



บริการด้านอาหาร

แผนงานควบคุมอาหาร

Version 4.0



Published by

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526, Wellington, 6140
New Zealand

www.mpi.govt.nz
Tel: 0800 00 83 33
Email: brand@mpi.govt.nz

DISCLAIMER

Every effort has been made to ensure the information in this document is accurate. The Ministry for Primary Industries does not accept any responsibility or liability whatsoever for any error of fact, omission, interpretation or opinion that may be present, however it may have occurred.

ISBN 978-0-478-40546-0 (Print)

ISBN 978-0-478-40545-3 (Online)

March 2013



ชื่อธุรกิจ:

บริการด้านอาหาร แผนงานควบคุมอาหาร

แผนงานควบคุมอาหาร

สารบัญ

บทหน้า	ฉบับปรับปรุง	หน้า
สารบัญ		—
ประวัติการปรับปรุง		—
เริ่มต้น		—
วิธีใช้แผนงาน		—
วิธีใช้สมุดบันทึก		—
รายการสำหรับผู้เริ่มต้น		—

บทที่ 1 การบริหาร	ฉบับปรับปรุง	หน้า
รายละเอียดการบริหาร		—
การจัดทำเอกสารและเก็บบันทึก		—
การออกแบบและการทำงานของสถานที่ให้บริการอาหาร		—
การฝึกอบรมและการกำกับดูแล		—

บทที่ 2 หลักพื้นฐาน	ฉบับปรับปรุง	หน้า
อาหารที่เน่าเสียง่าย		—
แหล่งน้ำ		—
น้ำฝน	(คู่มือไลน์ ถ้ามี)	—
น้ำผิวดินหรือน้ำบาดาล	(คู่มือไลน์ ถ้ามี)	—
ระหว่างและหลังเหตุการณ์ - เตรียมพร้อมเสมอ		—
สุขภาพและการเจ็บป่วย		—
สุขอนามัยของมือ		—
สุขอนามัยส่วนบุคคล		—
การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ		—
แนวทาง: การจัดตารางการทำความสะอาด		—
บันทึก: ตารางการทำความสะอาด		—
สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร		—
ภาชนะและบรรจุภัณฑ์		—
การติดฉลากอาหาร		—
ส่วนประกอบของอาหาร		—
การจัดการขยะ		—
การควบคุมสัตว์และสัตว์รบกวน		—
การบำรุงรักษา		—
แนวทาง: การจัดตารางการบำรุงรักษา		—
บันทึก: ตารางการบำรุงรักษา		—
ข้อร้องเรียนของลูกค้าและการเรียกคืน		—
แนวทางในการนำเข้าอาหาร		—
แนวทางในการบริจาคอาหาร		—

บทที่ 3 บริการปลอดภัย	ฉบับปรับปรุง	หน้า
การวัดอุณหภูมิ		—
การซื้อและรับสินค้า		—
การเก็บรักษา		—
การเก็บรักษาอาหารแช่เย็น/แช่แข็ง		—
การละลายอาหารแช่แข็ง		—
การเตรียมอาหาร		—
การปรุงสัตว์ปีก		—
การตั้งเวลา/อุณหภูมิสำหรับสัตว์ปีก		—
การตรวจดูว่าสัตว์ปีกสุกแล้ว		—
การทำอาหาร		—
การเก็บความร้อนอาหารที่เตรียมไว้		—
การทำให้อาหารร้อนที่เตรียมไว้เย็นลง		—
การอุ่นอาหารที่เตรียมไว้		—
การจัดแสดงและการบริการตัวเอง		—
การจัดแสดงอาหารสำหรับสถานที่ค้าปลีก		—
การขนส่งอาหาร		—
การจัดเลี้ยงนอกสถานที่		—

บทที่ 4 บันทึก	ฉบับปรับปรุง	หน้า
การฝึกอบรม		—
ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง		—
บันทึกการเจ็บป่วย		—
อุณหภูมิสำหรับการปรุงสัตว์ปีก		—
อาหารที่เก็บความร้อนนาน 2 ชม.		—
การขนส่งอาหารที่เน่าเสียง่าย		—
การเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์		—
รายการเตรียมงานนอกสถานที่		—

บทนำ:

ประวัติการปรับปรุง

(ใช้สำหรับฉบับตีพิมพ์เท่านั้น)

แผนงานควบคุมอาหารที่ดีต้องทันสมัยอยู่เสมอ คุณควรปรับปรุงแผนงานควบคุมอาหารของคุณโดยเปลี่ยนใส่ข้อมูล
ที่ปรับปรุงใหม่แทนข้อมูลเดิมทันทีที่ได้รับเอกสารฉบับปรับปรุงล่าสุด ซึ่งคุณสามารถดูคำแนะนำอย่างละเอียดได้
จากข้อมูลที่แนบมากับเอกสารฉบับปรับปรุง

จากนั้นจัดเก็บข้อมูลที่แนบมาไว้ท้ายแผนงานควบคุมอาหารของคุณ
ข้อสำคัญอย่าลืมลงนามพร้อมวันที่กำกับไว้ในหน้านี้ด้วย

หากมีข้อสงสัย กรุณาสอบถามผู้ตรวจสอบหรือหน่วยงานทะเบียนของคุณ

ปรับปรุงครั้งที่	วันที่	ลงนามชื่อย่อ	ปรับปรุงครั้งที่	วันที่	ลงนามชื่อย่อ
1			21		
2			22		
3			23		
4			24		
5			25		
6			26		
7			27		
8			28		
9			29		
10			30		
11			31		
12			32		
13			33		
14			34		
15			35		
16			36		
17			37		
18			38		
19			39		
20			40		

เริ่มต้น

กระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐาน (MPI) ได้จัดทำแม่แบบแผนงานควบคุมอาหารฉบับนี้ขึ้นสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง เพื่อเป็นขั้นตอนในการปฏิบัติและแบบบันทึกที่สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมต่อการส่งเสริมการจัดการความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านอาหารในกิจการของผู้ประกอบการแต่ละรายได้

แผนนี้เหมาะกับเราหรือไม่

แผนงานควบคุมอาหารสำหรับบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยงถูกจัดทำขึ้นเพื่อธุรกิจบริการด้านอาหาร เช่น ร้านอาหาร ร้านกาแฟ ร้านอาหารสำเร็จรูป ผัสดิบ คลับ และผู้ให้บริการจัดเลี้ยง ซึ่งจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารและอาหารว่างแบบพร้อมรับประทานให้กับผู้บริโภคทั้งในและนอกสถานที่

แผนงานควบคุมอาหาร (FCP) ไม่ครอบคลุมถึงธุรกิจบริการด้านอาหารที่

- เสิร์ฟอาหารให้กับผู้ที่มีร่างกายอ่อนแอ เช่น ผู้ที่อยู่ในสถานดูแลผู้ป่วยระยะสุดท้าย โรงพยาบาล บ้านพักคนชรา ศูนย์รับเลี้ยงเด็ก ฯลฯ
- ผลิตอาหารที่จะบรรจุหีบห่อไว้เพื่อค้าปลีกภายหลัง (เช่น อาหารแช่เย็นและอาหารแช่แข็ง)
- ผลิตอาหาร (เช่น แยม ของหมักดอง เค้ก ฯลฯ) เพื่อวางจำหน่ายในสถานที่อื่นที่ไม่ใช่สถานที่ผลิต
- การผลิตอาหารเพื่อการค้าส่ง กล่าวคือ อาหารที่จัดเตรียม บรรจุหีบห่อ และจำหน่ายให้กับผู้ค้าปลีกเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

สิ่งสำคัญที่ควรคำนึงถึงคือแผนงานควบคุมอาหารจะต้องเหมาะสมกับธุรกิจของคุณ คุณจะต้องคำนึงถึงกิจกรรมในธุรกิจของคุณและตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้นตอนปฏิบัติในแม่แบบแผนงานควบคุมอาหารนี้ครอบคลุมประเภทธุรกิจของคุณ หากธุรกิจของคุณมีกระบวนการเตรียมอาหารหรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่ไม่ได้ระบุไว้ในแม่แบบแผนงานควบคุมอาหาร แผนของคุณจะไม่ผ่านการอนุมัติจนกว่าจะได้รับการแก้ไข และการจะแก้ไขได้จะต้องผ่านขั้นตอนการประเมิน ซึ่งคุณควรขอคำแนะนำจาก MPI หรือสภาเทศบาลท้องถิ่นเพื่อรับทราบกระบวนการที่เกี่ยวข้อง

ส่วนประกอบของแผนงานมีอะไรบ้าง

แม่แบบแผนงานควบคุมอาหารประกอบด้วยเนื้อหาทั้งหมดสี่บทและส่วนที่เป็นสมุดบันทึกสำหรับการเก็บบันทึกตามข้อกำหนด เนื้อหาสี่บท ได้แก่

1. **การบริหาร** – จะครอบคลุมถึงการควบคุมรายละเอียดต่างๆ ทางธุรกิจ ข้อกำหนดการควบคุมเอกสาร และข้อกำหนดการฝึกอบรมและการกำกับดูแลของคุณ
2. **หลักพื้นฐาน** – รวมขั้นตอนที่ต้องปฏิบัติตามเพื่อให้ธุรกิจมีสภาพแวดล้อมในการเตรียมอาหารอาหารที่สะอาดและถูกสุขอนามัย
3. **บริการปลอดภัย** – รวมขั้นตอนปฏิบัติว่าด้วยการเก็บรักษา การเตรียมอาหาร และการให้บริการอาหารที่ปลอดภัย
4. **บันทึกและสมุดบันทึก** – ใช้เพื่อยืนยันว่าได้ดำเนินงานที่สำคัญแล้วและได้บันทึกการดำเนินงานเมื่อมีปัญหาเกิดขึ้น

แผนจะเห็นผลได้อย่างไร

พุดง่าย ๆ แผนจะได้ผลต่อเมื่อ คุณลงมือทำ! แผนงานเป็นเพียงแนวทางและระบบสำหรับช่วยคุณผลิตอาหารที่ปลอดภัยให้กับลูกค้าเท่านั้น

กุญแจสู่ความสำเร็จ คือ ภาวะผู้นำ หากฝ่ายบริหารยึดมั่นในการปฏิบัติตามแผนงานและการผลิตอาหารที่ปลอดภัย จะทำให้พนักงานมีแนวโน้มที่จะจริงจังกับการแสดงความรับผิดชอบมากขึ้น

ทำให้เป็นของคุณเอง

ศึกษาแผนให้ละเอียดและปรับให้เหมาะสมกับธุรกิจของคุณ

สำหรับขั้นตอนปฏิบัติบางข้อ คุณอาจต้องกำหนดแนวทางปฏิบัติในธุรกิจของคุณเอง (เรียกว่า 'การปรับแผนให้เหมาะสม') คุณควรปรับแผนอย่างสุขุมรอบคอบเพื่อให้เปลี่ยนแผนแม่แบบให้กลายเป็นแผนงานควบคุมอาหารของคุณเองที่สะท้อนสิ่งที่เกิดขึ้นจริงในธุรกิจ

คุณอาจตัดทอนหรือทำเครื่องหมาย "ไม่เกี่ยวข้อง" ไว้บนส่วนของแผนแม่แบบที่ไม่สามารถนำมาปรับใช้กับธุรกิจของคุณได้ (เช่น ตัดหัวข้อการขนส่งอาหารออก ถ้าคุณไม่ได้ขนส่งอาหาร) ในกรณีที่มีการตัดทอนเนื้อหา อย่าลืมแก้ไขสารบัญให้ใหม่ด้วย

ผู้ที่ทำหน้าที่ปรับแม่แบบแผนงานควบคุมอาหารให้เหมาะสม ควรแบ่งเวลาไว้เพื่องานนี้โดยเฉพาะ บางคนอาจจะดวงที่จะปรับไปที่ละหัวข้อ ขณะที่บางคนเห็นว่าควรเปิดโอกาสให้พนักงานมีส่วนร่วมในการปรับแผน ซึ่งจะช่วยให้พนักงานคุ้นเคยกับแผนงานและรู้สึกเหมือนเป็นเจ้าของแผนดังกล่าว

เมื่อปรับแผนให้เหมาะสมแล้วต้องแน่ใจว่าผู้ที่ทำงานให้กับธุรกิจของคุณรับทราบขั้นตอนปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับงานในหน้าที่ของตน (ดูขั้นตอนปฏิบัติการฝึกอบรมและการกำกับดูแล)
ใช้รายการสำหรับผู้เริ่มต้นช่วยในการบังคับใช้แผนงานควบคุมอาหาร

บทนำ

วิธีการใช้แผนงาน

ขั้นตอนปฏิบัติทั้งหมดในบท **หลักพื้นฐาน** และ **บริการปลอดภัย** มีรูปแบบการจัดหน้าที่เหมือนกัน

กฎและสำหรับแผนงานควบคุมอาหาร



คำอธิบายที่มีประโยชน์



ข้อมูลสำคัญ

วัตถุประสงค์
กรอบนี้บอกวัตถุประสงค์ของ
ขั้นตอนปฏิบัติ

วิธีปฏิบัติ
ส่วนนี้ระบุขั้นตอนปฏิบัติและ
แนวทางที่ต้องปฏิบัติตาม

**ปรับขั้นตอนปฏิบัติให้
เหมาะสม**
สำหรับขั้นตอนปฏิบัติบางข้อ
คุณอาจต้องระบุสิ่งที่你做
หรือทำเครื่องหมายที่ตัวเลือก
ที่ตรงกับคุณ

THE BASICS: HAND HYGIENE

1 GOAL
Make sure that all staff who work with food wash and dry their hands properly, especially:
• When entering any area where unwrapped ready-to-eat food is handled.
• Before touching unwrapped ready-to-eat foods.
• After touching raw food (meat, veggie etc).
• Before putting on gloves and after removing them.
• After using the toilet.

2 WHY?
Hand washing and drying is one of the best ways of preventing harmful microbes from getting onto food. Food handlers can spread harmful microbes carried on their hands onto food by either touching food directly or by touching other things that the food may come into contact with (eg benches, knives, chopping boards etc).
Write it down
Write down in the diary when employees are notified and following good hand hygiene and hand dry time to prevent the illness.

3 HOW TO DO THIS
Hand washing
Step 1: Clean under each fingernail using running water, soap and a nail brush.
Step 2: Wash hands with running water and soap, rubbing vigorously (front, back and between fingers) for at least 20 seconds.
It may be hard to judge time, so it is recommended that you sing a song or count to 20 while you wash. The singing should take up the singing time (e.g. sing 'Happy Birthday' song).
Step 3: Dry hands thoroughly (front, back and between fingers) for at least 20 seconds by using (one option):
• Single use cloth (roller) towel
• Rub hands on two sections of towel drying for 10 seconds on each section.
• Single use paper towel
• Rub hands on two paper towels drying for 10 seconds on each.
Using gloves
The use of gloves is not a substitute for hand washing. Gloves must be changed between tasks (eg after handling unwrapped food and before handling ready-to-eat foods etc). Gloves can only be used for the following tasks:

Gloves do not protect food from cross-contamination (eg passing microbes from raw food to cooked food). Gloves, just like hands, can transfer microbes from raw food, equipment, utensils and surfaces to ready-to-eat food.

4 HOW TO DO THIS
Jewellery & finger nails
To enable good hand hygiene fingernails should be kept short. Jewellery should not be worn if handling unwrapped food.

5 HOW TO DO THIS
What if it goes wrong?
When a staff member does not follow correct hand hygiene discuss the issue straight away with the person, find out why. You may need to:
• demonstrate to them the correct procedure
• provide a wash hand basin at easier to use location
• change the type of hand cleaning materials.

ทำไม
กรอบนี้อธิบายความสำคัญ
ของวัตถุประสงค์

กรณีที่มีปัญหา
กรอบนี้แสดงตัวอย่างสิ่งที่
คุณอาจต้องทำในกรณีที่
เกิดปัญหา

จัดบันทึก
กรณีที่มีเรื่องที่คุณ
จำเป็นต้องจัดบันทึก
คุณสามารถดูคำแนะนำได้
ที่นี่

บทนำ

วิธีการใช้สมุดบันทึก

สมุดบันทึกประกอบด้วยเอกสารบันทึกต่าง ๆ โดยแบ่งเป็นส่วนสมุดบันทึกรายสัปดาห์ ส่วนทบทวนสมุดบันทึกทุก 4 สัปดาห์ และบันทึกอื่น ๆ แยกต่างหาก

The diagram illustrates the layout of a weekly food safety diary form, divided into four main sections as indicated by numbered callouts:

- 1 Date:** A box at the top left for writing the date, with the instruction "Write Monday's date here".
- 2 Problems or changes:** A large central area for daily entries, with the instruction "Write down in the diary anything that went wrong that day and what you did to put things right." This section includes a header "Week commencing DD / MM / YY" and a table of days from Monday to Sunday, each with a prompt: "(Any problem or changes - what were they and what did you do?)".
- 3 Once a week checks:** A section at the bottom for weekly tasks, with the instruction "Tick the boxes after completing the tasks." It includes checkboxes for "Weekly cleaning tasks completed" and "Weekly maintenance tasks completed", and a section for "Signs of pest activity: ☐ No ☐ Yes (If yes, write down what you did)".
- 4 Sign off:** A section at the bottom right for the manager's signature, with the instruction "At the end of each week the day-to-day manager should sign the diary to confirm that the plan has been followed." It includes a line for "Name:" and a "Signed:" box.

Additional features of the form include:

- A vertical text box on the right side asking: "Are there plenty of hand washing materials at the hand washbasin?"
- A photograph of a hand using a liquid soap dispenser.
- A footer at the bottom left stating: "Version 1.0 | April 2019 | Food Control Plan Diary".

จดบันทึก
กรณีที่มีเรื่องที่คุณ
จำเป็นต้องจดบันทึก คุณ
สามารถดูคำแนะนำได้ที่นี้

วิธีการใช้สมุดบันทึก (ต่อ)

สมุดบันทึกประกอบด้วยเอกสารบันทึกต่าง ๆ โดยแบ่งเป็นส่วนสมุดบันทึกรายสัปดาห์ ส่วนทบทวนสมุดบันทึกราย 4 สัปดาห์ และบันทึกอื่น ๆ แยกต่างหาก

These numbers refer to the numbers you assigned to your chiller units on page one.

Every business day record the 'food' temperature in each unit along with the time that you did the check

This section is only used if you serve dishes that contain poultry.

Daily chiller food checks

Each day We down the food temperature (per CHILLER temperature procedure) within each unit used to hold chilled food.

Unit	Mon	Tue	Wed	Thurs	Fri	Sat	Sun
1	10am 3.5	11am 4	11am				
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Time temperature taken

Once a week poultry temperature checks

Cooking/reheating poultry

- Select one poultry item that is cooked using a standard time/temperature and temperature probe to confirm that it reaches 82°C. (If you do not use standard time/temperature settings it is not necessary to complete this check).
- Select one poultry item that is reheated and check that it reaches 82°C.
- If you cook/reheat more than one item that contains poultry select a different item each week.

Day	Food Item	Cooking* (Standard time/temp)	Action taken if temperature not reached
Mon	Chicken wing	oven baked 20 mins 195°C	
Day	Food Item	Reheating	Action taken if temperature not reached
Wed	Chicken pie	Oven preheated 195°C 20 mins	

* The core temperature of the food should be 82°C or above. If the food has not reached this temperature keep reheating it until it does.

Cooling poultry (only required if food has been cooked or heated and then cooled)

- Select one item that contains poultry and check that it cools within the time frame required in the food control plan.
- If you cook and cool more than one item that contains poultry select a different item each week.

Day	Food Item	Cooling	Action taken if temperature not reached
Tue	Chicken wing	large tray in room in hanging bags after 2hrs	

* Readily perishable cooked food (eg. poultry) must be cooled from 60°C to 21°C in two hours and from 21°C to 4°C in four hours.

4 • แผนงานควบคุมอาหารสำหรับบริการด้านอาหาร ฉ.4

กระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐาน

รายการสำหรับผู้เริ่มต้น

ใช้รายการต่อไปนี้ช่วยในการเริ่มบังคับใช้แม่แบบ *แผนงานควบคุมอาหาร* ในธุรกิจของคุณ

1	อ่านเนื้อหาในแต่ละบทให้ครบทุกหน้าและเติมข้อความหรือทำเครื่องหมายในช่องว่างเพื่อระบุสิ่งที่เกิดขึ้นในธุรกิจของคุณ	เสร็จ ☐
2	หากมีกิจกรรมใดที่คุณคิดว่าไม่ได้ระบุอยู่ในแม่แบบแผนงานควบคุมอาหาร (เช่น การหมักเนื้อดิบ) ควรหยุดและปรึกษาหน่วยงานทะเบียนว่าแผนดังกล่าวเหมาะสมสำหรับธุรกิจของคุณหรือไม่	เสร็จ ☐
3	ตัดทอนเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของคุณออก (นำไปใส่ไว้ท้ายแฟ้มงานเมื่อคุณเปลี่ยนลักษณะการดำเนินการและจำเป็นต้องใช้ในภายหลัง)	เสร็จ ☐
4	จัดตารางการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	เสร็จ ☐
5	บันทึกอุปกรณ์เก็บความเย็นที่ใช้เก็บอาหารลงในสมุดบันทึกและกำหนดการตรวจสอบการเปิดและปิดด้วยตนเอง	เสร็จ ☐
6	หากใช้การตั้งค่าเวลา/การปรุงอาหารที่ตั้งไว้สำหรับการปรุงสัตว์ปีก ให้กรอกบันทึกการตั้งค่าเวลา/อุณหภูมิสำหรับสัตว์ปีก	เสร็จ ☐
7	จัดให้พนักงานทุกคนในบริษัทได้รับการอบรมและคุ้นเคยกับแผนงานควบคุมอาหารของคุณ	เสร็จ ☐
8	ขึ้นทะเบียนแผนงานควบคุมอาหารที่เสร็จสมบูรณ์ของคุณ	เสร็จ ☐
9	ปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติที่กำหนดไว้ในแผนงานควบคุมอาหารของคุณ	
10	ทบทวนแผนงานควบคุมอาหารเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงหรือเมื่อมีปัญหาเกิดขึ้น และปรับปรุงแผนตามสมควร	

หลังจากขึ้นทะเบียนแผนงานควบคุมอาหารแล้ว จะมีการเข้าไปตรวจสอบ (พิสูจน์) ธุรกิจของคุณว่าเป็นไปตามแผนงานหรือไม่เป็นประจำ



ติดต่อหน่วยงานทะเบียนของคุณ หากต้องการคำแนะนำเพิ่มเติมเกี่ยวกับการร่างและจดทะเบียนแผนงานควบคุมอาหาร

รายละเอียดการบริหาร

แผนงานควบคุมอาหารสำหรับบริการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง ถูกจัดทำขึ้นเพื่อธุรกิจบริการด้านอาหาร เช่น ร้านอาหาร ร้านกาแฟ ผับ คลับ และผู้ให้บริการจัดเลี้ยง ซึ่งจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารและอาหารว่างแบบพร้อมรับประทานให้กับลูกค้าทั้งในและนอกสถานที่

แผนงานควบคุมอาหาร (FCP) ไม่ครอบคลุมถึงธุรกิจบริการด้านอาหารที่

- เสิร์ฟอาหารให้กับผู้ที่มีร่างกายอ่อนแอ เช่น ผู้ที่อยู่ในสถานดูแลผู้ป่วยระยะสุดท้าย โรงพยาบาล บ้านพักคนชรา ศูนย์รับเลี้ยงเด็ก ฯลฯ
- ผลิตอาหารที่จะบรรจุหีบห่อไว้เพื่อค้าปลีกภายหลัง (เช่น อาหารแช่เย็นและอาหารแช่แข็ง)
- ผลิตอาหาร (เช่น แยม ของหมักดอง เค้ก ฯลฯ) เพื่อวางจำหน่ายในสถานที่อื่นที่ไม่ใช่สถานที่ผลิต
- การผลิตอาหารเพื่อการค้าส่ง กล่าวคือ อาหารที่จัดเตรียม บรรจุหีบห่อ และจำหน่ายให้กับผู้ค้าปลีกเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

รายละเอียดธุรกิจ

ชื่อตามกฎหมาย	
ชื่อทางการค้า	
สถานะทางกฎหมาย (เลือกตามความเหมาะสม)	☐ ธุรกิจส่วนบุคคล ☐ ห้างหุ้นส่วน ☐ บริษัทจำกัด ☐ อื่น ๆ (ระบุ)
ประเภทธุรกิจ (เลือกตามความเหมาะสม)	☐ ร้านค้าเดี่ยว ☐ สาขาของบริษัท ☐ แฟรนไชส์ ☐ อื่น ๆ (ระบุ)
กิจกรรม (เลือกตามความเหมาะสม)	☐ นั่งรับประทาน ☐ ซื้อมากลับบ้าน ☐ จัดเลี้ยงในสถานที่ ☐ จัดเลี้ยงนอกสถานที่ ☐ อื่น ๆ (ระบุ)
ที่อยู่ไปรษณีย์	
โทรศัพท์	
โทรสาร	
อีเมล	

สถานที่ตั้ง

ที่อยู่ (1)	
แหล่งน้ำ	
สถานที่เพิ่มเติม (ถ้าไม่พอ เขียนต่อแยกในกระดาษอีกแผ่นและแนบไว้ด้วยกัน) ระบุที่ตั้งสถานที่ประกอบการอื่นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร (เช่น สถานที่ที่ใช้เก็บรักษาหรือจัดเตรียมอาหาร) ด้านล่าง กิจกรรมและสถานที่เหล่านี้จะอยู่ภายใต้แผนงานควบคุมอาหารเช่นกัน กรณีที่มีการใช้น้ำในการทำอาหาร กรุณา ระบุแหล่งน้ำ	
ที่อยู่ (2)	
กิจการ/แหล่งน้ำ	
ที่อยู่ (3)	
กิจการ/แหล่งน้ำ	

รายละเอียดการบริหาร

ผู้ประกอบการ	
ผู้ประกอบการคือผู้ที่มีความดูแลธุรกิจอาหารโดยรวมทั้งหมด	
ชื่อ	
ตำแหน่ง	
โทรศัพท์	
ผู้จัดการประจำ (ระบุว่า 'เหมือนข้างต้น' หากผู้จัดการประจำกับผู้ประกอบการเป็นคนเดียวกัน)	
ผู้จัดการประจำคือ ผู้ที่รับผิดชอบการปฏิบัติตามแผนงานควบคุมอาหารโดยรวม รวมถึงการดำเนินการตรวจสอบและการบันทึกที่เหมาะสม	
ชื่อ และ/หรือ ตำแหน่ง	
โทรศัพท์	
ความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย	
ในบางกรณีอาจให้ผู้อื่นดำเนินงานแทนผู้จัดการประจำได้ โดยระบุงานที่ได้รับมอบหมายและผู้รับผิดชอบไว้ด้านล่าง (เว้นแต่จะกำหนดไว้เป็นอื่น ให้ผู้จัดการประจำเป็นผู้สนับสนุนงานเหล่านี้)	
ชื่อ และ/หรือ ตำแหน่ง	
หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ระบุหัวข้อขั้นตอนปฏิบัติและงานที่ได้รับมอบหมาย)	
ชื่อ และ/หรือ ตำแหน่ง	
หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ระบุหัวข้อขั้นตอนปฏิบัติและงานที่ได้รับมอบหมาย)	
ชื่อ และ/หรือ ตำแหน่ง	
หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ระบุหัวข้อขั้นตอนปฏิบัติและงานที่ได้รับมอบหมาย)	
ชื่อ และ/หรือ ตำแหน่ง	
หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ระบุหัวข้อขั้นตอนปฏิบัติและงานที่ได้รับมอบหมาย)	

หน่วยงานทะเบียน (หมายถึง สภาเทศบาลท้องถิ่นของคุณ เว้นแต่ FCP ของคุณจะครอบคลุมสถานที่ตามที่ตั้งต่าง ๆ มากกว่าหนึ่งเขตอำนาจของสภาเทศบาลท้องถิ่น หรือคุณมีผู้ตรวจสอบภายนอก หากเป็นอย่างหลัง จะหมายถึง กระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐาน)

หน่วยงานทะเบียน	
ผู้ติดต่อ	
ที่อยู่	
โทรศัพท์	
โทรสาร	
อีเมล	

ผู้ตรวจสอบ (ให้ไม่ใช่สภาเทศบาลท้องถิ่น)

ผู้ตรวจสอบ (ตัวแทน)	
ผู้ติดต่อ	
ที่อยู่	
โทรศัพท์	
โทรสาร	
อีเมล	

การจัดทำเอกสารและเก็บบันทึก

การแก้ไข

การแก้ไขแม่แบบแผนงานควบคุมอาหารที่สำคัญมักต้องผ่านการประเมินและการอนุมัติจากหน่วยงานทะเบียนก่อนเพิ่มเข้าในแผนงาน

ตัวอย่างการแก้ไขที่มักต้องผ่านการประเมินก่อน ได้แก่

- การเพิ่มกระบวนการใหม่ที่ไม่ได้ระบุไว้ในขั้นตอนปฏิบัติ
- การเสิร์ฟอาหารให้กับบุคคลอื่นนอกเหนือจากผู้บริโภคทั่วไป (เช่น การจัดเลี้ยงสำหรับสถานดูแลผู้ป่วยระยะสุดท้าย)

การแก้ไขที่มักไม่จำเป็นต้องผ่านการประเมินหรือการอนุมัติจากหน่วยงานทะเบียน ได้แก่

- การใช้ใบบันทึกของตนเอง ตราบใดที่มีใบบันทึกดังกล่าวมีเนื้อหาตรงกับที่ระบุไว้ในแม่แบบแผนงานควบคุมอาหารเป็นอย่างน้อย
- การเรียงลำดับเนื้อหาแต่ละบทใหม่
- การตัดทอนหรือการระบุว่า “ไม่เกี่ยวข้อง” วัจนส่วนของแม่แบบแผนงานควบคุมอาหารที่ไม่สามารถนำมาปรับใช้กับธุรกิจของคุณได้ (เช่น ตัดหัวข้อ “การขนส่งอาหารออก” ถ้าคุณไม่มีการขนส่งอาหาร หรือหัวข้อ “การจัดแสดงและการบริการตนเอง” ถ้าทำอาหารตามสั่ง)

หากไม่แน่ใจว่าการแก้ไขที่เสนอมานั้นจำเป็นต้องผ่านการประเมินหรือไม่ กรุณาติดต่อขอคำแนะนำจากหน่วยงานทะเบียนของคุณ

การเก็บบันทึก

การจัดบันทึกเป็นส่วนสำคัญของการเก็บบันทึก สมุดบันทึกมีไว้สำหรับ

- จัดปัญหาทุกอย่างที่เกิดขึ้น
- จัดมาตรการที่ดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหาและป้องกันลูกค้าได้รับผลกระทบ
- จัดมาตรการที่ดำเนินการเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำสอง
- ยืนยันว่าได้ปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติในแผนงานควบคุมอาหารแล้ว

นอกจากนี้ในสมุดบันทึกยังมีแบบฟอร์มสำหรับบันทึก

- การตรวจสอบอุณหภูมิอาหารแช่เย็นรายวัน
- การตรวจสอบอุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกรายสัปดาห์
- การเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์
- ตารางการทำความสะอาด
- ตารางการบำรุงรักษา

ดูหัวข้อ การใช้สมุดบันทึกในสมุดบันทึกแผนงานควบคุมอาหาร

เอกสารเก็บบันทึกที่สำคัญอื่น ๆ ได้แก่ (ดูหัวข้อ *บันทึก* ของโปรแกรมความปลอดภัยทางอาหาร)

- บันทึกอาหารที่เก็บความร้อนนาน 2 ชม.
- การตั้งเวลา/อุณหภูมิสำหรับสัตว์ปีก
- บันทึกอุณหภูมิสำหรับการปรุงสัตว์ปีก
- ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง
- บันทึกการเจ็บป่วย
- บันทึกการฝึกอบรม
- การควบคุมสัตว์รบกวน (บันทึกของผู้รับเหมา)

การควบคุมเอกสาร

เมื่อทำการแก้ไขแผนงานควบคุมอาหารไม่ว่าส่วนใดก็ตาม ต้องระบุวันที่ที่แก้ไขเนื้อหาในหน้าดังกล่าวและเลขฉบับปรับปรุงใหม่เสมอ

เมื่อมีการแก้ไขข้อมูลใดก็ตามในแผนงานควบคุมอาหาร ต้องแก้ไขฉบับปรับปรุงใหม่ลงในหน้าสารบัญที่อยู่ข้างต้นแผนงานควบคุมอาหารให้ตรงกันเสมอ โดยต้องเก็บเอกสารฉบับเดิมเอาไว้ด้วย

ต้องเก็บรักษาเอกสารทั้งหมด รวมถึงขั้นตอนปฏิบัติที่ไม่ได้ใช้งานแล้วและบันทึกการติดตามไว้นานอย่างน้อยสี่ปี และต้องสามารถเรียกดูได้เมื่อมีการร้องขอ

การออกแบบและการทำงานของสถานที่ให้บริการอาหาร

การออกแบบและสถานที่ตั้งของธุรกิจอาหาร

ธุรกิจอาหารต้องดูแลรับผิดชอบออกแบบและก่อสร้างสถานประกอบการอย่างเหมาะสม เพื่อให้สามารถใช้เตรียมและ/หรือเสิร์ฟอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมได้

อาคาร สถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องใช้ และบริการที่จำเป็น (เช่น น้ำ แก๊ส ไฟฟ้า ฯลฯ) ต้องเหมาะสมสำหรับการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม

ประเด็นที่ต้องคำนึงถึงในการออกแบบสถานที่ให้บริการอาหารเพื่อป้องกันหรือลดอัตราการปนเปื้อนหรือการปนเปื้อนข้ามให้เหลือน้อยที่สุด มีดังต่อไปนี้:

- ☐ บังคับสวมหน้ากาก (ได้แก่ ผุ่น สัตว์รบกวน สิ่งสกปรก หมอกควัน)
- ☐ บังคับสวมหน้ากากใน (ได้แก่ การถ่ายเทสิ่งปนเปื้อนจากพื้นผิวและระหว่างอาหาร ผุ่นละอองจากสิ่งติดตั้งบนเพดาน การสะสมของสิ่งสกปรก เชื้อรา การควบแน่นและการแตกตัวของอนุภาค)
- ☐ ขนาดกว้างขวางเพียงพอ เมื่อพิจารณาจากจำนวนคนทำงาน ลักษณะกิจการ การอุดหนุนในอนาคต และปริมาณและความหลากหลายของอาหารที่จัดเตรียมและเสิร์ฟ
- ☐ มีสภาพการทำงานที่เอื้อต่อการดำเนินการที่ดีและช่วยควบคุมอัตราการปนเปื้อนข้ามและการเสียของอาหารให้ต่ำที่สุด
- ☐ สภาพเอื้อต่อการขยับเขยื้อนเคลื่อนไหวของผู้ที่จัดเตรียม/เสิร์ฟอาหาร และง่ายต่อการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การตรวจสอบ และการบำรุงรักษา

ทั้งนี้ห้องอาหารต้อง:

- ☐ ไม่ถูกใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนในอาหารหรือส่งผลเสียต่อความเหมาะสมหรือความสะอาดของอาหาร

สิ่งอำนวยความสะดวกและข้อกำหนดการดำเนินการ

การประกอบธุรกิจอาหาร

ความจุและการออกแบบของสถานประกอบการด้านอาหารของคุณจะเป็นตัวกำหนดขนาดของกิจการอาหารและปริมาณงานในธุรกิจของคุณ

- คุณควรดำเนินการอาหารในแบบที่ไม่รับประกันกำลังความสามารถของธุรกิจตน
- คุณควรจัดสรรและใช้งานทรัพยากรที่มีอยู่อย่างเหมาะสมในทุกการดำเนินงาน

ประเด็นที่ต้องพิจารณาในการออกแบบและการประกอบธุรกิจอาหารมีดังนี้

- ☐ วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างโครงสร้าง/พื้นผิวภายในที่ปิดล็อก และเครื่องใช้หรือภาชนะใส่อาหารต้องไม่เป็นแหล่งที่มาของสิ่งปนเปื้อนในอาหาร (เช่น ต้องไม่ทำให้สารเคมีเจือปนในอาหาร)
- ☐ โครงสร้าง/พื้นผิวภายในที่ปิดล็อก และเครื่องใช้และภาชนะใส่อาหารต้องทำจากวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด การทำให้ถูกสุขอนามัย และการฆ่าเชื้อ (ตามความเหมาะสมในการใช้งาน)
- ☐ มีระบบการจัดแสงที่เหมาะสม ให้แสงธรรมชาติหรือแสงไฟฟ้าที่เพียงพอต่อทุกกิจกรรม รวมทั้งการทำความสะอาด
- ☐ การระบายอากาศตามธรรมชาติหรือด้วยระบบกลไกที่เพียงพอต่อการขจัดหมอกควัน ไอน้ำ ละอองน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ และในกรณีที่ใช้เครื่องสร้างการไหลเวียนของอากาศ จะต้องติดตั้งช่องรับลมให้อยู่ในตำแหน่งที่จะรับอากาศสะอาดเข้ามา
- ☐ มีระบบระบายน้ำที่พื้นเพียงพอเพื่อป้องกันน้ำขัง
- ☐ มีน้ำจากแหล่งที่เหมาะสมเพียงพอต่อการใช้งาน
- ☐ มีความสามารถในการทำน้ำร้อนเพียงพอต่อลักษณะของธุรกิจ
- ☐ สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมที่ตอบสนองความต้องการควบคุมอุณหภูมิสำหรับการเตรียมอาหารและการเก็บอาหารที่ถูกสุขอนามัย (เช่น ห้องแช่เย็น ตู้แช่แข็ง เตอบ)
- ☐ มีอ่างล้างมือที่มีน้ำอุ่นและของใช้จำนวนมากพอสำหรับการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการทำให้มือแห้งหรือวิธีอื่นที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อ และการทำให้มือแห้ง
- ☐ สิ่งอำนวยความสะดวก/เครื่องใช้ที่เพียงพอสำหรับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวก และเครื่องใช้

การฝึกอบรมและการกำกับดูแล

วัตถุประสงค์	ทำไม
พนักงานทุกคนผ่านการอบรมและเข้าใจข้อกำหนดในแผนงานควบคุมอาหารที่เกี่ยวกับงานของตนเป็นอย่างดี มีการกำกับดูแลอย่างเหมาะสม	- อาจเกิดการปนเปื้อนในอาหารจนทำให้ลูกค้าป่วยได้ หากพนักงานไม่ได้รับการฝึกอบรมวิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย - พนักงานบางส่วนอาจต้องการการควบคุมดูแลเป็นพิเศษ เนื่องจากขาดประสบการณ์ ความสามารถ หรือขนาดของกิจการ ฯลฯ

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
ผู้จัดการประจำต้องคุ้นเคยและเข้าใจขั้นตอนปฏิบัติทั้งหมดในแผนงานควบคุมอาหาร การฝึกอบรม ผู้จัดการประจำจัดการอบรมขั้นตอนปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับงานในความรับผิดชอบให้กับพนักงาน จากนั้นติดตามดูการปฏิบัติงาน (แก้ไขตามสมควร) พนักงานทั้งหมดต้องผ่านการอบรมขั้นตอนปฏิบัติต่อไปนี้ก่อนจึงจะเริ่มงานได้: ▪ สุขอนามัยของมือ ▪ สุขอนามัยส่วนบุคคล ▪ สุขภาพและการเจ็บป่วย ▪ อาหารที่เน่าเสียง่าย ▪ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ▪ สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ช่วงเวลาในการฝึกอบรมพนักงาน: ▪ ก่อนที่พนักงานใหม่จะเริ่มงาน ▪ เมื่อมีการบังคับใช้ขั้นตอนปฏิบัติใหม่ ▪ เมื่อมีการแก้ไขขั้นตอนปฏิบัติเดิม ▪ เมื่อใดก็ตามที่เกิดปัญหาขึ้นจากการฝ่าฝืนขั้นตอนปฏิบัติของพนักงาน พนักงานจะได้รับอนุญาตให้ทำงานแต่ละงานได้ต่อเมื่อผ่านการฝึกอบรมการปฏิบัติงานนั้นแล้วเท่านั้น	กรณีที่เกิดปัญหา ฝึกอบรมพนักงานใหม่ ถ้าจำเป็น นอกจากนี้ คุณควรจะ: ▪ ทบทวนวิธีการฝึกอบรมพนักงานเพื่อดูว่าสามารถปรับปรุงได้หรือไม่ ▪ ทำให้พนักงานตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามวิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย ▪ จัดการให้พนักงานสามารถเข้าถึงข้อมูลขั้นตอนปฏิบัติในแผนงานควบคุมอาหารที่เกี่ยวข้องได้ ▪ พิจารณาความจำเป็นในการเพิ่มการควบคุมดูแล ▪ บันทึกปัญหาที่เกิดขึ้นลงในสมุดบันทึก รวมถึงมาตรการที่คุณดำเนินการเพื่อป้องกันการเกิดเหตุการณ์ซ้ำสองพร้อมระบุเหตุผล จัดบันทึก กรอก <i>บันทึกการฝึกอบรมพนักงาน (R1)</i> ของพนักงานแต่ละราย (<i>ดูบันทึก</i>) ลงนามกำกับงานแต่ละงานใน <i>บันทึกการฝึกอบรม</i> ของพนักงานเมื่อ พนักงานได้รับการฝึกอบรมงานดังกล่าวได้แสดงให้เห็นว่ามีความเข้าใจอันดี และได้ปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติอย่างถูกต้อง รวมถึงบันทึกการฝึกอบรมซ้ำหรือการฝึกอบรมเพื่อทบทวนลงใน <i>บันทึกการฝึกอบรมพนักงานของพนักงาน</i>

อาหารที่เน่าเสียง่าย

คืออะไร

อาหารที่เน่าเสียง่ายคืออาหารที่ต้องเก็บภายใต้อุณหภูมิที่กำหนด (ต่ำกว่า 5°C หรือสูงกว่า 60°C) เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่อาจปะปนอยู่ในอาหารหรือเพื่อป้องกันการเกิดชีวพิษ (พิษ) ในอาหาร

อาหารที่เน่าเสียง่ายอยู่ภายใต้อุณหภูมิที่กำหนดตามแผนงานควบคุมอาหาร

อาหารชนิดใดเสียง่าย

อาหารที่ตรงตามเกณฑ์ทั้งสองข้อต่อไปนี้จัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายตามวัตถุประสงค์ของแผนงานควบคุมอาหาร

- อาหารอาจมีจุลินทรีย์ที่ขยายตัวแล้วจะก่อให้เกิดโรค
- อาหารจะส่งเสริมการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค

อาหารที่ต้องเก็บรักษาภายใต้การควบคุมอุณหภูมิเพื่อป้องกันการเกิดชีวพิษเองก็จัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายเช่นกัน ยกตัวอย่างเช่น ปลาสดแบบบรรจุ (อาทิ ปลาซาฮายา ปลาทูน่า ปลาแมคเคอเรล ฯลฯ) ต้องนำไปแช่เย็นตั้งแต่เพิ่งจับได้ใหม่ ๆ จนกระทั่งได้เวลานำไปปรุงอาหารเพื่อลดการเกิดสารฮิสตามีน

ตัวอย่างอาหารที่เน่าเสียง่าย

อาหารต่อไปนี้ เป็น ตัวอย่าง อาหารที่ตามปกติแล้วจัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่าย:

- เนื้อดิบหรือสุก หรืออาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อดิบหรือสุก เช่น อาหารตุ๋น แกง ลาซานญา และพายเนื้อ
- ผลิตภัณฑ์จากนม หรืออาหารที่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์จากนม เช่น คัสตาร์ดและของหวานที่ทำจากนม
- อาหารทะเลดิบและสุก (ไม่รวมอาหารทะเลเป็น ๆ) และอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารทะเล
- ผลไม้และผักแปรรูป เช่น สลัดและน้ำผลไม้คั้นสด
- ข้าวสวยและพาสต้า
- อาหารแปรรูปที่มีส่วนผสมของไข่ ถั่ว ผลไม้เปลือกแข็ง หรืออาหารที่มีโปรตีนสูงอื่น ๆ เช่น คีซและผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง
- อาหารที่มีส่วนผสมของอาหารที่กล่าวมาข้างต้น เช่น แซนวิชและคัส

อาหารชนิดใดที่ไม่จัดว่าเน่าเสียง่าย

อาหารหลายชนิดไม่จำเป็นต้องอาศัยการควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัยเพราะผ่านกระบวนการเพื่อกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารแล้วหรือเป็นอาหารที่ไม่ส่งเสริมการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ อาหารเหล่านี้ไม่จัดว่าเป็นอาหารที่เน่าเสียง่าย ผู้ผลิตอาหารมักทำให้อาหารปลอดภัยด้วยวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้:

- ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและบรรจอาหารลงในหีบห่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อน เช่น อาหารกระป๋องและอาหารบรรจุขวด
- สร้างสภาพแวดล้อมในอาหารที่ไม่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ซึ่งมักใช้วิธีทำให้อาหารมีความเป็นกรดสูงเร็วกว่าที่จุลินทรีย์จะเติบโตได้ ลดปริมาณน้ำในอาหารด้วยการทำให้แห้งและ/หรือเค็มเกลือและน้ำตาล ใช้สารเติมแต่งอาหารที่ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย หรือใช้หลายวิธีรวมกัน เช่น ผลไม้แห้ง เนื้อเค็มตากแห้ง และเนื้อหมักตากแห้ง
- ทำลายหรือลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารและสร้างสภาพแวดล้อมที่จะลดหรือยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่ยังคงมีอยู่และอาจเพิ่มจำนวนในอาหาร เช่น ซีส สเปรด ซอส เส้นพาสต้าแห้ง น้ำผลไม้พาสเจอร์ไรส์ ขนมปัง นมผง และผงคัสตาร์ดแห้ง ฯลฯ

แม้ว่าอาหารข้างต้นจะไม่จัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่าย แต่ก็อาจเสี่ยงได้เมื่อบรรจุภัณฑ์ถูกเปิดออกหรือเปลี่ยนสภาพไปในทางใดทางหนึ่ง ยกตัวอย่างเช่น สตูว์เนื้อกระป๋องจะจัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายทันทีที่เปิดกระป๋องแล้ว และผงคัสตาร์ดจะจัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายทันทีที่ผสมนมหรือน้ำลงไป

อาหารดิบที่ยังไม่ผ่านกระบวนการหรืออาหารกึ่งสำเร็จรูปหลายชนิดก็ไม่จัดเป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายเพราะไม่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของเชื้อโรคที่เกิดในอาหาร (เช่น ผักหรือผลไม้สดทั้งลูก ข้าวสาร แป้ง และน้ำตาล) หรือไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค (เช่น ผลไม้เปลือกแข็งที่ยังไม่แกะเปลือก)

หลักพื้นฐาน แหล่งน้ำ

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าน้ำสะอาดและปลอดภัยสำหรับทำอาหาร ทำความสะอาด และเสิร์ฟให้ลูกค้าดื่ม	น้ำอาจมีเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและสารเคมีที่ทำให้ป่วยได้ น้ำอาจปนเปื้อนระหว่างการจัดเก็บและการจ่ายน้ำในสถานที่ให้บริการอาหาร

วิธีปฏิบัติ
แหล่งน้ำ: (เลือกตามความเหมาะสม)

- ☐ เครื่องขาย/เทศบาล
ชื่อผู้จัดหา _____
- ☐ น้ำผิวดินหรือน้ำบาดาล
- ☐ น้ำฝน

ถ้าคำตอบคือ “เครื่องขาย/เทศบาล” ข้อมูลที่จำเป็นได้จากหน้านี้และด้านหลังของหน้านี้ ถ้าคำตอบคือ “น้ำผิวดินหรือน้ำบาดาล” หรือ “น้ำฝน” กรุณาข้อมูลเพิ่มเติมจากเว็บไซต์ความปลอดภัยทางอาหาร (www.foodsafety.govt.nz) หรือจากสภาเทศบาลท้องถิ่นเพื่อดำเนินการตามแผนงานควบคุมอาหาร

ในฐานะผู้ประกอบการคุณมีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของน้ำประปาตั้งแต่จุดที่น้ำไหลเข้าสู่ระบบน้ำประปาของกิจการของคุณ

ท่อน้ำต้อง:

- ได้รับการรักษาให้อยู่ในสภาพดีเสมอเพื่อป้องกันสารปนเปื้อนเข้าสู่ระบบ
- ได้รับการล้างภายหลังการซ่อมแซมหรือบำรุงรักษาเพื่อทำความสะอาดระบบ
- ได้รับการล้างเพื่อไล่น้ำทกรที่ค้างอยู่เมื่อไม่ได้ใช้งานนานกว่าเจ็ดวัน

ถังเก็บน้ำ

- ได้รับการรักษาความสะอาดและซ่อมบำรุงมีสภาพดีอยู่เสมอเพื่อป้องกันการสะสมของตะกอน (ดูตารางทำความสะอาด)
- มีแผ่นกรองและฝาปิดมิดชิดเพื่อป้องกันสัตว์ นก และเศษตะกอน

น้ำที่คุณภาพด้อยกว่า

มีการแยกระบบถังเก็บน้ำ ท่อน้ำ และก๊อกน้ำสำหรับน้ำประปาในสถานประกอบการที่ไม่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารให้เห็นชัดเจน (เช่น น้ำใช้แล้วสำหรับการชะล้าง)

อุปกรณ์ป้องกันการไหลกลับ

บำรุงรักษาอุปกรณ์ป้องกันการไหลกลับตามคำแนะนำของผู้ผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำสะอาด

!

การไหลกลับ หมายถึงการที่น้ำหรือส่วนประกอบของน้ำและสารปนเปื้อนไหลย้อนกลับลงสู่แหล่งน้ำโดยไม่ได้ตั้งใจ ส่วนอุปกรณ์ป้องกันการไหลกลับ เช่น วาล์วหรือช่องอากาศ มีไว้เพื่อใช้ป้องกันการไหลย้อนกลับ ในธุรกิจอาหารคุณมักจะพบอุปกรณ์ป้องกันการไหลกลับติดตั้งแยกอยู่บนอุปกรณ์แต่ละชิ้น (เช่น เครื่องล้างจาน เครื่องล้างแก้ว ตู้กดน้ำที่มีเครื่องกรองคาร์บอน เตาอบบางรุ่น) หรือในท่อประปาสำหรับอุปกรณ์จำนวนมากหรือบริเวณจัดเตรียมอาหาร

กรณีที่เกิดปัญหา

หากคุณสงสัยว่าน้ำประปาไม่ปลอดภัย อย่าใช้น้ำดังกล่าวเว้นแต่จะผ่านการ:

- ต้มนานหนึ่งนาที
- ฆ่าเชื้อโดยเติมคลอรีน

หรืออาจใช้น้ำที่ปลอดภัยจากแหล่งชั่วคราว (เช่น น้ำขวดหรือน้ำจากผู้ให้บริการถังเก็บน้ำที่ขึ้นทะเบียน)

ทั้งอาหารที่อาจปนเปื้อนให้หมด ทำความสะอาดพื้นผิวซึ่งในการเตรียมอาหารอาหารที่ปนเปื้อน

น้ำปนเปื้อนจากสถานประกอบการ

กรณีน้ำเกิดการปนเปื้อนจากสิ่งที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ ให้ระบุปัญหา วางมาตรการแก้ไข และอย่าใช้น้ำอีกจนกว่าจะมีประกาศว่าน้ำปลอดภัยสำหรับการใช้งาน (ดูหัวข้อ การบำรุงรักษา)

การแจ้งเตือนการปนเปื้อนจากผู้จัดหา

หากผู้จัดหาหน้าแจ้งว่าน้ำประปาอาจไม่ปลอดภัย ให้ทำตามคำแนะนำของผู้จัดหาจนกว่าน้ำจะกลับมาปลอดภัยเหมือนเดิม

จัดการดำเนินการตามตารางการบำรุงรักษาลงในสมุดบันทึก

ติดต่อผู้สอบ/ผู้ตรวจสอบเพื่อรายงานมาตรการที่ได้ดำเนินการไป

จดบันทึก

จดบันทึกการตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันการไหลกลับประจำปีและถังเก็บน้ำตามตารางการบำรุงรักษาของคุณ (ดูสมุดบันทึก)

จดบันทึกปัญหาที่พบในน้ำประปาและมาตรการรับมือที่ดำเนินการในช่วงเวลาที่เหมาะสมลงในสมุดบันทึก

หลักพื้นฐาน แหล่งน้ำ -

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรักษาน้ำให้ปลอดภัย

คำจำกัดความ

การต่อข้าม	การเชื่อมต่อระหว่างท่อที่อาจทำให้น้ำต่างชนิดไหลมาผสมกัน
ทางตัน	ปลายท่อที่ไม่ได้ใช้งานในระบบท่อ ระบบที่ไม่มีน้ำไหลผ่านเป็นประจำจากการใช้งานตามปกติ

เมื่อคุณประกอบธุรกิจให้บริการน้ำดื่มหรือขายอาหาร หมายความว่า คุณมีหน้าที่ต้องรับผิดชอบในการทำให้มั่นใจว่าน้ำที่คุณใช้จะไม่เป็นอันตรายต่อลูกค้าของคุณ กฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่พระราชบัญญัติอาหารและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง กฎหมายระบุไว้ว่าน้ำใดก็ตามที่ถูกใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร น้ำนั้นต้องมีคุณภาพสามารถบริโภค (ดื่ม) ได้

มาตรฐานน้ำดื่มของกระทรวงสาธารณสุข (MoH) นิวซีแลนด์ พ.ศ. 2548 (ปรับปรุง 2551) ระบุชุดข้อกำหนดค่าสูงสุดที่ยอมรับได้สำหรับผู้จัดหา:

- เอสเชอริเชีย โคไล (ต่ำกว่าหนึ่งใน 100 มิลลิลิตร ของน้ำตัวอย่าง)
- โพรโตซัวก่อโรคทั้งหมด (เซลล์ติดเชื้อ (oo) ต่ำกว่าหนึ่งเซลล์ต่อ 100 ลิตร ของน้ำตัวอย่าง)
- สารเคมี

สามารถดาวน์โหลดมาตรฐานข้างต้นได้จาก

แผ่นพับที่มีประโยชน์จากกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่
ถังเก็บน้ำและน้ำที่ปลอดภัยสำหรับใช้ในครัวเรือน
<https://www.health.govt.nz/resources>

แหล่งน้ำประปาสำหรับใช้ในครัวเรือน
<https://www.health.govt.nz/resources>

คู่มือรักษาหลุมและบ่อน้ำบาดาลเพื่อน้ำที่ปลอดภัย
สำหรับใช้ในครัวเรือน
<https://www.health.govt.nz/resources>

ท่อ อุปกรณ์ และถังเก็บน้ำ

ท่อ ปิ๊ป และถังเก็บน้ำที่ส่งน้ำจากแหล่งไปยังก๊อกน้ำ รวมเรียกว่า ระบบประปา สิ่งที่สำคัญคือระบบน้ำในธุรกิจของคุณจะต้องไม่ทำให้น้ำปนเปื้อนและต้องได้รับการดูแลรักษาความสะอาดและซ่อมบำรุงให้อยู่ในสภาพดีเสมอ รวมถึงควรระบุแยกแยะท่อและก๊อกน้ำที่ต่อจากแหล่งน้ำที่ไม่เหมาะสมให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำน้ำจากแหล่งดังกล่าว (การต่อข้าม) ไปใช้ในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

วิธีล้างทำความสะอาดระบบน้ำของธุรกิจ

เปิดก๊อกให้น้ำไหลแรงเต็มที่ โดยระยะเวลาที่เปิดน้ำทิ้งไว้จะขึ้นอยู่กับขนาดของอาคารและระบบน้ำของคุณ ทั้งนี้ควรเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านมากพอเพื่อให้แน่ใจว่าเหลือเพียงน้ำสะอาดที่ไหลผ่านท่อ

การออกแบบและการก่อสร้าง

ระบบน้ำของคุณ

ต้องแน่ใจว่าระบบน้ำของคุณถูกหรือได้รับการออกแบบและติดตั้งให้ป้องกันการต่อข้าม ทางตัน ท่อที่ไม่ได้ใช้งาน และการไหลย้อนกลับ

ถังเก็บน้ำ

ต้องแน่ใจว่าท่อน้ำล้น ท่อเป่าลม ช่องทำความสะอาด หรือท่อลมทั้งหมดหันลงด้านล่างเพื่อป้องกันน้ำฝนไหลเข้าสู่ระบบน้ำ ติดตะแกรงตาถี่แบบถอดได้เข้ากับถังเก็บน้ำเพื่อป้องกันพายุและการปนเปื้อนอื่น ๆ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางและยึดท่อรับและจ่ายน้ำของถังเก็บน้ำทั้งหมดอย่างเหมาะสมเพื่อลดผลกระทบจากการตกตะกอน กล่าวคือ ป้องกันตะกอนที่กักเก็บน้ำไหลเข้าสู่ท่อ

ปิดฝาถังเก็บน้ำที่บ่มดแล้ว โดยควรใช้ฝาที่น้ำไหลผ่านไม่ได้และผลิตจากวัสดุที่คงทนถาวร (กล่าวคือ ไม่ควรใช้ไม้) มีที่จับและล็อก และถูกออกแบบมาให้ระบายน้ำได้อย่างอิสระ กล่าวคือไม่ทำให้มีน้ำขังและป้องกันการปนเปื้อนในน้ำที่กักเก็บไว้ได้

การบำรุงรักษาระบบน้ำ

ฆ่าเชื้อถังเก็บน้ำทั้งหมดก่อนนำมาใช้งาน รวมถึงภายหลังการซ่อมแซมใหญ่หรือการทำความสะอาด จัดตารางให้มีการบำรุงรักษาและตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ ส่วนประกอบของระบบน้ำที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ (อย่างน้อยปีละครั้ง) ได้แก่ อุปกรณ์ป้องกันการไหลกลับเพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ทำงานได้ตามปกติ และถังเก็บน้ำเพื่อให้แน่ใจว่าถังสะอาดและอยู่ในสภาพดี

จัดการตรวจสอบตาม ตารางการบำรุงรักษา ข้างต้นลงในสมุดบันทึก

การทำความสะอาดเฉพาะจุดเพื่อขจัดตะกอนทับถม เศษใบไม้ และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ เช่น แมลงและสัตว์ที่ตกลงไปในถังเก็บน้ำ

บริเวณกันถังเก็บน้ำอาจมีตะกอนทับถมอยู่ ซึ่งจำเป็นต้องขจัดออกให้หมด โดยอาจจ้างผู้รับเหมาทำความสะอาดถังเก็บน้ำหรือติดตั้งเครื่องดูดฝุ่นถังเก็บน้ำ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดถังเก็บน้ำได้จากแผ่นพับข้อมูลเรื่องถังเก็บน้ำและน้ำที่ปลอดภัยสำหรับใช้ในครัวเรือนของกระทรวงสาธารณสุข

หากคุณซ่อมแซมหรือเปลี่ยนระบบน้ำใหม่ อย่าลืมล้างระบบด้วยน้ำสะอาดก่อนใช้งานน้ำจากระบบในการเตรียมอาหารอาหาร

!!คำเตือน! ถ้าคุณจำเป็นต้องลงไปถังเก็บน้ำเพื่อทำความสะอาด ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าภายในถังมีอากาศถ่ายเทเพียงพอและต้องมีบุคคลอื่นอยู่ด้วยเสมอ

หลักพื้นฐาน ในกรณีฉุกเฉิน

ลดการเน่าเสียของอาหารและน้ำ

ในกรณีฉุกเฉิน เครื่องใช้ไฟฟ้าทั่วไปอย่างตู้เย็นและเตาอบอาจเสียหรือดับ อาหารอาจเน่าเสียเร็วขึ้น และน้ำประปาอาจเกิดการปนเปื้อนได้ เพื่อหลีกเลี่ยงสถานการณ์ดังกล่าว ควรปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้:

- รับประทานอาหารที่เน่าเสียง่าย เช่น ขนมปังหรือเนื้อสัตว์ก่อน เนื่องจากอาหารพวกนี้เน่าเสียเร็วกว่าอาหารที่ไม่เสียง่าย
- รับประทานอาหารกระป๋องเป็นอย่างสุดท้าย
- ลดการเน่าเสียของอาหารและน้ำด้วยการเปิดตู้เย็นหรือช่องแช่แข็งต่อเมื่อจำเป็นต้องหยิบอาหารเท่านั้น
- อย่ารับประทานผักหรือผลไม้ที่วางแช่อยู่ในน้ำที่เจ็นอง
- ห่ออาหารทั้งหมดด้วยพลาสติกห่ออาหารหรือใส่ในภาชนะกันน้ำ
- แช่ขวดน้ำ กระป๋องน้ำ และภาชนะบรรจุน้ำในตู้เย็น (ถ้าตู้เย็นยังทำงานอยู่) เพื่อรักษาความเย็น
- ทิ้งอาหารที่เน่าเสียหรือเริ่มมีกลิ่นไม่ดีให้หมดก่อนที่จะทำให้อาหารอื่นเสียไปด้วย

เน้นสุขอนามัยเป็นสำคัญ

ในกรณีฉุกเฉิน ต้องใส่ใจการรักษาสุขอนามัยในการเตรียมอาหารและปรุงอาหารเป็นพิเศษ

- ล้างและทำมือให้แห้งก่อนจัดเตรียมอาหารเสมอ กรณีที่กำลั้งขาดแคลนน้ำ ให้ใช้วิธีรองน้ำใส่ชามและผสมน้ำยาฆ่าเชื้อลงไป
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดก่อนใช้งาน
- ปรุงอาหารให้สุกดี
- ห่ออาหารทั้งหมดด้วยพลาสติกห่ออาหารหรือใส่ในภาชนะกันน้ำ
- เก็บคนสเปรย์ไล่แมลงเอาไว้
- ต้องป้องกันขยะที่มีเศษอาหารปนอยู่จากแมลงวันและหนูด้วยการห่อให้มิดชิดหรือใส่ในถังขยะที่ปิดสนิท

ใช้น้ำสำหรับการทำอาหารและการล้างที่ปลอดภัย

ในกรณีฉุกเฉิน สามารถนำของในบ้านต่อไปนี้มาประยุกต์ใช้ทำอาหาร ล้างจาน และล้างมือได้

- กระดิกนํ้าร้อน
- น้ำกดชักโครก ตราบใดที่ไม่มีนํ้ายาทำความสะอาดห้องน้ำเจือปน
- น้ำดื่มบรรจุขวด
- สบู่/สระว่ายน้ำ คุณและคนในครอบครัวสามารถใช้อาบได้

ต้มหรือกรองน้ำก่อนใช้เตรียมอาหาร และเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามในอาหาร เมื่อน้ำต้มสุกแล้ว เทน้ำใส่ภาชนะสะอาด ปิดฝาให้เรียบร้อย และนำไปแช่ตู้เย็น (ถ้าตู้เย็นยังทำงานอยู่) หรือเก็บไว้ในที่เย็น ตมน้ำซ้ำอีกครั้งหากไม่ได้นำไปใช้ภายใน 24 ชั่วโมง

หากคุณไม่มีไฟฟ้าสำหรับต้มน้ำ อาจเติมยาเม็ดฆ่าเชื้อในน้ำหรือสารฟอกขาวเพื่อให้แน่ใจว่าปลอดภัย เติมสารฟอกขาวห้าหยดต่อน้ำหนึ่งลิตรแล้วทิ้งไว้ 30 นาที

หลังกรณีฉุกเฉิน

การจะดูว่าอะไรปลอดภัยพอที่จะรับประทานได้บ้างในช่วง “ทำความสะอาด” หลังกรณีฉุกเฉินอาจกลายเป็นการลองผิดลองถูก คุณจึงต้องเข้าใจว่าอะไรที่น้ำจะและไม่น่าจะปลอดภัยที่จะรับประทาน:

- อาหารอะไรก็ตามที่ยังมีเกร็ดน้ำแข็งเกาะอยู่และบรรจุภัณฑ์ยังไม่เสียหายหรือยังไม่ได้เปิดออกสามารถนำกลับไปแช่แข็งใหม่ได้
- อาหารที่ละลายแล้วอาจยังสามารถรับประทานได้เช่นกัน ถ้าเพิ่งละลายและสามารถนำไปแช่เย็นได้ กล่าวคือ ตู้เย็นกลับมาทำงานเหมือนเดิมแล้ว
- อาหารที่ละลายแล้วไม่สามารถนำไปแช่แข็งใหม่ได้

- ตรวจสอบอาหารว่ามีกลิ่นหรือสภาพเปลี่ยนไปหรือไม่ (สีเปลี่ยนไหม ผิวแข็งเป็นเมือกหรือเปลา) ถ้าใช่แสดงว่าไม่น่าจะปลอดภัยที่จะรับประทาน
- อย่ารับประทานอาหารกระป๋องที่อยู่ในสภาพไม่สมบูรณ์ (เช่น กระป๋องมีรอยแตกหรือรู)
- คุณควรเตรียมพร้อมรับมือภัยพิบัติอยู่เสมอ การปฏิบัติตามแนวทางข้างต้นอาจช่วยป้องกันคุณและครอบครัวจากการล้มป่วยได้

ความปลอดภัยทางอาหารเป็นเพียงก้าวหนึ่งในการรักษาตัวรอดในและหลังกรณีฉุกเฉินเท่านั้น ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์พิทักษ์พลเรือน <http://www.civildefence.govt.nz/memwebsite.nsf>

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเรื่องความปลอดภัยทางอาหารในและหลังกรณีฉุกเฉิน กรุณาเข้าไปที่เว็บไซต์ความปลอดภัยทางอาหาร <http://www.foodsafety.govt.nz/>

รายการเตรียมการเริ่มดำเนินธุรกิจอาหารอีกครั้งหลังจากการตัดไฟหรือกรณีฉุกเฉิน

1. ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่น

- ☐ ตรวจสอบกับทางสภาเทศบาลท้องถิ่นก่อนที่จะเปิดดำเนินการเพื่อรับทราบข้อกำหนดหลังเหตุฉุกเฉินที่อาจมีการบังคับใช้กับธุรกิจอาหาร (เช่น ประกาศว่าด้วย "น้ำดื่ม")

2. ตรวจสอบสภาพอาคาร

- ☐ คุณสามารถใช้งานอาคารอย่างเป็นทางการได้ไหม (เช่น มีประกาศว่าเป็นสถานที่ปลอดภัยแล้วหรือยังหลังจากเกิดแผ่นดินไหว)
- ☐ ถ้าได้ ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าโครงสร้างอาคาร ผิวเคลือบ และสิ่งติดตั้งทั้งหมดอยู่ในสภาพที่สามารถใช้จัดเตรียม/จัดการอาหารที่ไม่ได้ใส่ภาชนะปิดมิดชิดได้อย่างถูกสุขอนามัย จะมีเศษอะไรหล่นลงในอาหารหรือเปล่า สามารถรักษาความสะอาดของพื้นผิวที่ใช้เตรียมอาหารได้ไหม

3. ตรวจสอบสภาพของบริการและอุปกรณ์

- ☐ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และอุปกรณ์ต่าง ๆ ใช้งานได้เป็นปกติดี มีสิ่งปฏิกูลค้างอยู่ในระบบท่อและไม่ยอมไหลออกไปนอกอาคารหรือเปล่า ระบบจ่ายไฟฟ้าและน้ำประปาเข้าอาคารได้รับความเสียหายหรือไม่ หากไม่สามารถใช้บริการได้ คุณได้จัดหาบริการต่อไปนี้ไว้อย่างเพียงพอเหมาะสมหรือไม่

4.

- | | |
|---|---|
| ☐ ไฟฟ้า | ☐ แก๊ส |
| ☐ น้ำดื่ม (ดูข้อ 9 ด้านล่าง) | |
| ☐ การต้มและการทำความเย็น | ☐ ถังเก็บน้ำ |
| ☐ การกำจัดน้ำเสีย | ☐ น้ำดื่มบรรจุขวด |
| ☐ ห้องน้ำ | |
| | ☐ การล้างมือด้วยน้ำสะอาด สบู่ ผ้าเช็ดมือ |
| | ☐ อุปกรณ์ฆ่าเชื้อมือ |
| ☐ การทิ้งขยะ | |
| ☐ การทำอาหาร การแช่เย็นและแช่แข็งอาหาร | |

5. อาหารที่แช่ตู้เย็นยังดีอยู่หรือไม่ ถ้าไม่แน่ใจ ให้ทิ้งลงถัง!

- ☐ ตู้เย็นชำรุดเสียหายหรือไม่ ของด้านในปนเปื้อนน้ำ/สิ่งปฏิกูล/เศษขยะหรือไม่
- ☐ ตรวจสอบว่าตู้เย็นขาดไฟนานเท่าใด
- ☐ ถ้าไฟดับไม่ถึง 24 ชั่วโมงและไม่ได้เปิดตู้เย็นเลยระหว่างที่ไฟถูกตัด ต้องตรวจดูของที่แช่ไว้อีกรอบแต่น่าจะไม่ใช่ไร
- ☐ ถ้าไฟดับนานกว่า 24 ชั่วโมงหรือมีการเปิดตู้เย็นระหว่างที่ไฟถูกตัด (ยกเว้นกรณีเปิดเพื่อเติมถุน้ำแข็ง) ควรนำอาหารที่เน่าเสียง่ายไปทิ้ง
- ☐ ทิ้งอาหารทั้งหมดที่เลยวัน "หมดอายุ" ที่ระบุไว้

6. อาหารที่แช่แข็งยังดีอยู่หรือไม่ ถ้าไม่แน่ใจ ให้ทิ้งลงถัง!

- ☐ ช่องแช่แข็งชำรุดเสียหายหรือไม่ ของด้านในปนเปื้อนน้ำ/สิ่งปฏิกูล/เศษขยะหรือไม่
- ☐ ตรวจสอบว่าช่องแช่แข็งขาดไฟนานเท่าใด
- ☐ ถ้าช่องแช่แข็งเต็ม ไฟดับไม่ถึง 4 วัน และไม่ได้เปิดช่องแช่แข็งเลยระหว่างที่ไฟถูกตัด และไม่มีร่องรอยของการละลาย ของที่แช่ไว้ น่าจะยังใช้ได้อยู่
- ☐ ถ้าไฟดับนานกว่า 4 วัน หรือมีการเปิดช่องแช่แข็งระหว่างที่ไฟถูกตัด หรือช่องแช่แข็งไม่เต็ม หรือมีร่องรอยว่าของที่แช่ไว้กำลังละลาย หรือละลายไปแล้วและกลับมาแช่ใหม่ อย่ารับประทานอาหารนั้น ให้นำไปทิ้ง และอย่านำไปให้สัตว์เสี่ยงรับประทานด้วย สรุปคือไม่ควรนำอาหารนั้นไปใช้อีก

7. ตรวจสอบอาหารทั้งหมด

- ☐ ทั้งกระป๋องที่รั่ว หรือรอยต่อ หรือขอบบุบ
- ☐ ทั้งของที่บรรจุภัณฑ์เสียหายจนทำให้อาหารเสี่ยงต่อการสัมผัสเชื้อโรค

8. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

- ☐ ทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์อาหารก่อนเปิด ถ้าจำเป็น
- ☐ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารที่เก็บไว้ทั้งหมดสะอาดดี (เช่น ภาชนะใส่อาหารกลับบ้าน)
- ☐ ทำความสะอาดบริเวณสำหรับการจัดการอาหารทั้งหมด และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวอาหาร เครื่องใช้ และอุปกรณ์ต่าง ๆ
- ☐ ทำความสะอาดบริเวณบริการลูกค้า และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อถ้วยชาม มีด ช้อน ส้อม ฯลฯ

9. ก่อนเปิดให้บริการอีกครั้ง

- ☐ ตรวจสอบว่า สามารถเปลี่ยนอาหารที่เสิร์ฟ/ที่เก็บไว้เป็นอย่างอื่นที่ง่ายกว่าและ/หรือ “ปลอดภัยกว่า” ได้หรือไม่
- ☐ อบรมพนักงานให้รู้หน้าที่และเข้าใจวิธีการดำเนินงานชั่วคราวจนกว่าจะกลับมาให้บริการตามปกติได้อีกครั้ง

10. ดมน้ำหรือไม่

- ☐ ตรวจสอบดูว่ามีการออกประกาศว่าด้วยการดมน้ำสำหรับน้ำดื่มหรือไม่ กำหนดผู้มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดหา น้ำดื่มสุก (สำหรับดื่มและทำความสะอาดพื้นผิวอาหาร) หรือน้ำผสมคลอรีน (สำหรับงานทำความสะอาดทั่วไป) และจัดการให้บริเวณสำหรับล้างมือมีสบู่ ผ้าเช็ดมือ และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมือพร้อมใช้เสมอ

หลักพื้นฐาน

สุขภาพและการเจ็บป่วย

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อป้องกันอาหารเกิดการปนเปื้อนจากผู้ที่เป็นพาหะโรคติดต่อ	▪ อาหารอาจเกิดการปนเปื้อนจากผู้ป่วยที่ติดเชื้อบางชนิด หรือผู้ป่วยที่มีเชื้ออินทรีย์อยู่ในหรือบนร่างกาย ▪ จุลินทรีย์ก่อโรคจากอุจจาระ (อี) อาเจียน และบางครั้งจากของเหลวในร่างกายอื่น ๆ อาจแพร่กระจายไปยังที่อื่น

วิธีปฏิบัติ	หมายเหตุ "วิธีปฏิบัติ"
1. ห้ามบุคคล (รวมถึงผู้รับเหมา แยก ฯลฯ) ที่มีอาการอาเจียน[†] หรือท้องร่วง[†] เข้าไปในบริเวณที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ▪ ผู้ที่เพิ่งอาเจียนหรือมีอาการท้องร่วงในช่วง 24 ชั่วโมงก่อนเข้าไปในสถานประกอบการ ต้องแจ้งอาการของตนต่อ 2. ผู้ดูแลอาหาร[‡] ที่มีอาการท้องร่วง[†] สองครั้งขึ้นไป หรืออาเจียน[†] ไม่ว่าแบบใด ภายใน 24-48 ชั่วโมง ต้องไปพบแพทย์และตรวจอุจจาระเพื่อหาสาเหตุของอาการป่วย ▪ _____ ต้องกั้นตัวผู้ดูแลอาหารออกจากสถานประกอบการ จนกว่าจะผ่านเกณฑ์การอนุญาตที่กำหนด (ดูการกั้นตัวผู้ติดเชื้อ) ▪ _____ ระบุว่าผู้ดูแลอาหารที่ป่วยจะได้รับมอบหมายงานอื่นที่ปลอดภัย และไม่ต้องสัมผัสอาหารที่ไม่ได้ใส่ภาชนะปิดมิดชิด หรือพื้นผิวและอุปกรณ์ในบริเวณสำหรับอาหารโดยตรง ! การกั้นตัวผู้ดูแลอาหาร ดูแนวทางการกั้นตัวสำหรับข้อมูลเพิ่มเติมและข้อกำหนดเกณฑ์การอนุญาต (ในบันทึก) หากคุณไม่แน่ใจว่าผู้ดูแลอาหารจะก่อให้เกิดความเสี่ยงหรือไม่ กรุณาขอคำแนะนำจาก MPI หรือเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อมประจำสภาเทศบาลท้องถิ่น 3. ต้องรายงาน _____ ทันทีเมื่อพบว่ามีอาการอาเจียนในสถานประกอบการ ▪ ต้องกั้นตัวผู้ดูแลอาหารออกจากบริเวณสำหรับจัดการอาหารทันที ▪ ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณที่ติดเชื้อและพื้นผิวที่ปนเปื้อนทั้งหมด รวมถึงอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่าง ๆ ▪ ต้องนำอาหารที่อาจปนเปื้อนไปทิ้ง _____ จะช่วยควบคุมการปฏิบัติตามวิธีดำเนินการนี้ 4. ผู้ป่วยโรคดีซ่าน (ผิวมีสีเหลือง) ที่สงสัยว่าจะเป็นหรือเป็นโรคตับอักเสบเอเข้าไปในบริเวณสำหรับจัดการอาหาร 5. ห้ามผู้ที่อาการแพ้ตกสะเก็ด ของเหลวไหลออกมา หรือผิวหนังอักเสบที่ไม่สามารถปิดให้มิดชิดได้ระหว่างการจัดการอาหารเข้ามาดูแลอาหาร	หมายเหตุ "วิธีปฏิบัติ" [†]ท้องร่วง ที่ไม่มีอาการ เช่น อาการลำไส้แปรปรวน ลำไส้อักเสบโครห์น หรือลำไส้ใหญ่อักเสบเป็นแผลเรื้อรัง [‡]การอาเจียน ที่ไม่พบสาเหตุแน่ชัด เช่น อาการแพ้ท้องหรือแอลกอฮอล์เป็นพิษ [‡]ผู้ดูแลอาหาร ผู้ใดก็ตามที่ได้สัมผัสอาหาร หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องครัวที่ใช้เตรียมอาหารโดยตรง (เช่น ฟอคครว พนังงานเลิร์ฟ ฯลฯ) กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าพนักงานไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติ ต้องสืบหาสาเหตุและฝึกอบรมพนักงานใหม่ ถ้าจำเป็น หากมีคนอาเจียนในสถานประกอบการ ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณดังกล่าว (รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาด) ทั้งอาหารที่อาจติดเชื้อและส่งคนป่วยกลับบ้าน เตรียมชุดทำความสะอาดเจียน (ผ้ากันเปื้อนแบบใช้แล้วทิ้ง ถุงมือ สารฟอกขาว ฯลฯ) ให้พร้อมใช้งานเพื่อทำความสะอาดอาเจียนได้อย่างปลอดภัย จดบันทึก จดบันทึกเวลาที่พนักงานหรือบุคคลอื่นที่เข้ามาในสถานประกอบการเริ่มป่วยและมาตรการที่ได้ดำเนินการ (การกั้นตัว ฯลฯ) ลงใน บันทึกการเจ็บป่วยของพนักงาน (ดูหัวข้อ บันทึก) จดบันทึกมาตรการที่ดำเนินการเมื่อเกิดปัญหา (เช่น เมื่อมีคนอาเจียนในสถานประกอบการ)

แนวทาง การกักตัวผู้ติดเชื้อ

1. การควบคุมแบบกักตัวสำหรับอาการอาเจียนและท้องร่วงที่ไม่ทราบสาเหตุ

การอาเจียนเป็นอาการสำคัญของการติดเชื้อไวรัสหรือแบคทีเรีย ผู้ดูแลอาหารที่อาเจียน (โดยไม่ทราบสาเหตุแน่ชัด เช่น แอลกอฮอล์เป็นพิษ แพ้ท้อง ฯลฯ) ในช่วง 48 ชั่วโมงก่อนเริ่มทำงานต้องถูกกักตัวออกไปและผู้ป่วยต้องไปพบแพทย์ ผู้ป่วยต้องแจ้งให้แพทย์ทราบว่าตนทำงานเป็นผู้ดูแลอาหาร (ซึ่งแพทย์จะทำการตรวจอุจจาระให้) การท้องร่วงที่ไม่มีอาการของโรค เช่น อาการลำไส้แปรปรวน ลำไส้อักเสบโครห์น หรือลำไส้ใหญ่อักเสบเป็นแผลเรื้อรัง อาจมีการติดเชื้อได้เช่นกัน (ดูข้อ 6 ของแนวทางนี้) ผู้ที่มีอาการท้องร่วงต้องหยุดทำงานทันที กรณีที่ท้องร่วงเพียงครั้งเดียวและไม่มีอาการอื่นร่วม เช่น อาการคลื่นไส้ตลอดเวลา ปวดท้อง หรือเป็นไข้ บุคคลนั้นสามารถกลับมาทำงานดูแลอาหารได้อีกครั้งใน 48 ชั่วโมงหลังจากอาการหายสนิท เดือนให้ผู้ป่วยตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยมือที่ดีโดยเฉพาะการล้างมือและทำให้มือแห้งสนิท หากอาการไม่ดีขึ้น ผู้ป่วยควรไปพบแพทย์ ผู้ป่วยต้องแจ้งให้แพทย์ทราบว่าตนทำงานเป็นผู้ดูแลอาหาร (ซึ่งแพทย์จะทำการตรวจอุจจาระให้)

	การตรวจอุจจาระ (อี) ผู้ดูแลอาหารที่ป่วยจำเป็นต้องเข้ารับการตรวจอุจจาระหากมีอาการอาเจียนหรือท้องร่วงตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป นอกจากนี้ยังมีการป่วยบางชนิดที่ผู้ป่วยต้องผ่านการตรวจอุจจาระก่อน ดังนั้นการรู้ลักษณะสาเหตุการป่วยจึงเป็นสิ่งสำคัญ (ดูหัวข้อต่อไป) ผู้ที่สามารถออกไปรับรองผลการตรวจอุจจาระได้ ได้แก่ แพทย์หรือหน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่น
---	--

2. การควบคุมแบบกักตัวสำหรับอาการป่วยบางชนิด

เชื้ออินทรีย์ (อันตราย)	มาตรการดำเนินงาน (ควบคุม)
แคมไพโลแบคเตอร์	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะหายดีและไม่มีอาการท้องร่วงเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง
คริปโตสปอริเดียม	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะหายดีและไม่มีอาการท้องร่วงเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง
ไคอาเดีย	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะหายดีและไม่มีอาการท้องร่วงเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง
ดัดอักเสบชนิดเอ	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะผ่านการรับรองความปลอดภัยจากเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์  ดูข้อ 3 การเจ็บป่วยที่ต้องมีการพิจารณามาตรการควบคุมเพิ่มเติมเป็นกรณีพิเศษ
ซีเกลลา	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะได้รับการยืนยันว่าผลการตรวจอุจจาระเป็นลบติดกันสองครั้ง (เว้นช่วงการตรวจ 48 ชั่วโมง)*
ซัลโมเนลลา	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะได้รับการยืนยันว่าผลการตรวจอุจจาระเป็นลบติดกันสองครั้ง (เว้นช่วงการตรวจ 48 ชั่วโมง)*
เชื้ออินทรีย์ที่เห็นสาเหตุของไข้รากสาดน้อย ไข้รากสาดเทียม และอหิวาตกโรค	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะผ่านการรับรองความปลอดภัยจากเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข  ดูข้อ 3 การเจ็บป่วยที่ต้องมีการพิจารณามาตรการควบคุมเพิ่มเติมเป็นกรณีพิเศษ
VTEC (เช่น อี.โคไล 0157:H7)	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะได้รับการยืนยันว่าผลการตรวจอุจจาระเป็นลบติดกันสองครั้ง (เว้นช่วงการตรวจ 48 ชั่วโมง)¹  ปริมาณเชื้ออินทรีย์ที่จำเป็นต่อการก่อโรคต่ำและสุขภาพของกลุ่มที่มีความเสี่ยงสูง เช่น ผู้สูงอายุ เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่องอาจมีอาการร้ายแรง ในบางรายอาจถึงแก่ชีวิต
เยอซีเนีย	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะหายดีและไม่มีอาการท้องร่วงเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง
ไวรัส (เช่น ไวรัสโนโรไวรัส) - ก่อเกิดโรคทางเดินอาหาร ที่มีอาการท้องร่วง คลื่นไส้หรืออาเจียน	กักตัวออกจากงานจนกว่าจะหายดีและไม่มีอาการท้องร่วงเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง  โรคติดต่อง่าย เชื้อไวรัสสามารถมีชีวิตอยู่ในสิ่งแวดล้อมได้เป็นเวลานาน ขอคำปรึกษาจากหน่วยงานสาธารณสุขเกี่ยวกับการฆ่าเชื้อบริเวณพื้นที่ทำงานและนำอาหารที่อาจปนเปื้อนไปทิ้ง

¹ การเจ็บป่วยที่จำเป็นต้องผ่านการรับรองทางการแพทย์จึงจะกลับมาทำงานได้ โดยควรทำการตรวจอุจจาระอย่างน้อย 48 ชั่วโมง หลังจากกรับยาปฏิชีวนะครั้งสุดท้าย และต้องได้ผลการตรวจอุจจาระเป็นลบ เนื่องจากยังอาจมีการขับถ่ายเชื้ออินทรีย์ปนออกมาถึงอุจจาระได้แม้จะไม่มีอาการแล้วก็ตาม

3. การเจ็บป่วยที่ต้องพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ

ดับอักเสบชนิดเอ

ผู้ที่ติดเชื้อหรือสงสัยว่าจะติดเชื้อดับอักเสบชนิดเอต้องถูกกันตัวออกจากการทำงานอย่างเด็ดวันนับจากวันที่เริ่มมีอาการ ผู้ใหญ่ส่วนมากจะมีอาการป่วยเหมือนเป็นไข้หวัดใหญ่เฉียบพลันตามด้วยอาการปวดกล้ามเนื้อ ปวดหัว ไม่อยากอาหาร ไม่สบายท้อง มีไข้ และดีซ่าน (ผิวเป็นสีเหลือง) ซึ่งควรขอคำปรึกษาจากหน่วยงานสาธารณสุขในทุกกรณี



ผู้ดูแลอาหารที่สัมผัสใกล้ชิด (ครัวเรือน ทางเพศ ฯลฯ) กับผู้ป่วยโรคดับอักเสบเอต้องแจ้งให้ผู้จัดการของตนทราบ ในกรณีนี้ผู้ดูแลอาหารไม่ควรยุ่งกับอาหารที่ไม่ได้ใส่ภาชนะปิดมิดชิดจนกว่าจะได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์ประจำหน่วยงานสาธารณสุข

ช่วงที่มีโอกาสติดเชื้อสูงสุดคือช่วงที่กำลังจะและหลังจากเริ่มมีอาการ ทำให้มีความเสี่ยงที่ผู้ป่วยมักจะไม่ได้ถูกวินิจฉัยว่าป่วยจนกว่าจะเริ่มมีอาการ ในกรณีเช่นนี้ กระทรวงสาธารณสุขจะต้องประเมินว่าจำเป็นต้องดำเนินการแก้ไขอื่นเพิ่มเติมนอกเหนือจากการกันตัวผู้ดูแลอาหารหรือไม่ (เช่น การฆ่าเชื้อบริเวณที่ทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวกสาธารณะ การกำจัดอาหารที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน และการให้วัคซีนกับผู้ดูแลอาหารรายอื่นหรือผู้บริโภคอาหารเพื่อลดความเสี่ยงในการป่วย) โดยมากช่วงเวลาที่สามารถป้องกันการติดต่อได้จะค่อนข้างสั้น ดังนั้นการแจ้งเตือนล่วงหน้าจึงเป็นสิ่งจำเป็น

ใช้รากสาดน้อยและใช้รากสาดเทียม



ผู้ที่ป่วยเป็นโรคใช้รากสาดน้อย ใช้รากสาดเทียม หรืออหิวาตกโรคต้องถูกกันตัวออกไป

ตามปกติแล้วการสืบสวนและการจัดการผู้ป่วยโรคใช้รากสาดน้อย ใช้รากสาดเทียม หรืออหิวาตกโรคจะดำเนินการโดยหน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่น ซึ่งมักจะกำหนดฟังก์ชันผู้ป่วยจนกว่าผลการทดสอบอุจจาระจะระบุว่าไม่มีการขับถ่ายอินทรีย์ที่ติดเชื้อออกมาอีกต่อไป

หากพบว่าผู้ดูแลอาหารป่วยเป็นโรคใช้รากสาดน้อย ใช้รากสาดเทียม หรืออหิวาตกโรค ผู้ป่วยต้องถูกกันตัวออกไปจากกิจกรรมการดูแลอาหารทั้งหมด และต้องแจ้งหน่วยงานสาธารณสุขทันที

4. สภาพผิว



ผู้ดูแลอาหารที่รอยโรคบนผิวหนังนอกร่มผ้า (มือ หน้า คอ หรือหนังศีรษะ) ที่มีของเหลวไหลหรือถูกขับออกมาเรื่อย ๆ ต้องถูกกันตัวออกจากงานจนกว่ารอยโรคจะหาย

การติดเชื้อที่เนื้อใต้เล็บมือ หรือหนองบนใบหน้า หรือผิวหนังนอกร่มผ้า แม้ว่าจะใช้ผ้าปิดแผลกันน้ำปิดก็ตามก็ยังคงสามารถใช้เป็นเหตุผลในการกันตัวผู้ดูแลอาหารได้

ในทางตรงข้ามรอยโรคบนผิวได้รับผ้า เช่น ด้านหลังขา ไม่เป็นอุปสรรคต่อหน้าที่ในการจัดการอาหาร อย่างไรก็ตามควรให้ความสำคัญกับสุขอนามัยมืออย่างพิถีพิถัน

ใช้ผ้าปิดแผลกันน้ำที่มีสีสะอาดปิดแผลสะอาดไว้ให้มิดชิด แต่ไม่จำเป็นต้องหยุดงานจัดการอาหาร

5. การติดเชื้อที่ตา หู ปาก และลำคอ

ผู้ดูแลอาหารที่ตา หู ปาก หรือเหงือกมีของเหลวไหลหรือมีของเหลวถูกขับออกมาต้องถูกกันงานจัดการอาหารจนกว่าจะมีอาการดีขึ้น ผู้ที่มีอาการเจ็บคอเรื้อรังและไม่มีอาการอื่นที่เกี่ยวกับระบบทางเดินหายใจ เช่น น้ำมูกไหลหรือไอ แสดงว่าลำคอาจติดเชื้อสเตรปโตค็อกคัสและควรปรึกษาแพทย์เพื่อรับการตรวจ

6. ปัจจัยที่ไม่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร

โรคทางเดินอาหารชนิดไม่ติดต่อ

โรค เช่น อาการลำไส้แปรปรวน ลำไส้อักเสบโครห์น หรือลำไส้ใหญ่อักเสบเป็นแผลเรื้อรังไม่เป็นอุปสรรคต่อพนักงานในฐานะผู้ดูแลอาหาร แม้ว่าอาจทำให้มีอาการท้องร่วงก็ตาม พนักงานที่ป่วยเป็นโรคเหล่านี้ต้องตระหนักถึงความจำเป็นในการขอคำปรึกษาทางการแพทย์และแจ้งให้ผู้จัดการทราบเมื่อเริ่มขับถ่ายผิดปกติ เนื่องจากต้องถือว่าอาการดังกล่าวเกิดจากการติดเชื้อจนกว่าพิสูจน์ได้เป็นอื่น

โรคทางออกและโรคทางเดินหายใจเรื้อรัง

โรคที่ไม่ได้ติดต่อกันผ่านทางอาหาร อย่างไรก็ตามโรคอาจส่งผลต่อสุขภาพโดยรวมของผู้ป่วยทำให้อยู่ในสภาพที่ไม่พร้อมจะทำงานหรือก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะแพร่เชื้อให้ผู้อื่นในที่ทำงาน ติดต่อขอข้อมูลเรื่องนี้เพิ่มเติมได้จากกระทรวงสาธารณสุข

การติดเชื้อในกระแสเลือด

การติดเชื้อ เช่น เอชไอวี ดับอักเสบชนิดบีหรือซี ไม่ได้ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนอาหารโดยตรง ไม่มีเหตุผลที่จะไม่ควรจ้าง

ผู้ติดเชื้อเป็นผู้ดูแลอาหาร ทราบได้ที่พวกเขาสบายดี

การจัดการหยดเลือดทั้งหมดจะใช้วิธีเดียวกันกับการจัดการพื้นที่ที่ติดเชื้อและติดเชื้อ ซึ่งควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม (เช่น โดยใช้สารฟอกขาวเจือจาง) และอาหารที่ติดเชื้อโรคซึ่งถูกทิ้ง

หลักพื้นฐาน

สุขอนามัยของมือ

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อป้องกันอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารเกิดการปนเปื้อนจากมือที่ไม่สะอาดด้วยการล้างมือและทำมือให้แห้งที่ได้ผล	- การล้างมือและทำมือให้แห้งคือวิธีที่ดีที่สุดในการป้องกันจุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อนในอาหาร - ผู้ดูแลอาหารและผู้อื่นอาจแพร่เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคบนมือของตนลงในอาหารได้จากการสัมผัสอาหารโดยตรงหรือการสัมผัสสิ่งสัมผัสกับอาหารโดยตรงอีกที (เช่น โตะ มีด เขียง ฯลฯ)

วิธีปฏิบัติ	การใช้ถุงมือ
ทุกคน (รวมถึงผู้รับเหมา) ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยของมือที่ดีด้วยการล้างมือและทำมือให้แห้งโดยเฉพาะ - เมื่อเข้าสู่บริเวณที่มีการจัดการอาหารปรุงสำเร็จที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ - ก่อนสัมผัสอาหารปรุงสำเร็จที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ - หลังสัมผัสอาหารดิบ (เนื้อสัตว์ ผัก ฯลฯ) - ก่อนใส่และหลังจากถอดถุงมือ - หลังจากไอและจาม - หลังจากเข้าห้องน้ำ การล้างมือ ขั้นตอนที่ 1 ทำความสะอาดใต้ซอกเล็บด้วยน้ำอุ่น สบู่ และแปรงขัดเล็บ ขั้นตอนที่ 2: ล้างมือด้วยน้ำอุ่นและสบู่โดยออกแรงถูให้ทั่ว (หน้า หลัง และระหว่างนิ้ว) การกะเวลาอาจทำได้ยาก คุณจึงควรฝึกนิสัยที่จะช่วยกะเวลาที่ใช้ในการล้างมือ (เช่น ลองร้องเพลง "สุขสันต์วันเกิด" สองรอบ) ขั้นตอนที่ 3: ทำมือให้แห้งสนิท (หน้า หลัง และระหว่างนิ้ว) โดยใช้วิธี [ทำเครื่องหมายหน้าตัวเลือก]: ☐ ผ้าเช็ดมือ (ม้วน) แบบใช้ครั้งเดียว เช็ดมือกับผ้าสองตอน ☐ กระดาษทิชชูแบบใช้ครั้งเดียว เช็ดมือกับกระดาษทิชชูสองแผ่น ☐ เครื่องเป่าลม ฤ่มือเข้าด้วยกันขณะที่เครื่องเป่าลมทำงาน	การใช้ถุงมือ การใช้ถุงมือไม่สามารถทดแทนการล้างมือได้ ! ถุงมือไม่ได้ช่วยป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนข้าม (เช่น การส่งผ่านเชื้อจุลินทรีย์จากอาหารดิบไปยังอาหารปรุงสุก) ถุงมือก็เหมือนกับมือที่สามารถส่งผ่านจุลินทรีย์จากอาหารดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และพื้นผิว ไปยังอาหารปรุงสำเร็จได้ ต้องเปลี่ยนถุงมือระหว่างงาน (เช่น หลังจากจัดการอาหารที่ยังไม่ปรุงและก่อนจัดการอาหารปรุงสำเร็จ) โดยใช้ถุงมือสำหรับงานต่อไปนี้เท่านั้น เครื่องประดับและเล็บมือ ผู้ดูแลอาหารควรตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอเพื่อรักษาสุขอนามัยของมือที่ดี และไม่ควรวางเครื่องประดับที่มือเมื่อต้องจัดการอาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ กรณีที่เกิดปัญหา เมื่อพนักงานไม่ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยของมือที่ถูกต้อง ต้องพูดคุยกับเจ้าตัวเรื่องปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างตรงไปตรงมาเพื่อหาสาเหตุ คุณอาจต้อง - สาธิตวิธีปฏิบัติตนที่ถูกต้องให้ดู - ติดตั้งอ่างล้างมือเพิ่มในจุดที่สะดวกต่อการใช้งาน - เปลี่ยนประเภทวัสดุที่ใช้ทำความสะอาดมือ จดบันทึก จดบันทึกเวลาที่พบว่าพนักงานไม่ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยของมือที่ดีและมาตรการที่ได้ดำเนินการเพื่อแก้ไขลงในสมุดบันทึก

หลักพื้นฐาน

สุขอนามัยส่วนบุคคล

วัตถุประสงค์

เพื่อป้องกันอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสอาหารเกิดการปนเปื้อนจากเครื่องแต่งกายและพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม

ทำไม

- ลูกค้าอาจป่วยได้ถ้าพวกเขาได้รับประทานอาหารที่ปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรคที่มาจากผู้ดูแลอาหารที่สกปรก
- เครื่องแต่งกายที่สกปรกและไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้

วิธีปฏิบัติ

! ผู้ใดก็ตาม (รวมถึงผู้รับเหมา แยก ฯลฯ) ที่เข้าสู่บริเวณจัดเตรียมอาหารต้องสวมใส่เครื่องแต่งกายที่สะอาดและเหมาะสม และปฏิบัติตามระเบียบต่อไปนี้

เครื่องแต่งกาย

สวมใส่เครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมเมื่อจัดการอาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนตามมาตรฐานการแต่งกายต่อไปนี้

งาน/ตำแหน่ง _____

> เครื่องแต่งกาย (มาตรฐานการแต่งกาย)

งาน/ตำแหน่ง _____

> เครื่องแต่งกาย (มาตรฐานการแต่งกาย)

งาน/ตำแหน่ง _____

> เครื่องแต่งกาย (มาตรฐานการแต่งกาย)

ผู้ดูแลอาหารถอดชุดป้องกันภายนอก (เช่น ผ้ากันเปื้อน ฯลฯ) เมื่อออกจากบริเวณจัดเตรียมอาหาร (เช่น เพื่อไปเข้าห้องน้ำ ห้องอาหาร กลับบ้าน ฯลฯ)

ความประพฤติส่วนบุคคล

- ผู้ดูแลอาหารต้องหลีกเลี่ยงการสัมผัสจมูก ปาก เส้นผม และผิวหนังระหว่างการเตรียมอาหาร
- ผู้ดูแลอาหารต้องไม่ถ่มน้ำลาย จาม หรือไอใส่อาหาร
- ใช้กระดาษทิชชูแบบใช้แล้วทิ้งเพื่อล้างมือและล้างมือหลังใช้เสร็จ
- ห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณจัดเตรียมอาหาร
- ห้ามรับประทานอาหารในบริเวณจัดเตรียมอาหาร

รอยบากและแผล

- ต้องปิดพลาสติกหรือรอยบาก/แผลที่มีมือและแขนทั้งหมดเพื่อไม่ให้จุลินทรีย์จากแผลปนเปื้อนสู่อาหาร
- ใช้พลาสติกกันน้ำสัสดเพื่อให้เห็นได้ง่ายเมื่อพลาสติกหลุด ใส่ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งเพื่อหุ้มปิดพลาสติกที่มี
- ถ้ารอยบาก/แผลมีของเหลวไหลออกมาหรือติด

กรณีที่เกิดปัญหา

ถ้าพนักงานไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติ ต้องสืบหาสาเหตุและฝึกอบรมพนักงานใหม่ ถ้าจำเป็น

ถ้าผู้ที่กำลังจัดการอาหารมีแผลสดที่มือที่ไม่ได้ปิดแผลให้เรียบร้อย หยุดการกระทำของบุคคลดังกล่าวและทิ้งอาหารทั้งหมดที่อาจติดเชื้อ

ห้ามให้บุคคลจัดการอาหารจนกว่าจะปฏิบัติตามขั้นตอนที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าเขาจะไม่แพร่เชื้อลงในอาหาร (เช่น ฝึกอบรมใหม่ ปิดปากแผล ฯลฯ)

จดบันทึก

จดมาตรการที่ได้ดำเนินการเมื่อเกิดปัญหา (เช่น เมื่อพบว่าผู้ดูแลอาหารทำงานทั้งที่มีแผลเปิดบนมือโดยไม่ปิดแผลให้เรียบร้อย หรือไม่ได้สวมเสื้อผ้าที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร) ลงในสมุดบันทึก

หลักพื้นฐาน

การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อรักษาความสะอาดของสถานที่ อุปกรณ์ และ เครื่องใช้	การทำความสะอาดช่วยขจัดสิ่งสกปรกและคราบมัน การฆ่าเชื้อช่วยกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคบนพื้นผิว ▪ สถานที่และอุปกรณ์ที่ไม่สะอาดจะทำให้จุลินทรีย์เจริญเติบโต ซึ่งถ้าจุลินทรีย์เหล่านี้ปนเปื้อนสู่อาหาร อาจทำให้คนป่วยได้ ▪ สถานที่ที่สกปรกจะดึงดูดสัตว์รบกวน เช่น หนูและแมลงสาบ ที่อาจแพร่เชื้อโรคได้

วิธีปฏิบัติ	การใช้ผ้า
ทำความสะอาดสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์เป็นประจำ ! ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์และพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร (เช่น เขียง เครื่องครัว หม้อ ที่คั้น เครื่องถ้วยชาม พื้นผิวสำหรับทำงาน ฯลฯ) รวมถึงทำความสะอาดและฆ่าเชื้อจุดอื่น (เช่น ลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ ฯลฯ) ที่อาจปนเปื้อนอาหารทางอ้อม (เช่น โดยการทำให้มือของพนักงานทำอาหารเปื้อน ฯลฯ) ข้อกำหนดการทำความสะอาดทั่วไป ▪ ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตในการใช้สารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด ▪ ป้องกันและย้ายที่วางอาหารอย่างเหมาะสมก่อนเริ่มทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ▪ ทำความสะอาดระหว่างงานแต่ละงาน ("สะอาดทุกที่ที่คุณไป") ▪ ใช้วิธีดักลมให้แห้งถ้าทำได้ ▪ เปลี่ยนผ้าทุกวันหรือบ่อยกว่านั้น ถ้าจำเป็น ▪ เก็บผ้าขนหนูไว้แล้ว (เช่น ผืนที่ใช้ถูพื้น) ไว้สำหรับซัก โดยไม่ให้ปะปนกับผ้าที่ยังใช้งานอยู่ เครื่องล้างจาน ▪ ใช้งานและซ่อมแซมเครื่องล้างจานตามคำแนะนำของผู้ผลิต ⚡ ถ้าใช้งานเครื่องล้างจานถูกวิธี งานขามในเครื่องจะร้อนจนไม่สามารถใช้มือเปล่าจับได้หลังจากล้างเสร็จ สำหรับสิ่งที่ไม่สามารถนำไปใส่เครื่องล้างจานได้ 1. ทำความสะอาดเบื้องต้นโดยเช็ดสิ่งสกปรกและเศษอาหารที่มองเห็นออก 2. ทำความสะอาดจริงด้วยการล้างโดยใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจานในปริมาณที่เหมาะสม 3. ล้างออกให้สะอาดด้วยน้ำร้อน 4. *ฆ่าเชื้อด้วยเครื่องฆ่าเชื้อเพื่ออาหารปลอดภัย 5. *ล้างรอบสุดท้าย (ดูคำแนะนำเครื่องฆ่าเชื้อตามต้องการ) 6. ผึ่งให้แห้งหรือใช้ผ้าแบบใช้ครั้งเดียวเช็ดให้แห้ง *เฉพาะกรณีที่อุปกรณ์/พื้นผิวสัมผัสกับอาหารเท่านั้น	การใช้ผ้า ใช้ผ้าแบบใช้ครั้งเดียวเมื่อสามารถทำได้และทิ้งไปเมื่องานเสร็จ ▪ กรณีใช้ผ้าแบบใช้ซ้ำ จะต้องซักผ้าให้สะอาด ฆ่าเชื้อ และตากให้แห้งระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง ▪ ใช้ผ้าใหม่หรือผ้าที่เพิ่งซักในการเช็ดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารปรุงสำเร็จเสมอ ▪ ใช้ผ้าที่กำหนดไว้ให้ใช้สำหรับงานนั้น ๆ โดยเฉพาะในการเช็ดโต๊ะด้านนอก ฯลฯ (ห้ามนำผ้าเหล่านี้มาใช้ด้านในเด็ดขาด) อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด ▪ จัดเก็บวัสดุทำความสะอาดในบริเวณที่แยกต่างหากจากอาหาร ▪ รักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพดีและไม่ใช้งานผิดวัตถุประสงค์ ▪ ล้างและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ทำความสะอาด ▪ ติดฉลากสารเคมีให้เห็นชัดเจน ▪ ไม่เก็บสารเคมีรวมกับอาหารเด็ดขาด ▪ พนักงานผ่านการฝึกอบรมวิธีการใช้สารเคมีอย่างปลอดภัย กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าสถานที่หรืออุปกรณ์/เครื่องใช้ ฯลฯ สกปรก ต้องทำความสะอาดให้เรียบร้อย พุดคุยเรื่องปัญหากับพนักงานที่เกี่ยวข้องและหาสาเหตุของความผิดพลาดที่เกิดขึ้น ดำเนินมาตรการที่จำเป็นเพื่อลดโอกาสที่จะเกิดปัญหาซ้ำ ทั้งอาหารปรุงสำเร็จที่อาจปนเปื้อนให้หมด วิธีการแก้ไขอาจรวมถึง ▪ การจัดการฝึกอบรมเพิ่มเติมหรือให้ความช่วยเหลือ ▪ การเปลี่ยนประเภทของสารเคมีและวัสดุทำความสะอาดที่ใช้ ▪ การเปลี่ยนสิ่งของที่ต้องทำความสะอาดมาเป็นชนิดที่ง่ายต่อการทำความสะอาด จดบันทึก จดบันทึกรายการสิ่งที่ต้องทำความสะอาด วิธีทำความสะอาด และความจำเป็นในการฆ่าเชื้อ ความถี่ และผู้รับผิดชอบงานลงในตารางการทำความสะอาด (ดูสมุดบันทึก)

การจัดตารางการทำความสะอาด

วัตถุประสงค์	ทำไม
ต้องทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ และเครื่องใช้เป็นประจำ ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวและอุปกรณ์ทั้งหมดที่สัมผัสกับอาหาร (เช่น โต๊ะ เขียง ที่คั้น หม้อ มีด ช้อน ส้อม ฯลฯ) และอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด (เช่น ผ้าเช็ดโต๊ะ ฯลฯ)	การทำความสะอาดช่วยขจัดสิ่งสกปรกและคราบมัน การฆ่าเชื้อช่วยกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคบนพื้นผิว ▪ สถานที่และอุปกรณ์ที่ไม่สะอาดจะทำให้จุลินทรีย์เจริญเติบโต ซึ่งถ้าจุลินทรีย์เหล่านี้ปนเปื้อนสู่อาหารอาจทำให้คนป่วยได้ ▪ สถานที่ที่สกปรกจะดึงดูดสัตว์รบกวน เช่น หนูและแมลงสาบ ที่อาจแพร่เชื้อโรคได้
วิธีปฏิบัติ	ตัวอย่างด้านล่างอาจมีประโยชน์สำหรับคุณ การทำความสะอาดที่สำคัญ สิ่งที่สัมผัสกับอาหาร พื้นผิวทำงานและเขียง • เครื่องใช้ เช่น มีด • ตู้เย็น • อุปกรณ์ที่มีส่วนเคลื่อนไหว เช่น เครื่องปั่นอาหาร เครื่องหั่นอาหาร และเครื่องผสมอาหาร • อ่างและที่กดสบู่ • ผ้าแบบใช้ซ้ำและผ้าสำหรับทำงาน • เครื่องทำน้ำแข็ง สิ่งที่ถูกสัมผัสบ่อย • ถังขยะ ถ้ำจับไม้กวาดและไม้ถูพื้น • ลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ สวิตช์และแผงควบคุม • ที่เปิดกระป๋อง โทรศัพท์ การทำความสะอาดอื่น ๆ • พื้น ผนัง เพดาน • ที่เก็บของและตู้แช่แข็ง • ที่ทิ้งขยะและท่อระบายน้ำ • ไมโครเวฟ เตาอบ เครื่องล้างจาน ตู้เก็บความร้อนและตู้จัดแสดง • พื้นที่บริการตัวเองและพื้นที่ของพนักงาน รวมถึงรายละเอียดเรื่องวิธีทำความสะอาดสิ่งต่าง ๆ สารเคมีที่จะใช้ อุปกรณ์ที่จะใช้ ความถี่ในการทำความสะอาดสิ่งต่าง ๆ อบรมพนักงานเรื่องตารางการทำความสะอาด เพื่อให้พนักงานทราบว่าต้องทำอะไร เมื่อไหร่ กำกับดูแลการทำความสะอาด
เดินตรวจรอบสถานที่และจัดทำรายการสิ่งที่ต้องทำความสะอาด	
ระบุวิธีการทำความสะอาดสิ่งของหรือกลุ่มสิ่งของแต่ละรายการ	
ทบทวนตารางเป็นประจำและตรวจสอบว่างานทำความสะอาดทั้งหมดเสร็จเรียบร้อยแล้วหรือยัง	

บันทึก

ตารางการทำความสะอาด

สิ่งของและพื้นที่ที่ต้องทำความสะอาด	ความถี่ในการทำความสะอาด [เลือก]					วิธีการทำความสะอาด (รวมถึง การทำความสะอาดสารเคมี)	ใครเป็นผู้รับผิดชอบ เช่น ลูกมือในครัว
	หลัง ใช้	ทุก กะ	ทุกวัน	ทุก สัปดาห์	อื่น ๆ		

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้ข้อมูลที่ต้องการกับลูกค้าว่าอาหารมีสารก่อภูมิแพ้หรืออาจมีร่องรอยของสารก่อภูมิแพ้จากการสัมผัสข้ามหรือไม่	- ลูกค้าต้องสามารถตัดสินใจเลือกอาหารที่ตนเองและคนที่ตัวเองรักได้รับประทานจากข้อมูลที่ครบถ้วน - การแพ้อาหารอาจทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อันตรายถึงชีวิต ซึ่งส่งผลกระทบต่อร่างกายทั้งหมด ภายในเวลาไม่กี่นาทีหลังรับประทาน

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
! ถ้าลูกค้าบอกว่าเขามีโรคภูมิแพ้ ให้พูดคุยกับลูกค้าเพื่อหาเมนูที่เหมาะสมสำหรับลูกค้า และอย่าทำ ถ้าคุณ ไม่มั่นใจว่าจะสามารถทำอาหารที่ปลอดภัยให้กับลูกค้าได้ ควรปล่อยให้ลูกค้าไปรับประทานอาหารที่อื่นดีกว่าเสี่ยงที่จะเกิดอาการแพ้ 🌟 สารก่อภูมิแพ้ทั่วไป อาหารที่มักทำให้เกิดอาการแพ้บ่อยที่สุดได้แก่ ธัญพืช สัตว์น้ำที่มีเปลือก ไข่ ปลา นม ถั่ว งา ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ซัลไฟด์ ข้าวสาลี และผลิตภัณฑ์จากผึ้ง เช่น นมผึ้ง เกสร และยางไม้ อาหารเหล่านี้เป็นสาเหตุของอาการแพ้อย่างรุนแรงมากกว่า 90% ถ้าลูกค้าบอกเราว่าเขามีอาการแพ้อาหาร เขาบอกผ่านพนักงานต่อไปนี้: ☐ หัวหน้าพอดครัว ☐ ผู้จัดการประจำ ☐ อื่น ๆ _____ ผู้ที่ระบุไว้ข้างต้นคือผู้ที่รับผิดชอบต่อการให้ข้อมูลลูกค้าเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ที่อาจมีในอาหาร รู้ว่ามีอะไรในอาหาร คนที่มีการแพ้อาหารจำเป็นต้องทราบส่วนผสมที่แน่นอนของอาหารที่ตนจะรับประทาน - ทราบส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในอาหารที่จะเสิร์ฟให้กับลูกค้าที่มีอาการแพ้ - ตรวจสอบส่วนผสมทั้งหมดในจาน รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารจานนั้น (เช่น น้ำมัน ฯลฯ) ซอส และเครื่องเคียงที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ! หากไม่แน่ใจว่าอาหารดังกล่าวมีสารก่อภูมิแพ้หรือไม่ แม้เพียงเล็กน้อยก็ตาม ให้บอกกับลูกค้าโดยตรง อย่าเดา! หลีกเลี่ยงการสัมผัสข้าม ทำให้แน่ใจว่าอาหารไม่ปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ปริมาณเล็กน้อยจากพื้นผิว เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมอาหารอื่น - สวมใส่เครื่องแต่งกายที่สะอาดและล้างมือให้สะอาด (ดู สุขอนามัยของมือ) - จัดเตรียมอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ต่างกันในบริเวณที่แยกกันโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้คนละชุด ถ้าไม่สามารถทำได้ ต้องทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องใช้ที่จะใช้ทั้งหมดให้สะอาดก่อนจัดเตรียมอาหาร - อย่าทอดอาหารในน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้มาก่อน	ถ้าคุณคิดว่าลูกค้ามีอาการแพ้อย่างรุนแรง โทร.แจ้ง 111 และเรียกรถพยาบาลพร้อมหน่วยกู้ชีพทันที - อธิบายให้เจ้าหน้าที่ทราบทันทีว่าลูกค้าของคุณอาจมีอาการแพ้ ระบุสิ่งที่ทำให้ลูกค้าเกิดอาการแพ้ ทบทวนฉลากของส่วนผสมและสูตรอาหารที่ใช้เพื่อให้แน่ใจว่าทราบสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมดดี ทบทวนวิธีการเตรียมอาหารให้กับผู้ที่มีอาการแพ้ของพนักงาน และปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม ฝึกอบรมพนักงานใหม่ เพื่อให้แน่ใจว่าพนักงานเข้าใจความสำคัญของการให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ลูกค้าที่แพ้อาหาร จัดบันทึก จดรายละเอียดของส่วนผสม (และส่วนประกอบ) สำหรับอาหารทุกจานและอาหารบรรจุหีบห่อทั้งหมดที่เตรียมจะเสิร์ฟลูกค้าที่มีอาการแพ้ จัดบันทึกมาตรการที่ดำเนินการเมื่อมีคนแพ้อาหารลงในสมุดบันทึก

หลักพื้นฐาน

ภาชนะและบรรจุภัณฑ์

วัตถุประสงค์	ทำไม
ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ (เช่น พลาสติกห่ออาหาร ภาชนะใส่อาหารกลับบ้าน ฯลฯ) ที่สัมผัสกับอาหารเหมาะสมและได้มาตรฐานอุตสาหกรรม	บรรจุภัณฑ์และภาชนะที่ไม่ได้มาตรฐานอุตสาหกรรมหรือถูกใช้งานผิดวิธีอาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้ (เช่น สารเคมีและสสารอื่นจากบรรจุภัณฑ์และภาชนะอาจปนเปื้อนลงในอาหาร)
วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
ดูการเก็บรักษา บรรจุภัณฑ์ ก่อนซื้อบรรจุภัณฑ์ที่ต้องสัมผัสกับอาหาร (เช่น ถาดจัดแสดง ถ้วยน้ำแบบใช้แล้วทิ้ง ถาดใส่อาหารกลับบ้าน ฯลฯ) ต้องตรวจสอบกับผู้จัดหาว่าบรรจุภัณฑ์ดังกล่าวเป็นไปตาม: - ข้อกำหนดที่ระบุในประมวลข้อบังคับกลางของสหรัฐอเมริกาฉบับปัจจุบัน - ข้อกำหนดที่ระบุใน "มาตรฐานออสเตรเลียว่าด้วยวัสดุพลาสติกที่ใช้สัมผัสกับอาหาร, มาตรฐานออสเตรเลีย AS2070-1999" - มาตรฐานสากลที่เหมาะสมอื่นที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐาน ภาชนะ ภาชนะเหมาะสมและไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน หรือแพร่สารตะกั่ว พอลวง สารหนู แคดเมียม หรือสารอันตรายอื่นลงในอาหาร การใช้ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารและบรรจุภัณฑ์ผิดวิธี เครื่องใช้หรืออุปกรณ์ที่ใช้ดวง เก็บ หรือเทสารเคมีต้องมีฉลากติดชัดเจนและไม่ถูกใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น ไม่ใส่หรือเก็บอาหารในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ปกติใช้สำหรับยาหรือสารเคมี  "ความปลอดภัยของอาหาร" หมายถึงไม่ส่งผลเสียหรือปนเปื้อนอาหารไม่ว่าในทางใด	ปฏิเสธภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ถ้าพบว่ามีการใช้บรรจุภัณฑ์ผิดวิธี ให้หาสาเหตุ แก้ปัญหา และจัดอบรมให้พนักงานใหม่อีกครั้งถ้าจำเป็น จดบันทึก เก็บบันทึกคำยืนยันยืนยันของผู้จัดหาที่ว่าบรรจุภัณฑ์และ/หรือภาชนะเหมาะสมสำหรับการใช้งาน

หลักพื้นฐาน การติดฉลากอาหาร

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อดูว่าอาหารใดจำเป็นต้องติดฉลากข้อมูลและบนฉลากต้องระบุข้อมูลใดบ้าง	อาหารสำหรับขายในนิวซีแลนด์ต้องผ่านข้อกำหนดของกฎหมายมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย นิวซีแลนด์

วิธีปฏิบัติ	
อาหารบรรจุหีบห่อต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารบรรจุหีบห่อที่ซื้อมาเพื่อขายปลีกมีฉลากภาษาอังกฤษกำกับไว้อย่างชัดเจนโดยระบุ: - ปริมาณ (เช่น น้ำหนักสุทธิ) - ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้จัดหา หรือผู้นำเข้าในนิวซีแลนด์หรือออสเตรเลีย - วันที่ที่เหมาะสม - ส่วนผสม (ถ้าจำเป็น) - ข้อมูลโภชนาการ (ถ้าจำเป็น) ฉลากต้องเป็นไปตามข้อบังคับการระบุอาหาร และระบุข้อมูลต่อไปนี้ตามความเหมาะสม: - มาตรฐานเฉพาะ - คำเตือนและ/หรือคำแนะนำ - วิธีการเก็บรักษาและใช้งาน อาหารชั้นใหญ่ที่นำมาบรรจุหีบห่อใหม่ ต้องตรวจสอบอาหารที่นำมาบรรจุหีบห่อใหม่เพื่อขายปลีกว่าเป็นไปตามข้อกำหนดการติดฉลากโดยอ้างอิงจากแนวทางการติดฉลากของ NZFSA กรณีที่ต้องติดฉลาก ให้นำข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับอาหารชั้นใหญ่มายังอ้างอิงเพื่อเขียนฉลากสำหรับอาหารที่บรรจุหีบห่อใหม่ อาหารที่ผลิตและบรรจุหีบห่อในสถานประกอบการ ต้องตรวจสอบอาหารที่ผลิตและบรรจุหีบห่อเพื่อขายปลีกทั้งหมดว่าเป็นไปตามข้อกำหนดการติดฉลากโดยอ้างอิงจากแนวทางการติดฉลากของ NZFSA <i>อาหารอะไรที่ไม่ต้องติดฉลาก</i> อาหารที่โดยทั่วไปแล้วไม่จำเป็นต้องติดฉลากแบบเต็มรูปแบบ ได้แก่ - อาหารที่ผลิตและบรรจุหีบห่อในสถานประกอบการที่เป็นที่จำหน่าย - อาหารส่งตามบ้านหรืออาหารสำเร็จที่จัดส่งตามคำสั่งของผู้ซื้อ (เช่น พืชชำที่ส่งตามบ้าน) - อาหารที่บรรจุหีบห่อต่อหน้าผู้ซื้อ - อาหารที่ขายในภาชนะบรรจุ - อาหารที่ขายจากตู้จัดแสดงอาหารแบบรักษาอุณหภูมิ (เช่น เคาน์เตอร์ของสด) อย่างไรก็ตามควรตรวจสอบแนวทางการติดฉลากอยู่เสมอเพื่อดูว่าอาหารแต่ละอย่างมีข้อกำหนดการติดฉลากเฉพาะผลิตภัณฑ์หรือไม่ แม้ว่าอาหารบางชนิดจะไม่จำเป็นต้องติดฉลาก แต่คุณอาจต้องให้ข้อมูลจำเพาะบางอย่างเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อยู่ดี เมื่อลูกค้าถาม เช่น - อาหารนี้มีสารกอกูมิแพไหม - ในแอปเปิ้ลภายในแอปเปิ้ลเยอะแค่ไหน - ฉันควรเก็บและปรุงอาหารนี้อย่างไรให้ปลอดภัย - ควรรับประทานก่อนวันที่เท่าไร	การทำฉลาก เริ่มด้วยการเขียนสูตรและส่วนผสมอาหาร จากนั้นทำตามแนวทางการติดฉลากของ MPI ในส่วนสรุปของบทที่ 15 การให้ข้อมูลเมื่อกฎหมายไม่ได้บังคับให้ติดฉลาก การให้ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์ทุกครั้งแม้กฎหมายไม่ได้กำหนดถือเป็นหลักปฏิบัติที่ดีควรระบุข้อมูลต่อไปนี้ - ชื่อหรือคำอธิบายอาหาร - รุ่นการผลิต (วันที่และเลขรุ่น) - ชื่อและที่ตั้งบริษัท - วันที่ "หมดอายุ" ถ้าต้องบริโภคอาหารภายในวันที่ดังกล่าว เพื่อความปลอดภัยทางอาหาร - วิธีการใช้และเก็บรักษา - สารกอกูมิแพในอาหารทั่วไปที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ กรณีที่เกิดปัญหา สภาเทศบาลท้องถิ่นจะสามารถให้คำแนะนำคุณได้ว่าต้องหาข้อมูลเพิ่มเติมจากที่ไหน ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยทางอาหารหรือผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายจะสามารถให้คำแนะนำเพิ่มเติมเกี่ยวกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์ที่ซับซ้อนสูงได้ จดบันทึก จัดเก็บรายการการติดฉลากที่กรอกครบถ้วนเข้าแฟ้มไว้เป็นหลักฐานว่าคุณได้ระบุและปฏิบัติตามข้อกำหนดการติดฉลากของกฎหมายมาตรฐานอาหารแล้ว

