



# คู่มือ โครงการ แห่งชาติ 1

ท่านควรใช้ โครงการแห่งชาติ 1 หากท่านเป็นผู้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

- สกัดหรือบรรจุหีบห่อน้ำผึ้ง
- ปลูกหรือบรรจุหีบห่อผลไม้ ผัก หรือผลิตภัณฑ์พืชสวนอื่น
- ผลิตกากน้ำตาล น้ำเชื่อมหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง
- ขาย ขา กาแฟ ซีอค์โกแลตร้อน และอาหารชุดที่เก็บรักษาได้นาน
- ขายไอศกรีมที่บรรจุสำเร็จ ไอศกรีมแท่ง หรือรายการที่คล้ายคลึงเท่านั้น
- เก็บรักษาหรือขนส่งอาหาร เท่านั้น



# สารบัญ

คำนำ	5
------	---

---

## การจัดตั้ง

◦ การรับผิดชอบ	13
◦ การตรวจตราการทำงานไปได้ด้วยดีของโปรแกรม	19
◦ สถานที่และอุปกรณ์	23
◦ น้ำที่เหมาะสม	27
◦ ชีตความสามารถและการฝึกอบรม	33

---

## ภาระงานประจำวัน

◦ การทำความสะอาด	37
◦ การตรวจตราสัตว์รับกวน	41
◦ การบำรุงรักษาสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์	43
◦ สุขลักษณะส่วนบุคคล	47

---

## การผลิต การแปรรูป หรือการปฏิบัติ

◦ การผลิต การแปรรูป หรือการปฏิบัติกับอาหาร	51
◦ การสรรหา การรับ และการติดตามอาหาร	55
◦ การจัดเก็บที่ปลอดภัยและการจัดวาง	61

◦ ทราบถึงสิ่งที่อยู่ในอาหารของท่าน	65
◦ การแยกอาหาร	69
◦ การป้องกันไม่ให้สิ่งปลอมปนอยู่ในอาหาร	71
◦ การบรรจุและการปิดฉลากอาหาร	75
◦ การขนส่งอาหาร	81

---

## **การแก้ไขปัญหา**

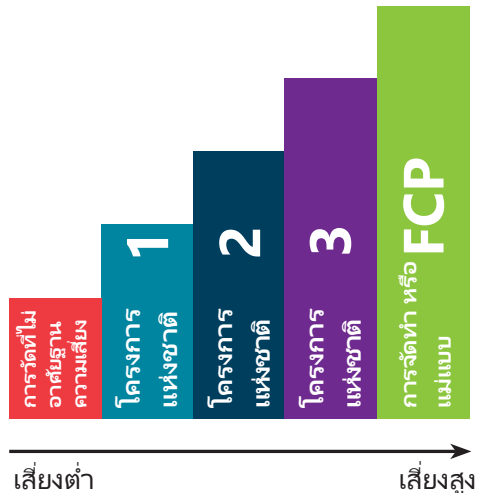
◦ เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด	83
◦ การเรียกคืนอาหาร	85

## โครงการแห่งชาติ คืออะไร?

โครงการแห่งชาติ (NP) เป็นชุดระเบียบการที่ธุรกิจอาหารที่มีความเสี่ยงปานกลางและต่ำจำเป็นต้องปฏิบัติตามเพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติด้านอาหาร ค.ศ. 2014 ระเบียบการเหล่านี้มีไว้เพื่อช่วยให้ท่านจัดการกับความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและป้องกันไม่ให้ผู้คนได้รับความเจ็บป่วย โครงการ NP จัดระดับความเสี่ยงในความปลอดภัยของอาหารออกเป็น 3 ระดับซึ่งขึ้นกับแต่ละชนิดธุรกิจอาหาร ระดับ 1 เป็นความเสี่ยงต่ำสุด

ภายใต้โครงการ NP ท่านไม่จำเป็นต้องมีวิธีการดำเนินงานที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือแผนการควบคุมอาหารที่เป็นเอกสาร (แต่จำเป็นต้องมีในกรณีที่เป็นธุรกิจด้านอาหารที่มีความเสี่ยงสูง) แต่ท่านจำเป็นต้องจัดบันทึกสิ่งที่ท่านปฏิบัติบางอย่าง

สำหรับโครงการ NP ท่านยังจำเป็นต้องลงทะเบียนกับเทศบาลในท้องถิ่นของท่านหรือกับกระทรวงอุตสาหกรรมปศุสัตว์ (Ministry for Primary Industries หรือ MPI) และรับการตรวจสอบก่อน



## ท่านสามารถเลือกที่จะเขียนระเบียบการของตนเองได้

ท่านไม่ต้องปฏิบัติตามโครงการนี้ โดยที่ท่านสามารถเขียนระเบียบความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารที่ท่านเขียนเอง โดยการเขียนแผนการควบคุมอาหารที่ทำขึ้นเอง (หรือทำการเฉพาะ) ระเบียบการของท่านจะต้องได้รับการตรวจตรา (ประเมิน) เพื่อให้ความมั่นใจว่าระเบียบเหล่านั้นจะจัดการกับความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารได้อย่างเหมาะสม

ถึงท่านเขียนระเบียบการของตนเอง แต่โครงการ NP ยังจะปฏิบัติการตรวจสอบด้วยความถี่กับธุรกิจของท่านด้วย

คู่มือในการเขียนระเบียบการด้วยตนเอง มีไว้ให้ท่านที่ <http://mpi.govt.nz/document-vault/12843>

## ทำไมข้าพเจ้าจึงควรอ่านจุลสารเล่มนี้?

จุลสารเล่มนี้ให้การอธิบายถึงระเบียบการต่างๆ ที่ใช้กับโครงการ NP 1 รวมถึงการกล่าวถึงภาพรวมของสิ่งที่จำเป็นต้องทำสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจด้านอาหาร กฎหมายกำหนดให้ทำอะไรบ้าง ต้องบันทึกสิ่งใดบ้าง และผู้ตรวจสอบจะตรวจอะไรบ้าง

## ข้าพเจ้าหารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ไหน?

ท่านสามารถตรวจสอบกับระเบียบการด้านอาหาร ค.ศ. 2015 (Food Regulations 2015) ได้ที่ [www.legislation.govt.nz](http://www.legislation.govt.nz)

หากท่านมีข้อสงสัย โปรดติดต่อกับกระทรวง MPI หรือเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน

เยี่ยมชมเว็บไซต์ที่ [www.mpi.govt.nz/foodact](http://www.mpi.govt.nz/foodact)

อีเมลของ MPI ที่ [info@mpi.govt.nz](mailto:info@mpi.govt.nz) 0800 00 83 33

ค้นหาเทศบาลในท้องถิ่นของท่านได้ที่ [www.lgnz.co.nz](http://www.lgnz.co.nz)

# คำชี้แจง

## วิธีการใช้คู่มือนี้

คู่มือนี้แจ้งให้ท่านทราบถึงสิ่งที่ผู้ตรวจสอบจะทำการตรวจ และให้แนวทางให้กับท่านในการจัดเก็บ บันทึกลงต่างๆ เพื่อช่วยให้ท่านมั่นใจได้ว่าท่านได้มีการบันทึกต่างๆ ที่ถูกต้องในเรื่องที่เกี่ยวข้องซึ่งเราได้ใส่ไอคอนไว้ตลอดทั้งจุลสารเล่มนี้



การเก็บบันทึกที่จำเป็น



โปรดคิดดู สิ่งสำคัญบางอย่างที่ต้องให้ความสนใจหรือจดจำ

แต่ละหัวข้อประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ทราบ ปฏิบัติ และแสดง



ทราบ

**ทราบ** มีรายละเอียดเกี่ยวกับเหตุผลที่หัวข้อนี้มีความสำคัญต่อความปลอดภัยอาหารและให้ความคิดเห็นถึงวิธีการที่ท่านสามารถปฏิบัติกับกฎหมายอาหาร



ปฏิบัติ

**ปฏิบัติ** ให้แนวทางว่ามีสิ่งใดที่ท่านต้องปฏิบัติเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายอาหารปลอดภัย



แสดง

**แสดง** ให้แนวทางว่ามีสิ่งใดที่ผู้ตรวจสอบของท่านจะขอให้ท่านนำมาแสดงหรือการบันทึกที่ผู้ตรวจสอบอาจอยากจะได้

บางครั้งบางสิ่งบางอย่างมีการผิดพลาดเกิดขึ้น และอาหารของท่านอาจไม่มีความปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม ท่านจำเป็นต้องสามารถระบุได้เมื่อบางอย่างเกิดความผิดพลาด และสามารถแก้ไขความผิดพลาดนั้นได้ ท่านจำเป็นต้องมีวิธีการดำเนินงานไว้พร้อมและจำเป็นต้องมีการบันทึก การบันทึกเหล่านี้ได้แสดงเป็นรายการอยู่ทั่วไปทั่วทั้งเอกสาร ให้ปฏิบัติตามบัตร **'เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด'**

หน้าที่คาดแถบสีเขียว ให้รายละเอียดเกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจของท่านและการฝึกอบรมบุคลากร

หน้าที่คาดแถบสีฟ้า ให้รายละเอียดเกี่ยวกับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค การบำรุงรักษาอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกและสุขลักษณะส่วนบุคคล

หน้าที่คาดแถบสีส้ม ให้รายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนการควบคุมที่ใช้กันทั่วไปในธุรกิจของโครงการ NP 1 วิธีการดำเนินงานเหล่านี้ได้รับการทดสอบแล้วว่าสามารถลดหรือขจัดสิ่งอันตรายเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสม ท่านจำเป็นต้องอ่านหน้าที่คาดแถบสีส้มเฉพาะหน้าที่สอดคล้องกับธุรกิจของท่าน

หน้าที่คาดแถบสีแดง ให้แนวทางถึงสิ่งใดที่ต้องทำเมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด

## ไอคอนสำหรับธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ

ไอคอนเหล่านี้สำหรับธุรกิจอาหารบางประเภทเท่านั้น เมื่อท่านเห็นไอคอนหนึ่ง ระเบียบต่างๆ จะใช้ได้กับธุรกิจอาหารประเภทนั้นเท่านั้น ในกรณีที่ไม่มีไอคอน ระเบียบต่างๆ จะใช้ได้กับธุรกิจใดโครงการแห่งชาติ 1 ทั้งหมด



น้ำดื่ม



พืชสวน



น้ำตาล



ไอศกรีมที่  
บรรจุสำเร็จ



เครื่อง  
ดื่มร้อน  
เคลื่อนที่



การขนส่งและ  
การจำหน่าย  
สินค้า

## ภาพรวมของการเริ่มต้น



### การจัดตั้ง

- อ่านคู่มือฉบับนี้
- วางแผนสำหรับวิธีที่ท่านจะนำเอาความปลอดภัยอาหารไปใช้
- ติดต่อผู้ตรวจสอบและขอรับหนังสือแจ้งว่าจะมาตรวจสอบท่าน



### ลงทะเบียน

- กรอกแบบฟอร์มลงทะเบียนและแบบฟอร์มอื่นที่เทศบาลในท้องถิ่นของท่านหรือกระทรวง MPI กำหนดไว้
- ส่งใบสมัครพร้อมกับค่าธรรมเนียม



### ปฏิบัติ

- ปฏิบัติตามวิธีการดำเนินงานความปลอดภัยอาหาร
- จัดให้มีการเก็บบันทึก
- ปรับปรุงบันทึกต่างๆ ให้ทันสมัย
- ติดต่อผู้ตรวจสอบของท่านและนัดหมายสำหรับให้มาตรวจสอบ
- เน้นข้อกำหนด 5 ข้อแรก



### การตรวจสอบ

- ให้แน่ใจว่าท่านสามารถแสดงให้เห็นว่าท่านปรุงอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม
- มอบบันทึกต่างๆ ที่จำเป็น



# ข้อกำหนดสำหรับโครงการแห่งชาติ 1

## การบันทึกที่จำเป็น

การบันทึกตามโครงการ NP 1	จำเป็น	เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด
ขีดความสามารถและการฝึกอบรม	✓	
ผลการทดสอบน้ำ (ที่จัดหามาเองเท่านั้น)	✓	
สัตว์รับกวน		✓
การบำรุงรักษา		✓
การสรรหา การรับมา และการติดตาม	✓	
การจัดเก็บและการจัดวาง		✓
การทราบว่ามีสิ่งใดอยู่ในอาหารของท่าน *	✓	
การแยกอาหารที่ปลอดภัยและไม่ปลอดภัย		✓
สิ่งปลอมปน		✓
การบรรจุและการปิดผนึก		✓
การขนส่งอาหาร (อุณหภูมิ)	✓	
การตรวจตราการทำงานไปด้วยดีของโปรแกรม		✓
การเรียกคืนอาหาร		✓

\* การบันทึกประจำวันสำหรับการพินยาในสวน

## สรุปข้อกำหนด 5 ข้อแรก

ข้อกำหนด 5 ข้อนี้เป็นสิ่งสำคัญมากที่สุดที่จะต้องทำให้ถูกต้องทุกครั้ง ข้อกำหนดเหล่านี้จะได้รับการตรวจสอบจากผู้ตรวจสอบของท่านอยู่เสมอ



**การฝึกอบรมและขีดความสามารถ**  
ให้ทราบวิธีการปรุงอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม



**การทำความสะอาด**  
จัดเก็บอาหารและพื้นผิวให้สะอาดและเรียบร้อย



**สุขลักษณะส่วนบุคคล**  
ล้างมือและป้องกันไม่ให้ไปปนเปื้อนกับอาหาร



**การสรรหาและการติดตาม**  
ตรวจและบันทึกสิ่งๆที่เข้ามาและออกไปจากธุรกิจของท่าน



**การควบคุมกระบวนการ**  
ท่านต้องแน่ใจว่าท่านควบคุมส่วนต่างๆ ของห่วงโซ่อาหารหรือกระบวนการของท่านที่เป็นสถานที่ที่ดีที่สุดหรือล่าสุดในการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารบางอย่าง

## เฉพาะสาขา 5 อันดับแรก



### น้ำดื่ม

สถานภาพสาร  
หุทินในน้ำดื่ม



### พืชสวน

การใช้น้ำและการฉีด  
ยาปราบศัตรูพืช



### น้ำตาล

การตรวจสอบสิ่ง  
ปลอมปน



ไอศกรีม เครื่องดื่มร้อน การขนส่งและการ  
กระจาย

ตรวจตราอุณหภูมิของท่าน



## การรับผิดชอบ

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านต้องรับผิดชอบต่อให้เกิดความแน่ใจว่าอาหารที่ธุรกิจของท่านปรุง การปฏิบัติ และ/หรือขายนั้น มีความปลอดภัยและเหมาะสม
- ท่านไม่จำเป็นต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารปลอดภัยแต่ท่านจำเป็นต้องทราบพอที่จะตัดสินใจที่ดีสำหรับความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร คู่มือนี้มุ่งเพื่อช่วยให้ท่านทำในสิ่งนั้น
- โดยรวมแล้ว ท่านในฐานะที่เป็นเจ้าของกิจการต้องเป็นผู้รับผิดชอบจัดการความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร ถึงแม้ว่าท่านจ้างคนอื่นมาช่วยก็ตาม



ไม่ใช่ว่าทุกหมวดในคู่มือฉบับนี้อาจใช้ได้กับธุรกิจของท่าน ท่านไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามระเบียบที่ใช้ไม่ได้กับท่าน (เช่น หากท่านไม่ทำการบรรจุอาหาร ท่านไม่ต้องปฏิบัติตามระเบียบเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์) หากท่านไม่แน่ใจว่าหมวดใดบ้างที่ใช้ได้กับธุรกิจของท่าน ให้ท่านขอคำแนะนำได้จากที่ปรึกษา ผู้ตรวจสอบของท่าน หรือหน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้ของท่าน (เทศบาลในท้องถิ่น หรือกระทรวง MPI)

#### ความปลอดภัยของอาหาร กับ ความเหมาะสมของอาหาร

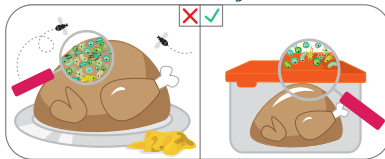
- **ความปลอดภัยของอาหาร** เป็นเรื่องเกี่ยวกับการป้องกันมิให้อาหารไปเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยหรืออันตราย อาหารอาจไม่ปลอดภัยได้ หากมี “สิ่งอันตราย” ปนเปื้อนอยู่ สิ่งอันตราย แยกเป็น 3 ประเภท คือ



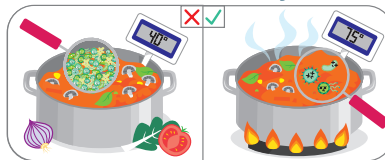
ทราบ

- 1 **ทางชีวภาพ (เชื้อโรค)** เชื้อโรคบางชนิดสามารถทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้ อาหารอาจไม่มีความปลอดภัยหากมีเชื้อโรคเหล่านั้นอยู่ในจำนวนสูงเพียงพอ
- 2 **ทางเคมี** มีเคมีภัณฑ์หลายชนิดที่สามารถทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้หากเข้าไปอยู่ในหรืออยู่บนอาหาร
- 3 **ทางกายภาพ (สิ่งปลอมปน)** เศษแก้ว เศษโลหะหรือวัตถุแหลมคมบางครั้งสามารถเข้าไปอยู่ในอาหารและก่อให้เกิดอันตราย

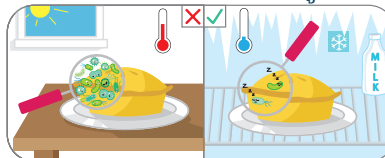
- ความเหมาะสมของอาหารเป็นเรื่องของการทำให้แน่ใจว่าอาหารเป็นไปตามความหวังของลูกค้าและไม่ปนเปื้อนสิ่งที่คาดไม่ถึงหรือเป็นที่น่ารังเกียจ (แหะ)
- การรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของอาหาร หมายความว่าความเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นที่สามารถทำให้อาหารไม่ปลอดภัยและปฏิบัติตามขั้นตอนเพื่อ
  - ไม่ให้เชื้อโรคเข้าสู่อาหาร



- ลดจำนวนเชื้อโรคลงสู่ระดับที่มีความปลอดภัย



- ขจัดหรือไม่ให้เชื้อโรคอยู่ได้





ทราบ

- การรับผิดชอบต่อความเหมาะสมของอาหารหมายถึงดังต่อไปนี้
  - ใช้อาหารหรือเครื่องปรุงอาหารที่เหมาะสมสำหรับวัตถุประสงค์เท่านั้น
  - ปิดฉลากอาหารให้ถูกต้อง และ
  - พิสูจน์ให้แน่ใจว่าสิ่งที่ลูกค้าร้องเรียนเกี่ยวกับอาหารของท่านนั้นเป็นความจริง

### ทำให้ลูกค้าได้รับความปลอดภัย

- การปฏิบัติตามระเบียบจะช่วยรักษาธุรกิจของท่านไว้ เพราะ
  - ผู้คนประมาณ 86% ที่เจ็บป่วยจากอาหารไม่ได้รายงานให้ใครทราบ แต่คนเหล่านี้ยังพยายามหาใครสักคนเพื่อตำหนิ
  - ผู้คนประมาณ 75% ไม่คิดว่าตนเองเจ็บป่วยจากอาหารที่ตนเองปรุงขึ้นเอง แต่มักจะตำหนิคนอื่นที่ขายอาหารให้แก่มัน
  - คนส่วนใหญ่เชื่อว่าตนเองเจ็บป่วยเนื่องจากอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งที่รับประทานไปแล้ว ซึ่งแท้จริงแล้วอาจเป็นอาหารที่ตนเองรับประทานไปหลายวันหรือหลายสัปดาห์มาแล้ว
  - ผู้คนประมาณ 40% ที่เจ็บป่วยจะไม่ซื้ออาหารที่ตนเองได้ตำหนิไว้ว่าทำให้ตนเองเจ็บป่วยอีก (และอาจบอกบรรดาเพื่อนๆ ไม่ให้ไปซื้อด้วย)
  - หากมีใครแจ้งว่าตนเองเจ็บป่วย เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยอาหารจะไปตรวจสอบข้อร้องเรียน ซึ่งหมายความว่าท่านอาจจะมีเจ้าหน้าที่ไปเยี่ยมหา ถึงแม้ว่าท่านไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำให้คนเจ็บป่วยก็ตาม

# K

## ทราบ

### การจดบันทึก

- การจดบันทึกที่ดีจะช่วยให้คุณพิสูจน์ว่าคุณได้ทำให้ผู้คนเจ็บป่วย
- การบันทึกบางอย่างท่านจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้ ส่วนอย่างอื่นนั้นท่านอาจแค่อยากเก็บรักษาไว้เป็นการสร้างนิสัยที่ดี ในกรณีที่ท่านไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาทันทีไว้ ท่านอาจเลือกที่จะจัดเก็บรักษาทันทีหรือหลักฐานอื่นเพื่อที่จะได้ดูว่าท่านจัดการกับความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารได้ดีเพียงใดก็ได้
- หากไม่มีการบันทึก จะทำให้ยากต่อการพิสูจน์ว่าอาหารของท่านมีความปลอดภัยและเหมาะสมซึ่งอาจนำไปสู่สิ่งต่อไปนี้
  - การเรียกคืนอาหาร
  - การหยุดขายอาหาร
  - จำเป็นต้องปรับปรุงบางสิ่งบางอย่างในกระบวนการหรือการปฏิบัติของท่าน
  - ถูกปรับหรือถูกดำเนินคดี

