

# สุขลักษณะที่ดีของสะพานปลา แพปลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง

## 1. สถานที่และโครงสร้าง

- บริเวณโดยรอบสะอาด มีหลังคากันแดดกันฝน มีแสงสว่างและการระบายอากาศเหมาะสม พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง
- มีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้งาน มีที่เก็บขยะเป็นสัดส่วน
- มีการป้องกันสัตว์พาหะ แมลง และสัตว์เลื้อยเข้าในบริเวณขนถ่ายและคัดแยกสัตว์น้ำ
- มีแผนการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีระบบกำจัดน้ำเสีย



## 2. วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ

- ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำและไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และเก็บในที่เหมาะสมป้องกันการปนเปื้อน



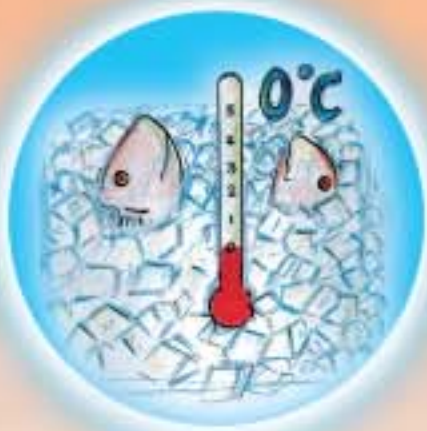
## 3. บุคลากร

- สุขภาพดี ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร
- ได้รับการตรวจสอบสุขภาพทั้งโรคติดต่อและโรคทางเดินอาหารอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง
- ได้รับการอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ
- ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง และระหว่างปฏิบัติงานตามความเหมาะสมและทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา
- แต่งกายสะอาดและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน ไม่รับประทานอาหาร/เครื่องดื่มหรือสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ไอ/จามใส่สัตว์น้ำ



## 4. การดูแลรักษาสัตว์น้ำและการขนถ่ายสัตว์น้ำ

- ขนถ่าย/คัดแยกสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ ภาชนะที่ใช้ขนถ่ายสัตว์น้ำสะอาด
- รักษาอุณหภูมิของสัตว์น้ำให้ใกล้เคียง 0°C และมีหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ



## 5. น้ำใช้

- น้ำที่สัมผัสกับสัตว์น้ำต้องเป็นน้ำสะอาด ได้มาตรฐานน้ำบริโภค
- หากใช้น้ำทะเลต้องสะอาดและมีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด
- ถังเก็บน้ำต้องทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย ระบบท่อน้ำเหมาะสม และมีการป้องกันการปนเปื้อน
- มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำอย่างสม่ำเสมอ



## 6. น้ำแข็ง

- ต้องทำจากน้ำที่มีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำบริโภค สะอาดปราศจากสิ่งปลอมปน
- มีปริมาณเพียงพอกับการใช้งาน สถานที่เก็บ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับน้ำแข็งต้องสะอาด การขนถ่ายและการนำมาใช้ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์อย่างสม่ำเสมอ



## 7. ห้องสุขา

- มีจำนวนเพียงพอและแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณปฏิบัติงาน อยู่ในสภาพดี รักษาความสะอาดอยู่เสมอ มีอ่างล้างมือและสบู่ถึงขยะพร้อมฝาปิด และระบบบำบัดสิ่งปฏิกูล



## 8. สารเคมี

- มีฉลากแสดงชื่ออย่างชัดเจน มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและเหมาะสม มีการควบคุมการใช้โดยบุคลากรที่มีความรู้



## 9. การทำความสะอาด

- อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดต้องไม่ดูดซับน้ำ อยู่ในสภาพดีและสะอาด มีจำนวนเพียงพอในการใช้งาน และมีที่เก็บเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ น้ำยาขัดล้างและน้ำยามาเชื้อต้องมีประสิทธิภาพและได้รับการรับรองให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร



## 10. การกำจัดเศษของเสียและของเสียจากการคัดแยกและขนถ่ายสัตว์น้ำ

- ต้องขนถ่ายของเสียออกจากบริเวณปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในสัตว์น้ำ
- ภาชนะใส่เศษและของเสียต้องแยกชัดเจนจากภาชนะที่ใช้ขนถ่ายสัตว์น้ำ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย
- สถานที่เก็บของเสียต้องปิดมิดชิดไม่เป็นแหล่งสะสมของพาหะนำโรค และต้องแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณปฏิบัติงาน

