดชิ้นใหม่ทันที

(ค) ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสอาหาร หรือภาชนะในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร อาหารร้อนควรใช้จานรอง

(ง) อุปกรณ์ที่ใช้ตักและเสิร์ฟอาหารทั้งหมด เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ทัพพี จาน ชาม แก้วน้ำ ให้จับเฉพาะที่ด้าม หรือด้านนอกที่ไม่สัมผัสอาหารเท่านั้น ไม่ควรจับในส่วนที่จะสัมผัสกับอาหาร

(จ) น้ำแข็ง ต้องใช้ที่คีบ หรือทัพพีด้ามยาวตัก โดยไม่ให้ส่วนที่มือจับสัมผัสกับน้ำแข็ง ไม่ควรใช้มือหยิบ หรือภาชนะที่ไม่มีด้ามตัก เพราะมีความเสี่ยงที่น้ำแข็งจะสัมผัสกับมือโดยตรง

(๑๓) ห้ามทำงานที่อาจมีการสัมผัสกับอาหารเมื่อมีอาการเจ็บป่วย เช่น ท้องเสีย อาเจียน ดีซ่าน หรือมีอาการไอ จาม โรคที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ควรเป็นขณะปฏิบัติงาน ได้แก่ อหิวาตกโรค โรคบิด วัณโรค ไข้สุกใส คางทูม ไข้หัด โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ อาหารเป็นพิษ ไทฟอยด์ ไวรัสตับอักเสบเอ เป็นต้น

ผู้สัมผัสอาหาร ไม่ว่าจะเป็นลูกจ้าง หรืออาสาสมัคร มีหน้าที่รับผิดชอบในการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหาร และต้องรายงานต่อผู้รับผิดชอบหากมีอาการ หรือได้รับการวินิจฉัยว่าเป็น หรือมีความเสี่ยงเนื่องจากการสัมผัสกับผู้ป่วยที่เป็นโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

ผู้ที่รับผิดชอบการแจกจ่ายอาหารต้องสื่อสารให้ผู้สัมผัสอาหารและอาสาสมัครทุกคนเข้าใจถึงความสำคัญของการรายงานสภาวะทางสุขภาพและความเสี่ยงที่อาจมี ผู้ที่ป่วยหรือมีความเสี่ยงไม่ควรปฏิบัติงานในส่วนที่มีการสัมผัสอาหารโดยตรง หรือไม่ควรอยู่ในบริเวณที่มีการเตรียมอาหารจนกว่าจะหมดอาการไปแล้วเป็นเวลา ๒๔ ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับความรุนแรงและลักษณะโรค โดยสามารถกลับเข้าปฏิบัติงานได้เป็นปกติเมื่ออาการหรือความเสี่ยงนั้นหมดไป

หลังจากผู้รับผิดชอบได้รับรายงานการเจ็บป่วยที่เกี่ยวกับอาหารของพนักงานหรืออาสาสมัครควรมีการทบทวนการฝึกอบรมพนักงานและอาสาสมัครทุกคนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การล้างมืออย่างถูกต้องและการไม่ใช้มือเปล่าจับอาหารพร้อมบริโภค

๑๕. เพื่อให้มั่นใจว่าผู้สัมผัสอาหารและอาสาสมัครทุกคนเข้าใจถึงความสำคัญของการรายงานความเจ็บป่วยและความเสี่ยงที่เกิดจากโรคที่ติดต่อผ่านทางอาหาร ควรจัดทำข้อตกลงการรายงานความเจ็บป่วยอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรกับผู้รับผิดชอบ ตามตัวอย่างแบบฟอร์มข้อตกลงดังแสดงในตัวอย่างต่อไปนี้

ข้อตกลงการรายงานความเจ็บป่วยและความเสี่ยงที่เกิดจากโรคที่ติดต่อผ่านทางอาหาร

ข้อตกลงนี้ จัดทำขึ้นเพื่อช่วยให้ผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งหมายความรวมถึงลูกจ้างของผู้สัมผัสอาหารและ/หรืออาสาสมัคร ที่เกี่ยวข้องกับการบริจาคอาหาร ทราบถึงอาการเจ็บป่วยที่ต้องแจ้งให้ผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบ เพื่อที่ผู้รับผิดชอบจะสามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อก่อโรคในอาหารไปยังผู้ที่รับบริจาคระหว่างผู้สัมผัสอาหารกับผู้รับผิดชอบ โดยทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกัน ดังนี้

๑. ให้ผู้สัมผัสอาหารมีหน้าที่รายงานให้แก่ผู้รับผิดชอบทราบ ดังนี้

(๑) หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการเจ็บป่วย ท้องเสีย อาเจียน ดีซ่าน เจ็บคอและมีไข้ และมีแผลหรือฝีที่เป็นหนอง

(๒) หากผู้สัมผัสอาหารได้รับการวินิจฉัยว่าอาจเป็นโรคที่เกิดจากไวรัสตับอักเสบเอ โนโรไวรัส ไข้ไทฟอยด์ ท้องเสียจากซัลโมเนลลา ชิเกลลา มีการติดเชื้อ อี โคไล (EHEC หรือ STEC)

(๓) หากผู้สัมผัสอาหารอยู่ในสภาวะที่มีความเสี่ยงสูง เช่น

- บริโภคอาหารที่เป็นสาเหตุให้มีผู้ป่วยโรคไวรัสตับอักเสบเอ โนโรไวรัส ไข้ไทฟอยด์ ท้องเสียจากซัลโมเนลลา ชิเกลลา มีการติดเชื้อ อี โคไล (EHEC หรือ STEC)
- เข้าร่วมกิจกรรมหรือทำงานในสถานที่ที่เกิดการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร
- มีการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ป่วยโรคไวรัสตับอักเสบเอ โนโรไวรัส ไข้ไทฟอยด์ ท้องเสียจากซัลโมเนลลา ชิเกลลา มีการติดเชื้อ อี โคไล (EHEC หรือ STEC)

๒. ผู้สัมผัสอาหารรับทราบว่า การแจ้งอาการหรือความเสี่ยงดังกล่าวให้ผู้รับผิดชอบทราบ มีความจำเป็นเพื่อความปลอดภัยของผู้รับบริจาคอาหาร โดยผลของการแจ้งนี้อาจทำให้ต้องยุติการทำงานที่ต้องมีการสัมผัสกับอาหารเป็นการชั่วคราวจนกว่าอาการหรือความเสี่ยงนั้นจะหมดไป

๓. เมื่อผู้รับผิดชอบได้รับการแจ้งตามข้อ ๑ อาจพิจารณายุติการทำงานของผู้สัมผัสอาหารที่ต้องมีการสัมผัสอาหารเป็นการชั่วคราวหรือจนกว่าอาการหรือความเสี่ยงจะหมดไป หรือให้ผู้สัมผัสอาหารดำเนินการอื่นใดเพื่อประโยชน์แห่งความปลอดภัยของผู้รับบริจาคอาหารก็ได้

๔. ข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนารมณ์ และเพื่อเป็นหลักฐานแห่งการนี้ จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญและยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....ผู้สัมผัสอาหาร/อาสาสมัคร ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบ

(.....) (.....)