ทุกอย่างที่กล่าวมาแล้วนั้นสามารถทำให้สิ้นเปลืองแก่ธุรกิจของท่านในด้านเวลา เงิน หรือชื่อเสียง

- มีคู่มือและเครื่องมือที่เป็ นประโยชน์ อยู่ใน '**เรคอร์ด แบลนส์**' (**Record Blanks**) ที่เว็บไซต์ ของกระทรวง MPI ที่ [www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/](http://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/)

### คำแนะนำ และคำชี้แนะ

- ท่านสามารถขอรับคำแนะนำและคำชี้แนะจากผู้อื่น เช่น ที่ปรึกษา หรือผู้ตรวจสอบ
  - **ที่ปรึกษา** สามารถออกแบบระบบ กระบวนการ และวิธีการดำเนินงานให้กับท่าน แต่ไม่สามารถปลดเปลื้องความรับผิดชอบของท่านไปได้ หน้าที่ของที่ปรึกษาอย่างหนึ่งคือช่วยเหลือท่านให้เข้าใจถึงวิธีตัดสินใจที่ดีเกี่ยวกับความ

# K

## ทราบ

ปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร โดยเฉพาะเมื่อมีบางสิ่งไม่เป็นไปตามแผน

- **ผู้ตรวจสอบ** สามารถให้คำแนะนำและการฝึกหัด (ให้ทางเลือกและตัวอย่าง) เกี่ยวกับวิธีการทำให้ธุรกิจของท่านทำอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม แต่ผู้ตรวจสอบเหล่านั้นไม่สามารถตัดสินใจแทนท่าน

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ปฏิบัติตามระเบียบความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารอยู่เสมอ
- ท่านต้องแน่ใจว่าท่านมีบุคลากรที่ได้รับการฝึกหัดมาแล้วและมีขีดความสามารถที่เพียงพอ (รวมถึงหัวหน้างานด้วยหากจำเป็น) เพื่อให้บรรลุความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร
- รับการตรวจสอบ
- จัดเก็บสำเนาของเอกสารหรือบันทึกที่จำเป็นทั้งหมดไว้อย่างน้อย 4 ปี
  - การบันทึกทั้งหมดต้องมีความถูกต้อง อ่านง่าย และระบุสิ่งที่ได้ทำไป ทำเสร็จเมื่อไร และชื่อบุคคลที่ทำ
- ต้องแน่ใจว่าการบันทึกสามารถเข้าถึงได้ง่าย
- แจ้งให้เจ้าหน้าที่ทะเบียนทราบอย่างเป็นทางการเป็นลายลักษณ์อักษรถึงการเปลี่ยนแปลงในสภาวะการสำคัญๆ ถ้าเป็นไปได้ให้แจ้งก่อนทำการเปลี่ยนแปลง หรืออย่างน้อยภายใน 10 วันหลังจากที่ได้เปลี่ยนแปลงไปแล้ว

# S

แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามในสิ่งต่อไปนี้
  - ท่านเป็นผู้มอบความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหารบางอย่างให้แก่บุคคลอื่นหรือไม่ ถ้าใช่ ท่านทราบได้อย่างไรว่าบุคคลเหล่านั้นปฏิบัติด้านความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารได้เป็นอย่างดี
  - ได้มีการเปลี่ยนแปลงในสิ่งที่ต้องปฏิบัติ ทำ หรือขาย ตั้งแต่ที่ผู้ตรวจสอบได้แวะมาครั้งล่าสุด หรือไม่



# การตรวจตราการทำงาน ไปได้ด้วยดีของโปรแกรม

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เป็นความรับผิดชอบของท่านที่ให้การตรวจตราอย่างสม่ำเสมอว่าความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารได้รับการจัดการที่ดีในธุรกิจของท่าน
- สิ่งใดที่ต้องตรวจตราและบ่อยแค่ไหนนั้น ขึ้นกับผลจากความผิดพลาดในธุรกิจของท่าน (เช่น หากสิ่งที่สำคัญมากต่อความปลอดภัยอาหารเกิดเป็นความผิดพลาด ท่านอาจจำเป็นต้องเรียกคืนอาหารกลับไปจุดล่าสุดที่ท่านมีหลักฐานได้ว่าจะสามารถควบคุมทุกสิ่งทุกอย่างได้ ดังนั้นจึงจำเป็นให้การตรวจตราสิ่งเหล่านี้บ่อยมากขึ้น)
- การตรวจตราภายในสามารถทำได้ถ้าธุรกิจที่เป็นลูกค้าของท่านเป็นผู้ตรวจสอบบัญชีธุรกิจของท่าน อย่างไรก็ตามการตรวจตราภายในนี้ก็ไม่ควรทำเพียงวิธีเดียว
- ท่านควรให้การตรวจตราในสิ่งต่อไปนี้
  - บุคลากรทำในสิ่งที่ตนจำเป็นต้องทำหรือไม่
  - วิธีการดำเนินงานที่ท่านได้นำมาใช้ได้รับการปฏิบัติตามและมีประสิทธิภาพหรือไม่
  - สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ของท่านยังคงเหมาะสมต่อกิจกรรมด้านอาหารที่ธุรกิจของท่านอยู่หรือไม่
- ท่านหรือบุคลากรคนใดคนหนึ่งของท่านต้องเป็นผู้ตรวจสอบภายในของท่านเอง (การตรวจสอบด้วยตนเอง)



ทราบ



การตรวจตราควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ ท่านไม่จำเป็นต้องตรวจตราทุกสิ่งทุกอย่างทั้งหมดในครั้งเดียวหรือในการตรวจแต่ละครั้ง เช่น ท่านอาจดูว่าอุณหภูมิตู้เย็นได้รับการตรวจตรา (และบันทึก) ทุกวันหรือทุกกะการทำงานหรือไม่ แต่การตรวจตราว่าได้มีการจัดฝึกอบรม มีประสิทธิภาพหรือไม่ และมีการบันทึกความทันสมัยหรือไม่ เหล่านี้อาจทำแค่ทุกสองสามเดือนเท่านั้น

### ทำไมการตรวจสอบด้วยตนเองมีความสำคัญ?

- ท่านเป็นผู้รับผิดชอบต่อธุรกิจของท่านและอาหารที่ท่านปรุงขึ้นมา ผู้รับผิดชอบไม่ใช่ผู้ตรวจสอบของท่านหรือรัฐบาล หากท่านรอให้คนอื่นมาบอกให้ท่านทราบว่าสิ่งใดที่มีความผิดพลาดในธุรกิจของท่าน มันอาจกลายเป็นสิ่งสิ้นเปลือง และท่านอาจทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้
- ตรวจสอบโปรแกรมว่าดำเนินไปได้ด้วยดีดังต่อไปนี้ (ตัวอย่างเช่น)
  - การตรวจตราว่าบุคลากรปฏิบัติในพฤติกรรมความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง (เช่น การล้างมือ เป็นต้น)
  - การตรวจตราว่าบันทึกต่างๆ มีการกรอกและจัดเก็บรักษาไว้
  - การดูบันทึกต่างๆ เพื่อตรวจตราว่าสิ่งต่างๆ ดำเนินไปตามที่คาดไว้ (เช่น มีการบันทึกไว้ว่าตู้เย็นจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิต่ำกว่า 5°C)
  - การทบทวน รายละเอียดในบันทึก **‘เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด’** และตรวจตราว่าได้มีการปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ เพื่อป้องกันปัญหาให้เกิดขึ้นอีก
  - การตั้งคำถามเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารเพื่อใช้ถามบุคลากร
  - การใช้หมวด **‘แสดง’** ที่อยู่ในคู่มือฉบับนี้เพื่อถามคำถามที่เหมือนกันหรือตรวจตราสิ่งต่างๆ ที่เหมือนกับที่ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามหรือขอ
  - การทดสอบสภาพแวดล้อมหรืออาหารเพื่อหาเชื้อโรคบางชนิดหรือสารเคมี เป็นการสะท้อนประสิทธิภาพของวิธีดำเนินงาน (เช่น การทำความสะอาด)

# K

## ทราบ

### ข้อสังเกตบางประการเกี่ยวกับการทดสอบ

- การทดสอบมีข้อกำหนดบางอย่างในสถานการณ์บางที่ (เช่น น้ำที่จัดหามาเอง) อีกทั้งยังมีกฎเกณฑ์เกี่ยวกับขีดจำกัดบางอย่างสำหรับเชื้อโรคหรือสารเคมี ขีดจำกัดมิได้หมายความว่าท่านต้องทดสอบอาหารอยู่เสมอเพื่อ ตรวจสอบเชื้อโรคหรือสารเคมีเฉพาะอย่าง หากท่านคิดถึงวิธีการใช้การคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบเพื่อแสดงว่าโปรแกรมของท่านดำเนินไปด้วยดี ท่านไม่ควรทำการคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบเฉพาะอย่างนี้เพียงอย่างเดียวเท่านั้น เป็นการยากที่จะทดสอบวิธีของท่านนี้ทำเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในอาหาร
- การทดสอบสามารถเป็นเครื่องมือที่มีประโยชน์แต่ก็มีข้อจำกัด ตัวอย่างเช่น ถ้าผลการทดสอบพบว่ามิเชื่อโรคที่อันตราย อาจหมายความว่ากระบวนการบางขั้นตอนไม่ทำงานเป็นปกติ
- ผลที่เป็นลบอาจไม่ใช่การพิสูจน์ว่าแผนของท่านดำเนินไปได้ สมบูรณ์แบบ (หรืออาหารมีความปลอดภัย) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เชื้อโรคมักไม่กระจายกันอยู่ในอาหาร เป็นไปได้ที่ทำการทดสอบอาหารบางอย่างและได้ผลเป็นลบในขณะที่ส่วนอื่นของอาหารที่ผลิตในชุดเดียวกันมิเชื่อโรคที่เป็นอันตรายอยู่ในระดับสูง



สมมติว่าท่านมีลูกแอปเปิ้ลชุดหนึ่งจำนวน 200 ลูกบรรจุอยู่ในถุง 10 ถุง และท่านคิดว่าเป็นไปได้ที่มีลูกที่เสียไม่หนึ่งก็สองลูกในแอปเปิ้ลชุดนี้ ลองเปิดดู 1 ถุงและเอาลูกแอปเปิ้ลออกมา 1 ลูก หากเป็นลูกที่ไม่เสีย นั่นจะเป็นการพิสูจน์ว่าแอปเปิ้ลลูกอื่นๆ ทั้งหมดก็ไม่เสียด้วยได้หรือไม่?

