



มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - ข้อกำหนดในการควบคุมอุณหภูมิ

บทที่ 3 (เฉพาะประเทศออสเตรเลียเท่านั้น) กฎหมายมาตรฐานอาหารประเทศออสเตรเลียนิวซีแลนด์

หมายเหตุ: มาตรฐานใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารนี้ไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ สนธิสัญญามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ไม่รวมถึงมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร

คำนำ

มาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) ได้วางข้อกำหนดโดยเฉพาะสำหรับการเก็บรักษาอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตรายเมื่ออยู่ในอุณหภูมิใดอุณหภูมิหนึ่งโดยเฉพาะ และสำหรับการแช่เย็นและการนำไปทำให้อุ่นอีกครั้ง ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเหล่านี้ นอกจากนี้จะสามารถแสดงให้เห็นว่ามีการใช้ระบบอย่างอื่นที่ปลอดภัย เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารยังอยู่ในสภาพปลอดภัยที่บริโภคร

1. อาหารประเภทไหนที่ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิควบคุม?

ต้องเก็บอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตรายไว้ในอุณหภูมิควบคุม

อาหารประเภทใดมีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย ?

อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย คือ อาหารที่อาจมีเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษและสามารถสนับสนุนการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียเหล่านี้ หรือเกิดเป็นพิษถึงระดับที่ไม่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ถ้าไม่เก็บอาหารนั้นไว้ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง สารพิษ คือ สารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเกิดจากแบคทีเรียบางประเภท

ตัวอย่างอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย ได้แก่:

- เนื้อสัตว์ดิบและสุก หรืออาหารที่ประกอบด้วยเนื้อ ตัวอย่างเช่น แคลสเซอร์โรลล์ (casseroles) แองกะทิต่างๆ และลาซันยา (lasanga)
- ผลิตภัณฑ์นม เช่น นม คัสตาด และขนมที่ทำจากผลิตภัณฑ์นม
- อาหารทะเล (ยกเว้นอาหารทะเลที่มีชีวิต)
- ผลไม้และผักแปรรูป เช่น สลัด
- ข้าวสุกและพาสต้าสุก
- อาหารที่มีส่วนประกอบของไข่ ถั่วเปลือกอ่อน (beans) ถั่วเปลือกแข็ง (nuts) หรืออาหารอื่นๆ ที่มีโปรตีนสูง เช่น คิช (Quiche) และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง
- อาหารทั้งหลายที่มีส่วนประกอบของอาหารดังกล่าวข้างต้น เช่น แซนวิช และโรลล์

อาหารประเภทใดที่ไม่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย ?

อาหารแปรรูปหลายอย่างไม่มีแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษ นอกจากนี้แบคทีเรียจะไม่เจริญเติบโตในอาหารบางประเภท ตัวอย่างเช่น อาหารบรรจุกระป๋องหรืออาหารบรรจุขวด ผลไม้แห้ง เนื้อเค็มแห้ง เนื้อหมักแห้ง นมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ต เนยแข็ง หนาสสำหรับทาแซนวิช (สเปรท) ซอสปรุงรสบางประเภท พาสต้าแห้ง ขนมปังและอาหารแห้ง

อย่างไรก็ตาม อาหารบางประเภทที่ไม่เป็อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย ก็สามารถกลายเป็นอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย ถ้าท่านเปลี่ยนแปลงอาหารนั้นไปบ้าง ตัวอย่างเช่น ผงคัสตาร์ดแห้ง ไม่ใช่อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย แต่เมื่อนำไปผสมกับนมหรือน้ำเพื่อทำคัสตาร์ด คัสตาร์ดจะกลายเป็น อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย

อาหารบางประเภทอาจไม่เป็อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตราย แต่ต้องเก็บรักษาในตู้เย็นเพื่อไม่ให้เสีย การขายอาหารที่เสียแล้วเป็นการทำผิดกฎหมาย

2. เมื่อไรต้องเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิควบคุม?

