



มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - การรับอาหารอย่างปลอดภัย

บทที่ 3 (เฉพาะประเทศออสเตรเลียเท่านั้น) กฎหมายมาตรฐานอาหารประเทศออสเตรเลียนิวซีแลนด์

หมายเหตุ: มาตรฐานใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารนี้ไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ สนธิสัญญามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ไม่รวมถึงมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร

ต้องทำอะไรบ้าง?

ภายใต้มาตรา 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) เป็นที่คาดหวังว่าผู้ประกอบการอาหารจะปฏิบัติตามมาตรการที่สามารถปฏิบัติได้ทุกมาตรการ เพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้รับอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมแก่การบริโภค หมายความว่า ผู้ประกอบการอาหารต้องแน่ใจว่าอาหารที่เขารับมานั้น:

1. ได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน
2. สามารถบอกรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารนั้นได้เมื่ออาหารนั้นอยู่ในสถานที่ประกอบการ และ
3. มีอุณหภูมิถูกต้องเหมาะสมเมื่อมาถึง ถ้าเป็นอาหารที่มีความเป็นไปได้อาจเป็นอันตราย

ข้าพเจ้าจะแน่ใจได้อย่างไรว่าอาหารนั้นไม่ปนเปื้อนเมื่อมาถึงสถานประกอบการของข้าพเจ้า ?

ในขณะที่ท่านไม่สามารถบอกได้เสมอไปว่าอาหารที่เข้ามาในธุรกิจของท่านนั้นปนเปื้อนหรือไม่ ท่านต้องทำตามขั้นตอนเชิงปฏิบัติ เพื่อลดความเป็นไปได้ของการปนเปื้อน ตัวอย่าง เช่น ท่านอาจทำตามขั้นตอนดังนี้:

- ถามผู้จำหน่ายอาหารของท่านเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารนั้นได้รับการป้องกันจากสิ่งปนเปื้อนในขณะที่ขนส่ง และเมื่อเป็นไปได้ ขอให้เขาส่งอาหารในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุมาให้ท่าน
- เมื่ออาหารมาถึงให้ตรวจดูให้แน่ใจว่ายังปกปิดมิดชิดหรืออยู่ในบรรจุภัณฑ์ดี ไม่ชำรุด และตรวจดูวันที่ใช้งานหรือวันที่ที่บอกว่าอาหารนั้นดีที่สุดในวันที่เท่าไร 'best before' หรือใช้อาหารนั้นภายในวันที่เท่าไร 'use by' ถ้ากำหนดวันที่ใช้งานผ่านไปแล้ว อาหารนั้นอาจเสียแล้วก็ได้
- เมื่อเป็นไปได้ ให้แน่ใจว่าไม่มีการส่งอาหารนอกจากจะมีคนอยู่ที่ทำงานคอยตรวจอาหารเมื่อมาถึง และนำอาหารใส่ตู้แช่แข็ง ตู้เย็นหรือบริเวณเก็บอาหารที่เหมาะสมอื่นๆทันที

อาจเป็นการยากที่จะตรวจอาหารทุกรายการที่ส่งเข้ามาในสถานประกอบการของท่าน แต่ท่านควรตรวจอาหารที่เข้ามาด้วยวิธีสุ่ม ตัวอย่าง นอกจากนั้น ท่านยังอาจใช้วิธีตัดสินใจตรวจอาหารที่มาจากผู้จำหน่ายบางรายบ่อยกว่าการตรวจอาหารจากผู้จำหน่ายที่ปกติส่งอาหารถึงสถานประกอบการของท่านในสภาพดี

ถ้าอาหารที่ส่งมายังสถานประกอบการของท่านปนเปื้อน หรือท่านคิดว่าอาจปนเปื้อน ท่านควรคืนอาหารนั้นให้ผู้จำหน่าย หรือด้วยการมีสัญญากับผู้จำหน่ายว่าให้ท่านทำลายอาหารนั้นเสีย ตัวอย่าง เช่น ท่านอาจส่งเสียว่าอาหารปนเปื้อน ถ้าบรรจุภัณฑ์รอบๆอาหารนั้นแตกหรือชำรุด อาหารจะปนเปื้อนด้วยถ้ามีแมลง ชี้นู กุ้ง โคลหะหรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆปนอยู่หรือถ้าอาหารนั้นเสียแล้ว

ข้าพเจ้าจะแน่ใจได้อย่างไรว่าข้าพเจ้าทราบแหล่งที่มาและชื่อของอาหารที่อยู่ในสถานประกอบการของข้าพเจ้า?

