

กฎ 4- ชั่วโมง / 2- ชั่วโมง

การควบคุมอุณหภูมิเป็นสิ่งสำคัญมากในการป้องกันไม่ให้แบคทีเรียที่เป็นอันตรายเจริญเติบโตในอาหาร ธุรกิจอาหารควรจำกัดให้เวลาที่อาหารอยู่ในโซนที่เรียกว่า 'โซนอุณหภูมิอันตราย' มีระยะน้อยที่สุดเพื่อรักษาให้อาหารปลอดภัย. ทั้งนี้หมายความว่าอาหารเย็นควรเก็บไว้ในอุณหภูมิ 5°C หรือต่ำกว่า และอาหารร้อนควรเก็บไว้ในอุณหภูมิ 60°C หรือสูงกว่า



(โปรดดูไดอะแกรมข้างล่าง)

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากแบคทีเรียต้องใช้เวลาในการเติบโตจนมีจำนวนมากพอที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ กฎเกณฑ์มาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ได้กำหนดวิธีที่เลือกควบคุมอุณหภูมิ โดยอนุญาตให้ธุรกิจอาหารเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิระหว่าง 5°C และ 60°C แต่เฉพาะชั่วคราวระยะสั้นตามเวลาที่กำหนดไว้

กฎ 4- ชั่วโมง / 2- ชั่วโมงคืออะไร?

ผลการศึกษาแสดงว่าอาหารปลอดภัยได้เป็นระยะเวลาสั้นขณะที่ไม่อยู่ในการควบคุมอุณหภูมิ โดยที่ไม่เพิ่มความเสี่ยงอย่างเด่นชัดต่อการที่อาหารจะเป็นพิษ ระยะเวลาที่อาหารเก็บไว้ได้อย่างปลอดภัยในอุณหภูมิระหว่าง 5°C และ 60°C อ้างอิงตามกฎ '4- ชั่วโมง/2- ชั่วโมง' (โปรดดูไดอะแกรม):



อาหารที่อยู่ในโซนอุณหภูมิอันตรายน้อยกว่า 2 ชั่วโมง (รวมทั้งการเตรียม การเก็บรักษาและการตั้งแสดง) อาจนำเก็บเข้าเก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C หรืออาจทำให้ร้อนกว่า 60°C และนำออกมาอีกได้ในเวลาต่อมา อย่างไรก็ตามรวมเวลาทั้งหมดที่อยู่ในโซนอุณหภูมิอันตรายต้องไม่นานกว่า 4 ชั่วโมง.

การใช้กฎ 4- ชั่วโมง / 2- ชั่วโมงให้ถูกต้อง

ถ้าธุรกิจอาหารตัดสินใจใช้กฎ 4- ชั่วโมง / 2- ชั่วโมง มีระเบียบปฏิบัติบางอย่างของกฎเกณฑ์มาตรฐานอาหารที่จะต้องปฏิบัติตาม และธุรกิจอาหารต้องสามารถพิสูจน์ว่าได้ปฏิบัติตามกฎเหล่านี้เมื่อถูกสอบถามโดยเจ้าหน้าที่ผู้ได้รับมอบอำนาจจากองค์กรอาหารนิวเซาท์เวลส์ หรือเจ้าหน้าที่สุขภาพสิ่งแวดล้อมของเทศบาล

เพื่อแสดงว่าได้ปฏิบัติตามกฎ 4- ชั่วโมง / 2- ชั่วโมงอย่างถูกต้องธุรกิจอาหารต้อง:

- ให้แน่ใจว่าได้ปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ของอาหารและเครื่องปรุงที่มีความเป็นไปได้ว่าอาจเกิดเป็นอันตราย (PHF) ในระหว่างที่:
 - รับสิ่งของ
 - เก็บรักษา
 - การเตรียม
- ให้แน่ใจว่าอาหารเย็นไม่ตั้งอยู่ในบริเวณที่รับแสงแดดโดยตรง หรืออยู่ในอุณหภูมิสูงกว่า 25°C เนื่องจากสถานการณ์นี้จะทำให้แบคทีเรียเพิ่มจำนวนได้รวดเร็ว
- ใช้ระบบจดบันทึกสำหรับ:
 - การติดตามดูระยะเวลาที่อาหารตั้งอยู่นอกการควบคุมอุณหภูมิ
 - ให้แน่ใจว่าการระบุประเภทอาหารทำอย่างเหมาะสม
 - ให้แน่ใจว่าได้ทิ้งอาหารไปอย่างถูกต้องหลังเวลา 4 ชั่วโมง.

ระบบจดบันทึกอาจทำเป็น:

- ระเบียบในการปฏิบัติงานตามกฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมง ที่ธุรกิจต้องปฏิบัติตาม (ดู ภาคผนวก 1 ของ คำแนะนำกฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมง) หรือ
- ทำบันทึกที่แสดงว่าได้ทำตามกฎเกณฑ์อุณหภูมิและเวลา (ดู ภาคผนวก 2 ของ คำแนะนำกฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมง)

ถ้าธุรกิจอาหารตัดสินใจใช้กฎ 4-ชั่วโมง / 2-ชั่วโมงในการควบคุมอุณหภูมิ แต่ไม่สามารถแสดงให้เห็นที่พอใจได้ว่าได้ปฏิบัติตาม กฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมงอย่างถูกต้อง ธุรกิจอาหารนั้นอาจฝ่าฝืนกฎเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ซึ่งอาจมีการดำเนินการตามกฎหมายได้

นับว่าเป็นความรับผิดชอบของธุรกิจอาหารที่ต้องแน่ใจว่าคนงานที่จัดเก็บอาหารทุกคนเข้าใจการปฏิบัติตามกฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมง และจดบันทึกการปฏิบัติลงไว้อย่างถูกต้อง

ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลนี้เป็นการสรุปโดยทั่วไปและไม่สามารถครอบคลุมได้ทุกสถานการณ์

ธุรกิจอาหารจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎทุกข้อของกฎเกณฑ์มาตรฐานอาหารและ *พรบ.เกี่ยวกับอาหาร 2003* (นิวเซาท์เวลส์)

หารายละเอียดเพิ่มเติมได้โดย:

- ไปที่เว็บไซต์ขององค์กรอาหารนิวเซาท์เวลส์ ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au
- โทรศัพท์สายช่วยหมายเลข 1300 552 406

ดู คำแนะนำ กฎ 4-ชั่วโมง/2-ชั่วโมง ([Guidance on the 4-hour/2-hour rule](#))

เกี่ยวกับองค์กรอาหารนิวเซาท์เวลส์ (NSW Food Authority):

องค์กรอาหารนิวเซาท์เวลส์เป็นองค์กรรัฐบาลที่ทำหน้าที่ช่วยจัดการเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารในรัฐปลอดภัยและติดป้ายระบุไว้อย่างถูกต้อง

ทำงานร่วมมือกับผู้บริโภค อุตสาหกรรมและองค์กรรัฐบาลอื่น ๆ เพื่อให้ทำให้อาหารที่อาจเป็นพิษลดน้อยลง โดยจัดหาข้อมูลตลอดจนควบคุมการผลิตอาหาร

การเก็บรักษา การขนส่ง การส่งเสริมและการเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

หมายเหตุ: ข้อมูลนี้เป็นการสรุปโดยทั่วไปและไม่สามารถครอบคลุมได้ทุกสถานการณ์



Food
Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

4 hour/2 hour rule, January 2018
NSW/FA/ F1326/1801-THAI