

# การควบคุมสัตว์รบกวนใน ธุรกิจอาหาร

สัตว์รบกวนที่พบบ่อยอย่างเช่นหนูและแมลงสาบนั้นสามารถเป็นพาหะของแบคทีเรียและไวรัสได้ อีกทั้งยังสามารถปนเปื้อนอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสอาหารได้

การพบเห็นสัตว์รบกวนและการปนเปื้อนของอาหารจากสัตว์รบกวนนั้นจะเป็นสาเหตุของการร้องเรียนของลูกค้าจำนวนมาก

## สัตว์รบกวนที่พบบ่อย

สัตว์รบกวนที่อาศัยอยู่ในสถานที่ทำธุรกิจอาหารได้แก่:

- สัตว์ฟันแทะ (เช่นหนู)
- แมลง (เช่นแมลงสาบ แมลงวัน และมด)
- นก (เช่นนกพิราบ)

## สัตว์รบกวนซ่อนตัวอยู่ที่ไหน?

ปกติแล้วสัตว์รบกวนจะชอบอาศัยอยู่ในสถานที่ทำธุรกิจอาหาร เพราะพวกมันสามารถหาที่อยู่อาศัย น้ำ และแหล่งอาหารได้

สัตว์รบกวนจะออกหากินในเวลากลางคืนและซ่อนอยู่ในสถานที่มืด ตัวอย่างเช่น:

- ใต้และด้านหลังของอุปกรณ์ไฟฟ้า อุปกรณ์ทำความร้อน และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
- ใต้สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างจานและล้างมือ
- ข้างใต้และภายในกล่องบรรจุภัณฑ์ และภาชนะบรรจุอาหาร
- ด้านในช่องในกำแพง
- ในรอยแตกและรอยแยกต่างๆ
- ด้านหลังของอุปกรณ์ต่างๆ

## ข้อกำหนดทางกฎหมาย

กฎหมายมาตรฐานอาหารกำหนดว่าธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรการที่ปฏิบัติได้ทุกอย่างเพื่อ:

- ป้องกันไม่ให้สัตว์รบกวนเข้าสู่สถานที่ทำธุรกิจอาหาร
- กำจัดและป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์รบกวนในสถานที่ทำธุรกิจอาหาร

มาตรการที่ปฏิบัติได้เพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์รบกวนมีดังนี้:

- อุดรู ช่อง และรอยแตกทั้งหมดในกำแพงและเพดาน
- ติดตั้งและดูแลรักษา망ลวดที่หน้าต่างและช่องประตู
- ปิดประตูเมื่อไม่ใช้งาน
- ติดตั้งคิ้วกันแมลงที่ฐานประตู

มาตรการที่ปฏิบัติได้เพื่อกำจัดและป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์รบกวนมีดังนี้:

- ตรวจสอบร่องรอยของสัตว์รบกวนเป็นประจำ
- ดูแลรักษาสถานที่ทำธุรกิจอาหารและอุปกรณ์ต่างๆให้อยู่ในสภาพสะอาด (ตารางการทำความสะอาดอาจช่วยท่านได้)



Department of  
Primary Industries  
Food Authority



- เก็บอาหารไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท
- เก็บอาหาร อุปกรณ์ และภาชนะใส่อาหารไว้สูงจากพื้น
- รักษาความสะอาดและเป็นระเบียบของบริเวณเก็บขยะ
- กำจัดขยะเป็นประจำและตรวจสอบให้แน่ใจว่าบริเวณภายนอก (นอกบริเวณถังขยะ) นั้นสะอาดและได้รับการดูแลรักษาเป็นอย่างดี
- กำจัดอุปกรณ์และโครงสร้างที่ไม่ได้ใช้งานออกจากสถานที่
- ปฏิบัติแผนควบคุมสัตว์รบกวนที่เหมาะสม ซึ่งอาจต้องใช้บริการจากผู้ควบคุมสัตว์รบกวนที่มีใบอนุญาต

### การใช้บริการผู้ควบคุมสัตว์รบกวนที่มีใบอนุญาต

แม้ว่าการใช้บริการของผู้ควบคุมสัตว์รบกวนที่มีใบอนุญาตนั้นไม่ใช่ข้อบังคับตามกฎหมาย แต่ก็สามารถช่วยท่านยืนยันได้ว่าท่านได้ปฏิบัติตามมาตรการที่ปฏิบัติได้ทุกอย่างแล้วเพื่อกำจัดและป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์รบกวน อย่างไรก็ตาม ท่านอาจต้องใช้จ่ายขั้นตอนอย่างไรในการข้างบนเพื่อยืนยันและทำปฏิบัติการแก้ไขให้สำเร็จ

ผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมีใบอนุญาตควรจัดสิ่งต่อไปนี้ให้ท่าน:

- สัญญาที่ระบุว่าสัตว์รบกวนชนิดใดและบริเวณใดที่จะได้รับการบำบัด รวมทั้งความถี่ของการบำบัดที่ต้องทำ
- รายงานเป็นลายลักษณ์อักษรของการบำบัดแต่ละครั้ง รวมทั้งรายงานกิจกรรมของสัตว์รบกวน สารเคมีที่ใช้ และการกระทำที่แนะนำว่าเจ้าของสถานที่จำเป็นต้องทำ

- แผนที่แสดงตำแหน่งของจุดวางกับดักทั้งหมด

- ข้อมูลเกี่ยวกับสารเคมีที่ใช้
- ถ้าท่านทำการบำบัดควบคุมสัตว์รบกวนด้วยตัวเอง ท่านต้องยืนยันว่าสารเคมีหรือกับดักที่ใช้มีความเหมาะสมและได้รับอนุมัติสำหรับการใช้ในสถานที่ทำธุรกิจอาหารแล้ว และไม่ปนเปื้อนในอาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร

### จะเกิดอะไรขึ้นหลังการตรวจสอบ?

ถ้าเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตจาก NSW Food Authority หรือเทศบาลส่วนท้องถิ่นตรวจพบปัญหาด้านการควบคุมสัตว์รบกวนที่จำเป็นต้องแก้ไข เจ้าหน้าที่ก็สามารถเริ่มปฏิบัติการแก้ไขหลายอย่างได้

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับปฏิบัติ • โทรสอบถามสายด่วนที่เบอร์  
ติการแก้ไข (Compliance 1300 552 406  
action)

ได้ที่ *ระเบียบและนโยบายการบังคับ  
ใช้ของ NSW Food Authority*

ที่ [www.foodauthority.nsw.gov.au/\\_Documents/industry\\_pdf/compliance\\_enforcement\\_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf)

### ข้อมูลเพิ่มเติม

- เจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อมของเทศบาลส่วนท้องถิ่นของท่านจะสามารถช่วยท่านได้หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับผลการตรวจสอบหรือปฏิบัติการแก้ไข พวกเขาสามารถช่วยอธิบายได้ว่าต้องทำอะไรบ้าง รวมทั้งกำหนดเวลาที่เกี่ยวข้อง
- แวะชมเว็บไซต์ของ Food Authority  
ได้ที่ [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

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](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth