



FOOD
STANDARDS
AGENCY

ความสะอาด ด้านโภชนาการ


ข้อเสนอแนะสำหรับ
ผู้ประกอบการ

ความสะอาดด้านโภชนาการ ข้อแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ

หนังสือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นคู่มือสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านกาแฟและร้านขายผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท

เป็นคู่มือแนะนำกฎหมายมาตรฐานสำคัญ ๆ ที่มีผลต่อธุรกิจของท่านรวมทั้งข้อบังคับที่ท่านจะต้องปฏิบัติและวิธีบังคับใช้ ทั้งนี้ทั้งนั้นเป็นหน้าที่ของผู้ประกอบการแต่ละรายที่จะต้องตรวจสอบว่ากฎหมายเหล่านี้เกี่ยวข้องกับธุรกิจของตนอย่างไร

นอกจากนี้คู่มือฉบับนี้ยังให้คำอธิบายเรื่องหลักโภชนาการที่ถูกสุขลักษณะเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ซึ่งจะ เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจของท่านเองและเท่ากับท่านได้ช่วยรักษากฎหมายไปด้วยในตัว

ประเด็นส่วนใหญ่ในคู่มือฉบับนี้เป็นเรื่องของข้อบังคับทางกฎหมาย ส่วนประเด็นใดไม่เกี่ยวกับกฎหมาย แต่เป็นข้อแนะนำ ที่ผู้จัดทำเห็นว่าน่าจะมีประโยชน์ ก็จะมีการกำกับไว้ด้วยเครื่องหมายนี้คือ 

1

กฎหมายเขียนไว้อย่างไร	2
ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร	3
การจดทะเบียนธุรกิจ	5
สถานประกอบการ	6
ห้องครัว	8
การขนส่ง	10
อุปกรณ์	10
เศษอาหาร	11
ระบบน้ำประปา	12
ความสะอาดของคนครัว	13
อาหาร	14
อุณหภูมิ	15
การนำอาหารแช่แข็งออกมาใช้	17
การบรรจุห่อหรือกล่อง	17
การฝึกอบรม	18
สถานประกอบการเคลื่อนที่และสถานประกอบการชั่วคราว	18

2

การบังคับใช้กฎหมาย	20
การใช้กฎหมาย	21

3

หลักโภชนาการที่ดี	22
การปนเปื้อนจากการสัมผัส	23
การทำความสะอาด	24
การแช่เย็น	24
การปรุง	25

ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?	26
---------------------------------------	----

กฎหมายเขียน ไว้อย่างไร

นับตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2006 เป็นต้นมามีข้อบังคับใหม่ ๆ ด้านโภชนาการออกมามุ่งบังคับใช้ในสหราชอาณาจักรหลายข้อ ข้อที่สำคัญสำหรับธุรกิจของท่านมีดังต่อไปนี้

- > ข้อบังคับ (EC) ข้อ 852/2004 ว่าด้วยความสะอาดของผลิตภัณฑ์อาหาร
- > หลักโภชนาการ (อังกฤษ) ข้อบังคับ 2006 (ข้อบังคับในเรื่องเดียวกันสำหรับใช้ในสกอตแลนด์ เวลส์และไอร์แลนด์เหนือ)

ข้อบังคับทั้งสองข้อนี้ให้โทษแทนข้อบังคับปี 1995 ว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (หลักโภชนาการทั่วไป) และข้อบังคับปี 1995 ว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (การควบคุมอุณหภูมิ) ทั้งสองข้อเป็นหลักปฏิบัติทั่วไปในด้านการรักษาความสะอาดในบริเวณสถานประกอบการของท่าน รวมทั้งเครื่องครัวต่าง ๆ ตลอดจนความสะอาดของลูกจ้างและพนักงานของท่าน

ข้อบังคับใหม่ทั้งสองฉบับส่วนใหญ่ยังคงไว้ตามสาระในฉบับเดิมเกือบทั้งหมด ที่แตกต่างออกไปนั้นประการสำคัญก็คือ ข้อบังคับใหม่กำหนดให้ท่านต้องแสดงวิธีปรุงและจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและให้ท่านเขียนรายงานวิธีปรุงและจำหน่ายไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

ขั้นตอนการดูแลเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ

ท่านจะต้องทำคู่มือเกี่ยวกับ “ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร” โดยยึดหลักของ HACCP (หลักการควบคุมและวิเคราะห์อันตรายด้านโภชนาการ) เป็นแนวทาง นอกจากนี้ท่านจะต้อง

- > ยึดคู่มือดังกล่าวเป็นแนวทางในการปฏิบัติตลอดเวลา
- > เอกสารหรือรายงานใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคู่มือดังกล่าวต้องปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ
- > ต้องนำคู่มือออกมาทบทวนและแก้ไขให้สอดคล้องกับความเป็นจริงหากมีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ เกิดขึ้นในการประกอบการของท่าน

ในทางปฏิบัติหมายความว่าท่านจะต้องมีคู่มือนี้ไว้ใช้ตลอดเวลา เพื่อดูแลเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารไม่ให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ประเด็นนี้ที่จริงมีสาระคล้ายคลึงกับข้อบังคับเดิม ที่ต่างออกไปก็คือต่อไปนี้เป็นท่านจะต้องบันทึกขั้นตอนต่าง ๆ ไว้เป็นรายงาน และหากมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงขั้นตอนประการใดก็ต้องคอยบันทึกไว้เช่นกัน เพื่อความสะดวกในการตรวจสอบของเจ้าพนักงานในเขตของท่าน

ข้อบังคับใหม่นี้กำหนดให้มีความยืดหยุ่นเพื่อให้การจัดทำรายงานเป็นไปตามขนาดของธุรกิจด้วย นั่นหมายความว่าถ้าท่านเป็นเจ้าของธุรกิจขนาดเล็กย่อมก็ทำรายงานแค่สั้น ๆ ง่าย ๆ ไม่ต้องยุ่งยากซับซ้อน



HACCP คืออะไร?

HACCP คือวิธีการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ ตั้งอยู่บนหลักการของการป้องกันอันตราย ซึ่งมีขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้

- > ตรวจสอบการทำงานของตนเองอย่างใกล้ชิด และคอยดูว่าอาจเกิดความผิดพลาดตรงไหนได้บ้าง
- > ตรวจสอบว่ามีจุดใดบ้างที่อาจเกิดปัญหา เพื่อจะได้ป้องกันและลดความเสี่ยงตรงจุดนั้น ๆ ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้
- > ทำคู่มือออกมาใช้เป็นแนวทางเพื่อป้องกันและควบคุมไม่ให้เกิดปัญหาในจุดนั้น ๆ
- > หาวิธีว่าจะแก้ปัญหาอย่างไรหากเกิดปัญหาขึ้นจริง ๆ
- > ต้องให้แน่ใจว่าขั้นตอนเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารของงานใช้ได้ผล
- > คอยจดบันทึกเป็นระยะ ๆ เพื่อแสดงว่าขั้นตอนต่าง ๆ ใช้ได้ผล

หลาย ๆ คนคิดว่า HACCP เป็นเรื่องยุ่งยากซับซ้อน ความจริงหาได้เป็นเช่นนั้นไม่ ข้อสำคัญคือการปฏิบัติตามขั้นตอนในการดูแลเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร โปรดทราบว่าสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร (FSA) ได้ผลิตเอกสารออกมาจำนวนมากเพื่อให้ท่านใช้เป็นแนวทางในการจัดทำคู่มือไว้ใช้เอง โปรดดูหัวข้อ **“ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?”** ในหน้า 26

อันตรายคืออะไร?

