



มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - ทักษะและความรู้ในการสัมผัสอาหาร

บทที่ 3 (เฉพาะประเทศออสเตรเลียเท่านั้น) กฎหมายมาตรฐานอาหารประเทศออสเตรเลียนิวซีแลนด์

หมายเหตุ: มาตรฐานใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารนี้ไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ สนธิสัญญามาตรฐาน อาหารระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ไม่รวมถึงมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร

ภายใต้มาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) เจ้าของธุรกิจอาหารมีความรับผิดชอบที่จะต้องให้แน่ใจว่า ผู้สัมผัสอาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสอาหารในธุรกิจของตน ตลอดจนผู้มีหน้าที่ควบคุมงานนี้ มีทักษะและความรู้ที่จำเป็นต้องใช้ในการสัมผัส อาหารได้อย่างปลอดภัย

ข้อกำหนดนี้ยกเว้นเฉพาะกรณีงานการกุศล หรืองานหาเงินกองทุนชุมชน ซึ่งขายอาหารที่ไม่ใช่อาหารที่มีความเป็น ไปได้ว่าจะเป็นอันตราย หรือขายอาหารที่จะทำให้สกปรกอย่างดีแล้วรับประทานทันทีเท่านั้น

ข้อกำหนดเรื่องทักษะและความรู้เหล่านี้รวมอยู่ในมาตรฐานนี้ เพื่อให้แน่ใจว่าพนักงานสัมผัสอาหารอย่างถูกต้องและอาหารยังคงปลอดภัยสำหรับใช้บริโภค

สำหรับธุรกิจของท่าน คำว่า "ทักษะ" และ "ความรู้" หมายถึงอะไร ?

ทักษะ: พนักงานของท่านและหัวหน้างานต้องสามารถปฏิบัติงานในลักษณะที่ให้ความสำคัญได้ว่า ธุรกิจของท่านผลิตอาหารที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค

ความรู้: พนักงานของท่านและหัวหน้างานต้องทราบเรื่องราวเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติในการสัมผัส อาหารให้ปลอดภัย ซึ่งเกี่ยวข้องกับธุรกิจของท่านและงานที่พวกเขาทำให้ท่าน

พนักงานและหัวหน้างานต้องทราบอะไร?

ผู้สัมผัสอาหารต้องมีทั้งทักษะและความรู้ที่จำเป็นในการสัมผัสอาหารอย่างปลอดภัยในขณะที่ทำงานในหน้าที่ของตน แต่ไม่จำเป็นต้องมีทักษะหรือความรู้สำหรับงานด้านอื่นๆของธุรกิจ ตัวอย่าง เช่น สำหรับธุรกิจการจัดอาหาร (คาร์เทอริ่ง) ผู้ที่ทำความสะอาดเป็นประจำจำเป็นต้องมีทักษะและความรู้ที่แตกต่างไปจากผู้ทำความสะอาดสำหรับธุรกิจนี้

อย่างไรก็ตาม ถ้าพนักงานบางคนไปช่วยทำงานของผู้ที่ขาดงาน หรือบางครั้งไปดูแลการทำงานของผู้สัมผัสอาหารคนอื่น ๆ พนักงานผู้นั้นก็ต้องมีทักษะและความรู้สำหรับงานอื่นนั้น เช่นเดียวกับทักษะและความรู้สำหรับงานประจำ ของตน

ทักษะและความรู้ของพนักงานต้องรวมถึงเรื่องต่างๆเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของอาหารด้วย เรื่องราวเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารครอบคลุมถึงสิ่งซึ่งพนักงานต้องปฏิบัติ เพื่อให้อาหารคงปลอดภัยที่จะรับประทาน ส่วนการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยอาหารนั้นครอบคลุมถึงสิ่งที่พนักงานต้องปฏิบัติ เพื่อเก็บรักษาสิ่งต่างๆให้สะอาด เพื่อไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน ตัวอย่างต่อไปนี้แสดงให้เห็นความแตกต่างระหว่างเรื่องราวเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติตามหลัก สุขอนามัยอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในร้านจะเตรียม ยัดไส้และทำไก่ทั้งตัวให้สุก พนักงานผู้ซึ่งทำหน้าที่นี้จะต้องมีความรู้และทักษะที่เหมาะสม ถูกต้องทางด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของอาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าไก่ตัวนั้นถูกเตรียมมาอย่างปลอดภัยที่จะนำไปขาย

ทักษะและความรู้ทางด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำเป็นสำหรับงานนี้รวมทั้ง:

- ทราบว่า ไก่ดิบมักมีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่อันตราย และการรับประทานไก่สุกๆดิบๆสามารถก่อให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้
- ทราบว่า ต้องใช้เวลานานเท่าไรไก่จึงจะสุกและต้องใช้อุณหภูมิเท่าไร เพื่อให้แน่ใจว่าไก่และของที่ยัดไส้ใก้นั้นสุกทั่วถึง
- ทักษะที่จำเป็น ในการตรวจเช็คไก่ เพื่อให้แน่ใจว่าไก่สุกทั่วถึง
- ทราบว่า อุณหภูมิที่ถูกต้องสำหรับการเก็บไก่ดิบและไก่สุกแล้วคืออะไร และ
- ทักษะต่างๆที่จำเป็น เพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์นั้นตั้งอุณหภูมิไว้ถูกต้อง

ทักษะและความรู้ทางด้านสุขอนามัยอาหารที่จำเป็นสำหรับงานนี้ รวมทั้ง:

- **ทราบ**ว่า มือ ลุงมือ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการจับต้องไถ่ดิบนั้นสามารถทำให้ไถ่ที่สุกแล้วปนเปื้อนได้
- **ทักษะ**ในการล้างมือและอุปกรณ์อย่างไถ่จะช่วยลดโอกาสในการทำให้อาหารปนเปื้อน
- **ทราบ**ว่า ยังมีอย่างอื่นที่สุกแล้วปนเปื้อนได้ เช่น เสื้อผ้าสกปรกหรือไถ่ทำงานสกปรก และ
- **ทักษะ**ที่จำเป็นในการรักษาให้บริเวณทำงานสะอาด

ทำอย่างไรข้าพเจ้าจึงจะแน่ใจว่าพนักงานมีทักษะและความรู้ที่ถูกต้องเหมาะสม?

