

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๘๔๗

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

เรื่อง แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายให้มีการจัดการด้านความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร และลดปัจจัยที่ส่งผลต่อการเกิดโรคต่างๆ เพื่อป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร เช่น ภาวะไทรอยด์เป็นพิษ อุจจาระร่วง นั้น

ในการนี้ เพื่อเป็นการป้องกันและเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารให้สะอาดและปลอดภัย เห็นควรให้ร้านค้าสงเคราะห์ งานสูทกรรมและงานฝึกวิชาชีพด้านอาหาร ในเรือนจำ/ ทัณฑสถาน ดำเนินการ ดังนี้

๑. ดำเนินการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยตามแนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย (รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย)

๒. การประกอบอาหารของสูทกรรม อาหารปรุงจำหน่ายเพื่อเป็นสวัสดิการ อาหารจากการฝึกวิชาชีพ ให้หลีกเลี่ยงอาหารบดหรืออาหารที่ไม่สามารถแยกชิ้นส่วนได้ เนื้อหมู เนื้อวัว ต้องหลีกเลี่ยงชิ้นส่วนบริเวณคอ คอไก่ต้องตัดต่อมไทรอยด์ออกทุกครั้ง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนไทรอยด์ฮอร์โมน

๓. ควรมีการปรับปรุงสถานที่ปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นสวัสดิการให้ได้มาตรฐานเช่นเดียวกับมาตรฐานสูทกรรม

๔. ควรจัดให้มีการตรวจรับวัตถุดิบประกอบอาหาร เพื่อจำหน่ายเป็นสวัสดิการ หรือ ฝึกวิชาชีพ เช่นเดียวกับวัตถุดิบประกอบอาหารสูทกรรม เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพวัตถุดิบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร/โทรสาร. ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

ผู้ว่าราชการจังหวัด ๖๐ แห่ง

๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่ / รจจ.กระบี่
๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี / รจจ.กาญจนบุรี / รจอ.ทองผาภูมิ
๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดกาฬสินธุ์ / รจจ.กาฬสินธุ์
๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น / รจอ.พล
๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี / รจจ.จันทบุรี
๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยนาท / รจจ.ชัยนาท
๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ / รจจ.ชัยภูมิ
๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร / รจจ.ชุมพร /รจอ.หลังสวน
๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย / รจอ.เทิง
๑๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ / รจอ.ฝาง
๑๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง / รจจ.ตรัง
๑๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดตราด / รจจ.ตราด
๑๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดตาก / รจอ.แม่สอด
๑๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก / รจจ.นครนายก
๑๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา / รจอ.บัวใหญ่ / รจอ.สีคิ้ว
๑๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช / รจอ.ทุ่งสง / รจอ.ปากพนัง
๑๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรี / รจจ.นนทบุรี
๑๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดนราธิวาส / รจจ.นราธิวาส
๑๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดน่าน / รจจ.น่าน
๒๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดบึงกาฬ / รจจ.บึงกาฬ
๒๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์ / รจจ.บุรีรัมย์ / รจอ.นางรอง
๒๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี / รจจ.ปทุมธานี / รจอ.ธัญบุรี
๒๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ / รจจ.ประจวบคีรีขันธ์
๒๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดปราจีนบุรี / รจจ.ปราจีนบุรี / รจอ กบินทร์บุรี
๒๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา / รจจ.พะเยา
๒๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา / รจจ.พังงา / รจอ.ตะกั่วป่า
๒๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา / รจจ.พระนครศรีอยุธยา
๒๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดพิจิตร / รจจ.พิจิตร
๒๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก / รจจ.พิษณุโลก
๓๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบูรณ์ / รจจ.เพชรบูรณ์ / รจอ.หล่มสัก
๓๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่ / รจจ.แพร่
๓๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต / รจจ.ภูเก็ต
๓๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดมหาสารคาม / รจจ.มหาสารคาม
๓๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร / รจจ.มุกดาหาร
๓๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอน / รจจ.แม่ฮ่องสอน / รจอ.แม่สะเรียง
๓๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา / รจอ.เบตง
๓๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร / รจจ.ยโสธร
๓๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง / รจจ.ระนอง
๓๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด / รจจ.ร้อยเอ็ด
๔๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดลพบุรี / รจอ.ชัยบาดาล
๔๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน / รจจ.ลำพูน
๔๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดเลย / รจจ.เลย
๔๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ / รจจ.ศรีสะเกษ / รจอ.กันทรลักษณ์
๔๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร / รจจ.สกลนคร / รจอ.สว่างแดนดิน
๔๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา / รจจ.สงขลา / รจอ.นาทวี
๔๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล / รจจ.สตูล
๔๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร / รจจ.สมุทรสาคร
๔๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้ว / รจจ.สระแก้ว
๔๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี / รจจ.สระบุรี
๕๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดสิงห์บุรี / รจจ.สิงห์บุรี
๕๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย / รจจ.สุโขทัย / รจอ.สวรรคโลก
๕๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี / รจจ.สุพรรณบุรี
๕๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี / รจอ.เกาะสมุย / รจอ.ไชยา
๕๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ / รจอ.รัตนบุรี
๕๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคาย / รจจ.หนองคาย
๕๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองบัวลำภู / รจจ.หนองบัวลำภู
๕๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทอง / รจจ.อ่างทอง
๕๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดอุตรดิตถ์ / รจจ.อุตรดิตถ์
๕๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดอุทัยธานี / รจจ.อุทัยธานี
๖๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดอำนาจเจริญ / รจจ.อำนาจเจริญ