หลักพื้นฐาน

ส่วนประกอบของอาหาร

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่คุณขายเป็นไปตามข้อกำหนดว่าด้วยส่วนประกอบและสารเติมแต่งอาหาร	อาหารที่ขายในนิวซีแลนด์ (และออสเตรเลีย) ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ (กฎหมายมาตรฐานอาหาร)
วิธีปฏิบัติ	ข้อกำหนดส่วนประกอบของอาหาร ข้อกำหนดว่าด้วยส่วนประกอบของอาหารมีระบุไว้ในกฎหมายมาตรฐานอาหาร กฎหมายอาจกำหนดสัดส่วนของส่วนผสมที่จำเป็นต้องมีเพื่อใช้ชื่ออาหารใด ๆ ตัวอย่างที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการบริการด้านอาหารและผู้ให้บริการจัดเลี้ยง เช่น - พายที่เรียกว่าพายเนื้อได้ต้องมีเนื้ออย่างน้อย 250 กรัม/กิโลกรัม - ถ้าอาหารมีส่วนผสมของสมอง หัวใจ ไต ตับ ลิ้น หรือกระเพาะต้องระบุว่า "เครื่องใน" หรือระบุชื่อเฉพาะ - ตั้งแต่เดือนกันยายน พ.ศ.2552 ผลิตภัณฑ์ขนมปังทั้งหมด (ยกเว้นขนมปังอินทรีย์) ต้องใส่เกลือเสริมไอโอดีน - ผู้ผลิตบางรายเต็มใจเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้กับผลิตภัณฑ์ด้วยการเติมกรดโฟลิก (นิวซีแลนด์ได้ขยายช่วงเวลาการเพิ่มคุณค่าทางอาหารโดยสมัครใจถึงเดือนกันยายน พ.ศ.2555) - สิ่งที่เรียกว่า "ครีม" ได้ (เช่น "พายแอปเปิ้ลราดครีม" ในเมนูของหวาน) ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากหางนมที่มีไขมันนมไม่ต่ำกว่า 350 กรัม/กิโลกรัม อาหารที่มุ่งเน้นตลาดผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม เช่น มังสวิรัติ ต้องระบุฉลากตามจริง ตรวจสอบกฎหมายมาตรฐานอาหารว่ามีข้อกำหนดส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่คุณผลิตหรือขายหรือไม่ ดู <i>การติดฉลากอาหาร</i> และ <i>สารก่อภูมิแพ้</i> เคล็ดลับน่ารู้ - คำนวณส่วนประกอบของอาหารถึงขั้นตอนการผสมส่วนผสม (คุณจะต้องกะปริมาณเพื่อส่วนที่จะเสียไประหว่างทำอาหารด้วยความเหมาะสม) - ตรวจสอบว่าคำอธิบายอาหารของคุณถูกต้อง เช่น - การระบุชื่อพายที่มีเครื่องในเป็นส่วนผสมอย่างถูกต้อง เช่น พายเนื้อสัตว์และไข่ - การใช้คำว่า "ครีม" หรือ "ครีมเทียม" ฉบับที่ 1

คุณจำเป็นต้องรู้ว่ามีกฎหมายกำกับสิ่งที่คุณใส่หรือขายในอาหารที่คุณหรือคนอื่นผลิต

กฎหมายมาตรฐานอาหารมีข้อมูลเหล่านี้ทั้งหมดรวมถึงบัญชีรายการต่าง ๆ อาทิ สีสผสมอาหารที่ได้รับอนุญาต

ข้อกำหนดสารเติมแต่งอาหาร

สารเติมแต่งอาหารคือสารที่ตามปกติแล้วไม่ได้มีไว้บริโภคเป็นอาหาร แต่ใส่ในอาหารเพื่อทำหน้าที่บางอย่าง เช่น:

- สีสผสมอาหาร
- อิมัลซิไฟเออร์
- ผงชูรส (เช่น MSG)
- เครื่องปรุง
- สารให้ความหวานเข้มข้น
- สารกันบูด
- สารที่ทำให้ขึ้นฟู
- สารคงตัว
- สารเพิ่มความหนืด

กฎหมายมาตรฐานอาหารระบุรายการอาหารที่อนุญาตให้ใส่สารเติมแต่งอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่ได้รับอนุญาต ซึ่งมีเพียงสารเติมแต่งที่ระบุไว้ในกฎหมายมาตรฐานอาหารเท่านั้นที่จะใส่ในอาหารได้

ดูกฎหมายมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ได้ที่ <http://www.foodstandards.gov.au/foodstandard/s/foodstandardscode.cfm>

การจัดการขยะ

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อจัดการการเก็บและการทิ้งขยะและวัสดุรีไซเคิลที่ถูกขนานมัยอย่างมีประสิทธิภาพ	ขยะและวัสดุรีไซเคิลที่ไม่ได้ทิ้งอย่างเหมาะสมและเก็บเป็นประจำอาจ - ขัดขวางการทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ - ดึงดูดสัตว์รบกวน - ปนเปื้อนอาหารและบริเวณสำหรับการจัดการอาหาร

วิธีปฏิบัติ	เศษอาหารที่ใช้เลี้ยงหมู
ทิ้งขยะและวัสดุรีไซเคิลโดยระบุชัดเจนเพื่อไม่ให้สับสนกับของที่ยังใช้ได้ ไม่นำถังขยะและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้สำหรับขยะและวัสดุรีไซเคิลไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น บริเวณจัดเตรียมอาหาร - มีถังขยะก้นน้ำจำนวนมากเพียงพอ - ใช้ถังขยะแบบเหยียบเปิดฝาในที่ที่เหมาะสม - นำขยะไปเททิ้งเมื่อเต็มถึงอย่างน้อยวันละครั้ง บริเวณเก็บขยะภายนอก ถังขยะภายนอกเป็นแบบป้องกันสัตว์คุ้ยเขี่ยและทำความสะอาดง่าย การทำความสะอาด ทำความสะอาดถังขยะและที่ใส่ขยะอื่น ๆ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของตารางการทำความสะอาด ถังดัก/บำบัดไขมัน ใช้งานถังดัก/บำบัดไขมันตามคำแนะนำของผู้ผลิต เก็บขยะจากถังดักไขมันทุก (ระบุเวลา) และตามกำหนดของ ผู้รับเหมา (ระบุเวลา) โทร. (ระบุเวลา) การเก็บขยะ/วัสดุรีไซเคิล เก็บขยะและนำออกไปจากสถานประกอบการทุก (ระบุเวลา) และตามกำหนดของ ผู้รับเหมา (ระบุเวลา) โทร. (ระบุเวลา) น้ำเสีย ติดตั้งและจัดการท่อระบายน้ำและระบบน้ำเสียอย่างเหมาะสมไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร	ห้ามนำเศษอาหารที่สัมผัสกับเนื้อ (สุกหรือไม่สุก)* ไปเลี้ยงหมู นอกจากจะนำไปอุ่นที่อุณหภูมิ 100°C เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงเสียก่อน เนื่องจากเสี่ยงต่อการแพร่เชื้อโรคในสัตว์ ผู้ที่เก็บเศษอาหารมีหน้าที่รับผิดชอบต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดภายใต้ข้อบังคับว่าด้วยความปลอดภัยทางชีวภาพ (เนื้อและเศษอาหารสำหรับหมู) พ.ศ. 2548 ที่อยู่ติดต่อของผู้เก็บอาหารหมู (ถ้ามี) _____ _____ _____ *รวมเนื้อสัตว์ทั้งดิบและสุก ไม่ว่าจะเป็นเนื้อปลา เนื้อสัตว์ปีก หอยทาก ฯลฯ กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าพบว่ามีกรทิ้งขยะ/วัสดุรีไซเคิลอย่างไม่เหมาะสมให้ตรวจสอบว่ามีถังขยะเพียงพอและตั้งไว้ในจุดที่เหมาะสมหรือไม่ ทบทวนพฤติกรรมการทำงานของพนักงานและจัดฝึกอบรมพนักงานเข้าตามความจำเป็น หาทางแก้ไขปัญหามีปัญหาเกี่ยวกับคนเก็บขยะ ถ้าปัญหายังคงดำเนินต่อไปโดยที่ไม่สามารถแก้ไขได้ ให้หาคนเก็บขยะใหม่ที่ไวใจได้มากกว่า จดบันทึก จดคำแนะนำการทำความสะอาดสำหรับถังขยะและบริเวณที่ใช้ทิ้งขยะและวัสดุรีไซเคิลลงในตารางการทำความสะอาด (ดูสมุดบันทึก) เพิ่มถังดัก/บำบัดไขมันในตารางการบำรุงรักษา

การควบคุมสัตว์และสัตว์รบกวน

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อกำจัดสภาพที่ดึงดูดสัตว์รบกวน (เช่น สัตว์ นก หรือแมลง) และป้องกันสัตว์รบกวนเข้ามาในสถานประกอบการ เพื่อป้องกันสัตว์ (เช่น สัตว์เลี้ยง) เข้ามาปนเปื้อนอาหารในพื้นที่	- สัตว์รบกวน เช่น หนู นก แมลงสาบ และแมลงวัน อาจเป็นพาหะนำเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจทำให้เกิดอาการป่วยเมื่อจุลินทรีย์เหล่านี้สัมผัสกับอาหาร - มูลและฉี่ของสัตว์รบกวน เช่น หนู อาจปนเปื้อนในอาหารและทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยได้ - สัตว์รบกวนอาจทำให้วัตถุติดในคลังเสียหาย
วิธีปฏิบัติ กำจัดสิ่งดึงดูดสัตว์รบกวน ขยะ ปิดฝาทิ้งขยะให้มิดชิดเสมอและนำขยะไปเททิ้งเป็นประจำ (ดูการจัดการขยะ) การทำความสะอาด สะอาดเรียบร้อยทุกที่ที่คุณไป (เช่น เช็ดทำความสะอาดน้ำที่หกและเทอะ ฯลฯ พื้นที่ที่พบ) ทำงานตามตารางการทำความสะอาด ทำความสะอาดและเก็บกวาดบริเวณรับประทานอาหารภายนอกบ่อย ๆ และไม่ปล่อยให้มีภาชนะใช้แล้ว หรือขยะ ฯลฯ หมักหมม การเก็บอาหาร เก็บอาหารในภาชนะที่ป้องกันสัตว์รบกวน ป้องกันสัตว์รบกวน การบำรุงรักษา ซ่อมแซมร่องและรูที่สัตว์รบกวนอาจลอดผ่านเข้ามาได้เป็นประจำ (เช่น รูโหว่ในตาข่ายกันแมลงวัน) สินค้าเข้า ตรวจสอบสินค้าให้แน่ใจว่าไม่มีสัตว์รบกวนแฝงมาในบรรจุภัณฑ์ คอยสังเกตกิจกรรมของสัตว์รบกวน ตรวจตราหาร่องรอยของสัตว์รบกวนในสถานประกอบการอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง ไม่ลืมตรวจดูกับดักและเหยื่อล่ออื่น ๆ ที่วางไว้ขณะเดินตรวจตราตามปกติ ผู้รับเหมาควบคุมสัตว์รบกวนของเรา (ถ้ามี): บริษัท โทร. อีเมล จัดเก็บบันทึกของผู้รับเหมาควบคุมสัตว์รบกวน ยาฆ่าสัตว์รบกวนและอุปกรณ์ควบคุมสัตว์รบกวน ติดตั้งและจัดวางอุปกรณ์ควบคุมสัตว์รบกวน เช่น เหยื่อล่อ อุปกรณ์ฆ่าแมลงไฟฟ้า กับดัก ผงกาว ฯลฯ ไว้ตามจุดต่าง ๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน สัตว์ เช่น สัตว์เลี้ยงและสัตว์ช่วยเหลือผู้พิการ ห้ามนำสัตว์เข้ามาในบริเวณที่เก็บ จัดเตรียม หรือเสิร์ฟอาหาร อนุญาตให้สุนัขนำทางคนตาบอดและคนหูหนวกเข้ามาได้เฉพาะในบริเวณสำหรับลูกค้าเท่านั้น โดยที่มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารที่จัดแสดงแล้ว <i>การใช้ยาฆ่าสัตว์รบกวนและกับดัก</i> <i>ย้ายอาหารทั้งหมดไปไว้ที่อื่นก่อนฉีดพ่นยาฆ่าสัตว์รบกวนหรือสารเคมีในสถานประกอบการ ทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร (เช่น โต๊ะ) เพื่อขจัดสารเคมีออกก่อนใช้งานอีกครั้ง</i>	จดบันทึก จดบันทึกเกี่ยวกับสัตว์รบกวนหรือกิจกรรมของสัตว์รบกวนที่พบ และมาตรการที่ดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาลงในสมุดบันทึก และหมายเหตุไว้ถ้าไม่พบร่องรอยของสัตว์รบกวน ในกรณีที่คุณทำการตรวจเป็นประจำ หากคุณไม่ได้ใช้บริการผู้รับเหมาควบคุมสัตว์รบกวน ให้บันทึกว่าใช้ยาฆ่าสัตว์รบกวนและ/หรือกับดักอะไรที่ใด (เก็บข้อมูลนี้ไว้ในแผนงานควบคุมอาหารคู่กับขั้นตอนปฏิบัติ) กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าคุณพบเห็นสัตว์รบกวนหรือร่องรอยกิจกรรมของสัตว์รบกวน (เช่น มูล สิ้นค้าถูกทำลายเสียหาย ฯลฯ) ให้ดำเนินการต่อไปนี้ ทั้งอาหารที่ดูเหมือนว่าจะถูกสัตว์รบกวนทำลายเสียหาย - เก็บกวาดบริเวณที่ได้รับผลกระทบและทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณที่มีการเตรียมอาหารและจัดการอาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ - กำจัดสัตว์รบกวนและทำลายเส้นทางที่สัตว์ใช้เข้ามา กรณีที่มีสัตว์รบกวนจำนวนมาก หรือมีการขยายพันธุ์ของแมลงสาบ ให้เรียกบริษัทควบคุมสัตว์รบกวน การใช้ยาฆ่าสัตว์รบกวนและกับดัก ย้ายอาหารทั้งหมดไปไว้ที่อื่นก่อนฉีดพ่นยาฆ่าสัตว์รบกวนหรือสารเคมีในสถานประกอบการ ทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร (เช่น โต๊ะ) เพื่อขจัดสารเคมีออกก่อนใช้งานอีกครั้ง

การบำรุงรักษา

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าสถานประกอบการเฝ้าต่อการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่ดี รวมถึงการป้องกันการปนเปื้อน เพื่อรักษาสถานประกอบการและอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้	สิ่งอำนวยความสะดวกต้องอยู่ในสภาพดีเพื่อการเตรียมอาหารและการเก็บรักษาอาหารที่ปลอดภัย - อุปกรณ์ที่ขาดประสิทธิภาพในการทำงานอาจส่งผลต่อความปลอดภัยทางอาหาร (เช่น ตู้เย็นให้ความเย็นอาหารไม่เพียงพอทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโต) - พื้นผิวที่สึกหรอหรือชำรุดอาจยากต่อการทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อทำให้มีการสะสมของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค
วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
การบำรุงรักษาที่วางแผนไว้ - ซ่อมบำรุงอุปกรณ์ทั้งหมด และเทียบมาตรฐานตามกำหนดถ้าทำได้ ซึ่งโดยมากผู้ผลิตจะระบุแนวทางหรือความถี่ที่แนะนำเอาไว้ แต่ผู้ประกอบการอาจปรับความถี่ได้ตามความถี่ในการใช้งานและชนิดของอุปกรณ์ - ตารางการบำรุงรักษา มีไว้ใช้ตรวจสอบสถานประกอบการและอุปกรณ์เป็นประจำว่ายังอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ การบำรุงรักษา/ซ่อมแซม (เชิงรับ) ที่ไม่ได้วางแผนไว้ ทำการซ่อมแซมและบำรุงรักษาทันเวลา - ช่างซ่อมบำรุงต้องปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติที่เกี่ยวข้องทั้งหมด (รวมถึงเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคล) - ทำงานบำรุงรักษานอกช่วงเวลาจัดเตรียมอาหารถ้าเป็นไปได้ - ปิดและย้ายอาหารที่อาจเกิดการปนเปื้อนได้ไปไว้ที่อื่นก่อนเริ่มงานบำรุงรักษา - ทำความสะอาดพื้นผิวที่อาจเกิดการปนเปื้อนภายหลังการบำรุงรักษา (และฆ่าเชื้อ ถ้าจำเป็น) อุปกรณ์การบำรุงรักษา - ใช้สารหล่อลื่นสำหรับงานด้านอาหาร ฯลฯ เมื่อจำเป็น - จัดเก็บสารประกอบ สารเคมี เครื่องมือและสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษาไว้ในบริเวณที่กำหนดให้ห่างจากบริเวณสำหรับการจัดการอาหาร - ติดฉลากสารประกอบและสารเคมี ฯลฯ ให้ครบถ้วน จัดเก็บ ปิดผนึก และใช้งานตามคำแนะนำของผู้ผลิต การดูแลความสะอาดทั่วไป - นำอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งาน/ชำรุดออกจากบริเวณสำหรับการจัดการอาหาร	ถ้าพบพื้นผิวหรืออุปกรณ์แตกร้าว ชำรุด หรือเสียหาย ให้ทำการซ่อมแซมตามความเหมาะสมและบันทึกการดำเนินงานลงใน <i>ตารางการบำรุงรักษา (ดูสมุดบันทึก)</i> ทั้งอาหารที่อาจปนเปื้อนให้หมด จดบันทึก จดบันทึกงานบำรุงรักษาประจำลงใน <i>ตารางการบำรุงรักษา (ดูสมุดบันทึก)</i> จดบันทึกการบำรุงรักษาที่ไม่ได้วางแผนไว้ตามวันที่ในสมุดบันทึก

แนวทาง

การจัดตารางการบำรุงรักษา

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อกำหนดและบังคับใช้ตารางการบำรุงรักษาประจำ เพื่อรักษาสถานประกอบการและอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี - การบำรุงรักษาที่วางแผนไว้จะเป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิตหรือช่างซ่อมบำรุงขึ้นอยู่กับชนิดอุปกรณ์และความถี่ในการใช้งาน ในฐานะผู้ประกอบการ คุณต้องตัดสินใจเรื่องความถี่ของการบำรุงรักษาเอง - การบำรุงรักษาที่ไม่ได้วางแผนไว้เกิดขึ้นได้ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุดและคุณจำเป็นต้องซ่อมทันทีเพื่อให้ดำเนินงานต่อไปได้อย่างปลอดภัย (เมื่อเกิดขึ้น ควรบันทึกลงในสมุดบันทึก)	อุปกรณ์ที่ขาดประสิทธิภาพในการทำงานอาจส่งผลต่อความปลอดภัยทางอาหาร (เช่น ตู้เย็นให้ความเย็นอาหารไม่เพียงพอทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโต หรือเตาอบที่ปรับอุณหภูมิผิดพลาดจะส่งผลต่อการตั้งค่าเวลา/อุณหภูมิสำหรับเมนูสูตรต่าง ๆ ระบบระบายอากาศที่ทำงานผิดปกติอาจทำให้เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้สถานประกอบการ)
วิธีปฏิบัติ	จดบันทึก
จัดทำรายการอุปกรณ์และพื้นที่ในสถานประกอบการที่จำเป็นต้องมีการบำรุงรักษาตามกำหนด เช่น เตาอบ ตู้เย็น ช่องแช่แข็ง เครื่องปั่นขนาดใหญ่ และของที่มีขนาดเล็กกว่าอย่างมีด หลอดไฟฟลูออเรสเซนต์ ประตู ด้านนอก คุณอาจต้องเดินตรวจตรารอบสถานประกอบการเพื่อให้แน่ใจว่าจัดทำรายการอุปกรณ์ทั้งหมดแล้ว ระบุความถี่ในการตรวจสอบสภาพของแต่ละรายการ (ผู้ผลิตได้ให้แนวทางอย่างคร่าวไว้ในคู่มือหรือขณะทำการติดตั้งแล้ว) คุณวางแผนจะทำการบำรุงรักษาบ่อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับคำแนะนำของผู้ผลิตเช่นเดียวกับความถี่ในการใช้งาน อายุ และความสำคัญของอุปกรณ์ในกิจการของคุณ จดบันทึกชื่อและที่อยู่ติดต่อของช่างซ่อมบำรุงประจำแต่ละอุปกรณ์หรือแต่ละพื้นที่ในสถานประกอบการของคุณ จดบันทึกลักษณะงานที่ต้องดำเนินการ เช่น งานซ่อมบำรุงทั่วไป ทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่สะสมอยู่รอบพัดลม ตรวจสอบการเชื่อมต่อไฟฟ้า เป็นต้น เก็บบันทึกเพื่อเป็นหลักฐานว่าได้ดำเนินการบำรุงรักษาตามแผนที่วางไว้โดยระบุวันที่ที่ดำเนินการกำกับ ทบทวนแผนการบำรุงรักษาอย่างน้อยปีละครั้ง หรือเมื่อซื้ออุปกรณ์ใหม่ หรือเลิกใช้อุปกรณ์ชิ้นใดชิ้นหนึ่ง	แม่แบบตารางการบำรุงรักษารวมอยู่ในแม่แบบแผนงานควบคุมอาหาร คุณจะใช้แม่แบบนี้หรือออกแบบเองก็ได้ แจ้งให้พนักงานทราบว่าเก็บตารางไว้ที่ไหนเผื่อมีบางอย่างชำรุดขณะที่คุณไม่อยู่ อบรมพนักงานเรื่องระเบียบที่ต้องปฏิบัติตาม เช่น สิ่งที่ต้องทำเมื่อตู้เย็นชำรุด หรือบอกให้ทราบว่าควรโทรแจ้งคุณก่อนเรียกช่างหรือไม่

ตารางการบำรุงรักษา

อุปกรณ์/รายการและลักษณะงานซ่อมบำรุง	ความถี่ (ทุกวัน ทุกสัปดาห์ ทุกสองสัปดาห์ ทุกเดือน ทุกหกเดือน ทุกปี)	ผู้รับเหมา/ผู้รับผิดชอบ	อักษรย่อ และวัน/เวลาที่ดำเนินการ	ลักษณะงานที่ดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหที่พบบันทึกวัน/เวลาที่แก้ไข้ปัญหา			

หลักพื้นฐาน

ข้อร้องเรียนของลูกค้าและการเรียกคืน

วัตถุประสงค์

เพื่อป้องกันการเรียกคืนอาหารก่อนที่จะมีการบริโภค

เพื่อรับและสืบสวนข้อร้องเรียนจากลูกค้าที่ไม่พึงพอใจอย่างเหมาะสม

ทำไม

- อาหารที่ถูกเรียกคืนโดยผู้ผลิตและผู้จัดหาอาจไม่ปลอดภัย
- การสืบสวนข้อร้องเรียนจากลูกค้าจะช่วยให้ทราบสาเหตุและป้องกันการเกิดปัญหาต่อไปได้

วิธีปฏิบัติ

แนวทางในการเรียกคืนสินค้า

- ผู้ผลิตอาจเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหารได้หากพบว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม
- เมื่อได้รับข้อมูลจากผู้ผลิต ผู้จัดหา หน่วยงานรัฐ หรือสื่อว่ากำลังมีการเรียกคืนอาหาร ควรดำเนินการ ดังนี้
- ตรวจสอบว่าไม่มีอาหารที่ถูกเรียกคืนอยู่ในส่วนจัดแสดง ในคลัง หรือส่วนผสมที่ใช้ในอาหารชนิดอื่น
 - ปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดในการประกาศเรียกคืนสินค้า
 - คัดแยกสินค้าที่เรียกคืนและอาหารชนิดอื่นที่มีสินค้านี้เป็นส่วนผสมเก็บไว้ต่างหากโดยติดป้าย "เรียกคืน ห้ามใช้" ให้เห็นชัดเจน
 - แจ้งให้ผู้จัดหา/ผู้ผลิตสินค้าที่เรียกคืนทราบจำนวนสินค้าที่พบและมาตรการที่ดำเนินการเพื่อเรียกเก็บและกำจัดทั้งสินค้านี้
 - ประมาณจำนวนสินค้าที่ใช้ไปแล้วถ้าทำได้



ประกาศเรียกคืนควรระบุรายละเอียดการจัดการสินค้าที่เรียกคืน

ดูข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่เรียกคืนและคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ความปลอดภัยทางอาหาร www.foodsafety.govt.nz

แนวทางในการสืบสวนข้อร้องเรียนของลูกค้า

สืบสวนข้อร้องเรียนของลูกค้าเพื่อหาสาเหตุของข้อร้องเรียนดังกล่าว กรณีที่พบปัญหา ควรดำเนินการเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำอีก



พบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร สิ่งแปลกปลอมในอาหารอาจเป็นที่น่าสนใจและบางครั้งอาจมีอันตรายถ้ามีขนาดเล็กพอที่จะกลืนได้หรือมีลักษณะแหลมคม

สืบสวนข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เพื่อหาสาเหตุและดำเนินการป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดเหตุซ้ำสอง

- ระบุวัตถุที่พบ ทำมาจากอะไร โลหะ พลาสติก แก้ว เมล็ด/สัตว์บก
- ระบุที่มาที่เป็นไปได้ ลองพิจารณา
 - ส่วนผสม - คุยกับผู้จัดหา
 - พนักงาน - เครื่องประดับ เครื่องแต่งกาย เส้นผม พลาสเตอร์ยา
 - สิ่งแวดล้อม - ผง ฝุ่น ภาชนะ ไฟติด เพดาน เชื้อเพลิงอัดเม็ด
 - บรรจุภัณฑ์ - ขณะเปิดกล่องสินค้าหรือบรรจุหีบห่อสินค้าขั้นสุดท้าย
- สิ่งที่สามารถทำได้เพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำ ตัวอย่างเช่น ฝึกอบรมพนักงาน ซ่อมหรือเปลี่ยนอุปกรณ์ เพิ่มรายการลงในตารางการบำรุงรักษา เปลี่ยนผู้จัดหา

กรณีที่เกิดปัญหา

ถ้ามีผู้ร้องเรียนเกี่ยวกับสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เช่น โลหะหรือแก้ว แนะนำให้ผู้ร้องเรียนติดต่อเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อมในท้องที่ (ดูหน้า รายละเอียดการจัดการ)

ถ้ามีคนสงสัยว่าตัวเองป่วยเพราะอาหาร แนะนำให้เขาติดต่อไปยังหน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่น

[หมายเลขโทรศัพท์] และแนะนำให้ไปพบแพทย์ประจำตัวถ้าเขามีปัญหาด้านสุขภาพ

ติดต่อหน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่นทันทีที่ทำได้ เพื่อรายงานอาการป่วยที่สงสัยว่าจะเกิดจากอาหารและขอคำแนะนำต่อไป

จดบันทึก

การเรียกคืน

เก็บบันทึกการประกาศเรียกคืน จำนวนสินค้าที่ได้รับผลกระทบที่พบและมาตรการที่ดำเนินการในไวในสมุดบันทึก

ข้อร้องเรียนของลูกค้า

เก็บบันทึกไว้ในสมุดบันทึกเมื่อมีการร้องเรียนเข้ามา ดังนี้

- รายละเอียดลูกค้า (ชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์) สำหรับติดต่อกลับหลังจากดำเนินการสืบสวนปัญหาเรียบร้อยแล้ว
- เรื่องที่ร้องเรียน (สินค้า ปัญหาที่ลูกค้ากังวล)
- วัน/เวลาที่ซื้อสินค้า (เพื่อให้เราสามารถระบุรุ่นการผลิต/การจัดส่ง/ผู้จัดหาที่เกี่ยวข้องได้)

นอกจากนี้ควรอาจเลือกจดบันทึกขั้นตอนการสืบสวนปัญหา สิ่งที่พบ และมาตรการแก้ไขที่ดำเนินการ

หลักพื้นฐาน แนวทางในการนำเข้าอาหาร

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่ธุรกิจนำเข้ามาปลอดภัยและเหมาะสม เพื่อยืนยันว่าผู้นำเข้าปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายของนิวซีแลนด์	- ผู้ใดก็ตามที่นำเข้าอาหารต้องปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยทางอาหาร - อาหารสำหรับคนบริโภคที่นำเข้ามามีทั้งหมดต้องปลอดภัยที่จะรับประทาน - อาหารบางชนิดต้องผ่านการตรวจสอบของ MPI ก่อนจึงจะนำเข้าประเทศได้ เพื่อความปลอดภัยทางอาหาร อาหารที่นำเข้าประเทศต้องมีฉลากเพื่อให้สามารถประเมินลักษณะของอาหารได้

วิธีปฏิบัติ
อาหารที่ธุรกิจนำเข้ามายังนิวซีแลนด์ต้องปลอดภัย ซึ่งผู้นำเข้าสามารถทำเช่นนั้นได้โดย -จัดหาอาหารจากผู้ประกอบการที่สามารถแสดงวิธีรักษาความปลอดภัยของอาหาร -ดูแลให้แน่ใจว่าสามารถรักษาความปลอดภัยของอาหารตั้งแต่เก็บรักษาและขนส่งมายังนิวซีแลนด์จนถึงเวลาที่วางขายได้ อาหารที่นำเข้ามายังนิวซีแลนด์เพื่อจำหน่ายสามารถนำเข้าได้โดยผู้นำเข้าที่ขึ้นทะเบียนกับ MPI เท่านั้น ข้อมูลความปลอดภัยของอาหารที่แนบมาพร้อมกับอาหารหรือที่เกี่ยวกับอาหาร จะต้องผ่านการประเมิน (ตรวจสอบ) เพื่อยืนยันความถูกต้อง การขึ้นทะเบียนผู้นำเข้า ผู้นำเข้าถูกระบุว่าให้นำเข้าอาหาร ส่วนธุรกิจนำเข้าอาหารผ่านทางผู้นำเข้าที่ขึ้นทะเบียน ผู้ที่รับผิดชอบต่อความปฏิบัติตามข้อกำหนดอาหารที่นำเข้า ได้แก่ (ใส่ชื่อและ/หรือตำแหน่ง) การระบุนาฬิกาที่ปลอดภัยสำหรับนำเข้า ในการคัดเลือกสินค้าที่จะนำเข้า เราจะต้อง ☐ ตรวจสอบอาหารและส่วนผสมว่าเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารของนิวซีแลนด์ ☐ ตรวจสอบว่าส่วนประกอบและฉลากอาหารเป็นไปตามกฎหมายมาตรฐานอาหารของนิวซีแลนด์ ☐ ตรวจสอบกับผู้จัดหาว่าพวกเขาสามารถให้การรับประกันและให้ข้อมูลจำเพาะของสินค้าได้ ☐ ดูแล/ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ประกอบการ/ผู้จัดการงานสามารถรักษาอาหารให้ปลอดภัยระหว่างการเก็บรักษาและขนส่งมายังนิวซีแลนด์ได้ ☐ กำหนดให้มีการตรวจสอบระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่งมายังนิวซีแลนด์ที่แสดงให้เห็นสภาพที่ช่วยรักษาความปลอดภัยของสินค้า (เช่น อุณหภูมิ) ☐ กำหนดให้มีการจัดบันทึกการตรวจสอบที่ทำระหว่างการจัดหา การสั่งซื้อ และการขนส่งสินค้า ☐ มีระบบที่ช่วยให้คุณสามารถตามรอยผลิตภัณฑ์อาหารได้ในกรณีที่มีการเรียกคืนสินค้า

อาหารบางชนิดถือเป็น "อาหารควบคุม" ซึ่งหมายถึงเป็นอาหารที่อยู่ในข่ายเฝ้าระวังอันตรายบางประการ
เข้าเว็บไซต์ความปลอดภัยทางอาหารเพื่อดูรายการอาหารควบคุมและระเบียบการสมตัวอย่างและการทดสอบที่จำเป็นสำหรับอาหารประเภทนี้
www.foodsafety.govt.nz

กรณีที่เกิดปัญหา

- ห้ามนำเข้าอาหาร ถ้าผู้จัดหาไม่สามารถยืนยันได้ว่าอาหารผลิตด้วยวิธีการที่ปลอดภัย
- ห้ามนำเข้าอาหาร ถ้าอาหารไม่ได้รับการเก็บรักษาหรือขนส่งอย่างถูกต้อง และถูกทำให้ไม่ปลอดภัย
- ถ้าอาหารไม่มีฉลากติดอย่างถูกต้อง ห้ามจำหน่ายอาหารจนกว่าจะแก้ไขให้สอดคล้องกับกฎหมายมาตรฐานอาหาร หาข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมายได้ที่ www.foodstandards.govt.au

จัดบันทึก

จัดรายการอาหารที่คุณนำเข้าเป็นประจักษ์ใน ทะเบียนอาหารนำเข้า

กรอกบันทึกการฝากขายสินค้านำเข้าสำหรับสินค้าแต่ละรุ่นที่นำเข้ามาเพื่อแสดงการตรวจยืนยันว่าอาหารปลอดภัย (ต้องเก็บข้อมูลนี้ไว้นาน 4 ปี)

บันทึกอาหาร ทะเบียนอาหารที่นำเข้าโดยตรง

รายการอาหารที่ธุรกิจนำเข้าโดยตรง

[illegible]

บันทึกอาหาร การฝากขายอาหารนำเข้า

คำอธิบายอาหาร รวมทั้งตราสินค้าและ รายละเอียดของผู้ผลิต	จำนวนที่ นำเข้า	เลขล็อต/รุ่น การผลิต	รายละเอียด ผู้จัดหา	ได้รับการ รับประกัน ความ ปลอดภัย และความ เหมาะสมที่ จำเป็นจาก ผู้จัดหา หรือไม่	ผ่านการ ตรวจสอบ ความ ปลอดภัยทาง อาหาร สำหรับ การฝากขาย หรือไม่ (เช่น ไม่มี รายงาน ด้านลบ)	ผ่านการ ตรวจสอบ การเก็บรักษา และการ ขนส่งสำหรับ การฝากขาย หรือไม่	มีเหตุผลที่จะ ไม่รับฝาก ขายหรือไม่	ลูกค้า ฝากขาย (ถ้าขายส่ง อาหาร)	ข้อมูลอ้างอิง การอนุมัติ การฝากขาย

หลักพื้นฐานด้านอาหาร **แนวทางในการบริจาคอาหาร**

อาหารที่บริจาคต้องปลอดภัยสำหรับคนบริโภค อาหารที่มีแนวโน้มจะทำให้คนรับประทานได้รับอันตรายคืออาหารที่ไม่ปลอดภัย อาจมีบางกรณีที่อาหารที่นำไปบริจาค/แจกจ่ายเข้าข่ายอาหารสำหรับจำหน่าย ในกรณีนี้ข้อกำหนดของพ.ร.บ.อาหารจะมีผลบังคับใช้ ทั้งนี้ต้องระวังเป็นพิเศษเมื่อบริจาคอาหารที่จำเป็นต้องควบคุมอุณหภูมิและ/หรือมีวัน "หมดอายุ"

ประเด็นที่ต้องคำนึงถึงเมื่อบริจาคอาหาร ได้แก่:

- ห้ามบริจาคอาหารที่อยู่ในรายการเรียกคืนสินค้าด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย
- อาหารที่มีวัน "หมดอายุ" กำกับต้องรับประทานหรือทิ้งไปเมื่อถึงวันที่ระบุไว้ ห้ามนำไปบริจาคหากเลยวันหมดอายุ เนื่องจากอาจไม่ปลอดภัยที่จะรับประทานหลังวันดังกล่าว แม้ว่าจะดูเหมือนยังไม่เสียก็ตาม
- ถ้าอาหารที่บริจาคสามารถเก็บไว้รับประทานได้ในเวลาปลอดภัยที่จำกัด ต้องแจ้งให้ผู้รับทราบจำกัดเวลาด้วย
- แจ้งให้ผู้รับทราบข้อมูลอาหารบริจาคที่ต้องจัดการและเก็บรักษาเป็นพิเศษ
- อาหารที่ระบุวันที่ "ควรบริโภคก่อน" สามารถนำไปบริจาคได้หลังจากเลยวันที่กำหนด ถ้ายังอยู่ในสภาพที่เหมาะสมจะรับประทาน เนื่องจากคุณภาพอาจเสื่อมไปบ้างหลังเลยวันหมดอายุ แต่ตัวอาหารไม่น่าจะมีปัญหาเรื่องความปลอดภัย
- อาหารที่ถูกยกเลิกการขายเนื่องจากพิมพ์ฉลากผิดพลาด/ไม่ถูกต้องสามารถนำไปบริจาคได้ แต่ต้องระบุข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ถูกต้องไว้ที่อาหารด้วยเพื่อให้ผู้บริโภคมียอมสำหรับการตัดสินใจอย่างชาญฉลาด
- สำหรับอาหารบรรจุหีบห่อที่บริจาค บรรจุภัณฑ์หรืออย่างน้อยห่อด้านในต้องหุ้มอาหารได้มิดชิด ห้ามบริจาคอาหารบรรจุหีบห่อที่ไม่ได้ห่อมิดชิดและอาจเกิดการปนเปื้อน
- อาหารต้องปราศจากราและเมือกหรือลักษณะของการเน่าเสียอื่น ๆ เช่น บรรจุภัณฑ์ที่บวมพองเพราะแก๊สจากของเน่าเสีย
- ห้ามบริจาคกระป๋องที่ขึ้นสนิม หรือรอยต่อชำรุดเสียหาย หรือกันกระป๋อง "ติดตัว" หรือมีรูรั่ว
- ควรแช่แข็งเนื้อสดแช่แข็งสำหรับบริจาคไว้ในหรือก่อนวัน "หมดอายุ" และเนื้อควรยังแข็งอยู่ตอนที่ออกจากตู้แช่ของผู้บริจาค
- ควรเก็บอาหารแช่เย็นสำหรับบริจาคในที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C
- ควรปรุงอาหารร้อนสำหรับบริจาคให้สุกและเก็บในที่อุณหภูมิสูงกว่า 60°C

เคล็ดลับเพิ่มเติมในการบริจาคอาหาร มีดังนี้

- ประสานงานกับองค์กรที่รับบริจาคอย่างใกล้ชิด เพื่อระบุ
 - รายการอาหารที่มีประโยชน์มากที่สุดและสามารถจัดการได้อย่างปลอดภัย
 - ระยะเวลาที่ดีที่สุดและเหมาะสมที่สุดในการรวบรวมอาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าองค์กรที่รับบริจาคทราบสิ่งที่จำเป็นในการเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัย
- กรณีที่นำกล่องหรือบรรจุภัณฑ์เก่ามาใช้ซ้ำ ต้องแน่ใจว่ากล่องหรือบรรจุภัณฑ์เหล่านั้นไม่เคยใช้ใส่ของอื่นนอกจากอาหาร และผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว
- เก็บอาหารแยกจากของบริจาคอย่างอื่น
- เก็บอาหารดิบแยกจากอาหารปรุงสุก/สำเร็จรูป

การวัดอุณหภูมิ

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อวัดอุณหภูมิอย่างแม่นยำด้วยเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบที่สะอาด	- เทอร์โมมิเตอร์แพร่เชื้อจุลินทรีย์ลงในอาหารได้ ถ้าไม่ได้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมก่อนใช้งาน - เทอร์โมมิเตอร์ที่ไม่ได้เทียบมาตรฐานอย่างถูกต้อง จะอ่านอุณหภูมิได้ไม่แม่นยำ
วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
การใช้เทอร์โมมิเตอร์ ฆ่าเชื้อเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบก่อนจุ่มลงในอาหาร และก่อนจุ่มลงในอาหารจานอื่นโดยใช้วิธี [เลือกวิธีที่ใช้] ☐ ใช้กระดาษปลอดเชื้อเช็ด ☐ ล้างเทอร์โมมิเตอร์ในน้ำอุ่นผสมสบู่แล้วฆ่าเชื้อ ☐ วิธีอื่น _____ ทำเทอร์โมมิเตอร์ให้แห้งด้วย [เลือกวิธีที่ใช้] ☐ กระดาษทิชชู ☐ การเป่าลมให้แห้ง  เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อจุลินทรีย์ จึงจำเป็นต้องฆ่าเชื้อหัวเทอร์โมมิเตอร์ก่อนนำไปจุ่มลงในอาหารจานอื่น การวัดอุณหภูมิอาหารแช่เย็น วัดอุณหภูมิของอาหารที่แช่ตู้เย็น [เลือกวิธีที่ใช้] ☐ ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบวัดอุณหภูมิด้านในของ ☐ ภาชนะใส่น้ำ ☐ ก้อนเยลลี่ ☐ อาหาร ☐ อื่น ๆ _____ ☐ ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบอินฟราเรด* วัดอุณหภูมิพื้นผิวของอาหาร ☐ ใช้ระบบอัตโนมัติ* ที่จะคอยวัดอุณหภูมิภายในหรือพื้นผิว การวัดอุณหภูมิการเก็บความร้อน การวัดอุณหภูมิการเก็บความร้อน ใช้วิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบลงตรงกลางชิ้นเนื้อหรือส่วนที่หนาที่สุดของจาน การวัดอุณหภูมิการทำอาหาร การวัดอุณหภูมิการทำอาหาร ใช้วิธีเสียบเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบลงตรงกลางชิ้นเนื้อหรือส่วนที่หนาที่สุดของจาน ในกรณีที่ทำอาหารครั้งละหลายชิ้น จะใช้วิธีสุ่มตัวอย่างวัดอุณหภูมิแค่ชิ้นเดียวแทนที่จะวัดทั้งหมด อาหารจะถูกวัดอุณหภูมิจากส่วนต่าง ๆ ของเดาอบเพื่อตรวจสอบว่าความร้อนกระจายเท่ากันและอาหารทั้งหมดสุกกำลังดี (ดูการตรวจดูว่าสัตว์ปีกสุกแล้ว) การเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์ ทำทุก 12 สัปดาห์เพื่อตรวจสอบว่าเทอร์โมมิเตอร์ทำงานเป็นปกติ (ดูสมุดบันทึกแผนงานควบคุมอาหาร)	กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าเทอร์โมมิเตอร์ไม่อยู่ที่ 0°C (บวกหรือลบ 1°C) ในการทดสอบจุดเยือกแข็งหรือ 100°C (บวกหรือลบ 1°C) ในการทดสอบจุดเดือด แสดงว่าต้องเปลี่ยนเทอร์โมมิเตอร์ใหม่หรือส่งซ่อมที่ _____ _____ _____ _____  ตรวจสอบความเที่ยงตรงของเทอร์โมมิเตอร์แบบอินฟราเรดหรือระบบอัตโนมัติของคุณทุกสามเดือนโดยเทียบกับเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบที่เที่ยงตรงเพื่อตรวจสอบว่าอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอื่น ๆ มีความแม่นยำ จัดบันทึก จัดผลการเทียบมาตรฐานในบันทึกการเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์ลงในสมุดบันทึก

การซื้อและรับสินค้า

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าส่วนผสมและวัตถุดิบที่ได้รับจากผู้จัดหาที่น่าเชื่อถือและเพื่อตรวจสอบว่าส่วนผสมและวัตถุดิบถูกขนส่งอย่างเหมาะสมและมาถึงในสภาพดี	- อาหารอาจปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค สารเคมี หรือวัตถุอันตรายระหว่างการแปรรูปหรือจัดส่ง - เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคสามารถเติบโตได้ถ้าไม่นำอาหารที่เน่าเสียง่ายไว้ในที่เย็นระหว่างจัดส่ง - การติดฉลากที่เหมาะสมจะช่วยให้คุณจะสามารถระบุอาหารได้ในกรณีที่มีการเรียกคืน
วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง ซื้ออาหารจากผู้จัดหาที่ขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานต่อไปนี้เท่านั้น - กระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐาน - สภาเทศบาลท้องถิ่น - องค์กรภายนอกที่เหมาะสม เช่น NZGAP ปัจจัยอื่นที่ต้องพิจารณา - ผู้จัดหาตอบสนองเร็วแค่ไหนเมื่อคุณแจ้งปัญหา - ผู้จัดหาดูมีความรับผิดชอบในการจัดเก็บ ขนส่ง และบรรจุหีบห่อสินค้าหรือไม่ การรับสินค้าเข้า ทำการตรวจสอบต่อไปนี้เมื่ออาหารมาส่ง - บรรจุภัณฑ์ไม่ได้รับความเสียหาย - บรรจุภัณฑ์ติดฉลากอย่างเหมาะสม มีชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้จัดหา/ผู้นำเข้า และเลขรุ่นการผลิตหรือวันที่ระบุไว้ - อาหารยังไม่เลยกำหนดวันหมดอายุ - ยานพาหนะและพนักงานขนส่งสะอาดและอาหารไม่สัมผัสกับวัตถุอันตราย (สารเคมี เครื่องจักร ฯลฯ) ขณะขนส่ง - อาหารแช่แข็งยังแข็งดีอยู่ขณะที่ส่งมอบโดยไม่มีร่องรอยของการละลาย - อาหารที่เน่าเสียถูกส่งมอบในสภาพแช่เย็น (เย็นเมื่อสัมผัส - ถ้าไม่แน่ใจให้ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเพื่อยืนยันว่าไม่ร้อนเกิน 5°C) - อาหารที่เน่าเสียที่ส่งมอบแบบร้อนต้องอยู่ที่อุณหภูมิ 60°C ขึ้นไป ! อาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดข้างต้นจะถูกปฏิเสธและส่งคืนให้กับผู้จัดหา สินค้าที่จัดส่งนอกเวลาทำการต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนและรักษาอุณหภูมิโดยให้พนักงานขนส่งจัดเก็บสินค้า [ระบุ] ! การรับอาหารที่เน่าเสียจะกระทำได้อีกเมื่อมีคนอยู่ตรวจรับสินค้าเท่านั้น	กรณีที่เกิดปัญหา ปฏิเสธหรือส่งคืนสินค้าให้กับผู้จัดหาถ้าเกิดเหตุการณ์ต่อไปนี้ - สินค้าแช่แข็งไม่อยู่ในสภาพแช่แข็ง - อาหารสำเร็จรูปแช่เย็นที่เสี่ยงง่ายอุ่นรับประทานไป (สูงกว่า 5°C) ยกเว้นคุณมั่นใจว่าอาหารอยู่ในอุณหภูมิระหว่าง 5°C และ 60°C ไม่ถึง 2 ชั่วโมง - อาหารร้อนที่เสี่ยงง่ายถูกนำมาส่งในอุณหภูมิต่ำกว่า 60°C ยกเว้นคุณมั่นใจว่าอาหารอยู่ในอุณหภูมิระหว่าง 5°C และ 60°C ไม่ถึง 2 ชั่วโมง - เลยวันหมดอายุที่ระบุไว้ไปแล้ว - สินค้าถูกขนส่งหรือจัดการในลักษณะที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน - บรรจุภัณฑ์/ฉลากเสียหาย ถ้าไม่สามารถส่งสินค้าคืนผู้จัดหาได้ในทันที ให้จัดเก็บสินค้าที่เสียหายไว้ในที่แยกต่างหากและติดป้ายว่า "ห้ามขายหรือใช้งาน" ติดต่อผู้จัดหาเพื่อแก้ไขปัญหาทันทีที่เกิด ถ้าปัญหายังคงดำเนินต่อไปโดยที่ไม่สามารถแก้ไขได้ ให้ใช้บริการผู้จัดหารายอื่น จดบันทึก กรอกรายละเอียดของผู้จัดหาที่ผ่านการรับรองลงในแบบฟอร์ม <i>ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง</i> (ดูสมุดบันทึก) จดข้อมูลลงในสมุดบันทึกเมื่อได้รับสินค้าที่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด (รวมถึงเวลา สภาพสินค้า รายละเอียดของผู้จัดหา และมาตรการแก้ไขปัญหา) เก็บบันทึกการจัดส่งทั้งหมด (เช่น ใบส่งสินค้า ใบกำกับภาษี)

การเก็บรักษา

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อจัดเก็บอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ และวัสดุหีบห่อทั้งหมดอย่างปลอดภัยและเหมาะสม	▪ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และวัสดุหีบห่ออาจปนเปื้อนได้ถ้าจัดเก็บไม่ถูกวิธี ▪ สินค้าที่ไม่ได้ขายก่อนวัน "หมดอายุ" อาจทำให้ลูกค้าป่วยได้
วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
 ดูการเก็บรักษาอาหารแช่เย็น/แช่แข็ง จัดเก็บอาหารและสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด (เช่น บรรจุภัณฑ์ ภาชนะ เครื่องใช้ ฯลฯ) โดยป้องกันการปนเปื้อน ไม่ใช่บริเวณห้องน้ำ ห้องซักล้าง และบริเวณห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นที่เก็บอาหารหรือสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ของแห้ง ▪ เก็บสินค้าให้พ้นจากพื้น (ช่วยเรื่องการทำความสะอาดและป้องกันสินค้าเปื้อนสิ่งสกปรกที่อาจติดไปยังพื้นผิวที่ใช้ทำงาน) ▪ ทิ้งสินค้าที่บรรจุภัณฑ์เสียหาย (เช่น กระป๋องที่เสียหาย บวม หรือขึ้นสนิม) ▪ ติดฉลากอาหารให้เห็นชัดเจน ▪ เก็บอาหารใส่ภาชนะที่ป้องกันสัตว์รบกวน ▪ รักษาบริเวณคลังสินค้าให้สะอาดและปราศจากสัตว์รบกวนอยู่เสมอ (ดูการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์รบกวนและสัตว์) การหมุนเวียนสินค้าคงคลัง ▪ นโยบายเข้าก่อนออกก่อน เอาสินค้าเก่ามาไว้ด้านหน้าและเอาสินค้าใหม่ไว้ด้านหลัง ▪ ทิ้งสินค้าที่เลยกำหนดวัน "หมดอายุ" เครื่องใช้และอุปกรณ์ ▪ จัดเก็บภาชนะ บรรจุภัณฑ์ เครื่องใช้ อุปกรณ์ ฯลฯ โดยรักษาความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อน ▪ จัดเก็บภาชนะที่빈 แดก หรือร้าวรอการกำจัดโดยระบุให้ชัดเจนว่า "ห้ามใช้งาน"	ถ้าพบว่าอาหารที่เก็บไว้เลยกำหนดวัน "หมดอายุ" ให้หาสาเหตุและทบทวนการฝึกอบรมพนักงานตามสมควร ทิ้งอาหารที่เลยกำหนดวัน "หมดอายุ" ทั้งอาหารที่มีร่องรอยถูกสัตว์รบกวน (เช่น มูล ไข่ ไย แมงมุม ฯลฯ) ทบทวนระเบียบการควบคุมสัตว์รบกวนและดำเนินการควบคุมสัตว์รบกวนที่เหมาะสม ถ้าอาหารแช่เย็นที่เสี่ยงง่ายได้รับประทานไป (กล่าวคือ สูงกว่า 5°C) ดู การเก็บรักษาอาหารแช่เย็น/แช่แข็ง จุดบันทึก จดมาตรการที่ดำเนินการเมื่อพบว่ามีการจัดเก็บอาหารหรืออุปกรณ์ ฯลฯ อย่างไม่เหมาะสมลงในสมุดบันทึก จุดบันทึกการบำรุงรักษาตู้เย็น/ช่องแช่แข็ง ฯลฯ ลงในสมุดบันทึก

การเก็บรักษาอาหารแช่เย็น/แช่แข็ง

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง และป้องกันจุลินทรีย์ขยายตัวถึงระดับที่เป็นอันตราย	- การเก็บอาหารที่เน่าเสียง่ายในที่อุ่นรับประทานไปจะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเจริญเติบโต - สินค้าที่ไม่ได้ขายก่อนวัน "หมดอายุ" อาจทำให้ลูกค้าป่วยได้

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
! เก็บอาหารดิบแยกจากอาหารปรุงสุกและอาหารปรุงสำเร็จเสมอ อุปกรณ์ที่ใช้แช่อาหารแช่เย็นและแช่แข็งต้องทำงานตามระดับกำลังและสมรรถนะที่กำหนดไว้เสมอ อาหารแช่เย็น - เก็บอาหารที่เน่าเสียง่ายในที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C เว้นแต่ผู้ผลิตจะแนะนำเป็นอย่างอื่น - อาหารอยู่ในห่อมิดชิดและมีวันที่กำกับ ☛ ระบุวันที่กำกับอาหารที่เน่าเสียง่ายซึ่งจัดเตรียมในสถานประกอบการ รวมถึงอาหารที่มีแนวโน้มเสี่ยงง่ายเมื่อใช้งาน (เช่น กระป๋องสตูว์เนื้อที่เปิดแล้ว) - แยกอาหารดิบที่ยังไม่ปรุงจากอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานโดย [เลือกวิธีที่ใช้] ☐ เก็บอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานในห่อมิดชิดและวางไว้ด้านบนอาหารดิบที่ยังไม่ปรุงในตู้แช่/ตู้เย็น ☐ เก็บอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานในห่อมิดชิดแช่ไว้แยกกับอาหารดิบที่ยังไม่ปรุง (คนละฝั่ง) ของตู้แช่ ☐ ใช้ตู้แช่แยกกันระหว่างอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน และอาหารดิบที่ยังไม่ปรุง - เก็บเนื้อสัตว์ปีกดิบไม่ให้สัมผัสโดนหรือทำน้ำหยดใส่อาหารอย่างอื่นได้ โดยแยกแช่ในตู้เย็นต่างหากถ้าเป็นไปได้ อาหารแช่แข็ง - เก็บอาหารแช่แข็งโดยแช่แข็งไว้หรือเก็บรักษาตามคำแนะนำของผู้ผลิต - เก็บอาหารในห่อมิดชิด ☛ อาหารที่ต้องรักษาความเย็น อาหารบางชนิดต้องแช่เย็นหรือแช่แข็งเพื่อลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ เนื้อดิบ เนื้อสัตว์ปีก อาหารทะเล และอาหารที่เน่าเสียง่ายอื่น ๆ ดูข้อมูลเพิ่มเติมในหัวข้อ อาหารที่เน่าเสียง่าย	กรณีที่เกิดปัญหา - ทั้งอาหารปรุงสำเร็จที่ปนเปื้อนกับอาหารดิบ - ทั้งอาหารที่เลยกำหนดวัน "หมดอายุ" อาหารแช่เย็นที่อุณหภูมิสูงกว่า 5°C อาหารสำเร็จที่เสี่ยงง่ายซึ่งอยู่ในที่มีอุณหภูมิระหว่าง 5°C ถึง 60°C เป็นเวลา - ไม่ถึง 2 ชั่วโมง ต้องนำไปแช่ตู้เย็นหรือใช้ทันที - ระหว่าง 2 ถึง 4 ชั่วโมง ต้องนำไปใช้ทันที - นานกว่า 4 ชั่วโมง ต้องนำไปทิ้ง ช่องแช่แข็งทำงานผิดปกติ ถ้าอาหารยังแช่แข็งอยู่ ให้ย้ายไปใส่ช่องแช่แข็งอื่นแทนกรณีที่ไม่สามารถทำได้ ให้ปิดประตูช่องแช่แข็งไว้และจัดการซ่อมแซมช่องแช่แข็งให้เรียบร้อย ถ้าอาหารที่เน่าเสียง่ายละลายถึงจุดที่แตะแล้วน้ำมัน ต้องนำไปละลายน้ำแข็งและใช้ภายในอายุการเก็บรักษาด้วยการแช่เย็นตามปกติ ถ้าอาหารสำเร็จแช่แข็งที่เสี่ยงง่ายละลายและอยู่ที่อุณหภูมิสูงกว่า 5°C นานกว่าสี่ชั่วโมง ควรนำไปทิ้ง อย่านำอาหารที่ละลายไปบางส่วนหรือละลายหมดแล้วไปแช่แข็งใหม่ จุดบันทึก จดอุณหภูมิอาหารในตู้แช่เย็นที่ใช้แช่อาหารที่เน่าเสียง่ายแต่ละตู้ลงในสมุดบันทึกทุกวัน จดมาตรการที่ดำเนินการเมื่อพบว่ามีการจัดเก็บอาหารอย่างไม่เหมาะสมลงในสมุดบันทึก เก็บบันทึกการบำรุงรักษาตู้แช่เย็น/ช่องแช่แข็ง ฯลฯ ไว้ในสมุดบันทึก

การละลายอาหารแช่แข็ง

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารละลายดีแล้วก่อนทำอาหาร เพื่อป้องกันน้ำจากอาหารที่กำลังละลายหยดลงอาหารอย่างอื่นหรือพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร	▪ ถ้าอาหารยังแข็งอยู่ทั้งหมดหรือบางส่วนอาจทำให้ไม่สุกดีและยังมีเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเหลืออยู่ ▪ อาหารที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C) จะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโตอย่างรวดเร็วและทำให้เกิดอาหารป่วยจากอาหาร ▪ น้ำจากอาหารที่กำลังละลายอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารและพื้นผิวอื่นได้

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
ละลายอาหารให้เรียบร้อยก่อนนำไปปรุง (เว้นแต่คำแนะนำของผู้ผลิตจะระบุต่างออกไป) วิธีการละลาย ▪ วางแผนล่วงหน้าและเผื่อเวลาและพื้นที่ไว้ให้เพียงพอสำหรับการละลายอาหารในตู้เย็นหรือตู้แช่ ▪ ละลายอาหารโดยป้องกันน้ำหยดและการปนเปื้อนอาหารหรือพื้นผิวอื่น (เช่น การละลายในจานหรือภาชนะ และห้ามละลายอาหารโดยวางไว้ด้านบนอาหารปรุงสำเร็จเด็ดขาด) ▪ นำอาหารที่ละลายที่อุณหภูมิห้องไปแช่ตู้เย็นหรือใช้ทันทีที่ทำได้เมื่ออาหารละลาย กรณีที่ไม่สามารถละลายอาหารในตู้เย็นหรือตู้แช่ได้ ให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้ [เลือกตามความเหมาะสม] ☐ ละลายอาหารในไมโครเวฟ (ถ้าใช้วิธีนี้ ต้องใช้อาหารทันทีที่ละลาย) ☐ ใส่อาหารในภาชนะสุญญากาศและนำไปแช่ในน้ำเย็น ☐ ละลายอาหารโดยวางทิ้งไว้บนโต๊ะนาน ไม่ได้รับประทานสี่ชั่วโมง ตรวจดูอาหารที่ละลายก่อนนำไปปรุงเพื่อให้แน่ใจว่าตรงกลางละลายดีแล้ว  อย่านำอาหารที่ละลายแล้วไปแช่แข็งใหม่	กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าอาหารละลายไม่หมด ให้ละลายอาหารต่อไปจนกว่าจะไม่เหลือเกล็ดน้ำแข็งอีก ตรวจสอบอีกครั้งก่อนนำไปปรุง/ให้ความร้อน เร่งกระบวนการละลายน้ำแข็ง (เช่น แบ่งผลิตภัณฑ์ออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ) จุดบันทึก จดวิธีที่ดำเนินการเมื่ออาหารไม่ละลายดีลงในสมุดบันทึก

การเตรียมอาหาร

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อป้องกันอาหารปนเปื้อนสิ่งต่อไปนี้ระหว่างการเตรียมอาหาร: - จุลินทรีย์ เช่น แบคทีเรียและไวรัส - กายภาพ เช่น เส้นผม บรรจุภัณฑ์ - สารเคมี เช่น สารเคมีทำความสะอาด ยาฆ่าสัตว์รบกวน เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่อาจมีอยู่ในอาหารไม่ให้เพิ่มจำนวนจนถึงระดับที่เป็นอันตราย	- เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคจะเติบโตอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิระหว่าง 5°C ถึง 60°C (ช่วงอุณหภูมิที่อันตราย) - เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาจปนเปื้อนสู่อาหารผ่านทางคน อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ไม่สะอาด - อาหารที่ปนเปื้อนสารเคมีอาจทำให้เกิดอาการป่วยได้ - วัตถุที่หล่นลงในอาหารที่ไม่ได้ปิดไว้จะส่งผลต่อความเหมาะสมและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร

วิธีปฏิบัติ	ถุงมือ
! - ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสำหรับเตรียมอาหารก่อนใช้ (ดู การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ) - ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี (ดู สุขอนามัยของมือ และ สุขอนามัยส่วนบุคคล) ผลไม้และผัก ล้างผิวด้านนอกของผลไม้และผักก่อนหั่นหรือเสิร์ฟเพื่อขจัดสารเคมีหรือเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่มีอยู่ ไข่ ไข่ทั้งใบสะอาดและปราศจากรอยแตก ! <i>ดองไข่ในภาชนะสะอาดก่อนเทลงในส่วนผสมอื่น ซึ่งจะช่วยป้องกันโอกาสที่ส่วนผสมจะเกิดการปนเปื้อนจากเศษเปลือกไข่</i> กรณีใช้เนื้อไข่ จะใช้เนื้อไข่พาสเจอร์ไรส์สำหรับอาหารที่ไม่ผ่านการปรุงสุกหรืออาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ ! <i>ห้ามใช้อุปกรณ์หรือเครื่องใช้ร่วมกัน (เช่น มีดจาน ภาชนะ ฯลฯ) ระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสำเร็จ เว้นแต่จะผ่านการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และทำให้แห้งแล้วก่อนใช้งานใหม่</i> หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม ป้องกันอาหารปรุงสำเร็จเกิดการปนเปื้อนจากพื้นผิว (รวมถึงอุปกรณ์และเครื่องใช้) ที่สัมผัสกับอาหารดิบหรืออาหารที่ไม่ผ่านการปรุงสุกโดย ☐ ใช้บริเวณครัวที่กำหนดในการเตรียมอาหารดิบแยกต่างหากจากอาหารปรุงสุกหรือปรุงสำเร็จ ☐ แยกเตรียมอาหารดิบและอาหารปรุงสำเร็จที่ละรอบโดยทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนเริ่มทำอาหารอีกชนิด เขียงที่ใช้สำหรับอาหารแต่ละชนิดมีดังนี้ *เนื้อสัตว์ดิบ *สัตว์ปีกดิบ *ปลาดิบ *ผลไม้และผัก *เนื้อสัตว์/สัตว์ปีกสุก *ระบุเขียงที่ใช้งาน (เช่น สีแดงสำหรับเนื้อสัตว์ดิบ)	ถุงมือ [เลือกตามความเหมาะสม] ☐ ใช้ถุงมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ☐ ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำได้ ☐ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อถุงระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง ☐ แยกใช้ถุงมือตามวัตถุประสงค์ต่าง ๆ ☐ เปลี่ยนถุงมือใหม่ตามความเหมาะสม ! ผลิตภัณฑ์อบแห้ง <i>เมื่อเติมนมหรือน้ำลงในผลิตภัณฑ์ เช่น มันทฝรั่ง ชนิดเกล็ด/ป่น แป้งคัสตาร์ด ฯลฯ แล้ว ควรนำไปใช้ทันทีหรือเก็บในที่เย็น (ต่ำกว่า 5°C) หรือร้อน (60°C ขึ้นไป)</i> เวลา อุณหภูมิ และความปลอดภัยทางอาหาร ลดช่วงเวลาที่อาหารที่เน่าเสียง่ายต้องอยู่ในอุณหภูมิห้อง (ช่วงอุณหภูมิที่อันตราย) ระหว่างการเตรียมอาหารให้น้อยที่สุด (รวมถึงส่วนผสมแป้ง ฯลฯ) ช่วงที่ไม่ได้ใช้งาน ควรเก็บอาหาร/ส่วนผสมที่เสี่ยงง่ายในที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C กรณีที่เกิดปัญหา ทิ้งอาหารปรุงสำเร็จที่ปนเปื้อนให้หมด เปลี่ยนหลักปฏิบัติและ/หรือฝึกอบรมพนักงานใหม่ถ้าจำเป็น แก้แค้น ถ้ามีวัตถุที่เป็นแก้วหรือกระจกหน้าต่างแตกในครัว - ทำความสะอาดเศษแก้วที่แตกทันที - ทิ้งอาหารในบริเวณใกล้เคียงที่ไม่ได้ปิดให้หมดขีด - ตรวจหาเศษแก้วที่ตกอยู่ในบริเวณอย่างระมัดระวัง - นำเศษแก้วไปทิ้งในถังขยะด้านนอก (ไม่ทิ้งในครัว) จดบันทึก จดมาตรการที่ดำเนินการเมื่อพบว่ามี การเตรียมอาหารอาหารอย่างไม่เหมาะสมลงในสมุดบันทึก

การปรุงสัตว์ปีก

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์ปีกและอาหารที่มีเนื้อสัตว์ปีกสุกทั่วจนถึงตรงกลาง	เพื่อให้แน่ใจว่าฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคแล้ว


ดู การวัดอุณหภูมิ

- ละลายสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกให้เรียบร้อยก่อนนำไปปรุง (เว้นแต่คำแนะนำของผู้ผลิตจะระบุต่างออกไป)
- อุ่นเตา ก่อนเริ่มทำอาหาร
- ทำให้สัตว์ปีกสุกจนถึงกลางของส่วนที่หนาที่สุดมีค่าอุณหภูมิ/เวลาค่าใดค่าหนึ่งต่อไปนี้

อุณหภูมิภายใน	เวลา
65°C	นาน 10 นาที
70°C	นาน 2 นาที
75°C	นาน 15 วินาที

การตรวจดูว่าสัตว์ปีกสุกแล้ว

ใช้โพรบวัดอุณหภูมิส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อ (มักจะเป็นส่วนนอกหรือเนื้อน่องส่วนในสุด) ว่าอยู่ที่ 75°C หรือค่าเวลา/อุณหภูมิค่าใดค่าหนึ่งข้างต้น โดยใช้หนึ่งในวิธีการต่อไปนี้

- วัดอุณหภูมิแต่ละครั้งที่ทำอาหารเมนูสัตว์ปีก
- ใช้โพรบวัดอุณหภูมิของจานใดจานหนึ่งแต่ละครั้งที่ทำอาหารเมนูสัตว์ปีกเมนูเดียวหลายจาน
- ใช้โพรบวัดอุณหภูมิอาหารจานใดจานหนึ่งสัปดาห์ละครั้ง เมื่อปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารมาตรฐาน (ดู การตั้งเวลา/การปรุงอาหารสำหรับสัตว์ปีก)



ไม่จำเป็นต้องใช้โพรบวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกที่หั่นลูกเต๋าหรือฝานบาง (เช่น เนื้อที่ใช้สำหรับผัด)

เนื่องจากเนื้อที่ชิ้นเล็กกว่าจะสุกทั่วถึงตรงกลางง่ายกว่าและวัดค่าอุณหภูมิได้ยากกว่า

เวลาใช้โพรบวัดอุณหภูมิให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการวัดอุณหภูมิ



การปรุงสัตว์ปีกต้องปรุงให้สุกเสมอ ห้ามเสิร์ฟแบบกึ่งสุกกึ่งดิบหรือดิบ

กรณีที่เกิดปัญหา

ถ้าอุณหภูมิของเนื้อสัตว์ปีกยังสูงไม่พอ ให้ทำต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะถึง!

กรณีที่พบว่าเนื้อสัตว์ปีกที่ปรุงโดยใช้ค่าเวลา/อุณหภูมิมาตรฐานไม่สุกดี ต้องสืบหาสาเหตุ ตัวอย่างคำถาม

- ปฏิบัติตามขั้นตอนอย่างถูกต้องหรือไม่
- อุปกรณ์ (เช่น เตาอบ) จำเป็นต้องได้รับการซ่อมแซมหรือไม่
- มีการเปลี่ยนส่วนผสมของอาหารหรือไม่ (ชิ้นเนื้อต่างกัน)

จัดบันทึก

จดรายการเมนูสัตว์ปีกแต่ละจานที่เสิร์ฟลงในขั้นตอนการตรวจดูว่าสัตว์ปีกสุกแล้ว และเลือกที่จะใช้วิธีใดในการตรวจดูว่าอาหารสุกแล้ว

ค่าเวลา/อุณหภูมิมาตรฐาน

กรณีที่ใช้การตั้งค่าเวลา/อุณหภูมิมาตรฐาน ให้จดข้อมูลการตรวจสอบที่ใช้เพื่อพิสูจน์ว่าค่าเวลา/อุณหภูมิดังกล่าวจะปรุงอาหารให้สุกที่ 75°C (ดูบันทึกการตั้งเวลา/อุณหภูมิสำหรับสัตว์ปีก)

สำหรับเมนูสัตว์ปีกที่ปรุงสุกโดยใช้ค่าเวลา/อุณหภูมิมาตรฐาน ให้วัดอุณหภูมิของอาหารจานใดจานหนึ่งเพียงสัปดาห์ละครั้ง จดข้อมูลในบันทึกการตรวจสอบอุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกรายสัปดาห์ในสมุดบันทึก

เมนูสัตว์ปีกที่ไม่ได้ใช้ค่าเวลา/อุณหภูมิมาตรฐาน

สำหรับเมนูสัตว์ปีกที่ไม่ได้ปรุงสุกโดยใช้การตั้งค่าเวลา/อุณหภูมิมาตรฐานที่กำหนด ให้จดอุณหภูมิของเมนูสัตว์ปีกแต่ละจานหรือของจานใดจานหนึ่งที่ทำพร้อมกันลงในบันทึกอุณหภูมิสำหรับการปรุงสัตว์ปีก (ดูหัวข้อบันทึก) โดยต้องวัดทุกครั้งที่ทำอาหาร

จดวิธีการดำเนินการในกรณีที่อาหารไม่ได้อุณหภูมิที่ปลอดภัย

การตั้งเวลา/อุณหภูมิสำหรับสัตว์ปีก

สำหรับเมนูสัตว์ปีก (กล่าวคือ สัตว์ปีกและอาหารที่มีเนื้อสัตว์ปีก) ที่ทำเป็นประจำโดยใช้อุปกรณ์เดิมและส่วนผสมมาตรฐาน (ชนิด น้ำหนัก ขนาด ฯลฯ) นั้น ไม่จำเป็นต้องวัดอุณหภูมิทุกครั้งที่ทำถ้ามีการแสดงให้เห็นขั้นตอนการทำอาหารมาตรฐานเพื่อรับประกันกรรมวิธีการทำอาหารที่เหมาะสม

เพื่อพิสูจน์ว่าขั้นตอนการทำอาหารมาตรฐานจะทำให้เมนูสัตว์ปีกสุกได้ที่ ต้องทำการตรวจสอบต่อไปนี้ก่อน

1. ทำอาหารตามขั้นตอนการทำอาหารมาตรฐาน
2. ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบวัดอุณหภูมิส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์ปีกเพื่อให้แน่ใจว่าอยู่ที่อุณหภูมิ 75°C หรือค่าเวลา/อุณหภูมิค่าใดค่าหนึ่งที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง

อุณหภูมิภายใน	เวลา
65°C	นาน 10 นาที
70°C	นาน 2 นาที
75°C	นาน 15 วินาที

3. ทำซ้ำขั้นตอนที่ 1 และ 2 จนกว่าจะมั่นใจว่าจะได้อุณหภูมิที่ปลอดภัยเสมอ ทำตามขั้นตอนนี้ในการทำอาหารรอบอื่นอีกอย่างน้อยสามครั้งเพื่อให้แน่ใจว่าได้ผลจริง
ถ้าอาหารไม่ได้อุณหภูมิที่ปลอดภัยในการทดสอบอีกสามครั้งให้เพิ่มระยะเวลาและ/หรืออุณหภูมิในการทำอาหารและทำซ้ำขั้นตอนที่ 1-3 ข้างต้น
4. จดค่าเวลา/อุณหภูมิที่วัดได้ด้านล่าง

เมนูสัตว์ปีก							
เลือกอุณหภูมิปรุงสุกของเมนูสัตว์ปีกที่ต้องการ [เลือกตามความเหมาะสม]							
☐ ปรุงสุกที่ 75°C				☐ ปรุงสุกที่ _____ °C นาน _____ นาที			
รายละเอียดการทำอาหาร							
วิธีการ (วิธีที่ใช้ในการทำอาหาร) อุปกรณ์ที่ใช้ ค่าอุณหภูมิที่ใช้	วันที่	เวลาที่ เริ่ม ทำอาหาร	วัดครั้งที่ 1*		วัดครั้งที่ 2		ลงนาม ชื่อย่อ
			เวลา	อุณหภูมิ	เวลา	อุณหภูมิ	
	1						
	2						
	3						

* ถ้าอุณหภูมิอยู่ที่ 75°C ไม่จำเป็นต้องวัดครั้งที่สอง

เมนูสัตว์ปีก							
เลือกอุณหภูมิปรุงสุกของเมนูสัตว์ปีกที่ต้องการ [เลือกตามความเหมาะสม]							
☐ ปรุงสุกที่ 75°C				☐ ปรุงสุกที่ _____ °C นาน _____ นาที			
รายละเอียดการทำอาหาร							
วิธีการ (วิธีที่ใช้ในการทำอาหาร) อุปกรณ์ที่ใช้ ค่าอุณหภูมิที่ใช้	วันที่	เวลาที่ เริ่ม ทำอาหาร	วัดครั้งที่ 1*		วัดครั้งที่ 2		ลงนาม ชื่อย่อ
			เวลา	อุณหภูมิ	เวลา	อุณหภูมิ	
	1						
	2						
	3						

* ถ้าอุณหภูมิอยู่ที่ 75°C ไม่จำเป็นต้องวัดครั้งที่สอง

การตั้งเวลา/อุณหภูมิสำหรับสัตว์ปีก

เมนูสัตว์ปีก							
เลือกอุณหภูมิปรุงสุกของเมนูสัตว์ปีกที่ต้องการ [เลือกตามความเหมาะสม]							
☐ ปรุงสุกที่ 75°C				☐ ปรุงสุกที่ _____°C นาน _____ นาที			
รายละเอียดการทำอาหาร							
วิธีการ (วิธีที่ใช้ในการทำอาหาร) อุปกรณ์ที่ใช้ ค่าอุณหภูมิที่ใช้	วันที่	เวลาที่ เริ่ม ทำอาหาร	วัดครั้งที่ 1*		วัดครั้งที่ 2		ลงนาม ชื่อย่อ
			เวลา	อุณหภูมิ	เวลา	อุณหภูมิ	
	1						
	2						
	3						

ถ้าอุณหภูมิอยู่ที่ 75°C ไม่จำเป็นต้องวัดครั้งที่สอง

เมนูสัตว์ปีก							
เลือกอุณหภูมิปรุงสุกของเมนูสัตว์ปีกที่ต้องการ [เลือกตามความเหมาะสม]							
☐ ปรุงสุกที่ 75°C				☐ ปรุงสุกที่ _____°C นาน _____ นาที			
รายละเอียดการทำอาหาร							
วิธีการ (วิธีที่ใช้ในการทำอาหาร) อุปกรณ์ที่ใช้ ค่าอุณหภูมิที่ใช้	วันที่	เวลาที่ เริ่ม ทำอาหาร	วัดครั้งที่ 1*		วัดครั้งที่ 2		ลงนาม ชื่อย่อ
			เวลา	อุณหภูมิ	เวลา	อุณหภูมิ	
	1						
	2						
	3						

* ถ้าอุณหภูมิอยู่ที่ 75°C ไม่จำเป็นต้องวัดครั้งที่สอง

เมนูสัตว์ปีก							
เลือกอุณหภูมิปรุงสุกของเมนูสัตว์ปีกที่ต้องการ [เลือกตามความเหมาะสม]							
☐ ปรุงสุกที่ 75°C				☐ ปรุงสุกที่ _____°C นาน _____ นาที			
รายละเอียดการทำอาหาร							
วิธีการ (วิธีที่ใช้ในการทำอาหาร) อุปกรณ์ที่ใช้ ค่าอุณหภูมิที่ใช้	วันที่	เวลาที่ เริ่ม ทำอาหาร	วัดครั้งที่ 1*		วัดครั้งที่ 2		ลงนาม ชื่อย่อ
			เวลา	อุณหภูมิ	เวลา	อุณหภูมิ	
	1						
	2						
	3						

* ถ้าอุณหภูมิอยู่ที่ 75°C ไม่จำเป็นต้องวัดครั้งที่สอง

การตรวจดูว่าสัตว์ปีกสุกแล้ว

ในการทำอาหารเมนูสัตว์ปีกหรืออาหารที่มีเนื้อสัตว์ปีกจำเป็นต้องทำให้สุกทั่วกัน ตารางด้านล่างแสดงการตรวจสอบเพื่อการทำอาหารอย่างเหมาะสม

จุดบันทึก

ดูตารางด้านล่างและจุดบันทึกผลการตรวจสอบที่ทำให้แน่ใจว่าเมนูสัตว์ปีกที่เสิร์ฟสุกได้ที่

ขั้นตอนที่ 1 จดรายการเมนูสัตว์ปีกทั้งหมดที่ตกลงในคอลัมน์ ก

ขั้นตอนที่ 2 ระบุวิธีที่ใช้ตรวจสอบว่าอาหารแต่ละชนิดสุกได้ที่

- ถ้าคุณวัดอุณหภูมิอาหารทุกครั้งที่ทำให้ทำเครื่องหมายในคอลัมน์ ข และจดอุณหภูมิที่วัดได้ลงในบันทึกอุณหภูมิสำหรับการปรุงสัตว์ปีก
- ถ้าคุณทำอาหารเป็นชุด (ทำเมนูเดียวกันพร้อมกันหลายจาน)
- ถ้าคุณมีค่าเวลา/การปรุงอาหารที่พิสูจน์แล้วสำหรับเมนูให้ทำเครื่องหมายในคอลัมน์ ค และวัดอุณหภูมิของอาหารจานใดจานหนึ่งเมนูอาหารที่ระบุไว้ตรงกับคอลัมน์ ค กรณีที่มีอาหารที่ตรงกับคอลัมน์ ค มากกว่าหนึ่งเมนู ให้เลือกวัดสัปดาห์ละเมนู จากนั้นจดยาวละเอียดการวัดอุณหภูมิลงในสมุดบันทึก

ขั้นตอนที่ 3 – ทำเครื่องหมายในคอลัมน์ จ เพื่อแสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ปรุงสุกอาหาร ซึ่งอาจเป็นอุณหภูมิฉับพลัน 75°C (ขึ้นไป) หรือค่าอุณหภูมิ/เวลาใดค่าหนึ่งด้านล่าง

อุณหภูมิภายใน	เวลา
65°C	นาน 10 นาที
70°C	นาน 2 นาที
75°C	นาน 15 วินาที

ก	วัดอุณหภูมิ (เลือกตามความเหมาะสม)			จ
	ข ทุกจาน ทุกครั้ง	ค หนึ่งจาน สัปดาห์ละ ครั้ง	ง หนึ่งจานใน แต่ละชุด	
เมนูสัตว์ปีก (จดแต่ละเมนู)				อุณหภูมิที่กำหนดของส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์ปีก (เลือกตามความเหมาะสม)
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที
				☐ 75°C หรือ ☐ ____°C นาน ____ นาที

การทำอาหาร

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารสุกได้ที่	- เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคมียอยู่ในอาหารหลายชนิด การปรุงสุก (และการอุ่น) สามารถฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้ - จุลินทรีย์มองไม่เห็นด้วยตาเปล่าและไม่สามารถกำจัดออกจากอาหารด้วยวิธีทางกายภาพได้

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
ทำตามคำแนะนำในการทำอาหารของผู้ผลิต ถ้ามี สัตว์ปีก ดู การปรุงสัตว์ปีก เนื้อแปรรูป ! เนื้อแปรรูป เช่น เนื้อหันหนา ดับและเนื้อหมักนุ่มหรือฉีด เนื้อบด และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (เช่น ไส้กรอก เบอร์เกอร์) ต้องนำไปปรุงให้สุกทั่วทั้งชิ้นเนื่องจากอาจมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในชิ้นเนื้อทั้งหมด - ตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์แล้ววาร์อนทั่วจนถึงกึ่งกลางและไม่มีเนื้อส่วนไหนที่ยังเป็นสีแดงหรือชมพูอยู่ - ตรวจสอบเนื้อหันหนาโดยใช้ไม้เสียบตรงกลางจนน้ำไหลออกมาก เมื่อปรุงสุกแล้วน้ำที่ไหลออกมาต้องไม่มีสีชมพูหรือแดง เนื้อชิ้นใหญ่และเนื้อหันหนาทั้งก้อน - ห่อปิดผิวหน้าเนื้อให้มิดชิดเพื่อฆ่าจุลินทรีย์ที่อยู่ในเนื้อ ! สำหรับเนื้อชิ้นใหญ่และเนื้อหันหนาทั้งก้อนนั้นสามารถเลือกปรุงสุกตามความชอบและเสิร์ฟแบบดิบได้ ถ้ามีการห่ออย่างเหมาะสม (สิ่งปนเปื้อนจะอยู่ที่ผิวหนังด้านนอกของเนื้อเท่านั้น) อาหารเหลว (เช่น ซุป ซอส เกรวี่) - ป้องกันอาหารเย็นเป็นบางจุดด้วยการคนบ่อย ๆ เพื่อให้มีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด - เคี่ยวอาหารจนเดือด สัตว์น้ำที่มีเปลือก - สังเกตการเปลี่ยนสีและผิวสัมผัส กุ้งจะเปลี่ยนจากสีฟ้าเทาเป็นสีชมพู ส่วนหอยเชลล์จะกลายเป็นสีขาวขุ่น และเนื้อจะแน่นขึ้นเมื่อสุก - คัดหอยแมลงภู่หรือหอยกาบที่เปลือกฉ่ำหรือแตกทั้งก่อนปรุงอาหาร เนื่องจากอาจไม่ปลอดภัยที่จะรับประทาน - วิธีดูว่าหอยแมลงภู่หรือหอยลายสุกแล้ว ให้สังเกตว่าเปลือกจะฉ่ำออกและเนื้อหอยแมลงภู่หรือหอยลายด้านในหดเล็กลง ถ้าเปลือกไม่ฉ่ำออกขณะปรุงสุก ให้คัดทิ้งไป ลูกค้าทำอาหารเอง ทำตามขั้นตอนต่อไปในการเตรียมอาหารวัตถุดิบให้ลูกค้านำไปทำอาหารเอง (เช่น ปิ้งย่าง สุกี้/จิ้มจุ่ม บาร์บีคิว ฯลฯ) - ให้คำแนะนำที่เหมาะสมเกี่ยวกับวิธีการปรุงและเตรียมอาหารอย่างปลอดภัยกับลูกค้า - จัดเครื่องใช้และภาชนะที่เหมาะสมให้ลูกค้าในจำนวนที่เพียงพอ เพื่อให้ลูกค้าสามารถหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามได้ - อุปกรณ์ทำอาหาร (เช่น หินร้อน ตะแกรงย่าง ฯลฯ) ที่จัดให้สามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้อย่างปลอดภัย	กรณีที่เกิดปัญหา - ใช้เวลาปรุงสุกนานขึ้น - ดูสูตรและปรับเปลี่ยนเวลาและหรืออุณหภูมิในการทำอาหาร - แบ่งอาหารออกเป็นส่วนน้อย ๆ หรือใช้อุปกรณ์อื่น - ฝึกอบรมพนักงานใหม่ตามสมควร จุดบันทึก ถ้าทำตามสูตรที่กำหนดและขั้นตอนในสมุดบันทึกแล้วอาหารออกมาไม่สุกดี - สิ่งที่คุณทำกับอาหารที่ออกมาไม่สุกดี - สิ่งที่คุณดำเนินการเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำสอง

การเก็บความร้อนอาหารที่เตรียมไว้

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อลดเวลาในการเก็บอาหารปรุงสำเร็จที่เตรียมไว้ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C)	อาหารที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C) จะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโตอย่างรวดเร็ว

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
! <i>อุ่นอาหารให้ร้อนก่อนนำไปตั้งบนหม้อน้ำร้อนหรือตุ๋นความร้อน ฯลฯ เสมอ อย่าใช้หม้อน้ำร้อนหรือตุ๋นความร้อนอุ่นอาหารเด็ดขาด</i> การเก็บความร้อน ทำตามขั้นตอน <i>การอุ่นอาหารที่เตรียมไว้</i> เมื่อต้องอุ่นอาหารก่อนจะนำไปตั้งเพื่อเก็บความร้อน - ต้องทำความสะอาดและอุ่นอุปกรณ์ เช่น หม้อน้ำร้อนและตุ๋นอาหาร ก่อนที่จะนำอาหารไปตั้งในอุปกรณ์ - ไม่ตั้งอาหารบนหม้อน้ำร้อนมากเกินไป - เก็บอาหารที่อุณหภูมิ 60°C ขึ้นไป - คนอาหารเพื่อรักษาความร้อนให้เท่ากันทั่วทั้งจาน - อย่านำอาหารชุดใหม่มาเติมลงบนอาหารชุดเดิม ! <i>ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบวัดอุณหภูมิอาหารที่ตั้งเก็บความร้อนไว้ครบ 2 ชั่วโมง (ดู การวัดอุณหภูมิ)</i>	กรณีที่เกิดปัญหา - ถ้าเก็บอาหารร้อนไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C แต่สูงกว่า 21°C เป็นเวลานานกว่าสองชั่วโมง ต้องเทอาหารจานนั้นทิ้งไป - ถ้าเก็บอาหารร้อนไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C ไม่ถึงสองชั่วโมง ยังคงสามารถเลือกได้ว่าจะ - นำไปอุ่นและเสิร์ฟร้อน ๆ (อุณหภูมิสูงกว่า 60°C) หรือ - ทำให้อุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 5°C ภายในสี่ชั่วโมงและเก็บไว้ที่อุณหภูมิดังกล่าวจนกว่าจะรับประทาน เปลี่ยนอาหารและ/หรืออุปกรณ์ที่เสิร์ฟที่อาจปนเปื้อนจากการจัดการอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานหรือการใช้งานผิดวิธี จุดบันทึก จดอุณหภูมิของอาหารที่นำไปตั้งเก็บความร้อนครบสองชั่วโมงลงใน <i>บันทึกอาหารที่เก็บความร้อนนาน 2 ชม.</i> จุดบันทึกปัญหาที่พบในการให้ความร้อนอาหารที่อุณหภูมิภายใน 60°C ขึ้นไป และมาตรการแก้ไขที่ดำเนินการ หมายเหตุรายการอาหารที่ต้องเททิ้งพร้อมระบุสาเหตุลงในสมุดบันทึก และจุดบันทึกเรื่องนี้อาจต้องมีการติดตามผล (เช่น การบำรุงรักษา การฝึกอบรม การทบทวนตารางการทำความสะอาด ฯลฯ)

การทำให้อาหารร้อนที่เตรียมไว้เย็นลง

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อให้อาหารปรุงสำเร็จร้อน ๆ เย็นลงอย่างรวดเร็ว เพื่อลดระยะเวลาที่อาหารต้องอยู่ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย	อาหารที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C) จะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโตอย่างรวดเร็ว

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
! ทำให้อาหารร้อนเย็นลงอย่างรวดเร็ว ลดอุณหภูมิของอาหารที่เน่าเสียง่ายจาก 60°C เหลือ 21°C ภายในสองชั่วโมงและจาก 21°C เหลือต่ำกว่า 5°C ภายในสี่ชั่วโมง วิธีการทำให้อาหารร้อนเย็นลง 1. ใช้ตู้แช่แบบลมเย็นจัด 2. นำอาหารใส่ถาดหรือจานขนาดใหญ่ (ใช้โลหะถ้าเลือกได้) เพื่อเพิ่มบริเวณพื้นผิว 3. แบ่งอาหารออกเป็นส่วนน้อย ๆ 4. วางบนตะแกรงเพื่อเพิ่มการไหลเวียนของอากาศรอบ ๆ อาหาร 5. ย้ายอาหารร้อนไปตั้งไว้ในบริเวณที่อากาศเย็นกว่า 6. แช่อาหารที่บรรจุในห่อสุญญากาศในน้ำผสมน้ำแข็ง 7. ตั้งกระทะใส่อาหารร้อนบนน้ำเย็น/น้ำผสมน้ำแข็ง 8. คนอาหารเหลวร้อนขณะที่ปล่อยให้ค่อย ๆ เย็นลง 9. ใช้ "การตั้งค่าความเย็น" บนเตาอบ (ต้องรอให้เตาอบเย็นลงก่อน!) 10. นำอาหารใส่ตู้แช่เย็นเมื่ออุณหภูมิลดเหลือ 21°C คอยตรวจสอบว่าอาหารเย็นลงภายในกรอบเวลาที่กำหนดเป็นระยะโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบวัด (ดูการวัดอุณหภูมิ)	กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าอุณหภูมิอาหารร้อนที่เตรียมไว้ไม่ลดลงจาก 60°C เหลือ 21°C ภายในสองชั่วโมงและจาก 21°C เหลือต่ำกว่า 5°C ภายในสี่ชั่วโมง ควรนำอาหารจานนั้นไปทิ้ง ลองใช้วิธีอื่นในการทำให้อาหารเย็นลงเพื่อหาวิธีที่จะทำให้อุณหภูมิอาหารลดเหลือต่ำกว่า 5°C ภายในเวลาที่กำหนด จุดบันทึก จดผลการวัดอุณหภูมิเมนูสัตว์ปีกที่ถูกทำให้อาหารเย็นลงในสมุดบันทึกสัปดาห์ละครั้ง จดบันทึกปัญหาที่พบในการลดอุณหภูมิอาหารให้ต่ำกว่า 5°C ภายในเวลาที่กำหนดและมาตรการแก้ไขที่ดำเนินการ หมายเหตุรายการอาหารที่ต้องทิ้งหรือทำใหม่ลงในสมุดบันทึก และจดบันทึกเรื่องนี้อาจต้องมีการติดตามผล (เช่น การฝึกอบรม วิธีการทำให้อาหารเย็นลง ฯลฯ)

การอุ่นอาหารที่เตรียมไว้

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่ออุ่นอาหารให้ร้อนทั่วทั้งจานอย่างรวดเร็ว	▪ จุลินทรีย์สามารถอยู่รอดได้ในอาหารที่ไม่ได้อุ่นให้ทั่วถึงตรงกลาง
เพื่อลดเวลาในการเก็บอาหารปรุงสำเร็จไว้ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C)	▪ อาหารที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C) จะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโตอย่างรวดเร็ว

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
การอุ่นอาหารที่ดี ▪ ใช้อุปกรณ์ที่อุ่นอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ! อย่าใช้หม้อน้ำร้อนและตุ๋นอาหารในการอุ่นอาหารเนื่องจากอุปกรณ์เหล่านี้ไม่สามารถอุ่นอาหารได้เร็วพอ ▪ วิธีที่ใช้ในการอุ่นอาหารมีดังต่อไปนี้ [เลือกตามความเหมาะสม] ☐ ไมโครเวฟ (หมายเหตุ สังเกตเวลาที่ตั้งอุ่น) ☐ เตาอบ ☐ หม้อ/กระทะกันแบน/กระทะกันลึก ฯลฯ ▪ ถ้าทำได้ ควรคนและผสมอาหารให้เข้ากันเพื่อไม่ให้อาหารเย็นเป็นบางจุดและอุ่นสม่ำเสมอทั่วทั้งจาน ▪ เวลาอุ่นเมนูสัตว์ปีก ให้ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรมวัดดูว่าอุณหภูมิข้างในถึง 75°C แล้วหรือยัง ▪ ตรวจสอบว่าอาหารอุ่นดีแล้วโดยใช้วิธีเดียวกันกับเวลาทำอาหาร (ดูการทำอาหาร) ▪ เสิร์ฟอาหารที่อุ่นเสร็จโดยเร็วหรือรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 60°C ขึ้นไป 🚩 การใช้พลาสติกในเตาไมโครเวฟ ▪ ระวังอย่าให้แผ่นพลาสติกสัมผัสกับอาหารโดยตรงเวลาที่ใช้เพื่ออุ่นอาหาร ทั้งนี้อาจเลือกใช้กระดาษทิชชูสะอาดสีขาวหนาสำหรับใช้ในครัวแทนเพื่อป้องกันอาหารกระเด็น ▪ ใช้ภาชนะพลาสติกที่ออกแบบมาสำหรับใช้กับไมโครเวฟเท่านั้น ภาชนะอื่นอาจดูเหมือนจะใช้ได้ แต่อาจไม่ได้ผ่านการทดสอบการใช้งานที่อุณหภูมิ (เช่น ภาชนะใส่อิสกริม ที่ไม่ได้ออกแบบมาให้โดนความร้อน) ▪ เนื่องจากอาหารที่มีไขมันร้อน ๆ จะปนเปื้อนสารเคมีได้ง่ายกว่า ภาชนะแก้วจึงเป็นตัวเลือกที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นอาหารประเภทนี้	กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าอุ่นแล้วอาหารไม่ร้อนมากพอ ให้เพิ่มอุณหภูมิและ/หรือเวลาในการอุ่น ฝึกอบรมพนักงานใหม่ตามสมควร จุดบันทึก จดผลการวัดอุณหภูมิเมนูสัตว์ปีกที่ผ่านการอุ่นมาลงในสมุดบันทึกสัปดาห์ละครั้ง จดบันทึกปัญหาที่พบในการอุ่นอาหารและมาตรการแก้ไขที่ดำเนินการ