ท่านต้องให้แน่ใจว่าอุณหภูมิของอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตรายอยู่ที่ 5 องศาเซลเซียสหรือเย็นกว่านี้ หรือที่ 60 องศาเซลเซียสหรือร้อนกว่านี้เมื่อรับมา ตั้งแสดง ขาย หรือเก็บรักษา ถ้าท่านต้องการรับ ตั้งแสดง ขาย หรือเก็บรักษาอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็อันตรายในที่มีอุณหภูมิต่างจากนี้ ท่านต้องสามารถแสดงให้เห็นให้เจ้าหน้าที่ผู้รักษากฎหมายเห็นว่าท่านมีระบบอย่างอื่นที่ปลอดภัยใช้อยู่แล้ว

ท่านไม่ต้องเก็บอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายไว้ในอุณหภูมิที่เจาะจงดังกล่าว เมื่อท่านกำลังเตรียมประกอบอาหารนั้น เพราะเป็นเรื่องไม่เหมาะสมในทางปฏิบัติ แต่ท่านต้องใช้เวลาในการแปรรูปหรือการเตรียมอาหารให้สั้นที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อเชื้อแบคทีเรียจะได้ไม่มีโอกาสเจริญเติบโตถึงขั้นเป็นอันตรายหรือทำให้เกิดสารพิษ

3. การทำให้อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายเย็น

ถ้าท่านนำอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายมาทำให้สูงและตั้งใจจะปล่อยให้เย็นเพื่อเก็บไว้ใช้ในเวลาต่อมา ท่านต้องปล่อยให้อาหารนั้นเย็นลงจนถึง 5 องศาเซลเซียสหรือเย็นกว่านี้ให้เร็วที่สุดเท่าที่จะเร็วได้ เพราะอาจมีเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษในอาหารนั้น แม้ว่ามันจะสุกแล้วก็ตาม เวลาที่อาหารเย็นเร็วขึ้นจะจำกัดเวลาการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียพวกนี้ไม่ให้เติบโตและเป็นสารพิษ

มาตรฐานกำหนดให้อาหารเย็นลงจาก 60 องศาเซลเซียสไปถึง 21 องศาเซลเซียส ภายในเวลา**อย่างมากที่สุด**สองชั่วโมง และเย็นลงจาก 21 องศาเซลเซียสไปถึง 5 องศาเซลเซียส ภายในเวลา**อย่างมากที่สุด**อีกสี่ชั่วโมง ในทางกลับกัน ถ้าท่านต้องการให้อาหารเย็นลงภายในเวลาที่ยาวนานกว่านี้ ท่านต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าท่านมีระบบอย่างอื่นที่ปลอดภัยใช้อยู่แล้ว

ถ้าท่านไม่ทราบว่าคุณค่าของอาหารของท่านเย็นลงเร็วแค่ไหน ให้ใช้ปรอทวัดอุณหภูมิที่มีส่วนยาวแทงลงไปวัดอุณหภูมิส่วนที่อุ่นที่สุดของอาหาร - ปกติจะเป็นจุดศูนย์กลาง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเรื่องวิธีใช้ปรอทวัดอุณหภูมิ โปรดดูที่แผ่นปลิวข้อมูลชื่อ *ปรอทวัดอุณหภูมิและวิธีใช้กับอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตราย (Thermometers and their use with potentially hazardous food.)*

การทำให้อาหารเย็นอย่างรวดเร็วทำได้ด้วยการแบ่งอาหารนั้นออกเป็นส่วนที่เล็กกลงไปในภาชนะก้นตื้น ระวังอย่าให้อาหารปนเปื้อนในขณะที่ทำอย่างนั้น

4. การนำอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่สุกแล้วและเย็นแล้วมาทำให้ร้อนใหม่

ถ้าท่านนำอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่สุกแล้วและเย็นแล้วมาทำให้ร้อนใหม่ ท่านต้องทำให้อาหารนั้นร้อนจนถึง 60 องศาเซลเซียสหรือร้อนกว่านี้อีกครั้งอย่างรวดเร็ว ตามอุดมคติ ท่านควรทำให้อาหารนั้นร้อนถึง 60 องศาเซลเซียสอีกครั้ง ภายในเวลา**อย่างมากที่สุด**สองชั่วโมง เพื่อให้อาหารนั้นอยู่ในอุณหภูมิที่ส่งเสริมการเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย หรือก่อให้เกิดสารพิษ น้อยที่สุด

ข้อกำหนดนี้ใช้กับอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่ท่านต้องการให้**ร้อนอยู่เสมอเท่านั้น** เช่น บุนเดา หรือในตู้ตั้งโชว์อาหาร ไม่ใช่กับอาหารที่ท่านนำมาทำให้ร้อนใหม่อีกครั้งเพื่อขายให้ลูกค้าใช้บริโภคทันที เช่น ในภัตตาคารหรือร้านอาหารแบบซื้อไปรับประทานนอกบ้าน

5. ธุรกิจจะปฏิบัติตามข้อกำหนดเรื่องการควบคุมอุณหภูมิอย่างไร ?

วิธีที่ง่ายที่สุดที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดเหล่านี้คือ ให้แน่ใจว่าอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่ท่านรับมา เก็บรักษาไว้ ตั้งแสดงหรือขนส่งนั้นเย็นมาก (5 องศาเซลเซียสหรือเย็นกว่านี้) หรือร้อนมาก (60 องศาเซลเซียส หรือร้อนกว่านี้) ควรทำให้อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายเย็นหรือร้อนอย่างรวดเร็ว และใช้เวลาในการประกอบอาหารให้สั้นที่สุดเท่าที่จะสั้นได้

ถ้าด้วยเหตุใดเหตุหนึ่งท่านไม่ประสงค์จะหรือไม่สามารถเก็บรักษา ตั้งแสดง หรือขนส่งอาหารที่มีอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่านี้ หรือที่มีอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสหรือร้อนกว่านี้ หรือไม่ประสงค์จะปฏิบัติตามข้อกำหนดเรื่องเวลาในการปล่อยให้เย็นหรือทำให้ร้อนใหม่หรือทำให้อาหารร้อนใหม่อีกครั้งหรือข้อกำหนดเกี่ยวกับอุณหภูมิ ท่านต้องสามารถแสดงให้เห็นได้ว่าท่านมีระบบที่ปลอดภัยใช้อยู่แล้ว

มาตรฐานนี้กำหนดวิธีที่ผู้ประกอบการอาหารสามารถแสดงให้เห็นว่าธุรกิจนั้นมีระบบอย่างอื่นที่ปลอดภัยใช้อยู่แล้ว ท่านสามารถใช้โปรแกรมความปลอดภัยของอาหาร หรือปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติของอุตสาหกรรมอาหารซึ่งเป็นที่ยอมรับแล้ว หรือใช้ระบบที่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์สนับสนุน **ANZFA กำลังอยู่ในระหว่างการเตรียมแนวปฏิบัติอย่างละเอียดเรื่องข้อกำหนดการควบคุมอุณหภูมิ รวมทั้งการทำให้อาหารเย็นลง การทำให้อาหารร้อนใหม่อีกครั้ง และการใช้ระบบอย่างอื่นที่ปลอดภัยแทน**

ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ ?

รับสำเนาเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานเหล่านี้ ตลอดจนแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐานและแผ่นปลิวข้อมูลอื่นๆได้จากเว็บไซต์ของ ANZFA เมื่อมาตรฐานเหล่านี้มีผลบังคับใช้ในแต่ละรัฐและเขตการปกครองแล้ว ผู้ประกอบการอาหารจะสามารถขอคำแนะนำโดยตรงจากเจ้าหน้าที่ Environmental Health Officers ที่เทศบาลส่วนท้องถิ่นหรือจากกระทรวงสาธารณสุข หรือบริการสุขภาพ และจากหน่วยบริการสาธารณสุขในรัฐที่ท่านพำนักอยู่

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