

ข้อกำหนดเรื่องสุขภาพและอนามัยของผู้จับต้องอาหาร

ผู้จับต้องอาหาร หมายถึงคนที่ทำงานในธุรกิจอาหาร และจับต้องอาหาร หรือพื้นผิวที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร (เช่น มีด ช้อนส้อม จาน) ผู้จับต้องอาหารอาจเกี่ยวข้องกับการจัดเตรียม การผลิต การปรุง การวางแสดง การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา หรือบริการด้านอาหาร

ความรับผิดชอบของผู้จับต้องอาหาร

ตามกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ผู้จับต้องอาหาร ต้องดำเนินการที่เหมาะสมทุกข้อ ที่จะไม่จับต้องอาหาร หรือพื้นผิว ที่สัมผัสกับอาหาร ในแบบที่อาจทำให้เกิดความเสี่ยง ด้านความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร

นอกจากนี้ ผู้จับต้องอาหารมีความรับผิดชอบโดยเฉพาะ ที่เกี่ยวกับสุขภาพและอนามัยอีกด้วย

ข้อกำหนดด้านสุขภาพ

ผู้จับต้องอาหารคนใดก็ตาม ที่มีอาการหรือได้รับการวินิจฉัยว่าเจ็บป่วย (เช่น อาเจียน ท้องเสีย หรือเป็นไข้) จะต้อง:

- รายงานให้นายจ้างหรือหัวหน้างานทราบว่าตัวเองป่วย
- ไม่จับต้องอาหาร หากมีความน่าจะเป็นไปได้ อย่างสมเหตุสมผลว่าการเจ็บป่วย จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร
- หากบุคคลดังกล่าวยังคงทำงานอย่างอื่น ในสถานที่บริการอาหาร ให้ปฏิบัติตามมาตรการ ที่ทำได้ทุกข้อ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร
- แจ้งหัวหน้างาน ถ้าทราบหรือสงสัยว่า ตัวเองอาจทำให้อาหารปนเปื้อนไปแล้ว

ข้อกำหนดด้านอนามัย

ผู้จับต้องอาหารจะต้อง:

- ล้างมือทุกครั้ง เมื่อตนมีโอกาสเป็นแหล่งของการปนเปื้อน (เช่น หลังใช้ห้องน้ำ สูดบุหรี่ ไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้า ทานอาหาร ดื่มน้ำ หรือจับเส้นผม หนวดคิ้ว หรือร่างกาย)
- ล้างมือก่อนจับต้องอาหารแบบพร้อมทาน และหลังจากจับต้องอาหารดิบ
- ห้ามทาน จาม สูดน้ำมูก ไอ ถ่มน้ำลาย หรือสูบบุหรี่ ใกล้อาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
- ปฏิบัติมาตรการที่ได้ทุกข้อ เพื่อป้องกันการสัมผัสอาหารแบบพร้อมทานโดยไม่จำเป็น
- ปฏิบัติมาตรการที่ได้ทุกข้อ เพื่อป้องกันร่างกาย ส่วนของร่างกาย หรือ เสื้อผ้า จากการปนเปื้อนกับอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
- สวมใส่เสื้อผ้าสะอาด
- ปิดพลาสติกเปิดแผลหรือผ้าพันแผล บนส่วนของร่างกายนอกรวมด้วยแผ่นกันน้ำ

การล้างมืออย่างมีประสิทธิภาพ

ล้างมือด้วยน้ำสบู่ร้อนๆ แล้วเช็ดมือจนแห้ง อย่างทั่วถึง ด้วยกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง

การใช้ถุงมือ

กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานอาหาร ไม่ได้บังคับว่า ผู้จับต้องอาหารต้องสวมถุงมือ

ถึงแม้จะสวมถุงมือแล้วก็ตาม ในหลายสถานการณ์ ก็ยังควรใช้เครื่องใช้เครื่องมือ เช่น ปากคีบหรือช้อนด้วย

ท่านต้องถอดถึงมือทิ้ง และเปลี่ยนใช้ถุงมือคู่มือใหม่ในกรณีต่อไปนี้:

- ก่อนจับต้องอาหาร
- ก่อนจับต้องอาหารแบบพร้อมทานและหลังจากจับต้องอาหารดิบ
- หลังจากใช้ห้องน้ำ สูดบุหรี่ ไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้า ทานอาหาร ดื่มน้ำ หรือจับเส้นผม หนวดคิ้ว หรือร่างกาย

หน้าที่รับผิดชอบของนายจ้าง

ธุรกิจอาหารจะต้อง:

- ให้แน่ใจว่า ผู้จับต้องอาหารไม่ได้จับต้องอาหาร หากมีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อน
- รักษาสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ ที่เข้าใช้งานได้ง่าย และมีน้ำร้อนจากก๊อกน้ำ สบู่ และกระดาษเช็ดมือแบบใช้แล้วทิ้ง
- ให้แน่ใจว่า ผู้จับต้องอาหารทุกคนมีทักษะและความรู้ที่เหมาะสม เรื่องความปลอดภัยและอนามัยของอาหารแล้ว นี้สามารถทำได้ระหว่างการทํางาน หรือโดยการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการก็ได้

เกี่ยวกับองค์กรอาหารของรัฐ NSW

องค์กรอาหารของรัฐ NSW เป็นองค์กรของรัฐบาล ที่ดูแลให้แน่ใจว่า อาหารในรัฐ NSW ปลอดภัยและปิดฉลากถูกต้อง

เราทำงานกับผู้บริโภค อุตสาหกรรม และองค์กรของรัฐอื่นๆ เพื่อลดโอกาสของการเกิดอาหารเป็นพิษ ให้เหลือน้อยที่สุด ด้วยการให้ข้อมูลเกี่ยวกับและควบคุมการผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง การโฆษณา และการจัดเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

ข้อมูลเพิ่มเติม

- ดูเว็บไซต์ขององค์กรอาหารของรัฐ NSW ได้ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- โทรศัพท์หมายเลข 1300 552 406
- จากกฎหมายมาตรฐานอาหาร - Food Standards Code (มาตรฐานข้อ 3.2.2) ผู้จับต้องอาหารทุกคนต้องมีทักษะและความรู้ทั่วไป ด้านความปลอดภัยของอาหารและอนามัย กฎหมายฉบับใหม่เริ่มมีผลบังคับใช้ ตั้งแต่เดือนเมษายน 2010 กฎหมายฉบับนี้กำหนดว่า ธุรกิจบางประเภท ในภาคบริการต้อนรับและการค้าปลีก ต้องแต่งตั้งหัวหน้างานความปลอดภัยของอาหารที่ผ่านการอบรมแล้วอย่างน้อยหนึ่งคน การฝึกอบรมนั้นจะต้องเป็นหน่วยความสามารถแห่งชาติ ที่มีอยู่ในระบบการศึกษาและอบรมวิชาชีพ (VET)
- หากท่านต้องการดูรายละเอียดของโครงการ "หัวหน้างานความปลอดภัยของอาหาร" ขององค์กร ซึ่งรวมถึงรายชื่อธุรกิจ ที่มีผลกระทบ และข้อกำหนดการอบรม โปรดดูที่ www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/

หมายเหตุ

ข้อมูลนี้เป็นสรุปแบบกว้างๆ และไม่ครอบคลุมทุกสถานการณ์ ธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามข้อบังคับทุกข้อ ของกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานของอาหารและพระราชบัญญัติเกี่ยวกับอาหาร (Food Standards Code and the Food Act) ปี 2003 (NSW)