อันตรายมีหลายรูปแบบ ในด้านโภชนาการ อันตรายหมายถึงโอกาสที่อาหารบางอย่างอาจจะไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค

อันตรายด้านโภชนาการอาจมาในรูปของ :

- > **จุลินทรีย์** – หมายถึงจุลินทรีย์ที่เป็นพิษต่อร่างกาย เช่นอาหารบางชนิด ถ้างั้นไว้นอกตู้เย็นนาน ๆ อาจเกิดเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นพิษได้
- > **เคมี** – เคมีที่อาจปนเปื้อนในอาหาร เช่นผงซักฟอกหรือยาฆ่าแมลง
- > **วัตถุ** – เศษวัตถุที่อาจเข้าไปปะปนในอาหาร เช่นเศษแก้วหรือเศษวัสดุที่ไชบรรจุอาหาร

ในการประกอบธุรกิจของท่าน อันตรายอาจเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอน ตั้งแต่ท่านรับของที่ส่งจากผู้อื่น จนถึงขั้นที่ท่านเสิร์ฟอาหารให้แก่ลูกค้า

ข้าพเจ้าจะจัดทำคู่มือในการดูแลเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการได้อย่างไร?

ผู้ประกอบการหลาย ๆ ท่านอาจมีคู่มือในเรื่องนี้อยู่แล้วซึ่งถ้าเป็นเช่นนั้นก็สามารถนำมาใช้ต่อไปได้ แต่หากท่านยังไม่มีก็สามารถจัดทำขึ้นเองได้โดยใช้ HACCP เป็นแนวทาง หรือจะไปขอรับเอกสารที่ FSA หรือเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่านจัดทำไว้บริการก็ได้ หรือจะใช้เอกสารอื่นใดที่ FSA รับรองก็ได้ เพื่อให้ทุกอย่างเป็นไปตามกฎหมาย โปรดดูหัวข้อ “ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?” ในหน้า 26

จำเป็นหรือไม่ที่ผู้ประกอบการด้านอาหารรวมทั้งร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทุกรายต้องมีคู่มือในการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ?

คำตอบก็คือเกือบทุกร้านจำเป็นต้องมี ถ้าจะยกเว้นบ้างก็เฉพาะธุรกิจที่มีลักษณะพิเศษ ๆ เท่านั้น ในกรณีนี้เจ้าของผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อบังคับในเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการและข้อบังคับอื่น ๆ ในคู่มือฉบับนี้ หากท่านต้องการคำปรึกษา โปรดติดต่อเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

การจดทะเบียนธุรกิจของท่าน

หากท่านยังไม่ได้จดทะเบียนสถานประกอบการกับเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน ท่านต้องไปจดทะเบียนให้เรียบร้อย หากท่านจะเปิดสถานประกอบการแห่งใหม่ท่านควรไปขอจดทะเบียนล่วงหน้าอย่างน้อย 28 วัน หากท่านมีสถานประกอบการหลายแห่ง ท่านต้องจดทะเบียนให้ครบทุกแห่ง นอกจากนั้น แล้วท่านยังจะต้อง...

- > เตรียมข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับสถานประกอบการของท่านไว้ให้เจ้าพนักงานในท้องที่ของท่านได้ตรวจสอบตลอดเวลา
- > แจ้งเจ้าพนักงานทันทีหากมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องสำคัญ ๆ ในธุรกิจของท่าน

สถานประกอบการ

คำว่าสถานประกอบการหมายถึงห้องทุกห้องหรืออาคารทุกหลังที่ท่านใช้ในการประกอบธุรกิจ

ข้อบังคับทั่วไป

ท่านจะต้องดูแลรักษาและซ่อมแซมสถานประกอบการของท่านให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดอยู่ตลอดเวลา

การออกแบบ การก่อสร้าง ที่ตั้ง และขนาดของสถานประกอบการของท่านจะต้อง...

- > คำนึงถึงความสะดวกในการบำรุงรักษา การทำความสะอาด และ/หรือ การฆ่าเชื้อ
- > หลีกเลี่ยงหรือลดการปนเปื้อนทางอากาศให้มากที่สุด (เช่นสิ่งปนเปื้อนที่ลอยมากับอากาศ)
- > กันพื้นที่ส่วนที่จะต้องใช้ในการทำงานให้กว้างพอเพื่อจะได้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขอนามัย
- > ป้องกันไม่ให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรก ไม่ให้สารพิษเล็ดลอดเข้าไปไม่ให้สิ่งแปลกปลอมตกลงไปในอาหาร และไม่ให้มีคราบหรือเชื้อราเกาะตามผิวพื้นหรือผนัง
- > ยึดหลักความสะอาดด้านโภชนาการ รวมทั้งป้องกันสารปนเปื้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากยาฆ่าแมลง
- > จัดการและจัดเก็บอาหารอย่างถูกวิธีในอุณหภูมิที่เหมาะสม รวมทั้งต้องมีระบบติดตามตรวจสอบอุณหภูมิ และถ้าจำเป็นควรมีการบันทึกเอาไว้ด้วย



ถ้าท่านกำลังเลือกสถานประกอบการแห่งใหม่ หรือกำลังดัดแปลงสถานประกอบการที่มีอยู่เดิม ท่านควรขอคำปรึกษาจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

อ่างล้างมือและห้องสุขา

- > ท่านต้องมีโถชักโครกที่เชื่อมต่อกับท่อระบายของเสียจำนวนเพียงพอ
- > ห้องสุขาต้องไม่หันหน้าไปทางด้านที่ใช้ในการจัดเตรียมและปรุงอาหาร

- > ท่านต้องมีอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ แต่ละอ่างต้องติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมและใช้สำหรับล้างมือเท่านั้น
- > อ่างล้างมือทุกอ่างต้องมีทั้งก๊อกน้ำร้อนและก๊อกน้ำเย็นรวมทั้งน้ำยาล้างมือและเครื่องเป่าแห้งหรือกระดาษเช็ดมือที่ถูกลูซอนามัย
- > ถ้าจำเป็นควรจะมีอ่างสำหรับล้างผักโดยเฉพาะ

ระบบถ่ายเทอากาศ

- > ท่านต้องมีระบบถ่ายเทอากาศที่ดีพอไม่ว่าจะเป็นช่องระบายอากาศตามธรรมชาติ (เช่นหน้าต่างหรือช่องระบายอากาศที่ทำงานโดยเฉพาะ) หรือเครื่องดูดอากาศ (เช่นพัดลมดูดอากาศ)
- > การติดตั้งระบบถ่ายเทอากาศต้องคำนึงถึงความสะดวกในการทำความสะอาด ไล่กรอง เปลี่ยนไส้กรองและอะไหล่อื่น ๆ ด้วย
- > ห้องสุขาต้องมีระบบถ่ายเทอากาศที่ดีพอไม่ว่าจะเป็นช่องระบายอากาศตามธรรมชาติหรือเครื่องดูดอากาศ

ข้อบังคับอื่น ๆ

- > ต้องมีแสงสว่างเพียงพอ ไม่ว่าจะเป็แสงธรรมชาติ (ในเวลากลางวัน) และ/หรือแสงประดิษฐ์ (เช่นแสงไฟฟ้า)
- > ต้องมีท่อระบายน้ำเสียที่ดีพอ การออกแบบและติดตั้งระบบจะต้องคำนึงถึงการป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อน
- > ต้องมีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าไว้ให้พนักงานอย่างเพียงพอถ้าจำเป็น
- > ต้องไม่เก็บน้ำยาฆ่าเชื้อและน้ำยาสุขภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ไว้ในบริเวณเดียวกับที่ที่จะทำอาหาร