ท่านต้องเปิดดูอีกกี่ถุง และต้องเอาลูกแอปเปิ้ลออกมา (เป็นตัวอย่าง) อีกกี่ลูกถึงจะแน่ใจว่าท่านพบลูกแอปเปิ้ลที่เสียหรือพิสูจน์ว่าทั้งชุดไม่มีลูกที่เสียเลย? สมมติว่าท่านเอาลูกแอปเปิ้ลออกมาจากถุงแล้ว 1 ลูก แล้วหลังจากนั้นท่านไม่สามารถนำลูกนั้นมาขายได้อีกแล้ว ท่านจะอย่างไร?

ท่านจะ "ทดสอบ" เพื่อค้นหาลูกแอปเปิ้ลเสียที่อยู่ในถุงหรือไม่ หรือว่าท่านจะกำหนดเป็นกระบวนการไว้ว่าต้องแน่ใจว่าเมื่อพบลูกแอปเปิ้ลที่เสียให้โยนทิ้งไป ก่อนบรรจุที่เหลือให้อยู่ในถุงตามเดิม?

# K

## ทราบ

- หากท่านต้องการผนวกการทดสอบให้เป็นวิธีการตรวจตราอย่างหนึ่ง การทดสอบสภาพแวดล้อมมักเป็นการทดสอบที่มีประสิทธิภาพมากกว่าการตรวจสอบอาหารขั้นสุดท้าย
- หากท่านใช้การคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบเป็นส่วนหนึ่งของวิธีการดำเนินงานสำหรับการตรวจตราของท่านแล้ว ใครขอแนะนำว่าแผนการทดสอบดังกล่าวต้องพัฒนาขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น หากท่านไม่มีผู้เชี่ยวชาญอยู่ในธุรกิจของท่าน ที่ปรึกษา ผู้ตรวจสอบของท่าน หรือกระทรวง MPI สามารถให้รายละเอียดเกี่ยวกับการพัฒนาแผนการคัดเลือกตัวอย่างและการทดสอบได้

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ให้จัดตั้งวิธีดำเนินงานสำหรับการตรวจตราที่สม่ำเสมอเพื่อให้ท่านและบุคลากรของท่านปรุงอาหารปลอดภัยและเหมาะสม และปฏิบัติตามเงื่อนไขและความรับผิดชอบของท่านตามพระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 2014
- ให้ปฏิบัติตามวิธีดำเนินการที่อยู่ในบัตร **‘เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด’** ในกรณีที่การตรวจตราด้วยตนเองและพบว่ามีความผิดพลาดหรือพบการกระทำที่อาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - วิธีการที่ท่านตรวจตราว่าวิธีดำเนินงานของท่านใช้ได้ด้วยดี
  - ผลของการตรวจตราที่ท่านได้ดำเนินการไว้
  - ผลของการทดสอบที่ท่านได้ดำเนินการไว้



# สถานที่และอุปกรณ์

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ในการเลือกสถานที่และอุปกรณ์สำหรับธุรกิจอาหารของท่าน นั้น ยังมีบางอย่างที่ท่านควรให้การพิจารณา นั่นคือ
  - สถานที่นั้นเคยใช้ประโยชน์อะไรมาก่อน
  - ห้องและอุปกรณ์สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
  - มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ
  - อุปกรณ์ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้กับอาหาร และเพื่อกระบวนการที่ท่านตั้งใจไว้ว่าจะนำไปใช้งาน

#### ทำไมการเลือกสถานที่และอุปกรณ์ที่ดี มีความสำคัญ?

- สถานที่และอุปกรณ์เป็นฐานรากของธุรกิจอาหาร และการเลือกที่ดีนำไปแสดงถึงความยากง่ายที่ท่านและบุคคลากรของท่านจะต้องทำงานกันเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสมอยู่เสมอ
- มันมักมีสิ่งที่ยากต่อการมองข้ามที่สามารถทำให้อาหารได้รับการปนเปื้อนและผู้คนเกิดการเจ็บป่วย ตัวอย่างเช่น
  - หลอดไฟแตกและทำให้เศษแก้วกระจัดกระจายเข้าไปอยู่ในอาหาร
  - พืชที่ใช้เป็นอาหารได้มีการดูดซึมเอาโลหะหนักหรือสารเคมีเข้าไปในระบบรากและใบ จากดินที่ผู้คนเคยใช้ก่อนหน้านี้ (เช่น สนามยิงปืน โรงงานแบตเตอรี่ เป็นต้น)

# K

## ทราบ

- ผุ่นละอองและสิ่งสกปรกนำพาเชื้อโรคเข้าไปในอาหารนั้นมาจากลานเก็บขับพลายที่อยู่ข้างเคียงซึ่งมีการนำสิ่งของขึ้นรถบรรทุก เช่น ปุ๋ยหมัก ปุ๋ย เป็นต้น
- อาคารที่ก่อสร้างจากวัสดุที่อาจเป็นแหล่งของเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งปลอมปน ที่เข้าไปอยู่ในอาหารของท่าน
- ทางที่ดีที่สุดคือการไปสรรหาอุปกรณ์ที่ออกแบบมาเพื่อการใช้กับอาหารและสำหรับกระบวนการที่ท่านตั้งใจจะนำไปใช้งานเป็นการเฉพาะ
- ทางที่ดีที่สุดคือการเลือกสถานที่และอุปกรณ์ที่ป้องกันความเสี่ยงต่อความปลอดภัยอาหารมากที่สุดเท่าที่จะทำได้

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- จัดการกับความเสี่ยงต่อความปลอดภัย/ความเหมาะสมของอาหารใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่และอุปกรณ์
- ตรวจสอบการใช้ที่ดินและอาคารที่ผ่านมา และอย่าใช้พื้นที่ที่มีโอกาสทำให้อาหารมีความไม่ปลอดภัย
- หากเพื่อนบ้านมีการทำสิ่งใดที่อาจเป็นเหตุให้อาหารมีความไม่ปลอดภัยหรือไม่มีความเหมาะสม ให้หาวิธีเพื่อลดโอกาสที่จะเกิดขึ้นนั้นลง
- ทำให้แน่ใจว่าอาคารที่ใช้สำหรับธุรกิจอาหารของท่านกว้างขวางพอสำหรับรองรับจำนวนบุคลากรที่ท่านวางแผนให้มาทำงานอยู่ที่นั่นและรองรับการออกแบบสำหรับขั้นตอนของการทำงานที่ดี
- ออกแบบขั้นตอนของการทำงานของท่านเพื่อให้ท่านสามารถวนเวียนไปมาในพื้นที่ได้อย่างปลอดภัย (เช่น ท่านไม่ต้องพลาอาหารหรือเครื่องปรุงอาหารที่ไม่ปลอดภัยผ่านเข้าไปในพื้นที่ที่กำลังปฏิบัติกับอาหารที่ปลอดภัย เป็นต้น)
- ทำให้แน่ใจว่าอาคาร เครื่องมืออุปกรณ์ อุปกรณ์ในอาคาร หรือ

# D

## ปฏิบัติ

อุปกรณ์ต่างๆ ไม่ได้ทำมาจากวัสดุที่อาจเป็นแหล่งของเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งปลอมปน ที่เข้าไปอยู่ในอาหาร หรือหาทางออก เพื่อลดหรือขจัดโอกาสที่อาหารจะได้รับการปนเปื้อนจากแหล่งเหล่านี้

- ทำให้แน่ใจว่าพื้นที่ทั้งหมดที่จะมีการการปฏิบัติหรือจัดเก็บอาหารสามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- จำกัดปริมาณฝุ่นละออง กลิ่น หรือสัตว์และแมลงรบกวน ที่สามารถเข้าไปในอาคารที่ใช้สำหรับการปฏิบัติ แปรรูป หรือจัดเก็บอาหาร
- จัดหาที่สำหรับการจัดเก็บสารเคมีสำหรับทำความสะอาดและสารประกอบสำหรับการบำรุงรักษา ให้อยู่ห่างไกลจากอาหาร
- ทำให้แน่ใจว่ามีห้องน้ำและสถานที่ล้างมืออยู่ใกล้กันกับพื้นที่การปฏิบัติกับอาหาร (รวมถึงที่ที่พืชจากสวนได้รับเก็บเกี่ยว)
- จัดให้มีพื้นที่สำหรับขยะอยู่ห่างจากพื้นที่แปรรูป/เตรียมอาหาร
- ทำให้แน่ใจว่าท่านมีอุปกรณ์สำหรับการวัดจุดควบคุม (เช่น เทอร์โมมิเตอร์สำหรับตรวจสอบอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่) และอุปกรณ์เหล่านั้นมีความเที่ยงตรงพร้อมกับการทำงานได้ดี
- อาหารในตู้จำหน่ายอาหารแบบหยอดเหรียญต้องจัดเก็บไว้อย่างปลอดภัย

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามในสิ่งต่อไปนี้
  - ท่านทราบว่าคุณสถานที่นี้ไม่เคยใช้สำหรับกิจกรรมที่อาจจะทำให้อาหารมีความไม่ปลอดภัย ได้อย่างไร
  - ท่านจัดการกับความเสียหายจากกิจกรรมของเพื่อนบ้านของท่านได้อย่างไร
  - ทำไมท่านเลือกใช้อุปกรณ์ที่กำลังใช้อยู่ขณะนี้
  - ท่านทราบว่าอาคาร เครื่องมืออุปกรณ์ อุปกรณ์ในอาคารหรืออุปกรณ์ต่างๆ ไม่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหารของท่าน
- ผู้ตรวจสอบของท่านจะสังเกตขั้นตอนการทำงานและดูด้วยว่าบุคลากรของท่านสามารถทำงานและรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดีได้ง่ายอย่างไร



# น้ำที่เหมาะสม

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- น้ำที่เหมาะสมจะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
  - ปลอดภัยสำหรับดื่มหากเป็นการใช้น้ำเพื่อการปรุงอาหาร ล้างผิวพื้น/อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร และสำหรับบุคลากรใช้สำหรับล้างมือ
  - สะอาดและเหมาะสมสำหรับวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานสำหรับกิจกรรมอื่นใดในการใช้ปลูกพืชหรือการปรุงอาหาร



**พืชสวน** น้ำที่ใช้สำหรับการหล่อเลี้ยงพืชที่เพาะปลูกควรมีคุณภาพที่สามารถดื่มได้หากเป็นไปได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใช้โดยตรงกับพืชผักที่ไม่ต้องนำไปปรุงหรือทำการใดเพื่อลดหรือขจัดเชื้อโรคหรือสารเคมีก่อนนำไปรับประทาน

#### ทำไมการให้ความมั่นใจเรื่องน้ำที่เหมาะสมจึงมีความสำคัญ?

- น้ำสามารถนำพาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายที่สามารถทำให้ผู้คนเจ็บป่วย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะน้ำถูกปนเปื้อนจากแหล่ง หรือเนื่องจากท่อน้ำและภาชนะกักเก็บน้ำได้รับการปนเปื้อน
- มีความจำเป็นที่ต้องพิจารณาถึงวิธีที่ท่านใช้น้ำในธุรกิจของท่าน และทำให้แน่ใจว่าน้ำไม่เป็นสาเหตุของการปนเปื้อนของอาหาร หากท่านใช้น้ำที่จัดสรรให้โดยเทศบาลในห้องกินของท่านหรือผู้ซัختهเบียนไว้ก็จะไม่ก่อปัญหาให้กับท่าน



