

# ความปลอดภัย ในการทำ อาหาร ทะเล เดลิเวอรี่

**อาหารทะเล** เป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาก มีทั้งเมนูที่รับประทานดิบและปรุงสุกซึ่งเป็นที่รู้กันว่าอาหารทะเลที่มีคุณภาพรสชาติดี จะต้องได้มาจากวัตถุดิบที่มีความสด เดิมนั้นผู้บริโภคนิยมซื้ออาหารทะเลสดมาปรุงที่บ้านหรือไปรับประทานที่ร้านอาหารทะเล เนื่องจากสัตว์น้ำสดเมื่อตายลงแล้วเน่าเสียได้ง่ายต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อป้องกันการเน่าเสีย แต่ในปัจจุบันพฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนไป ผู้บริโภคยุคใหม่ไม่นิยมปรุงอาหารเองโดยเฉพาะอาหารทะเล ทำให้ธุรกิจอาหารเดลิเวอรี่มีการเติบโตเป็นอย่างมาก ซึ่งอาหารทะเลก็เช่นกัน ผู้บริโภคนิยมสั่งอาหารทะเลพร้อมบริโภคมารับประทานที่บ้าน เมนูที่ได้รับความนิยมมาก เช่น ปูทะเลดอง น้ำปลา ปูนี้ว กรรเชียงปูนี้ว ข้าวผัดปู อาหารทะเลปรุงสุกพร้อมบริโภคราชินี (ปลาดิบ) ข้าวหน้าปลาดิบ **การเตรียมอาหารเพื่อการเดลิเวอรี่นั้น** จึงมีข้อควรระวัง ดังนี้

## อาหาร ทะเลสด

ประเทศไทยเป็นประเทศเมืองร้อน ทำให้อาหารทะเลสดเน่าเสียได้ง่าย และ รวดเร็ว มีอายุการเก็บรักษาไม่กี่ชั่วโมง จึงต้องยืดอายุด้วยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ซึ่งปัจจัยที่สำคัญที่เป็นสาเหตุของการเน่าเสียของอาหารทะเลเกิดจากจุลินทรีย์และการทำวานของเอนไซม์เป็นหลัก จึงต้องมีวิธีการเก็บรักษาคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ทั้งก่อนขนส่งและขนส่งไปยังผู้บริโภค อีกทั้งยังต้องคำนึงถึงการเก็บรักษาของลูกค้ายกย่ไม่ได้บริโภคทันที เช่น ปูทะเล เป็นสัตว์น้ำที่เสื่อมคุณภาพได้รวดเร็วมากภายหลังการตายเนื่องจากการย่อยสลายตัวของปู จึงเป็นสัตว์น้ำที่ส่วนใหญ่จำหน่ายในขณะยังมีชีวิต ดังนั้นหาปูตายลงจึงไม่ควรเก็บรักษาวัตถุดิบปูทะเลไว้นานแม้จะเก็บในอุณหภูมิต่ำควรปรุงทันที



Safety seafood  
delivery



## อาหารทะเล พร้อมบริโภค

การควบคุมคุณภาพอาหารทะเลแต่ละประเภทที่ดี ทำให้ได้อาหารทะเลพร้อมบริโภคที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและปลอดภัย เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม การทำความสะอาดที่เหมาะสม การใช้ความร้อนและระยะเวลาในการปรุงของแต่ละเมนู จนถึงขั้นตอนการบรรจุ และการจัดส่ง เมนุอาหารทะเลที่รับประทานสด เช่น กุ้งดองน้ำปลา ซาชิมิ จะต้องเลือกวัตถุดิบสัตว์น้ำที่มีความสดและถูกเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียสตลอดเวลา ตั้งแต่วัตถุดิบ จนถึงมือผู้บริโภค สถานที่และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับวัตถุดิบต้องสะอาด ล้างทำความสะอาดสัตว์น้ำสดก่อนการแล่ ทำจัดเศษเหลือจากการแล่ และทำความสะอาดพื้นที่รวมทั้งอุปกรณ์ทันทีก่อนการปรุงเป็นอาหาร ไม่ควรใช้อุปกรณ์สำหรับเตรียมวัตถุดิบร่วมกับที่ใช้ปรุงและบรรจุอาหาร เช่น แยกเขียงและมีดสำหรับแล่วัตถุดิบออกจากเขียงและมีดสำหรับหั่นเตรียมซาชิมิ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากวัตถุดิบ สำหรับเมนุอาหารทะเลปรุงสุกต้องให้ความร้อนให้อาหารมีอุณหภูมิอย่างน้อย 65 องศาเซลเซียสนานพอในระยะเวลาที่เหมาะสม หากสามารถจัดส่วให้ถึงมือลูกค้าบริโภคได้ทันทีภายใน 2 ชั่วโมง หลังปรุงสุก สามารถบรรจุและปิดผนึกขณะร้อน แล้วขนส่งโดยมีกล่องฉนวนที่สามารถเก็บรักษาความร้อนได้ และควรแนะนำให้ลูกค้ารับประทานทันที แต่หากระยะเวลาหลังการปรุงจนถึงมือลูกค้ามากกว่า 2 ชั่วโมง ควรบรรจุขณะร้อน ตั้งทิ้งไว้ให้ความร้อนลดลงเท่าอุณหภูมิห้องก่อนปิดผนึก และแนะนำให้ลูกค้าอุ่นก่อนบริโภค

## การบรรจุและ บรรจุภัณฑ์

ในปัจจุบันมีบรรจุภัณฑ์ให้เลือกใช้ได้หลากหลายรูปแบบและราคา แต่บรรจุภัณฑ์แต่ละประเภทมีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเมนุอาหารทะเลที่จำหน่าย นอกจากจะทำให้สามารถรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ป้องกันการปนเปื้อน ในขณะเก็บรักษาทั่วก่อนขนส่งและขณะขนส่งได้แล้ว ยังสามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ได้ด้วย

## การจัดส่ง

ในการจัดส่งควรมีภาชนะบรรจุ ภายนอกที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมและจุลินทรีย์สู่บรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มอาหารได้ หากเป็นอาหารทะเลที่รับประทานดิบ เช่น ปูดอง น้ำปลา ซาชิมิ ภาชนะบรรจุในการจัดส่งควรรักษาความเย็นให้อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส ในขณะถึงมือลูกค้า โดยภาชนะบรรจุในการจัดส่งอาจเป็นกระเป๋ากล่อลม ล้วนน้ำแข็ง ซึ่งมีขนาดสามารถรักษาอุณหภูมิให้คงที่ได้ ควรแยกภาชนะบรรจุในการจัดส่งอาหารทะเลพร้อมบริโภคดิบและอาหารปรุงสุกออกจากกัน และรักษาความสะอาดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการจัดส่งเสมอ

## หลักปฏิบัติที่สำคัญ ในการทำให้อาหาร สะอาดและปลอดภัย

เน้นการทำความสะอาด สถานที่ โต๊ะ เครื่องมือที่ใช้และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร เช่น เขียง มีด ก่อนการรับและเตรียมวัตถุดิบ ก่อนการปรุงและก่อนการบรรจุ ดังนั้น จึงควรกำจัดขยะและเศษเหลือจากการเตรียมวัตถุดิบ เช่น หัว เกล็ด ไข่ ขอบสัตว์น้ำออกจากบริเวณที่ปรุง แล้วล้างทำความสะอาดพื้นที่และอุปกรณ์ทันที รวมทั้งการรักษาความสะอาดส่วนบุคคลด้วย ควรใส่หมวกคลุมผมและพาด้านที่สะอาดขณะปรุง ต้องล้างมือก่อนและระหว่างการปรุง โดยเฉพาะก่อนการปรุง และก่อนการบรรจุ ทั้งนี้ยังรวมไปถึงการควบคุมความสะอาดในระหว่างการจัดส่งด้วย

Safety food  
delivery