ห้องครัว

มีข้อบังคับพิเศษสำหรับห้องครัว ทั้งนี้ไม่รวมไปถึงห้องรับประทานอาหาร
การออกแบบและวางผังห้องครัวจะต้องคำนึงถึงความสะอาดรวมทั้งปัญหา
เรื่องการปนเปื้อนในระหว่างการปรุงอาหาร

พื้นห้อง

- > ต้องหมั่นดูแลพื้นห้องให้อยู่ในสภาพดี ง่ายต่อการรักษาความสะอาดและ
ง่ายต่อการฆ่าเชื้อในกรณีที่เกิดเป็น
- > นั้นหมายความว่าพื้นห้องจะต้องทำด้วยวัสดุทึบ (ของเหลวไหลผ่านไม่ได้)
ไม่ดูดซึม เช็ดล้างได้ง่ายและไม่มีสารพิษเจือปน หรือถ้าจะใช้วัสดุอื่น
ใดที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมก็ควรได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานใน
ห้องที่ของท่านเสียก่อน
- > พื้นห้องควรจะง่ายต่อการเช็ดถูในกรณีที่เกิดการเปื้อกและ

ผนังห้อง

- > ผนังห้องควรจะดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี ให้ง่ายต่อการทำความสะอาด
และง่ายต่อการฆ่าเชื้อถ้าจำเป็น
- > นั้นหมายความว่าพื้นห้องต้องทำด้วยวัสดุทึบ (ของเหลวไหลผ่านไม่ได้)
ไม่ดูดซึม เช็ดล้างได้ง่าย ไม่มีสารพิษเจือปน และต้องมีลักษณะราบเรียบ
อย่างน้อยจากระดับพื้นไปจนถึงระดับความสูงพอเหมาะที่จะรองรับการ
ทำงานของท่านได้ หรือถ้าจะใช้วัสดุอื่นใดที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมก็ควรได้
ได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานในเขตของท่านเสียก่อน

เพดาน

- > เพดาน (หรือพื้นหลังคาด้านล่างในกรณีที่ไม่มีเพดาน) และเครื่องตกแต่ง
ที่แขวนจากเพดานหรือหลังคา ต้องก่อสร้างหรือติดตั้งโดยหลีกเลี่ยงไม่ให้
เกิดการสะสมของสิ่งสกปรก คราบของเหลวหรือเชื้อรารวมทั้งหลีกเลี่ยง
ไม่ให้มีฝุ่นผงหรือเศษวัสดุตกลงมาข้างล่างได้

หน้าต่าง

- > หน้าต่างและช่องลมต่าง ๆ ต้องก่อสร้างโดยป้องกันไม่ให้เกิดการสะสม
ของสิ่งสกปรก

- > หน้าต่างและช่องลมอื่น ๆ (เช่น ประตู) ที่สามารถเปิดออกได้ ถ้าจำเป็น ควรติดตั้งแผงป้องกันแมลงไว้ด้วย และควรเป็นแผงชนิดที่สามารถถอดออกได้ง่าย
- > หน้าต่างบานใดหากเปิดแล้วอาจจะทำให้สิ่งปนเปื้อนลอยเข้าไปข้างใน ต้องปิดให้สนิทในขณะที่ท่านประกอบอาหาร

ประตู

- > ประตูต้องก่อสร้างให้ง่ายต่อการเช็ดทำความสะอาดและง่ายต่อการฆ่าเชื้อหากจำเป็น
- > นั้นหมายความว่าบานประตูต้องเรียบทึบและไม่ดูดซึมของเหลว หรือถ้าจะใช้วัสดุอื่นใดที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมก็ควรได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานในเขตของท่านเสียก่อน

พื้นผิว

- > พื้นผิวบริเวณที่ใช้ในการทำอาหาร (รวมทั้งเครื่องครัวต่าง ๆ) โดยเฉพาะจุดที่มีการสัมผัสกับอาหารจะต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี ให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและง่ายต่อการฆ่าเชื้อหากจำเป็น
- > นั้นหมายความว่าพื้นผิวบริเวณดังกล่าวจะต้องทำด้วยวัสดุเรียบทึบ เช็ดล้างได้ ไม่ผุกร่อนง่ายและไม่มีสารพิษเจือปน หรือถ้าจะใช้วัสดุอื่นใดที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมก็ควรได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานในเขตของท่านเสียก่อน

การล้างทำความสะอาดเครื่องครัว และอาหารสด

- > ถ้าจำเป็นท่านจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรวมทั้งที่สำหรับเก็บเครื่องครัว สิ่งอำนวยความสะดวกที่ว่านี้จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ผุกร่อนง่าย และง่ายต่อการทำความสะอาด รวมทั้งมีก๊อกน้ำร้อนน้ำเย็นพร้อมสรรพ
- > ถ้าจำเป็น ท่านต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างอาหารสดด้วย อ่าง (หรือภาชนะอื่นใด) สำหรับใช้ล้างอาหารสดแต่ละอ่างจะต้องมีทั้งก๊อกน้ำร้อนและก๊อกน้ำเย็น น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด (ใช้ดื่มได้) สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้ท่านจะต้องดูแลรักษาให้สะอาด และต้องมีการฆ่าเชื้ออยู่เสมอถ้าจำเป็น โปรดดูหัวข้อ “ระบบน้ำประปา” หน้า 12

การขนส่ง

- ▶ ยานพาหนะและ/หรือตู้คอนเทนเนอร์ที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องรักษาซอมแซมให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ถ้าเป็นไปได้ควรจะออกแบบและประกอบตัวถังให้ง่ายต่อการทำความสะอาด และ/หรือง่ายต่อการฆ่าเชื้อด้วย
- ▶ ภาชนะสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร (เช่นกล่อง) ในยานพาหนะและ/หรือในตู้คอนเทนเนอร์ต้องไม่นำไปใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่น ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
- ▶ ยานพาหนะและ/หรือตู้คอนเทนเนอร์ที่ใช้ หากมีการขนส่งของอย่างอื่นไปด้วยควรจะแยกสิ่งของเหล่านั้นออกไปไว้ต่างหากหรือถ้าขนส่งผลิตภัณฑ์หลายชนิดไปในเวลาเดียวกัน ก็ควรจะแยกแต่ละอย่างออกจากกันให้เป็นสัดส่วนถ้าหากจำเป็น
- ▶ ในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารประเภทของเหลวหรือแข็ง วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อจะต้องเป็นวัสดุสำหรับใช้บรรจุหรือห่ออาหารและ/หรือตู้คอนเทนเนอร์/ถังสำหรับใช้ในการขนส่งอาหารโดยเฉพาะ ตู้คอนเทนเนอร์หรือถังเหล่านี้จะต้องมีข้อความในภาษาของประชาคมยุโรป (ซึ่งรวมถึงภาษาอังกฤษด้วย) อย่างน้อยหนึ่งภาษาประทับไว้ชัดเจน ระบุไม่ได้ เพื่อระบุว่าตู้หรือถังดังกล่าวใช้สำหรับขนส่ง “ผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะ”
- ▶ หากยานพาหนะ และ/หรือตู้คอนเทนเนอร์ มีการบรรจุหรือบรรจุสินค้าอย่างอื่นที่ไม่ใช่อาหารไปด้วยหรือมีการบรรจุหรือบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิดในเวลาเดียวกันในแต่ละเที่ยว หลังใช้งานเสร็จแล้วจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยทุกเที่ยวเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- ▶ การจัดวางผลิตภัณฑ์อาหารในยานพาหนะและ/หรือตู้คอนเทนเนอร์ต้องป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนหรือลดความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้
- ▶ ถ้าจำเป็นยานพาหนะและ/หรือตู้คอนเทนเนอร์สำหรับใช้ขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารควรจะมีระบบทำความสะอาดที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ และควรมีเครื่องวัดอุณหภูมิติดตั้งไว้ด้วยเพื่อความสะดวกในการตรวจสอบ

อุปกรณ์

เครื่องครัวและอุปกรณ์ทุกชนิดที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหารจะต้อง...

