

เครื่องมือการจัดการ ความปลอดภัยด้าน อาหาร

แนวทางสำหรับธุรกิจอาหารด้าน
มาตรฐานความปลอดภัยด้าน
อาหาร 3.2.2A



สารบัญ

เกี่ยวกับแนวทางชุดนี้.....	3
เงื่อนไขใหม่.....	4
ธุรกิจที่จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานนี้.....	4
ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย.....	5
ประเภทธุรกิจ.....	6
เครื่องมือการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร.....	8
การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร.....	8
บทเรียนฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร.....	9
ทักษะและความรู้ของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร.....	10
ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร.....	11
บทบาทของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร.....	11
ใครที่สามารถเป็นผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารได้.....	12
คุณสมบัติของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร.....	12
การนำเสนอว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัย.....	14
การจัดการมาตรการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญ - เครื่องมือยืนยัน.....	14
การเก็บบันทึกข้อมูล.....	15
การยืนยันด้านการควบคุมมาตรฐานกรณีไม่มีบันทึกข้อมูลการทำงาน....	15
ข้อมูลเพิ่มเติม.....	19



เกี่ยวกับแนวทางชุดนี้

มาตรฐาน 3.2.2A เป็นมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับประเทศที่ใช้ทั่วออสเตรเลีย เพื่อลดอัตราการเจ็บป่วยจากผลิตภัณฑ์อาหารเนื่องจากกระบวนการจัดการในธุรกิจบริการอาหาร จัดเลี้ยงและค้ำปลีก

แนวทางชุดนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับคุณในการ:

- พิจารณาว่ามาตรฐาน 3.2.2A มีผลกับธุรกิจอาหารของคุณหรือไม่
- เข้าใจว่าจะต้องทำอะไรบ้างเพื่อให้ผ่านเงื่อนไขตามมาตรฐานนี้

อ่านคู่มือชุดนี้พร้อมกับ [มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร 3.2.2A เครื่องมือจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร](#) ซึ่งระบุ นียามทางกฎหมายและเงื่อนไขภายใต้กฎหมายใหม่นี้ไว้

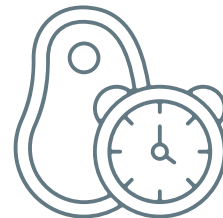
มาตรฐาน 3.2.2A เป็นเงื่อนไขเพิ่มเติมจาก [มาตรฐาน 3.2.2 แนวทางด้านความปลอดภัยทางอาหารและเงื่อนไขทั่วไป](#) ของ Australia New Zealand Food Standards Code ที่ธุรกิจอาหารมีหน้าที่ต้องปฏิบัติตาม

นับตั้งแต่วันที่ 8 ธันวาคม 2023 ธุรกิจให้บริการ ค้ำปลีกและจัดเลี้ยงอาหารทุกรายในออสเตรเลียจะต้องปฏิบัติตาม มาตรฐาน 3.2.2A หากมีการปฏิบัติงานกับอาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จ ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือ อาหารพร้อมเสิร์ฟ

อาหารเหล่านี้ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงสูงจากการแพร่กระจายเชื้อแบคทีเรียที่อาจทำให้เจ็บป่วยหากไม่มีการ จัดการอย่างเหมาะสม



การจัดการอาหารอย่างไม่เหมาะสม จากธุรกิจบริการอาหารและค้ำปลีก พบว่าเป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ เป็นวงกว้าง 970 กรณีในออสเตรเลีย ระหว่างปี 2010 ถึง 2017



มาตรฐาน 3.2.2A มีเป้าหมายเพื่อลด อัตราการเจ็บป่วยจากอาหารที่เกิดจาก การจัดการที่ไม่ดีในธุรกิจบริการอาหาร จัดเลี้ยงและค้ำปลีก ทั่วประเทศออสเตรเลีย



เงื่อนไขใหม่

มาตรฐานนี้เป็นการนำเสนอเครื่องมือใหม่ในการจัดการความปลอดภัยของอาหารได้แก่

การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารหรือพิสูจน์ได้ว่าตนเองมีความเข้าใจในประเด็นนี้:

- การปฏิบัติงานกับอาหารอย่างปลอดภัย
- การปนเปื้อนของอาหาร
- อุปกรณ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- สุขอนามัยส่วนบุคคล

ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

ธุรกิจจะต้องมีผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารที่:

- ผ่านการฝึกอบรม
- มีประกาศนียบัตรในการปฏิบัติหน้าที่
- สามารถให้คำแนะนำแก่พนักงานด้านการปฏิบัติงานกับอาหาร
- พร้อมให้การดูแลตามความเหมาะสม

การนำเสนอว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัย

ธุรกิจจะต้องแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์อาหารของตนเองปลอดภัยโดย:

- เก็บบันทึกข้อมูลมาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร กิจกรรมและกระบวนการที่เกี่ยวข้องที่สำคัญ ๆ หรือ
- สามารถสาธิตกระบวนการจัดการอาหารที่ปลอดภัย

การเปิดตัวเครื่องมือใหม่นี้จะช่วยในการปกป้องลูกค้าของคุณและลดผลกระทบต่อชื่อเสียงและด้านการเงินของธุรกิจของคุณที่อาจเกิดขึ้นจากสถานการณ์ไม่คาดคิดจากผลิตภัณฑ์อาหาร

นอกเหนือจากใน WA แล้ว ธุรกิจอาหารส่วนใหญ่ในออสเตรเลียมีการปรับใช้เครื่องมือเหล่านี้อยู่แล้ว

ธุรกิจที่จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานนี้

คุณจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน 3.2.2A หากธุรกิจของคุณเป็นธุรกิจ:



ให้บริการด้านอาหาร

เช่น ร้านอาหาร คาเฟ่ ร้านจำหน่ายอาหารกลับบ้าน โรงพยาบาล ศูนย์ดูแลเด็ก ศูนย์ดูแลเด็กแบบครอบครัว เบเกอรี่และผู้จำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่



จัดเลี้ยงอาหาร

เช่น ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง ร้านอาหาร โรงอาหาร โรงเรียนและโรงพยาบาล ที่จะต้องดูแลหรือเสนอผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับบริโภคในที่



ธุรกิจค้าปลีก

เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต เดลี่ ร้านขายเนื้อสด จุดบริการ ผู้จำหน่ายอาหารทะเล แผงในตลาดสดและร้านสะดวกซื้อ

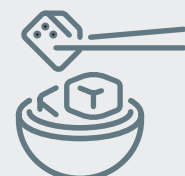
ที่มีการปฏิบัติงานกับ



อาหารไม่ได้บรรจุสำเร็จ



ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย



อาหารพร้อมเสิร์ฟ

ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย

ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหมายถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่จะต้องเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อให้ปลอดภัยต่อสุขภาพ ตรวจสอบแผนภาพด้านล่างเพื่อพิจารณาตัวอย่างในเมืองต้น

 <p>เนื้อสดและปรุงสุก และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบเหล่านี้</p> <p>เนื้อแดง ไก่ แซลม ซาลามี เนื้อแกะ เบอร์เกอร์ ปาเต แกงกะหรี พายเนื้อ</p>	 <p>ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไข่และโปรตีนอื่น ๆ</p> <p>มายองเนส อัลลอยส์ มูส ที่รามีส กิซ เต้าหู้</p>	 <p>ผลิตภัณฑ์จากนม</p> <p>ไอศกรีม เนยแข็ง โยเกิร์ต ครีม นม</p>	 <p>ข้าวสวย</p> <p>ข้าวผัด ข้าวเปล่า ริชอดโต อารันชีนี</p>
 <p>อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของอาหารทะเล</p> <p>กุ้ง ปลา หอยแมลงภู่ หอยนางรม หอย ซูชิ</p>	 <p>ถั่วงอกหรือวัตถุดิบที่ใกล้เคียงกัน</p> <p>อัลฟาฟ่า บรอกโคลี โคลเวอร์ ซิคพี</p>	 <p>ผลไม้และผักหั่น</p> <p>แตงโม สลัด ถาดผลไม้ปอกและหั่นแล้ว น้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์</p>	 <p>พาสต้าสดและแบบปรุงสุก</p> <p>สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า ลาซานญา</p>

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ถือว่าอาจก่อให้เกิดอันตราย ได้แก่ บิสกิตและแครกเกอร์ ลูกกวาด ขนมปังเปล่า ๆ และเบรดโรลล์

ประเภทธุรกิจ

ธุรกิจของคุณอาจจัดอยู่ใน "ประเภทที่หนึ่ง" หรือ "ประเภทที่สอง" ขึ้นอยู่กับการดำเนินการซึ่งจะเป็นตัวกำหนดว่า จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานนี้ในส่วนตัว

