



เครื่องมือการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร

แนวทางสำหรับธุรกิจอาหารด้านมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร 3.2.2A

มาตรฐานใหม่ที่ใช้ทั่วออสเตรเลียเพื่อยกระดับความปลอดภัยด้านอาหาร หากธุรกิจอาหารของคุณอยู่ภายใต้มาตรฐานนี้ คุณจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดภายในวันที่ 8 ธันวาคม 2023

ทำไมมาตรฐานใหม่จึงมีความสำคัญ

การจัดการอาหารที่ไม่ดีอาจส่งผลให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรคจากอาหารและทำให้ต้องเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลโดยไม่จำเป็น ทำให้สูญเสียรายได้และธุรกิจอาหารเองเสียชื่อเสียง มาตรฐานใหม่นี้ประกาศใช้เพื่อลดปัญหาอาการเจ็บป่วยจากอาหารโดยเป็นการกำกับดูแลให้มีการจัดการด้านอาหารอย่างปลอดภัยโดยผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารที่มีทักษะและความรู้ที่เพียงพอ

ธุรกิจของฉันจะได้รับผลกระทบจากมาตรฐานนี้หรือไม่

คุณจะต้องปฏิบัติตามหากธุรกิจของคุณดำเนินงานเกี่ยวกับ:

- อาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จ
- ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย
- อาหารพร้อมเสิร์ฟ



ธุรกิจสองประเภทที่เกี่ยวข้อง

ประเภทที่หนึ่ง	ประเภทที่สอง
<p>ธุรกิจของคุณจะจัดอยู่ในประเภทที่หนึ่งอาจมีการแปรรูปหรือผลิตอาหารแบบไม่บรรจุสำเร็จ ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออาหารพร้อมเสิร์ฟ เช่น คาเฟ่ ร้านอาหารหรือผู้ให้บริการจัดเลี้ยงอาหารที่ปรุงและเสิร์ฟอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อ ผลิตภัณฑ์จากนม อาหารทะเล ผักและผลไม้หั่นตามขนาดต่าง ๆ พาสต้าและข้าว</p>	<p>ธุรกิจของคุณจะถือเป็นธุรกิจประเภทที่สองหากมีการดำเนินการเพียงเล็กน้อยกับอาหารที่ไม่บรรจุสำเร็จ ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย (เช่น การหั่น ชั่ง บรรจุใหม่ อุ่นร้อนหรือเก็บความร้อน) เช่น จุดบริการที่รับพวยและแซนด์วิชแช่เย็นมาจัดวางในตู้จัดแสดงอาหารแบบเสิร์ฟร้อนหรือเย็น หรือซูเปอร์มาร์เก็ตเดลิที่ให้บริการหั่นและบรรจุเนื้อแช่เย็นให้</p>



เครื่องมือการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร

มาตรฐานนี้นำเสนอเครื่องมือ 3 อย่างเพื่อดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร

1. การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (รวมถึงเชฟ พ่อครัว แม่ครัว บริกร) ในประเภทที่หนึ่งและประเภทที่สองจะต้องผ่านการฝึกอบรมสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารหรือพิสูจน์ได้ว่าตนเองมีทักษะและความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร รายละเอียดการฝึกอบรมออนไลน์สำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารมีเผยแพร่ที่ www.health.wa.gov.au/FSMT กล่าวคือเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารจะต้องมีทักษะและความรู้ที่มีด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัย

2. ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

ธุรกิจประเภทที่หนึ่งและสองจะต้องแต่งตั้งผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารที่พร้อมให้คำแนะนำและสอดส่องเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารขณะทำงานกับผลิตภัณฑ์อาหารไม่บรรจุสำเร็จ ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายและอาหารพร้อมเสิร์ฟ

ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมโดยหน่วยงานฝึกอบรมที่มีการขึ้นทะเบียนและรับการรับรองทักษะเป็นประจำทุก ๆ 5 ปี บทเรียนมีนำเสนอไว้ที่: www.health.wa.gov.au/FSS

3. การนำเสนอว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัย

ธุรกิจประเภทที่หนึ่งจะต้องแสดงให้เห็นว่ามีมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารกำหนดไว้โดยจัดทำบันทึกข้อมูลการทำงาน บันทึกข้อมูลจะต้องเก็บรักษาไว้เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 3 เดือน

บันทึกข้อมูลที่สำคัญ ๆ ที่จะต้องเก็บไว้ประกอบไปด้วย:

- ข้อมูลอุณหภูมิของอาหารขณะรับเข้าและขณะขนส่ง
- อุณหภูมิการจับเก็บและอุณหภูมิที่จัดแสดง
- อุณหภูมิการปรุงสุก หรือขั้นตอนการควบคุมเชื้อโรคอื่น ๆ
- เวลาที่ใช้เพื่อให้เย็นหรืออุ่นร้อน
- อุปกรณ์และพื้นที่สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

แม่แบบบันทึกสามารถดาวน์โหลดได้จาก www.health.wa.gov.au/FSMT

หรือสามารถใช้ช่องทางอื่น ๆ เพื่อพิสูจน์ว่าคุณมีมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารกำหนดไว้ซึ่งสามารถตรวจสอบได้โดยหน่วยงานของรัฐในพื้นที่ที่มีอำนาจตามกฎหมาย *Food Act 2008*

หากมีข้อสงสัยใด ๆ กรุณาติดต่อหน่วยบริการด้านสวัสดิภาพและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

ข้อมูลเพิ่มเติม

ตรวจสอบข้อมูลเพิ่มเติมได้จากแนวทางสำหรับธุรกิจอาหารด้านมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร 3.2.2A หรือเข้าไปที่ www.health.wa.gov.au/FSMT



This document can be made available in alternative formats.

© Department of Health 2023

Copyright to this material is vested in the State of Western Australia unless otherwise indicated. Apart from any fair dealing for the purposes of private study, research, criticism or review, as permitted under the provisions of the *Copyright Act 1968*, no part may be reproduced or re-used for any purposes whatsoever without written permission of the State of Western Australia.