- ▶ มีการทำความสะอาดเป็นประจำ และถ้าจำเป็นต้องมีการฆ่าเชื้อด้วยเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน

- > ทำด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับงาน และจัดเก็บให้เป็นที่เป็นทางรวมทั้งคอยดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลาเพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อน
- > ทำด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับงาน และจัดเก็บให้เป็นที่เป็นทางเพื่อรักษาความสะอาดและเพื่อความสะดวกในการฆ่าเชื้อในกรณีที่ต้องจำเป็น เว้นแต่จะเป็นหีบห่อประเภทใช้แล้วทิ้ง
- > สำหรับอุปกรณ์ประเภทที่ต้องติดตั้งถาวร ในการติดตั้งต้องคำนึงถึงความสะดวกในการเข้าไปทำความสะอาดเครื่องครัวและพื้นที่โดยรอบ
- > ถ้าจำเป็น ควรติดตั้งอุปกรณ์รักษาความปลอดภัยตามความเหมาะสม (เช่นเครื่องเตือนภัยระบบควบคุมด้วยอุณหภูมิ)

หากมีการใช้ “ผลิตภัณฑ์เคมี” เคลือบอุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องมือ หรือใช้บูตคอนเทนเนอร์เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจาย ก็ต้องทำให้ถูกวิธี

เศษอาหาร

- > ต้องกำจัดเศษอาหารหรือขยะมูลฝอยอื่น ๆ ในห้องครัวโดยเร็วเพื่อไม่ให้เกิดการสะสม
- > ต้องทิ้งเศษอาหารและขยะมูลฝอยอื่น ๆ ในถังที่มีฝาปิดมิดชิดหรือถ้าจะใช้ที่เก็บขยะแบบอื่นหรือมีวิธีกำจัดเศษอาหารและขยะด้วยวิธีอื่นก็ควรได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่านเสียก่อน ถึงเหล่านี้ต้องประกอบให้มีความเหมาะสมกับการใช้งาน ต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี ให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและง่ายต่อการฆ่าเชื้อถ้าจำเป็น
- > ต้องมีที่เก็บหรือที่ทิ้งเศษอาหารและขยะมูลฝอยเพียงพอ ที่เก็บจะต้องออกแบบและประกอบให้สามารถเก็บเศษอาหารและขยะได้อย่างมิดชิดและถ้าจำเป็นต้องไม่ให้สัตว์เลี้ยงหรือสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเล็ดลอดเข้าไปได้
- > วิธีกำจัดเศษอาหารทุกชนิดต้องยึดหลักกฎหมายของสหภาพยุโรปเป็นเกณฑ์ กล่าวคือต้องคำนึงถึงหลักสุขอนามัยและไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กฎหมายบางข้อระบุชัดเจนเกี่ยวกับวิธีเก็บและทำลายเศษอาหารบางชนิด – โปรดติดต่อขอรายละเอียดจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน)
- > อย่าปล่อยให้เศษอาหารหรือขยะมูลฝอยกลายเป็นต้นตอของการปนเปื้อน ไม่ว่าจะโดยทางตรงหรือทางอ้อม (เช่นอย่าให้เศษอาหารหรือขยะไปสัมผัสกับบริเวณที่กำลังมีการปรุงอาหาร อย่าปล่อยให้สัตว์และแมลงเข้าไปกินเศษอาหาร)

ระบบน้ำประปา

- > ท่านต้องมีระบบน้ำประปาที่สะอาด (ใช้ดื่มได้) เพื่อความแน่ใจว่าในกรณี
ที่จำเป็นจะได้อาศัยล้างอาหารสดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- > ในกรณีที่มีการใช้น้ำคุณภาพต่ำ (ใช้ดื่มไม่ได้) เพื่อวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่
เกี่ยวกับอาหาร เช่น เพื่อดับไฟ เพื่อทำไอน้ำ หรือเพื่อใช้ทำระบบความ
เย็น หรือเพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดในลักษณะเดียวกัน ท่านจะต้องใช้ท่อแยก
ออกไปต่างหาก โดยต้องไม่มีจุดเชื่อมต่อหรือช่องทางให้น้ำในท่อดังกล่าว
ไหลเข้าไปปะปนกับน้ำสะอาด (ที่ใช้ดื่มได้)
- > น้ำที่ใช้แล้วหากนำกลับมาบำบัดใช้ใหม่เพื่อปรุงอาหารหรือแปรรูปอาหาร
ก็ดี จะต้องป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และเมื่อบำบัดแล้วจะต้องให้
สะอาดได้มาตรฐานเดิม (คือใช้ดื่มได้) มิฉะนั้นต้องให้เจ้าพนักงานในท้องที่
ของท่านรับรองว่าน้ำที่ท่านนำกลับไปใช้ใหม่จะปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- > ในการใช้น้ำแข็งเก็บอาหารซึ่งอาจเกิดการสัมผัสระหว่างน้ำแข็งกับอาหาร
และอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร (รวมทั้งในเครื่องดื่ม) ได้นั้น เพื่อ
หลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าว น้ำแข็งที่ใช้ต้องทำจากน้ำสะอาด (ใช้ดื่มได้) และ
เวลาขนย้ายหรือนำไปเก็บ ต้องป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
- > ไอน้ำที่ใช้ถ้าหากมีการสัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องเป็นไอน้ำที่ไม่ก่อให้เกิด
อันตรายต่อสุขภาพ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร
- > ภาชนะสำหรับหุงต้มอาหารหากเป็นภาชนะชนิดปิดสนิท (อากาศไหลเข้า
ออกไม่ได้) เวลาใช้น้ำเย็นลดความร้อนของภาชนะดังกล่าว น้ำเย็นที่ใช้ต้อง
ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

ความสะอาดของพนักงานในครัว

พนักงานทุกคนที่ทำงานในครัวจะต้องรักษาความสะอาดของตัวเองอย่างเคร่งครัด ทุกคนต้องสวมชุดทำครัวที่สะอาด และถ้าจำเป็นควรสวมหน้ากากป้องกันด้วย



- > ก่อนลงมือปรุงอาหาร พนักงานทุกคนควรเสยผมไปข้างหลังและคลุมศีรษะให้เรียบร้อย เช่น สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม
- > ขณะปรุงอาหาร พนักงานทุกคนไม่ควรสวมนาฬิกาข้อมือหรือเครื่องประดับใด ๆ
- > ขณะปรุงอาหาร พนักงานทุกคนควรหลีกเลี่ยง การกระทำดังต่อไปนี้คือ ตะโกนไปหน้า ตะแคง สูดบุหรี่ ถ่มน้ำลาย จาม กินอาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่ง

สุขภาพของพนักงานต้องสมบูรณ์

ท่านต้องไม่ปล่อยให้พนักงานเข้าไปยุ่งเกี่ยวกับอาหารหรือแม้แต่เข้าไปในบริเวณที่มีการปรุงอาหาร หากพนักงานผู้นั้น...