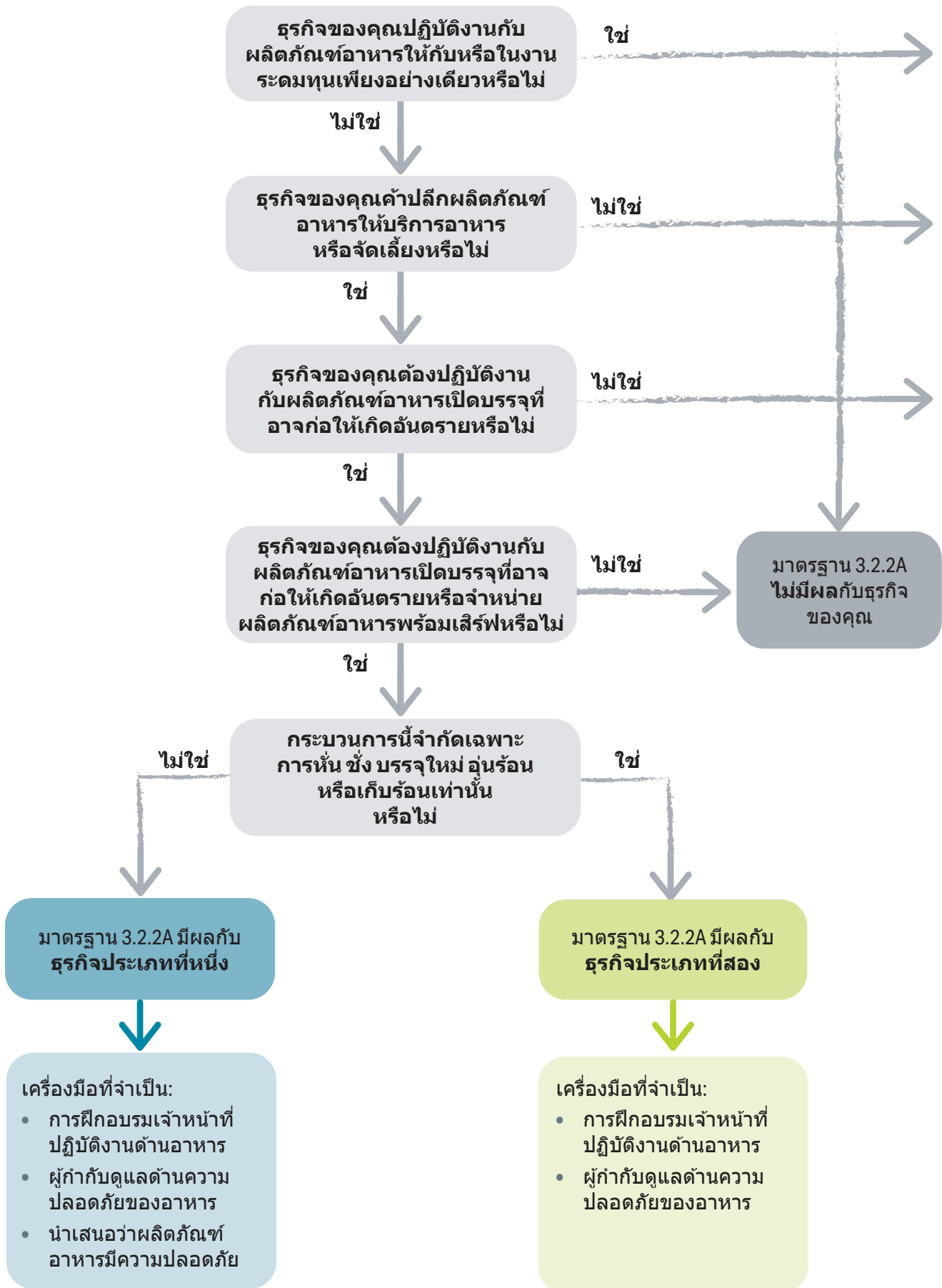
	ประเภทที่หนึ่ง	ประเภทที่สอง
ประเภทของการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	<p>ผู้ให้บริการจัดเลี้ยงหรือบริการด้านอาหารที่:</p> <ul style="list-style-type: none"> แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแบบบรรจุไม่สำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายและพร้อมรับประทาน (แปรรูปในที่นี้หมายถึงการเตรียมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การหั่น การปรุงสุก การทำแห้ง การหมัก การทำความร้อน การละลายน้ำแข็งและการล้างทำความสะอาด) และ เสิร์ฟอาหารให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงไม่ว่าจะเพื่อการรับประทานในพื้นที่จำหน่ายหรือที่อื่นใดก็ตาม 	<p>ผู้จำหน่ายอาหารรายย่อยที่:</p> <ul style="list-style-type: none"> จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแบบพร้อมเสิร์ฟให้แก่ผู้บริโภคและ รับผลิตภัณฑ์อาหารแบบไม่บรรจุสำเร็จหรือที่ต้องเปิดบรรจุภัณฑ์อาหารและ ไม่ได้มีการปรุงหรือแปรรูปอาหาร (นอกเหนือไปจากการหั่นซึ่ง บรรจุใหม่ อุ่นร้อนหรือรักษาความร้อน)
ตัวอย่างธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> ร้านอาหาร คาเฟ่ ร้านจำหน่ายอาหารแบบนากลับบ้าน ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง โรงพยาบาล ศูนย์ดูแลเด็ก ศูนย์ดูแลเด็กแบบครอบครัว เบเกอรี่ ผู้จำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่ แผงค้าในตลาด ซุปเปอร์มาร์เก็ต และจุดบริการที่ปรุงและเสิร์ฟอาหาร เช่น แซนด์วิช พิซซ่าและพาสต้าพร้อมเสิร์ฟ สลัด อาหารจานเนื้อ ซูชิและไก่ปรุงสุก 	<p>บางส่วน:</p> <ul style="list-style-type: none"> ซูปเปอร์มาร์เก็ต เดลิ จุดบริการอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารทะเลรายย่อย แผงค้าในตลาด ร้านสะดวกซื้อ

หากเป็นธุรกิจที่เข้าข่ายทั้งประเภทที่หนึ่งและสอง ให้จัดประเภทตามกิจกรรมที่มีความเสี่ยงสูงสุด เช่น จัดเป็นธุรกิจประเภทที่หนึ่ง

ธุรกิจที่ไม่อยู่ภายใต้มาตรฐานนี้

กิจกรรมที่เป็นการระดมทุนเพื่อชุมชนหรือเพื่อการกุศล และไม่ได้เพื่อแสวงหาประโยชน์ส่วนตัว (ระดมทุน) ไม่อยู่ภายใต้เงื่อนไขเหล่านี้

แผนภาพต่อไปนี้จะช่วยให้คุณในการพิจารณาว่าธุรกิจอาหารของคุณจัดอยู่ในประเภทที่หนึ่งหรือที่สองหรือประเภทที่ ได้รับการยกเว้น:



เครื่องมือการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร

ธุรกิจประเภทที่หนึ่งและสองมีเงื่อนไขที่แตกต่างกัน

	ประเภทที่หนึ่ง	ประเภทที่สอง
การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	✓	✓
ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร	✓	✓
การนำเสนอว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัย	✓	✗

การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

ธุรกิจประเภทที่หนึ่งและสองจะต้องกำกับดูแลให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารรับการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารหรือพิสูจน์ได้ว่าเจ้าหน้าที่มีทักษะและความรู้ที่จำเป็นด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยสำหรับการปฏิบัติงานของตนก่อนที่จะปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่ใช้สำหรับการเตรียมอาหารสำหรับเสิร์ฟกับผู้บริโภคหรืออาหารพร้อมเสิร์ฟสำหรับจำหน่ายแก่ผู้บริโภคทั่วไป



รับการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหาร

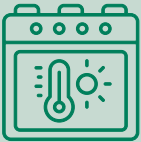



หรือ



สาธิตทักษะและความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านอาหารของตน

บทเรียนฝึกรอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

บทเรียนฝึกรอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารจะต้องครอบคลุมการฝึกรอบรมเกี่ยวกับ:

 <p>การปฏิบัติงานกับอาหารอย่างปลอดภัย</p>	<p>มาตรการควบคุมอุณหภูมิสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายและการทำความเข้าใจเกี่ยวกับช่วงอุณหภูมิที่ถือว่าอันตราย</p>
 <p>การปนเปื้อนของอาหาร</p>	<p>แนวทางในการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสุกแยกจากกัน การจัดการเชื้อ การจัดการเก็บอาหารและการใช้เครื่องมือและเชียงแยกจากกัน</p>
 <p>การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ</p>	<p>พื้นที่ให้บริการด้านอาหารและอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งกระบวนการที่เหมาะสมในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ การใช้สารเคมีที่ปลอดภัยต่ออาหารและการใช้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ</p>
 <p>สุขอนามัยส่วนบุคคล</p>	<p>ข้อกำหนดเกี่ยวกับพนักงานที่ป่วย การล้างมือ เครื่องแบบ และการตัดผม เล็บ และปกปิดผิวหนัง</p>

บทเรียนออนไลน์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารเหล่านี้โดยปกติจะใช้เวลาศึกษาประมาณหนึ่งชั่วโมงและเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดต่อไปนี้

- [FoodSafe online*](#)
- [I'm Alert Food Safety Training*](#)
- [DoFoodSafely - บทเรียนฟรี](#)

*ติดต่อหน่วยงานในพื้นที่เพื่อสอบถามว่ามีเครือข่ายกับผู้ให้บริการฝึกรอบรมเหล่านี้หรือไม่ หากมีคุณจะสามารถยื่นขอศึกษาได้ฟรี

เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารที่ทำงานกับผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการที่มีความเสี่ยงสูงอาจต้องรับการฝึกรอบรมเพิ่มเติม เช่น กระบวนการปรุงแบบ sous vide หรือที่ต้องปรุงไข่ดิบ

การเก็บบันทึกการฝึกรอบรม

การเก็บบันทึกการฝึกรอบรมสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารของคุณเป็นวิธีที่สะดวกในการพิสูจน์ว่าธุรกิจของคุณปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด

การทบทวนทักษะและความรู้

ไม่มีเงื่อนไขที่กำหนดไว้เฉพาะสำหรับการฝึกรอบรมเพื่อทบทวนเนื้อหา ทั้งนี้จะต้องมีการจัดเนื้อหาฝึกรอบรมทักษะและความรู้ที่ทันสมัยให้แก่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร จึงควรมีการจัดฝึกรอบรมทบทวนเนื้อหาเป็นระยะ ๆ

ทักษะและความรู้ของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

แม้ว่าจะแนะนำให้มีการจัดฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร แต่สามารถเลือกประเมินความรู้และประสบการณ์ของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารหากสามารถพิสูจน์ได้ว่ามีทักษะและความรู้ที่จำเป็นด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับการทำงานด้านอาหารของตน

เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารอาจเรียนรู้ทักษะและประสบการณ์ต่างๆ มาจากการเรียนหรือการทำงานในอุตสาหกรรมอาหารที่มีมาก่อนหน้า

สิ่งสำคัญคือเจ้าของธุรกิจอาหารและผู้บริหารจะต้องประเมินทักษะและความรู้ของพนักงานเพื่อให้แน่ใจว่าเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน หากพนักงานขาดความรู้ใดด้านความปลอดภัยของอาหารไป จะต้องรับการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารก่อนที่จะอนุญาตให้ปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่ถูกเปิดบรรจุภัณฑ์ออก

ระหว่างการประเมินธุรกิจอาหารของคุณ เจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตของรัฐบาลท้องถิ่นภายใต้ *Food Act 2008* (หรือเจ้าหน้าที่ด้านสิ่งแวดล้อม) อาจประเมินทักษะและความรู้ของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหารของคุณเพื่อพิจารณาว่าธุรกิจของคุณปฏิบัติตามเงื่อนไขเหล่านี้หรือไม่ โดยการสังเกตการปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารหรือพูดคุยสอบถามเกี่ยวกับความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัย



สังเกต
การปฏิบัติงานกับอาหาร

หรือ



พูดคุยเพื่อประเมินความรู้ด้าน
ความปลอดภัยของอาหาร
และสุขอนามัย

เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายของรัฐอาจแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารต้องรับการฝึกอบรมเพิ่มเติมหากพบว่าขาดทักษะและความรู้ที่จำเป็น

ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

ธุรกิจอาหารประเภทที่หนึ่งและสองจะต้องกำหนดตัวผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารก่อนที่จะปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารที่เปิดบรรจุ ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออาหารพร้อมเสิร์ฟ

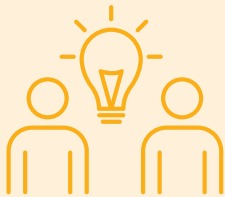
บทบาทของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร



แนะนำและกำกับดูแลการปฏิบัติงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่เปิดบรรจุแล้วอาจก่อให้เกิดอันตรายเพื่อให้มีการปฏิบัติหน้าที่โดยเน้นความปลอดภัยเป็นสำคัญ



ระบุ ป้องกันและจัดการปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร



แบ่งปันทักษะและความรู้กับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร



ส่งเสริมแนวทางที่ดีเพื่อความปลอดภัยของอาหารในธุรกิจอาหาร

ความปลอดภัยของอาหารไม่ใช่แค่ความรับผิดชอบของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารเท่านั้น ทุก ๆ คนในธุรกิจอาหารมีบทบาทในการกำกับดูแลให้มีการจัดการอาหารอย่างปลอดภัย รวมทั้งเจ้าของกิจการและผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร

สิ่งสำคัญคือการส่งเสริมวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่ดีในธุรกิจของคุณ

ใครที่สามารถเป็นผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารได้

คุณสามารถตัดสินใจว่าจะแต่งตั้งใครเป็นผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร แต่จะต้อง:

1. มีประกาศนียบัตรรับรองผู้กำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารที่ออกมาให้ไม่เกิน 5 ปี
2. มีอำนาจและความสามารถในการจัดการและให้คำชี้แนะเกี่ยวกับการจัดการอาหารอย่างปลอดภัย
3. พร้อมที่จะให้คำแนะนำและกำกับดูแลผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร

ซึ่งอาจเป็นเจ้าของธุรกิจ ผู้จัดการหรือพนักงานที่ผ่านเงื่อนไขข้างต้นและตามรายละเอียดที่ระบุไว้ต่อไปนี้

คุณสมบัติของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

ที่ Western Australia ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมโดยหน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียน และศึกษาในสาขา SITSS00069 – ชุดทักษะในการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร

- SITXFSA005 – การใช้มาตรการด้านสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
- SITXFSA006 – การปฏิบัติงานด้านอาหารอย่างปลอดภัย

ชุดทักษะและขีดความสามารถต่อไปนี้เป็นหลักสูตรเทียบเคียง:

- SIRRFSA001 – การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่ค้าปลีก
- HLTSS00061 – ชุดทักษะการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร - สำหรับส่วนบริการในชุมชนและอุตสาหกรรมด้านสุขภาพ (ประกอบไปด้วย HLTFS001, HLTFS005 และ HLTFS007)
- SITSS00051 – ชุดทักษะในการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร (ประกอบไปด้วย SITXFSA001 และ SITXFSA002)

การรับรองโดยหน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนจะต้องออกให้ไม่เกิน 5 ปีและมีการต่ออายุทุก ๆ 5 ปีโดย:

- การทบทวนเนื้อหา (โดยหน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนบางส่วน)
- ศึกษานทเรียนสำหรับผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารซ้ำ

เมื่อได้รับการร้องขอโดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานในพื้นที่ คุณจะต้องสามารถแสดงหนังสือรับรองของผู้กำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของคุณ เก็บสำเนาไว้ในพื้นที่ให้บริการด้านอาหารอยู่ตลอดเวลา

หน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนและจัดการฝึกอบรม

หน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ WA ที่จัดการฝึกอบรมสำหรับผู้กำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารมีระบุไว้ใน [WA Department of Health website](#)

รายชื่อหน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนอีกชุดที่สามารถจัดฝึกอบรมสำหรับผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารมีระบุไว้ใน [NSW Food Authority's website](#)

หากหน่วยงานฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนที่คุณต้องการไม่มีชื่อในรายการข้างต้น ให้ตรวจสอบว่าหน่วยงานผ่านการรับรองในการจัดฝึกอบรมขีดความสามารถที่เกี่ยวข้องหรือไม่จาก [National Register on Vocational Education and Training](#) ก่อนที่จะสมัครเรียน

หน่วยงานฝึกอบรมขึ้นทะเบียนส่วนใหญ่จัดบทเรียนออนไลน์ไว้และใช้เวลาศึกษาอย่างน้อย 6 ถึง 11 ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของคุณ)

อำนาจของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

คุณจะต้องให้อำนาจแก่ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารในการจัดการและชี้แนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานกับอาหารอย่างปลอดภัย

ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารยังต้องสามารถจัดการและให้คำชี้แนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานกับอาหารอย่างปลอดภัย ดังนั้นจึงควรเป็นคนที่ปฏิบัติงานกับอาหารอยู่เป็นประจำ (เช่น เชฟหรือพ่อครัว)

ความพร้อมของผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

ผู้กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารจะต้องพร้อมให้คำแนะนำและกำกับดูแลผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารเมื่อมีการปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารเปิดบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ซึ่งหมายถึงผู้กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารควร:

- สแตนด์บายเพื่อคอยกำกับดูแลการปฏิบัติงานกับอาหาร
- ประจำอยู่ในพื้นที่ให้บริการอาหารตลอดเวลาขณะที่มีการปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารเปิดบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือสามารถติดต่อได้ง่าย (เช่น ทางโทรศัพท์)

คุณจะต้องแต่งตั้งผู้กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารอย่างน้อยหนึ่งรายในพื้นที่ก่อนปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์อาหารเปิดบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตราย อาจต้องมีผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารหลายรายในกรณีต่อไปนี้เพื่อให้แน่ใจว่าจะมีการกำกับดูแลอย่างเพียงพอ และผู้กำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารจะต้องสามารถติดต่อได้เมื่อ:

- มีผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารที่ต้องกำกับดูแลเป็นจำนวนมาก
- ธุรกิจอาหารให้บริการหลายช่วงกะ
- ธุรกิจอาหารให้บริการในหลายพื้นที่

หากผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารไม่อยู่ในพื้นที่เป็นช่วงสั้น ๆ จะต้องมีการรองรับเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่กระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร เช่น

- การให้ความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารกับพนักงานคนอื่น ๆ
- การจัดทำชุดคำแนะนำในการทำงานเพื่อให้พนักงานปฏิบัติตาม
- การกำกับดูแลให้ผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารสามารถติดต่อได้ทางโทรศัพท์ (หรือใช้วิธีเหล่านี้ร่วมกัน)

หากผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารลาพักเป็นเวลานาน (เช่น มากกว่าหนึ่งเดือน) ควรแต่งตั้งผู้กำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารรายอื่นเข้ามาประจำการ



การนำเสนอว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัย

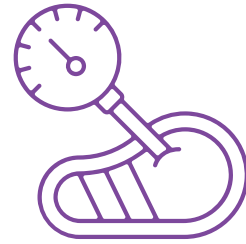
การจัดการมาตรการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญ - เครื่องมือยืนยัน