ถ้าเจ้าหน้าที่ผู้รักษากฎหมายไปตรวจและขอให้ท่านทำเช่นนั้น ท่านต้องสามารถให้ข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่ได้ว่า ผู้จำหน่ายอาหารที่อยู่ในสถานประกอบการของท่านเป็นใครและจำหน่ายอะไรให้ท่าน ท่านต้องมีข้อมูลเหล่านี้ ในกรณีที่เกิดพบว่าอาหารในสถานประกอบการของท่านไม่ปลอดภัยหรือปนเปื้อน และจะต้องส่งคืนอาหารนั้นให้ผู้จำหน่าย หรือทำลายทิ้ง

แม้ว่าอาหารส่วนมากที่ท่านซื้อ ถึงจะไม่ใช่ว่าทั้งหมด จะมีป้ายปิดบอกชื่อผลิตภัณฑ์ พร้อมชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำสินค้าเข้า หรือผู้บรรจุอาหาร ท่านก็ยังมีอาหารที่ไม่ได้บรรจุในหีบห่อหรือไม่มีป้ายปิด และท่านจำเป็นต้องใช้วิธีอื่นที่จะพิสูจน์ได้ว่าอาหารนั้นคืออะไรและมาจากไหน ท่านอาจทำได้ด้วยการดูจากใบส่งของจากผู้จำหน่ายของท่าน หรือจากการที่ท่านเก็บบันทึกอย่างอื่นเกี่ยวกับผู้จำหน่ายของท่านว่าท่านซื้ออะไรบ้างจากผู้จำหน่ายนั้นๆ และอาหารที่อยู่ในสถานประกอบการของท่านมีอะไรบ้าง

ท่านต้องไม่รับอาหาร นอกจากท่านสามารถบอกได้ว่ามันคืออะไรและสืบบย้อนกลับไปถึงผู้จำหน่ายอาหารนั้นได้

ข้าพเจ้าจะแน่ใจได้อย่างไรว่าอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายนั้นมาถึงในขณะที่อยู่ที่คุณภูมิถูกต้อง?

ท่านต้องปฏิบัติตามขั้นตอน เพื่อให้แน่ใจว่าท่านไม่รับอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายซึ่งอยู่ที่คุณภูมิไม่ถูกต้อง หรืออยู่นอกคุณภูมิควบคุมนานเกินกว่าเวลาที่จำกัดว่าปลอดภัย อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่นำมาส่งที่สถานประกอบการของท่านต้อง:

- อยู่ที่คุณภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า - ถ้าเป็นอาหารเย็น
- อยู่ที่คุณภูมิ 60 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่า - ถ้าเป็นอาหารร้อน
- เย็นจนแข็งและไม่มีส่วนไหนน้ำแข็งละลาย - ถ้าเป็นอาหารแช่แข็ง หรือ
- อยู่ที่คุณภูมิอื่น - ถ้าผู้ประกอบการที่มาส่งอาหารนั้นสามารถแสดงให้เห็นได้ว่าอาหารนั้นไม่ได้อยู่นอกคุณภูมิควบคุมนานเกินกว่าเวลาที่จำกัดว่าปลอดภัย

ถ้าอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายถูกส่งมาให้ท่านที่สถานประกอบการของท่านไม่ตรงกับข้อกำหนดดังกล่าวเหล่านี้ ท่านต้องปฏิเสธและไม่รับอาหารนั้น

ในกรณีส่วนมาก ผู้ประกอบการจะต้องการให้ส่งอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายมาในรูปอาหารแช่เย็น (อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า) หรือแช่แข็ง แต่อาจมีบางสถานการณ์ที่ท่านอาจเต็มใจรับอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่มีอุณหภูมิอื่น ตัวอย่าง เช่น ท่านอาจซื้ออาหารซึ่งอยู่ที่คุณภูมิที่ถูกต้องเมื่อออกจากผู้จำหน่ายและระยะเวลาในการขนส่งมายังสถานประกอบการของท่านในสั้น