- > ป่วยเป็นโรคที่อาจติดต่อถึงผู้อื่นโดยทางอาหาร
- > มีแผลติดเชื้อ หรือเป็นโรคผิวหนังพุพอง
- > เป็นโรคท้องร่วง

พนักงานคนใดทำงานในธุรกิจเกี่ยวกับอาหารและอาจต้องสัมผัสกับอาหาร หากพบว่าตัวเองเป็นโรคเหล่านี้ ต้องแจ้งให้เจ้าของกิจการหรือผู้จัดการรับทราบทันที และถ้าเป็นไปได้ควรแจ้งถึงสาเหตุที่ทำให้ตนเองเป็นโรคเหล่านั้นด้วย



พนักงานคนใดเป็นโรคท้องร่วงหรืออาเจียน ไม่ควรกลับไปทำงานจนกว่าจะหายเป็นปกติแล้วอย่างน้อย 48 ชั่วโมง



ต้องล้างมือให้สะอาด

การล้างมือให้สะอาดเป็นเรื่องสำคัญยิ่งยวดในการป้องกันไม่ให้แบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกายแพร่จากมือลงไป ในอาหารและเครื่องครัวต่าง ๆ พนักงานในครัวทุกคนต้องล้างมือให้สะอาดตามเวลาดังนี้

- > เวลาเข้าครัว เช่น หลังพักช่วง หรือหลังเข้าห้องน้ำ
- > ก่อนลงมือปรุงอาหาร
- > หลังแตะอาหารสด เช่น เนื้อ/ไก่และไข่
- > หลังนำเศษอาหารไปทิ้งถังขยะ หรือหลังนำขยะในถังไปทิ้งถังเทศบาล
- > หลังทำความสะอาดครัว
- > หลังล้างน้ำมูก

พนักงานทุกคนควรเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษซับชนิดใช้แล้วทิ้ง เพราะแบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกายสามารถแพร่ได้ง่ายถ้ามือของท่านยังเปียกหรือชื้น

อาหาร

- > ท่านต้องไม่นำของดิบหรือเครื่องปรุงใด ๆ ไปใช้ปรุงอาหาร หากรู้ว่าของดิบหรือเครื่องปรุงเหล่านั้นมีการปนเปื้อน มิฉะนั้นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- > อาหารดิบและเครื่องปรุงทั้งหมดต้องเก็บไว้ในที่ที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการเน่าเสียหรือปนเปื้อน
- > ทุกขั้นตอนของการผลิต ตั้งแต่การแปรรูป การปรุงไปจนถึงการจำหน่าย ท่านต้องป้องกันไม่ให้อาหารเกิดการปนเปื้อนใด ๆ อันอาจส่งผลให้อาหารนั้น ๆ ไม่เหมาะสมหรือเป็นอันตรายต่อการบริโภค
- > ท่านต้องป้องกันไม่ให้สัตว์เลี้ยงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้าไปในครัวหรือบริเวณที่มีการเก็บอาหาร หากท่านได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานในท้องถิ่นของท่านเป็นกรณีพิเศษให้ท่านมีสัตว์เลี้ยงในบ้านได้ ท่านก็ต้องมีมาตรการที่ดีพอในการป้องกันไม่ให้สัตว์เลี้ยงเหล่านั้นก่อปัญหาด้านการปนเปื้อนในอาหาร
- > วัตถุที่เป็นอันตรายและ/หรือที่รับประทานไม่ได้ ต้องบรรจุภาชนะให้แน่นหนาและปิดฉลากแยกเก็บไว้ต่างหาก

อาหารทุกชนิดที่ท่านประกอบหรือจำหน่ายต้องได้มาตรฐานตามข้อบังคับว่าด้วย “บรรทัดฐานด้านจุลินทรีย์” ซึ่งอนุโลมให้มีแบคทีเรียบางชนิดปะปนอยู่ในอาหารได้ระดับหนึ่ง แต่ต้องไม่เกินขีดจำกัด ในทางปฏิบัติธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งร้านอาหารผลิตภัณฑอาหารขนาดย่อม ส่วนใหญ่ไม่ถึงกับต้องตรวจสอบระดับแบคทีเรียในอาหารที่ตนผลิตหรือจำหน่าย แต่ท่านต้องมีระเบียบปฏิบัติชัดเจนเกี่ยวกับขั้นตอนการดูแลเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ เพราะนั่นคือส่วนหนึ่งของการควบคุมระดับแบคทีเรียในอาหาร เอกสารและคู่มือของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร (FSA) จะช่วยให้ท่านปฏิบัติตามข้อบังคับเหล่านี้ได้อย่างดี โปรดดูหัวข้อ “ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?” ในหน้า 26

อุณหภูมิจ

- > ต้องไม่เก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ (ดูรายละเอียดข้างล่าง)
- > ต้องเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาเพื่อความปลอดภัยของอาหารนั้น ๆ หากจะนำอาหารออกจากตู้ควบคุมอุณหภูมิเพื่อนำไปปรุงหรือขนส่งไปที่อื่น หรือนำไปแสดง หรือนำไปบริการแก่ลูกค้า สามารถทำได้ในช่วงเวลาจำกัดเพื่อไม่ให้อาหารเป็นภัยต่อสุขภาพ
- > หากท่านเป็นผู้ผลิตและแปรรูปอาหาร ท่านต้องมีโรงเรือนกว้างขวางพอสำหรับการนี้โดยเฉพาะและต้องมีตู้เย็นเพียงพอเพื่อใช้เก็บอาหารดิบและอาหารที่แปรรูปแล้ว โดยต้องแยกเก็บออกจากกัน
- > อาหารชนิดใดก็ตามต้องนำไปเก็บในอุณหภูมิเย็นจัดหรือต้องทำให้เย็นจัดก่อนนำไปเสิร์ฟก็ต้องปรับลดอุณหภูมิโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเร็วได้หลังยกลงจากเตา (หรือจากเครื่องทำความร้อนชนิดอื่นใดก็ตาม) หรือถ้าไม่ใช่อาหารที่ต้องปรุงด้วยความร้อนก็ต้องรีบปรับลดอุณหภูมิเช่นกันหลังปรุงเสร็จ โดยในการลดอุณหภูมิต้องลดให้อยู่ในระดับที่จะไม่เป็นภัยต่อสุขภาพ (ดูข้างล่าง)

ข้อบังคับเรื่องการควบคุมอุณหภูมิตามกฎหมายฉบับใหม่ที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนมกราคม 2006 เป็นต้นมายังคงสาระเหมือนกฎหมายฉบับเดิมทุกประการ

อาหารแช่เย็น...

ต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านั้น

นี่คือข้อบังคับของกฎหมายในอังกฤษ เวลส์ และไอร์แลนด์เหนือ ส่วนในสกอตแลนด์ระบุไว้แค่ให้เก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำ

อาหารร้อน...

ต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 63 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านั้น

นี่คือข้อบังคับของกฎหมายทั่วสหราชอาณาจักร

เมื่อท่านนำอาหารออกมาอุ่น ต้องอุ่นรวดเดียวให้ได้ที่ไม่ขาดช่วง ในสกอตแลนด์กฎหมายบังคับให้อุ่นจนกระทั่งความร้อนในอาหารเพิ่มถึง 82 องศาเซลเซียส

การเสิร์ฟและการวางแสดง

เวลาท่านจะเสิร์ฟหรือวางแสดงอาหาร ท่านสามารถนำอาหารออกมาไว้นอกตู้ควบคุมอุณหภูมิได้ในช่วงเวลาจำกัด

