

การล้างมือใน ธุรกิจอาหาร

การล้างมืออย่างถูกต้องเป็นเรื่องสำคัญ

การล้างมือของท่านอย่างถูกต้องเป็นขั้นตอนสำคัญที่ท่านสามารถทำได้เพื่อลดความเสี่ยงของความเจ็บป่วยจากอาหารในธุรกิจของท่านลงให้เหลือน้อยที่สุด

การล้างมือให้สะอาดทุกส่วนเป็นวิธีทางกายภาพที่ช่วยกำจัดสิ่งสกปรก เศษอาหาร คราบไขมัน รวมทั้งแบคทีเรียและไวรัสที่เป็นอันตรายออกจากมือของท่าน

กฎหมายกำหนดว่าผู้จับต้องอาหารต้องล้างมือของตน

จุดล้างมือ

กฎหมายมาตรฐานอาหารกำหนดว่าสถานที่ทำธุรกิจอาหารต้องมีจุดล้างมือที่ถูกต้องตามกฎหมายในบริเวณที่ผู้จับต้องอาหารทำงานอยู่ถ้ามือของผู้จับต้องอาหารมีโอกาสที่จะเป็นแหล่งของการปนเปื้อนสู้อาหาร

นอกจากนี้ ถ้ามีห้องน้ำอยู่ในสถานที่ทำธุรกิจอาหารจะต้องจัดทำจุดล้างมือไว้ติดกับห้องน้ำ

สถานที่ทำธุรกิจอาหารจะต้องมีจุดล้างมือที่ถูกต้องตามกฎหมาย

จุดล้างมือจะต้อง:

- เป็นโครงสร้างถาวรที่ติดอยู่กับที่
- เชื่อมต่อกับหรือเป็นแหล่งจ่ายน้ำอุ่นที่ไหลออกมาและสะอาดพอที่จะดื่มได้
- มีขนาดที่เหมาะสมกับการล้างมืออย่างง่ายดายและมีประสิทธิภาพ
- เข้าถึงได้

- มีสบู่และกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง (หรือเครื่องเป่ามือ) และมีภาชนะใส่กระดาษเช็ดมือที่ใช้แล้ว
- กำหนดไว้อย่างชัดเจนว่าเพื่อวัตถุประสงค์ในการล้างมือ แขน และหน้าเท่านั้น

สถานที่บางแห่งต้องมีจุดล้างมือที่ติดตั้งก๊อกน้ำแบบเปิดปิดโดยไม่ต้องใช้มือ เช่นโรงฆ่าสัตว์ ร้านขายเนื้อ ฯลฯ

กรุณาตรวจสอบจากหน่วยงานบริหารส่วนท้องถิ่นของท่านหรือ NSW Food Authority

เมื่อจำเป็นต้องล้างมือ

ผู้จับต้องอาหารต้องล้างมือของตน:

ก่อน:

- จัดเตรียมและปรุงอาหาร
- จับต้องอาหาร โดยเฉพาะอาหารพร้อมทาน
- เสิร์ฟอาหาร

หลัง:

- ใช้ห้องน้ำ
- จับต้องเนื้อดิบ เบ็ดไก่ดิบ หรือไข่ดิบ
- สูดบุหรี่ จาม ไอ สัมผัสน้ำมูก ทานอาหาร ดื่มน้ำ หรือจับเส้นผม หนวดคิ้ว หรือช่องเปิดในร่างกายของตัวเอง

มีบทลงโทษหากผู้จับต้องอาหารไม่ล้างมือของตนอย่างถูกต้อง

วิธีล้างมืออย่างถูกต้อง

โดยใช้จุดล้างมือในธุรกิจอาหาร ให้ปฏิบัติตามดังต่อไปนี้:

1. ล้างมือของท่านสะอาดอย่างทั่วถึงด้วยสบู่และน้ำอุ่นที่ไหลจากก๊อก
2. ถูมือด้วยสบู่ให้เป็นฟอง ให้แน่ใจว่าถูสบู่ให้เป็นฟองบนด้านหลังมือ ระหว่างนิ้ว และได้เล็บด้วย
3. ชัดถูมืออย่างน้อย 20 วินาที
4. ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำที่ก๊อกอุ่นและสะอาด
5. เช็ดมือให้แห้งด้วยที่เช็ดมือที่สะอาด (ถ้าจะให้ดีควรเป็นกระดาษ) หรือเป่าลมมือให้แห้งก่อนจัดเตรียมหรือทานอาหาร

ใช้แปรงขัดเล็บและเจลฆ่าเชื้อแบคทีเรีย

ให้ใช้แปรงขัดเล็บที่สะอาดและอยู่ในสภาพดีช่วยในการล้างมือ เพื่อช่วยกำจัดเศษแข็งและเศษอาหารตกค้างที่กำจัดยากอื่นๆ

ท่านสามารถใช้เจลฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เหมาะสมสำหรับใช้ระหว่างการเตรียมอาหารเสริมจากการล้างมือได้ อย่างไรก็ตาม เจลฆ่าเชื้อแบคทีเรียเพียงอย่างเดียวนั้นไม่เหมาะสมสำหรับใช้แทนการล้างมือ

ปัญหาเกี่ยวกับการล้างมือ

ถ้าเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตจาก NSW Food Authority

หรือหน่วยงานบริหารส่วนท้องถิ่นตรวจพบปัญหาเกี่ยวกับการล้างมือหรือจุดล้างมือที่จำเป็นต้องแก้ไข

เจ้าหน้าที่จะสามารถเริ่มปฏิบัติการแก้ไขหลายอย่าง
งได้

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานการณ์ที่อาจมีก
ารเริ่มปฏิบัติการแก้ไขได้ที่นโยบายการปฏิบัติตามร

ะเบียบของ NSW Food

Authorityและนโยบายการบังคับใช้กฎหมายของ

NSW Food Authority

ได้ที่www.foodauthority.nsw.gov.au

ข้อมูลเพิ่มเติม

เจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อมของเทศบาลส่วนท้อง
ถิ่นของท่านสามารถช่วยท่านได้หากท่านมีข้อสงสัย
เกี่ยวกับผลการตรวจสอบหรือการปฏิบัติการแก้ไข

(Compliance action)

พวกเขาจะช่วยอธิบายได้ว่าท่านต้องทำอะไรบ้าง

และมีกำหนดเวลาเป็นอย่างไร

- แวะชมเว็บไซต์ของ Food Authority

ได้ที่www.foodauthority.nsw.gov.au

- โทรสอบถามสายด่วนที่เบอร์

1300 552 406

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

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Hand washing in food business, February 2016
NSW/FA/F1117/1602-THAI