ธุรกิจอาหารประเภทที่หนึ่งจะต้องมีเครื่องมือยืนยัน โดยกำหนดให้คุณจะต้องเก็บบันทึกประวัติหรือพิสูจน์ได้ว่าการปฏิบัติตามเงื่อนไขในมาตรฐาน 3.2.2A สำหรับการปฏิบัติงานกับอาหารเปิดบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายซึ่งใช้ในการเตรียมอาหารพร้อมเสิร์ฟสำหรับผู้บริโภคหรืออาหารพร้อมเสิร์ฟสำหรับขายปลีก



เก็บบันทึกข้อมูล

หรือ



แสดงให้เห็นว่ามีการปฏิบัติตามเงื่อนไขภายใต้มาตรฐานนี้

การเก็บบันทึกข้อมูล

การดำเนินการภายใต้เงื่อนไขของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร 3.2.2 จะต้องมีการตรวจติดตามและบันทึกไว้ครอบคลุมทั้ง:

- การควบคุมอุณหภูมิระหว่างดำเนินการต่อไปกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- การรับ
- การจัดเก็บ
- การจัดแสดง
- การขนส่ง
- การลดการแพร่เชื้อโรคระหว่างการแปรรูปอาหาร
- การลดเวลาในการแปรรูปอาหาร
- การแช่เย็นอาหาร
- การอุ่นร้อนอาหาร
- การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

นี่คือ "เงื่อนไขที่กำหนด" ตารางท้ายเอกสารนี้ระบุรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับเงื่อนไขข้างต้นและความถี่ที่แนะนำในการตรวจติดตามและบันทึกข้อมูลที่คุณควรเก็บรักษาไว้สำหรับกิจกรรมแต่ละอย่าง

ประเภทบันทึกข้อมูล

คุณสามารถเลือกวิธีการเก็บรักษาบันทึกข้อมูลของคุณ เช่น อาจเป็น:

- ลายมือบนเอกสารบันทึก
- การบันทึกข้อมูลผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ในคอมพิวเตอร์ของคุณ
- การจัดเก็บผ่านระบบตรวจสอบที่จะมีการบันทึกข้อมูลไว้ในแอปหรือผ่านบัญชีผู้ใช้ออนไลน์

บันทึกอาจเป็นเอกสารหรือข้อมูลรูปแบบอื่น ๆ และอาจประกอบไปด้วยเอกสารคำแนะนำและกระบวนการ บันทึกย่อยบนใบแจ้งหนี้ ภาพถ่ายหรือวิดีโอ

เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานรัฐในพื้นที่สามารถร้องขอให้คุณแสดงบันทึกข้อมูลของคุณระหว่างการประเมิน ดังนั้นจะต้องจัดเตรียมบันทึกข้อมูลเหล่านี้ไว้ตลอดเวลาในพื้นที่เพื่อให้สามารถนำเสนอได้เมื่อได้รับการร้องขอ

แม่แบบบันทึกข้อมูล

แม่แบบบันทึกข้อมูลจัดทำโดย [Food Standards Australia New Zealand](#)

กรอบเวลาในการเก็บบันทึกข้อมูล

จะต้องเก็บบันทึกข้อมูลไว้เป็นเวลา 3 เดือนหลังการจัดทำ วิธีการนี้เป็นประโยชน์ในกรณีที่เกิดการเจ็บป่วยจาก วัตถุอันตรายขึ้นเป็นวงกว้าง คุณสามารถเลือกเก็บบันทึกไว้นานกว่านี้เพื่อช่วยในการพิจารณาแนวโน้มและประเด็น ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง (เช่น อุปกรณ์ที่ต้องซ่อมบำรุง)

การยืนยันด้านการควบคุมมาตรฐานกรณีไม่มีบันทึกข้อมูลการทำงาน

หรือสามารถเลือกพิสูจน์แนวทางควบคุมมาตรฐานภายใต้เงื่อนไขที่กำหนดแทนการเก็บบันทึกข้อมูลต่อเจ้าหน้าที่ ที่ปฏิบัติหน้าที่ในนามของกฎหมาย Food Act




ซึ่งอาจเป็นการ:




- สาธิตการทำงานให้แก่เจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาต
- ฝึกอบรมพนักงานในการปรับใช้กระบวนการมาตรฐาน ธุรกิจของคุณมีหน้าที่ต้องพิสูจน์ด้านการควบคุมมาตรฐาน จนเป็นที่พอใจแก่เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย หากเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาเห็นว่า你不ปฏิบัติตาม เงื่อนไข อาจมีการกำหนดให้ธุรกิจของคุณต้องจัดทำเป็นบันทึกข้อมูลแทน




บริการอาหารแก่บุคคลในกลุ่มเสี่ยง

หากธุรกิจอาหารของคุณมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อให้บริการแก่บุคคลกลุ่มเสี่ยง เช่น ในสถานพยาบาล บ้าน ดูแลผู้ป่วยหรือศูนย์ดูแลเด็ก คุณจะต้องเก็บบันทึกข้อมูลที่เป็นไปตาม [มาตรฐาน 3.3.1 แผนความปลอดภัยด้านอาหาร สำหรับบริการอาหารกับกลุ่มเสี่ยง](#)



	เงื่อนไขที่กำหนด - เงื่อนไขในมาตรฐาน 3.2.2 ของประมวลมาตรฐานด้านอาหาร	จะต้องแสดงอะไรบ้าง	จะต้องบันทึกอะไรบ้าง	ความถี่ที่แนะนำ
	<p>เงื่อนไขย่อยเกี่ยวกับการรับเข้า 5(3)</p> <p>ขณะรับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ธุรกิจอาหารจะต้องดำเนินการทั้งหมดที่ทำได้เพื่อให้แน่ใจว่าจะมีการรับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่มีอุณหภูมิ: (ก) 5°C หรือต่ำกว่า หรือ (ข) 60°C หรือสูงกว่า ยกเว้นหากธุรกิจอาหารสามารถแสดงให้เห็นว่าอุณหภูมิของอาหารเมื่อพิจารณาพร้อมกับเวลาที่ใช้ในการขนส่งจะไม่กระทบต่อความปลอดภัยของอาหารเนื่องจากการแพร่กระจายของจุลินทรีย์</p>	<p>อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่ได้รับหรือการจัดการเวลากับซีพพลายเออร์เพื่อชี้ให้เห็นว่าการขนส่งอาหารไม่ได้ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร</p>	<p>วันที่ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับและอุณหภูมิของอาหารหรือเวลาที่ใช้เพื่อนำส่งอาหาร</p>	<p>การนำเสนอแต่ละรอบ</p>
	<p>เงื่อนไขด้านการจัดเก็บที่ 6(2)(a)</p> <p>เมื่อมีการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ธุรกิจอาหารจะต้องจัดเก็บอาหารโดยมีการควบคุมอุณหภูมิ</p>	<p>อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายระหว่างการจัดเก็บ</p>	<p>อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายระหว่างการจัดเก็บและวันที่รวมทั้งเวลาที่หมดที่อาหารไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ</p>	<p>ทุกวัน</p>
	<p>เงื่อนไขด้านการแปรรูปที่ 7(1)(a)</p> <p>ขณะแปรรูปอาหารหากมีกระบวนการที่จำเป็นต้องลดระดับความปลอดภัยด้านอาหารจากเชื้อโรคสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ธุรกิจอาหารจะต้องดำเนินการขั้นตอนที่จำเป็นเพื่อควบคุมเชื้อของผลิตภัณฑ์อาหารให้เหมาะสม</p>	<p>ขั้นตอนการลดการแพร่เชื้อโรค (การฆ่าหรือลดจำนวน) ถูกนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายเพื่อให้เกิดความปลอดภัย (เช่น การฆ่าเชื้อโรคที่อาจมีอยู่)</p>	<p>วันที่และผลลัพธ์ของขั้นตอนการลดเชื้อ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> • อุณหภูมิของอาหารปรุงสุก • ค่า pH ของผลิตภัณฑ์อาหารที่ปรับให้เป็นกรด/หมักดอง • เวลาและอุณหภูมิของอาหารที่พาสเจอร์ไรซ์หรือที่ผ่านกระบวนการ sous vide • ค่าแอกทิวิตีของน้ำในอาหารแห้ง 	<p>ตามส่วนการใช้งานหรือบ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>

	จะต้องแสดงอะไรบ้าง	จะต้องบันทึกอะไรบ้าง	ความถี่ที่แนะนำ
 <p>เงื่อนไขที่กำหนด - เงื่อนไขในมาตรฐาน 3.2.2 ของประมวลมาตรฐานด้านอาหาร</p> <p>เงื่อนไขย่อยด้านการแปรรูปที่ 7(2)</p> <p>เมื่อมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่ไม่ผ่านขั้นตอนการควบคุมเชื้อ ธุรกิจอาหารจะต้องกำกับดูแลให้เวลาที่อาหารอยู่ในช่วงอุณหภูมิที่จุลินทรีย์ที่แพร่โรคหรือเป็นพิษอาจเติบโตได้มีช่วงที่สั้นที่สุด</p>	<p>เวลาที่ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมเสิร์ฟที่อาจก่อให้เกิดอันตรายอยู่ในช่วงอุณหภูมิอันตราย (ระหว่าง 5°C และ 60°C) จะต้องสั้นที่สุดและไม่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย</p>	<p>เวลาที่ใช่เตรียมและแช่เย็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมเสิร์ฟที่อาจก่อให้เกิดอันตรายซ้ำหรือวิธีการที่ใช่เพื่อละลายน้ำแข็งผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมเสิร์ฟที่อาจก่อให้เกิดอันตราย รวมทั้งวันที่</p>	<p>ตามส่วนการใช้งานและ/หรือ บ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>
 <p>เงื่อนไขย่อยด้านการแช่เย็นที่ 7(3)</p> <p>ขณะปรุงผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ธุรกิจอาหารจะต้องแช่เย็นอาหาร:</p> <p>(ก) ภายในสองชั่วโมง ระหว่าง 60°C ถึง 21°C และ (ข) ภายในเวลาอีกสี่ชั่วโมง ระหว่าง 21°C ถึง 5°C ยกเว้นหากธุรกิจอาหารสามารถพิสูจน์ได้ว่ากระบวนการแช่เย็นที่ใช่จะไม่ส่งผลกระทบต่อระดับความปลอดภัยของจุลินทรีย์ในอาหาร</p>	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุกที่อาจก่อให้เกิดอันตรายมีการแช่เย็นตามอุณหภูมิที่กำหนดภายในกรอบเวลาที่กำหนด</p>	<p>เวลาและอุณหภูมิของอาหารระหว่างการแช่เย็น เช่น ระยะเวลาที่ใช่เพื่อแช่เย็นจาก 60°C ไปที่ 21°C และเวลาที่ใช่เพื่อแช่เย็นจาก 21°C ไปที่ 5°C และวันที่</p>	<p>ตามส่วนการใช้งานและ/หรือ บ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>
 <p>เงื่อนไขย่อยด้านการอุ่นร้อนที่ 7(4)</p> <p>ขณะอุ่นร้อนผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุกและมีการแช่เย็นที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ธุรกิจอาหารจะต้องใช้กระบวนการอุ่นร้อนที่สามารถทำความร้อนอาหารได้อย่างรวดเร็วไปที่ 60°C ขึ้นไป ยกเว้นหากสามารถพิสูจน์ได้ว่ากระบวนการอุ่นร้อนที่ใช่จะไม่ส่งผลกระทบต่อการแพร่กระจายของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร</p>	<p>การยืนยันว่าผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุกที่มีการแช่เย็นและอาจก่อให้เกิดอันตรายอุ่นร้อนอย่างรวดเร็ว (ภายใน 2 ชั่วโมง) ที่ 60°C ขึ้นไป</p>	<p>ระยะเวลาที่ใช่เพื่ออุ่นร้อนอาหารอุณหภูมิของอาหารที่อุ่นร้อนที่ใช่และวันที่</p>	<p>ตามส่วนการใช้งานและ/หรือ บ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>