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กรมราชทัณฑ์ กองบริการทางการแพทย์ โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕,๑๐๖

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๔๔๘๒ **วันที่** ๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

เรื่อง แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย

เรียน ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน ผู้อำนวยการสถานกักขัง

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายให้มีการจัดการด้านความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร และลดปัจจัยที่ส่งผลต่อการเกิดโรคต่างๆ เพื่อป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร เช่น ภาวะไทรอยด์เป็นพิษ อุจจาระร่วง นั้น

ในการนี้ เพื่อเป็นการป้องกันและเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารให้สะอาดและปลอดภัย เห็นควรให้ร้านค้าสงเคราะห์ งานสูทกรรมและงานฝึกวิชาชีพด้านอาหาร ในเรือนจำ/ ทัณฑสถาน ดำเนินการ ดังนี้

๑. ดำเนินการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยตามแนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย)

๒. การประกอบอาหารของสูทกรรม อาหารปรุงจำหน่ายเพื่อเป็นสวัสดิการ อาหารจากการฝึกวิชาชีพ ให้หลีกเลี่ยงอาหารบดหรืออาหารที่ไม่สามารถแยกชิ้นส่วนได้ เนื้อหมู เนื้อวัว ต้องหลีกเลี่ยงชิ้นส่วนบริเวณคอ คอไก่ต้องตัดต่อมไทรอยด์ออกทุกครั้ง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนไทรอยด์ฮอร์โมน

๓. ควรมีการปรับปรุงสถานที่ปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นสวัสดิการให้ได้มาตรฐาน เช่นเดียวกับมาตรฐานสูทกรรม

๔. ควรจัดให้มีการตรวจรับวัตถุดิบประกอบอาหาร เพื่อจำหน่ายเป็นสวัสดิการ หรือ ฝึกวิชาชีพ เช่นเดียวกับวัตถุดิบประกอบอาหารสูทกรรม เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพวัตถุดิบ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง ๖๖ แห่ง

๑. เรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานคร
๒. เรือนจำพิเศษธนบุรี
๓. เรือนจำพิเศษพัทยา
๔. เรือนจำพิเศษมีนบุรี
๕. เรือนจำกลางกำแพงเพชร
๖. เรือนจำกลางขอนแก่น
๗. เรือนจำกลางเขาบิน
๘. เรือนจำกลางคลองเปรม
๙. เรือนจำกลางคลองไผ่
๑๐. เรือนจำกลางฉะเชิงเทรา
๑๑. เรือนจำกลางชลบุรี
๑๒. เรือนจำกลางเชียงราย
๑๓. เรือนจำกลางเชียงใหม่
๑๔. เรือนจำกลางตาก
๑๕. เรือนจำกลางนครปฐม
๑๖. เรือนจำกลางนครพนม
๑๗. เรือนจำกลางนครราชสีมา
๑๘. เรือนจำกลางนครศรีธรรมราช
๑๙. เรือนจำกลางนครสวรรค์
๒๐. เรือนจำกลางบางขวาง
๒๑. เรือนจำกลางปัตตานี
๒๒. เรือนจำกลางพระนครศรีอยุธยา
๒๓. เรือนจำกลางพัทลุง
๒๔. เรือนจำกลางพิษณุโลก
๒๕. เรือนจำกลางเพชรบุรี
๒๖. เรือนจำกลางยะลา
๒๗. เรือนจำกลางระยอง
๒๘. เรือนจำกลางราชบุรี
๒๙. เรือนจำกลางลพบุรี
๓๐. เรือนจำกลางลำปาง
๓๑. เรือนจำกลางสงขลา
๓๒. เรือนจำกลางสมุทรปราการ
๓๓. เรือนจำกลางสมุทรสงคราม
๓๔. เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี
๓๕. เรือนจำกลางสุรินทร์
๓๖. เรือนจำกลางอุดรธานี
๓๗. เรือนจำกลางอุบลราชธานี
๓๘. ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก
๓๙. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษกลาง
๔๐. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษขอนแก่น
๔๑. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษจังหวัดปทุมธานี
๔๒. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษพระนครศรีอยุธยา
๔๓. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษลำปาง
๔๔. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษสงขลา
๔๕. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษหญิง
๔๖. ทัณฑสถานเปิดทุ่งเบญจา
๔๗. ทัณฑสถานเปิดบ้านนาวง
๔๘. ทัณฑสถานเปิดบ้านเนินสูง
๔๙. ทัณฑสถานเปิดหนองน้ำขุ่น
๕๐. ทัณฑสถานเปิดห้วยโป่ง
๕๑. ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์
๕๒. ทัณฑสถานวัยหนุ่มกลาง
๕๓. ทัณฑสถานวัยหนุ่มนครศรีธรรมราช
๕๔. ทัณฑสถานวัยหนุ่มพระนครศรีอยุธยา
๕๕. ทัณฑสถานหญิงกลาง
๕๖. ทัณฑสถานหญิงชลบุรี
๕๗. ทัณฑสถานหญิงเชียงใหม่
๕๘. ทัณฑสถานหญิงธนบุรี
๕๙. ทัณฑสถานหญิงนครราชสีมา
๖๐. ทัณฑสถานหญิงพิษณุโลก
๖๑. ทัณฑสถานหญิงสงขลา
๖๒. สถานกักขังกลางจังหวัดตราด
๖๓. สถานกักขังกลางจังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๔. สถานกักขังกลางจังหวัดปทุมธานี
๖๕. สถานกักขังกลางจังหวัดร้อยเอ็ด
๖๖. สถานกักขังกลางจังหวัดลำปาง



ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๓๘๔๘๓

ถึง เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ

กรมราชทัณฑ์ ขอส่งสำเนาหนังสือ ที่ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๘๔๘๑ลงวันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๑
เรื่อง กำชับการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการต่อไป



กองบริการทางการแพทย์
โทร./โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๕ แห่ง

