



**New Zealand Food Safety**

**Ministry for Primary Industries**

Manatū Ahu Matua

# แม่แบบแผนการควบคุม อาหาร

## -ให้มีความปลอดภัยและเหมาะสม

ท่านสามารถใช้แม่แบบนี้ได้หากท่านประกอบธุรกิจต่อไปนี้:

- ธุรกิจค้าอาหารปลีกที่เตรียมหรือปรุงและจำหน่ายอาหาร เช่น ผู้ขายเนื้อสัตว์ ผู้ขายปลา ผู้อบขนมปังจำหน่ายปลีก ร้านขายอาหารสำเร็จรูป หรือ ซูเปอร์มาร์เก็ต
- ธุรกิจบริการอาหาร เช่น ร้านอาหาร ร้านกาแฟ ร้านขายอาหารนำกลับบ้าน หรือผู้ให้บริการจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่
- ผู้ประกอบการสถานดูแลผู้สูงอายุ รวมทั้งโรงพยาบาล สถานบริบาลผู้ป่วยระยะสุดท้าย บ้านพักคนชรา เรือนจำ และศูนย์การศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารทางกฎหมาย  
ห้ามเพิ่มขั้นตอนใดๆ ลงในแผนนี้

# ในรอบวัน



# สารบัญ

## บัตรสีน้ำเงิน: การติดตั้ง

ในรอบวัน

รายละเอียดธุรกิจ

การวางแผนธุรกิจ

การตรวจสอบว่าแผนงานดำเนินไปได้ด้วยดี

การฝึกอบรมและสมรรถนะ

น้ำใช้:

ผู้ให้บริการน้ำประปา ที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้

น้ำใช้:

น้ำจากรางหลังคา และน้ำผิวดินหรือน้ำบาดาล

## บัตรสีฟ้า: การเริ่มต้น

ล้างมือ

การปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนโดยพนักงาน

จัดเก็บอาหารให้เย็น

ตรวจสอบหาสัตว์รบกวน

## บัตรสีเขียว: การเตรียม

การแยกอาหาร

การเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

การหาแหล่งอาหาร การรับอาหาร และการจัดเก็บอาหาร

## บัตรสีเหลือง: การทำ + การปรุงให้สุก

การปรุงอาหารให้สุก

การปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสับ และตับไก่ให้สุก

การพิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้กำจัดเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง

การนำอาหารมาอุ่นอีกครั้ง

การทำให้อาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จเย็นตัวลง

การละลายอาหารแช่แข็ง

การใช้แอกติวิตีของน้ำ กรด หรือการรมควันร้อน เพื่อควบคุมเชื้อแบคทีเรีย

# สารบัญ

## บัตรสีส้ม: การเสิร์ฟและการขาย

- การเก็บอาหารให้ร้อน
- การขนส่งอาหารของท่าน
- การจัดวางอาหารและการให้ลูกค้าตัดก  
บริการตนเอง
- การทราบว่ามียะไรอยู่ในอาหาร  
ของท่าน
- การลงบรรจุภัณฑ์และการปิดฉลาก  
อาหารของท่าน
- การขายอาหารให้กับธุรกิจอื่นๆ

## บัตรสีม่วง: การปิด

- การทำความสะอาดให้เรียบร้อย
- การบำรุงรักษาอุปกรณ์และสถานที่

## บัตรสีแดง: การแก้ไขปัญหา

- เมื่อมีความผิดพลาดเกิดขึ้น
- การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้า
- การตามสอบที่มาอาหารของท่าน
- การเรียกคืนอาหารของท่าน

## บัตรสีเขียวนกเป็ดน้ำ: ผู้เชี่ยวชาญ

- การทำซูชิจากข้าวที่มีความเป็นกรด
- การทำเปิดปักกิ่ง
- การทำโดเนอร์เคบับ (doner kebab)
- การปรุงด้วยวิธีซูวีด (sous vide)
- การเตรียมเนื้อแดงเพื่ออบและเสิร์ฟแบบ  
ปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบหรือเสิร์ฟแบบดิบๆ

## รายละเอียดธุรกิจ

กรอกรายละเอียดธุรกิจของท่านด้านล่าง

รายละเอียดธุรกิจ	
ชื่อทางกฎหมาย	
ชื่อทางการค้า	
กิจกรรม [ภาคีหรือหมายถึงตามที่เห็นเหมาะสม]	
บริการอาหาร: <input type="checkbox"/> รับประทานที่ร้าน <input type="checkbox"/> สั่งซื้อกลับบ้าน <input type="checkbox"/> การจัดเลี้ยงภายในสถานที่ <input type="checkbox"/> การจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่ <input type="checkbox"/> อื่น ๆ [โปรดระบุ]: _____	
การค้าอาหารปลีก: <input type="checkbox"/> ร้านขายเนื้อสัตว์ <input type="checkbox"/> ร้านขายอาหารสำเร็จรูป <input type="checkbox"/> ร้านขนมปัง <input type="checkbox"/> ผู้ขายปลา <input type="checkbox"/> ขายผักผลไม้สด <input type="checkbox"/> ขายสินค้าอุปโภคบริโภค <input type="checkbox"/> การขนส่ง/บริการจัดส่ง <input type="checkbox"/> บริการอาหารหรือการค้าปลีกอาหารแบบเคลื่อนที่ <input type="checkbox"/> การขนส่ง/โลจิสติกส์ <input type="checkbox"/> อื่น ๆ [โปรดระบุ]: _____	
ที่อยู่ทางไปรษณีย์	
โทรศัพท์	
อีเมล	
สถานที่ตั้ง	
ถนน (1) (สถานที่ของธุรกิจอาหาร)	
น้ำใช้	

สถานที่ตั้งอื่นเพิ่มเติม [หากจำเป็นให้กรอกเพิ่มเติมลงในกระดาษแผ่นใหม่แล้วส่งแนบมาด้วย] เขียนแจกแจงใส่ไว้ข้างล่างนี้ถึงสถานที่อื่น ๆ ที่ใช้และเกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร (เช่น สถานที่สำหรับการจัดเก็บหรือเตรียมอาหาร) แผนการควบคุมอาหาร (FCP) ครอบคลุมกิจกรรม และสถานที่เหล่านี้ด้วยเช่นกัน หากใช้น้ำเพื่อจุดประสงค์ทางด้านอาหาร ให้ระบุแหล่งที่มาของน้ำ

ถนน (2)	
กิจกรรม/แหล่งที่มาของน้ำ	
ถนน (3)	
กิจกรรม/แหล่งที่มาของน้ำ	
ถนน (4)	
กิจกรรม/แหล่งที่มาของน้ำ	
<p><b>ผู้ดำเนินการ:</b> ผู้ดำเนินการคือเจ้าของหรือบุคคลอื่นที่ควบคุมธุรกิจอาหาร หากแผนการควบคุมอาหาร (FCP) มีผลบังคับใช้ต่อธุรกิจอาหารมากกว่าหนึ่งธุรกิจ ผู้ดำเนินการคือบุคคลที่รับผิดชอบ FCP*</p>	
ชื่อ	
ที่อยู่ (สำนักงานหรือบ้าน)	
โทรศัพท์	
อีเมล	

\*ผู้ดำเนินการของแต่ละธุรกิจอาหาร (หากแผนมีผลบังคับใช้ต่อธุรกิจอาหารมากกว่าหนึ่งธุรกิจ) เพิ่มแถวตามความจำเป็น

ชื่อ	
ที่อยู่ (สำนักงานหรือบ้าน)	
โทรศัพท์	
อีเมล	
<p>ผู้จัดการประจำวัน [ให้เขียนว่า "เหมือนข้างต้น" หากผู้จัดการประจำวันคือผู้ดำเนินการ] ผู้จัดการประจำวันคือบุคคลที่รับผิดชอบหน้าที่โดยรวม เพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตาม FCP และมีการตรวจสอบและบันทึกข้อมูลอย่างเหมาะสมเรียบร้อย ท่านต้องจัดเก็บบันทึกข้อมูลและแผนงานเป็นเวลาอย่างน้อย 4 ปี ข้อมูลทั้งหมดที่บันทึกต้องเป็นภาษาอังกฤษและอ่านออกได้ง่าย ข้อมูลทั้งหมดที่บันทึกต้องมีวันที่และชื่อของผู้ที่ปฏิบัติการกิจนั้น ๆ ด้วย</p>	
ชื่อและ/หรือตำแหน่ง	
โทรศัพท์	

เจ้าหน้าที่ในการลงทะเบียน (ซึ่งจะเป็นสภาประจำท้องถิ่นของท่าน เว้นเสียแต่ว่า FCP ของท่านครอบคลุมสถานที่ที่ตั้งอยู่ในเขตอำนาจสภามาก กว่าหนึ่งแห่ง หรือท่านมีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบจากภายนอกซึ่งในกรณีดังกล่าวจะเป็น MPI นั้นเอง)

หน่วยงานที่รับ การลงทะเบียน	<input type="checkbox"/> MPI <input type="checkbox"/> สภา [ชื่อสภา]: _____
บุคคลสำหรับติดต่อ	
ที่อยู่	
โทรศัพท์	
อีเมล	
เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ (หากไม่ใช่สภาประจำท้องถิ่น)	
หน่วยงานพิสูจน์ ความ ถูกต้อง	
บุคคลสำหรับติดต่อ	
ที่อยู่	
โทรศัพท์	
อีเมล	



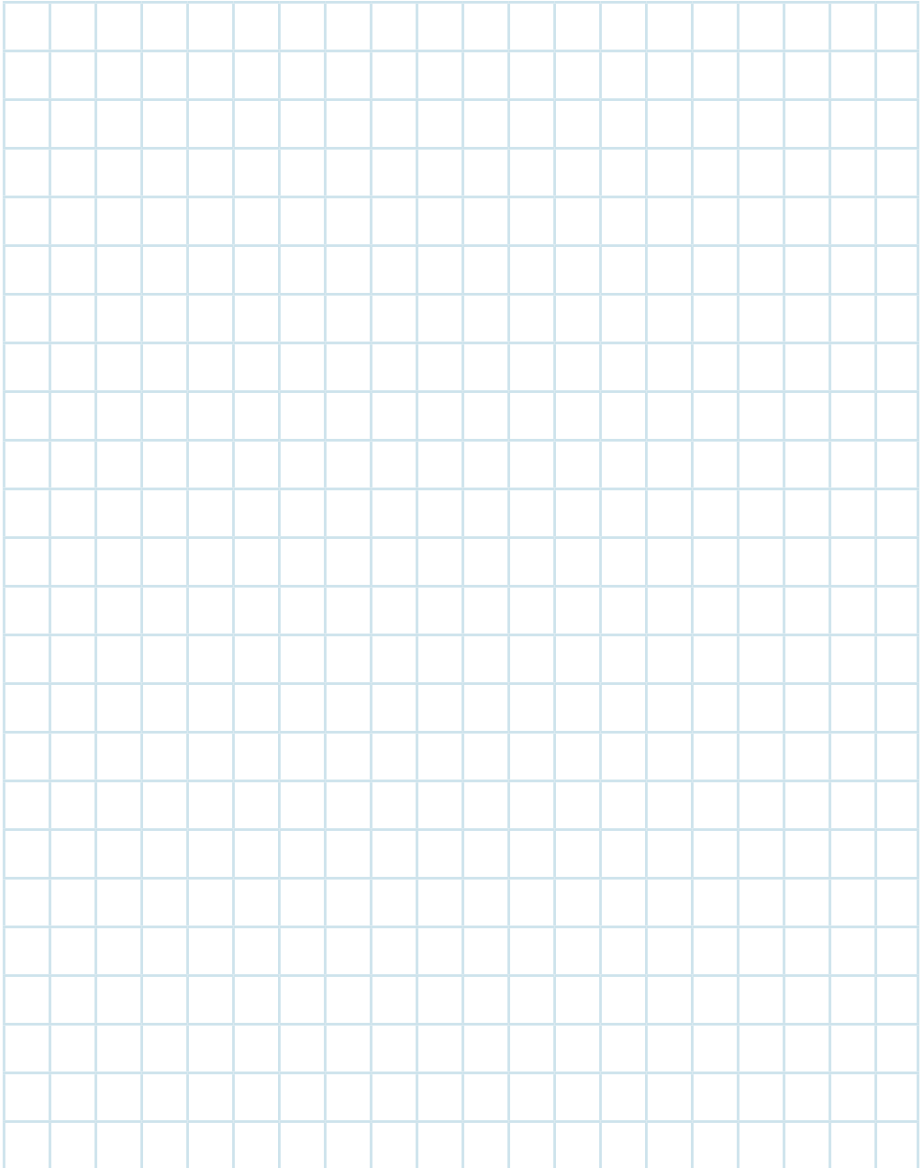
# การวางผังธุรกิจ

ท่านต้องตรวจให้แน่ใจว่ารูปแบบและที่ตั้งทางกายภาพของธุรกิจอาหารเปิดโอกาสให้ท่านสามารถประกอบอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม

- ท่านต้องวาดแผนผังและผังพื้นที่มีข้อมูลต่อไปนี้รวมอยู่ด้วย:
  - อาคารของท่าน
  - อาคารที่ตั้งอยู่รอบ ๆ
  - กิจกรรมในบริเวณต่าง ๆ ในแผนผังของท่าน รวมทั้งบริเวณสำหรับการเตรียมอาหาร (เช่น ครัวของท่าน)
  - กิจกรรมในอาคารของท่าน รวมทั้งกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวกับอาหาร
  - กิจกรรมในบริเวณต่าง ๆ ของอาคาร
  - กิจกรรมที่ไม่เกี่ยวกับอาหารที่เกิดขึ้นในอาคารเดียวกันหรืออาคารข้างเคียง/ตึกอาคารที่อาจส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหาร อาจจำเป็นต้องวาดรวมอยู่ในแผนผังของธุรกิจอาหารของท่านด้วย

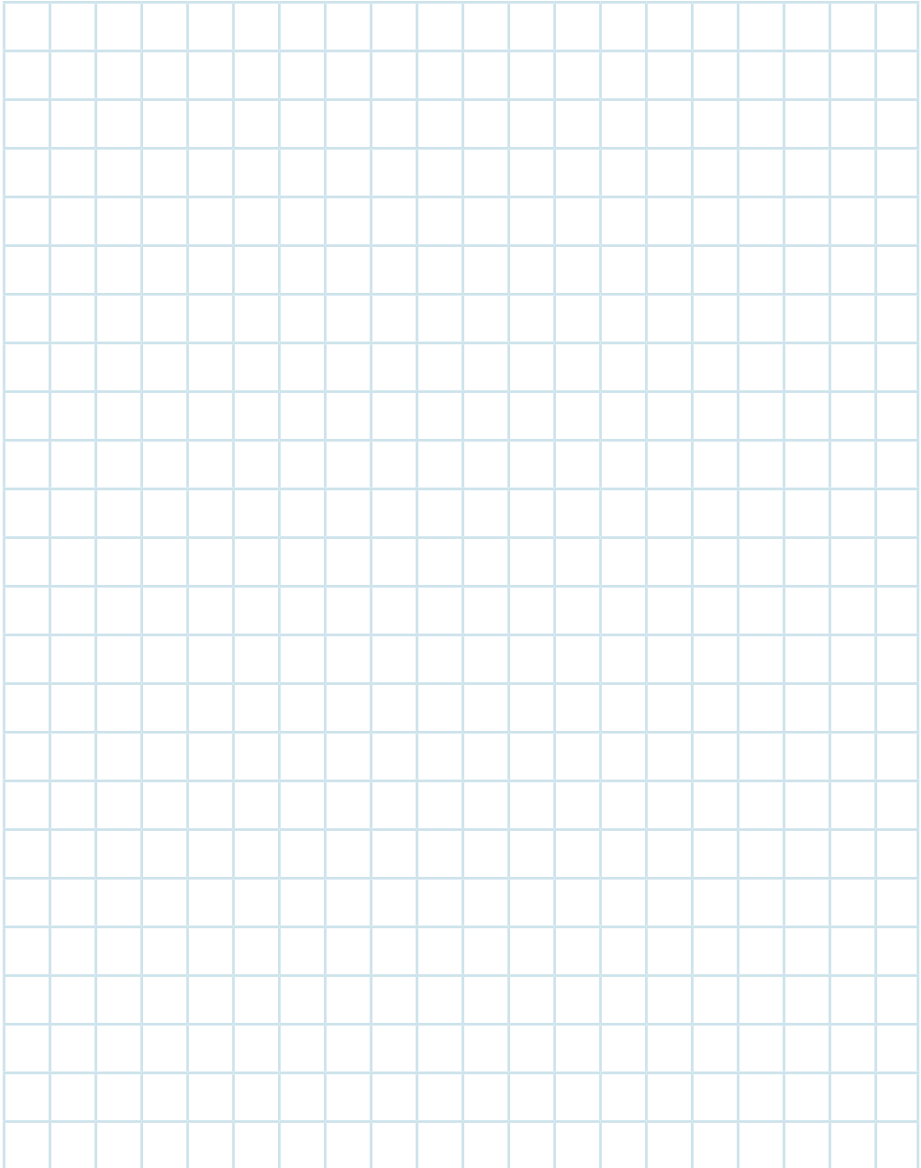
### การวางผัง — ภายในธุรกิจของท่าน

\*อาจวาดเองหรือใช้รูปถ่ายก็ได้

A large grid for drawing a floor plan. The grid consists of 20 columns and 20 rows of small squares, providing a space for users to draw their business layout.

## การวางผัง — ภายนอกธุรกิจของท่าน

\*อาจวาดเองหรือใช้รูปถ่ายก็ได้

A large grid for drawing the site plan of the business premises. The grid consists of 20 columns and 30 rows of small squares, providing a space for the user to draw or photograph the layout of their business premises.

# การบริหารความเสี่ยงใกล้ ๆ ธุรกิจของท่าน

ในตารางด้านล่าง ให้จัดกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวกับอาหารที่เกิดขึ้นในอาคารของท่านหรืออาคารข้างเคียงที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารหรือความเหมาะสมในการประกอบธุรกิจของท่าน และขั้นตอนที่ท่านทำเพื่อบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหาร	เราบริหารความเสี่ยงอย่างไร
เช่น ฝุ่นจากศูนย์ระดับและดูแลสวน (โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากกองสุมหมักปุ๋ย) อาจมีแมลงหรือเชื้อแบคทีเรียที่สามารถปนเปื้อนอาหารและทำให้อาหารไม่ปลอดภัย	เช่น ปิดหน้าต่าง/ประตูฝั่งศูนย์ระดับและดูแลสวนไว้ตลอดเวลา จัดบริเวณสำหรับการเตรียมและให้บริการอาหารพร้อมรับประทานให้อยู่ห่างจากทางเข้าบริการ (ซึ่งอยู่ฝั่งศูนย์ระดับและดูแลสวน) ให้มากที่สุด



## การตรวจสอบว่าแผนงานดำเนิน ไปได้ด้วยดี

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องรับผิดชอบในการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอถึงความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารในธุรกิจของท่านว่าได้มีการจัดการอย่างดี
- ท่านจะต้องตรวจสอบอะไรบ้างและบ่อยเพียงใดนั้น ขึ้นอยู่กับผลกระทบที่เกิดจากข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นในธุรกิจของท่าน ท่านควรตรวจสอบสิ่งที่สำคัญที่สุด (เช่น เทอร์โมมิเตอร์) บ่อยมากที่สุด
- การตรวจสอบจากบริษัทที่ท่านจัดสรรผลิตภัณฑ์ให้ก็ถือเป็นการตรวจสอบภายในเช่นกัน แต่ท่านควรตรวจสอบเองอย่างสม่ำเสมอต่อไป
- ท่านควรให้การตรวจตราในสิ่งต่อไปนี้
  - บุคลากรทำในสิ่งที่ตนจำเป็นต้องทำหรือไม่
  - วิธีการดำเนินงานที่ท่านได้นำมาใช้ ได้รับการปฏิบัติตามและมีประสิทธิภาพหรือไม่
  - สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ของท่านยังคงเหมาะสมต่อกิจกรรมด้านอาหารที่ธุรกิจของท่านอยู่หรือไม่
- ท่านหรือบุคลากรคนใดคนหนึ่งของท่านต้องเป็นผู้ตรวจสอบภายในของท่านเอง (การตรวจสอบด้วยตนเอง)

#### ทำไมการตรวจสอบด้วยตนเองมีความสำคัญ?

- ท่านต้องรับผิดชอบต่อธุรกิจของท่านและอาหารที่ท่านปรุงขึ้นมา หากท่านรอให้คนอื่นมาบอกให้ทราบว่าข้อผิดพลาดเกิดขึ้น อาจทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายและอาหารของท่านอาจทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยได้