## ทราบ

### ในกรณีที่ท่านใช้น้ำที่จัดหามาเอง

- ท่านจะต้องพิสูจน์ให้ได้ว่าน้ำเหมาะสมสำหรับการใช้โดยการนำไปทดสอบที่ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง (มีรายละเอียดเกี่ยวกับเรื่องเหล่านี้อยู่ที่เว็บไซต์ของกระทรวง MPI)
- ท่านจะต้องทราบถึงกิจกรรมที่จัดขึ้นในบริเวณใกล้เคียง และทราบว่าสารเคมีที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติอาจทำให้แหล่งผลิตน้ำของท่านไม่มีความปลอดภัย
- เก็บรักษาถังน้ำด้วยวิธีการดังต่อไปนี้
  - สะอาดและอยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันการตกตะกอน และ
  - ปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันสัตว์ นก และสิ่งสกปรกไม่ให้ปนเปื้อนน้ำของท่าน
- ท่านอาจต้องติดตั้งระบบบำบัดน้ำ ดำเนินการ และบำรุงรักษา (เช่น การเปลี่ยนที่กรองน้ำ) ตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต เพื่อให้แน่ใจว่าน้ำมีความเหมาะสมสำหรับการใช้กับอาหาร
- ท่านอาจจำเป็นต้องบำบัดน้ำที่มีแหล่งจากรางหลังคา น้ำผิวดิน และน้ำบาดาล โดยใช้การกรอง การใส่คลอรีน หรือการฆ่าเชื้อด้วยแสงยูวีเพื่อให้น้ำเหมาะสมสำหรับการใช้
- แหล่งน้ำที่จัดหามาเองอาจอยู่ภายใต้การควบคุมจากกฎหมายอื่นด้วย

### สำหรับน้ำใช้จากน้ำผิวดินหรือน้ำบาดาลเท่านั้น

- หลุมเจาะของแหล่งน้ำบาดาลต้องได้รับการออกแบบและมีการบำรุงรักษาเพื่อป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนจากผิวดิน

# K

## ทราบ

### สำหรับแหล่งน้ำใช้จากรางหลังคาเท่านั้น

- ความเสี่ยงอื่นที่ก่อผลต่อการปนเปื้อนกับน้ำของท่านสามารถลดได้ด้วยวิธีการต่อไปนี้
  - รับน้ำมาจากหลังคาที่สะอาดเท่านั้นและรางน้ำฝนต้องผลิตด้วยวัสดุที่ปลอดภัย (เช่น ไม้ใช้สีเคลือบผสมตะกั่ว ยางมะตอย ไม้ที่เปลือย หรือรางน้ำฝนทองแดง)
  - ใส่ตะแกรงกันบนรางน้ำ ตัดกิ่งไม้และต้นไม้ที่ห้อยอยู่ด้านบน และติดตั้งสายอากาศหรือจานดาวเทียมให้ห่างจากพื้นที่กักเก็บน้ำ
  - การติดตั้งเครื่องมือผลักน้ำแรกออก (เครื่องมือที่ช่วยเบนทิศทางการน้ำครั้งแรกที่ได้รับจากฝนตก)



น้ำกำหนดอยู่ใน 5 รายการแรกสำหรับภาคพืชสวน และ ภาคเครื่องดีมร้อนเคลื่อนที่

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- สำหรับน้ำที่ใช้ในการปรุงอาหาร ล้างมือ และทำความสะอาด ให้ใช้น้ำดังต่อไปนี้
  - ใช้น้ำจากแหล่งน้ำที่สามารถดื่มได้ (ที่เทศบาลรับรอง/ที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้) หรือ
  - ตรวจสอบว่าแหล่งน้ำจากหลังคา ผิวดิน หรือบาดาลของท่านได้รับการทดสอบอย่างน้อยปีละครั้งจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองและผ่านขีดจำกัดดังต่อไปนี้

# D

## ปฏิบัติ

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

\*การทดสอบ*เอสเชอริเชีย โคไล* ต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง

- ทดสอบแหล่งน้ำใหม่ก่อนการใช้ในพื้นที่อาหาร
- ให้ทดสอบน้ำจากหลังคา ฝาดิน หรือบาดาลภายใน 1 สัปดาห์ หลังจากทราบว่ามีการเปลี่ยนแปลงต่อสิ่งแวดล้อมหรือกิจกรรมที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของน้ำ
- สำหรับอุปกรณ์รับน้ำฝาดินและน้ำบาดาล (ประเภทที่ไม่มีการควบคุม) มาใช้ จะต้อง
  - ติดตั้งให้ห่างจากปศุสัตว์อย่างน้อย 10 เมตร
  - ติดตั้งให้ห่างจากแหล่งที่มีโอกาสได้รับการปนเปื้อนรวมถึง กองมูลสัตว์ ปอขยะมูลฝอย ปฏิภาณของคนหรือสัตว์ ที่อาจใช้จัดเก็บหรือถังเก็บสารเคมี อย่างน้อย 50 เมตร

### แหล่งน้ำทั้งหมด

- ให้ใช้แท่งกั้นน้ำ ภาชนะ ท่อ ก๊อกลง และระบบบำบัด เท่านั้น สำหรับบรรจุน้ำจากแหล่งน้ำใดก็ตามที่อยู่ในบริเวณและที่เหมาะสมสำหรับใช้เป็นแหล่งน้ำดื่ม (หรือเป็น "เกรดอาหาร") ตรวจสอบและบำรุงรักษาสิ่งเหล่านี้เป็นอย่างดีเสมอ

# D

## ปฏิบัติ

- ทำเครื่องหมายให้ชัดเจนกำกับไว้ที่ก๊อกน้ำ แห้งก้นน้ำ และท่อที่บรรจุน้ำไม่สะอาด โดยห้ามนำน้ำเหล่านี้ไปใช้สำหรับการแปรรูปอาหาร การล้างมือ หรือการทำความสะอาด
- หากแหล่งน้ำของท่านเริ่มมีความไม่ปลอดภัย (หรือท่านได้รับแจ้งจากผู้จัดสรรน้ำว่าน้ำไม่ปลอดภัย)
  - อย่าเอาน้ำนั้นมาใช้ หรือ
  - ต้มน้ำนั้นอย่างน้อย 1 นาทีก่อนนำไปใช้ หรือ
  - ฆ่าเชื้อในน้ำนั้นด้วยคลอรีนก่อนนำไปใช้ หรือ
  - ใช้น้ำจากแหล่งอื่นที่ท่านแน่ใจว่ามีความปลอดภัย (เช่น น้ำบรรจุขวด)
- ให้ทิ้งอาหารที่ได้รับการปนเปื้อนจากน้ำที่ไม่สะอาด/น้ำที่ไม่เหมาะสม



**สำหรับธุรกิจเครื่องต้มร้อนเคลื่อนที่** ท่านจำเป็นต้องผ่านเงื่อนไขสำหรับแหล่งน้ำสำหรับแต่ละที่ที่ท่านไปตั้งจุดจำหน่าย



ขอแนะนำให้ท่านบันทึกแหล่งน้ำสำหรับแต่ละที่ที่ท่านไปตั้งจุดจำหน่าย

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ถามท่านถึงวิธีที่ท่านทราบว่าน้ำที่ท่านใช้มีความเหมาะสมต่อวัตถุประสงค์
  - ถามท่านเกี่ยวกับวิธีการที่ท่านตรวจตราและบำรุงรักษาอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับน้ำ

# S

แสดง

## สำหรับน้ำที่จัดหามาเอง

- ผู้ตรวจสอบของท่านจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ขอดูผลการทดสอบน้ำจากแหล่งหลังคา ฝิวดิน หรือ บาดาล ที่ใช้สำหรับการเตรียมอาหาร ล้างพื้นผิว/ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร หรือสำหรับล้างมือ
  - ถามถึงกิจกรรมที่อยู่ใกล้เคียงที่อาจมีผลร้ายต่อความปลอดภัยของน้ำของท่าน
  - ขอท่านแสดงให้ดูวิธีที่ท่านทราบว่าจะระบบบำบัดน้ำทำงาน ได้ดีครบถ้วน



**สำหรับธุรกิจเครื่องดื่มร้อน** ผู้ตรวจสอบของท่านจะถามถึงวิธีการที่ท่านจัดการความเสี่ยงจากน้ำ



**สำหรับธุรกิจเครื่องดื่มร้อนเคลื่อนที่** ผู้ตรวจสอบของท่านจะถามถึงจำนวนแหล่งน้ำที่ท่านใช้ (ตามจุดจำหน่ายต่างๆ) และวิธีการที่ท่านจัดการความเสี่ยงจากน้ำ



## ท่านจะบันทึกเรื่องนี้ หรือไม่?

ท่านจำเป็นต้องจดบันทึก การทดสอบน้ำที่จัดมาเอง



**สำหรับธุรกิจเครื่องดื่มร้อนเคลื่อนที่ขอแนะนำให้** จดบันทึก บันทึกแหล่งน้ำตามจุดจำหน่ายต่างๆ ทุกจุด



# ขีดความสามารถและ การฝึกอบรม

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ไม่ใช่บุคลากรและผู้ที่มาเยี่ยมเยียนทุกคนที่จำเป็นต้องรับการฝึกอบรมในทุกเรื่อง แต่ตนเองต้องทราบถึงวิธีการทำให้ความปลอดภัยในระหว่างการทำงานแต่ละอย่าง
- ให้การอบรมแก่ทีมงานก่อนที่ท่านจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - เริ่มต้นการทำและการขายอาหาร
  - นำใช้หรือเปลี่ยนวิธีการดำเนินงาน
  - เมื่อท่านคิดว่าบุคลากรต้องการรับการฝึกอบรม
- การฝึกอบรมควรรวมถึงเรื่องการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารที่ดี เช่น
  - การล้างมือ
  - แยกอาหารให้อยู่ห่างจากผู้ป่วย
  - การทำความสะอาด
  - การสรรหา การรับ และการติดตามอาหาร
  - การตรวจตราว่าขั้นตอนต่างๆ ในกระบวนการสามารถจัดการกับความเสี่ยง
  - สิ่งที่ต้องปฏิบัติในกรณีที่มีบางสิ่งเกิดความผิดพลาด
- ท่านสามารถให้การฝึกอบรมแก่บุคลากรโดยวิธีใดก็ได้ที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจของท่าน ท่านอาจพิจารณาวิธีการต่อไปนี้ด้วย
  - ทำงานภายใต้การควบคุมดูแล
  - ฝึกอบรมโดยเพื่อนร่วมงานเป็นผู้ฝึกสอน