๑. เรือนจำจังหวัดกระบี่ / จังหวัดกระบี่
๒. เรือนจำจังหวัดกาญจนบุรี / จังหวัดกาญจนบุรี
๓. เรือนจำจังหวัดกาฬสินธุ์ / จังหวัดกาฬสินธุ์
๔. เรือนจำจังหวัดจันทบุรี / จังหวัดจันทบุรี
๕. เรือนจำจังหวัดชัยนาท / จังหวัดชัยนาท
๖. เรือนจำจังหวัดชัยภูมิ / จังหวัดชัยภูมิ
๗. เรือนจำจังหวัดชุมพร / จังหวัดชุมพร
๘. เรือนจำจังหวัดตรัง / จังหวัดตรัง
๙. เรือนจำจังหวัดตราด / จังหวัดตราด
๑๐. เรือนจำจังหวัดนครนายก / จังหวัดนครนายก
๑๑. เรือนจำจังหวัดนนทบุรี / จังหวัดนนทบุรี
๑๒. เรือนจำจังหวัดนราธิวาส / จังหวัดนราธิวาส
๑๓. เรือนจำจังหวัดน่าน / จังหวัดน่าน
๑๔. เรือนจำจังหวัดบึงกาฬ / จังหวัดบึงกาฬ
๑๕. เรือนจำจังหวัดบุรีรัมย์ / จังหวัดบุรีรัมย์
๑๖. เรือนจำจังหวัดปทุมธานี / จังหวัดปทุมธานี
๑๗. เรือนจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ / จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๑๘. เรือนจำจังหวัดปราจีนบุรี / จังหวัดปราจีนบุรี
๑๙. เรือนจำจังหวัดพะเยา / จังหวัดพะเยา
๒๐. เรือนจำจังหวัดพังงา / จังหวัดพังงา
๒๑. เรือนจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา / จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๒๒. เรือนจำจังหวัดพิจิตร / จังหวัดพิจิตร
๒๓. เรือนจำจังหวัดพิษณุโลก / จังหวัดพิษณุโลก
๒๔. เรือนจำจังหวัดเพชรบูรณ์ / จังหวัดเพชรบูรณ์
๒๕. เรือนจำจังหวัดแพร่ / จังหวัดแพร่
๒๖. เรือนจำจังหวัดภูเก็ต / จังหวัดภูเก็ต
๒๗. เรือนจำจังหวัดมหาสารคาม / จังหวัดมหาสารคาม
๒๘. เรือนจำจังหวัดมุกดาหาร / จังหวัดมุกดาหาร
๒๙. เรือนจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน / จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๓๐. เรือนจำจังหวัดยโสธร / จังหวัดยโสธร
๓๑. เรือนจำจังหวัดระนอง / จังหวัดระนอง
๓๒. เรือนจำจังหวัดร้อยเอ็ด / จังหวัดร้อยเอ็ด
๓๓. เรือนจำจังหวัดลำพูน / จังหวัดลำพูน
๓๔. เรือนจำจังหวัดเลย / จังหวัดเลย
๓๕. เรือนจำจังหวัดศรีสะเกษ / จังหวัดศรีสะเกษ
๓๖. เรือนจำจังหวัดสกลนคร / จังหวัดสกลนคร
๓๗. เรือนจำจังหวัดสงขลา / จังหวัดสงขลา
๓๘. เรือนจำจังหวัดสตูล / จังหวัดสตูล
๓๙. เรือนจำจังหวัดสมุทรสาคร / จังหวัดสมุทรสาคร
๔๐. เรือนจำจังหวัดสระแก้ว / จังหวัดสระแก้ว

เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๕ แห่ง (ต่อ)

๔๑. เรือนจำจังหวัดสระบุรี / จังหวัดสระบุรี
๔๒. เรือนจำจังหวัดสิงห์บุรี / จังหวัดสิงห์บุรี
๔๓. เรือนจำจังหวัดสุโขทัย / จังหวัดสุโขทัย
๔๔. เรือนจำจังหวัดสุพรรณบุรี / จังหวัดสุพรรณบุรี
๔๕. เรือนจำจังหวัดหนองคาย / จังหวัดหนองคาย
๔๖. เรือนจำจังหวัดหนองบัวลำภู / จังหวัดหนองบัวลำภู
๔๗. เรือนจำจังหวัดอ่างทอง / จังหวัดอ่างทอง
๔๘. เรือนจำจังหวัดอุตรดิตถ์ / จังหวัดอุตรดิตถ์
๔๙. เรือนจำจังหวัดอุทัยธานี / จังหวัดอุทัยธานี
๕๐. เรือนจำจังหวัดอำนาจเจริญ / จังหวัดอำนาจเจริญ
๕๑. เรือนจำอำเภอกบินทร์บุรี / จังหวัดปราจีนบุรี
๕๒. เรือนจำอำเภอกันทรลักษณ์ / จังหวัดศรีสะเกษ
๕๓. เรือนจำอำเภอเกาะสมุย / จังวัดสุราษฎร์ธานี
๕๔. เรือนจำอำเภอชัยบาดาล / จังหวัดลพบุรี
๕๕. เรือนจำอำเภอไชยา / จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๕๖. เรือนจำอำเภอตะกั่วป่า / จังหวัดพังงา
๕๗. เรือนจำอำเภอทองผาภูมิ / จังหวัดกาญจนบุรี
๕๘. เรือนจำอำเภอทุ่งสง / เรือนจำอำเภอปากพนัง /จังหวัดนครศรีธรรมราช
๕๙. เรือนจำอำเภอเทิง / จังหวัดเชียงราย
๖๐. เรือนจำอำเภอธัญบุรี / จังหวัดปทุมธานี
๖๑. เรือนจำอำเภอนางรอง / จังหวัดบุรีรัมย์
๖๒. เรือนจำอำเภอนาทวี / จังหวัดสงขลา
๖๓. เรือนจำอำเภอบัวใหญ่ / จังหวัดนครราชสีมา
๖๔. เรือนจำอำเภอเบตง / จังหวัดยะลา
๖๕. เรือนจำอำเภอฝาง / จังหวัดเชียงใหม่
๖๖. เรือนจำอำเภอพล / จังหวัดขอนแก่น
๖๗. เรือนจำอำเภอภูเขียว / จังหวัดชัยภูมิ
๖๘. เรือนจำอำเภอแม่สอด / จังหวัดตาก
๖๙. เรือนจำอำเภอแม่สะเรียง / จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๗๐. เรือนจำอำเภอรัตนบุรี / จังหวัดสุรินทร์
๗๑. เรือนจำอำเภอสวรรคโลก / จังหวัดสุโขทัย
๗๒. เรือนจำอำเภอสว่างแดนดิน / จังหวัดสกลนคร
๗๓. เรือนจำอำเภอสีคิ้ว / จังหวัดนครราชสีมา
๗๔. เรือนจำอำเภอหล่มสัก / จังหวัดเพชรบูรณ์
๗๕. เรือนจำอำเภอหลังสวน / จังหวัดชุมพร

แนวทางการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัย

ประเภทอาหาร	การเลือกคุณภาพวัตถุดิบปรุงอาหาร	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๑.ผักและผลไม้	เลือกซื้อผัก-ผลไม้ตามฤดูกาล จะได้ผักสดหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และราคาถูกอีกด้วย ควรเลือกชนิดที่มีเนื้อแน่น สีสดตามธรรมชาติ อยู่ในสภาพใหม่สะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยเน่าช้าหรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่ หรือเลือกซื้อผักสดอนามัย (ผักกางมุ้ง) จากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือได้รับเครื่องหมายรับรองจากหน่วยราชการ เช่น ผักอนามัยของเกษตร(เครื่องหมาย Q)	**การตรียมปรุงผักสด-ผลไม้** มักจะพบปัญหาตกค้างของวัตถุมีพิษทางการเกษตรหรือไข่พยาธิที่ติดมากับปุ๋ยที่ใช้รดผัก ฉะนั้นจึงต้องลดปริมาณวัตถุมีพิษและไข่พยาธิต่างๆโดยวิธีการล้างที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ **วิธีการลดพิษตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช** ๑.ใช้ผงฟู/เบคกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ผัก ผลไม้ ๑๕ นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้ง ก่อนนำมารับประทาน ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๙๐-๙๕ ๒.ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้ม ๕ % ผสมน้ำในอัตราส่วน ½ ถ้วยต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่ผัก ผลไม้ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนนำไปรับประทาน ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๖๐-๘๔ ๓.ล้างผักโดยให้น้ำไหลผ่าน เด็ดผักเป็นใบๆใส่ตะแกรงโปร่ง เปิดน้ำให้แรงพอประมาณใช้มือคลี่ใบผักล้างนาน ๒ นาที ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๒๕ - ๖๓ ๔.ลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกของผักออกทิ้งเด็ดผักเป็นใบๆ แช่น้ำสะอาดนาน ๑๐-๑๕ นาที ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๒๗-๗๒ ๕.ใช้ความร้อน ต้มหรือลวกผัก ปริมาณสารพิษที่ลดลง ร้อยละ ๔๘-๕๐ การปรุงผัก ควรปรุงให้สุกโดยใช้ไฟแรงและใช้ระยะเวลาสั้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาคุณค่าอาหาร	ควรเก็บผักสด-ผลไม้ ไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๗-๑๐ องศาเซลเซียส ในภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะโดยผักสดที่เตรียมปรุงควรล้างแล้วหั่นให้เรียบร้อยก่อนเก็บ

ประเภทอาหาร	การเลือกคุณภาพวัตถุดิบปรุงอาหาร	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๒. เนื้อสัตว์	- เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ช้ำเลือด ไม่มีกลิ่น ที่สำคัญจะต้องไม่มีเม็ดสาคู (ตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด) หลีกเลี่ยงอาหารบด หรืออาหารที่ไม่สามารถแยกชิ้นส่วนได้ เนื้อหมู เนื้อวัว ต้องหลีกเลี่ยงชิ้นส่วนบริเวณคอ คอไก่ต้องตัดต่อมไทรอยด์ออก - เป็ด ไก่ ควรมีเนื้อแน่น สะอาด ไม่มีการทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน - ปลา ต้องมีเหงือกสีแดงสดไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใสไม่ช้ำเลือดหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน - กุ้ง ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย ครีบและหางต้องเป็นมันสดใสและหัวต้องติดแน่น - หอย ต้องสด ฝาหรือเปลือกควรปิดสนิท ไม่เปิดอ้า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหอยควรมีสีตามธรรมชาติ ไม่ซีดจาง ไม่หลุดออก	**การเตรียมปรุงเนื้อสัตว์** ก่อนนำไปปรุงต้องล้างให้สะอาด แล้วจึงนำมาชำแหละเอาอวัยวะต่างๆและกระดูกที่ไม่ต้องการออก แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดพอดีที่จะใช้ปรุงอาหาร **การปรุงเนื้อสัตว์** จะต้องปรุงให้สุกโดยทั่วถึงทั้งชิ้นของเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคที่ติดมากับอาหารดิบ โดยเฉพาะอาหารประเภทปลาน้ำจืด ที่มักพบตัวอ่อนของพยาธิใบไม้ในตับ	จะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยมีการแบ่งเป็นชิ้นส่วนขนาดพอเหมาะที่จะใช้ในการปรุงแต่ละครั้ง เนื้อสัตว์ที่ต้องการเก็บไว้นาน จะต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส (ในตู้เย็น ช่องแช่แข็ง) ส่วนเนื้อสัตว์ที่รอการปรุงให้เก็บที่อุณหภูมิ ๕-๗ องศาเซลเซียส
๓. ไข่	ไข่สด จะมีผิวนวลคล้ายมีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่ (ถ้าเปลือกไข่เกลี้ยงแสดงว่าเป็นไข่เก่า) เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกสะอาดไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดมา ไข่สดใหม่จะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และเมื่อเขย่าดูจะไม่คลอน	**การเตรียม** ก่อนตอกไข่ ควรล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนเพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ออกมาปนเปื้อนกับเนื้อไข่และหากต้องใช้ไข่จำนวนมาก ควรตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กก่อนทีละฟอง เนื่องจากหาก มีไข่เน่าเสียจะได้คัดทิ้งก่อนนำไปปรุง **การปรุงอาหารประเภทไข่** ควรปรุงไข่ให้สุกก่อนนำไปรับประทาน	ควรเก็บไข่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๕-๗ องศาเซลเซียส วางไข่โดยให้ด้านป้านของไข่อยู่ข้างบนและด้านแหลมของไข่อยู่ด้านล่าง วางใส่ภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ

ประเภทอาหาร	การเลือกคุณภาพวัตถุดิบปรุงอาหาร	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๔. หอม กระเทียม พริกป่น ถั่วเมล็ดแห้ง และธัญพืชต่าง ๆ	ต้องเลือกถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ ที่สะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ ไม่แตกหัก และที่สำคัญต้องไม่มีเชื้อรา หรือมีสีเข้มผิดปกติหรือมีสีดำ อาหารที่พบเชื้อราที่เรียกว่า “อะฟลาท๊อกซิน” เป็นต้น	ควรจะล้างทำความสะอาดก่อนนำไปปรุง โดยเฉพาะหัวหอม หัวกระเทียม ถั่วลิสง ในกรณีที่พบว่าอาหารแห้งขึ้นรา ต้องคัดทิ้ง เพราะสารพิษของเชื้อราไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนขณะหุงต้ม	พวกเมล็ดพืชควรตากให้แห้งสนิทเสียก่อน แล้วจึงนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม ควรแขวนไว้ในที่โปร่ง สะอาด และหมั่นนำไปผึ่งแดดอ่อน ๆ เป็นประจำและควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๕. เนื้อสัตว์แห้งชนิดต่างๆ	ต้องเลือกที่สีหรือกลิ่นไม่ผิดจากธรรมชาติ เช่น กลิ่นหืน หรือสีเข้มมาก เช่น สีแดงจัด ซึ่งอาจเนื่องมาจากการใช้สีย้อมเพื่อปกปิดความด้อยคุณภาพของอาหาร หรือใส่ดินประสิวมากเกินไป	ก่อนที่จะนำมาปรุงควรล้างทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณเชื้อโรค สิ่งสกปรกและวัตถุมีพิษ และควรนำไปปรุงให้สุกก่อนรับประทาน	ควรจะนำไปตากแดดให้แห้งเสียก่อน แล้วนำมาแขวนในบริเวณที่แห้งหรือเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และไม่อับชื้น และควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	กระป๋องต้องอยู่ในสภาพที่ดีไม่โป่งนูน เนื่องจากแรงดันของก๊าซที่เกิดจากการเน่าเสียของอาหารภายในกระป๋อง ต้องไม่มีรอยบุบ ไม่มีรูรั่วซึม ไม่เป็นสนิม ควรเลือกซื้ออาหารกระป๋องที่ผลิตใหม่โดยดูจากตัวเลขวันเดือนปีที่ผลิตวันหมดอายุ ที่ภาชนะบรรจุด้วย และต้องพิจารณารายละเอียดของเลข สารบบอาหาร (ตัวเลขสิบสามหลักในเครื่องหมาย อย.)	ต้องตรวจสภาพกระป๋องหรือภาชนะบรรจุก่อนนำมาปรุง ขณะเปิดฝาออกจะต้องไม่มีลมดันออกมา สภาพอาหารภายในมีสีสันตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ลักษณะตัวกระป๋องด้านในต้องไม่ถูกกัดกร่อน ถ้าพบว่าผิดปกติห้ามนำมาบริโภค การปรุงอาหารกระป๋องนั้น จะต้องเทอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสมแล้วนำไปอุ่นให้เดือด ห้ามอุ่นอาหารทั้งกระป๋อง เพราะอาจจะทำให้สารเคลือบภายในกระป๋องละลายปนลงในอาหารได้	ควรเก็บอาหารกระป๋องในบริเวณที่สะอาด และไม่อับชื้นเพราะความชื้นจะทำให้กระป๋องเกิดสนิมได้ง่ายจนอาจเกิดการรั่วทะลุทำให้เชื้อโรคจากภายนอกเข้าไปในกระป๋องได้ ส่วนอาหารกระป๋องที่เปิดบริโภคแล้วรับประทานไม่หมด ต้องถ่ายอาหารที่เหลืออยู่เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด แล้วเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น

ประเภทอาหาร	การเลือกคุณภาพวัตถุดิบปรุงอาหาร	การเตรียม-ปรุง	การเก็บ
๗. สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส เป็นต้น	ต้องเลือกที่บรรจุในภาชนะที่ปกปิดมิดชิด สะอาด และที่ฉลากจะต้องระบุชื่ออาหาร สถานที่ผลิตชัดเจน และมีเลขสารบบอาหาร รวมทั้งต้องดูวัน เดือน ปีที่ผลิต/หมดอายุ/ควรบริโภคก่อนที่ภาชนะบรรจุด้วย	จะต้องปรุงโดยใช้ในปริมาณที่พอเหมาะ ไม่มากกว่าข้อกำหนดตามฉลาก หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ควรเก็บในบริเวณที่สะอาดไม่มีฝุ่นชื้น สามารถป้องกันแมลงและสัตว์ได้ และควรเก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๘. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง	น้ำดื่ม เครื่องดื่ม จะต้องสังเกตจากลักษณะทั่วไป คือ ลักษณะกลิ่น สี และรส ต้องเป็นไปตามธรรมชาติ และต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิท น้ำดื่มบรรจุขวดต้องมีฉลากชัดเจนตามข้อกำหนดว่าด้วยเรื่องฉลากอาหาร ส่วนน้ำแข็งต้องใสไม่มีตะกอน บรรจุอยู่ในซองพลาสติกใสที่สะอาด ปิดผนึกเรียบร้อย	น้ำที่ใช้ดื่ม หากเป็นน้ำที่นำมาจากแหล่งน้ำต่าง ๆ จะต้องนำมาปรับปรุงคุณภาพโดยวิธีการต้ม การกรองที่ถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อให้ได้น้ำดื่มที่สะอาดเหมาะสมในการบริโภค	น้ำดื่มและเครื่องดื่ม ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด เก็บให้เป็นระเบียบและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และน้ำแข็งควรเก็บในภาชนะที่สะอาดและสามารถรักษาความเย็นได้นาน มีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ที่มา คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข