

ข้อกำหนดเรื่อง

สุขภาพและอนามัย

ของผู้จับต้องอาหาร

ผู้จับต้องอาหารคือบุคคลที่ทำงานในธุรกิจอาหารและจับต้องอาหารหรือพื้นผิวที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร (เช่น เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร หรือจาน)

ผู้จับต้องอาหารอาจเกี่ยวข้องกับการจัดเตรียม ผลิต ปูจ จัดแสดง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษา หรือเสิร์ฟอาหาร

ความรับผิดชอบของผู้จับต้องอาหาร

ตามกฎหมายมาตรฐานอาหาร ผู้จับต้องอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรการที่เหมาะสมทั้งหมดที่จะไม่จับต้องอาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสอาหารในลักษณะที่จะเกิดความเสียหายต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารได้

นอกจากนี้

ผู้จับต้องอาหารมีหน้าที่พิเศษด้านสุขภาพและอนามัยอีกด้วย

ข้อกำหนดด้านสุขภาพ

ผู้จับต้องอาหารคนใดก็ตามที่มีอาการหรือตรวจพบว่าตนมีความเจ็บป่วย (อย่างเช่น อาเจียน ท้องเสีย หรือเป็นไข้) จะต้อง :

- แจ้งนายจ้างหรือหัวหน้างานว่าตนป่วย
- ไม่จับต้องอาหารถ้ามีโอกาสตามสมควรที่จะเกิดการปนเปื้อนในอาหารเนื่องจากความเจ็บป่วยดังกล่าว
- ในกรณีที่ยังทำงานอื่นในสถานที่ทำธุรกิจอาหาร ให้ปฏิบัติตามมาตรการที่ปฏิบัติได้ทุกประการเพื่อป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน

- แจ้งหัวหน้างานเมื่อตนทราบหรือสงสัยว่าอาจทำการปนเปื้อนอาหารไปแล้ว

การล้างมืออย่างถูกต้อง

การล้างมือเป็นการกระทำที่สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งที่สามารถทำได้เพื่อป้องกันการเจ็บป่วยจากอาหาร

ผู้จับต้องอาหารต้อง:

- ล้างมือด้วยน้ำสบู่ร้อนแล้วเช็ดมือให้แห้งสนิทด้วยกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- ล้างมือเมื่อตนมีโอกาสเป็นแหล่งของการปนเปื้อน (หลังจากเข้าห้องน้ำ สูดบุหรี่ ไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้า ทานอาหาร ดื่มน้ำ หรือสัมผัสกับเส้นผม หน้าศีรษะ หรือร่างกายของตัวเอง)
- ล้างมือก่อนจับต้องอาหารพร้อมทานและหลังจากจับต้องอาหารดิบ

ข้อกำหนดด้านอนามัย

ผู้จับต้องอาหารต้อง:

- ห้ามทาน จาม สัมผัสจมูก ไอ ถ่มน้ำลาย หรือสูบบุหรี่ใกล้กับอาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร

- ปฏิบัติมาตรการที่ปฏิบัติได้ทุกข้อเพื่อป้องกัน การสัมผัสกับอาหารพร้อมทานโดยไม่จำเป็น
- มัดผมยาวไว้ข้างหลัง และปฏิบัติตามมาตรการที่ปฏิบัติได้ทุกข้อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารเนื่องจากเส้นผม
- ตรวจสอบว่าเสื้อผ้าสะอาดแล้ว
- ใช้แผ่นปิดกันน้ำปกปิดผ้าพันแผลและแผ่นปิดแผลบนส่วนของร่างกายที่มองเห็นได้
- ถอดเก็บเครื่องประดับที่หลวมและหลีกเลี่ยงการสวมเครื่องประดับที่มีมือหรือข้อมือ

การใช้ถุงมือ

กฎหมายมาตรฐานอาหารไม่ได้กำหนดให้ผู้จับต้องอาหารสวมถุงมือ

แม้ว่าจะสวมถุงมือแล้วก็ตาม

ในหลายสถานการณ์ท่านอาจสมควรใช้ภาชนะอย่างเช่น ไม้ตักหรือช้อน

ต้องถอดทิ้ง

และเปลี่ยนถุงมือคู่มือใหม่ในสถานการณ์ต่อไปนี้:

- ก่อนจับต้องอาหาร
- ก่อนจับต้องอาหารพร้อมทานและหลังจากจับต้องอาหารดิบ
- หลังจากเข้าห้องน้ำ สูดบุหรี่ ไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้า ทานอาหาร ดื่มน้ำ หรือสัมผัสกับเส้นผม หน้าศีรษะ หรือร่างกาย

ความรับผิดชอบของนายจ้าง

ธุรกิจอาหารจะต้อง:

- ยืนยันว่าผู้จ้างต้องอาหารไม่ได้จ้างต้องอาหารเมื่อเป็นไปได้ที่จะเกิดการปนเปื้อน
- ดูแลรักษาจุดล้างมือที่เข้าถึงได้ง่ายและมีน้ำก็้อกร้อน สบู่ และกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งไว้ให้ใช้
- มั่นใจว่าผู้จ้างต้องอาหารทุกคนมีทักษะและความรู้เหมาะสมแล้วในเรื่องความปลอดภัยและอนามัยของอาหาร จะจัดการฝึกอบรมระหว่างทำงานหรือจัดอบรมอย่างเป็นทางการก็ได้

ผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร

ตามกฎหมายมาตรฐานอาหาร (มาตรฐาน 3.2.2) ผู้จ้างต้องอาหารทุกคนต้องมีทักษะและความรู้ทั่วไปเรื่องความปลอดภัยและอนามัยของอาหาร ในเดือนเมษายน 2010

กฎหมายฉบับใหม่กำหนดว่าธุรกิจบางประเภทในภาคบริการและบริการอาหารค้าปลีกต้องแต่งตั้งผู้ดูแลความปลอดภัยอาหาร (FSS)

ที่ผ่านการอบรมแล้วอย่างน้อยหนึ่งท่าน

การอบรมนี้ผู้ก่ออยู่กับหน่วยความสามารถที่ได้รับกการยอมรับในระดับประเทศ

ซึ่งอยู่ในระบบการศึกษาและอบรมวิชาชีพ (VET)

ดูโครงการผู้ดูแลความปลอดภัยอาหารของ Food Authority

รวมทั้งข้อกำหนดเรื่องการอบรมได้ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors

ข้อมูลเพิ่มเติม

- เว็บไซต์ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au
- โทรสอบถามสายด่วนที่เบอร์ 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Health & hygiene requirements of food handlers, August 2015
NSW/FA/F1041/1508-THAI