ทราบ

- ตรวจสอบว่าแผนงานดำเนินไปได้ด้วยดีดังต่อไปนี้ (ตัวอย่างเช่น)
  - การตรวจตราว่าบุคลากรปฏิบัติตามพฤติกรรมหลักในความปลอดภัยของอาหาร (เช่น การล้างมือ เป็นต้น)
  - การตรวจตราว่าบันทึกต่างๆ มีการกรอกและจัดเก็บ
  - การดูบันทึกต่างๆ เพื่อตรวจตราว่าสิ่งต่างๆ ดำเนินไปตามที่คาดไว้
  - การทบทวนรายละเอียดในบันทึก **'เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด'** และตรวจตราว่าได้มีการปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ เพื่อป้องกันปัญหาใหม่ให้เกิดขึ้นอีก
  - การตั้งคำถามเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารเพื่อใช้ถามบุคลากร
  - การใช้ หมวด **'แสดง'** ที่อยู่ในเท็มเพลตนี้เพื่อถามคำถามเดียวกันหรือตรวจตราสิ่งเดียวกันกับที่ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามหรือขอดู
  - การทดสอบสภาพแวดล้อมหรืออาหารเพื่อหาเชื้อแบคทีเรียบางชนิดหรือสารเคมี เพื่อแสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพของวิธีดำเนินงาน (เช่น การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ)

### ข้อสังเกตบางประการเกี่ยวกับการทดสอบ

- มีข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการทดสอบในบางสถานการณ์ (เช่น น้ำที่จัดหามาเอง) นอกจากนี้ยังมีกฎเกี่ยวกับการจำกัดจำนวนของเชื้อแบคทีเรียหรือสารเคมีในระบบปฏิบัติมาตรฐานด้านอาหารในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code) [www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx](http://www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx) ซึ่งจำนวนจำกัดนี้ไม่ได้หมายความว่าท่านต้องทดสอบอาหารเพื่อหาเชื้อแบคทีเรียหรือสารเคมีนั้นๆ เสมอไป หากท่านกำลังคิดจะใช้การคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบเพื่อแสดงว่าแผนงานของท่านดำเนินไปด้วยดี นั้นไม่ใช่การทดสอบที่ท่านต้องทำเพียงอย่างเดียวเท่านั้น เป็นไปไม่ได้ที่ท่านจะทดสอบด้วยวิธีการของท่านเพื่อให้ทราบถึงความปลอดภัยในอาหาร
- การทดสอบอาจเป็นเครื่องมือที่มีประโยชน์ แต่ก็มีข้อจำกัด ในกรณีของตัวอย่างเช่น ผลการทดสอบพบว่า มีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย อาจหมายความว่ากระบวนการบางขั้นบางตอนไม่ทำงานเต็มที่

## K

## ทราบ

- ผลลัพธ์ที่เป็นลบอาจไม่ได้พิสูจน์ว่าแผนของท่านดำเนินไปได้สมบูรณ์แบบ (หรืออาหารมีความปลอดภัย) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เชื้อแบคทีเรียมักไม่กระจายออกอย่างทั่วถึงในอาหาร เป็นไปได้ที่จะทดสอบอาหารบางส่วนและให้ผลที่ออกมาเป็นลบ ในขณะที่ส่วนอื่นของอาหารที่ผลิตในชุดเดียวกันกลับมีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายอยู่ในระดับสูง
- หากท่านต้องการผนวกการทดสอบให้เป็นวิธีหนึ่งในการตรวจสอบ การทดสอบสภาพแวดล้อมมักเป็นการทดสอบที่มีประสิทธิภาพมากกว่าการตรวจสอบอาหารขั้นสุดท้าย
- หากท่านใช้การคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบเป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการตรวจสอบ ใคร่ขอแนะนำว่าแผนการทดสอบดังกล่าวต้องพัฒนาขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญ หากท่านไม่มีผู้เชี่ยวชาญอยู่ในธุรกิจของท่าน ที่ปรึกษา ผู้ตรวจสอบของท่าน หรือกระทรวง MPI สามารถให้รายละเอียดเกี่ยวกับการพัฒนาแผนการคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบได้

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ท่านต้องจัดตั้งวิธีดำเนินงานสำหรับการตรวจตราที่สม่ำเสมอเพื่อให้ท่านและบุคลากรของท่านปรุงอาหารได้อย่างปลอดภัยและเหมาะสม และปฏิบัติตามเงื่อนไขและความรับผิดชอบของท่านตาม พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 2014
- ให้ปฏิบัติตามวิธีดำเนินการที่อยู่ในบัตร **‘เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด’** ในกรณีที่มีการตรวจตราด้วยตนเองบ่งให้เห็นว่ามีความผิดพลาดหรือพบการกระทำที่อาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - วิธีการที่ท่านใช้ตรวจตราว่าวิธีดำเนินงานของท่านเป็นไปด้วยดี
  - ผลของการตรวจตราที่ท่านได้ทำได้







## การฝึกอบรมและสมรรถนะ

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- พนักงานมีความต้องการในด้านการฝึกอบรมที่ต่างกันไป ท่านต้องทราบว่าพนักงานและผู้เข้าเยี่ยมชมต้องการการฝึกอบรมด้านใด เพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม
- พนักงานและผู้เข้าเยี่ยมชมทุกรายต้องเข้าใจการฝึกอบรมที่ได้รับ
- พนักงานทุกรายต้องมั่นใจว่าตนทราบอย่างแน่ชัดว่าต้องทำอะไรบ้าง และปฏิบัติตามแผนเพื่อให้แน่ใจว่าจะผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- มอบหมายให้ผู้รับผิดชอบคอยดูว่าทุกคนปฏิบัติตามแผนงาน: (กาเครื่องหมายตามที่เหมาะสม)
  - ผู้จัดการประจำวันหรือ
  - ตัวแทน
 ชื่อ: \_\_\_\_\_
- ผู้จัดการประจำวันหรือ  ตัวแทน (กาเครื่องหมายตามที่เหมาะสม) ต้องตรวจให้แน่ใจว่าพนักงานและผู้เข้าเยี่ยมชมทุกรายผ่านการฝึกอบรมแล้ว เพื่อที่ว่าพวกเขาจะสามารถปฏิบัติตามกฎข้อบังคับเกี่ยวกับ:
  - การทำความสะอาดมือ
  - การสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด
  - การรายงานอาการเจ็บป่วย



## D

## ปฏิบัติ

- การจัดการกับอาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภครู้สึกป่วยได้
  - การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ
  - การแยกอาหารออกจากกันในบริเวณการเตรียมอาหาร (เช่น บริหารสารก่อภูมิแพ้ แยกอาหารดิบ/ไม่ได้ปรุงสุกออกจากอาหารที่ปรุงแล้ว และบริหารสารเคมีและสารพิษ
  - กระบวนการอื่น ๆ สำหรับธุรกิจอาหารของท่านโดยเฉพาะ
  - ต้องทำเช่นไรเมื่อมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น
- ฝึกอบรมพนักงาน:
    - ก่อนที่พวกเขาจะเริ่มทำงานในธุรกิจอาหารของท่าน
    - เมื่อนำกระบวนการใหม่มาใช้หรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการ
  - ผู้เข้าเยี่ยมทุกราย (เช่น ผู้บริการจัดส่ง ผู้รับเหมา ฯลฯ) ต้องเก็บอาหารให้ปลอดภัย ในขณะที่อยู่ที่ธุรกิจอาหารของท่าน

## S

## แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - **บันทึก** ที่แจ้งว่าพนักงานผ่านการฝึกอบรมอย่างไรและเมื่อไรเพื่อปฏิบัติตามแผนงาน รวมทั้ง:
    - ผู้ใดผ่านการอบรม
    - เมื่อไร
    - ท่านครอบคลุมเนื้อหาใดในแผนงาน
    - ลายเซ็นจากผู้ฝึกอบรมและผู้ที่เกี่ยวข้อง



## น้ำใช้:

# ผู้จำหน่ายน้ำประปาที่ลงทะเบียน

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- น้ำอาจมีเชื้อแบคทีเรียและสารเคมีที่เป็นอันตรายที่อาจทำให้ผู้บริโภคได้ ท่านจึงต้องใช้น้ำที่สะอาดและไม่ปนเปื้อนในการเตรียมอาหารเท่านั้น
- น้ำอาจถูกปนเปื้อนเมื่อจัดเก็บภายในสถานที่และแจกจ่ายในบริเวณสถานประกอบอาหาร
- ท่านต้องมีน้ำเพียงพอเพื่อทำความสะอาดบริเวณจัดเตรียมอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ทำอาหารของท่าน
- ท่านต้องมีน้ำสะอาดสำหรับให้พนักงานล้างมือ
- น้ำอาจถูกปนเปื้อนได้ที่แหล่งจัดสรร ฉะนั้นการปฏิบัติตามข้อแนะนำของสภาประจำท้องถิ่นของท่านจึงเป็นสิ่งสำคัญ

## D

### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- แจ้งชื่อของผู้จำหน่ายน้ำประปาที่ลงทะเบียน  
ชื่อของผู้ให้บริการ: \_\_\_\_\_
- เลือกใช้น้ำที่ปลอดภัยสำหรับการเตรียมอาหาร การทำความสะอาด และการล้างมือเสมอ หากผู้จำหน่ายน้ำชี้แนะว่าน้ำนั้นไม่ปลอดภัย ท่านต้อง:
  - ไม่ใช้น้ำ หรือ
  - ต้มน้ำอย่างน้อย 1 นาทีก่อนใช้ หรือ
  - ฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนก่อนใช้ หรือ
  - ใช้แหล่งจัดสรรน้ำแหล่งอื่นที่ท่านมั่นใจว่าปลอดภัย (เช่น น้ำจากขวด)

## D

ปฏิบัติ

- กำจัดอาหารที่ปนเปื้อนกับน้ำที่ไม่สะอาดทิ้งไปเสมอ
- ใช้ถังจัดเก็บน้ำ ท่อน้ำ หรือก๊อกน้ำสำหรับแหล่งน้ำในบริเวณประกอบการที่เหมาะสมสำหรับการประกอบอาหาร การล้างมือ หรือการทำความสะอาดเท่านั้น

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - **บันทึก** การบำรุงรักษาที่ท่านได้ดำเนินการ (ดูที่บัตร "การบำรุงรักษาอุปกรณ์และสถานที่")



## น้ำใช้:

# น้ำจากรางหลังคาและน้ำผิวดินหรือน้ำบาดาล

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- น้ำอาจมีเชื้อแบคทีเรียและสารเคมีที่เป็นอันตรายที่อาจทำให้ผู้บริโภคป่วยได้ ท่านจึงต้องใช้น้ำที่สะอาดและไม่ปนเปื้อนในการเตรียมอาหารเท่านั้น
- น้ำอาจถูกปนเปื้อนเมื่อจัดเก็บภายในสถานที่และแจกจ่ายในบริเวณสถานประกอบการอาหาร
- ท่านต้องมีน้ำเพียงพอเพื่อทำความสะอาดบริเวณจัดเตรียมอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์ทำอาหารของท่าน
- ท่านต้องมีน้ำสะอาดให้พนักงานล้างมือ
- มีข้อมูลเกี่ยวกับห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองจากเว็บไซต์ของ MPI
- น้ำใช้ของท่านอาจอยู่ใต้การดูแลควบคุมของกฎหมายฉบับอื่น

## D

### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ใช้น้ำที่ปลอดภัยสำหรับการเตรียมอาหาร การทำความสะอาด และการล้างมือเสมอ หากน้ำใช้ของท่านเริ่มไม่ปลอดภัย ท่านต้อง:
  - ไม่ใช้น้ำนั้น หรือ
  - ต้มน้ำให้สุกอย่างน้อย 1 นาทีก่อนใช้ หรือ
  - ฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนก่อนใช้ หรือ
  - ใช้แหล่งให้บริการน้ำแหล่งอื่นที่ท่านทราบว่าปลอดภัย (เช่น น้ำบรรจุขวด)

## D

## ปฏิบัติ

- ทิ้งอาหารที่ปนเปื้อนกับน้ำที่ไม่สะอาดไปเสมอ
- เลือกว่าท่านได้น้ำมาจากที่ใด:
  - น้ำจากรางหลังคา
  - น้ำจากน้ำผิวดินหรือจากน้ำบาดาลที่ไม่ปลอดภัย
  - น้ำจากน้ำบาดาลที่ปลอดภัย (แหล่งน้ำที่มีคุณสมบัติตามคำนิยามของคำว่า "ปลอดภัย" คือแหล่งน้ำที่ระบุในมาตรฐานน้ำดื่มหรือ Drinking Water Standards สำหรับนิวซีแลนด์)\*
  - แหล่งน้ำที่กำลังเข้าโครงการบริหารความเสี่ยงสาธารณสุข\*

\*ท่านไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามใด ๆ เพิ่มเติมหากเลือกใช้น้ำหนึ่งโครงการเหล่านี้

- หากท่านเลือกจัดหาน้ำสะอาดเอง ท่านต้องทดสอบน้ำอย่างน้อยปีละครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่าน้ำปลอดภัยที่จะนำไปใช้จริง ท่านต้องทดสอบน้ำของท่าน:
  - ก่อนเริ่มธุรกิจใหม่
  - หากท่านไม่มีข้อมูลบันทึกเกี่ยวกับการทดสอบน้ำที่จัดหาเอง
- น้ำของท่านต้องอยู่ภายในขีดจำกัดที่ระบุในตารางด้านล่าง:

การวัดระดับ	เกณฑ์
เอสเซอร์เรีย โคไล	น้อยกว่า 1 มล. จากปริมาณตัวอย่าง 100 มล.*
ความขุ่น	ต้องไม่เกิน 5 NTU
คลอรีน (เมื่อใส่คลอรีน)	มีคลอรีนอิสระไม่น้อยกว่า 0.2มก./ลิตร (ppm) พร้อมเวลาสัมผัสอย่างน้อย 20 นาที
ค่า pH (เมื่อใส่คลอรีน)	6.5 – 8.0

\*การทดสอบเอสเซอร์เรีย โคไล ต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง

## D

## ปฏิบัติ

- ท่านต้องทดสอบน้ำอีกครั้งภายใน 1 สัปดาห์หลังจากที่:
    - รับน้ำจากแหล่งจัดหาน้ำเองแหล่งใหม่ หรือ
    - รับรู้ถึงการเปลี่ยนแปลงในสภาพแวดล้อมหรือกิจกรรมที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของน้ำ
  - ท่านต้องใช้ระบบบำบัดน้ำเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำมีความสะอาดเมื่อใช้ในการประกอบอาหาร การล้างมือ และการทำความสะอาด กาเครื่องหมายที่วิธีที่ท่านใช้:
    - การกรองน้ำ
    - การใส่คลอรีน
    - การฆ่าเชื้อด้วยรังสี UV
    - อื่น ๆ \_\_\_\_\_
  - ท่านต้องทำเครื่องหมายอย่างชัดเจนที่ก๊อกน้ำ ถังจัดเก็บน้ำ และท่อน้ำที่มีน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งห้ามนำไปใช้สำหรับการประกอบอาหาร การล้างมือ หรือการทำความสะอาด
- สำหรับการรับน้ำผิวดินและน้ำบาดาล (ที่ไม่ปลอดภัย) มาใช้ จะต้อง:
- ห่างจากแหล่งปศุสัตว์อย่างน้อย 10 เมตร
  - ห่างจากแหล่งที่อาจมีการปนเปื้อนอย่างน้อย 50 เมตร ทั้งนี้รวมถึงกองพีชอาหารสัตว์หมัก ป่อกำจัดขยะ ของเสียจากมนุษย์และสัตว์ แหล่งและถังที่อาจบรรจุสารเคมี (เช่น ถังน้ำมัน)
- ท่านต้องทราบและบันทึกรายการกิจกรรมในบริเวณใกล้เคียงทั้งหมด รวมทั้งสารเคมีที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติที่อาจปนเปื้อนแหล่งน้ำของท่านได้

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูบันทึกเกี่ยวกับ สิ่งต่อไปนี้:
  - ผลการทดสอบน้ำครั้งแรกหรือรายปีของท่าน
  - รายการกิจกรรมในบริเวณใกล้เคียงทั้งหมดที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของน้ำของท่าน
- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูว่า ท่านทราบได้อย่างไรว่าระบบบำบัดน้ำของท่านปฏิบัติงานอย่างถูกต้องเหมาะสม





# ล้างมือ

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การล้างมือของท่านจะช่วยให้เชื้อแบคทีเรียไม่เข้ามาสู่ห้องครัว การล้างมือสม่ำเสมอจะช่วยป้องกันการปนเปื้อนในอาหารของท่าน
- บาดแผลที่ไม่ได้รับการปิดคลุมสามารถแพร่เชื้อแบคทีเรียและทำให้อาหารไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม

## D

### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ล้างมือของท่านในน้ำสบู่เป็นเวลา 20 วินาที แล้วเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ผ้าที่ใช้ครั้งเดียว หรือใช้เครื่องเป่าลมมือ
- เตรียมสบู่และกระดาษเช็ดมือ ผ้าที่ใช้ครั้งเดียว หรือเครื่องเป่าลมมือ ไว้ใกล้อ่างล้างมือให้พร้อมเสมอ
- ท่านต้องดูแลให้บริเวณที่ล้างมือสะอาดอยู่เสมอ
- ท่านต้องล้างมือ:
  - เมื่อเข้าห้องครัว
  - ก่อนจับต้องอาหาร
  - หลังจากที่ใช้ห้องน้ำหรือจาม
  - หลังจากที่ใช้สุขา
  - หลังจากที่ใช้โทรศัพท์ของท่าน
  - หลังจากที่น่าขยะไปทิ้ง
  - หลังจากที่จับสิ่งที่ท่านคิดว่าสกปรก



## D

### ปฏิบัติ

- ท่านต้องจัดการบาดแผลด้วยการ:
  - ปิดคลุมบาดแผล หรือ
  - ไม่จำเป็นต้องอาหาร หากบาดแผลยังไม่แห้งหรือยังติดเชื้อและไม่สามารถปิดคลุมได้ทั่วถึง

## S

### แสดง

#### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แจ้งให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบว่าใครเป็นผู้รับผิดชอบเรื่องการดูแลบริเวณที่ล้างมือของท่านให้มีอุปกรณ์เตรียมพร้อมและสะอาด
- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านอาจตรวจสอบว่าพนักงานล้างมือของตนหรือไม่เมื่ออยู่ในสถานการณ์ที่ควรล้าง
- เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านเข้าไปในสถานประกอบธุรกิจของท่าน พวกเขาจะไปล้างมือพร้อมกับตรวจสอบความครบถ้วนของสิ่งที่พนักงานจำเป็นต้องใช้มืออยู่ที่นั่น



# การปกป้องอาหารจากการปนเปื้อน โดยพนักงาน

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- อาหารอาจไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสมได้หากถูกปนเปื้อนจากผู้ป่วยหรือเสื้อผ้าที่สกปรก
- เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายอาจย้ายไปสู่อาหารผ่านอุจจาระ อาเจียน หรือของเหลวจากร่างกายอื่น ๆ (เช่น เลือด น้ำมูก) ของบุคคลที่ป่วย
- การสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด (รวมทั้งผ้ากันเปื้อน เป็นต้น) จะช่วยทำให้เชื้อแบคทีเรียอยู่ห่างจากอาหาร จากเครื่องมือประกอบอาหาร และจากบริเวณที่เตรียมอาหาร
- เสื้อผ้าที่สกปรกอาจปนเปื้อนอาหาร พื้นผิว และเครื่องมือประกอบอาหาร
- หากพนักงานที่ป่วยแพร่เชื้อปนเปื้อนอาหาร ท่านอาจต้องเรียกอาหารกลับคืนดูที่ **"การเรียกคืนอาหารของท่าน"**

## D

### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

##### บริหารพนักงานที่ป่วย

- พนักงานหรือผู้ที่มาเยี่ยม (รวมทั้งผู้รับเหมา) ที่อาเจียนหรือท้องเสียในช่วง 48 ชั่วโมงก่อนที่จะเข้าสู่สถานที่จะต้องแจ้ง:

(กาเครื่องหมายตามที่คุณเห็นเหมาะสม)

ผู้จัดการประจำวันหรือ

ตัวแทน

ชื่อ: \_\_\_\_\_

## D

## ปฏิบัติ

- ผู้ที่จัดการด้านอาหารที่อาเจียนหรือท้องเสียในช่วง 48 ชั่วโมงก่อนที่จะเข้าสู่สถานที่ที่จะต้องแจ้ง
  - ผู้จัดการประจำวันหรือ
  - ตัวแทน (ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
 ชื่อ: \_\_\_\_\_  
 ทันที่และขอคำแนะนำจากแพทย์หากเกิดอาการอีก 2 ครั้งขึ้นไป
- พนักงานจะต้องอยู่ห่างจากบริเวณประกอบอาหารจนกว่าจะสบายดีหากป่วยเป็นโรคที่สามารถแพร่เชื้อต่อได้
- พนักงานที่ไม่สบายอาจปฏิบัติภารกิจบางอย่างที่ไม่สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือไม่ได้อยู่ในบริเวณที่ประกอบอาหารได้

## สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด

- ต้องสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด (เช่น ผ่ากันเปื้อน ฯลฯ) ก่อนที่จะจับต้องอาหารหรือเข้าไปในบริเวณการเตรียมอาหาร (ซึ่งมีผลบังคับต่อผู้รับเหมาและผู้ที่มาเยี่ยมด้วย)
- ท่านต้องตรวจให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้:  
(ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - พนักงานสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาดของตนเอง หรือ
  - ข้าพเจ้าเตรียมเสื้อผ้าที่สะอาดให้พนักงาน
- ถอดเสื้อผ้ากันเปื้อนชั้นนอกสุด (เช่น ผ่ากันเปื้อน ฯลฯ) ก่อนที่จะออกจากบริเวณการเตรียมอาหาร (เช่น ไปห้องน้ำ ไปข้างนอก ฯลฯ)

