

"It's about making it your culture not just training"

“ทำให้เป็นนิสัยของคุณ ไม่ใช่เพียงการฝึกอบรม”



Food Hygiene Asia

Food Safety after a Flood

ความปลอดภัยของอาหารหลังจากน้ำท่วม

A flood could jeopardize the safety of your food.

น้ำท่วมอาจเป็นอันตรายต่อความปลอดภัยกับอาหารของคุณ



Knowing how to determine if food is safe and how to keep food safe will help minimize the potential loss of food and reduce the risk of foodborne illness.

รู้จักวิธีการตรวจสอบว่าอาหารปลอดภัยและวิธีการจัดเก็บอาหารให้ปลอดภัย อย่างน้อยเพื่อช่วยลดการสูญเสียศักยภาพของอาหาร และลดความเสี่ยงของการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ

Food Safety after a Flood

ความปลอดภัยของอาหารหลังจากน้ำท่วม

If your land was flooded with water from a stream or river, can you still harvest the produce?

ถ้าพื้นที่ของคุณถูกน้ำท่วมเนื่องจากน้ำจากกระแสน้ำหรือลำธาร คุณจะยังคงสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้หรือไม่?

Do not attempt to harvest any items from land flooded with water from a river or stream.

ไม่ควรพยายามเก็บเกี่ยวผลผลิตใดๆจากที่ดินที่ถูกน้ำท่วมจากน้ำที่มาจากแม่น้ำหรือลำธาร

This includes tomatoes or peppers, but also potatoes and carrots.

นี้รวมถึงมะเขือเทศหรือพริกไทย อีกทั้งมันฝรั่งและแครอทด้วย

Flood waters can bring with them harmful microorganisms, chemicals and other contaminants that can make food unsafe.

น้ำท่วมสามารถนำพาจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย สารเคมีและสิ่งปนเปื้อนอื่นๆที่สามารถทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

Food Hygiene Asia

Training Specialists

www.foodhygieneasia.com

www.facebook.com/foodhygieneasia.com

Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง

Some of these contaminants may not be removed or destroyed with peeling or cooking.

สิ่งปนเปื้อนบางอย่างไม่อาจสามารถเอาออกหรือทำลายได้จากการปอกเปลือกหรือการปรุงอาหาร

It is best to throw produce from a flooded land away.

สิ่งที่ดีที่สุดควรทิ้งผลผลิตที่ได้จากน้ำท่วมไป

If flood waters covered food stored on shelves and in cabinets, what should you keep and what should you throw out? ถ้าน้ำท่วมครอบคลุมถึงอาหารที่วางไว้บนชั้นและในตู้เก็บอาหาร อะไรที่ควรเก็บไว้และอะไรที่ควรทิ้งไป?

Many food items are unsafe once they come in contact with flood water.

อาหารหลายอย่างไม่ปลอดภัยเมื่อสัมผัสกับน้ำท่วม

Here is a guide of what to keep and what to discard:

นี่เป็นคำแนะนำว่าอะไรควรเก็บไว้และอะไรควรทิ้งไป:

Do not eat any food that may have come into contact with flood water – this would include raw fruits and vegetables, cartons of milk or eggs.

ไม่ควรกินอาหารที่อาจสัมผัสกับน้ำท่วม ที่นี้รวมถึงผลไม้และผักสด นมกล่องหรือไข่

Discard any food that is not in a waterproof container if there is any chance that it has come into contact with flood water.

ทิ้งอาหารที่ไม่ได้อยู่ในบรรจุภัณฑ์กันน้ำ ถ้าอาหารเหล่านั้นมีโอกาสสัมผัสกับน้ำท่วม

Food containers that are not waterproof include those packaged in plastic wrap or cardboard, or those with screw-caps, snap lids and pull tops.

บรรจุภัณฑ์อาหารที่ไม่กันน้ำ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ห่อด้วยพลาสติกหรือกระดาษแข็ง หรือฝาเกลียว ฝาด และฝาดึง

Flood waters can enter into any of these containers and contaminate the food inside.

น้ำท่วมสามารถเข้าสู่บรรจุภัณฑ์เหล่านี้และปนเปื้อนกับอาหารข้างในได้

Also, discard cardboard juice/milk/baby formula boxes if they have come in contact with flood water, because they cannot be effectively cleaned and sanitized.

นอกจากนี้ควรทิ้งน้ำผลไม้ นม นมผงเด็กแรกเกิดที่เป็นกล่องกระดาษ เพราะไม่สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Inspect canned foods and discard any food in damaged cans.

ตรวจสอบอาหารกระป๋องและทิ้งอาหารที่กระป๋องเสียหาย

Can damage is shown by swelling, leakage, punctures, holes, fractures, extensive deep rusting, or crushing/denting severe enough to prevent normal stacking or opening with your can opener

กระป๋องที่เสียหายจะปรากฏว่า บวม รั่ว มีรอยเจาะ เป็นหลุม หัก เป็นสนิมลึก บดเบี้ยวที่รุนแรง

Food Hygiene Asia

Training Specialists

www.foodhygieneasia.com

www.facebook.com/foodhygieneasia.com

Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง

How do I salvage canned items?

การช่วยให้อาหารกระป๋องปลอดภัยทำได้อย่างไร?