แผ่นปลิวข้อมูลชื่อ *มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - กฎเกณฑ์เรื่องการควบคุมอุณหภูมิ (Food Safety Standards - Temperature Control Requirements)* มีข้อมูลเรื่องการควบคุมอุณหภูมิอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายและระยะเวลาที่สามารถเก็บอาหารนั้นไว้ได้อย่างปลอดภัยที่คุณภูมิระหว่าง 5 - 60 องศาเซลเซียส อย่างไรก็ตาม โดยทั่วไปแล้ว ถ้าเวลาส่งของนานเกินสองชั่วโมง ควรขนส่งอาหารนั้นด้วยยานพาหนะที่ติดตั้งเย็น ซึ่งสามารถเก็บอาหารให้มีอุณหภูมิระหว่าง 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้ หรือเก็บให้อาหารนั้นเย็นจนแข็งเหมือนเดิม

ตัวอย่างต่อไปนี้จะรวบรวมขั้นตอนเชิงปฏิบัติบางขั้นตอน ที่ท่านอาจนำไปปฏิบัติ เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายนั้นปลอดภัย เมื่อถูกนำส่งถึงสถานประกอบการของท่าน

- ท่านกับผู้นำอาหารส่งสถานประกอบการของท่านปรึกษากันเรื่องอุณหภูมิที่เป็นที่ยอมรับได้ของอาหารที่มาส่ง และตกลงกันอย่างเป็นทางการว่าจะต้องส่งอาหารนั้นในรูปแช่แข็ง เย็นจัดหรือร้อน หรือภายในเวลาที่จำกัดว่าปลอดภัย
- ถ้าอาหารควรอยู่ในรูปแช่แข็ง ท่านต้องตรวจเมื่ออาหารนั้นถูกส่งถึงสถานประกอบการของท่านเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารนั้นแข็งจริงๆและยังไม่เริ่มละลาย
- ถ้าอาหารควรเย็นจัดหรือร้อน ท่านต้องตรวจอุณหภูมิของอาหารเมื่อถูกส่งถึงสถานประกอบการของท่านและให้แน่ใจว่าอาหารนั้นอยู่ที่คุณภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้ หรือ 60 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านี้
- ถ้าอาหารนั้นควรจะถูกส่งถึงภายในเวลาที่กำหนดว่าปลอดภัย ท่านต้องตรวจบันทึกเวลาที่เริ่มการออกเดินทางส่งอาหาร และเวลาที่อาหารมาถึง เพื่อให้แน่ใจว่าการส่งอาหารนั้นอยู่ภายในกำหนดเวลาที่ตกลงกันไว้

ท่านไม่ต้องตรวจอาหารทุกรายการหรือบันทึกการส่งอาหารที่เกี่ยวข้องทุกครั้ง แต่ท่านควรตรวจบางรายการ เพื่อให้แน่ใจว่าผู้จำหน่ายอาหารให้ท่านทำในสิ่งที่ถูกต้อง

ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ ?

สามารถดูสำเนาเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานเหล่านี้ ตลอดจนแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐานและแผ่นปลิวข้อมูลอื่นๆได้จากเว็บไซต์ของANZFA (www.anzfa.gov.au)

เมื่อมาตรฐานเหล่านี้มีผลบังคับใช้ในแต่ละรัฐและเขตการปกครองแล้ว ผู้ประกอบการอาหารจะสามารถขอคำแนะนำโดยตรงจากเจ้าหน้าที่ Environmental Health Officers ที่เทศบาลส่วนท้องถิ่น หรือจากกระทรวงสาธารณสุข หรือบริการสุขภาพและจากหน่วยบริการสาธารณสุขของรัฐที่ท่านพำนักอยู่

รายละเอียดสำหรับการติดต่อกระทรวงสาธารณสุขหรือบริการสุขภาพของรัฐหรือเขตการปกครองและเทศบาลส่วนท้องถิ่นมีรวมอยู่ในแผ่นปลิวข้อมูลที่แยกออกไปต่างหากชื่อ *มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - แหล่งข้อมูลและคำแนะนำ (Food Safety Standards - Sources of information & advice)*