

# การป้องกันจากการปนเปื้อน

การปนเปื้อนของอาหารที่มาจากสิ่งของ คน สัตว์หรือสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์สามารถทำให้เกิดความเจ็บป่วยรุนแรงได้ ตามกฎหมาย ผู้ประกอบธุรกิจอาหารจะต้องมีการป้องกันไว้ก่อน เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้ผู้บริโภคอาหารของตนเป็นอันตราย

## การป้องกันอาหารเป็นสิ่งสำคัญ

เป็นข้อกำหนดทางกฎหมายข้อหนึ่งว่า เมื่อรับมอบ เก็บ ประงและนำอาหารมา แสดง ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารจะต้องกระทำทุกขั้นตอน ที่เป็นไปได้ในเชิงปฏิบัติ ที่จะปกป้องอาหาร จากการที่อาจเกิดการปนเปื้อนได้

มาตรฐาน 3.2.2 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหารและข้อปฏิบัติทั่วไป (3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements) ของกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) กำหนดเงื่อนไขเฉพาะเจาะจง สำหรับผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหาร

ระหว่างการตรวจสอบสถานประกอบการธุรกิจด้านอาหาร เจ้าพนักงานผู้ได้รับมอบอำนาจจากองค์การอาหารแห่งรัฐนิวเซาท์เวลส์ หรือของเทศบาลส่วนท้องถิ่นที่อาจชี้ให้เห็นว่า มีเรื่องใดบ้างที่ท่านจะต้องแก้ไข

เจ้าของธุรกิจควรพูดคุยกับเจ้าหน้าที่อนามัยด้านสิ่งแวดล้อมของเทศบาล (EHO) หากมีคำถามใดๆ เกี่ยวกับผลการตรวจว่า จะต้องทำอะไรและทำให้เสร็จสิ้นเมื่อใด

## สิ่งที่ทำให้อาหารปนเปื้อนที่พบทั่วไป

- น้ำจากอาหารดิบ เช่น เนื้อและอาหารทะเล
- ผิวพื้น อุปกรณ์และเครื่องใช้ที่ไม่สะอาด
- ฝุ่น จาระบีและผิวหนังที่ไม่สะอาด
- แบคทีเรียและไวรัสจากมือที่ไม่ได้ล้างและสุขอนามัยส่วนตัวที่ไม่ดี
- สัตว์ที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์และอุจจาระของมัน
- สารเคมีสำหรับทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ
- เครื่องประดับ ผมและของใช้ส่วนตัว
- กระจะก โลหะหรือชิ้นส่วนจากอุปกรณ์และสิ่งที่ยึดติดอยู่กับที่ที่เสียหาย

## คำแนะนำในการป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน

เป็นหน้าที่รับผิดชอบของเจ้าของธุรกิจ ที่จะต้องกำหนดกรรมวิธีและวิธีการปฏิบัติ ในที่ทำงาน ให้เป็นไปตามกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)

เจ้าของธุรกิจและพนักงานสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนง่ายๆ เพื่อปกป้องอาหารจากการปนเปื้อน ในระหว่างการรับมอบ เก็บ ประงและการแสดงอาหารดังนี้คือ:

- เก็บอาหารไว้ในภาชนะสำหรับเก็บอาหารและปิดฝา ถ้าจำเป็น เพื่อปกป้องอาหารจากการปนเปื้อน
- เก็บอาหารและพัสดุไว้ในเหนือพื้น
- เก็บอาหารดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เนื้อ ปลาและเปิดไก่ ไว้ข้างใต้และไกลจากอาหารพร้อมรับประทานในห้องเย็นหรือตู้เย็น
- เก็บสารเคมีและอุปกรณ์ให้ห่างจากอาหาร พืชผักอาหารและบริเวณประกอบอาหาร
- ดูแลรักษาสถานที่ประกอบการ ซึ่งรวมถึงสิ่งติดตั้งและอุปกรณ์ทั้งหมดให้อยู่ในสภาพสะอาดและไม่เสียหาย

- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคพื้นผิวและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารอย่างสม่ำเสมอ ตัวอย่างเช่น เขียงและมีด
- ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือแยกกัน สำหรับอาหารดิบและอาหารพร้อมรับประทาน หรือล้างและฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ ให้สะอาดหมดจด ระหว่างการจับต้องอาหารดิบและอาหารพร้อมรับประทาน
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารโดยไม่จำเป็น ตัวอย่างเช่น ใช้เครื่องใช้จับแทนที่จะใช้มือเปล่า
- ล้างมือให้สะอาดหมดจดอย่างทั่วถึงและเช็ดให้แห้ง ก่อนเริ่มทำงาน เปลี่ยนงาน หรือเมื่อกลับมาจากกรหยุดพัก ตัวอย่าง เช่น ระหว่างการให้บริการลูกค้าและการเตรียมอาหาร และหลังจากการจับต้องอาหารดิบและขยะ หรือการใช้ห้องสุขา
- ลดการใส่เครื่องประดับที่ไม่มีกรปิดให้เหลือน้อยที่สุด และมัดผมยาวเอาไว้ข้างหลัง
- ปิดรอยมีดบาดและแผลด้วยที่ปิดแผลที่เหมาะสม
- อย่าจับต้องอาหารถ้ารู้สึกไม่สบายหรือป่วยด้วยโรคติดต่อ



เก็บอาหารไว้ในภาชนะสำหรับใส่อาหารและปิดฝา

## ข้อมูลเพิ่มเติม

- ติดต่อเจ้าหน้าที่ EHO จากเทศบาลในท้องที่ของท่าน
- แผ่นข้อเท็จจริง: การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคในธุรกิจด้านอาหาร การบรรจุอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการจัดอาหาร การล้างมือในธุรกิจด้านอาหาร ข้อกำหนดด้านสุขภาพและอนามัยของผู้จับต้องอาหาร การควบคุมสัตว์ที่เป็นภัยต่อมนุษย์ในธุรกิจด้านอาหาร
- นโยบายอำนาจในการทำตามและการบังคับใช้เกี่ยวกับอาหารของรัฐ NSW (NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy)
- ดูเว็บไซต์ [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- โทรศัพท์ขอความช่วยเหลือที่หมายเลข 1300 552 406

## โปรดทราบ

นี่เป็นข้อมูลสรุปทั่วไปและไม่ครอบคลุมทุกสถานการณ์ ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) และ พระราชบัญญัติเกี่ยวกับอาหาร (Food Act 2003 (NSW)) ทุกประการ