Undamaged, commercially prepared foods in all-metal cans can be saved if you do the following:

เพื่อไม่เกิดความเสียหาย การเตรียมอาหารกระป๋องที่อยู่ในกระป๋องโลหะให้มีความปลอดภัยควรปฏิบัติตามดังนี้ :

- Remove the labels, if they are the removable kind, since they can harbor dirt and bacteria.เอาฉลากออก

ถ้าเป็นชนิดที่เอาออกได้ เพราะมันสามารถปิดบังสิ่งสกปรกและแบคทีเรียได้

- Thoroughly wash the cans with soap and water, using hot water if it is available.

ล้างทำความสะอาดกระป๋องอย่างทั่วถึงด้วยสบู่และน้ำ เป็นไปได้ควรใช้น้ำร้อน

- Brush or wipe away any dirt or silt.

แปรงหรือเช็ดสิ่งสกปรกหรือตะกอนออก

- Rinse the cans with water that is safe for drinking, if available, since dirt or residual soap will reduce the effectiveness of chlorine sanitation.

ล้างกระป๋องด้วยน้ำที่ปลอดภัยสำหรับดื่ม ถ้าเป็นไปได้ เพราะสิ่งสกปรกหรือสบู่ที่หลงเหลืออยู่จะลดประสิทธิภาพของการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีน

- Then, sanitize them by immersion in one of the two following ways:

ต่อไปเป็นการฆ่าเชื้อ โดยการแช่ใน 1 ของ 2 วิธี ดังนี้:

- Place in water and allow the water to come to a boil and continue boiling for 2 minutes

วางลงในน้ำที่เดือด และทำการต้มต่อไปอีก 2 นาที หรือ

- Air-dry cans or retort pouches for a minimum of 1 hour before opening or storing.

วางกระป๋องให้แห้งในที่อากาศถ่ายเทหรือวางในกระเป๋ามาเชื้ออย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนการเปิดหรือจัดเก็บ

- If the labels were removable, then re-label your cans including the expiration date (if available), with a marker.

ถ้าฉลากได้ถูกเอาออกไปแล้ว ให้ติดฉลากที่กระป๋องใหม่รวมถึงวันหมดอายุด้วย (ถ้ามี) ด้วยปากกาทำเครื่องหมาย

- Food in reconditioned cans should be used as soon as possible, thereafter.

อาหารที่กระป๋องปรับสภาพแล้วควรใช้ให้เร็วที่สุดหลังจากนั้น

How should I clean my pots, pans, dishes, and utensils?

ควรทำความสะอาดหม้อ กระทะ จานและเครื่องมือเครื่องใช้ได้อย่างไร?

Thoroughly wash metal pans, ceramic dishes, and utensils (including can openers) with soap and water, using hot water if available.

ล้างทำความสะอาดกระทะ โลหะ จานเซรามิก และเครื่องมือเครื่องใช้(รวมถึงที่เปิดกระป๋อง)อย่างทั่วถึง ด้วยสบู่และน้ำ ใช้น้ำร้อนถ้าเป็นไปได้

Food Hygiene Asia

Training Specialists

www.foodhygieneasia.com

www.facebook.com/foodhygieneasia.com

Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง

Rinse and then sanitize them by boiling in clean water or immersing them for 15 minutes in a solution of 1 tablespoon of unscented, liquid chlorine bleach per gallon of drinking water (or the cleanest, clearest water available).

ล้างและฆ่าเชื้อโดยการต้มในน้ำสะอาดหรือแช่ไว้ 15 นาที โดยใช้คลอรีนเหลว 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำดื่ม 1 แกลลอน (หรือน้ำที่สะอาดและใสที่สุดถ้าเป็นไปได้)

How should I clean my countertops?

ควรทำความสะอาดเคาน์เตอร์อย่างไร?

Thoroughly wash countertops with soap and water, using hot water if available.

ล้างทำความสะอาดเคาน์เตอร์อย่างทั่วถึงด้วยสบู่และน้ำ ใช้น้ำร้อนถ้าเป็นไปได้

Rinse and then sanitize them by applying a solution of 1 tablespoon of unscented, liquid chlorine bleach per gallon of drinking water (or the cleanest, clearest water available). Allow to air-dry.

ล้างและฆ่าเชื้อโดยการใช้ คลอรีนเหลว 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำดื่ม 1 แกลลอน (หรือน้ำที่สะอาดและใสที่สุดถ้าเป็นไปได้) ทิ้งไว้ในที่อากาศถ่ายเท

My home was flooded and I am worried about the safety of the drinking water.

บ้านฉันถูกน้ำท่วมและกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยของน้ำดื่ม

What should I do?

ฉันควรทำอย่างไร?

Use bottled water that has not been exposed to flood waters if it is available.

ใช้น้ำบรรจุขวดที่ไม่สัมผัสกับน้ำท่วม ถ้ามี

• If you don't have bottled water, you should boil water to make sure it is safe. Boiling water will kill most types of disease-causing organisms that may be present. If the water is cloudy, filter it through clean cloths or allow it to settle, and draw off the clear water for boiling. Boil the water for one minute, let it cool, and store it in clean containers with covers.

ถ้าไม่มีน้ำบรรจุขวด ควรใช้น้ำดื่มเพื่อให้แน่ใจว่าปลอดภัย การต้มน้ำจะฆ่าเชื้อโรคส่วนใหญ่ที่ก่อให้เกิดโรคได้ ถ้าน้ำมีความขุ่น ให้กรองผ่านผ้าที่สะอาด หรือทิ้งไว้ให้ตกตะกอนและเทน้ำที่ใสเพื่อนำไปต้ม ต้มให้น้ำเดือด 1 นาที วางให้เย็น และเก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด



Food Hygiene Asia

Training Specialists

www.foodhygieneasia.com

www.facebook.com/foodhygieneasia.com

Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง