

ก๋วยเตี๋ยวอนามัย

กว่าจะมาเป็นก๋วยเตี๋ยวอนามัย ไม่ว่าจะสูตรเด็ด เมนูใดก็ตาม ให้เราได้รับประทาน ได้อย่างมั่นใจว่าปลอดภัยในระยะยาว มีเส้นทางและขั้นตอนมากมาย หากนึกมองย้อนกลับไป จากชามก๋วยเตี๋ยวที่เรากำลังจะรับประทาน ก๋วยเตี๋ยวจังหวัดนั้น ประกอบด้วยวัตถุดิบอะไรบ้าง ตั้งแต่เส้นก๋วยเตี๋ยว ผักหรือถั่วงอก เนื้อหมู ลูกชิ้น น้ำซุปรุขรส และผักสดที่ใช้โรยหน้า จนถึงพริก กระเทียม น้ำส้ม น้ำปลา ที่ผู้รับประทานปรุงแต่งเอง หากไม่คิดอะไร ใส่อะไรเข้าไปได้ทั้งนั้น อนาคตคงไม่ต้องพูดถึงเรื่องสุขภาพอนามัยอีกต่อไป เครื่องยนต์รถยนต์ยังต้องเลือกน้ำมันและการดูแลบำรุงรักษา สุขภาพอนามัยยิ่งต้องดูแล ก๋วยเตี๋ยวจังหวัดนี้ที่เราจะรับประทาน จึงต้องเลือกจาก **ร้านนี้แหละ...ที่สะอาด ปลอดภัย** ซึ่งต้องสังเกตขั้นต้น ดังนี้

1. **สถานที่ปรุง/จำหน่าย** สะอาดหรือแฉงลอย มีสภาพดี เป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งที่มีโอกาสทำให้อาหารปนเปื้อน เช่น กองขยะ หน้าห้องส้วมที่ไม่ถูกสุขลักษณะ
2. **ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ** โดยพิจารณาต่างๆ จากเครื่องปรุงที่ร้านใช้ มีมาตรฐานหรือไม่ โดยเฉพาะเครื่องหมาย ออย.หรือ แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบที่หน่วยราชการสาธารณสุขรับรอง หรือมีป้ายอาหารปลอดภัย Food Safety
3. **ภาชนะ/อุปกรณ์ที่ใช้** สะอาด ชาม จาน มีการคว่ำเก็บเป็นระเบียบ ถ้ามีที่ล้างภาชนะควรมีการล้าง 3 ขั้นตอนหรือมีอ่างล้างจาน 3 ตอน ภาชนะใส่เครื่องปรุงและภาชนะใส่ก๋วยเตี๋ยวจังหวัดทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน ไม่ใช่จาน ชาม ที่ทำสับริเวณที่สัมผัสอาหาร
4. **ผู้ปรุง/จำหน่าย** แต่งกายสะอาด มือสะอาด ตัดเล็บสั้น สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมมิดชิด มีความระมัดระวังในการหยิบจับอาหาร เช่น ใช้ที่คีบจับอาหารที่สุกแล้ว
5. **รักษาสีแฉงล้อม** มีการเก็บรวบรวมขยะ ทิ้งเป็นระบบไม่เรี่ยราด

เราจะได้รับประทานก๋วยเตี๋ยวจังหวัดที่สะอาดปลอดภัยเพราะมีการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคจากการเตรียม ปรุง/จำหน่าย ซึ่งการตรวจสอบและการลดการปนเปื้อนในขั้นตอนอื่นๆ มีดังนี้

1. เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินงานตาม พรบ.สาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในแต่ละท้องถิ่น เป็นผู้กำกับดูแลร้านอาหารและแฉงลอยจำหน่ายอาหาร คอยตรวจสอบให้ความรู้ คำแนะนำ ตั้งแต่ก่อนจะเปิดกิจการว่าถูกสุขลักษณะหรือไม่ เมื่อเปิดกิจการไปแล้วอาจมีการตรวจสอบประกอบการให้ดำเนินการให้ถูกต้อง ซึ่งเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบตั้งแต่แหล่งที่มาของวัตถุดิบ การเลือก การล้าง การปรุง ทำให้มั่นใจได้ว่าก๋วยเตี๋ยวจังหวัดที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีความสะอาดปลอดภัย และมั่นใจได้ถ้าผู้ประกอบการให้ความร่วมมือและใส่ใจในการปฏิบัติตามเพื่อลดการปนเปื้อนในการปรุงประกอบอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวจังหวัด

2.การควบคุมการผลิตวัตถุดิบจากแหล่งผลิตให้ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ซึ่งมีหลายหน่วยงานคอยควบคุม ตรวจสอบ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เลือกซื้อวัตถุดิบ เครื่องปรุง (มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน) เส้นก๋วยเตี๋ยว ผลิตจากโรงงานที่ได้มาตรฐาน GMP และมีการใส่สารกันเสียในปริมาณที่ไม่เกินมาตรฐาน

3.การควบคุมการจำหน่ายในตลาดสด อาหารสด อาหารแห้งที่จำหน่ายในตลาดสดมีการควบคุม และตรวจสอบสารปนเปื้อน ตั้งแต่ผักสด เนื้อสัตว์และอาหารทะเล เส้นก๋วยเตี๋ยว โดยเจ้าของตลาดเป็นผู้ควบคุมดูแลและตรวจสอบด้วยตนเอง ทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารสดในตลาดที่ผู้ประกอบการเลือกเป็นวัตถุดิบในซามก๋วยเตี๋ยวมี่ความปลอดภัย

สุดท้ายผู้บริโภคเป็นผู้ตัดสินใจในการเลือกบริโภคต้องมีหลัก ไม่เลือกตามอารมณ์ ไม่เลือกบริโภคตามกระแส และเลือกโดยคำนึงถึงสุขภาพความปลอดภัยมากขึ้น