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านอาจถามถึงวิธีการที่ท่านจัดการกับพนักงานที่ป่วย
- สิ่งที่ต้องแสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - บันทึกที่เป็นรายลักษณะอักษรแสดงเวลาที่พนักงานป่วย
  - ว่าทุกคนที่จับต้องอาหารนั้นสวมใส่เสื้อผ้า/ผ้ากันเปื้อนที่สะอาดเมื่อเริ่ม (และที่จำเป็นในระหว่าง) งานแต่ละกะ
  - วิธีที่ท่านใช้เพื่อให้แน่ใจว่าเสื้อผ้าสะอาด
- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านอาจถามคำถามเกี่ยวกับกฎเรื่องการแต่งกายที่สะอาดที่ท่านใช้หรือเรื่องปัญหาที่เคยเกิดขึ้นเกี่ยวกับกฎของท่านด้วย





## เก็บอาหารให้เย็น

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การเก็บอาหารที่อุณหภูมิที่ถูกต้องช่วยป้องกันไม่ให้เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว
- อาหารบางอย่างจะต้องเก็บให้เย็น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) เพื่อหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย
- ท่านจะต้องทราบความแตกต่างระหว่าง:
  - อาหารที่ต้องเก็บให้เย็นเพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัย (เช่น นมสด) และ
  - อาหารที่อาจเก็บให้เย็นเพื่อให้ลูกค้าของท่านได้ชื่นชอบ (เช่น เบียร์)
- ท่านต้องทราบว่าอาหารชนิดใดที่ต้องเก็บให้เย็น  
หาข้อมูลจากผู้จัดหาของท่านหรือจากฉลากอาหาร

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ตรวจสอบทุกวันว่าอาหารในตู้เย็นของท่านอยู่ที่อุณหภูมิ 5°C หรือต่ำกว่า
- ฝ้าสังเกตอุณหภูมิของอาหารในตู้เย็นของท่านโดย: (ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบเสียบเพื่อวัดอุณหภูมิของอาหารหรือสิ่งอื่น (เช่น ภาชนะที่บรรจุน้ำ) หรือ

# D

## ปฏิบัติ

- ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิอินฟราเรดในการวัดอุณหภูมิพื้นผิวของอาหาร หรือ
- ใช้ระบบอัตโนมัติเพื่อเฝ้าสังเกตอุณหภูมิภายในหรืออุณหภูมิพื้นผิวของอาหารของท่าน

- ตรวจสอบว่าอาหารในช่องแช่แข็งยังแข็งอยู่ ท่านไม่จำเป็นต้องบันทึกอุณหภูมิของอาหารแช่แข็ง
- ปฏิบัติตามกฎ 2 ชั่วโมง/4 ชั่วโมง ตามที่ปรากฏในแผนภูมิด้านล่าง

เวลาทั้งหมดที่เก็บอาหารอยู่ที่อุณหภูมิ 5 - 60°C





# D

ปฏิบัติ

- หากขนส่งอาหารที่มีอุณหภูมิเย็น ต้องใช้สิ่งต่อไปนี้เสมอ:  
(ภาหระรื่องหมายตามทึเห็นเหมาะสม)
  - รถขนส่งที่มีระบบแช่แข็ง/แช่เย็น
  - ถังแช่เย็นที่มีก้อนน้ำแข็ง
  - ตู้บรรจุที่ติดฉนวนจัดเก็บความเย็น
  - อื่นๆ \_\_\_\_\_

# S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - วิธีการที่ท่านตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรืออุณหภูมิภายในตู้เย็นของท่าน
  - บันทึกข้อมูลที่ท่านตรวจสอบอุณหภูมิ





## การตรวจสอบหาสัตว์รบกวน

### K

ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- สัตว์ที่มารบกวน เช่น หนู นก และแมลง สามารถแพร่โรคได้ ซึ่งเกิดจากการนำเชื้อแบคทีเรียจากสิ่งสกปรกเช่นของเสีย แล้วโอนถ่ายลงในอาหารหรือเครื่องมือประกอบอาหาร

### D

ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ตรวจสอบและกำจัดสิ่งที่บ่งบอกว่าบริเวณนั้นมีสัตว์รบกวนเป็นประจำทุกวัน (เช่น ขี้หนู ก้นดักที่ไม่มีเหยื่อล่อ แมลงที่ตาย)
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์และบริเวณใดก็ตามที่แมลงรบกวนมาสัมผัสกับอาหาร
- หากท่านสังเกตเห็นว่าอาจมีสัตว์รบกวนอยู่ในสถานประกอบธุรกิจของท่าน ให้ท่านปฏิบัติตามกระบวนการที่ต้องทำ **"เมื่อมีความผิดพลาดเกิดขึ้น"**

### S

แสดง

#### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูวิธีการที่ท่านใช้ตรวจสอบหาสัตว์รบกวน





## การแยกอาหาร

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การเก็บอาหารดิบ/ที่ไม่ได้ปรุงสุกให้ห่างจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว/อาหารพร้อมรับประทาน (เช่น สลัด) จะช่วยยับยั้งการแพร่ของเชื้อแบคทีเรีย
- มีสารก่อภูมิแพ้ทั่วไป 11 ชนิดที่ท่านควรทราบ ได้แก่ สารในกลุ่มซัลไฟต์ ธัญพืชที่มีกลูเตน (เช่น ข้าวสาลี) สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก ไข่ ปลา นม ถั่วลิสง ถั่วเหลือง เมล็ดงา นัทยืนต้น และ ถูปิน
- อาหาร/เครื่องปรุงบางอย่างอาจก่อให้เกิดอาการแพ้ การแยกเก็บอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ออกจากอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ข้างต้นจะช่วยป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคป่วยและอาจถึงตายได้
- ทราบว่ามีสารก่อภูมิแพ้ใดในอาหารที่ท่านจำหน่าย แปลว่าท่านต้องบอกลูกค้าได้หากลูกค้าซักถาม หรือต้องระบุข้อมูลดังกล่าวไว้ในบรรจุภัณฑ์
- หากสารพิษและสารเคมีที่เป็นอันตรายอยู่ในอาหาร อาจทำให้ผู้บริโภคป่วยได้

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ท่านต้องเลือกใช้วิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้เมื่อเตรียมอาหาร: (ภาครื่องหมายตามที่เหมาะสม)
  - อาหารดิบกับอาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมรับประทาน
  - อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" กับอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ดังกล่าว



## D

## ปฏิบัติ

- ใช้พื้นที่อื่นและอุปกรณ์ประกอบอาหารอื่น (เขียง มีด และช้อนส้อม) หรือ
- ประกอบอาหารหลายช่วงเวลา (สลับกับการทำความสะอาดระหว่างเวลานั้น) และ/หรือ
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิว เขียง มีด และอุปกรณ์ทำอาหารอื่นๆ ให้ถวนทั่วระหว่างที่ใช้
- หากจำเป็น ล้างมือของท่านและเปลี่ยนเสื้อผ้ากันเปื้อน (เช่น ผ้ากันเปื้อน) ระหว่างที่จำเป็นต้อง:
  - อาหารดิบกับอาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมรับประทาน หรือ
  - อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" กับอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ดังกล่าว หรือ
  - สารเคมีอันตรายหรือสารพิษ กับ อาหาร
- แยกเก็บผลิตภัณฑ์ทุกอย่างที่ไม่ได้มีไว้ให้มนุษย์บริโภค (เช่น อาหารสัตว์) ให้อยู่ห่างจากอาหารและบริเวณการเตรียมอาหาร
- เขียนฉลากสารพิษและสารเคมีที่เป็นอันตรายอย่างชัดเจน จัดเก็บให้ห่างจากอาหาร และให้แน่ใจว่าอาหารได้รับการป้องกันในขณะที่กำลังใช้สารอันตรายเหล่านั้น
- เขียนฉลากและจัดเก็บอาหารทุกชนิดที่อาจก่อให้เกิดอาการภูมิแพ้แยกไว้ที่อื่น
- แจ้งให้ลูกค้าทราบว่าอาหารที่ปรุงหรือจำหน่ายจนใดมีสารก่อภูมิแพ้เป็นเครื่องปรุง หากลูกค้าถาม



## D

## ปฏิบัติ

- เมื่อขนส่งอาหาร ให้แยก:
  - อาหารดิบกับอาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมรับประทาน หรือ
  - อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" กับอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ดังกล่าว

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านอาจขอให้พนักงานของท่านอธิบายว่าตนทราบได้อย่างไรว่าอาหารจานใดที่ท่านปรุงหรือเสิร์ฟมีสารก่อภูมิแพ้เป็นเครื่องปรุง
- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูว่าอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" รวมถึงสารพิษและสารเคมีอันตรายที่ได้มีการปิดฉลากไว้อย่างชัดเจน และแยกเก็บห่างจากอาหารด้วย
- แสดงหรืออธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบดูวิธีที่ท่านแยกสิ่งต่อไปนี้:
  - อาหารดิบออกจากอาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมรับประทาน หรือ
  - อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" และอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ดังกล่าว หรือ
  - สารเคมีอันตรายหรือสารพิษ กับ อาหาร







## การเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายจากอาหารและสารก่อภูมิแพ้อาจแพร่กระจายโดยอาหารที่ถูกปนเปื้อน สิ่งสกปรก เสื้อผ้า และพื้นผิว พื้นที่ที่สกปรกหรือรกรุงรังจะทำให้เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโตและแพร่กระจายได้อย่างรวดเร็วและง่ายตาย
- มีระเบียบในระเบียบปฏิบัติด้านมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ("ระเบียบปฏิบัติฯ") เกี่ยวกับประเภทของวัตถุเจือปนอาหาร (เช่น วัตถุกันเสีย) ที่ท่านสามารถใส่ลงในอาหารบางประเภทได้ ธุรกิจบริการอาหารไม่ค่อยจำเป็นจะต้องทราบถึงระเบียบเหล่านี้ หากท่านใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรุณาตรวจสอบกับ "ระเบียบปฏิบัติฯ" ดังกล่าว หรือขอรับข้อมูลเพิ่มเติมจากเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่าน
- มีระเบียบเกี่ยวกับการผสมวัตถุเจือปนระบุไว้ใน "ระเบียบปฏิบัติฯ" ซึ่งมีผลบังคับต่ออาหารที่ท่านอาจผลิตบางประเภทเท่านั้น (เช่น ไข่กรอก พาย เนื้อ ฯลฯ) กรุณาดูใน "กฎระเบียบ" หรือขอรับข้อมูลเพิ่มเติมจากเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่าน

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ออกแบบกระบวนการทำงานของท่านเพื่อให้ท่านสามารถเดินไปมาในพื้นที่ได้อย่างปลอดภัย (เช่น เพื่อให้ท่านจะไม่ต้องเดินถือเนื้อไก่ดิบข้ามพื้นที่ที่กำลังจัดการกับอาหารที่ปรุงสุก/อาหารพร้อมรับประทาน)

## D

## ปฏิบัติ

- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในพื้นที่ที่ประกอบอาหารหลังเสร็จภารกิจหนึ่งๆ
- หากท่านใช้วัตถุเจือปนอาหาร (เช่น วัตถุกันเสีย) เพื่อปรุงอาหารของท่าน ให้ท่านตรวจสอบข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนใน "ระเบียบปฏิบัติ"
- ตรวจสอบว่าท่านได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดใน "ระเบียบปฏิบัติ" เรื่องการผสมวัตถุเจือปน (หากเข้าข่าย)

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงหรืออธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบถึงวิธีที่ท่านปฏิบัติในห้องครัว รวมถึง:
  - วิธีที่ท่านทำความสะอาดหลังเสร็จภารกิจหนึ่งๆ
  - วิธีการเลื่อนไหลภายในพื้นที่เตรียมอาหารของท่านเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตและการแพร่ขยายของเชื้อแบคทีเรีย
  - สูตรอาหารของท่านเพื่อแสดงวิธีที่ท่านปฏิบัติตามระเบียบการใช้และการผสมวัตถุเจือปน หากเข้าข่ายในกรณีของท่าน



## การหาแหล่งอาหาร การรับอาหาร และการจัดเก็บอาหาร

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การปรุงอาหารไม่ใช่วิธีที่ทำให้อาหารปลอดภัยเสมอไป
- อาหารบางอย่างจะต้องเก็บให้เย็น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) เพื่อหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย
- เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติต้องจัดเก็บอาหารที่อุณหภูมิที่ถูกต้องเพื่อหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย
- ห้ามใช้หรือจำหน่ายอาหารหรือเครื่องปรุงหลังจากที่เลยกำหนด "วันหมดอายุ" (ซึ่งรวมถึงอาหารจากเครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติด้วย)
- หาแหล่งอาหารจากผู้จัดหาที่น่าเชื่อถือเท่านั้น (เช่น จากรูกรักอาหารที่ขึ้นทะเบียนไว้)

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ซื้ออาหารจากผู้จัดหาที่ผ่านการรับรองแล้วเท่านั้น
- เมื่อรับอาหาร กรุณابันทึก:
  - ชื่อและรายละเอียดการติดต่อของผู้จัดหาของท่าน
  - ประเภทและปริมาณอาหาร
  - อุณหภูมิของอาหารในกรณีที่ต้องจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิที่กำหนดเพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม
- เมื่อรับอาหารแช่เย็น กรุณาวัดอุณหภูมิอาหารด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิ ท่านต้องตรวจว่า:

# D

## ปฏิบัติ

- อาหารที่เก็บไว้ด้วยความเย็นควรมีสภาพที่เย็น
- อาหารแช่แข็งควรมีสภาพแช่แข็ง
- บรรจุภัณฑ์ไม่ได้รับความเสียหายหรือสกปรก
- อาหารยังไม่เกินวันหมดอายุ
- จัดเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัย บริโภคอาหารแช่เย็นก่อน จากนั้นอาหารแช่แข็ง แล้วตามด้วยอาหารที่สามารถจัดเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง
- จัดเตรียมอาหารที่ท่านจัดหามาเพื่อให้สามารถใช้อาหารที่ใกล้วันหมดอายุเป็นลำดับแรก
- ทิ้งอาหารที่มีอายุเกินวันหมดอายุไป
- จัดเก็บอาหารด้วยการปิดคลุมอย่างมิดชิดและเขียนฉลากอธิบายให้ชัดเจน
- ปฏิบัติตามกฎ 2 ชั่วโมง/4 ชั่วโมง ตามที่ปรากฏในแผนภูมิด้านล่าง:

เวลาทั้งหมดที่เก็บอาหารอยู่ที่อุณหภูมิ 5 - 60°C



## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านจะตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้
  - บันทึกข้อมูลรายการผู้จัดหาผ่านการรับรองแล้วและการรับประกันของผู้จัดหาของท่าน
  - บันทึก:
    - ชื่อและรายละเอียดการติดต่อของผู้จัดหาของท่าน
    - ประเภทและปริมาณอาหาร
    - อุณหภูมิของอาหารในกรณีที่ต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิที่กำหนด เพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม
- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูว่ามีการจัดเก็บรักษา เขียนฉลาก และปิดคลุมอาหารอย่างถูกต้อง





## การปรุงอาหาร

### K

ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- อาหารบางชนิดมีโอกาสที่จะปนเปื้อนด้วยเชื้อแบคทีเรียและทำให้ผู้บริโภคป่วยหรือเสียชีวิต
- การปรุงอาหารให้สุกเป็นวิธีทั่วไปที่ใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียเหล่านี้และทำให้อาหารปลอดภัยพร้อมรับประทาน
- อาหารที่ต้องปรุงให้สุกเพื่อให้ปลอดภัยคือสัตว์ปีกและเนื้อ

### D

ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ปรุงสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และตับไก่ให้สุก โดยใช้ บัตร "การปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และตับไก่" เนื้อประเภทนี้อาจเสิร์ฟแบบกึ่งดิบได้แต่ต้องผัดอย่างรวดเร็วก่อนเสิร์ฟ
- ปฏิบัติตามขั้นตอนแนะนำของผู้ผลิตในการปรุงอาหารที่แปรรูปแล้วและอาหารพร้อมรับประทาน/เครื่องปรุงอาหาร
- คอยตรวจหาจุดที่อาหารยังคงเย็นอยู่ เพราะอาหารจะต้องได้รับการปรุงให้สุกให้ทั่ว
- คนอาหารบ่อย ๆ เพื่อเสียดสีไม่ให้อาหารเย็นอยู่เป็นจุด ๆ
- อาหารที่ปรุงสุกแล้วและเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 60°C สามารถนำมาอุ่นใหม่ได้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 75°C และเสิร์ฟในขณะที่ร้อน (เกิน 60°C) ภายใน 4 ชั่วโมง มิฉะนั้นต้องโยนอาหารนั้นทิ้งไป

D

ปฏิบัติ

- ตรวจสอบอุณหภูมิอาหารของท่านโดย:
  - ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบเสียบวัดอุณหภูมิภายในของอาหาร หรือ
  - ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิอินฟราเรดในการวัดอุณหภูมิพื้นผิวของอาหาร หรือ
  - ใช้ระบบอัตโนมัติเพื่อสังเกตอุณหภูมิภายในหรืออุณหภูมิพื้นผิวของอาหารของท่าน (เช่น เครื่องบันทึกข้อมูล)

S

แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเข้าใจว่าท่านทราบว่าอาหารของท่านได้มีการทำให้สุกอย่างทั่วถึงอยู่เสมอโดย:
  - วัดอุณหภูมิอาหารของท่านทุกชิ้นที่ปรุง และ/หรือ
  - ปฏิบัติตามขั้นตอนแนะนำของผู้ผลิต





## การปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสับ และตับไก่

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การปรุงอาหารให้สุกให้ทั่วช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายได้
- อาหารบางชนิดต้องปรุงให้สุกให้ทั่วเพื่อฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ท่านต้องทราบว่าอาหารของท่านชนิดใดมีความเสี่ยงสูงและต้องผ่านการปรุงให้สุกให้ทั่วทุกครั้ง (เช่น เนื้อไก่)
- การสับเนื้อสามารถทำให้เชื้อแบคทีเรียที่อยู่บนผิวอาจแพร่เข้าไปในผลิตภัณฑ์ได้ ฉะนั้นเนื้อสับจึงต้องผ่านการปรุงให้สุกให้ทั่ว
- ท่านไม่จำเป็นต้องวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกที่หั่นเป็นชิ้นบางๆ

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ปรุงเนื้อสัตว์ปีก (เช่น ไก่ เป็ด ตับไก่) และเนื้อสับหรือเนื้อบดละเอียด (เช่น ไส้กรอก เนื้อเบอร์เกอร์) ให้ถึงอุณหภูมิที่กำหนดเป็นระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์นั้นปลอดภัยพร้อมรับประทาน
- หากท่านปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสับหรือเนื้อบดละเอียด หรือตับไก่ ให้ท่านใช้การจัดคูระหว่างระยะเวลาในการปรุงกับอุณหภูมิที่ใช้ต่อไปนี้คู่หนึ่งเสมอ:

อุณหภูมิภายใน	เวลาอย่างต่ำที่อุณหภูมินั้นๆ
65°C	15 นาที
70°C	3 นาที
75°C	30 วินาที

# D

## ปฏิบัติ

- ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิตรวจสอบส่วนที่หนาที่สุดของเนื้อและ/หรือเนื้อสัตว์ปีกที่หนากว่า 4 ซม. เพื่อตรวจสอบว่าถึงระยะเวลาในการปรุงสุก/อุณหภูมิหนึ่งคู่จากการจัดคู่ที่ระบุไว้ข้างบน
- ท่านต้องปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่งดังนี้
  - บันทึกอุณหภูมิของเนื้ออย่างน้อย 1 ชิ้นจากชุดเนื้อแต่ละชุดที่ปรุง หรือ
  - ท่านต้องทดสอบเนื้อสัตว์ปีกหรือเนื้อสับแต่ละชุดที่ปรุง เว้นเสียแต่ว่าจะพิสูจน์ได้ว่าวิธีการการปรุงสุกที่ท่านใช้ได้ผลเสมอ ดูที่ **บัตร "พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง"**

ขั้นตอนการปรุงอาหาร  
ที่ข้าพเจ้าตรวจสอบทุกครั้ง:

ขั้นตอนการปรุงอาหาร  
ที่ข้าพเจ้าจะ "พิสูจน์":


- ให้ทั้งเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสับที่ปรุงสุกแล้วที่ได้จัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 60°C แล้วนำมาอุ่นใหม่ที่อุณหภูมิเกิน 75°C แต่ไม่ได้รับประทานภายใน 4 ชั่วโมง

# S

## แสดง



### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านได้ดูบันทึกวิธีการที่ท่านปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสับให้สุกอย่างปลอดภัย **บันทึก:**
  - อาหาร
  - วันที่ทำการปรุงอาหาร
  - อุณหภูมิที่ใช้ปรุงอาหารให้สุกและระยะเวลาที่ปรุงอาหาร ณ อุณหภูมินั้น
- หากท่านสามารถพิสูจน์ได้ว่าวิธีการปรุงอาหารของท่านได้ผล กรุณาแสดงข้อมูลบันทึกให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบดู ตามที่กำหนดไว้ใน **บัตร "พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง"**



## พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้กำจัดเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- หากท่านทำหรือปรุงอาหารต่อไปนี้ให้สุก ท่านสามารถพิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้งกับ:
  - เนื้อสัตว์ปีก (เช่น เนื้อไก่ ตับไก่)
  - เนื้อสับ (เช่น ไส้กรอก เนื้อเบอร์เกอร์)
  - เนื้อตากแห้ง
  - เนื้อสัตว์และ/หรือผักดองเค็มหรือแช่น้ำเกลือ
  - เนื้อสัตว์หรืออาหารทะเลรมควันร้อน
  - ซูชิ (ทำจากข้าวที่มีความเป็นกรด)
  - เป็ดปักกิ่ง
  - การปรุงสุกวิธีซูวีด (เนื้อหรือเนื้อสัตว์ปีก)
- เมื่อพิสูจน์ได้ว่าวิธีการของท่านได้ผลหมายความว่าท่านไม่ต้องทดสอบอาหารแต่ละชนิดทุกครั้งประกอบ

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ระบุวิธีที่ท่านจะใช้พิสูจน์: (กาเครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - เนื้อสัตว์ปีก (เช่น เนื้อไก่ ตับไก่)
  - เนื้อสับ (เช่น ไส้กรอก เนื้อเบอร์เกอร์)
  - เนื้อตากแห้ง

# D

## ปฏิบัติ

- เนื้อสัตว์และ/หรือผักดองเค็มหรือแช่น้ำเกลือ
  - เนื้อสัตว์หรืออาหารทะเลรมควันร้อน
  - ซูชิ (ทำจากข้าวที่มีความเป็นกรด)
  - เปิดปากกิ้ง
  - การปรุงสุกวิธีซูวีด (เนื้อหรือเนื้อสัตว์ปีก)
- ท่านต้องใช้อุปกรณ์เดิมและเครื่องปรุงเดิม (ประเภท น้ำหนัก ขนาดความเจือจางของน้ำส้มสายชู) ทุกครั้งที่ปรุงอาหารนั้น
  - ทำหรือปรุงอาหารให้สุก/อุปกรณ์ปรุงอาหาร โดยใช้กระบวนการมาตรฐานจากบัตรที่เกี่ยวข้อง
  - ตรวจสอบ/ทดสอบอาหารเพื่อให้แน่ใจว่าตรงตามเกณฑ์กำหนดต่ำสุด (เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ต้องปรุงที่อุณหภูมิ 75°C อย่างน้อยเป็นเวลา 30 วินาที, ค่า pH ของข้าวที่แช่น้ำส้มสายชูต้องไม่เกิน 4.6, น้ำร้อนสำหรับแช่สำหรับวิธีซูวีดต้องอยู่ที่อุณหภูมิที่ถูกต้อง)
  - หากวิธีมาตรฐานของท่านไม่ตรงตามอุณหภูมิ/เกณฑ์กำหนดต่ำสุดที่ระบุ ท่านต้องปรับอุณหภูมิในการปรุงสุก/เครื่องปรุงเพื่อให้วิธีที่ท่านใช้ได้ผลลัพธ์เดียวกัน
  - ตรวจสอบว่าวิธีของท่านได้ผล 3 ครั้งกับอาหารหลาย ๆ ชนิดเพื่อให้แน่ใจว่าได้ผลจริง ๆ
  - บันทึกวิธีของท่านและการตรวจสอบ
  - ตรวจสอบว่าวิธีของท่านได้ผลทุกสัปดาห์ด้วยการตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร 1 ชุด

# S

## แสดง



### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบดู **บันทึก** แสดง:
  - วิธีการของท่าน
  - การตรวจสอบรายสัปดาห์ของท่าน



## การนำอาหารมาอุ่นอีกครั้ง

### K

ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องอุ่นอาหารอีกครั้งอย่างปลอดภัยเพื่อไม่ให้อาหารอยู่ในโซนอุณหภูมิอันตราย (5°C–60°C)
- หากท่านไม่อุ่นอาหารให้ถูกต้อง เชื้อแบคทีเรียจะเติบโตและทำให้อาหารของท่านไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม
- เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติต้องอุ่นอาหารอย่างปลอดภัย
- อ่างตุ๋น (Bain-maries) และตู้อบร้อนไม่ช่วยอุ่นอาหาร แต่ช่วยเก็บอาหารให้อุ่นต่อไปหลังจากที่ปรุงอาหารสุกแล้วหรืออุ่นอาหารแล้ว

### D

ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ใช้อุปกรณ์ที่ถูกต้องเพื่ออุ่นอาหารได้อย่างรวดเร็ว:  
(ภาชนะที่เหมาะสม)
  - ตู้ไมโครเวฟ
  - เตาทำอาหาร
  - เตาอบอาหาร
  - อื่นๆ \_\_\_\_\_
- นำอาหารมาอุ่นอีกครั้งจนมีไอร้อนขึ้น (อย่างต่ำ 75°C) ที่ส่วนที่เย็นที่สุด (หากเป็นของเหลว) หรือที่จุดตรงกลาง (หากเป็นของแข็ง) และเก็บอาหารไว้ให้มีอุณหภูมิสูงกว่า 60°C จนกว่าจะใช้

## D

## ปฏิบัติ

- อาหารที่นำมาอุ่นอีกครั้งที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 60°C สามารถนำมาอุ่นใหม่ได้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 75°C และเสิร์ฟในขณะร้อน (เกิน 60°C) ภายใน 4 ชั่วโมง มิฉะนั้นควรกำจัดอาหารทิ้ง
- เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติที่อุ่นอาหารได้ต้องอุ่นอาหารที่อุณหภูมิอย่างต่ำ 75°C ที่ส่วนที่เย็นที่สุดและเก็บอาหารไว้ได้สูงกว่า 60°C จนกว่าจะใช้

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - ว่าท่านอุ่นอาหารให้ปลอดภัยที่อุณหภูมิเกิน 75°C อย่างไร
  - ว่าท่านทราบได้อย่างไรว่าอาหารที่นำมาอุ่นอีกครั้งมีอุณหภูมิเกิน 75°C
  - ว่าท่านทราบได้อย่างไรว่าเครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติของท่านอุ่นอาหารได้อย่างปลอดภัย



## การลดอุณหภูมิอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จให้เย็นตัว

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องลดอุณหภูมิอาหารให้ถูกต้อง เพื่อไม่ให้อาหารอยู่ในโซนอุณหภูมิอันตราย (5°C – 60°C) นานจนเชื้อแบคทีเรียเติบโตได้ถึงระดับที่ไม่ปลอดภัย
- หากท่านไม่ลดอุณหภูมิของอาหารที่ร้อนให้ได้อย่างรวดเร็ว เชื้อแบคทีเรียจะเติบโตและทำให้อาหารของท่านไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ลดอุณหภูมิของอาหารให้ได้อย่างรวดเร็ว เพื่อยับยั้งไม่ให้เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโตและก่อสารพิษ
- การลดอุณหภูมิอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จให้เย็นตัวจะต้องเป็นไปตามนี้:
  - จาก 60°C เหลือ 5°C (หรือต่ำกว่านั้น) ภายในเวลาไม่เกิน 6 ชั่วโมง มิฉะนั้นจะต้องกำจัดอาหารทิ้ง
  - จาก 60°C เหลืออุณหภูมิห้องหรือ 21°C (เลือกอุณหภูมิที่เย็นกว่า) ภายในเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง จากนั้นลดจากอุณหภูมิห้องหรือ 21°C (เลือกอุณหภูมิที่เย็นกว่า) ให้เหลือ 5°C (หรือต่ำกว่านั้น) ภายในเวลาไม่เกิน 4 ชั่วโมง
- ใช้วิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้ (หรือผสมวิธี): (ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม):
  - ใส่อาหารลงในภาชนะบรรจุกันตื้น
  - ใช้น้ำที่มีน้ำแข็ง
  - แบ่งอาหารให้เป็นขนาดที่เล็กลง
  - ใส่อาหารลงในตู้ซ็อกเย็น

# D

## ปฏิบัติ

- เมื่ออาหารอยู่ที่อุณหภูมิห้องหรือที่ 21°C (เลือกอุณหภูมิที่เย็นกว่า) ให้ใส่ลงในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง
- ตรวจสอบหลังจากผ่านไป 4 ชั่วโมงว่าอาหารมีอุณหภูมิไม่เกิน 5°C
- กำจัดอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิอันตรายนานกว่า 6 ชั่วโมงทิ้งไป

# S

## แสดง



### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงและอธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านฟังว่าท่านลดอุณหภูมิอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จให้เย็นตัวอย่างไร
- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบดู **บันทึกข้อมูล** ว่าท่านลดอุณหภูมิอาหารแต่ละชุดที่เพิ่งปรุงเสร็จให้เย็นตัวอย่างปลอดภัยอย่างไร คือ จาก 60°C เหลืออุณหภูมิห้องหรือ 21°C (เลือกอุณหภูมิที่เย็นกว่า) ภายในเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง จากนั้นลดจากอุณหภูมิห้องหรือ 21°C (เลือกอุณหภูมิที่เย็นกว่า) ให้เหลือ 5°C (หรือต่ำกว่านั้น) ภายในเวลาไม่เกิน 4 ชั่วโมง
- จด:
  - ชื่ออาหาร
  - วันที่ที่ปรุงอาหาร
  - เวลาที่ใช้เพื่อลดอุณหภูมิ





## การละลายอาหารแช่แข็ง

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- น้ำจากอาหารแช่แข็งที่ละลายตัวอาจมีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย หากน้ำเหล่านี้ไปโดนอาหารหรือพื้นผิวอื่นอาจทำให้ผู้บริโภครักษาได้
- หากอาหารแช่แข็งละลายตัวเพียงบางส่วน ระหว่างการทำอาหาร อาหารอาจร้อนไม่ถึงอุณหภูมิที่ถูกต้องที่จะใช้ทำลายเชื้อแบคทีเรีย

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- วางแผนล่วงหน้าหากใช้อาหารแช่แข็ง เพื่อให้มีเวลาเพียงพอที่จะละลายอาหารอย่างปลอดภัย ไม่ว่าจะในตู้เย็นหรือตู้ซ็อกเย็น
- หากมีข้อมูล ให้ละลายผลิตภัณฑ์ตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เก็บอาหารแช่แข็งที่ละลายแล้วไว้ในภาชนะบรรจุบริเวณด้านล่างของตู้เย็น/ตู้ซ็อกเย็น เพื่อไม่ให้น้ำที่ละลายกระจายไปยังพื้นผิวหรืออาหารอื่น
- หากท่านไม่สามารถละลายอาหารแช่แข็งในตู้เย็น/ตู้ซ็อกเย็นได้ ท่านสามารถเลือกใช้วิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้ (หรือผสมวิธี):  
(กาเครื่องหมายตามที่ท่านเห็นเหมาะสม)
  - ละลายในตู้ไมโครเวฟแล้วใช้ทันที
  - ละลายโดยใส่อาหารลงในภาชนะบรรจุสุญญากาศแล้วล้างโดยให้น้ำเย็นไหลผ่าน
  - ละลายอาหารแช่แข็งบนที่ราบเรียบไม่เกิน 4 ชั่วโมง

D

ปฏิบัติ

- เมื่ออาหารละลายแล้ว จะต้องเก็บอาหารที่ปกติแล้วต้องเก็บในที่เย็นหรือเก็บให้ร้อน ไว้นิดูเย็น หรือปรุงให้สุก หรือเก็บให้ร้อน
- ต้องละลายอาหารแช่แข็งให้สมบูรณ์ก่อนที่จะนำมาอุ่นอีกครั้งหรือปรุงให้สุก

S

แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - ว่าท่านละลายอาหารแช่แข็งของท่านอย่างไร
  - ว่าท่านจัดเก็บอาหารแช่แข็งที่ละลายแล้วให้ปลอดภัยอย่างไร



## การใช้แอกติวิตีของน้ำ กรด หรือ การรมควันร้อน เพื่อควบคุมเชื้อแบคทีเรีย

# K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายต้องใช้ความชื้นในการเจริญเติบโต การลดปริมาณความชื้น (แอกติวิตีของน้ำ) ในอาหารของคุณจะช่วยหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียได้
- เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายจำนวนมากไม่สามารถเติบโตได้หรือเติบโตได้ช้าในสภาวะที่เป็นกรด (ค่า pH ที่ 4.6 หรือต่ำกว่า)
- เพื่อให้บรรลุเงื่อนไขที่กล่าวไว้ข้างต้น (ตามลำดับ):
  - ดึงน้ำออก (ตากแห้งหรือแช่น้ำเกลือ) เพื่อให้ได้ค่าแอกติวิตีของน้ำอยู่ที่ 0.85 หรือต่ำกว่า
  - ลดค่า pH (ดองเค็ม) ให้เหลือ 4.6 หรือต่ำกว่า
- การรมควันร้อนสามารถหยุดเชื้อแบคทีเรียไม่ให้เติบโตในอาหารของท่านได้ แต่อาหารอาจต้องการการแปรรูปเพิ่มเติมหรือการเก็บให้เย็นเพื่อให้แน่ใจว่าปลอดภัย การรมควันร้อนอาจใช้เป็นการปรุงอาหารให้สุกหรือเพิ่มรสชาติให้อาหารของท่านก็ได้
- กระบวนการนี้เป็นกระบวนการสำหรับผู้เพิ่มรสชาติอาหารให้เข้มข้นแล้วตากแห้ง
- MPI ได้ออกแบบคู่มือที่จะช่วยให้ท่านคำนวณอายุการใช้งาน <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/determine-shelf-life-of-food/>
- มีกฎข้อบังคับในกฎระเบียบด้านมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ("กฎระเบียบ") เกี่ยวกับประเภทของวัตถุเจือปนอาหาร (เช่น วัตถุกันเสีย) ที่ท่านสามารถเติมลงในอาหารบางประเภทได้ กรุณาดูใน "กฎระเบียบ" หรือขอรับข้อมูลเพิ่มเติมจากเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่าน

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

## การลดแอกติวิตีของน้ำ

## การตากแห้ง

- ผลิตภัณฑ์ที่ตากแห้งต้องมีค่าแอกติวิตีของน้ำเท่ากับ 0.85 หรือต่ำกว่า  
เว้นเสียแต่ว่า: (ทำเครื่องหมายหากตรง)
  - จะแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C จนกว่าจะใช้ หรือ
  - ขึ้นกับวิธีถนอมอาหารที่ใช้ได้วิธีอื่น  
(เช่น การลดค่า pH)
- อุปกรณ์ตากแห้งทุกชิ้น (เช่น เครื่องทำความร้อน พัดลม เครื่องปรับความชื้น)  
ต้องได้รับการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่าทำงานเป็นปกติ
- การตากแห้งต้องทำที่: (กาเครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - พื้นที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ
  - ที่อุณหภูมิห้อง
- หากท่านกำลังผลิตผลิตภัณฑ์ด้วยแอกติวิตีของน้ำที่มีค่าเท่ากับ 0.85 หรือต่ำกว่า  
ท่านต้องทดสอบว่าผลิตภัณฑ์นั้นได้ผล
- หากท่านมีวิธีที่ดีที่สุดแล้วว่าการตากแห้งอาหารด้วยค่าแอกติวิตีของน้ำที่  
0.85 หรือต่ำกว่านั้นได้ผล ท่านต้องส่งชุดผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ชุดไปยัง  
ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองแล้วเพื่อทดสอบแอกติวิตีของน้ำ ซึ่งจะ  
ต้องดำเนินการอย่างน้อยหนึ่งครั้งในตอนต้น จากนั้นท่านสามารถใช้วิธีการ  
คำนวณแอกติวิตีของน้ำของท่านเองได้ (เช่น การลดน้ำหนัก) ดูที่ **บัตร**  
**"พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง"**

## การแช่น้ำเกลือ

- ระหว่างการลงแช่น้ำเกลือ เมื่อจะต้องจุ่มแช่ลงในน้ำเกลือทั้งชิ้น
- เเท่น้ำเกลือทิ้งและทำความสะอาดถังแช่น้ำเกลือสม่ำเสมอ

## D

## ปฏิบัติ

- ตรวจสอบอุปกรณ์การฉีดก่อนและหลังการใช้ทุกครั้งเพื่อดูส่วนที่ชำรุดหรือเสียหาย

## การทำให้อาหารเป็นกรด

- ผลิตภัณฑ์ดองเค็มต้องมีค่า pH เท่ากับ 4.6 หรือต่ำกว่า

## สารละลายการแช่น้ำเกลือและการดองเค็ม

- ใช้เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ดูกฎในบทบัญญัติเพื่อดูรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่ท่านใช้ได้
- ทำและใช้สารตามคำแนะนำของผู้ผลิต หรือจากสูตรที่ผ่านการทดสอบแล้วด้วยตนเอง
- อย่าทำให้ความเข้มข้นของวัตถุเจือปนอาหาร (เช่น นิไตรต์) และเกลือซึ่งจำเป็นต่อการแช่น้ำเกลือและการดองเค็มจางลง
- จัดเก็บสารให้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C ปกคลุมสารจนกว่าจะใช้
- แช่น้ำเกลือและดองอาหารที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C
- กำจัดสารที่นำมาใช้ซ้ำและสารที่อาจปนเปื้อนทิ้งไป เช่น สารที่ใช้ในการฉีดหลังจากที่ประกอบอาหารแต่ละชุดเสร็จหรือเมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติการในแต่ละวัน

## การรมควันร้อน

- หากรมควันอาหารทะเล ให้ใช้อาหารทะเลสดเท่านั้น
- หากการรมควันร้อนเป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการปรุงให้สุกสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อ เนื้อจะต้องปรุงสุกที่อุณหภูมิ 75°C เป็นเวลาอย่างน้อย 30 วินาที ดูที่ **บัตร "การปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสับ และตับไก่ให้สุก"**
- อุปกรณ์รมควันทุกอย่าง (เช่น เครื่องทำความร้อน เครื่องหมุนเวียนอากาศไม้พิน) ต้องปลอดภัยและทำงานได้อย่างเหมาะสม

# D

## ปฏิบัติ

- การรมควันจะต้องทำ: (ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - ในพื้นที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ
  - โดยจะควบคุมอุณหภูมิการรมควันร้อนด้วยตนเอง
- จะต้องจัดเรียงผลิตภัณฑ์ที่มีความห่างเท่า ๆ กันเพื่อช่วยเรื่องการหมุนเวียนอากาศและการรมควันผลิตภัณฑ์ให้ทั่วถึง
- ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเมื่อใช้ควันเหลว
- หลังจากที่ทำอาหารของท่านผ่านการรมควันแล้ว ท่านจะต้องเก็บอาหารที่จำเป็นต้องเก็บให้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C และจะต้อง: (ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - เขียนวันที่และเวลาที่รมควันกำกับ และต้องใช้หรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคภายในเวลา 5 วันนับตั้งแต่การแปรรูป
  - มีวันที่ของ "วันหมดอายุ" กำกับ
- ระบุเหตุผลที่ท่านรมควันร้อน
 

เลือกข้อที่ตรง:

  - รมควันร้อนเพื่อปรุงอาหารให้สุก
  - รมควันร้อนเพื่อเพิ่มรสชาติ
- สำหรับอาหารแต่ละชุดที่ท่านรมควันร้อนเพื่อปรุงให้สุก ท่านต้องบันทึกข้อมูลต่อไปนี้:
  - อุณหภูมิห้องในห้องรมควัน
  - เวลาเริ่มการรมควัน
  - เวลาเสร็จสิ้นการรมควัน
  - อุณหภูมิแกนของอาหารเมื่อระยะเวลาการปรุงให้สุกเสร็จสิ้น
  - ว่าต้องใช้เวลาเพิ่มเพื่อปรุงให้สุกหรือไม่
- สำหรับอาหารแต่ละชุดที่ท่านรมควันร้อนเพื่อปรุงให้สุก ท่านต้องบันทึกข้อมูลต่อไปนี้:

# D

## ปฏิบัติ

- อุณหภูมิห้องในห้องรมควัน
- ระยะเวลาของกระบวนการการรมควัน

หากท่านตากแห้ง แขน้ำเกลือ ตองเค็ม หรือรมควันร้อนผลิตภัณฑ์ของท่านอยู่เสมอ ท่านสามารถเลือกพิสูจน์วิธีการของท่านเพื่อตรวจสอบชุดอาหารสัปดาห์ละครั้งเท่านั้น ดูที่ **บัตร "พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง"**

# S

## แสดง



### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

#### การลดแอกติวิตีของน้ำ

แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู

- ผลลัพธ์การทดสอบในห้องปฏิบัติการหรือจากวิธีการของท่านเอง (เช่น การลดน้ำหนัก) สำหรับการทดสอบแอกติวิตีของน้ำ (หากเกี่ยวข้อง)
- ว่าท่านตากแห้งและแช่น้ำเกลืออาหารของท่านให้ปลอดภัยอย่างไร
- **บันทึก** วิธีการตากแห้งอาหารของท่านเป็นรายลักษณะอักษร
- **บันทึก** สูตรสารละลายสำหรับการแช่น้ำเกลือของท่านเป็นรายลักษณะอักษร