การจัดแสดงและการบริการตัวเอง

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อจัดแสดงและเสิร์ฟอาหารด้วยวิธีที่ลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้มากที่สุด เพื่อลดเวลาในการเก็บอาหารปรุงสำเร็จที่เตรียมไว้ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C)	- อาหารที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย (5°C ถึง 60°C) จะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเติบโตอย่างรวดเร็ว - การจัดการอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานอาจนำไปสู่การปนเปื้อนได้เมื่อลูกค้าเอื้อมมือข้ามอาหารที่จัดแสดง - การจัดแสดงอาหารแบบบริการตัวเองมีความเสี่ยงสูงสุด เนื่องจากมีผู้คนจำนวนมากที่เข้าถึงอาหาร

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
อาหารร้อน - ทำตามคำแนะนำในขั้นตอนการอุ่นอาหารที่เตรียมไว้ในกล่องอาหาร - ทำตามคำแนะนำในขั้นตอนการเก็บความร้อนอาหารที่เตรียมไว้ อาหารแช่เย็น - เก็บอาหารสำเร็จที่เสียบ่ายไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C ยกเว้นเพื่องานจัดแสดงไม่รับประทานสี่ชั่วโมง - ระยะเวลาที่จัดแสดงอาหารสำเร็จที่เสียบ่าย ดูได้จาก [เลือกวิธีที่ใช้] ☐ เวลาที่เขียนบนสติ๊กเกอร์ที่แปะไว้บนหีบห่อหรือด้านข้างอาหาร ☐ สติ๊กเกอร์สีที่แปะไว้บนหีบห่อหรือด้านข้างอาหาร ☐ อื่น ๆ _____ การจัดแสดง/การเสิร์ฟ - นำอาหารออกไปวางจัดแสดง/ให้บริการทันทีที่ทำได้หลังจากเตรียมเสร็จ - จัดวางอุปกรณ์ดักเสิร์ฟที่สะอาดสำหรับอาหารแต่ละชนิดหรือแต่ละจาน โดยไม่ให้ตามจับสัมผัสถูกอาหาร - ป้องกันการปนเปื้อนในอาหารโดยใช้สิ่งต่อไปนี้ [เลือกวิธีที่ใช้] ☐ หน้ากากอนามัย ☐ ฝาปิดอาหาร ☐ อื่น ๆ _____ ! <i>ไม่นำอาหารที่เพิ่งทำเสร็จมาเติมหรือผสมกับอาหารที่จัดแสดงไว้</i> - เมื่อต้องการเติมอาหารที่จัดแสดง (อาทิ อาหารที่ไม่ได้ห่อไว้ เช่น สลัด อาหารร้อน ฯลฯ) ให้ใช้วิธีนำอาหารชุดใหม่มาวางแทนที่ - ไม่นำอาหารแบบบริการตัวเองที่เหลืมาเสิร์ฟใหม่ (เช่น ไม่เก็บไว้ให้บริการในวันต่อไป) - เปลี่ยนช้อนเสิร์ฟใหม่เมื่อพบว่าช้อนถูกนำไปใช้ผิดวิธีหรืออาจปนเปื้อนไปแล้ว - ไม่เก็บอาหารที่เน่าเสียง่ายไว้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 5°C ถึง 60°C นานเกินสี่ชั่วโมง - ทิ้งของแบบใช้ครั้งเดียวเมื่อใช้เสร็จ (เช่น จานกระดาษ ถ้วยกระดาษ มีดพลาสติก ฯลฯ) - มีผู้รับผิดชอบดูแลส่วนจัดแสดงอาหารสำหรับบริการตัวเองอย่างเหมาะสม	กรณีที่เกิดปัญหา เปลี่ยนอาหารและ/หรืออุปกรณ์ดักเสิร์ฟที่อาจปนเปื้อนจากการจัดการอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานหรือการใช้งานผิดวิธี เทอาหารที่อาจเกิดการปนเปื้อนจากลูกค้าหรือผู้อื่นทิ้ง อาหารร้อน ถ้าเก็บอาหารร้อนไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C แต่สูงกว่า 21°C เป็นเวลานานกว่าสองชั่วโมง ต้องเทอาหารจานนั้นทิ้งไป - ถ้าเก็บอาหารร้อนไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C ไม่ถึงสองชั่วโมง ยังคงสามารถเลือกได้ว่าจะ - นำไปอุ่นและเสิร์ฟร้อน ๆ (อุณหภูมิสูงกว่า 60°C) หรือ - ทำให้อุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 5°C ภายในสี่ชั่วโมงและเก็บไว้ที่อุณหภูมิดังกล่าวจนกว่าจะรับประทาน อาหารแช่เย็น อาหารสำเร็จที่เสียบ่ายที่อยู่ในอุณหภูมิระหว่าง 5°C และ 60°C - ไม่ถึง 2 ชั่วโมง ต้องนำไปแช่ตู้เย็นหรือใช้ทันทีหรือ - อยู่ระหว่าง 2 และ 4 ชั่วโมง ต้องนำไปใช้ทันทีหรือ - นาน 4 ชั่วโมงขึ้นไป ต้องนำไปเททิ้ง จุดบันทึก จดปัญหาที่พบในการเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่ถูกต้องและมาตรการแก้ไขที่ดำเนินการลงในสมุดบันทึก หมายเหตุรายการอาหารที่ต้องเททิ้งพร้อมระบุสาเหตุลงในสมุดบันทึก และจดบันทึกเรื่องนี้อาจต้องมีการติดตามผล (เช่น การฝึกอบรม การทบทวนตารางการทำความสะอาด ฯลฯ)

การจัดแสดงอาหารสำหรับค้าปลีก

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อจัดแสดงอาหารขายปลีกทั้งหมดให้ลูกค้าเลือกเองอย่างปลอดภัยและเหมาะสม	- การจัดแสดงอาหารที่เน่าเสียง่ายในที่อุ่นรับภาระหนักไปจะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคเจริญเติบโตได้ - อาหารที่ไม่ได้ขายก่อนวัน "หมดอายุ" อาจทำให้ผู้บริโภคป่วยได้ - อาหารที่ไม่ได้จัดแสดงอย่างเหมาะสมอาจเกิดการปนเปื้อนได้

วิธีปฏิบัติ	
! <i>ดูขั้นตอนต่อไปนี้อย่างรอบคอบ</i> - การซื้อและรับสินค้า - การเก็บรักษา - การเก็บความร้อนอาหารที่เตรียมไว้ - การจัดแสดงและการบริการตัวเอง - การติดฉลากอาหาร อาหารที่จัดแสดง - ห่อหรือปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จที่จัดแสดงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน (กล่าวคือ สามารถหยิบหรือตักเองได้จากตู้ปิด) - จัดแสดงอาหารที่เน่าเสียง่ายในสภาพควบคุมอุณหภูมิ (ดูการจัดแสดงและการบริการตัวเอง) - จัดแสดงอาหารบรรจุหีบห่อตามคำแนะนำของผู้ผลิต/ผู้จัดหา - จัดเก็บอาหารขึ้นใหญ่ไม่ให้ปนเปื้อนอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารสำเร็จรูปได้ - ทั้งอาหารที่บรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อได้รับความเสียหายถึงขั้นที่ทำให้อาหารเสี่ยงต่อการสัมผัสเชื้อโรคหรือไม่ได้บรรจุอยู่ในห่ออีกต่อไป - ทั้งกระป๋องอาหารที่บวม เสียหาย หรือขึ้นสนิม หรือส่งคืนผู้จัดหา การหมุนเวียนสินค้าคงคลัง - ใช้นโยบาย "เข้าก่อนออกก่อน" สำหรับอาหารที่จัดแสดง โดยจัดแสดงสินค้าเก่าเพื่อให้ถูกใช้หรือขายออกก่อน และวางสินค้าใหม่ไว้ด้านหลังสินค้าเก่า - ตรวจสอบวัน "หมดอายุ" ทุกวัน สำหรับอาหารที่หมดอายุในวันนั้นถ้าไม่ได้ใช้ก็จะนำไปทิ้งเมื่อสิ้นสุดวัน - นำอาหารที่ถึงวันที่ "ควรบริโภคก่อน" ออกจากชั้นจัดแสดงหรือวางขายต่อโดยระบุให้เห็นชัดเจนว่าเลยวันที่ "ควรบริโภคก่อน" มาแล้ว	เคล็ดลับการเพิ่มประสิทธิภาพของตู้จัดแสดงอาหารแช่เย็น/แช่แข็งเพื่อให้อาหารเย็นอยู่เสมอ (และลดต้นทุนค่าดำเนินการ) ดูหัวข้อ การออกแบบและการใช้งานสถานที่ให้บริการอาหาร และการบำรุงรักษา) - ใช้ตู้จัดแสดงที่มีประตู ม่านพลาสติก หรือวิธีอื่นในการเก็บอากาศเย็น ตู้จัดแสดงแบบเปิดต้องทำงานหนักกว่าในการรักษาความเย็นของอาหาร - รักษาอุณหภูมิของร้านค้าปลีกให้เย็นอยู่เสมอ มอเตอร์ของตู้จัดแสดงจะได้ไม่ต้องทำงานหนักมากในการรักษาความเย็นของอาหาร - ตั้งตู้จัดแสดงแบบเปิดให้ห่างจากบริเวณที่มีลมแรงเนื่องจากลมจะพัดเอาอากาศเย็นออกจากเครื่อง ส่งผลต่ออุณหภูมิของอาหารและทำให้มอเตอร์ทำงานหนักกว่าเดิม - ดูแลไม่ให้มีสิ่งอุดตันช่องลม ช่วยให้เครื่องทำงานได้ตามที่ผู้ผลิตตั้งใจไว้ - จัดแสดงอาหารภายในแนวเส้นบอกระดับ ช่วยรักษาอุณหภูมิที่กำหนดและป้องกันอาหารเน่าเสีย - ดูแลไม่ให้มีน้ำแข็งเกาะขอบประตูและละลายน้ำแข็งเป็นประจำ ช่วยป้องกันอากาศเย็นรั่วไหลซึ่งหมายความว่ามอเตอร์จะไม่ต้องทำงานหนัก - ทำความสะอาดฝุ่นบนพื้นผิวเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนและมอเตอร์เป็นประจำเพื่อช่วยให้ตู้จัดแสดงทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น กรณีที่เกิดปัญหา ถ้าพบว่าอาหารที่จัดแสดงเลยกำหนดวัน "หมดอายุ" ให้หาสาเหตุและทบทวนการฝึกอบรมพนักงานและสินค้าเข้าตามสมควร ถ้าอาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิสูงกว่า 5°C หรืออาหารแช่แข็งละลาย (กล่าวคือ อาหารอุ่นรับภาระหนักไป) ให้ดำเนินการตามหัวข้อมาตรการยกเลิก/แก้ไข และหัวข้อการเก็บรักษาอาหารแช่เย็น/แช่แข็ง ถ้าบรรจุภัณฑ์ได้รับความเสียหาย ให้ระบุสาเหตุและทบทวนการฝึกอบรมพนักงาน กิจกรรมการจัดการ และการตรวจรับสินค้าเข้าตามสมควร

การขนส่งอาหาร

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อขนส่งอาหารถึงลูกค้าหรือถึงจุดหมายนอกสถานที่โดยตรงอย่างปลอดภัยเพื่อให้บริการในงานเลี้ยง	▪ ฝุ่น สิ่งสกปรก สารเคมี สัตว์รบกวน และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ อาจปนเปื้อนลงในอาหารที่ไม่มีการป้องกันได้ ▪ เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาจเพิ่มจำนวนได้ถ้าอาหารถูกขนส่งภายใต้อุณหภูมิระหว่าง 5°C ถึง 60°C ▪ เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาจแพร่จากอาหารดิบไปยังอาหารปรุงสำเร็จ หากขนส่งอาหารทั้งสองชนิดไปด้วยกันโดยไม่จัดแยกให้เหมาะสม

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
อาหารทั้งหมดที่ขนส่งต้องปิดหรือบรรจุหีบห่อในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน ▪ ส่วนของยานพาหนะที่ใช้บรรทุกอาหารสะอาดเรียบร้อย ▪ แยกอาหารปรุงสำเร็จออกจากอาหารดิบ ▪ ไม่ขนส่งอาหารพร้อมกับสิ่งของอื่นที่อาจปนเปื้อนอาหารหรืออุปกรณ์ได้ (เช่น เครื่องมือ สารเคมี ฯลฯ) ▪ ห้ามนำสัตว์ขึ้นยานพาหนะที่ใช้ขนส่งอาหารหรืออุปกรณ์เกี่ยวกับอาหาร อาหารที่เน่าเสียง่าย ขนส่งอาหารที่เน่าเสียง่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C และสูงกว่า 60°C เท่านั้นในกรณีที่เป็นการขนส่งอาหารที่จะรับประทานภายในสี่ชั่วโมงนับจากจัดเตรียม ขนส่งอาหารแช่เย็นที่เสียง่ายซึ่งไม่ได้จะรับประทานภายในสี่ชั่วโมงที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C และที่ 60°C ขึ้นไปสำหรับอาหารร้อน วิธีการรักษาอุณหภูมิ [ทำเครื่องหมายในกล่อง] ☐ ใช้กล่องบุฉนวน เพื่อรักษาอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่ปลอดภัย ☐ ใช้ตู้แช่เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความร้อนแบบพกพา ☐ อื่น ๆ _____	ทั้งอาหารปรุงสำเร็จที่ปนเปื้อนให้หมด ทั้งอาหารที่เน่าเสียง่ายซึ่งเก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 5°C ถึง 60°C นานเกินกว่าสี่ชั่วโมง ถ้าอุปกรณ์เกิดชำรุดหรือขัดข้อง ให้จัดการเปลี่ยนหรือซ่อมแซมอุปกรณ์ ทบทวนความเหมาะสมของตารางการบำรุงรักษาและปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม จุดบันทึก วัดอุณหภูมิของอาหารแช่เย็น/ร้อนทันทีก่อนขนส่งและวัดอีกครั้งเมื่อถึงจุดส่งมอบ จดอุณหภูมิที่วัดได้ลงในบันทึกอุณหภูมิอาหารขณะขนส่ง

การจัดเลี้ยงนอกสถานที่

วัตถุประสงค์	ทำไม
เพื่อควบคุมให้มีการจัดหาทรัพยากรและเตรียมการล่วงหน้าสำหรับงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่อย่างเหมาะสม	การขาดแคลนสิ่งอำนวยความสะดวกนอกสถานที่ที่เหมาะสมอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้

วิธีปฏิบัติ	กรณีที่เกิดปัญหา
การตรวจสอบก่อนเริ่มงาน ก่อนเริ่มงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่แต่ละงาน ต้องกำหนดขอบเขตของกิจกรรมการเตรียมอาหาร/การจัดการอาหารที่จะกระทำนอกสถานที่ให้เรียบร้อย ตรวจสอบประเด็นต่อไปนี้ - สิ่งอำนวยความสะดวกที่จะจัดให้ ณ บริเวณ/สถานที่จัดงานสำหรับ - เก็บรักษาอาหาร (รวมถึงอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง) - จัดเตรียมอาหาร - ทำอาหาร - ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน - ห้องน้ำ - ล้างมือ - ทำความสะอาดอุปกรณ์ ฯลฯ - บริการในสถานที่ - น้ำ - ไฟฟ้า (ถ้าจำเป็น) - ขยะ ! กรณีที่ไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวก/บริการที่เหมาะสมในสถานที่ จะต้องจัดเตรียมไปเอง หากไม่สามารถทำได้และไม่สามารถเปลี่ยนสถานที่ได้ จะไม่มีการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับงานนั้น ขั้นตอนปฏิบัติทั้งหมดในแผนงานควบคุมอาหารมีผลบังคับใช้และต้องปฏิบัติตามเมื่อทำการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ พนักงาน - จัดให้มีพนักงานอย่างเพียงพอ รวมถึงจัดอบรมและควบคุมดูแลพนักงานชั่วคราวอย่างเหมาะสม การขนส่ง - จัดให้มีบริการขนส่งที่เหมาะสมเพียงพอ (ดูการขนส่งอาหาร) - ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องใช้ และอาหาร ฯลฯ เมื่อถึงสถานที่จัดงาน (ดูการซื้อและรับสินค้า)	ทั้งอาหารปรุงสำเร็จที่ปนเปื้อนให้หมด ทั้งอาหารที่เน่าเสียง่ายซึ่งเก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 5°C ถึง 60°C นานเกินประพจน์สี่ชั่วโมง ถ้าอุปกรณ์เกิดชำรุดหรือขัดข้อง ให้จัดการเปลี่ยนหรือซ่อมแซมอุปกรณ์ ทบทวนความเหมาะสมของตารางการบำรุงรักษาและปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม จุดบันทึก บันทึกการเตรียมงานที่จำเป็นลงในใบรายการเตรียมงานนอกสถานที่ อย่าลืมตรวจสอบข้อกำหนดการเก็บบันทึกของขั้นตอนปฏิบัติอื่น ๆ ที่อาจเกี่ยวข้อง (เช่น "การขนส่งอาหาร" "การอุ่นอาหารที่เตรียมไว้" "การจัดแสดงและการบริการตนเอง" และ "การเก็บความร้อนอาหารที่เตรียมไว้" ฯลฯ)

บันทึก การฝึกอบรม

ชื่อ	โทร.
ตำแหน่ง	วันที่เริ่ม

แผนงานควบคุมอาหาร

หัวข้อ	เกี่ยวข้อง	ลายมือชื่อ พนักงาน*	ลายมือชื่อ หัวหน้า†	วันที่
การฝึกอบรมที่สำคัญ				
การจัดทำเอกสารและเก็บบันทึก	☒			
การออกแบบและการใช้งานสถานที่ให้บริการอาหาร	☐			
การฝึกอบรมและการกำกับดูแล	☒			
อาหารที่เน่าเสียง่าย	☒			
แหล่งน้ำ	☒			
ในกรณีฉุกเฉิน	☒			
สุขภาพและการเจ็บป่วย	☒			
สุขอนามัยของมือ	☒			
สุขอนามัยส่วนบุคคล	☒			
การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ	☒			
การจัดตารางการทำความสะอาด	☐			
สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร	☒			
ภาชนะและบรรจุภัณฑ์	☒			
การติดฉลากอาหาร	☒			
ส่วนประกอบของอาหาร	☒			
การจัดการขยะ	☒			
การควบคุมสัตว์และสัตว์รบกวน	☒			
การบำรุงรักษา	☒			
การจัดตารางการบำรุงรักษา	☐			
ข้อร้องเรียนของลูกค้าและการเรียกคืน	☒			
แนวทางในการนำเข้าอาหาร	☐			
แนวทางในการบริจาคอาหาร	☐			
การฝึกอบรมตามกำหนด				
การวัดอุณหภูมิ	☐			
การซื้อและรับ	☐			
การเก็บรักษา	☐			
การเก็บรักษาอาหารแช่เย็น/แช่แข็ง	☐			
การละลายอาหารแช่แข็ง	☐			
การเตรียมอาหาร	☐			
การปรุงสัตว์ปีก	☐			
การทำอาหาร	☐			
การเก็บความร้อนอาหารที่เตรียมไว้	☐			
การทำให้อาหารร้อนที่เตรียมไว้เย็นลง	☐			
การอุ่นอาหารที่เตรียมไว้	☐			
การจัดแสดงและการบริการตัวเอง	☐			
การจัดแสดงอาหารสำหรับคำปลีก	☐			
การขนส่งอาหาร	☐			
การจัดเลี้ยงนอกสถานที่	☐			

* ข้าพเจ้ายอมรับว่าข้าพเจ้าได้เข้ารับการฝึกอบรมเรื่องขั้นตอนปฏิบัติแล้วและยินดีที่จะปฏิบัติตามนั้น

† พนักงานได้รับการฝึกอบรมและแสดงให้เห็นว่าเข้าใจขั้นตอนปฏิบัติเป็นอย่างดีและได้ปฏิบัติตามอย่างสม่ำเสมอ

การฝึกอบรมอื่น

วันที่	รายละเอียด
หมายเหตุ	

บันทึก

ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง

การจัดซื้ออาหารต้องซื้อจากผู้จัดหาที่ผ่านการรับรองจากเราเท่านั้น (ดูการซื้อและรับสินค้า) ผู้จัดหาอาหารต้องเป็นธุรกิจอาหารที่จดทะเบียน

ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง	ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง
ชื่อธุรกิจ	ชื่อธุรกิจ
ผู้ติดต่อ	ผู้ติดต่อ
โทร.	โทร.
โทรสาร	โทรสาร
ที่อยู่	ที่อยู่
ระยะเวลาสำหรับการสั่งซื้อ (เช่น จ. ถึง พ.)	ระยะเวลาสำหรับการสั่งซื้อ (เช่น จ. ถึง พ.)
วันส่งมอบ	วันส่งมอบ
จ. อ. พ. พฤ. ศ. ส. อา.	จ. อ. พ. พฤ. ศ. ส. อา.
สินค้าที่จัดส่ง	สินค้าที่จัดส่ง
หมายเหตุ	หมายเหตุ

บันทึก

ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง

ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง
ชื่อธุรกิจ
ผู้ติดต่อ
โทร.
โทรสาร
ที่อยู่
ระยะเวลาสำหรับการสั่งซื้อ (เช่น จ. ถึง พ.)
วันส่งมอบ
จ. อ. พ. พฤ. ศ. ส. อา.
สินค้าที่จัดส่ง
หมายเหตุ

ผู้จัดหาที่ผ่านการรับรอง
ชื่อธุรกิจ
ผู้ติดต่อ
โทร.
โทรสาร
ที่อยู่
ระยะเวลาสำหรับการสั่งซื้อ (เช่น จ. ถึง พ.)
วันส่งมอบ
จ. อ. พ. พฤ. ศ. ส. อา.
สินค้าที่จัดส่ง
หมายเหตุ

บันทึก

การเจ็บป่วย

ชื่อ	อาการ (ระบุถ้า อาการ ที่ทำงาน)	วันที่เริ่มมี อาการ	วันที่แจ้ง	มาตรการที่ดำเนินการ	ผลการ ตรวจ อุจจาระ (ถ้ามี)	วันที่ถูก ถอดจาก งาน	วันที่กลับ เข้า ทำงาน

อนุภูมิสำหรับการปรุงสัตว์ปีก

ถ้าวัตถุดิบหมักอาหารเพียงงานเดียวในหนึ่งชุด ให้ระบุโดยทำเครื่องหมายในคอลัมน์ ☒ "หนึ่งในชุด"

[illegible]

บันทึก

อาหารที่เก็บความร้อนนาน 2 ชม.

เก็บอาหารที่เก็บความร้อนที่อุณหภูมิ 60°C ขึ้นไป โดยใช้โพรบวัดอุณหภูมิอาหารที่เก็บไว้ครบสองชั่วโมง เพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิยังอยู่ที่ 60°C ขึ้นไป (วัดอุณหภูมิใหม่ทุกสองชั่วโมงระหว่างที่ยังให้ความร้อนอาหารอยู่)

วันที่	เวลา*	รายการอาหาร	อุณหภูมิ 2 ชม.	เวลาที่วัด	ความเห็น/ การดำเนินการ	ลงนาม ชื่อย่อ

*เวลาที่อาหารเริ่มเก็บความร้อน

ถ้าอาหารมีอุณหภูมิต่ำกว่า 60°C จะทำอย่างไร

ถ้าเก็บอาหารร้อนไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C แต่สูงกว่า 21°C เป็นเวลานานกว่าสองชั่วโมง ต้องเทอาหารจานนั้นทิ้งไป

ถ้าเก็บอาหารร้อนไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C ไม่ครบสองชั่วโมง ยังคงสามารถเลือกได้ว่าจะ

- อุ่นอาหารให้ได้อุณหภูมิ 60°C ขึ้นไปแล้วเสิร์ฟร้อน ๆ (สูงกว่า 60°C) หรือ
- ทำให้อุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 5°C ภายในสี่ชั่วโมงและเก็บไว้ที่อุณหภูมิดังกล่าวจนกว่าจะรับประทาน

การขนส่งอาหารที่เน่าเสียง่าย

- แช่เย็นให้อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C
- อุ่นให้อุณหภูมิอยู่ที่ 60°C ขึ้นไป นอกเสียจากว่าจะรับประทานภายในสี่ชั่วโมงของการเตรียมอาหารและจัดส่ง

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--

การเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์

การตรวจสอบเทอร์โมมิเตอร์

ต้องตรวจสอบเทอร์โมมิเตอร์ทุก 12 สัปดาห์เพื่อให้แน่ใจว่าอ่านค่าอุณหภูมิได้แม่นยำ หรือตรวจสอบทุกครั้งที่คิดว่าเทอร์โมมิเตอร์ทำงานผิดปกติ

วิธีการตรวจสอบ

ตรวจสอบจุดเยือกแข็ง

1. เติมน้ำแข็งป่นหรือน้ำแข็งใสครึ่งแก้ว
2. เติมน้ำเล็กน้อยให้พอล้นแก้ว
3. จุ่มเทอร์โมมิเตอร์ลงในส่วนผสม ทั้งไว้จนกว่าค่าอุณหภูมิที่อ่านได้จะคงที่
4. ระวังอย่าให้เทอร์โมมิเตอร์แตะโดนด้านข้างหรือก้นแก้ว
5. บันทึกผลลงในตารางด้านล่าง ถ้าผลที่ได้อยู่นอกช่วงที่กำหนด ให้บันทึกขั้นตอนการดำเนินการลงในตารางด้วย

! ค่าที่อ่านได้ในน้ำใส่น้ำแข็งควรอยู่ระหว่าง -1°C ถึง $+1^{\circ}\text{C}$ ถ้าได้นอกเหนือจากนี้แสดงว่าควรเปลี่ยนเทอร์โมมิเตอร์ใหม่หรือส่งคืนผู้จัดหาเพื่อเทียบมาตรฐานใหม่

ตรวจสอบจุดเดือด

1. ต้มน้ำจืดในหม้อ
2. เมื่อน้ำเดือด จุ่มเทอร์โมมิเตอร์ลงไปและทิ้งไว้จนกว่าค่าอุณหภูมิที่อ่านได้จะคงที่
3. ระวังอย่าให้เทอร์โมมิเตอร์แตะโดนด้านข้างหรือก้นหม้อ
4. บันทึกผลลงในตารางด้านล่าง ถ้าผลที่ได้ไม่อยู่ในช่วงที่กำหนดแสดงว่าควรเปลี่ยนเทอร์โมมิเตอร์ใหม่หรือส่งคืนผู้จัดหาเพื่อเทียบมาตรฐานใหม่

! ค่าที่อ่านได้ในน้ำเดือดควรอยู่ระหว่าง 99°C ถึง 101°C ถ้าได้นอกเหนือจากนี้แสดงว่าควรเปลี่ยนเทอร์โมมิเตอร์ใหม่หรือส่งคืนผู้จัดหาเพื่อเทียบมาตรฐานใหม่



จุดเดือดของน้ำจะแตกต่างกันไปตามอัลติจูด
ที่ระดับน้ำทะเล (ค่าอัลติจูด 0 เมตร) จะอยู่ที่ 100°C

บันทึกการเทียบมาตรฐานเทอร์โมมิเตอร์

วันที่เทียบมาตรฐาน	เทอร์โมมิเตอร์	ค่าที่อ่านได้ในน้ำใส่น้ำแข็ง $^{\circ}\text{C}$	ค่าที่อ่านได้ในน้ำเดือด $^{\circ}\text{C}$	ตรวจสอบโดย	ขั้นตอนการดำเนินการ

--	--	--	--	--	--

บันทึก

รายการเตรียมงานนอกสถานที่

งาน	
ชื่องาน	
ลูกค้า	หมายเลขโทรศัพท์ลูกค้า
สถานที่	วันที่
รูปแบบงาน	
บริการด้านอาหาร คือ กะทะ/อาหารแบบเสิร์ฟ/อาหารแบบบุฟเฟต์ ☐ อาหารร้อน ☐ อาหารเย็น	
จะเตรียม/ทำอาหารใดบ้างในสถานที่	
งานเลี้ยง ในร่ม/กลางแจ้ง (เช่น เต็นท์) [ระบุ]	ระยะเวลา 1 วัน/อื่น ๆ [ระบุ]
สิ่งอำนวยความสะดวกการจัดเลี้ยง ในอาคาร/อื่น ๆ [ระบุ]	
จำนวนแขก	เวลาเสิร์ฟอาหาร
ความต้องการอาหารพิเศษ (เช่น อาหารแพ้)	
สิทธิในการเข้าสถานที่จัดเลี้ยงคืออะไร	

ตรวจสอบว่ามีสิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์ และบริการต่อไปนี้ที่บริเวณ/สถานที่จัดงานอย่างเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการดำเนินกิจกรรมงานจัดเลี้ยง

สถานที่	ใช่	ไม่	สิ่งที่ต้องจัดเตรียม
สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์			
ที่เก็บอาหารแห้ง			
บริเวณจัดเลี้ยง (ขนาด สิ่งก่อสร้าง ฯลฯ)			
โต๊ะ			
อ่างล้างจาน/อ่างล้างมือ			
น้ำร้อน			
ตู้เย็น			
ตู้แช่แข็ง			
เตาอบ			
จำนวนเตา			
อุปกรณ์เก็บความร้อน (หม้อน้ำร้อน ฯลฯ)			
บริเวณทำความสะอาดสำหรับงานใช้แล้ว/สกปรก ฯลฯ			
ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน			
ห้องน้ำ			
บริการที่มีให้			
ไฟฟ้า (และเตารับไฟฟ้าที่พอเพียง)			
น้ำ (น้ำดื่ม)			
ขยะ			
พนักงาน			
มีพนักงานที่ผ่านการฝึกอบรมเพียงพอ			
การขนส่ง			
วิธีการขนส่งอาหารที่เหมาะสม			

!	ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติในแผนงานควบคุมอาหารในการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ซึ่งรวมถึงข้อกำหนดการเก็บบันทึกต่าง ๆ
----------	---