# K

## ทราบ

- หลักสูตรฝึกอบรม (ภายในหรือภายนอกสถานประกอบการ)
- วิดีทัศน์ เกมส์ และการตั้งคำถาม สามารถใช้เป็นวิธีฝึกอบรมได้หมดเช่นกัน
- หากธุรกิจของท่านเป็นธุรกิจที่ทำคนเดียว ท่านอาจจะลองใช้เครื่องมือการฝึกอบรมแบบออนไลน์ เข้าหลักสูตรความปลอดภัยอาหารแบบออนไลน์ หรือเสาะหาความช่วยเหลือจากที่ปรึกษาแบบออนไลน์

### ทำไมการฝึกอบรมมีความสำคัญ?

- ทุกคนมีบทบาทที่จะต้องทำในการทำให้ความปลอดภัยและเหมาะสม บุคลากรจำเป็นต้องทราบว่าสิ่งที่ตนเองปฏิบัติสามารถให้ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะในกรณีที่บางอย่างไม่เกิดขึ้นตามที่ควรจะเป็น



ไม่ใช่ทุกอย่างเสมอไปที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารนั้นเป็น “ความรู้ทั่วไป” แต่การที่ใครได้รับการฝึกอบรมอย่างครบถ้วนแล้วยอมไม่ทำให้ผู้อื่นพลั้งเผลอเกิดความผิดพลาดขึ้นได้อีก

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ให้ความสนใจบุคลากรและผู้ที่มาเยี่ยมเยียนทุกคนทราบว่าสิ่งใดที่ตนเองต้องทำเพื่อให้ความปลอดภัยและเหมาะสม
- มอบหมายให้มีคนคอยดูให้มั่นใจว่าบุคลากรและผู้ที่มาเยี่ยมเยียนทั้งหมดได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้ตนเองทราบถึงการปฏิบัติตามระเบียบต่างๆ
- เขียนลงไปว่าใครต้องได้รับการฝึกอบรมในเรื่องใดเพื่อการทำหน้าที่ที่มีผลต่อความปลอดภัยอาหารในธุรกิจอาหารของท่าน รวมถึงการฝึกอบรมที่จำเป็นสำหรับบุคคลต่อไปนี้
  - ผู้จัดการประจำวัน

- บุคลากร
- ผู้ที่มาเยี่ยมเยือน (เช่น คนมาส่งของ ผู้รับเหมา เป็นต้น)
- ทำการบันทึกการฝึกอบรมที่ท่านหรือบุคลากรของท่านหรือผู้  
ที่มาเยี่ยมเยือนได้รับ และวันเวลาที่จบการฝึกอบรม

## S

แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบจะสังเกตการทำงานของบุคลากร โดยที่จะถาม คำถาม เกี่ยวกับ
  - บุคลากรเหล่านั้นทำหน้าที่อะไร
  - บุคลากรเหล่านั้นทำหน้าที่อย่างไร
  - ทำไมบุคลากรเหล่านั้นทำหน้าที่อย่างนั้น
  - เมื่อบางอย่างเกิดความผิดพลาด (หรือมีการเปลี่ยนแปลง) จะทำอย่างไร



### ท่านจะบันทึกเรื่องนี้ หรือไม่?

- ท่านจำเป็นต้องจดบันทึก (ท่านอาจหาแม่แบบและตัวอย่างมา  
เป็นตัวเลือกสำหรับวิธีกรวดบันทึกกรรพี กอบรม  
จ ก

‘เรคอร์ด แบลงส์’ ที่อยู่บนเว็บไซต์ ของกระทรวง MPI ที่  
[www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/  
forms-and-templates/](http://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/) )





# การทำความสะอาด

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- พื้นผิวและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารควรได้รับการทำความสะอาดที่อาหารสัมผัสทุกวันเป็นอย่างน้อย (ดีที่สุดคือการทำความสะอาดทันทีหลังจากนำไปใช้ทำงาน) หากพื้นที่สัมผัสอาหารไม่ได้ใช้นานสองสามวัน ควรทำความสะอาดก่อนใช้พื้นที่นั้นอีก (เพื่อขจัดฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ระหว่างการใช้งาน)
- มีความจำเป็นในการทำความสะอาดห้องพักของบุคลากร ห้องน้ำ และห้องส้วม เพื่อลดโอกาสที่บุคลากรอาจนำพาเชื้อโรคติดไปกับมือและเสื้อผ้าออกจากพื้นที่เหล่านี้ไปสู่สถานที่ที่มีการดำเนินการหรือแปรรูปอาหาร
- ดังนั้นจึงเป็นการดีที่จะทำให้ห้องเก็บของมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย



การทำความสะอาดด้วยวิธีพื้นฐานที่ท่านใช้ทำอยู่ที่บ้านก็ใช้ได้ เพียงแต่ให้ใช้น้ำสะอาดและน้ำยาเคมีสำหรับใช้ทำความสะอาดในพื้นที่อาหารและให้ปฏิบัติตามคำชี้แจงที่อยู่ในฉลาก (น้ำยาเคมีบางอย่างจำเป็นต้องทิ้งไว้สักพักก่อนการเช็ดออก และบางอย่างจำเป็นต้องล้างออกด้วยน้ำสะอาด (ไม่ใช่เพียงแค่เช็ดออก)

- อุปกรณ์ทำความสะอาดของท่าน (ไม้กวาด ไม้ถูพื้น ผ้าทำความสะอาด) อาจเป็นแหล่งของการปนเปื้อนหากไม่ทำความสะอาดกับสิ่งเหล่านี้หรือเปลี่ยนใหม่อย่างสม่ำเสมอเช่นเดียวกัน

# K

## ทราบ

- จึงขอแนะนำให้ใช้ผ้าทำความสะอาดที่ใช้แล้วทิ้งหรือซักผ้าที่ใช้ทำความสะอาดหลังจากการใช้ทุกวัน หากท่านใช้ระบบทำความสะอาดแบบไม่แยกชิ้นส่วน (clean-in-place หรือ CIP เช่น ใช้สำหรับการทำความสะอาดรถบรรทุกขนาดใหญ่ เป็นต้น) ท่านควรให้ผู้เชี่ยวชาญทำการติดตั้งระบบนี้ให้และยืนยันว่าระบบนี้ทำงานได้สมบูรณ์แบบ ให้แจ้งผู้ตรวจสอบของท่านว่าท่านใช้ระบบ CIP เพราะผู้ตรวจสอบอาจจำเป็นต้องหาผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิคมายืนยันว่าระบบของท่านทำงานได้ดีซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการตรวจสอบด้วย

## ทำไมการทำความสะอาดมีความสำคัญ?

- เชื้อโรคชอบแฝงไปกับฝุ่นและสิ่งสกปรก ดังนั้นพื้นที่ที่ไม่สะอาดจึงเป็นพื้นที่ที่สามารถปนเปื้อนในอาหารได้เช่นเดียวกัน
- สถานที่ที่สกปรกอาจเป็นแหล่งล่อสัตว์รบกวน เช่น หนูและแมลงสาบ ซึ่งสามารถแพร่เชื้อโรคได้
- ถึงแม้ว่าอาหารบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิดตลอดเวลา แต่ก็เป็นการดีที่ทำให้บรรจุภัณฑ์เหล่านั้นสะอาดอยู่เสมอ หากภายนอกของบรรจุภัณฑ์มีความสกปรก ก็จะทำให้มีมือของผู้คนที่เปิดบรรจุภัณฑ์เหล่านั้นเปื้อนไปด้วย และอาจไปปนเปื้อนในอาหารได้อีก
- ขยะ (รวมถึงขยะเหลว) สามารถเป็นแหล่งของการปนเปื้อนในอาหารได้ เชื้อโรคจะเจริญเติบโตอยู่ในนั้น

# D

## ปฏิบัติ

## ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- กวาด ดูดฝุ่น หรือถูพื้น เช็ดที่เตรียมอาหาร และทำความสะอาดพื้นผิวรวมถึงอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวกของบุคลากร และพื้นที่เก็บของ อย่างสม่ำเสมอ และเวลาจำเป็นต้องใช้งาน
- ใช้น้ำสบู่อุ่น (เกรดอาหาร) หรือน้ำยาเคมีทำความสะอาดที่ปลอดภัยกับอาหาร ตามที่ระบุชี้แจงไว้ในฉลาก

# D

## ปฏิบัติ

- ทำความสะอาดไม้กวาด ไม้ถูพื้น และอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นอย่างสม่ำเสมอ
- จัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดและน้ำยาเคมีให้อยู่ห่างจากอาหาร
- จัดเก็บขยะให้ห่างจากอาหารและนำออกไปจากสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอ
- ทำให้แน่ใจว่าผู้คนจะไม่เกิดความเข้าใจผิดคิดว่าขยะเป็นอาหาร/เครื่องปรุงอาหาร
- ล้างถังขยะและบริเวณที่เก็บถังขยะอย่างสม่ำเสมอ

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ตรวจสอบให้ทั่วบริเวณธุรกิจของท่านและดูว่าทุกอย่างมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย ผู้ตรวจสอบยังจะถามท่านและ/หรือบุคลากรของท่านว่าได้มีการทำความสะอาดเมื่อไรและอย่างไร
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ถามถึงวิธีการที่ท่านทำความสะอาดอุปกรณ์หรือพื้นที่สัมผัสอาหารที่ยากต่อการเข้าถึง
  - ถามถึงวิธีการที่ท่านจดจำได้ว่าต้องทำความสะอาดอุปกรณ์หรือพื้นที่ที่จำเป็นต้องทำความสะอาดเฉพาะเป็นบางครั้งบางคราวเท่านั้น (เช่น เพดาน อุปกรณ์แสงสว่าง)
  - ถามถึงความบ่อยในการนำเอาขยะออกไปทิ้ง



ท่านไม่จำเป็นต้องจดบันทึก แต่ธุรกิจบางแห่งมักใช้ตารางการทำความสะอาดและ/หรือการบันทึกการทำความสะอาดตัวอย่างของต ร รงหรือกร บันทึกเหล่านี้มีอยู่ใน **'เรคอร์ด แบลงส์' (Record Blanks)** ที่เว็บไซต์ที่ [www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/](http://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/)





# การตรวจสอบหาสัตว์ รบกวน

## K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- สัตว์ที่มารบกวน เช่น หนู นก และแมลง สามารถแพร่โรคได้ ซึ่งเกิดจากการนำเชื้อโรคจากสิ่งสกปรกเช่นของเสีย แล้วโอนถ่ายลงในอาหารหรือเครื่องมือประกอบอาหาร
- ท่านจำเป็นต้องใช้มาตรการต่างๆ เพื่อควบคุมสัตว์ที่อาจมารบกวน และป้องกันไม่ให้ไปปนเปื้อนกับอาหาร

