



## มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - สุขภาพและสุขอนามัย ความรับผิดชอบของผู้ประกอบธุรกิจอาหาร

บทที่ 3 (เฉพาะประเทศออสเตรเลียเท่านั้น) กฎหมายมาตรฐานอาหารประเทศออสเตรเลียนิวซีแลนด์

หมายเหตุ: มาตรฐานใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารนี้ไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ สนธิสัญญามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ไม่รวมถึงมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร

ภายใต้มาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) เป็นที่คาดหวังว่าผู้ประกอบการต้องให้ความสนใจที่จะสามารถทำได้สำหรับผู้สัมผัสอาหารของตนทุกคน และคนอื่นๆที่อยู่ในสถานที่ประกอบอาหาร ไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังมีความรับผิดชอบโดยเฉพาะเกี่ยวกับสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร การจัดให้มีเครื่องมือความสะอาดในการล้างมือ แจกให้ผู้สัมผัสอาหารทราบถึงพันธะด้านสุขภาพและสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารและความเป็นส่วนตัวของพวกเขา

### การทำให้มั่นใจว่าผู้ที่อยู่ในสถานที่ประกอบอาหารไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารต้องทำทุกอย่างที่สามารถทำได้เพื่อให้มั่นใจว่าผู้ที่อยู่ในสถานที่ประกอบการของตนไม่ทำให้อาหารปนเปื้อนนี้รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารและผู้อื่นที่เข้ามายังสถานที่แห่งนั้น เช่น พ่อแม่คารายย่อยและบุคคลทั่วไป สำหรับในบริเวณที่มีอาหารวางอยู่ เช่น ในครัว ผู้ประกอบการธุรกิจสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้:

- ห้ามผู้ที่ไม่ใช่ผู้ต้องสัมผัสอาหารเข้าในบริเวณที่มีการสัมผัสอาหาร และ
- เมื่อบุคคลอื่นมีเหตุผลที่จะเข้าไปในบริเวณเหล่านี้ตามกฎหมาย ให้เฝ้าดูบุคคลพวกนี้ เพื่อให้แน่ใจว่าเขาจะไม่สัมผัสอาหาร จาม หรือรับประทานสิ่งใดในบริเวณที่มีอาหารวางอยู่ หรือบนผิวพื้นที่อาจสัมผัสกับอาหาร

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยังต้องปฏิบัติตามขั้นตอน เพื่อหยุดยั้งการสูบบุหรี่หรือถ่มน้ำลายในบริเวณที่ใช้เตรียมอาหาร หรือในบริเวณที่มีอาหารที่ไม่มีสิ่งปกปิดอีกด้วย ขั้นตอนเชิงปฏิบัติรวมทั้ง:

- ปิดป้าย "ห้ามสูบบุหรี่" บนกำแพง และถ้าการถ่มน้ำลายเป็นปัญหา ให้ปิดประกาศว่าห้ามถ่มน้ำลายด้วย และ
- ให้แน่ใจว่าไม่มีที่เขี่ยบุหรี่วางอยู่ในบริเวณเหล่านี้

### สุขภาพของผู้ที่ต้องสัมผัสอาหารและการป้องกันไม่ให้อาหารปนเปื้อน

เป็นสิ่งสำคัญมากที่ผู้ที่อาจรู้สึกไม่สบายหรือเป็นโรคหรือมีอาการอย่างอื่น ต้องไม่สัมผัสอาหารหรือบริเวณพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าบุคคลเหล่านั้นมีแนวโน้มว่าจะทำให้อาหารปนเปื้อนในขณะที่ทำงาน

ถ้าผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทราบว่าผู้สัมผัสอาหารหรือบุคคลใดที่สัมผัสอาหารที่ใช้ในธุรกิจแห่งนั้น (เช่น เพื่อน หรือญาติ) เจ็บป่วย หรืออาจเจ็บป่วยด้วยโรคที่มากับอาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจควรให้แน่ใจว่า บุคคลผู้นั้นไม่สัมผัสอาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจอาจสงสัยว่าผู้ที่อาเจียน ท้องเสีย มีไข้หรือเจ็บคอเพราะมีไข้ เป็นโรคที่มากับอาหารได้

ถ้าเป็นที่ทราบว่าผู้ใดเป็นโรคที่มากับอาหารและถูกกั้นออกไปจากกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร บุคคลผู้นั้นจะไม่สามารถกลับมาสัมผัสอาหารได้อีก จนกว่าจะมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่ได้เป็นหรือหายจากการเป็นโรคที่มากับอาหารแล้ว

ถ้าผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทราบหรือสงสัยว่า ผู้สัมผัสอาหารหรือบุคคลใดที่สัมผัสอาหารที่ใช้ในธุรกิจแห่งนั้นมีผิวหนังเป็นแผล ตัดขีด หรือหูเป็นน้ำหนวก มีน้ำมูก ตาแฉะ ผู้ประกอบการธุรกิจควรให้แน่ใจว่า บุคคลผู้นั้นทำทุกอย่างที่จะป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร ตัวอย่าง เช่น ควรใช้พลาสติกและเครื่องปกปิดที่กันน้ำได้ปิดแผลบนผิวหนังที่อยู่นอกเสื้อผ้า ส่วนผู้ที่เปื้อนหวัดให้รับประทานยาให้น้ำมูกแห้ง

### อ่างล้างมือสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ทั้งมาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) และมาตรฐาน 3.2.3 สถานที่ประกอบอาหารและอุปกรณ์ (Food Premises and Equipment) รวมข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ

ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือสำหรับผู้สัมผัสอาหารมีปรากฏอยู่ในมาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดเหล่านี้สามารถดูได้จากแผ่นปลิวข้อมูลแยกต่างหากชื่อ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - สุขภาพและสุขลักษณะ ความรับผิดชอบของผู้สัมผัสอาหาร ( Food Safety Standards - Health and hygiene, Responsibilities of food handlers)

ภายใต้มาตรฐาน 3.2.3 สถานที่ประกอบอาหารและอุปกรณ์ (Food Premises and Equipment) ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ไปถึงง่ายและตั้งอยู่ในที่ผู้สัมผัสอาหารต้องใช้ล้างมือ เช่น ในบริเวณเตรียมอาหาร และบริเวณใกล้ๆ ห้องน้ำ และผู้ประกอบธุรกิจต้องให้แน่ใจด้วยว่าอ่างล้างมือนั้นมีน้ำก็อกอุ่นใช้ล้างมือด้วย

นอกจากนี้ ภายใต้มาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) ผู้ประกอบธุรกิจต้องให้แน่ใจว่าอ่างล้างมือเหล่านั้นมีสบู่ หรือสิ่งที่ใช้ทำความสะอาดอย่างอื่น และพนักงานสามารถเช็ดมือของตนให้แห้งได้ด้วยการใช้ผ้าเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวหรือกระดาษเช็ดมือ เป็นต้น ถ้าเป็นการเหมาะสม ก็ควรมีภาชนะสำหรับใส่ผ้าเช็ดมือที่ใช้แล้ว และผู้ประกอบธุรกิจต้องให้แน่ใจด้วยว่า อ่างล้างมือเหล่านั้นใช้สำหรับล้างมือ แขนและหน้า ไม่ใช่สำหรับล้างอย่างอื่น

### ความรับผิดชอบเกี่ยวกับสุขภาพและสุขลักษณะอย่างอื่นของผู้ประกอบธุรกิจอาหาร

ภายใต้มาตรฐาน 3.2.3 สถานที่ประกอบอาหารและอุปกรณ์ (Food Premises and Equipment) ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องให้แน่ใจว่ามีห้องน้ำเพียงพอสำหรับพนักงาน และมีบริเวณแยกเก็บของสำหรับของใช้ส่วนตัวและเสื้อผ้าของพนักงาน อุปกรณ์สำนักงานและกระดาษและสารเคมีใดๆที่ใช้ในธุรกิจ

### การบอกให้ผู้สัมผัสอาหารทราบเรื่องความรับผิดชอบของเขาเกี่ยวกับสุขภาพและสุขอนามัย

ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องบอกให้ผู้สัมผัสอาหารของตนทราบเรื่องข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขภาพและสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งสามารถทำได้โดยการชี้แจงโปสเตอร์หรือใบปลิว หรือวิดีโอการฝึกงานสำหรับอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นต้น ข้อกำหนดมีปรากฏอยู่ในมาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเรื่องข้อกำหนดเหล่านี้ โปรดดูจากแผ่นปลิวข้อมูลชื่อ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - สุขภาพและสุขลักษณะ ความรับผิดชอบของผู้สัมผัสอาหาร ( Food Safety Standards - Health and hygiene, Responsibilities of food handlers) ข้อกำหนดเหล่านี้ออกแบบมาเพื่อให้แน่ใจว่า ผู้สัมผัสอาหารจะทำทุกอย่างที่สมเหตุสมผล เพื่อให้แน่ใจว่าตนจะไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน

### การปกป้องความเป็นส่วนตัวของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องแจ้งให้หัวหน้างานทราบ ถ้า:

- ทราบหรือสงสัยว่าตนไม่สบายเพราะเป็นโรคที่มากับอาหาร
- ผิวหนังเป็นแผล หรือหูเป็นน้ำหนวก น้ำมูกไหล หรือตาแฉะ และอาจทำให้อาหารปนเปื้อนด้วยอาการเหล่านี้ หรือ
- ทราบหรือสงสัยว่าได้ทำให้อาหารปนเปื้อนไปแล้วในขณะที่สัมผัสอาหาร

ถ้าผู้สัมผัสอาหารแจ้งให้หัวหน้างานของตนทราบเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งดังกล่าวมาแล้วข้างบนนี้ หัวหน้างานต้องไม่เปิดเผยข้อมูลนี้ให้ผู้อื่นทราบโดยมิได้รับความยินยอมจากผู้สัมผัสอาหารผู้นั้นก่อน ยกเว้นเจ้าของผู้ประกอบการแห่งนั้นหรือเจ้าหน้าที่ผู้รักษากฎหมายเกี่ยวกับอาหาร นอกจากนี้ ผู้ประกอบธุรกิจแห่งนั้นต้องไม่ใช้ข้อมูลนี้เพื่อวัตถุประสงค์อย่างอื่น นอกจากเพื่อป้องกันอาหารไม่ให้ปนเปื้อน

### ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ ?

สามารถดูสำเนาเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานเหล่านี้ ตลอดจนแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐานและแผ่นปลิวข้อมูลอื่นๆ ได้จากเว็บไซต์ของ ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)) เมื่อมาตรฐานเหล่านี้มีผลบังคับใช้ในแต่ละรัฐและเขตการปกครองแล้ว ผู้ประกอบธุรกิจอาหารจะสามารถขอคำแนะนำโดยตรงจากเจ้าหน้าที่ Environmental Health Officers ที่เทศบาลส่วนท้องถิ่น หรือจากกระทรวงสาธารณสุข หรือบริการสุขภาพและจากหน่วยบริการสาธารณสุขในรัฐที่ตนพำนักอยู่

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto: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](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz\\_reception@anzfa.gov.au](mailto:nz_reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571