	จะต้องแสดงอะไรบ้าง	จะต้องบันทึกอะไรบ้าง	ความถี่ที่แนะนำ
 <p>เงื่อนไขที่กำหนด - เงื่อนไขในมาตรฐาน 3.2.2 ของประมวลมาตรฐานด้านอาหาร</p> <p>เงื่อนไขด้านการจัดแสดงที่ 8(5)(a)</p> <p>เมื่อมีการจัดแสดงผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ธุรกิจอาหารจะต้องจัดแสดงอาหารโดยมีการควบคุมอุณหภูมิ</p>	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายจะต้องแสดงอุณหภูมิที่ 5°C หรือต่ำกว่านี้ หรือ 60°C หรือสูงกว่านี้ และระยะเวลาทั้งหมดที่ไม่ได้มีการควบคุมอุณหภูมิจะต้องไม่เกิน 4 ชั่วโมง (หลัก 2 ชม./4 ชม.)</p>	<p>อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่จัดแสดง หรือระยะเวลาที่อาหารถูกจัดแสดง และวันที่หรือเวลาทั้งหมดเมื่อไม่มีการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร</p>	<p>ทุกวันหรือบ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>
 <p>เงื่อนไขในการขนส่งที่ 10(b)</p> <p>ขณะขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ธุรกิจอาหารจะต้องมีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว</p>	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายจะต้องขนส่งที่อุณหภูมิ 5°C หรือต่ำกว่านี้ หรือ 60°C หรือสูงกว่านี้ และระยะเวลาทั้งหมดที่ไม่ได้มีการควบคุมอุณหภูมิจะต้องไม่เกิน 4 ชั่วโมง (หลัก 2 ชม./4 ชม.)</p>	<p>อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่มีการขนส่ง หรือระยะเวลาที่มีการขนส่งอาหารและวันที่กำกับ</p>	<p>ทุกวันหรือบ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>
 <p>เงื่อนไขเกี่ยวกับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ 20</p> <p>(1) ธุรกิจอาหารจะต้องกำกับดูแลให้อุปกรณ์ต่อไปนี้สะอาดและได้สุขอนามัยตามที่ระบุไว้ดังต่อไปนี้</p> <p>(ก) อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและดื่มเครื่องดื่ม - ทันทีก่อนการใช้งานทุกครั้งและ</p> <p>(ข) พื้นผิวอุปกรณ์ที่ต้องสัมผัสกับอาหาร - เมื่อใดก็ตามที่จะสัมผัสกับอาหารและเกิดการปนเปื้อนได้</p>	<p>อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและดื่มเครื่องดื่มและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารจะต้องผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามที่กำหนด</p>	<p>หากมีการใช้ความร้อน น้ำจะต้องร้อนเพียงพอที่จะฆ่าเชื้อที่พื้นผิวรวมทั้งมีการระบุวันที่ให้ชัดเจน</p> <p>หากใช้สารเคมี จะต้องระบุวิธีการและเวลาที่ใช้เพื่อฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารและกำกับวันที่ไว้</p> <p>หากใช้น้ำยาล้างจานที่มีจำหน่ายทั่วไป ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ</p>	<p>ทุกวันหรือบ่อยเท่าที่ได้รับแจ้งในกระบวนการมาตรฐาน</p>



ข้อมูลเพิ่มเติม

หากคุณมีข้อสอบถามใด ๆ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการด้านสวัสดิภาพและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ผ่าน [ไดเรกทอรีออนไลน์ของภาครัฐ](#)

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



เอกสารนี้จัดเตรียมโดย:

Environmental Health Directorate
Public and Aboriginal Health Division
Department of Health of Western Australia
PO Box 8172
Perth Business Centre WA 6849

อีเมล: foodsafety@health.wa.gov.au

เว็บ: www.health.wa.gov.au/FSMT

ข้อสงวนสิทธิ์

ข้อมูลและเนื้อหาทั้งหมดในเอกสารชุดนี้จัดทำโดย WA Department of Health ตามที่เชื่อว่าถูกต้องและอ้างอิงกับแหล่งข้อมูลที่เชื่อว่าเชื่อถือได้และมีความถูกต้องขณะที่มีการจัดทำ State of Western Australia, WA Department of Health และผู้บริหาร พนักงานและตัวแทนที่เกี่ยวข้องไม่มีส่วนรับผิดชอบของใดๆ ต่อเนื้อหาหรือผลที่เกิดขึ้นจากการใช้เนื้อหา

การรับทราบ

Department of Health ขอขอบคุณทุกคนและหน่วยงานต่างๆ ที่ร่วมสละเวลาและความรู้ที่มีในการจัดทำคู่มือชุดนี้



ข้อเสนอแนะ

สามารถแจ้งข้อเสนอแนะที่เกี่ยวกับเอกสารชุดนี้ทางอีเมลที่ foodsafety@health.wa.gov.au

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.

health.wa.gov.au