## D

ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ตรวจสอบและกำจัดสิ่งที่ยังบอกว่าบริเวณนั้นมีสัตว์มารบกวนเป็นประจำทุกวัน (เช่น ชี้นู กัดกที่ ไม่มีเหยื่อล่อ แมลงที่ตาย เป็นต้น)
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อกับอุปกรณ์และบริเวณใดก็ตามที่สัมผัสกับอาหาร
- ทำลายอาหารที่ได้รับกระทบหรือปนเปื้อน

## S

แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

แสดงให้เห็นผู้ตรวจสอบของท่านดูวิธีการที่ท่านใช้ตรวจสอบหาสัตว์รบกวน

### ท่านจะบันทึกเรื่องนี้ หรือไม่?

ท่านจำเป็นต้องจดบันทึกเกี่ยวกับประเภทและจำนวนของสัตว์รบกวนที่พบ







# การบำรุงรักษาอุปกรณ์ และสถานที่

## K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

#### ทำไมการบำรุงรักษามีความสำคัญ?

- วิธีปกติที่แมลงหรือสิ่งอันตรายอื่น (เช่น สารเคมี เศษแก้วหรือโลหะ เป็นต้น) เข้าไปในอาหาร คือ จากการที่มีสิ่งของแตกเสียหาย หรือได้รับความเสียหาย โดยเฉพาะเชื้อโรคชอบซอนและเติบโตอยู่ในหลุม รอยแตก ร่อง หรือรู และหากเชื้อโรคเหล่านี้หาที่ซอนในที่เก็บ เตรียม แปรรูป หรือดำเนินการกับอาหาร มันมักเข้าไปอยู่ในอาหารและทำให้เกิดความไม่ปลอดภัย
- อุปกรณ์ เช่น ตู้แช่เย็น ตู้แช่แข็ง อาจทำงานอย่างไม่มีประสิทธิภาพหรือเสียหายทำให้อุณหภูมิเพิ่มสูงขึ้นและทำให้เชื้อโรคเติบโตในอาหารที่เก็บไว้ที่นั่น
- บางครั้ง มักมีสิ่งที่ท่านมองไม่เห็น (เช่น ท่อน้ำ) หรือมองเห็นได้เป็นครั้งคราวเท่านั้น (เช่น ภายในอุปกรณ์บางอย่าง) ที่เสียหรือสกปรก/ปนเปื้อนจนทำให้อาหารไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม ดังนั้นจึงจำเป็นต้องจดจำไว้เพื่อให้ตรวจตราเป็นบางครั้งกับสิ่งที่มองไม่เห็นจากมุมมองธรรมดา
- ความถูกต้องของอุปกรณ์การวัด (เช่น เทอร์โมมิเตอร์) อาจหย่อนลงไปมากเมื่อใช้งานมานาน (และท่านจำเป็นต้องทราบจากอุณหภูมิที่ถูกต้องว่าเชื้อโรคไม่สามารถเจริญเติบโตได้)
- ถ้าท่านขยายธุรกิจเพื่อทำอาหารเพิ่มขึ้น มีอาหารหลายประเภทมากขึ้น หรือมีบุคลากรมาทำงานเพิ่มขึ้นในเวลาเดียวกัน ก็อาจจะทำให้ขั้นตอนการทำงานของท่านได้รับผลกระทบไปด้วย และอาจทำให้อาหารพร้อมรับประทานได้รับการ

# K

## ทราบ

ปนเปื้อนเนื่องจากต้องวางไว้ใกล้กับอาหารสด หรืออาหารไม่ปลอดภัย และสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้อาจเข้าไปในอาหารที่ไม่ควรเข้าไป

- ไม่ใช่สารเคมีและสารประกอบทุกชนิดที่พัฒนาขึ้นมาเพื่อใช้กับอาหาร (เช่น จาระบี น้ำมัน เป็นต้น) และสารเคมีบางชนิดสามารถทำให้ผู้คนเจ็บป่วยหากเข้าไปในอาหาร



การศึกษาวิจัยในต่างประเทศบางชิ้นได้แสดงให้เห็นว่าธุรกิจที่มีการป้องกันรักษาอย่างสม่ำเสมอสามารถลดค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาและการซ่อมได้ถึง 50% เปรียบเทียบกับธุรกิจที่รอให้บางอย่างเสียไปก่อนที่จะจัดทำกำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม เช่นเดียวกัน หากท่านรอจนกระทั่งบางอย่างเสียไปก่อน ท่านอาจมีค่าใช้จ่ายเกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารไม่ปลอดภัยหรืออาหารที่ไม่เหมาะสมอีกด้วย

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- หมั่นทบทวนว่าท่านไม่ได้มีการขยายกิจการของท่านจนสถานที่ทำงานคับแคบ หรือทำให้ขั้นตอนการทำงานได้รับผลกระทบทางลบอันเนื่องจากการเติบโตหรือเปลี่ยนแปลงในจำนวนและประเภทของอาหารที่ท่านปลูก จัดทำ หรือขาย
- หมั่นตรวจตราสถานที่ประกอบการของท่านว่ามีสิ่งบอกรเหตุของการผุพังหรือไม่ (เช่น รูที่ปรากฏตามพื้นและผนัง)
- ให้ท่านใช้อุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกที่อยู่ในสภาพที่ดีและทำงานได้สมบูรณ์แบบเท่านั้น
- ให้การดูแลซ่อมแซมอุปกรณ์ของท่านอยู่เสมอ
- หมั่นปรับอุปกรณ์การวัดที่ท่านใช้งาน (เช่น เทอร์โมมิเตอร์) อยู่เป็นประจำ

# D

## ปฏิบัติ

- ทำให้แน่ใจว่าสารประกอบและสารเคมีสำหรับการบำรุงรักษาอยู่ในสภาพดังต่อไปนี้
  - ติดฉลากให้ครบถ้วน จัดเก็บ ปิดแน่น และใช้งานตามคำชี้แจงของผู้ผลิตเท่านั้น
  - เก็บและขนส่งในภาชนะโดยไม่ให้เข้าใจผิดเป็นอื่นนอกจากภาชนะใส่อาหาร

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - สิ่งที่ท่านได้ปฏิบัติเพื่อการตรวจตราว่าสถานที่ทำงานและอุปกรณ์ออกแบบเพื่อใช้สำหรับอาหารและสิ่งเหล่านั้นอยู่ในสภาพการทำงานที่ดี
  - วิธีการที่ท่านจัดเก็บสารประกอบและสารเคมีสำหรับการบำรุงรักษา
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามในสิ่งต่อไปนี้
  - ความบ่อยในการตรวจตราการบำรุงรักษา
  - สิ่งที่ท่านตรวจตราในระหว่างการตรวจบำรุงรักษา
  - วิธีการที่ท่านจดจำได้ถึงการซ่อมแซมอุปกรณ์ โดยเฉพาะในกรณีที่ต้องทำไม่บ่อย (เช่น ปีละครั้ง)
  - วิธีการที่ท่านปรับอุปกรณ์ในการวัด และความถี่



ท่านไม่จำเป็นต้องจดบันทึก แต่ธุรกิจบางแห่งมักใช้ตารางการบำรุงรักษาและ/หรือการบันทึกการบำรุงรักษา ตัวอย่างของต ร รงหรือก ารบันทึกเหล่านี้มีอยู่ใน '**เรคอร์ด แบลงส์**' (**Record Blanks**) ที่เว็บไซต์ที่ [www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/](http://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/)





# สุขลักษณะส่วนบุคคล

## K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- วิธีการป้องกันไม่ให้อาหารไปปนเปื้อนจากผู้คน ได้แก่
  - การล้างมือ
  - การไม่ทำงานกับอาหารในขณะที่ป่วยด้วยโรคที่มีอาการ อาเจียนหรือท้องร่วง

### ทำไม ลักษณะส่วนบุคคลมีความสำคัญ?

- วิธีการหนึ่งในวิธีการทั่วไปที่เชื้อโรคเข้าไปในอาหารคือจากผู้คน ส่วนใหญ่ผ่านมือ



ผู้คนประมาณ 30% เป็นพาหะธรรมชาติของเชื้อโรค (เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส) ที่สามารถเป็นสาเหตุของ อาหารเป็นพิษ และสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดีเป็นวิธีการ เดียวที่ป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาในอาหารของท่าน

- การล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำสบู่ นาน 20 วินาที ล้างและ เช็ดให้แห้งจนทั่ว (โดยใช้กระดาษเช็ดมือ ผ้าแบบใช้ครั้งเดียว หรือเป่าด้วยลมร้อน) เป็นวิธีที่ดีที่สุดและง่ายที่สุดวิธีหนึ่งที่จะ ช่วยป้องกันเชื้อโรคไม่ให้เข้าไปสู่อาหารของท่าน
- ล้างมือของท่าน ดังนี้
  - ก่อนการจัดการกับอาหาร
  - หลังจากการไอหรือการจาม
  - หลังจากการใช้ห้องน้ำ
  - หลังจากการใช้โทรศัพท์

# K

## ทราบ

- หลังจากการนำขยะออกไปทิ้ง
- หลังจากจับต้องบางอย่างที่ท่านคิดว่าสกปรก
- แผลเปิดและแผลเปื่อยสามารถกระจายเชื้อโรคและทำให้อาหารไม่มีความปลอดภัยและไม่เหมาะสม โดยเฉพาะเมื่อแผลซึมเยิ้มหรือติดเชื้อ



หากผู้คนสวมถุงมือ (ไม่ว่าเพื่อเป็นการปกปิดแผลหรือด้วยเหตุผลอื่น) คนเหล่านี้ควรล้างมือข้างที่ใช้มือหรือเปลี่ยนถุงมือเมื่อถึงเวลาที่มือข้างที่ไม่ใช้ถุงมือควรล้าง

- สุขลักษณะส่วนบุคคลมีความสำคัญไม่ว่าสถานที่ทำงานของท่านจะอยู่บนถนนหรือจะอยู่กลางทุ่งหญ้าก็ตาม
- บุคลากรควรขอรับคำแนะนำจากแพทย์ในกรณีดังต่อไปนี้
  - เป็นโรคดีซ่าน หรือ
  - มีการอาเจียนหรือท้องร่วง 2 ครั้งหรือมากกว่าต่อวัน หรือ
  - เคยป่วยด้วยโรคท้องเสียนานเกิน 24 ชั่วโมง
- เชื้อโรคที่เป็นอันตรายอาจเอนไปสู่อาหารผ่านอูจจาระ อาเจียนหรือของเหลวจากร่างกายอย่างอื่นของบุคคลที่ป่วย (เช่น เลือด น้ำมูก)
- บุคลากรที่เคยป่วยด้วยโรคท้องเสียไม่ควรทำงานกับอาหารจนกระทั่งหายแล้วนาน 48 ชั่วโมง



คิดหาวิธีการที่ให้เกิดความพอดีระหว่างความต้องการของผู้คนเพื่อหารายได้ถึงแม้ตนเองเจ็บป่วย (และบางคนถึงกับพยายามซ่อนอาการเจ็บป่วยของตนเองไว้) กับภารกิจที่ต้องป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนกับอาหารจากคนที่เจ็บป่วย

- หากบุคลากรทำให้อาหารปนเปื้อน ท่านอาจต้องเรียกคืนอาหารนั้น โปรดดู **'การเรียกคืนอาหาร'**.

