



คะแนนหน้าร้าน ทำอย่างไรจึงจะได้คะแนนสูงกว่านี้

กำลังคิดเรื่องการเข้าร่วมโครงการ Scores on Doors เพื่อรับคะแนนยอดเยี่ยม (5 ดาว) เพื่อดึงดูดลูกค้าของท่านอยู่หรือเปล่า?

อยู่ในโครงการ Scores on Doors แล้ว แต่อยากได้คะแนนเพิ่มขึ้นไหม?

ทุกธุรกิจควรจะสามารถได้คะแนนสูงสุดได้ ต่อไปนี้คือวิธีการทำเช่นนั้น

เคล็ดลับทั่วไป

การจะได้รับระดับคะแนนสูงสุดได้นั้นท่านควร:

- ตรวจสอบว่าร้านของท่านมีบันทึกรับแจ้งฉบับใหม่ล่าสุดแล้ว ซึ่งจะหาได้ที่เทศบาลหรือเว็บไซต์แจ้งผ่านอินเทอร์เน็ตฟรีที่ www.foodnotify.nsw.gov.au
- ตรวจสอบว่าร้านของท่านมีผู้ดูแลความปลอดภัยของอาหาร (FSS) ที่ยังไม่หมดอายุและได้รับอนุมัติแล้ว รวมทั้งมีใบรับรอง FSS ของหน่วยกิตการฝึกอบรมที่จำเป็นแล้ว
- ตรวจสอบรายงานการตรวจสอบอนามัยและความปลอดภัยของอาหารครั้งล่าสุดของท่าน เพื่อดูว่าท่านได้ปฏิบัติตามที่จำเป็นทั้งหมดเพื่อผ่านเกณฑ์ตามกฎหมายแล้วหรือไม่ ถ้าท่านหารายงานฉบับล่าสุดไม่เจอ

กรุณาติดต่อสภาท้องถิ่นของท่าน แล้วพวกเขาจะส่งสำเนาของรายงานมาให้ท่านได้

- ตรวจสอบเป็นประจำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันว่ามาตรฐานอนามัยของท่านได้รับการปฏิบัติตามแล้ว และบุคลากรของท่านปฏิบัติตามกฎแล้ว
- กระบวนการที่ปลอดภัยนั้นเป็นสิ่งสำคัญ เช่นเดียวกับสภาพทางกายภาพที่ปลอดภัย บุคลากรควรจะสามารถตอบคำถามเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับงานจับต้องอาหารที่พวกเขาทำได้
- จัดการซ่อมแซมทันที และทำการบำรุงรักษาสถานที่และอุปกรณ์ต่างๆอย่างสม่ำเสมอ

ตรวจสอบด้วยตัวเอง

ตรวจสอบด้วยตัวเอง ด้วยการดาวน์โหลดสำเนาแบบฟอร์มตรวจสอบ

ปัญหาที่พบบ่อยที่สุดห้าอันดับแรก

แน่ใจว่าท่านได้ตรวจสอบเรื่องต่อไปนี้แล้ว ปัญหาที่พบบ่อยที่สุดห้าอันดับแรกที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบของสภาแจ้งมากที่สุดคือ ธุรกิจอาหารของท่านไม่ได้:

1. ทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ประกอบอาหาร: ช้างใต้ ด้านหลัง ช้างใน อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ จุดดักคราบไขมัน พื้น บริเวณเก็บของ
2. มีจุดล้างมือที่เข้าถึงได้ง่าย มีไว้สำหรับล้างมือเท่านั้น และมีน้ำอุ่นที่ไหลมาและดื่มได้ สบู่ และกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
3. การควบคุมสัตว์นำโรค อย่างเช่นแมลงสาบ และหนู: พบร่องรอยว่าเป็นแหล่งอาศัยของสัตว์เหล่านี้ การปิดภาชนะบรรจุขยะ การป้องกันบริเวณจากสัตว์นำโรคด้วยมุ้งลวด
4. เก็บอาหารความเสี่ยงสูงไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม (ร้อนหรือเย็นเพียงพอ) ระหว่างการจัดแสดงและการเก็บรักษา มีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิของอาหาร (ท่านจะทราบได้อย่างไรว่าอาหารมีอุณหภูมิที่เหมาะสมแล้ว?)
5. ปิดคลุมอาหารไว้ระหว่างการเก็บรักษาและหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากเชื้อโรค

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโครงการ Scores on Doors

กรุณาติดต่อสภาท้องถิ่นของท่านหรือหน่วยงานอาหารของ NSW (Food Authority) ได้ที่: เบอร์ 1300 552 406 หรือ

contact@foodauthority.nsw.gov.au

www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors