สถานการณ์อาหารปลอดภัยในระดับพื้นที่สุโขทัย

ธุรกิจอาหาร เป็นกลุ่มธุรกิจที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่องทุกปี และมีการคาดการณ์ก่อนเกิดการระบาดของ COVID-๑๙ ว่าจะมีการขยายตัว ๑.๔ – ๒.๔% จากปี ๒๕๖๒ และกลุ่มที่มีส่วนแบ่งมากที่สุด คือ อาหารข้างทาง หรือ Street Food ดังนั้น จึงมีความพยายามที่จะยกระดับอาหารข้างถนนให้มีความสะอาด ปลอดภัย และดีต่อสุขภาพ องค์การอนามัยโลก หรือ WHO รายงานว่า ๑ ใน ๑๐ ของประชากรทั่วโลกมักจะเกิดการเจ็บป่วย หรือบางรายอาจถึงขั้นเสียชีวิต หลังจากรับประทานอาหารที่ไม่ปลอดภัย

อันตรายในอาหาร (Food Hazards) หมายถึง อันตรายที่มีโอกาสปนเปื้อนในอาหารแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท คือ

๑. อันตรายทางเคมี (Chemical Hazard) แบ่งออกเป็น สารพิษในอาหารที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ (สารพิษจากเชื้อรา สารพิษจากพืช และสารพิษจากสัตว์) และ สารพิษในอาหารที่มนุษย์เป็นผู้เติมลงไป (ทั้งโดยเจตนา และไม่เจตนา)

๒. อันตรายทางกายภาพ (Physical Hazard) หมายถึง อันตรายที่ปนมากับวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือที่มีคุณภาพต่ำหรือออกแบบไม่ดี เกิดความผิดพลาดขึ้นในระหว่างผลิต เกิดจากข้อบกพร่องในการปฏิบัติของพนักงาน ตัวอย่างอันตรายทางกายภาพ เช่น โลหะ แก้ว เศษดิน เส้นผม หรือขน เป็นต้น

๓. อันตรายทางชีวภาพ (Biological Hazard) หมายถึง อันตรายที่เกิดจากแบคทีเรีย ไวรัส หรือปรสิต อันตรายทางชีวภาพมีความสำคัญอย่างยิ่งต่ออุตสาหกรรมอาหาร เพราะทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และเป็นสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

สำหรับผู้ประกอบการอาหาร สิ่งที่ควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง คือ การปนเปื้อนข้าม ซึ่งก็คือการปรุงอาหารสุกแล้ว แต่เกิดความบกพร่องหรือละเลยสุขอนามัยที่ดี อาจมีการใช้อุปกรณ์หรือสัมผัสกับอาหารดิบหรืออาหารที่มีเชื้อแล้วมาปะปนกับอาหารปรุงสุก จึงทำให้เกิดการปนเปื้อนอาหารสุกได้ ซึ่งผู้ประกอบการเองควรมีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนทั้งทางตรง และทางอ้อม โดยไม่ควรให้อาหารสัมผัสกับสิ่งสกปรก ทำการแยกอาหารปรุงสุกกับวัตถุดิบออกจากกัน รีบทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว ภาชนะต่างๆ ทันทีทุกครั้งหลังเสร็จจากการใช้

การจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management)

เป็นระบบการจัดการความเสี่ยงในเชิงป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนข้าม และควบคุมองค์ประกอบต่างๆ ที่จะทำให้อาหารมีความปลอดภัย สะอาด ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตลอดห่วงโซ่อาหาร (Preventive system) หน่วยงาน หรือผู้ที่มีส่วนร่วมในการจัดการความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ ภาครัฐ และผู้บริโภค โดยในปัจจุบันการบริการอาหารมีความซับซ้อนมากยิ่งขึ้น โดยธุรกิจบริการจัดส่งอาหาร (Food Delivery) และ ผู้ส่งวัตถุดิบให้แก่ผู้ประกอบการ (Food Supplier) ไม่ว่าจะเป็น เกษตรกร ปศุสัตว์จนถึงผู้แปรรูปอาหารเบื้องต้น เช่น ผู้ผลิตแป้ง น้ำปลา เป็นต้น ก็ยังถูกจัดเป็นส่วนหนึ่งของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารด้วยเช่นเดียวกัน โดยภาครัฐจำเป็นจะต้องมีการดูแลเพิ่มเติมมากยิ่งขึ้น และตัวผู้ประกอบการเองก็ควรมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดต่างๆตามประกาศกระทรวงหรือการได้รับการรับรองจากหน่วยงานรัฐก็ยังเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคได้

ตัวอย่างการจัดการความปลอดภัยอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้มีการกำหนดข้อปฏิบัติด้านสุขาภิบาล สำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและโรงอาหาร ซึ่งแต่ละประเภทเองก็มีความเสี่ยงที่ไม่เท่ากันจึงควรมีการจัดการให้เหมาะสมกับสถานที่

๑. เกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste กำหนดสุขาภิบาลของร้านอาหารและร้านค้าแผงลอย
๒. โครงการ “ความปลอดภัยด้านอาหาร” (Food Safety) เกณฑ์การให้มาตรฐานแก่อาหารที่พร้อมปรุง จำหน่ายและพร้อมทาน โดยดูสุขลักษณะทั่วไป การสุ่มตัวอย่างอาหารมาตรวจเคมีและจุลินทรีย์ เป็นต้น

การปรับตัวของผู้ประกอบการอาหารจากการระบาดของ COVID-๑๙ (New Normal in Food Service)

ผู้ประกอบการอาหารจำเป็นต้องมีการปรับตัวให้เข้ากับรูปแบบวิถีชีวิตใหม่ หรือ New normal โดยสิ่งที่ต้องมี และต้องปฏิบัติเพื่อให้ลูกค้ามั่นใจในช่วงที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ได้แก่ การสวมหน้ากากอนามัย การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย การล้างมือด้วยสบู่และน้ำเปล่าบ่อยๆ การมีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์สำหรับล้างมือ และมีมาตรการการเว้นระยะห่างทางสังคมสำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการ เป็นต้น ต่อไปนี้เป็นรายละเอียดข้อควรปฏิบัติของผู้ประกอบการในส่วนของการปรุงอาหาร และการซื้อขายอาหาร

๑. ระหว่างการปรุงอาหาร (ผู้ประกอบอาหาร)

- ควรแยกช้อนชิม และใช้ตักอาหารโดยตรง ควรมีช้อนกลางไว้ตักแยก หรือใช้ชิม
- ควรสวมถุงมือเฉพาะเวลาต้องจับวัตถุดิบ และในการปรุงอาหารเท่านั้น หากต้องทำกิจกรรมอื่นต้องถอดถุงมือออก และเปลี่ยนถุงมือใหม่ เมื่อกลับมาในขั้นตอนการปรุง

๒. ระหว่างการซื้อขาย

- มีจุดบริการเจลล้างมือก่อนให้ลูกค้าหยิบจับเลือกสินค้า
- ลดการให้ลูกค้าหยิบจับสินค้า ใช้การพูดสั่งสินค้าแล้วพ่อค้าแม่ค้าหยิบสินค้าให้
- มีแผงหรือพลาสติกกั้นระหว่างลูกค้ากับสินค้าเพื่อป้องกันน้ำลาย หรือสารคัดหลั่งอื่นๆ ตกลงไปในอาหาร
- เพิ่มช่องทางในการซื้อขายออนไลน์ แทนการซื้อขายแบบเผชิญหน้า