ไม่จำเป็นต้องมีการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ ท่านสามารถทำได้หลายอย่างและคำนึงถึงองค์ประกอบอีกมาก เพื่อให้แน่ใจว่าพนักงานมีทักษะและความรู้ที่จำเป็นสำหรับงานของพวกเขา ตัวอย่าง เช่น:

- การฝึกอบรม "ในสถานประกอบการ" โดยพนักงานผู้อื่นหรือเจ้าของธุรกิจ
- การให้พนักงานอ่านข้อมูลเรื่องความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของอาหาร
- ใช้กฎที่บังคับความรับผิดชอบของผู้สัมผัสอาหารและหัวหน้างาน
- ส่งพนักงานไปเรียนหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารซึ่งผู้อื่นจัดขึ้น
- จ้างผู้ให้คำปรึกษาจัดหลักสูตรสำหรับพนักงานของธุรกิจ และ
- รับสมัครพนักงานที่มีวุฒิผ่านการฝึกอบรมในอุตสาหกรรมอย่างเป็นทางการ

ผู้ประกอบการธุรกิจสามารถเลือกวิธีที่เหมาะสมกับธุรกิจของตนมากที่สุด ถ้ามั่นใจว่าพนักงานของตนมีทักษะและความรู้ที่จำเป็นสำหรับงานที่ตนทำ

ข้าพเจ้าต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้เมื่อไร ?

ข้อกำหนดนี้จะไม่ผลบังคับใช้ก่อนเดือนกุมภาพันธ์ 2002 บางรัฐและเขตการปกครองอาจนำข้อกำหนดมาใช้บังคับช้ากว่าที่อื่น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเวลาของการเปลี่ยนแปลงกฎหมายและข้อบังคับ ซึ่งขึ้นอยู่กับว่ารัฐหรือเขตการปกครองนั้น ๆ จะเปลี่ยนแปลงกฎหมายและกฎเกณฑ์ต่างๆเกี่ยวกับอาหารในรัฐหรือเขตการปกครองนั้นให้เริ่มใช้มาตรฐานใหม่เมื่อไร ข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์ในรัฐหรือเขตการปกครองของท่านมีปรากฏอยู่ในแผนปลิวข้อมูลชื่อการใช้มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหารเป็นกฎหมายในรัฐและเขตการปกครอง (State & Territory enforcement of the Food Safety Standards)

ข้าพเจ้าต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความรู้และทักษะเหล่านี้อย่างไร ?

ผู้ประกอบการที่แน่ใจแล้วว่าผู้สัมผัสอาหารของตนมีทักษะและความรู้ในการสัมผัสอาหารอย่างปลอดภัย เผ่าดูการทำงานของพนักงานและเตือนพนักงานเรื่องการปฏิบัติในการสัมผัสอาหารอย่างปลอดภัยเป็นประจำอยู่แล้ว จะพบว่าข้อกำหนดเกี่ยวกับทักษะและความรู้ข้อนี้เป็นสิ่งที่ปฏิบัติตามได้ง่าย

คำแนะนำนอกเหนือจากนี้จะมีเพิ่มเติมในช่วงครึ่งหลังของปี 2001 เพื่อช่วยผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้มีหน้าที่ดูแลให้เป็นไปตามกฎหมายเมื่อเริ่มนำข้อกำหนดนี้มาบังคับใช้ ในขณะที่เดียวกันผู้ประกอบการซึ่งเวลานี้เตรียมรับการเริ่มต้นใช้ข้อกำหนดใหม่นี้อาจพบว่า คำถามต่อไปนี้จะมีประโยชน์ในการนำมาพิจารณา

- ท่านทราบหรือยังว่าความเสี่ยงในการสัมผัสอาหารและความปลอดภัยในธุรกิจของท่านคืออะไร?
- พนักงานต่าง ๆ ดำเนินงานที่ต้องสัมผัสอาหารประเภทไหนบ้าง ?
- พนักงานได้รับการบอกเล่าหรือแสดงให้เห็นวิธีการสัมผัสอาหารว่าจะทำอย่างไรให้ปลอดภัยหรือยัง?
- มีผู้รับผิดชอบดูแลให้แน่ใจว่ามีกรปฏิบัติตามกระบวนการหรือกฎที่วางไว้นั้นไหม ?
- ท่านมีอุปกรณ์หรือบริเวณที่พนักงานต้องรักษาให้เป็นบริเวณทำงานที่สะอาดไหม?

ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ ?

สามารถดูสำเนาเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานเหล่านี้ ตลอดจนแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐานและแผนปลิวข้อมูลอื่นๆได้จากเว็บไซต์ของ ANZFA (www.anzfa.gov.au) เมื่อมาตรฐานเหล่านี้มีผลบังคับใช้ในแต่ละรัฐและเขตการปกครองแล้ว ผู้ประกอบการอาหารจะสามารถขอคำแนะนำโดยตรงจากเจ้าหน้าที่ Environmental Health Officers ที่เทศบาลส่วนท้องถิ่นหรือจากกระทรวงสาธารณสุขหรือบริการสุขภาพและจากหน่วยบริการสาธารณสุขในรัฐที่ตนพำนักอยู่

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571