- > ถ้าเป็นอาหารแช่เย็นสามารถนำออกมาไว้ในอุณหภูมิที่สูงกว่า 8 องศาเซลเซียสได้สี่ชั่วโมงเป็นอย่างมาก และหากจะทำเช่นนั้นควรทำแค่ครั้งเดียว อาหารที่เหลือควรนำไปทิ้ง หรือนำไปเก็บใหม่ที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านั้นจนกว่าจะนำออกมาใช้อีก
- > อาหารที่ต้องรับประทานขณะยังร้อนสามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียสได้สองชั่วโมงเป็นอย่างมาก และถ้าจะทำเช่นนั้นควรทำแค่ครั้งเดียว อาหารที่เหลือควรนำไปทิ้ง หรืออุ่นใหม่ให้ร้อนถึง 63 องศาเซลเซียสหรือร้อนกว่านั้น หรือมีฉนวนหุ้มทำให้หายร้อนโดยเร็วที่สุดแล้วนำไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านั้น โปรดจำไว้ว่าต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิตั้งกล่าวตลอดเวลาจนกว่าจะถึงเวลานำออกมาใช้อีก

โปรดจำไว้ว่าถ้าจะนำอาหารออกมาใช้และนำกลับเข้าไปเก็บใหม่ท่านควรจะทำต่อเมื่อจำเป็นจริง ๆ เท่านั้น และที่สำคัญต้องไม่นำอาหารออกมาไว้นอกตู้ควบคุมอุณหภูมินานกว่าที่ระบุไว้ข้างต้น

การนำอาหารแช่แข็งออกมาใช้

- > ในการนำอาหารแช่แข็งออกมาใช้ ต้องป้องกันไม่ให้เกิดการเน่าเสียหรือเกิดแบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกายขึ้นในอาหาร และแม้อาหารจะพ้นสภาพแช่แข็งแล้วก็ยังต้องควบคุมให้อยู่ในอุณหภูมิที่จะไม่เป็นพิษต่อการบริโภค
- > ของเหลวที่ไหลออกจากอาหารในระหว่างรอให้พ้นสภาพแช่แข็งอาจเป็นโทษต่อสุขภาพ (เช่นของเหลวที่ไหลออกจากเนื้อดิบ) ท่านต้องเททิ้งให้สะอาด
- > หลังอาหารพ้นจากสภาพแช่แข็งแล้ว การนำอาหารนั้นไปใช้ก็ยังคงต้องคอยระวังไม่ให้เกิดการเน่าเสียหรือเกิดแบคทีเรียที่เป็นอันตรายต่อร่างกายอยู่ดี (เช่นเก็บไว้ในตู้เย็น)

การบรรจุห่อหรือกล่อง

ในธุรกิจของท่านหากมีการบรรจุอาหารใส่ห่อหรือกล่อง (รวมทั้งการบรรจุกล่องให้ลูกค้าซื้อไปรับประทานนอกร้านหรือที่เรียกว่าห่อคอะเวย์) ท่านจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับดังต่อไปนี้

- > วัสดุที่ใช้ทำห่อหรือกล่องจะต้องไม่มีสารปนเปื้อน
- > วัสดุที่ใช้ทำห่อหรือกล่องจะต้องเก็บไว้ในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
- > ในการบรรจุอาหารใส่ห่อหรือกล่อง ต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้สารปนเปื้อนตกลงไปในอาหาร ห่อหรือกล่องที่ใช้ต้องสะอาด ถ้าเป็นกระป๋องหรือภาชนะที่ทำด้วยแก้วจะต้องไม่มีรอยบุบรอยร้าวหรือรอยแตกอื่น
- > วัสดุที่ใช้ทำห่อหรือกล่องถ้าจะนำกลับไปใช้ใหม่ต้องเป็นวัสดุที่ทำมาสะอาดได้ง่าย หรือฆ่าเชื้อได้ง่ายถ้าจำเป็น

การอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหารจะต้องมีโครงการฝึกอบรมให้แก่พนักงานครัวในเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการตามความเหมาะสม

บุคคลผู้ที่ได้รับผิดชอบเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการในสถานประกอบการของท่าน ซึ่งต้องจัดทำขึ้นตามข้อบังคับ HACCP (โปรดดูหัวข้อ “ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ” หน้า 3) จะต้องผ่านการอบรมมาแล้วอย่างดี



ทั้งนี้ตัวท่านเองรวมทั้งพนักงานของท่านไม่จำเป็นต้องผ่านหลักสูตรอย่างเป็นทางการ แต่ถ้าผ่านได้ก็ดี ท่านสามารถใช้เอกสารของ FSA หรือคู่มือการรักษาความปลอดภัยด้านโภชนาการไปศึกษาด้วยตัวเองและนำไปอบรมพนักงานของท่านได้ด้วย โปรดดูหัวข้อ “ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?” ในหน้า 26

สถานประกอบการเคลื่อนที่และ สถานประกอบการชั่วคราว

สำหรับสถานประกอบการเคลื่อนที่และ/หรือสถานประกอบการชั่วคราวมีข้อบังคับต่างจากข้อบังคับสำหรับสถานประกอบการตั้งที่ถาวรไว้ในหน้า 6 – 9 สถานประกอบการเคลื่อนที่และ/หรือสถานประกอบการชั่วคราวนี้หมายรวมถึงคูหาหรือกระโจมในงานออกร้านต่าง ๆ แผงลอย รถตู้ เครื่องจำหน่ายสินค้าระบบอัตโนมัติ และอาคารบ้านเรือนที่ใช้เป็นที่ปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายหรือแจกแก่สาธารณชน

สถานประกอบการและเครื่องจำหน่ายสินค้าระบบอัตโนมัติเหล่านี้จะต้องออกแบบและสร้างให้ง่ายต่อการดูแลรักษาและทำความสะอาดให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากสัตว์เลื้อยและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

ถ้าจำเป็น

- > ท่านควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อช่วยในการรักษาความปลอดภัยของพนักงานในสถานประกอบการนั้น ๆ รวมทั้งอ่างล้างมือ กระดาษเช็ดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ ห้องสุขาที่ถูกสุขลักษณะ และห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว

กฎหมายเขียน ไว้อย่างไร

- > พื้นที่บริเวณที่จะต้องสัมผัสกับอาหาร ต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี ให้ง่ายต่อการทำความสะอาด และง่ายต่อการฆ่าเชื้อถ้าจำเป็น นั้นหมายความว่าวัสดุที่ใช้จะต้องเรียบทึบ ล้างทำความสะอาดได้ ไม่ผุกร่อนง่าย ไม่มีสารพิษเจือปน หรือถ้าจะใช้วัสดุชนิดอื่นใดที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมก็ควรได้รับความเห็นชอบจากเจ้านายในท้องถิ่นของท่านเสียก่อน
- > ท่านจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเพียงพอสำหรับการทำความสะอาดเครื่องครัว และสำหรับการฆ่าเชื้อถ้าจำเป็น
- > ในธุรกิจของท่านหากมีขั้นตอนการล้างอาหารอยู่ด้วย ท่านจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการนี้อย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ
- > ท่านต้องมีระบบน้ำร้อนและ/หรือน้ำเย็นอย่างเพียงพอและต้องเป็นน้ำที่สะอาด (คุณภาพใช้ได้)
- > ท่านต้องมีวิธีเก็บหรือทำลายเศษอาหารหรือสิ่งทีอาจเป็นพิษและ/หรือที่รับประทานไม่ได้ รวมทั้งของเสีย (ไม่ว่าจะของเหลวหรือของแข็ง) อย่างถูกสุขลักษณะ
- > ท่านต้องมีวิธีเก็บอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมและสามารถติดตามตรวจสอบได้ตลอดเวลา
- > การจัดวางอาหารต้องป้องกันอย่างดีที่สุดไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

การบังคับใช้

กฎหมาย

เจ้าพนักงานในท้องที่ของท่านมีหน้าที่ในการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับความสะอาดด้านโภชนาการ ในการปฏิบัติหน้าที่ เจ้าพนักงานเหล่านี้อาจจะต้องไปตรวจสอบสถานประกอบการของท่าน ซึ่งอาจเป็นการตรวจตามวาระปกติหรืออาจจะไปเพราะได้รับคำร้องเรียน ฉะนั้นเจ้าพนักงานเหล่านี้มีสิทธิ์ที่จะเข้าไปตรวจสอบสถานประกอบการของท่านตามโอกาสอันควรโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ท่านทราบล่วงหน้า

การบังคับใช้กฎหมาย

ในการบังคับใช้กฎหมายเพื่อพิทักษ์ผลประโยชน์ของสาธารณชน สิ่งที่เจ้าพนักงานอาจต้องทำมีดังนี้

- > ขอตัวอย่างอาหาร
- > ตรวจสอบประวัติการประกอบธุรกิจของท่าน
- > มีหนังสือแจ้งเตือนให้ท่านแก้ไขข้อบกพร่อง
- > มีคำสั่งอย่างเป็นทางการให้ท่านกระทำการบางอย่างหรือห้ามกระทำการบางอย่าง หรือห้ามไม่ให้ท่านเข้าไปในสถานประกอบการของตัวเอง หรือห้ามใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องมือนบางอย่างในสถานประกอบการของท่านเอง
- > แนะนำให้พนักงานอัยการเอาผิดหากท่านทำผิดร้ายแรง

หากท่านต้องการข้อมูลเพิ่มเติม โปรดดูหัวข้อ “การตรวจสอบตามกรอบกฎหมายว่าด้วยอาหารและธุรกิจของท่าน” ซึ่งเป็นคู่มือฉบับกระเป๋ా จัดทำโดย FSA ดูรายละเอียดในหน้า 27

หลัก

โภชนาการ

ที่ดี



หลักโภชนาการที่ดีเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ท่านได้ประกอบและจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภค ดังนั้นในบทนี้แม่จะไม่มีข้อบังคับเป็นการเฉพาะเจาะจงในเรื่องนี้ แต่ตัวท่านและพนักงานของท่านควรเข้าใจว่าหลักโภชนาการที่ดีคืออะไร และควรจะปฏิบัติตาม

หลักโภชนาการที่ดีจะช่วยให้ท่านบรรลุสิ่งต่าง ๆ ดังนี้

- > ประกอบธุรกิจโดยถูกกฎหมาย
- > ลดความเสี่ยงที่จะเกิดปัญหาอาหารเป็นพิษต่อลูกค้าของท่าน
- > รักษาชื่อเสียงให้แก่ธุรกิจของท่าน

หลักโภชนาการที่ดีเป็นเรื่องของการควบคุมแบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกาย มีข้อควรระวังสี่ประการคือ

- > การปนเปื้อนจากการสัมผัส
- > การทำความสะอาด
- > การแช่เย็น
- > การปรุง

ทั้งสี่ข้อนี้รวมเรียกว่าหลัก 4 ซี ซึ่งจะช่วยให้ท่านป้องกันปัญหาที่มีให้พบเห็นเป็นประจำในเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการได้เป็นอย่างดี



การปนเปื้อนจากการสัมผัส

การปนเปื้อนจากการสัมผัสเกิดขึ้นเมื่อแบคทีเรียแพร่ไปมาระหว่างอาหารกับพื้นผิวบริเวณที่สัมผัสกับอาหารและเครื่องครัว แบคทีเรียจะแพร่ได้ง่ายที่สุดถ้าอาหารดิบไปสัมผัสกับ (หรือของเหลวจากอาหารดิบหยดลงบน) อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วหรือเครื่องมือเครื่องมือในการปรุงอาหารหรือพื้นผิวบริเวณที่มีการปรุงอาหาร

การปนเปื้อนจากการสัมผัสเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งของปัญหาอาหารเป็นพิษ วิธีหลีกเลี่ยงมีดังนี้

- > ก่อนและหลังการปรุงอาหารดิบทุกครั้งต้องทำความสะอาดพื้นผิวบริเวณที่มีการปรุงอาหาร เชียงและเครื่องมือเครื่องมือในการปรุงอาหารให้ดี
- > เพื่อความปลอดภัย เชียงและมีดที่ใช้กับอาหารดิบไม่ควรจะเป็นชุดเดียวกับเชียงและมีดที่ใช้กับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว

- > ควรล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร
- > ควรล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังแตะต้องอาหารดิบ
- > อาหารดิบกับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วควรแยกเก็บจากกันตลอดเวลา
- > การเก็บอาหารในตู้เย็น ต้องเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ชั้นบน อาหารดิบไว้ชั้นล่าง ถ้าเป็นไปได้ควรใช้ตู้เย็นแยกเก็บอย่างละตู้
- > ต้องกำชับให้พนักงานของท่านเข้าใจถึงวิธีหลีกเลี่ยงปัญหาการปนเปื้อนจากการสัมผัส



การทำความสะอาด

การทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพจะช่วยกำจัดแบคทีเรียตามมือของท่าน รวมทั้งจากเครื่องมือเครื่องมือและพื้นผิวบริเวณที่มีการปรุงอาหารได้อย่างดี

- > ต้องกำชับให้พนักงานของท่านทุกคนล้างมือให้สะอาดก่อนลงมือปรุงอาหาร
- > ทำความสะอาดคร่าวและเครื่องครัวให้สะอาดทุกครั้งหลังปรุงอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังการปรุงอาหารดิบ
- > หลังเสร็จงานต้องทำความสะอาดบริเวณที่มีการปรุงอาหารให้เรียบร้อย และจัดเก็บเครื่องครัวรวมทั้งแยกเก็บอาหารสดอาหารแห้งและอาหารที่ปรุงแล้วให้เป็นที่เป็นทาง



การแช่เย็น

การแช่เย็นอาหารอย่างถูกวิธีจะช่วยควบคุมการเติบโตของแบคทีเรียอาหารบางอย่างจำเป็นต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำมาก ๆ ถึงจะปลอดภัยต่อการบริโภค เช่นอาหารที่กำหนดวันหมดอายุไว้แน่นอน อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วให้นำไปอุ่นก็รับประทานได้ หรืออาหารที่ซื้อไปรับประทานได้เลยเช่นสลัดและของหวานต่าง ๆ อาหารเหล่านี้ต้องแช่เย็นไว้ตลอดเวลาไม่ควรนำออกมาวางทิ้งไว้นอกตู้เย็นนาน ๆ ข้อพึงปฏิบัติมีดังนี้

- > อาหารแช่เย็นที่ท่านสั่งซื้อ เมื่อผู้จำหน่ายนำส่งถึงมือท่านแล้ว ท่านต้องตรวจดูให้แน่ใจว่าอาหารนั้นเย็นพอ
- > อาหารที่จะต้องแช่เย็นต้องรีบนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นทันที
- > อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วหากต้องนำไปแช่เย็นต้องรีบทำให้หายร้อนโดยเร็ว

- > หากจะนำอาหารแช่เย็นออกมาปรุงต้องรีบทำ อย่าทิ้งไว้นาน
- > ต้องคอยตรวจสอบเป็นระยะเพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิในตู้เย็นและตู้แสดงอาหารเย็นพอ



การปรุง

การทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึงจะช่วยฆ่าแบคทีเรียในอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เรื่องนี้จึงสำคัญอย่างยิ่งยวด เวลาปรุงหรือเวลานำอาหารออกมาอุ่นต้องทำรวดเดียวให้เสร็จ อย่าให้ขาดช่วง

การปรุงอาหารจำพวกเนื้อเป็ดเนื้อไก่ เนื้อถอดกระดูก หรืออาหารจำพวกเนื้อบด เช่น เบอร์เกอร์หรือไส้กรอกต้องปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง มิฉะนั้นอาจจะมีแบคทีเรียหลงเหลืออยู่ การปรุงด้วยความร้อนต้องทำรวดเดียวให้เสร็จ ถ้าเนื้อยังสุกไม่ดีหรือยังมีสีชมพูเจือปนอยู่ก็ไม่ควรนำไปเสิร์ฟ เนื้อวัวที่หั่นเป็นแผ่น (เช่น สะเต็ก) หรือเนื้อข้อต่อก่อนใหญ่ ๆ อาจจะปรุงแบบกึ่งสุกกึ่งดิบหรือยังมีสีชมพูอยู่ได้หากเป็นการบรรจุแฉะหนาก่อนนำไปปรุง

ข้าพเจ้าจะขอ
ความช่วยเหลือ
อะไรได้บ้าง?

ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?

หากท่านต้องการคำแนะนำเกี่ยวกับกฎหมายว่าด้วยความสะอาดด้าน
โภชนาการ โปรดติดต่อเจ้าหน้าที่งานในท้องที่ของท่าน

หากธุรกิจของท่านเป็นธุรกิจขนาดย่อมท่านสามารถหาเอกสารแนะนำ
เพื่อนำไปประกอบการจัดทำคู่มือเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรื่องความ
สะอาดด้านโภชนาการได้ เป็นเอกสารที่จัดทำโดย FSA ทั้งในอังกฤษ
สกอตแลนด์ ไอร์แลนด์เหนือและเวลส์ โดยจัดทำขึ้นตามแนวทางของ
HACCP

> ในอังกฤษ

เอกสารชุด Safer food, better business (อาหารปลอดภัย ธุรกิจของท่าน
จะพลอยรุ่งเรือง) เป็นเอกสารแนะนำวิธีจัดการในเรื่องความปลอดภัยด้าน
โภชนาการ จัดทำโดย FSA โดยได้รับความร่วมมือจากบรรดาผู้ประกอบการ
ด้านอาหารขนาดย่อมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในท้องที่ต่าง ๆ กว่า
50 แห่ง หากท่านต้องการขอรับเอกสารชุด Safer food, better business
โปรดติดต่อฝ่ายจัดพิมพ์ของ FSA ตามหมายเลขท้ายคู่มือเล่มนี้ หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk

> เวลส์

หน่วยงานท้องถิ่นหลายแห่งได้จัดทำเอกสารตามแนวทางของ HACCP
มาแล้วหลายชุดเพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหารนำไปใช้ FSA สาขาเวลส์
จึงขอเชิญชวนให้ผู้ที่สนใจ ขอรับเอกสารเหล่านี้ได้จากหน่วยงานในท้องที่
ของท่านทั่วเวลส์ โปรดติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติมจากพนักงานในท้องที่
ของท่าน

> สกอตแลนด์

FSA สาขาสกอตแลนด์ได้จัดทำเอกสารชุด CookSafe (ปรุงอาหารให้
ปลอดภัย) ตามแนวทางของ HACCP โดยได้รับความร่วมมือทั้งจากผู้
ประกอบการด้านอาหารรวมทั้งธุรกิจขนาดย่อม ทั้งจากหน่วยงานท้องถิ่น
และจากคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านอาหารแห่งสกอตแลนด์ เอกสารชุดนี้
มีการแปลเป็นหลายภาษารวมทั้งภาษาจีน ภาษาฮินดีและภาษาปันจาบ
ผู้ประกอบการท่านใดประสงค์จะขอรับ โปรดติดต่อสอบถามเจ้าหน้าที่งาน
ในท้องที่ของท่านหรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk

> ไอร์แลนด์เหนือ

FSA สาขาไอร์แลนด์เหนือได้จัดทำเอกสารชุด Safe Catering (ทำธุรกิจ
ด้านอาหารให้ปลอดภัย) เพื่อบริการแก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร โดยได้
รับความร่วมมือทั้งจากบรรดาผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น เอกสาร
ชุดนี้มีการปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะ ๆ ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา และเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางของวงการธุรกิจด้านอาหารในไอร์แลนด์เหนือ ผู้
ประกอบการท่านใดประสงค์จะขอรับ โปรดติดต่อสอบถามเจ้าหน้าที่งาน
ในท้องที่ของท่าน

ข้าพเจ้าจะขอ
ความช่วยเหลือ
อะไรได้บ้าง?

ผู้ประกอบการไม่จำเป็นต้องใช้เอกสารชุดหนึ่งชุดใดโดยเฉพาะ จะใช้ชุดไหนก็ได้แต่ต้องจัดทำคู่มือการดูแลความปลอดภัยด้านโภชนาการไว้ใช้ในสถานประกอบการของตนเอง ถ้าหากผู้ประกอบการท่านใดมีมาตรฐานที่ตั้งกล่าวอยู่แล้วก็สามารถใช้ต่อไปได้

ขณะนี้ FSA กำลังจัดทำเอกสารเพื่อแจกจ่ายแก่ผู้ประกอบการด้านอาหารประเภทอื่น ๆ ด้วยแล้ว โปรดดูรายละเอียดได้ที่ www.food.gov.uk

เอกสารแนะนำ

FSA ยังได้จัดทำเอกสารแนะนำเกี่ยวกับข้อบังคับใหม่ ๆ ในเรื่องนี้ด้วย โปรดดูรายละเอียดได้ที่ www.food.gov.uk

สิ่งพิมพ์ของ FSA

FSA ได้จัดพิมพ์เอกสารและหนังสือออกมาหลายเรื่องที่อาจเป็นประโยชน์ต่อท่าน เช่น

- > Starting up (เปิดกิจการ) – ก้าวแรกของท่านในการเปิดกิจการด้านอาหาร
- > Food law inspections and your business (พินิจกฎหมายด้านอาหารและธุรกิจของท่าน)
- > Egg (ไข่) – สิ่งที่ผู้ประกอบการด้านอาหารควรรู้

ผู้ใดประสงค์จะสั่งซื้อโปรดติดต่อฝ่ายจัดพิมพ์ของ FSA ตามหมายเลขท้ายคู่มือเล่มนี้

แนวทางการดำเนินธุรกิจอย่างถูกวิธี

แนวทางการดำเนินธุรกิจอย่างถูกวิธีซึ่งจัดทำโดยวงการธุรกิจอาหารถือเป็นเอกสารอีกชุดที่จะช่วยให้ท่านปฏิบัติตามข้อบังคับด้วยความสะอาดด้านโภชนาการได้อย่างดี เอกสารชุดนี้ท่านจะใช้ก็ได้ไม่ใช้ก็ได้ แต่เป็นเอกสารที่ได้รับการรับรองจากรัฐบาลอย่างเป็นทางการ และเป็นเอกสารที่หน่วยงานผู้รับผิดชอบจะต้องใช้ในการตรวจสอบว่าผู้ประกอบการรายใดปฏิบัติตามข้อบังคับหรือไม่

นอกจากนั้นเอกสารแนะนำเกี่ยวกับข้อบังคับใหม่ ๆ ยังอยู่ในระหว่างการจัดทำอีกหลายชุดโดยจะแล้วเสร็จและนำออกเผยแพร่ได้ในปี 2006 โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.food.gov.uk

www.food.gov.uk



ฝ่ายจัดพิมพ์ สำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร

ท่านผู้ใดประสงค์จะขอรับคู่มือเล่มนี้หรือเอกสารชุดใดหรือหนังสือเล่มใดที่จัดทำโดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร โปรดติดต่อได้ที่

โทรศัพท์ 0845 606 0667
มินิคอม 0845 606 0678
โทรสาร 020 8867 3225
อีเมล foodstandards@ecgroup.uk.com

Published by the Food Standards Agency February 2006
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006
Printed in England 10k FSA/1033/0306