#### การลดค่า pH

• แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:

- ว่าท่านลดค่า pH ได้ถึง 4.6 ได้อย่างไร
- **บันทึก** สูตรสารละลายสำหรับการดองของท่านเป็นรายลักษณะอักษร

#### การรมควันร้อน

• แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:

- ว่าท่านรมควันร้อนอาหารของท่านอย่างปลอดภัยอย่างไร
- หากการรมควันร้อนเป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการปรุงให้สุก แสดง **บันทึก** เป็นรายลักษณะอักษรเกี่ยวกับ:

# S

แสดง



- อุณหภูมิห้องในห้องรวมวัน
- เวลาเริ่มการรวมวัน
- เวลาเสร็จสิ้นการรวมวัน
- อุณหภูมิแก่นของอาหารเมื่อระยะเวลาการปรุงให้สุกเสร็จสิ้น
- ว่าต้องใช้เวลาเพิ่มเพื่อปรุงให้สุกหรือไม่
- หากการรวมวันร้อนเป็นขั้นตอนเพื่อช่วยเพิ่มรสชาติอาหารของท่าน  
แสดง **บันทึก** เป็นรายลักษณะอักษรเกี่ยวกับ:
  - อุณหภูมิห้องในห้องรวมวัน
  - ระยะเวลาของกระบวนการการรวมวัน





## การเก็บอาหารให้ร้อน

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องเก็บอาหารที่ปกติแล้วจำเป็นต้องเก็บให้เย็นหรือให้ร้อน ให้อยู่นอกโซนอุณหภูมิอันตราย ( $5^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ ) เพื่อหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคป่วย
- อาหารร้อนควรเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า  $60^{\circ}\text{C}$  เพื่อหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตในการใช้อุปกรณ์
- อุณหภูมิให้มีอุณหภูมิอย่างต่ำ  $75^{\circ}\text{C}$  ขึ้นไป ก่อนใส่ลงใน อ่างตุ๋น หรือตู้อบร้อน
- อุปกรณ์ของท่านต้องเก็บอาหารให้ร้อนเกิน  $60^{\circ}\text{C}$  ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิของอาหาร
- เมื่อเก็บอาหารร้อนได้เป็นเวลากว่า 2 ชั่วโมง กรุณาตรวจสอบอุณหภูมิทุก ๆ 2 ชั่วโมงเพื่อที่ท่านจะแน่ใจได้ว่าอาหารมีอุณหภูมิเกิน  $60^{\circ}\text{C}$
- หากการตรวจสอบระยะเวลา 2 ชั่วโมงแสดงผลว่าอุณหภูมิของอาหารต่ำเกินไป อุณหภูมิอีกครั้งให้มีอุณหภูมิเกิน  $75^{\circ}\text{C}$  และปรับเพิ่มอุณหภูมิของอ่างตุ๋น หรือตู้อบร้อน หากอาหารมีอุณหภูมิต่ำกว่า  $60^{\circ}\text{C}$  ในการตรวจสอบครั้งถัดไป ให้กำจัดอาหารทิ้ง
- หากอาหารร้อนมีอุณหภูมิต่ำกว่า  $60^{\circ}\text{C}$  เกิน 2 ชั่วโมง ท่านจะต้องกำจัดอาหารทิ้ง
- หากอาหารร้อนมีอุณหภูมิต่ำกว่า  $60^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลาน้อยกว่า 2 ชั่วโมง สามารถเลือกทำวิธีต่อไปนี้:

## D

## ปฏิบัติ

- นำมาอุ่นอีกครั้งให้ทั่วแล้วเสิร์ฟขณะที่ยังร้อนอยู่ (เกิน 60°C) หรือ
  - ลดอุณหภูมิลงให้ต่ำกว่า 5°C ภายในเวลา 4 ชั่วโมงแล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมินี้จนกว่าจะรับประทาน
- คนอาหารให้ทั่วเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารร้อนอยู่ตลอดเวลา
  - อย่าผสมชุดอาหารเก่าและใหม่ของอาหารที่นำมาอุ่นอีกครั้งหรืออาหารร้อนพร้อมรับประทานเข้าด้วยกัน

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - ว่าท่านจัดเก็บอาหารให้ร้อนอย่างไร
  - ว่าท่านวัดอุณหภูมิอย่างไร
  - ว่าท่านทราบอย่างไรว่ากำลังตรวจสอบอุณหภูมิ ภายในช่วงระยะเวลาที่กำหนด



## การขนส่งอาหารของท่าน

### K

ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เมื่อขนส่งอาหารที่ปกติแล้วจำเป็นต้องเก็บให้เย็นหรือให้ร้อน ท่านต้องปฏิบัติตามขั้นตอนในการเก็บอาหารให้อยู่นอกโซนอุณหภูมิอันตราย (5°C - 60°C) เพื่อหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย

### D

ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

##### ควบคุมอุณหภูมิ

- ต้องขนส่งและจัดส่งอาหารที่อุณหภูมิที่ถูกต้อง ท่านต้องคอยตรวจสอบอยู่เสมอ
- เก็บอาหารแช่แข็งให้เย็นและแข็ง
- จัดส่งอาหารที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิอันตรายหากจะรับประทานภายในเวลา 4 ชั่วโมงหลังจากที่อาหารเข้าสู่โซนอุณหภูมิอันตรายเท่านั้น
- ขนส่งอาหารที่ต้องเก็บเย็นที่อุณหภูมิที่เย็น (ไม่เกิน 5°C) หรืออาหารที่ต้องเก็บร้อนที่อุณหภูมิที่ร้อน (เกิน 60°C)
- ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการขนส่งอาหาร เพื่อที่ท่านจะได้ทราบว่าอาหารจะปลอดภัย ใช้: (กาเครื่องหมายตามที่คุณเห็นเหมาะสม)
  - ถัง/กล่องที่ติดตั้งฉนวนจัดเก็บความเย็น
  - ตู้ซ็อกเย็นแบบพกพา
  - อุปกรณ์ที่ช่วยจัดเก็บความร้อน
  - อื่น ๆ \_\_\_\_\_

## D

## ปฏิบัติ

## วางแผนก่อนทำการขนส่ง

- สัตว์จะไม่มีโอกาสเข้าถึงส่วนใด ๆ ของพาหนะที่ท่านใช้ขนส่งอาหารได้
- ทุกส่วนของพาหนะที่ท่านใช้ขนส่งอาหารหรืออุปกรณ์ประกอบอาหารต้องสะอาด (และผ่านการฆ่าเชื้อหากจะสัมผัสกับอาหารพร้อมรับประทานโดยตรง)
- กำจัด:
  - อาหารใดก็ตามที่ถูกปนเปื้อน
  - อาหารที่เก็บในอุณหภูมิที่เป็นอันตรายเกิน 4 ชั่วโมง

## S

## แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - ว่าท่านตรวจสอบได้อย่างไรว่าอาหารที่ได้รับการขนส่งนั้นเก็บอยู่ที่อุณหภูมิที่ถูกต้องตลอดเวลา
  - ถึงวิธีที่ท่านใช้เพื่อรักษาระดับอุณหภูมิและแยกอาหารออกจากกันระหว่างที่ขนส่งอาหาร
  - พาหนะที่ท่านใช้ขนส่งอาหาร
- บันทึก อุณหภูมิของอาหารที่ได้รับการขนส่ง หากไม่ได้ใช้อาหารภายใน 4 ชั่วโมง



## การจัดวางอาหารและการให้ลูกค้า ตักบริการตนเอง

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- อาหารอาจถูกปนเปื้อนจากผู้ป่วยหรือเสื้อผ้าที่สกปรก
- ลูกค้าสามารถนำเชื้อแบคทีเรียมาสู่ธุรกิจอาหารของท่าน เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายอาจแพร่ไปยังอาหารผ่านอุจจาระ อาเจียน หรือของเหลวจากร่างกายอื่น ๆ ของผู้ป่วย (เช่น น้ำมูกและเลือด)
- การจัดวางอาหารให้ลูกค้าตักบริการตนเองที่ไม่เหมาะสมอาจเพิ่มความเสี่ยงของอัตราการแพร่เชื้อแบคทีเรียจากลูกค้าลงสู่อาหารของท่าน (เช่น การยกแขนข้ามตักอาหาร)

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- อาหารพร้อมรับประทานสำหรับให้ลูกค้าเลือกตักเองจะต้อง: (ภาครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม):
  - ห่อปกคลุมก่อนนำมาจัดวาง หรือ
  - มีกระจกใสกั้นการจามและฝาดรอบอาหาร
- หากท่านให้บริการอาหารร้อน ท่านต้องปฏิบัติตามกฎสำหรับ **"การเก็บอาหารให้ร้อน"**
- อย่าจัดวางอาหารพร้อมรับประทานที่ปกติแล้วจำเป็นต้องเก็บให้เย็นหรือให้ร้อนตั้งไว้ให้นานกว่า 4 ชั่วโมง (หลังจากจัดเก็บนานเกิน 4 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 60°C ท่านจะต้องอาหารทิ้งไป)

## D

## ปฏิบัติ

- เสิร์ฟอาหารด้วยช้อนส้อมที่สะอาดเสมอ ด้ามจับช้อนส้อมต้องไม่สัมผัสกับอาหาร เปลี่ยนช้อนส้อมเมื่อสกปรก (เช่น เมื่อลูกค้าทำช้อนหล่นลงพื้น) หรือเมื่อมีการเปลี่ยนชุดอาหารหรือรายการอาหาร
- เตรียมช้อนส้อมสำหรับเสิร์ฟอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" ในบัตร "การแยกอาหาร" กับช้อนส้อมสำหรับอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้เหล่านั้น

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - วิธีที่ท่านแน่ใจว่าอาหารสำหรับการดักบริการตนเองนั้นปลอดภัย (เช่น วิธีที่ท่านวัดอุณหภูมิอาหาร ช่วงเวลาที่อาหารของท่านวางอยู่)
  - วิธีที่ท่านจัดวางอาหารสำหรับการดักบริการตนเองและวิธีการป้องกันมิให้ลูกค้าของท่านปนเปื้อนกับอาหาร



## การทราบว่ามียะไรบ้างในอาหาร ของท่าน

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องทราบและสามารถบอกลูกค้าได้ว่ามียะไรบ้างในอาหารของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าพิจารณาตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร
- ท่านต้องทราบว่ามียะไรในเครื่องปรุงที่ท่านใช้ หากท่านนำเข้าอาหาร ท่านต้องเข้าใจฉลากอาหารอย่างถ่องแท้
- มีสารก่อภูมิแพ้ทั่วไป 11 ชนิดที่ท่านควรทราบ ได้แก่ สารในกลุ่มซัลไฟต์ ธัญพืชที่มีกลูเตน (เช่น ข้าวสาลี) สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก ไข่ ปลา นม ถั่วลิสง ถั่วเหลือง เมล็ดงา น้ยีนตัน และ ถูปิน
- อาการแพ้อาหารอาจส่งผลในรูปแบบของปฏิกิริยาที่เป็นอันตรายต่อชีวิต ซึ่งเกิดขึ้นได้ภายในไม่กี่นาทีหลังจากที่รับประทานอาหารเข้าไป ท่านต้องทราบว่าอาหารจานใดที่ท่านจำหน่ายอาจก่อให้เกิดปฏิกิริยาภูมิแพ้
- ท่านต้องทราบระเบียบเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารและส่วนประกอบอาหารที่ระบุในระเบียบปฏิบัติด้านมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ดูบัตร "[การเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย](#)"

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ตรวจสอบฉลากระบุเครื่องปรุงในอาหารของท่าน ท่านต้องเข้าใจทุกประเด็น
- เก็บรายละเอียดของเครื่องปรุงที่ใช้ในอาหารของท่าน (เช่น บันทึกลงและปรุงอาหารตามสูตรอาหารเพื่อให้ทราบว่าอาหารมีสารก่อภูมิแพ้ใดเป็นเครื่องปรุง)

## D

## ปฏิบัติ

- แจ้งให้พนักงานของท่านทราบว่าอาหารใดมีสารก่อภูมิแพ้ที่ระบุไว้ใน "ทราบ" พนักงานต้องทราบว่ากรณีที่ตนตระหนักถึงอาการภูมิแพ้และสารก่อภูมิแพ้มีความสำคัญอย่างไร
- ผู้จัดการประจำวันหรือ  ตัวแทน (ภาเครื่องหมายถึงตามความเหมาะสม) ชื่อ: \_\_\_\_\_ ต้องสามารถบอกลูกค้าได้ว่าในอาหารมีเครื่องปรุงอะไรบ้าง
- ตรวจสอบเครื่องปรุงทุกอย่างในอาหาร รวมทั้งน้ำซอส เครื่องเคียงหรือเครื่องโรยหน้า

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านเห็นว่าท่านทราบได้อย่างไรว่ามีอะไรในเครื่องปรุงที่ท่านใช้บ้าง
- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านอาจขอให้พนักงานบอกว่าอาหารใดมีสารก่อภูมิแพ้





## การลงบรรจุภัณฑ์และการปิดฉลาก อาหารของท่าน

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านไม่จำเป็นต้องปิดฉลากอาหารของท่าน ถ้าหากอาหาร:
  - ไม่ได้ลงบรรจุภัณฑ์
  - ผลิต ลงบรรจุภัณฑ์ และจำหน่าย ณ สถานที่เดียวกัน
  - ลงบรรจุภัณฑ์ต่อหน้าลูกค้าของท่าน
  - เป็นผลไม้หรือผักที่หั่นหรือตัดสด (ยกเว้นว่าท่านจะขายต้นอ่อน)
  - อาหารพร้อมรับประทานซึ่งจัดส่งมายังธุรกิจของท่าน โดยที่ลงบรรจุภัณฑ์ไว้เรียบร้อยแล้วและพร้อมจำหน่ายทันที
  - วางจำหน่ายในภาชนะระดมทุน
  - จัดวางในตู้บริการที่ลูกค้าของท่านหยิบจับไม่ได้
- แม้ว่าอาหารของท่านไม่ได้ปิดฉลาก ท่านจะต้องสามารถบอกลูกค้าได้หรือแสดง:
  - ว่ามีเครื่องปรุงใดในอาหาร
  - คำเตือน
  - ว่าอาหารนั้นมีหรือไม่มีเครื่องปรุงของพืชตัดแปลงพันธุกรรมหรือเป็นอาหารฉายรังสี
- อาหารที่ผลิตในสถานที่หนึ่งแต่ลงบรรจุในสถานที่อีกแห่งจะต้องมีป้ายฉลากกำกับ อาหารที่มีป้ายฉลากกำกับจะต้องปฏิบัติตามระเบียบการปิดฉลากที่ระบุในพระราชบัญญัติ
- MPI ได้พัฒนาคู่มือที่จะช่วยท่านสร้างฉลากปิดอาหาร ปฏิบัติตาม "คู่มือการสร้างฉลากปิดอาหาร" <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965>

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- หากท่านต้องปิดฉลากอาหาร ท่านต้องแจ้งสิ่งต่อไปนี้ไว้ในฉลากด้วย
  - ชื่ออาหาร
  - หมายเลขครั้งที่/ชุดที่ผลิต
  - ชื่อและที่อยู่ของธุรกิจในนิวซีแลนด์หรือออสเตรเลียของท่าน
  - คำแนะนำ คำเตือน หรือคำประกาศใด ๆ ก็ตาม
  - เงื่อนไขในการจัดเก็บและการใช้
  - รายชื่อเครื่องปรุงอาหาร
  - การกำกับวันที่ (เช่น วันหมดอายุ ควรบริโภคก่อน ฯลฯ)
  - แผงข้อมูลโภชนาการ
  - ข้อมูลเกี่ยวกับโภชนาการ สุขภาพ และการกล่าวอ้างที่เกี่ยวข้อง (ในกรณีที่ท่านได้กล่าวอ้างเท่านั้น)
  - ข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงลักษณะของเครื่องปรุงอาหารและองค์ประกอบ
  - ว่าผลิตภัณฑ์ยังผลิตหรือเคยได้รับการผลิตจากอาหารที่มีเครื่องปรุงที่เป็นพืชตัดแปลงพันธุกรรมหรือเป็นอาหารฉายรังสี
- เก็บรายละเอียดของเครื่องปรุงที่ท่านใช้ในอาหาร
- ปิดฉลากอาหารของท่านให้ถูกต้อง สำหรับพนักงานและสำหรับลูกค้าของท่าน
- ใช้บรรจุภัณฑ์และเครื่องมือสำหรับลงบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่ออาหาร (เช่น คลิปหนีบ) เพื่อปกป้องเชื้อแบคทีเรียและสารก่อภูมิแพ้ไม่ให้สัมผัสอาหาร

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - ว่าท่านทราบได้อย่างไรว่าต้องแจ้งข้อมูลใดบ้างลงในฉลากปิด
  - ฉลากปิดอาหารของท่าน



## การขายอาหารของท่านให้กับธุรกิจอื่นๆ

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านสามารถขายอาหารที่ท่านปรุงให้กับธุรกิจอื่นเท่านั้น ก็ต่อเมื่อ
  - การขายไม่ได้เปลี่ยนจุดประสงค์หลักของท่าน (ได้แก่การขายอาหารโดยตรงให้กับผู้บริโภค) และ
  - ท่านไม่ต้องดำเนินการใดๆ ที่แตกต่างไปจากเดิมกับอาหารของท่าน (เช่น เปลี่ยนลักษณะการบรรจุภัณฑ์หรือปิดฉลาก)
  - ธุรกิจใดๆ ที่ท่านจัดสรรอาหารให้ต้องขายอาหารของท่านให้กับผู้บริโภคโดยตรงเท่านั้น และไม่สามารถขายให้กับธุรกิจอื่นต่อได้ ตัวอย่างของผู้ที่สามารถใช้แผนงานนี้ได้ คือ พนักงานอบขนมปังที่ขายพาย เค้ก อาหารเป็นชิ้น ฯลฯ ให้กับร้านกาแฟ หรือผู้ขายเนื้อรายปลีกที่ส่งไส้กรอก/สเต็ก ฯลฯ ให้กับร้านอาหาร
- เมื่ออาหารออกไปจากสถานประกอบการของท่านแล้ว ท่านจะไม่สามารถดูแลอาหารให้ปลอดภัยและเหมาะสมได้อีกต่อไป ซึ่งแปลว่าท่านต้องอาศัยให้ผู้อื่นดำเนินการขั้นตอนนั้นให้
- ท่านต้องทราบชื่อและรายละเอียดติดต่อของธุรกิจที่ท่านจัดสรรอาหารให้ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อที่ว่าท่านจะสามารถเรียกอาหารคืนได้หากมีปัญหาเกิดขึ้น
- ผู้ที่บริโภคอาหารของท่านจะต้องทราบว่ามื่อะไรอยู่ในอาหารนั้น หากท่านจัดสรรอาหารของท่านให้ธุรกิจอื่นวางขาย ท่านต้องมอบข้อมูลให้กับธุรกิจนั้นๆ อย่างเพียงพอ เพื่อให้ธุรกิจดังกล่าวสามารถตอบคำถามใดก็ตามที่เกี่ยวข้องกับส่วนประกอบในอาหารของท่านได้

## K

## ทราบ

- หากท่านสงสัยว่าอาจใช้แผนงานที่ผิดพลาดในการทำอาหารจำหน่ายให้กับธุรกิจอื่น ท่านสามารถติดต่อกับ MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) เพื่อขอความช่วยเหลือ
- หากท่านต้องการจัดสรรผลิตภัณฑ์ให้กับอีกธุรกิจหนึ่งลงในบรรจุภัณฑ์ที่ทางธุรกิจนั้นกำหนดมาให้ (เช่น มีแบรนด์ของธุรกิจนั้นปรากฏอยู่) แทนวิธีปกติที่ท่านใช้สำหรับลูกค้าของท่านเอง ท่านจะใช้แผนงานนี้ไม่ได้ ติดต่อกับ MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) เพื่อขอรับความช่วยเหลือ

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ท่านต้องจดบันทึกในสิ่งต่อไปนี้
  - ธุรกิจที่ท่านทราบว่าจัดสรรอาหารให้
  - ผลิตภัณฑ์ที่ท่านจัดสรรให้
  - ปริมาณที่ท่านจัดสรรให้
  - วันที่ที่ท่านจัดสรรให้
- ท่านต้องมอบข้อมูลอย่างเพียงพอให้กับธุรกิจที่ขายอาหารของท่าน เพื่อให้ธุรกิจดังกล่าวสามารถตอบคำถามใดก็ตามที่เกี่ยวกับสิ่งที่อยู่ในอาหารของท่านได้ ปฏิบัติตามวิธีดำเนินการที่อยู่ในบัตร **"การลงบรรจุภัณฑ์และการปิดฉลากอาหารของท่าน"** และบัตร **"ทราบว่ามีอะไรในอาหารของท่าน"**
- ท่านต้องบอกธุรกิจที่ท่านจัดสรรอาหารให้ถึงวิธีการเก็บอาหารของท่านให้ปลอดภัยและระยะเวลาที่สามารถเก็บอาหารไว้ได้ก่อนที่จะนำไปใช้หรือกำจัดทิ้ง
- ห้ามท่านเปลี่ยนลักษณะการลงบรรจุภัณฑ์หรือวิธีปิดฉลากอาหารให้แตกต่างไปจากวิธีที่ใช้สำหรับลูกค้าของท่านเอง แม้ว่าธุรกิจที่ท่านจัดสรรอาหารให้จะเรียกร้องมากก็ตาม
- หากท่านพบว่ามีความผิดพลาดเกิดขึ้นกับอาหารที่ท่านจัดสรรให้กับทางธุรกิจ ท่านต้องปฏิบัติตามวิธีดำเนินการที่อยู่ในบัตร **"การเรียกคืนอาหารของท่าน"** และบัตร **"เมื่อมีความผิดพลาดเกิดขึ้น"**

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูบันทึกเกี่ยวกับสิ่งต่อไปนี้:
  - ธุรกิจใดๆ ที่ท่านทราบว่าจัดสรรอาหารให้
  - ผลิตภัณฑ์ที่ท่านจัดสรรให้
  - ปริมาณที่ท่านจัดสรรให้
  - วันที่ที่ท่านจัดสรรให้
- แสดงหรืออธิบายให้ผู้ตรวจสอบของท่านทราบถึงสิ่งต่อไปนี้:
  - ท่านทราบได้อย่างไรว่าธุรกิจที่ท่านจัดสรรอาหารให้นั้นขายอาหารให้กับลูกค้าโดยตรง
  - ลักษณะการลงบรรจุภัณฑ์หรือ (หากเกี่ยวข้อง) ปิดผนึกอาหารที่ท่านจัดสรรให้ธุรกิจอื่น





## การทำความสะอาดให้เรียบร้อย

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เชื้อแบคทีเรียจะเติบโตที่พื้นผิวและอุปกรณ์ทำอาหารที่สกปรก และอาจทำให้ลูกค้าของท่านป่วยได้
- สถานที่ที่สกปรกอาจเป็นแหล่งล่อสัตว์รบกวน เช่น หนูและแมลงสาบ ซึ่งสามารถแพร่เชื้อโรคได้
- ท่านจะต้องนำขยะไปทิ้งเสมอเพื่อไม่ให้เป็นที่ล่อสัตว์รบกวน
- การนำขยะไปทิ้งจะช่วยลดความเสี่ยงที่ผู้บริโภครื้อ/เสื้อผ้าที่จะถูกปนเปื้อน และความเสี่ยงที่อาหารของท่านจะถูกปนเปื้อนได้
- การใช้พื้นที่ไม่สะอาดอาจทำให้ผู้บริโภครื้อป่วย
- การทำความสะอาดกับการฆ่าเชื้อโรคเป็นสองประเด็นที่ไม่เหมือนกัน:
  - การทำความสะอาดช่วยกำจัดสิ่งสกปรกและไขมัน
  - การฆ่าเชื้อโรคจะฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายที่อยู่บนพื้นผิว

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

#### ใช้อาหารที่ปลอดภัย

- ทิ้งอาหารที่เก็บตุนไว้ที่เกินวันหมดอายุไป
- ทิ้งอาหารที่เก็บให้ร้อนอยู่บนที่จัดวางไป หรือทำให้อาหารเย็นลงอย่างรวดเร็วแล้วนำใส่ตู้เย็นเพื่อการนำไปใช้แบบเย็น ๆ ในวันถัดไป
- ทิ้งอาหารหรือเครื่องปรุงที่ถูกปนเปื้อนไป
- ทิ้งซอสแช่น้ำยาหรือซอสหามาผิวที่เหลือไป



## D

## ปฏิบัติ

- ที่นั่งสลายสำหรับการแช่น้ำเกลือหรือการดองที่เหลืออยู่ไป
- กำจัดอาหารใดก็ตามที่สัมผัสน้ำไม่สะอาดทิ้งไป
- อาหารที่เหลือทั้งหมดที่ปลอดภัยพอจะใช้ได้อีกในภายหลัง จะต้องได้รับการปิดฉลากและจัดเก็บอย่างเหมาะสม เช่น อาหารเย็นเก็บไว้ในตู้เย็น ต้องปกป้องอาหารมิให้ถูกปนเปื้อน (โดยใส่ไว้ในภาชนะบรรจุ)

### ทำความสะอาดพื้นที่เตรียมอาหารของท่านให้เรียบร้อย

- แยกประเภทและ/หรือซักเสื้อผ้าที่สกปรก (หากท่านเลือกที่จะจัดหาเสื้อผ้าที่สะอาดให้พนักงาน)
- เทถังขยะและเก็บกวาดของเสียจากพื้นที่การแปรรูปเมื่อเสร็จสิ้นงานในแต่ละวันและเมื่อถังขยะเต็ม
- กำจัดขยะสม่ำเสมอ
- ทำความสะอาดถังขยะและพื้นที่ทิ้งขยะอย่างสม่ำเสมอ
- ท่านต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อผิวพื้นทุกที่ที่สัมผัสกับอาหาร
- ท่านต้องใช้น้ำสบู่อุ่น ๆ หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดอาหารโดยเฉพาะ
- ปฏิบัติตามคำแนะนำเสมอ เมื่อใช้สารเคมีทำความสะอาด
- ฆ่าเชื้อในพื้นที่และอุปกรณ์เตรียมอาหารหลังจากที่ทำความสะอาดแล้วเสมอ
- ท่านต้องใช้น้ำสะอาดทำความสะอาดพื้นที่และอุปกรณ์เตรียมอาหารของท่าน
- ท่านต้องกวาด ดูดฝุ่น และ/หรือเช็ดเปียกบริเวณธุรกิจอาหารของท่านทุกบริเวณ





## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - สิ่งที่ปฏิบัติเป็นประจำใน "เวลาเลิกงาน" ของท่าน รวมทั้งการจัดการกับสต็อกวัตถุดิบในการผลิตอาหาร
  - **บันทึก** หน้าที่การทำความสะอาดของท่าน ใครเป็นผู้รับผิดชอบ และเมื่อไร
  - วิธีการที่ท่านกำจัดของเสีย
  - วิธีการที่ท่านทำความสะอาดถังขยะและพื้นที่ทิ้งขยะ และผู้รับผิดชอบ
  - ระบุว่าสถานที่และอุปกรณ์ของท่านสะอาดและมีการซักผ้าหากจำเป็น
  - วิธีการที่ท่านทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณสำหรับเตรียมอาหารและอุปกรณ์ของท่าน
  - วิธีการที่ท่านใช้สารเคมีอย่างปลอดภัย





## การบำรุงรักษาอุปกรณ์และสถานที่

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- หากสถานที่และอุปกรณ์ของท่านไม่ได้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานด้านอาหาร ไม่อยู่ในสภาพที่ดี และ/หรือไม่ปฏิบัติการอย่างเหมาะสม ท่านอาจผลิตอาหารที่ไม่ปลอดภัยและ/หรือไม่เหมาะสม
- เป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องประเมินสถานที่ที่ท่านประกอบอาหารและตรวจสอบให้มั่นใจว่าพื้นที่นั้นไม่ได้ทำด้วยวัสดุที่อาจปนเปื้อนอาหารได้ ทำความสะอาดได้ง่าย มีสารพิษปนเปื้อนที่จำเป็น (เช่น ไฟฟ้า น้ำ) และมีขนาดใหญ่พอสำหรับกิจกรรมการประกอบอาหารทุกอย่าง (รวมทั้งพนักงาน) ที่ท่านดำเนินการ ท่านจะต้องตรวจสอบอยู่เสมอว่าประเด็นเหล่านี้เป็นจริง (ได้รับการบำรุงรักษา) สำหรับธุรกิจของท่าน
- หากสถานที่และอุปกรณ์ของท่านไม่อยู่ในสภาพที่ดี และ/หรือไม่ปฏิบัติการอย่างเหมาะสม ท่านอาจผลิตอาหารที่ไม่ปลอดภัยและ/หรือไม่เหมาะสม
- อุปกรณ์ที่ชำรุดและตึกที่ทรุดโทรม (เช่น มีรูที่พื้นหรือที่กำแพง) อาจเปิดโอกาสให้สัตว์รบกวนและเชื้อแบคทีเรียเข้าสู่อาหารของท่านได้ ซึ่งจะทำให้อาหารไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม
- น้ำที่ท่านใช้สำหรับเตรียมอาหาร ล้างมือ และทำความสะอาดจะต้องสะอาดอยู่เสมอ ท่านต้องทราบวิธีการซ่อมและบำรุงรักษาท่อน้ำ ถังน้ำ และระบบบำบัดน้ำ เป็นต้น

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ตรวจสอบสถานที่ของท่านถึงสิ่งบ่งบอกถึงการเสื่อมสภาพ (เช่น มีรูที่พื้นหรือที่กำแพง) แล้วซ่อมตามความจำเป็น
- ตรวจสอบอุปกรณ์ของท่านถึงสิ่งบ่งบอกถึงการเสื่อมสภาพ แล้วซ่อมแซมตามความจำเป็น
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ของท่านอย่างสม่ำเสมอ และหากจำเป็นให้ปรับค่าการปฏิบัติงานตามตารางการปรับค่าของท่าน
- สารผสมและสารเคมีเพื่อการบำรุงรักษาจะต้อง:
  - มีการปิดฉลาก จัดเก็บ ปิดผนึก และนำมาใช้งานอย่างเต็มที่ตามคำแนะนำของผู้ผลิต
  - มีการจัดเก็บและขนส่งในภาชนะบรรจุที่ต่างจากภาชนะบรรจุอาหารอย่างเห็นได้ชัด
- ท่านต้องบริหารและควบคุมสัตว์รบกวนอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้
  - จ้างผู้เชี่ยวชาญในการกำจัดสัตว์รบกวน หรือ
  - บริหารความเสี่ยงด้วยตัวของท่านเอง

## สำหรับน้ำใช้ทั้งหมด

- ท่อน้ำต้องทำงานได้เป็นปกติเพื่อป้องกันสัตว์ นก สิ่งสกปรก และของเสียไม่ให้ปนเปื้อนน้ำของท่าน
- ฉีดน้ำล้างท่อน้ำเสมอ หลังจาก:
  - การซ่อมแซมและการบำรุงรักษา
  - ผ่านไป 7 วันโดยไม่มีการใช้ท่อน้ำ เพื่อกำจัดน้ำที่ค้างอยู่ออกไป
- เก็บรักษาถังน้ำ:
  - ให้สะอาดและอยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันการก่อตัวของตะกอน และ
  - ปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันสัตว์ นก และสิ่งสกปรกไม่ให้ปนเปื้อนน้ำ

## D

## ปฏิบัติ

## สำหรับน้ำใช้จากน้ำผิวดินหรือน้ำบาดาลเท่านั้น

- ท่านต้องติดตั้ง ดำเนินการ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ท่านต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตในการเปลี่ยนและทำความสะอาดตัวกรอง
- หลุมเจาะต้องมีการออกแบบและได้รับการบำรุงรักษาเพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนจากผิวดิน

## สำหรับน้ำใช้จากรางหลังคาเท่านั้น

- น้ำต้องรับมาจากหลังคาที่สะอาดเท่านั้นและรางน้ำฝนต้องผลิตจากวัสดุที่ปลอดภัยเท่านั้น (เช่น ไม้ใช้สัเคลือบที่ผสมตะกั่ว บิทูเม็น ไม้ที่ไม่ท่อนุ่ม หรือรางน้ำฝนทองแดง)
- ท่านต้องลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนให้ได้มากที่สุด ซึ่งรวมถึง:
  - ติดระแนงบังรางน้ำไว้ด้านบน และ
  - กำจัดกิ่งไม้และต้นไม้ที่ห้อยอยู่ด้านบน และ
  - ติดตั้งเสาไฟฟ้าและจานดาวเทียมให้ห่างจากบริเวณที่สะสมน้ำ และ
  - ติดตั้งเครื่องมือในการผลักน้ำแรกออก (เครื่องมือที่ช่วยเบนเส้นทางน้ำแรกที่ผลักออกมาเมื่อฝนตก)
- ท่านต้องติดตั้ง ดำเนินการ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำ (เช่น เปลี่ยนตัวกรอง) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต

# S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - สิ่งที่ท่านทำเพื่อตรวจสอบว่าสถานที่และอุปกรณ์ของท่านออกแบบมาเพื่อการใช้งานด้านอาหารและอยู่ในสภาพการทำงานที่ดี
  - ความถี่ที่ท่านทำการตรวจสอบบำรุงรักษา
  - สิ่งที่ท่านตรวจสอบในระหว่างการตรวจสอบบำรุงรักษา
  - **บันทึก** รายงานกิจกรรมในการบำรุงรักษาหรือการซ่อมแซมที่ท่านทำเป็นประจำ ผู้ที่รับผิดชอบ และเวลาที่ดำเนินการ
  - วิธีการที่ท่านควบคุมสัตว์รบกวน
  - ความถี่ที่ท่านตรวจและบำรุงรักษาระบบน้ำและถังน้ำของท่าน ให้ **บันทึก** ด้วยว่าผู้ใดเป็นผู้รับผิดชอบและเมื่อไร
- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านจะตรวจว่าท่านปรับค่าการปฏิบัติงานของอุปกรณ์ของท่านตามกำหนด

สำหรับน้ำที่ใช้จัดหาเองเท่านั้น (น้ำผิวดิน น้ำบาดาล หรือน้ำจากรางหลังคาเท่านั้น)

- แสดงความถี่ที่ท่านตรวจและบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำของท่าน (เช่น เปลี่ยนตัวกรอง)



## เมื่อมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องเก็บบันทึกรายงานอย่างน้อย 4 ปี
- รายงานบันทึกต้องบรรยายอย่างชัดเจนว่าเกิดข้อผิดพลาดอะไร ใครมีส่วนเกี่ยวข้อง และแก้ไขปัญหาไปอย่างไร
- ทุกอย่างไม่ได้ดำเนินไปตามที่คาดคิดเสมอไป ท่านต้องมีกระบวนการในแผนงานของท่านที่จะช่วยดูแลจัดการหากมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ลงมือดำเนินการทันทีที่ทราบถึงปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและ/หรือความเหมาะสมของอาหาร บันทึกขั้นตอนการปฏิบัติที่ทำไปแล้ว
- ใช้บันทึกของท่านตรวจสอบการปฏิบัติการช่วงสัปดาห์ที่แล้ว/ช่วงไม่กี่วันที่ผ่านมา ค้นหาถึงความผิดพลาดที่เกิดขึ้นในแผนของท่าน เช่น:
  - อุณหภูมิในตู้เย็นสูงเกินไป
  - มีสัญญาณของสัตว์รบกวน
  - อาหารที่รับมาไม่อยู่ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง
  - เนื้อสัตว์ปีกไม่ได้ปรุงที่อุณหภูมิอย่างน้อย 65°C เป็นเวลา 15 นาที
  - ไม่ได้นำอาหารมาอุ่นอีกครั้งที่อุณหภูมิเกิน 75°C
  - อาหารเย็นตัวลงซ้ำเกินไป
  - มีการขนส่งอาหารที่อุณหภูมิที่ไม่ถูกต้อง

## D

## ปฏิบัติ

- หากเกิดข้อผิดพลาด ให้ระบุว่าปัญหาเริ่มที่ใดและเกิดขึ้นกี่ครั้ง ระบุว่ามีการบวนการใดที่ขาดหายไปจากแผนของท่าน
- อาหารที่ท่านผลิตไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมหรือไม่? ท่านต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบหรือไม่?
- แก้ปัญหาด้วยตัวท่านเองหรือแจ้งให้บุคคลที่มีหน้าที่รับผิดชอบด้านนั้นๆ ทราบถึงปัญหา
- ดำเนินการเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดขึ้นอีกครั้ง
- เก็บบันทึกที่ชัดเจน เที่ยงตรง และครบถ้วนเป็นเวลาอย่างน้อย 4 ปี
- แจ้งให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบ หากอาหารของท่านมีความไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม เมื่อปฏิบัติตามกระบวนการใดๆ ในแผนของท่าน

## S

## แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงบันทึก ของท่านให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบดูจากจุดที่เริ่มเกิดปัญหา
- ท่านต้องแสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู บันทึก:
  - อะไรคือปัญหา
  - สิ่งที่ท่านได้ปฏิบัติโดยทันทีเพื่อแก้ปัญหา
  - ความเปลี่ยนแปลงที่ท่านได้ทำเพื่อยับยั้งไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นอีก
  - วิธีการที่ท่านจัดเก็บอาหารให้ปลอดภัยและเพื่อให้มั่นใจว่าจำหน่ายอาหารที่ไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม





## การจัดการกับข้อร้องเรียนของ ลูกค้า

### K

ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องระบุได้ว่าข้อร้องเรียนนั้นเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ความเหมาะสม หรือคุณภาพ
- ข้อร้องเรียนของลูกค้าที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและ/หรือความเหมาะสมจะต้องได้รับการดูแลจัดการทันที
- ท่านต้องมีบุคคลที่คอยรับผิดชอบเกี่ยวกับข้อร้องเรียนของลูกค้า

### D

ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ระบุว่าใครเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า:
  - ผู้จัดการประจำวัน หรือ  ตัวแทน
  - (กาเครื่องหมายตามที่เห็นเหมาะสม)
  - ชื่อ: \_\_\_\_\_
- ระบุว่าข้อร้องเรียนนั้นเป็นข้อร้องเรียนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ความเหมาะสม หรือคุณภาพ
- หากข้อร้องเรียนนั้นเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและ/หรือความเหมาะสมของอาหารแต่ละชุด หรือรายการอาหารแต่ละชนิด/จาน ท่านต้องแยกอาหารนั้นไว้ต่างหากจนกว่าจะพิสูจน์ได้ว่าปลอดภัย หรือทิ้งอาหารนั้น ๆ และเครื่องปรุงที่เกี่ยวข้องไป
  - ตรวจสอบอาหารที่อยู่ในพื้นที่เดียวกันหรือได้เตรียมไว้ในเวลาเดียวกัน
  - ระบุว่าปัญหาเริ่มที่ใด
  - แก้ปัญหา
  - ลงมือปฏิบัติเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาเกิดขึ้นอีกครั้ง

D

ปฏิบัติ

- แจ้งให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบว่า:
  - ในกรณีที่มีผู้ได้รับประทานอาหารของท่านแล้วป่วย หรือ
  - อาจมีผู้ป่วยได้หากรับประทานอาหารของท่าน

S

แสดง



### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู **บันทึก** เกี่ยวกับประเด็นต่อไปนี้ หากข้อร้องเรียนนั้นเป็นข้อร้องเรียนเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและ/หรือความเหมาะสม:
  - รายละเอียดการติดต่อของบุคคลที่ส่งข้อร้องเรียน
  - วันและเวลาที่ซื้ออาหาร
  - อาหารของท่านที่มีปัญหา รวมทั้งหมายเลขครั้งที่/ชุดที่ผลิต
  - เนื้อหาของข้อร้องเรียน
  - สาเหตุของปัญหา
  - สิ่งที่ท่านได้ปฏิบัติโดยทันทีและสิ่งๆ ที่ทำเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นอีก



## การตามสอบที่มาของอาหารของท่าน

**K**

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์เกิดความไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม ท่านต้องสามารถตามสอบที่มาของอาหารของท่าน
- ท่านมีตัวเลือกในการตามสอบที่มาของอาหารของท่านอยู่ 2 อย่าง คือ
  1. บันทึกข้อมูลทุกอย่าง (รวมทั้งข้อมูลของผู้จัดหาพร้อมหมายเลขชุดที่/ครั้งที่ผลิต) เพื่อที่จะสามารถติดตามและเรียกคืนผลิตภัณฑ์ของท่านได้ (หากจำเป็น) หรือ
  2. บันทึกข้อมูลที่กำหนดเพียงเล็กน้อยเท่านั้นแล้วเรียกคืนอาหารทั้งหมดที่ผลิตไปหากมีปัญหาใด ๆ
- ข้อมูลขั้นต่ำที่ท่านต้องเก็บไว้เมื่อรับอาหารคือ:
  - ชื่อและรายละเอียดการติดต่อของผู้จัดหาของท่าน
  - ประเภทและปริมาณอาหาร
  - อุณหภูมิของอาหาร หากจำเป็นต้องจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิที่กำหนด เพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม
- หากท่านเลือกตัวเลือกที่ 1 ท่านต้องมีแผนเป็นรายลักษณะอักษรเพื่อให้สามารถตามสอบอาหารของท่าน และเรียกคืนหากจำเป็น ในกรณีที่มิมีปัญหาเรื่องความปลอดภัยของอาหารไม่ว่าในผลิตภัณฑ์ของท่านหรือเครื่องปรุงอาหารใดในผลิตภัณฑ์ของท่านก็ตาม
- หากท่านเลือกตัวเลือกที่ 2 ท่านต้องเรียกคืนหรือกำจัดอาหารที่อาจเกิดปัญหาดังกล่าวทั้งหมดทิ้งไป

## K

ทราบ

- ตัวเลือกที่ 2 อาจเป็นตัวเลือกที่แพง เพราะหากมีปัญหาเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ท่านจะต้องเรียกคืนหรือกำจัดอาหารทั้งหมดที่ผลิตที่สถานที่ของท่านทั้งไป เพราะอาจมีปัญหาด้วยเช่นกัน
- มีข้อมูลจำเพาะเกี่ยวกับอาหารที่ท่านนำเข้าที่ท่านต้องเก็บไว้

## D

ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- เพื่อตามสอบหาอาหารที่นำเข้า ท่านต้องเก็บ:
  - ชื่อและรายละเอียดการติดต่อของ:
    - ผู้จัดการของท่าน
    - ผู้ผลิตอาหาร
  - ข้อมูลใดก็ตามที่แสดงว่าอาหาร:
    - ผ่านการประเมินและยืนยันแล้วว่าปลอดภัยและเหมาะสม
    - ได้รับการขนส่งและจัดเก็บอย่างปลอดภัยเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อน
  - คำบรรยายอาหารรวมทั้งสินค้า ยี่ห้อ และหมายเลขครั้งที่หรือชุดที่ผลิต
  - ข้อมูลใดก็ตามที่จะช่วยให้ตามสอบอาหารได้:
    - จากผู้จัดหาไปจนถึงผู้นำเข้าที่ขึ้นทะเบียนไว้
    - เมื่ออาหารยังอยู่ภายใต้การครอบครองของผู้นำเข้าที่ขึ้นทะเบียนไว้
    - ไปยังบุคคลถัดไปที่จะเป็นผู้รับอาหาร (นอกเหนือจากผู้บริโภครายสุดท้าย)
- สำหรับอาหารทุกอย่าง โปรดเลือกระหว่าง: (กาเครื่องหมายตามที่เหมาะสม)
  - ตัวเลือกที่ 1 – บันทึกข้อมูลทุกอย่างเพื่อให้เรียกคืนได้ตรงบุคคล หรือ
  - ตัวเลือกที่ 2 – บันทึกข้อมูลขั้นต่ำสุด

หากท่านเลือกตัวเลือกที่ 1:

## D

### ปฏิบัติ

- ท่านต้องมีแผนที่จะบันทึกแหล่งที่มาของอาหารแหล่งที่ได้ส่งไป
- พนักงานของท่านต้องทราบวิธีการที่จะปฏิบัติตามแผน (คือ การบันทึกหมายเลขครั้งที่/ชุดที่ผลิตและวิธีการหาข้อมูลนี้บนผลิตภัณฑ์ที่ลงบรรจุภัณฑ์มาก่อนแล้ว)

## S

### แสดง

#### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- **บันทึก** ข้อมูลทั้งหมดที่แจกแจงไว้ในหมวด "ปฏิบัติ" หากท่านกำลังนำเข้าอาหาร
- หากท่านเลือกตัวเลือกที่ 1 **ท่านต้องแสดงบันทึก** ข้อมูลหมายเลขครั้งที่/ชุดที่ผลิตทั้งหมด
- หากท่านเลือกตัวเลือกที่ 2 **ท่านต้องบันทึก** ข้อมูลอย่างต่ำเท่านี้







## การเรียกคืนอาหารของท่าน

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- อาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมอาจทำให้ผู้บริโภคป่วยได้
- ท่านต้องเรียกคืนอาหารของท่านหากมีปัญหาเกิดขึ้น
- บันทึกที่ท่านจัดเก็บอาจช่วยท่านได้ในกรณีที่ต้องเรียกคืน
- ดูข้อมูลที่มีประโยชน์เกี่ยวกับการเรียกคืนอาหารได้ที่เว็บไซต์ของ MPI: <http://www.foodsafety.govt.nz/recalls-warnings/>
- มีเหตุผลในการเรียกคืนอยู่ 2 ประการคือ
  - 1 ผู้จัดหาของท่านอาจต้องเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหารหรือชิ้นส่วนอุปกรณ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ท่านใช้ หรือ
  - 2 ท่านอาจต้องเรียกอาหารที่ท่านปรุงขึ้นมาคืนจากลูกค้าของท่าน

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- หากผลิตภัณฑ์อาหารหรือชิ้นส่วนอุปกรณ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ท่านใช้ในธุรกิจของท่านต้องถูกเรียกคืน ท่านต้อง:
  - สามารถระบุให้ได้หากอาหารของท่านได้รับผลกระทบ
  - สามารถระบุว่ามีการจัดวาง จัดเก็บ หรือใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหารอื่น
  - ระบุให้ได้หากธุรกิจของท่านกำลังใช้สิ่งของที่สัมผัสกับอาหารที่ถูกเรียกคืน (เช่น ภาชนะบรรจุที่เป็นพลาสติก)

## D

## ปฏิบัติ

- สามารถปฏิบัติตามและผ่านขั้นตอนทั้งหมดในคำแนะนำที่ระบุในใบประกาศเรียกคืน
- แยกผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืน และปิดฉลากกำกับว่า "ถูกเรียกคืน – ห้ามใช้"
- แจ้งผู้จัดหาของท่านถึงจำนวนผลิตภัณฑ์ของพวกเขาที่ได้รับผลกระทบที่มีอยู่ในธุรกิจอาหารของท่าน
- จัดให้มีการนำเอาผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบออกไปและทำการกำจัดทิ้ง
- หากท่านได้ผลิตและจำหน่ายอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม ท่านต้องปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้
  - โทรไปที่ 0800 00 83 33 และขอพูดกับทีมงานด้านการปฏิบัติตามระเบียบเกี่ยวกับอาหาร (Food Compliance) (ระหว่างเวลาทำการ) หรือขอพูดกับเจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของ MPI ที่ปฏิบัติหน้าที่อยู่ (หากโทรไปหลังจากเวลาทำการ)
  - กรอกแบบฟอร์มวิเคราะห์อันตราย/ความเสี่ยงในการเรียกผลิตภัณฑ์คืน แล้วส่งไปยังเจ้าหน้าที่ดูแลพระราชบัญญัติด้านอาหารของท่านที่ <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/recall-hazard/index.htm>
  - ท่านต้องรายงานให้กับ MPI ถึงการตัดสินใจของท่านที่จะเรียกคืนอาหารภายใน 24 ชั่วโมง
  - ร่างโฆษณาหนังสือพิมพ์โดยใช้แม่แบบที่เหมาะสม:
    - แม่แบบใบประกาศเรียกคืนอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ทั่วไป [http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food\\_Recall\\_Warning-Advertisement\\_Microsoft.rtf](http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Recall_Warning-Advertisement_Microsoft.rtf)
    - แม่แบบใบประกาศเรียกคืนอาหาร สำหรับคำเตือนสารก่อภูมิแพ้ [http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food\\_Recall-Advertisement\\_Microsoft.rtf](http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Recall-Advertisement_Microsoft.rtf)



# D

## ปฏิบัติ

- ส่งโฆษณาหนังสือพิมพ์ไปยังเจ้าหน้าที่ดูแลพระราชบัญญัติด้านอาหารของท่านเพื่อผ่านการอนุมัติ ตีพิมพ์โฆษณาเมื่อผ่านการอนุมัติ โฆษณาทั้งหมดต้องผ่านการอนุมัติจากเจ้าหน้าที่ดูแลพระราชบัญญัติด้านอาหารของท่านก่อนการตีพิมพ์
- สอบถามเจ้าหน้าที่ดูแลพระราชบัญญัติด้านอาหารของท่านว่ามีสิ่งอื่นใดที่จะต้องทำอีก (เช่น การประกาศ ณ จุดจำหน่าย (แม้แบบการประกาศเรียกคืนอาหาร สำหรับจุดจำหน่าย อยู่ที่ [http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food\\_Recall-Microsoft\\_Word.rtf](http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Recall-Microsoft_Word.rtf) ), การแถลงข่าว (ตัวอย่างการแถลงข่าว: [http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Example\\_Press-Demonstrates\\_Main.htm](http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Example_Press-Demonstrates_Main.htm) ) โฆษณาทางวิทยุ การประกาศในเว็บไซต์) และปฏิบัติตามกำหนด

# S

## แสดง



### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- หากอาหารของท่านจะต้องถูกเรียกคืน ท่านต้องแสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู **รายงาน** เกี่ยวกับ
  - แบบฟอร์มวิเคราะห์อันตราย/ความเสี่ยงสำหรับเรียกผลิตภัณฑ์คืน ที่กรอกไว้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์
  - สำเนาคำประกาศเรียกคืน





## การทำซูชิจากข้าวที่มีความเป็นกรด

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การใส่สารละลายน้ำส้มสายชูลงในข้าวจะทำให้ข้าวเป็นกรด เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายจะเติบโตได้ไม่ค่อยดีในข้าวที่มีความเป็นกรด
- ท่านสามารถทำซูชิที่มีความเป็นกรดหรือข้าวที่ไม่มีความเป็นกรดก็ได้ ซูชิที่ทำจากข้าวที่ไม่มีความเป็นกรดจะเก็บได้ไม่นานเท่าซูชิที่ทำจากข้าวที่มีความเป็นกรด
- ข้าวของท่านต้องมีค่า pH ที่ถูกต้องเพื่อที่จะไม่ก่ออันตรายให้กับลูกค้า (หากข้าวมีความเป็นกรดเกินไป (pH ต่ำกว่า 2.4) ผู้บริโภคอาจแสบคอ หรือถ้าข้าวไม่มีความเป็นกรดเพียงพอ (คือเกินกว่า 4.6) เชื้อแบคทีเรียก็สามารถเติบโตได้)
- ข้าวกล้องไม่สามารถทำให้เป็นกรดได้ เนื่องจากเยื่อหุ้มเมล็ดที่แข็งแรงยังไม่ให้สารละลายน้ำส้มสายชูซึมเข้าไปในเนื้อข้าวได้
- มีกฎเกี่ยวกับระยะเวลาที่สามารถทิ้งซูชิให้อยู่นอกการควบคุมอุณหภูมิ กฎ 2 ชั่วโมง/4 ชั่วโมงถูกปรับเปลี่ยนในกรณีของซูชิที่ทำจากข้าวที่มีความเป็นกรด

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

#### ทำข้าวที่ไม่มีความเป็นกรดโดยใช้ข้าวขาวหรือข้าวกล้อง

- ทำให้ข้าวที่หุงเสร็จแล้วเย็นตัวลงจาก 60°C เหลือ 21°C หรือที่อุณหภูมิห้อง (อันไหนก็ตามที่เย็นกว่า) ภายในเวลา 2 ชั่วโมง และเหลือ 5°C ภายในเวลาอีก 4 ชั่วโมง
- อย่าเก็บซูชิและ/หรือโอนิกริเกิน 5°C เป็นเวลานานกว่า 4 ชั่วโมง

## D

## ปฏิบัติ

## ทำข้าวที่มีความเป็นกรด

- ท่านต้องใช้ข้าวขาวในการทำให้เป็นกรดเท่านั้น
- ทำและใส่สารละลายน้ำส้มสายชูลงในข้าวของท่านทันทีที่หุงเสร็จ ท่านต้องบันทึกปริมาณสารละลายน้ำส้มสายชูที่ใช้
- หลังจากที่ทำข้าวของท่านให้เป็นกรดแล้ว ท่านต้องทดสอบค่า pH โดยการผสมน้ำสะอาด 1 ส่วนกับข้าวที่มีความเป็นกรด 3 ส่วน (เช่น ผสมน้ำสะอาด ¼ ถ้วยกับข้าวที่แช่น้ำส้มสายชู ¾ ถ้วย)
- ทดสอบค่า pH ของส่วนผสมสำหรับข้าวที่มีความเป็นกรดของท่านโดยใช้วิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้ (กาเครื่องหมายหน้าวิธีที่ท่านใช้):
  - แลบริดค่า pH
  - กระดาษวัดค่า pH
  - เครื่องวัดค่า pH
- ข้าวแต่ละชุดต้องมีค่า pH ระหว่าง 4.6 ถึง 2.4
- ท่านต้องทดสอบข้าวแต่ละชุดที่ทำให้มีความเป็นกรด เว้นเสียแต่ว่าจะพิสูจน์ได้ว่าวิธีการทำให้เป็นกรดที่ท่านใช้ได้ผลเสมอ ดูที่ **บัตร "พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง"**
- ท่านต้องลดอุณหภูมิข้าวที่มีความเป็นกรดให้เย็นตัวลงจาก 60°C เหลือ 21°C หรือที่อุณหภูมิห้อง (อันไหนก็ตามที่เย็นกว่า) ภายในเวลา 2 ชั่วโมง และเหลือสูงสุด 15°C ภายในเวลาอีก 4 ชั่วโมงถัดไป
- ท่านต้องจัดเก็บข้าวที่มีความเป็นกรดที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 15°C ไว้ไม่เกิน 8 ชั่วโมง หลังจากนั้นต้องกำจัดข้าวทิ้งไป
- ท่านต้องไม่ผสมข้าวที่เหลือกับข้าวที่เตรียมใหม่เข้าด้วยกัน

## D

ปฏิบัติ

## จัดวางซูชิที่ทำจากข้าวที่มีความเป็นกรดอย่างปลอดภัย

- ท่านต้องจัดเก็บ:
  - นิกิริที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 15°C ไม่เกิน 8 ชั่วโมง หรือทิ้งไป
  - ม้วนสาหร่ายโนริที่อุณหภูมิ 5°C ถึง 15°C ไม่เกิน 12 ชั่วโมง หรือทิ้งไป

(เวลาที่ระบุไว้ด้านบนรวมเวลาที่ข้าวที่แช่น้ำส้มสายชูมีอุณหภูมิ 5°C ถึง 15°C ก่อนที่จะปั้นซูชิด้วยแล้ว)

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

แสดงให้เห็นเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดูดังนี้

- วิธีการที่ท่านทำซูชิจากข้าวที่ไม่มีความเป็นกรดอย่างปลอดภัย
- วิธีการที่ท่านทำซูชิจากข้าวที่มีความเป็นกรดอย่างปลอดภัย รวมทั้ง:
  - วิธีการที่ท่านทำสารละลายน้ำส้มสายชู
  - วิธีการที่ท่านวัดค่า pH ในข้าว
  - บันทึก ค่า pH ในข้าวของท่าน
- วิธีการที่ท่านจัดวางอย่างปลอดภัย





## การทำให้เปิดปีก

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายเติบโตได้อย่างรวดเร็วในช่วงอุณหภูมิที่อันตราย
- น้ำต้มเดือดจะช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรีย น้ำส้มสายชูช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย ในขณะที่ตากเนื้อเปิดให้แห้ง
- การรักษาหนังเป็ดไม่ให้อุณหภูมิจะช่วยยับยั้งไม่ให้เชื้อแบคทีเรียเข้าไปและเจริญเติบโตในเนื้อเป็ด

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

##### การเตรียม

- ละลายเป็ดที่แช่แข็งจนคลายความเย็นหมดทุกส่วน
- จุ่มเป็ดลงในน้ำต้มเดือด ใส่ส้มสายชู และเครื่องปรุงอื่น ๆ (ตามสูตรอาหารของท่าน)
- แควนเป็ดให้แห้งในบริเวณที่เย็นไม่เกิน 6 ชั่วโมง
- วัดอุณหภูมิของเป็ดด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิ เมื่อเริ่มต้นกระบวนการตากแห้งและเมื่อผ่านไปแล้วครึ่งเวลา อุณหภูมิภายในต้องไม่เกิน 25°C

##### การปรุง

- เนื้อเป็ดต้องผ่านการย่าง  
(ดูที่ บัตร "การปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสับ และดับไก่ให้สุก")

## D

## ปฏิบัติ

## การจัดวาง/การจัดเก็บ

- ใช้ตะขอแขวนในการถือหิวเปิด ห้ามจับต้องเปิด
- อย่าให้สิ่งใดโดนหนังเปิด ห้ามให้หนังฉีกขาดระหว่างที่จัดวางและจัดเก็บ หากหนังฉีกขาด ให้แล่นเนื้อออกและเก็บไว้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 60°C จนกว่าจะเสิร์ฟ
- จัดวางและจัดเก็บเปิดในที่ที่มีอากาศถ่ายเทอย่างดี เย็น และแห้งเท่านั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ความชื้นก่อตัวขึ้นได้ (ไม่เก็บในตู้กระจกที่ปิดมิดชิด)
- ห้ามไม่ให้เปิดและติดกันหรือสัมผัสผลิตภัณฑ์อื่นขณะจัดวางหรือระหว่างการจัดเก็บ ให้เลื่อนออกจากกันทันทีหากมีการแตะติดกัน
- หากเปิดบังเอิญและติดกันเป็นเวลานาน ท่านต้องแล่นเนื้อออกแล้วนำมาอุ่นให้ร้อนอีกครั้งที่อุณหภูมิถึง 75°C จากนั้นเลือกทำอย่างใดอย่างหนึ่งดังนี้
  - เก็บเนื้อเปิดที่อุณหภูมิ 60°C ขึ้นไปจนกว่าจะเสิร์ฟ หรือ
  - ทำให้เนื้อเย็นลงจาก 60°C ให้เหลือ 21°C ภายในเวลา 2 ชั่วโมง และจาก 21°C เหลือ 5°C ภายใน 4 ชั่วโมงถัดไป และจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 4°C
- ห้ามนำเปิดที่ห่อแล้วมาจัดวางนานเกิน 5 ชั่วโมง
- เก็บเปิดที่ถูกจัดวางนานกว่า 22 ชั่วโมงทิ้งไป

## การตากแห้ง

ท่านต้อง:

- ต้มน้ำสำหรับจุ่มเปิดให้ร้อนอีกครั้ง หากส่วนผสมเย็นตัวลง
- นำเปิดที่มีอุณหภูมิแกนสูงกว่า 25°C ระหว่างที่ทำการตากแห้งเข้าสู่ช็อคเย็น จนกว่าอุณหภูมิจะลดลงเหลือไม่เกิน 25°C
- ทิ้งเปิดที่ผ่านการแขวนเพื่อตากแห้งนานเกิน 6 ชั่วโมง



## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู **บันทึก**เกี่ยวกับ
  - อุณหภูมิของเปิดแต่ละตัวเมื่อนำไปแขวนเพื่อตากแห้งและเมื่อเวลาที่เริ่มแห้ง
  - อุณหภูมิของเปิดเมื่อผ่านกระบวนการตากแห้งไปครึ่งทาง และวิธีที่ท่านใช้เพื่อลดอุณหภูมิเปิดลงหากเปิดมีอุณหภูมิเกิน 25°C
  - เวลาที่นำเปิดออกจากบริเวณที่ตากแห้งเพื่อนำไปปรุงเป็นอาหาร





## การทำโดเนอร์เคบับ (doner kebab)

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เนื้อเคบับดิบอาจมีเชื้อแบคทีเรียที่สามารถปนเปื้อนอาหารพร้อมรับประทานได้
- ท่านต้องปรุงเนื้อให้สุกให้ทั่วเพื่อฆ่าเชื้อแบคทีเรีย

### D

#### ปฏิบัติ

#### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

##### เตรียมเนื้อเคบับเสียบลงในเหล็กเสียบ

- ใช้เนื้อสดจากผู้จัดหาที่ผ่านการรับรองเท่านั้น
- จัดเก็บเนื้อในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5°C จนกว่าจะต้องใช้
- เสียบเนื้อเคบับเสียบลงในเหล็กเสียบโดยให้อยู่ห่างจากบริเวณที่เก็บสลัด น้ำจิ้ม น้ำซอส และอาหารที่สุกแล้ว
- ใช้เนื้อชิ้นบางเท่านั้นเมื่อจัดเรียงลงในเหล็กเสียบ
- ป้องกันเนื้อเคบับในเหล็กเสียบที่เตรียมไว้ไม่ให้สัมผัสสิ่งสกปรกและการปนเปื้อนอื่น ๆ
- ความยาวของก้อนเนื้อที่เสียบในเหล็กเสียบห้ามยาวเกินความยาวของเตาเผา

##### การปรุงให้สุกและการเสิร์ฟ

- เคบับที่ปรุงสุกที่เตาอย่างแนวตั้งต้องทำให้สุกก่อนเสิร์ฟ
- ด้านนอกของก้อนเนื้อเคบับต้องสุกจนทั่วก่อนที่จะแล่ออกเป็นแผ่นบาง ๆ จากผิวเนื้อด้านนอก

## D

## ปฏิบัติ

- ต้องเก็บเนื้อที่แล่ออก ก่อนที่จะหล่นลงในถาดรองน้ำมันหยด
- ต้องเปิดไฟความร้อนไว้และห้ามลดความร้อนเมื่อเค็บเริ่มสุก
- ในกรณีที่เนื้อสับในเหล็กเสียบเป็นการปรุงสุกจากเนื้อแล่และแช่แข็ง ต้องผ่านการปรุงบนแผ่นย่าง/เตาให้ความร้อนต่อไปอีกก่อนนำไปใช้
- เนื้อที่แล่ออกมาที่ยังปรุงไม่สุกทั่วต้องนำไปปรุงต่อบนเตาให้ความร้อนหรือเตาย่าง
- หากใช้เนื้อเค็บไม่หมดหลังจากที่เลิกให้บริการ ท่านต้อง:
  - ทิ้งไป หรือ
  - ชูดเนื้อที่ปรุงสุกแล้วยังติดอยู่ที่เหล็กเสียบออกให้หมด ปรุงเนื้อที่เนียนเป็นแผ่นบางบนเตาย่าง/เตาให้ความร้อน ทั้งเนื้อที่แล่ออกและปรุงสุกแล้วให้เย็นลง ปิดคลุม และเก็บในตู้เย็น สามารถนำมาอุ่นให้ร้อนอีกครั้งและนำไปให้บริการในวันถัดไป
- ท่านต้องทำให้เนื้อดิบที่ยังเหลืออยู่บนไม้เสียบเย็นลงเหลือ 21°C หรือที่อุณหภูมิห้อง (อันไหนก็ตามที่เย็นกว่า) ภายในเวลา 2 ชั่วโมงและลงเหลือไม่ให้เห็น 5°C ภายในเวลา 4 ชั่วโมงถัดไป

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านดู:
  - บันทึกที่เป็นรายลักษณะอักษรถึงวิธีที่ท่านปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อให้สุกอย่างปลอดภัย รวมทั้ง:
    - อาหาร
    - วันที่ที่ทำการปรุงสุก
    - อุณหภูมิที่ใช้ปรุงอาหารให้สุกและระยะเวลาที่ปรุงอาหาร ณ อุณหภูมินั้น
- แสดงหรืออธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบถึง:
  - วิธีการที่ท่านลดอุณหภูมิของอาหารที่ร้อนอย่างรวดเร็ว
  - วิธีการที่ท่านทราบได้ว่าอาหารที่นำมาอุ่นอีกครั้งมีอุณหภูมิเกิน 75°C
  - วิธีการที่ท่านเก็บอาหารให้ร้อน
  - ท่านวัดอุณหภูมิอย่างไร





## การปรุงให้สุกด้วยวิธีชูวิด

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- วิธีชูวิดปรุงอาหารให้สุกที่อุณหภูมิอันตราย (ไม่เกิน 60°C) เป็นไปได้ที่จะทำได้อย่างปลอดภัย แต่ต้องจัดการด้วยความระมัดระวังอย่างมากเท่านั้น หากเกิดข้อผิดพลาด ผู้บริโภคอาจป่วยหรือเสียชีวิตได้
- การปรุงอาหารที่อุณหภูมิที่ต่ำกว่าใช้เวลานานกว่าในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย
- หากอุณหภูมิที่ใช้ปรุงให้สุกนั้นต่ำเกินไป เชื้อแบคทีเรียก็จะไม่ถูกทำลาย
- เชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายก็จะมีชีวิตต่อได้และเจริญเติบโตต่อไป หากคุณไม่ปฏิบัติตามเวลาและอุณหภูมิที่ระบุด้านล่าง
- ขั้นตอนนี้ใช้ได้กับชิ้นเนื้อและชิ้นเนื้อจากสัตว์ปีกเท่านั้น
- ขั้นตอนนี้ไม่ใช่วิธีปรุงให้สุกสำหรับสัตว์ปีกทั้งตัว (เช่น ไก่ เป็ด) ปลา หรือการปรุงให้สุกในเตาชูวิด หากท่านต้องการปรุงในลักษณะดังกล่าว ท่านต้องออกแบบพัฒนา FCP ตามความต้องการและต้องทำการค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์ให้สมบูรณ์ก่อน เพื่อพิสูจน์ว่าท่านสามารถดำเนินขั้นตอนนี้ได้อย่างปลอดภัย

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- เมื่อเตรียมขึ้นเนื้อและขึ้นเนื้อจากสัตว์ปีกให้ผ่านกรรมวิธีชูวิด ท่านต้องแยกอาหารดิบและอาหารที่พร้อมรับประทานออกจากกัน โดย: (ภาครื่องหมายตามที่เหมาะสม)
  - ไม่ใช่เครื่องซีลสุญญากาศสำหรับอาหารพร้อมรับประทานหากเครื่องนั้นใช้สำหรับเนื้อดิบ หรือ
  - ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องซีลสุญญากาศระหว่างที่ใช้สำหรับอาหารพร้อมรับประทาน
    - ทั่นเนื้อและเนื้อสัตว์ปีกให้มีสัดส่วนเท่ากัน เพื่อให้มีขนาด น้ำหนัก และรูปร่างเหมือนกัน
    - จัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ถูกซีลสุญญากาศที่เตรียมไว้สำหรับกรรมวิธีชูวิดในตู้เย็น จนกว่าจะนำมาใช้
- เมื่อตั้งน้ำสำหรับแช่ ท่านต้อง:
  - วัดค่าน้ำสำหรับแช่อย่างน้อยเดือนละครั้ง
  - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำหมุนเวียนได้อย่างเป็นอิสระ
  - ใช้อุปกรณ์ในการปรุงสุกที่ควบคุมอุณหภูมิได้อย่างเที่ยงตรงและสม่ำเสมอเท่านั้น
  - อุ่นน้ำสำหรับแช่ล่วงหน้าด้วยอุณหภูมิอย่างต่ำ 55°C สำหรับเนื้อแดง และ 60°C สำหรับเนื้อสัตว์ปีก
  - จัดให้มีการหมุนเวียนน้ำที่ดีในน้ำสำหรับแช่ของท่าน
  - เปลี่ยนน้ำในน้ำสำหรับแช่หลังการผลิตแต่ละชุด
- เมื่อปรุงสุกด้วยวิธีชูวิด ท่านต้อง:
  - จุ่มแพ็คเกจอาหารลงในน้ำให้มิดและตรวจสอบให้แน่ใจว่าแพ็คเกจอาหารกระจายไปทั่วเท่า ๆ กัน
  - บันทึกอุณหภูมิของน้ำสำหรับแช่อยู่เสมอหรือใช้เครื่องบันทึกข้อมูลที่ติดมากับเครื่อง



## D

## ปฏิบัติ

- คงอุณหภูมิของน้ำสำหรับแช่ให้เกิน 55°C เมื่อปรุงเนื้อแดงให้สุก และเกิน 60°C ตลอดเวลาเมื่อปรุงเนื้อสัตว์ปีก
- เนื้อหรือเนื้อสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิของน้ำสำหรับแช่ภายใน 4 ชั่วโมง ถ้าหากใช้เวลานานกว่านั้นต้องทิ้งผลิตภัณฑ์ไป
- ทดสอบอุณหภูมิของเนื้อหรือเนื้อสัตว์ปีกด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิแบบเสียบที่ตำแหน่งที่หนาที่สุดของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกเสมอ
- ทดสอบอุณหภูมิของเนื้อหรือเนื้อสัตว์ปีกที่แช่ในน้ำที่ตำแหน่งที่เย็นที่สุดเสมอ
- ตรวจสอบอุณหภูมิที่ตำแหน่งที่หนาที่สุดของเนื้อหรือเนื้อสัตว์ปีก:
  - เมื่อเริ่มต้นการปรุงอาหารแต่ละชุดให้สุก และ
  - ก่อนที่จะเริ่มรอนำไปให้บริการ และ
  - เมื่อเสร็จสิ้นการปรุงแต่ละชุด
- ตรวจสอบว่าซิลิโคนอากาศไม่ชำรุดเสียหายหลังจากที่วัดอุณหภูมิ
- ปรุงแต่ละชุดให้สุก ก่อนที่จะใส่อาหารแช่เย็นลงในน้ำสำหรับแช่

## D

ท่านต้องใช้เวลาผสมระหว่างเวลาและอุณหภูมิดังต่อไปนี้: (เวลาที่ปรากฏด้านล่างคือเวลาที่ร่อนอาหารไปให้บริการ ซึ่งจะเริ่มนับเมื่อผลิตภัณฑ์ของท่านมีอุณหภูมิขึ้นสูงถึงอุณหภูมิที่กำหนดแล้วเท่านั้น)

## ปฏิบัติ

## อุณหภูมิภายในและระยะเวลาของการแช่

อุณหภูมิภายในของอาหาร °C	ปรุง-เสิร์ฟอาหาร: เสิร์ฟอาหารทันทีหรือภายในเวลา 2 วันหลังจากการปรุง			ปรุง-แช่เย็น: เสิร์ฟอาหารทันทีหรือภายในเวลา 5 วันหลังจากการปรุง
	เวลาสำหรับเนื้อทุกประเภท ยกเว้นเนื้อสัตว์ปีก (นาที/ชั่วโมง)	เวลาสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (นาที/ชั่วโมง)	เวลาสำหรับเนื้อแดงและเนื้อสัตว์ปีก (นาที/ชั่วโมง)	
โซลอุณหภูมิต่ำ*	55	420 นาที / 7 ชั่วโมง	ห้ามปรุงเนื้อสัตว์ปีกด้วยวิธีชูวิดที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C	หากจัดเก็บเนื้อแดงหรือเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านวิธีชูวิดเกิน 2 วัน <b>อย่า</b> ปรุงที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60°C
	56	296 นาที / 4 ชั่วโมง 56 นาที		
	57	208 นาที / 3 ชั่วโมง 28 นาที		
	58	147 นาที / 2 ชั่วโมง 27 นาที		
	59	104 นาที / 1 ชั่วโมง 44 นาที		
60	73 นาที / 1 ชั่วโมง 13 นาที	56 นาที	91 นาที / 1 ชั่วโมง 31 นาที	
61	52 นาที	40 นาที	63 นาที / 1 ชั่วโมง 3 นาที	
62	36 นาที	29 นาที	44 นาที	
63	26 นาที	21 นาที	30 นาที	
64	18 นาที	15 นาที	21 นาที	
65	13 นาที	11 นาที	15 นาที	
66	9 นาที	8 นาที	10 นาที	
67	7 นาที	6 นาที	7 นาที	

\*ระยะเวลาขั้นต่ำเมื่ออุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ถึงระดับนี้แล้ว

## D

## ปฏิบัติ

- เมื่อปรุงเนื้อและเนื้อสัตว์ปิ้งสุกแล้ว ท่านต้องเก็บอาหารนั้นไว้ในถุงเดิมต่อไป จนกว่าจะนำมาใช้และ:
  - เสิร์ฟจากถุงโดยตรง
  - นำชิ้นเนื้อออกมาจากถุง นำไปผัด/ย่าง (หรือใช้วิธีอื่นที่ทำให้สุก) แล้วเสิร์ฟทันที
  - เก็บไว้ในถุง ทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วโดยปฏิบัติตาม บัตร "ลดอุณหภูมิอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จ" และจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C ได้สูงสุด 2 วัน (หากท่านใช้วิธีปรุง-เสิร์ฟอาหารเท่านั้น)
  - เก็บไว้ในถุง ทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว และจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 5°C ได้สูงสุด 5 วัน (หากท่านใช้วิธีการปรุงให้สุก-แช่เย็นเท่านั้น)
- ท่านต้องปิดฉลากอาหารที่ปรุงแล้วโดยแจ้งวันที่และเวลาที่ปรุงสุก ประเภทของอาหาร ระบุว่าใช้วิธีปรุง-เสิร์ฟอาหารหรือวิธีการปรุง-แช่เย็น แล้ววันที่ทิ้ง

## พิสูจน์วิธีการของท่าน

- หากท่านไม่ต้องการวัดอุณหภูมิอาหารทุกชุดที่ทำ ท่านต้องพิสูจน์ให้ได้ว่าวิธีการปรุงของท่านได้ผลทุกครั้ง ดูที่ บัตร "พิสูจน์ว่าวิธีการที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อแบคทีเรียนั้นได้ผลทุกครั้ง"

## S

แสดง



## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงหรืออธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบ:
  - วิธีการที่ท่านวัดค่าของน้ำที่ใช้แชน้อยเดือนละครั้ง
  - บันทึกข้อมูลของ:
    - อุณหภูมิของน้ำที่ใช้แชนก่อนใส่อาหารลงไป
    - ระยะเวลาที่อาหารได้อุณหภูมิภายในที่เลือกไว้
    - ระยะเวลาของการร่อนำอาหารไปให้บริการ หลังจากที่อุณหภูมิของอาหารถึงจุดที่เลือกไว้แล้ว
    - อุณหภูมิภายในของอาหารเมื่อเริ่มต้นและสิ้นสุดระยะเวลาของการร่อนำอาหารไปให้บริการ
    - เวลาที่ทำให้เย็น (สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องทำให้เย็นและจัดเก็บไว้เพื่อนำไปบริการภายหลัง)



# การเตรียมเนื้อแดงเพื่ออบและเสิร์ฟแบบ ปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบหรือเสิร์ฟแบบดิบๆ

## K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ขั้นตอนนี้ครอบคลุมเฉพาะเนื้อแดง ซึ่งได้แก่ เนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อกวาง เท่านั้น ขั้นตอนนี้ไม่ครอบคลุมเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด หรือตับ
- ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนนี้หากท่านเลือกเสิร์ฟเนื้อแดงแบบปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบหรือเสิร์ฟแบบดิบๆ เท่านั้น
- เชื้อจุลินทรีย์จะพบบนผิวของชิ้นเนื้อทั้งชิ้น เนื้ออบจะแพร่เชื้อจุลินทรีย์จากผิวเข้าไปในเนื้อ
- เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้ผู้บริโภคป่วยได้
- วิธีเดียวที่จะทำให้เนื้อปลอดภัยพอที่จะเสิร์ฟแบบปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบหรือแบบดิบๆ คือการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์บนผิวของเนื้อก่อนที่จะนำไปอบ
- มีวิธีการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์บนผิวของเนื้อ 3 วิธี ซึ่งได้แก่ การย่างไฟ การปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือการฆ่าเชื้อ
- เชื้อจุลินทรีย์อาจซ่อนอยู่ใต้พื้นเนื้อ ในโพรง และบริเวณระหว่างขอบของชิ้นเนื้อทั้งชิ้น ให้จัดการให้ด้านนอกของเนื้อมีผิวเรียบ โดยการกำจัดส่วนใดก็ตามที่จะขัดขวางการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยการย่างไฟ การปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือการใส่สารฆ่าเชื้อ
- เครื่องปรุงเพิ่มเติมทั้งหมดที่ใช้กับเนื้อแดงที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว (เช่น เครื่องปรุงรส สารยึดเกาะ ฯลฯ) ต้องปลอดภัยและเหมาะสมที่จะนำไปใช้
- ท่านไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎในการปรุงเนื้อแดงบดที่อยู่ในบัตร 'การปรุงสัตว์ปีก เนื้อบด และตับไก่' หากท่านปฏิบัติตามกระบวนการต่อไปนี้

## D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ท่านต้องเลือกใช้วิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้
  - การทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง หรือ
  - การปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือ
  - การใช้สารฆ่าเชื้อ
- ท่านต้องใช้ชิ้นเนื้อที่มีผิวเรียบเท่านั้น (เช่น ชิ้นเนื้อชั้นดี เช่น สันนอก สันสะโพก พื้นที่อก เนื้อพบนอก เนื้อพบใน)
- ท่านต้องปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่งดังนี้
  - เล็มที่บริเวณขอบ ที่พบบเนื้อที่เห็นได้ชัด และ/หรือโพรงก่อนที่จะทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง ปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือฆ่าเชื้อ เพื่อให้พื้นผิวของเนื้อทั้งชิ้นเรียบเท่ากัน หรือ
  - ทั่นหรือเล็มชิ้นเนื้อให้มีขนาดเล็กลง (บริเวณพบบเนื้อหรือโพรง) ก่อนที่จะทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง ปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือฆ่าเชื้อ เพื่อให้พื้นผิวของเนื้อทั้งชิ้นเรียบเท่ากัน

## การทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง

- เมื่อทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง บริเวณพื้นผิวทุกส่วนของเนื้อ (รวมทั้งชั้นไขมัน) ต้องสัมผัสกับแผ่นร้อน กับที่ปิ้งย่าง หรือกับกระทะที่ลงน้ำมันแล้ว

## การปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ

- เมื่อปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ ท่านสามารถเลือกที่จะปรุงเนื้อโดยไม่ปิดห่อหรือบรรจุลงในถุงสุญญากาศก็ได้ หากท่านใช้ถุงสุญญากาศ บริเวณผิวทุกส่วนของเนื้อต้องสัมผัสกับตัวถุง
- ชิ้นเนื้อทุกส่วนต้องอยู่ในน้ำหรือน้ำสต็อกที่กำลังเดือดปุดอย่างถาวร เป็นเวลาอย่างน้อย ดังนี้
  - 30 วินาทีหากไม่ได้ใส่ลงถุง หรือ
  - 60 วินาทีหากอยู่ในถุงสุญญากาศ

## D

## ปฏิบัติ

สำหรับทั้งการทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูงและการปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ

- ท่านต้องทำให้เนื้อที่ทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูงและปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ เย็นตัวอย่างรวดเร็ว โดยวิธีการดังนี้
  - วางชิ้นเนื้อลงในน้ำแข็งเหลว หรือ
  - ใส่ชิ้นเนื้อลงในตู้เย็น หรือ
  - ใส่ชิ้นเนื้อลงในตู้แช่แข็ง

### การใช้สารฆ่าเชื้อ

- เมื่อฆ่าเชื้อ ท่านต้องใช้สารใดสารหนึ่งต่อไปนี้เท่านั้น (ทำเครื่องหมายตามความเหมาะสม)
  - กรดแลคติก
  - กรดเปอร์ออกซิวอะซิติก (POAA)
- ห้ามใช้สารฆ่าเชื้อที่มีความเข้มข้นต่ำกว่าหรือสูงกว่า
- ต้องให้สารฆ่าเชื้อคลุมเนื้อทั้งชิ้นอยู่เสมอ บริเวณผิวทุกส่วนของเนื้อต้องสัมผัสกับสารฆ่าเชื้อ
- ท่านต้องเปลี่ยนใช้สารฆ่าเชื้อใหม่สำหรับเนื้อแต่ละชิ้นที่ทำการฆ่าเชื้อ

### การใช้กรดแลคติก

- ท่านต้องใช้สารที่มีความเข้มข้น 2—5%
- ท่านต้องจุ่มเนื้อทั้งชิ้นลงในสารเป็นเวลา 9 วินาที สารที่ใช้ต้องมีอุณหภูมิ 55°C

### การใช้กรด POAA

- ท่านต้องใช้สารที่มีความเข้มข้นระหว่าง 150—220 ppm
- ความเข้มข้นของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต้องอยู่ที่ 75 ppm หรือต่ำกว่า (หมายเหตุ หากใช้ความเข้มข้นสำเร็จรูป ท่านไม่จำเป็นต้องคำนวณขั้นตอนนี้)
- ท่านต้องจุ่มเนื้อทั้งชิ้นลงในสารเป็นเวลา 10—15 วินาที (และไม่เกิน 30 วินาที) ณ อุณหภูมิห้อง

### สำหรับทุกวิธี

- เนื้อทุกชิ้นที่ผ่านการทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง ปรุงครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือ ฆ่าเชื้อจะต้องถูกนำไปใช้ภายในเวลาไม่เกิน 48 ชั่วโมง

## D

## ปฏิบัติ

- ต้องนำเนื้อมดที่ปั่นเป็นแผ่นไปใช้ภายในเวลา 24 ชั่วโมงหรือนำไปแช่แข็งทันที หากนำไปใช้ภายหลัง
- ต้องนำเนื้อมดแผ่นที่ละลายน้ำแข็งแล้วไปใช้ภายในเวลา 24 ชั่วโมง
- ต้องเก็บเนื้อมดขึ้นที่ผ่านการทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง ปิ้งครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิที่ 5°C หรือต่ำกว่า หากไม่ได้นำไปใช้หรือปรุงทันที

## S

## แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

แสดงหรืออธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบถึงสิ่งต่อไปนี้

- ได้มีการปฏิบัติตามวิธีที่ท่านได้เลือกไว้อย่างเคร่งครัด ทุกครั้ง
- วิธีที่ท่านใช้ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์บนผิวของเนื้อหึ่งขึ้น
- วิธีที่ท่านใช้ดำเนินการกับเนื้อหลังจากที่ขึ้นเนื้อผ่านการทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง ปิ้งครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือฆ่าเชื้อแล้ว
- วิธีที่ท่านใช้ดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่าเนื้อที่ทอดหรือย่างไฟด้วยความร้อนสูง ปิ้งครึ่งสุกครึ่งดิบ หรือฆ่าเชื้อแล้วถูกนำไปใช้ภายในเวลา 48 ชั่วโมง
- วิธีที่ท่านใช้บดเนื้ออย่างปลอดภัยและนำเนื้อมดที่ปั่นเป็นแผ่นไปใช้ภายในเวลา 24 ชั่วโมง
- วิธีที่ท่านใช้บดเนื้ออย่างปลอดภัย

## วิธีการการใช้สารฆ่าเชื้อ

- แสดงหรืออธิบายให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบของท่านทราบถึงสิ่งต่อไปนี้
  - วิธีการที่ท่านใช้เตรียมสารฆ่าเชื้อ
  - วิธีที่ท่านทราบว่าท่านดำเนินการอย่างถูกต้องกับสิ่งต่อไปนี้
    - สารเคมี และ
    - ความเข้มข้น และ
    - อุณหภูมิ และ
    - ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์