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

#### ล้างมือ

- จัดให้มีน้ำ สบู่ กระดาษเช็ดมือ ผ้าเช็ดมือใช้ครั้งเดียว หรือลมร้อนเป่า ไว้ให้ได้ใช้อยู่เสมอ
- ล้างมือด้วยน้ำสบุนาน 20 วินาที ล้าง และทำให้แห้งอย่างถาวรทั่ว
- แพลสหรือแพลเปื่อยที่เป็นกับผู้ที่ต้องดำเนินการกับอาหาร ต้องปกปิดให้มิดชิด เช่น ปิดด้วยพลาสติกปิดแผล หรือถุงมือ และคนเหล่านั้นต้องไม่ปฏิบัติใดๆ กับอาหาร

#### จัดการกับบุคลากรที่เจ็บป่วย

- นำใช้นโยบายการเจ็บป่วยเพื่อให้แน่ใจว่าท่านหรือบุคลากรของท่านไม่ทำงานกับอาหารในขณะที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถไปสู่ผู้อื่นผ่านอาหารได้
- บุคลากรหรือผู้มาเยี่ยมเยือนคนใด (รวมถึงผู้รับเหมา) ที่ อาเจียนหรือท้องเสียในช่วง 48 ชั่วโมงก่อนเข้าไปในสถานที่ทำงาน หรือผู้ที่เกิดอาการดังกล่าวในระหว่างอยู่ในสถานที่ทำงาน ต้องแจ้งให้แก่ผู้จัดการประจำวัน (หรือบุคคลที่ทำหน้าที่นั้น) ทันที
- บุคลากรที่เจ็บป่วยอาจปฏิบัติตามภารกิจบางอย่างที่ไม่สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือไม่ได้อยู่ในบริเวณที่ประกอบอาหารได้

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ตรวจสอบตราดูว่าทุกอย่างมีอยู่พร้อมโดยการที่พวกเขาไปล้างมือเมื่อเดินทางเข้ามายังธุรกิจของท่าน
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ขอให้ท่านแจ้งว่าผู้ใดเป็นผู้รับผิดชอบต่อการทำให้แน่ใจว่าพื้นที่สำหรับการล้างมือ มีอุปกรณ์ครบและสะอาด
  - ถามว่าท่านทราบได้อย่างไรว่าผู้คนจะล้างมือของตนเองเมื่อคนเหล่านั้นต้องทำ
  - ถามบุคลากรว่าพวกเขาล้างมือเมื่อไร และอาจขอให้พวกเขาแสดงวิธีการล้างมือด้วย
  - ถามว่าพวกเขาจะอย่างไรเมื่อมีบางคนเกิดอาการท้องเสียหรือเจ็บป่วย



# การผลิต การแปรรูป หรือการปฏิบัติกับอาหาร

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ทำการระบุได้ถึงภัยอันตรายและการควบคุมภัยอันตรายนั้นๆ จะช่วยให้อาหารของท่านปลอดภัยในขณะที่ทำการเตรียม แปรรูป หรือดำเนินการกับอาหาร
- เป็นหน้าที่ของท่านในการระบุและควบคุมภัยอันตรายเพื่อให้อาหารของท่านปลอดภัยในขณะที่ทำการจัดเตรียม แปรรูป หรือดำเนินการ
- ภัยอันตรายที่ท่านจำเป็นต้องทราบ ได้แก่
  - เชื้อโรค (เช่น เชื้อลิสเตอเรีย อีโคไล ซาลโมเนลลา แคมไพโลแบคเตอร์ เป็นต้น)
  - สารเคมี (เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ผลิตภัณฑ์ควบคุมสัตว์รบกวน)
  - สิ่งปลอมปน (เช่น เศษแก้ว หิน เศษโลหะ)
- ไม่ใช่ขั้นตอนการควบคุมทั้งหมดจะใช้ได้กับธุรกิจของท่าน ท่านไม่ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่ใช้ไม่ได้กับท่าน (เช่น หากท่านไม่ทำการบรรจุภัณฑ์ ท่านไม่ต้องปฏิบัติตามระเบียบเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์)
- ไม่ใช่ว่าภัยอันตรายทุกประเภทสามารถควบคุมได้ในทุกธุรกิจอาหาร (เช่น เป็นไปไม่ได้ที่ผู้คนขนส่งจะควบคุมสิ่งตกค้างของสารประกอบทางการเกษตรในผลผลิตพืชสวน) ความรับผิดชอบของท่านก็คือการควบคุมภัยอันตรายที่สามารถควบคุมได้ในธุรกิจของท่าน

# K

## ทราบ



หากท่านไม่แน่ใจว่าหมวดใดบ้างที่ใช้ได้กับธุรกิจของท่าน ให้ท่านขอคำแนะนำได้จากที่ปรึกษา ผู้ตรวจสอบของท่าน หรือหน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้ของท่าน (เทศบาลในท้องถิ่น หรือกระทรวง MPI)

- นอกจากการปฏิบัติตามวิธีดำเนินการโดยเฉพาะในคู่มือฉบับนี้แล้ว ท่านยังควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
  - ปฏิบัติตามวิธีใช้และจัดเก็บที่ปรากฏอยู่บนฉลากหรือที่แนะนำโดยซัพพลายเออร์
  - เก็บอาหารที่เก็บรักษาได้นานให้อยู่ในอุณหภูมินอกเขตอันตราย (5°C-60°C)
  - ปฏิบัติตามกฎ 2 ชั่วโมง/4 ชั่วโมง (โปรดดู **'การจัดเก็บและการจัดวางที่ปลอดภัย'**)
  - เก็บอาหารเย็นอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า 5°C
  - ละลายอาหารเย็นแข็งภายในตู้เย็น/ตู้แช่เท่าที่ทำได้
  - เก็บอาหารร้อนอยู่ในอุณหภูมิสูงกว่า 60°C
  - อุณหภูมิในอุณหภูมิเกิน 60°C (75°C ดีที่สุด) ก่อนนำไปวางไว้ในเบนมารีหรือที่อุ่นอาหาร
- การใช้อาจทำให้เกิดผลบางอย่างเกิดความไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม (เช่น ลูกแอปเปิ้ลที่ใช้อาจมีสารพาทิวลิน ซึ่งเป็นสารพิษที่อาจทำให้เจ็บป่วยได้)

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ระบุกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ธุรกิจของท่านใช้
- ระบุประเภทของภัยอันตราย (เชื้อโรค สารเคมี และสิ่งปลอมปน) ที่ท่านจำเป็นต้องควบคุมในธุรกิจของท่าน
- เลือกขั้นตอนในการควบคุมที่ท่านจะใช้ในธุรกิจของท่าน

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - ขอให้ท่านพาไปชมธุรกิจของท่านและชี้ให้เห็นถึงกระบวนการต่างๆ ที่ท่านมี
  - ถามถึงการที่ท่านตัดสินใจว่าใช้ขั้นตอนควบคุมใดบ้างในกระบวนการในธุรกิจของท่าน
  - ถามท่านถึงประเภทของภัยอันตรายที่ท่านกำลังทำการควบคุมในธุรกิจของท่าน





# การสรรหา การรับ และการติดตามอาหาร

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- ท่านควรใช้ซอฟต์แวร์ที่ไว้ใจได้ (เช่น ธุรกิจอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้) สำหรับอาหาร เครื่องปรุงอาหาร และสิ่งช่วยในการแปรรูป เพื่อให้ท่านได้เริ่มต้นทำอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม
- ท่านต้องตรวจตราอาหารที่ท่านได้รับ ดังต่อไปนี้
  - ไม่เสียหาย
  - อยู่ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง
  - ไม่ล่วงเลยวันสุดท้ายของการใช้
- ท่านต้องการระบบเพื่อช่วยติดตามอาหาร/เครื่องปรุงอาหาร/สิ่งของที่ส่งเข้ามาที่ท่านได้รับ
- ท่านจำเป็นต้องสามารถติดตามและเรียกคืนผลิตภัณฑ์ของท่านได้ทันทีถ้าจำเป็น

#### ทำไมการสรรหา การรับ และการติดตาม มีความสำคัญ?

- การใช้ซอฟต์แวร์ที่ไว้ใจได้ช่วยให้ท่านมีความมั่นใจว่าอาหาร/เครื่องปรุงอาหาร/สิ่งของที่ส่งเข้ามามีความปลอดภัยต่อการใช้งาน ซึ่งสามารถประหยัดเวลาและเงินทองของท่าน และป้องกันมิให้ผู้คนเจ็บป่วยจากอาหารของท่าน
- อาหารบางอย่างต้องเก็บไว้ในความเย็น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) เพื่อป้องกันการเติบโตของเชื้อโรค และอาหารเหล่านี้สามารถเกิดความไม่ปลอดภัยได้อย่างรวดเร็วหากไม่เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง



ทราบ



จะเป็นการดีที่สุดในขณะที่มีคนอยู่รับของเมื่อของนำส่งมาถึง ถ้าเป็นอาหารเย็นหรือแซงก์ส่งมาให้ทันนอกเวลาทำงาน ท่านจะทราบได้อย่างไรว่าอาหารนั้นอยู่ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง และยังคงปลอดภัยอยู่ไหมในเวลาที่ท่านไปถึงที่นั้น?



**น้ำผึ้ง** ท่านต้องยืนยันได้ว่าน้ำผึ้งที่ท่านได้รับมาเพื่อการสกัดและ/หรือบรรจุภัณฑ์ เหล่านี้ไม่มีความเสี่ยงต่อการเจ็บปวเรศารทูทิน **ข้อกำหนดนี้อยู่ใน 5 ข้อแรกสำหรับธุรกิจอาหารประเภทนี้**



**พืชสวน** ท่านต้องพิจารณาสารประกอบทางการเกษตร (ปัจจัยการผลิต) เช่น ยากำจัดวัชพืช ยาฆ่าแมลง ยาฆ่าเชื้อรา และปุ๋ย เช่นเดียวกับที่ธุรกิจอาหารอื่นๆ ได้ให้การพิจารณาต่อส่วนประกอบอาหาร สารเติมแต่ง และสารกันเสีย เป็นต้น ท่านต้องทราบว่าสารเคมีใดที่ท่านได้มาจากที่ใด ได้ใช้ไปกับพืชชนิดใด และพืชเหล่านี้ไปยังที่ใด การบันทึกประจำวันสำหรับการพินยาเป็นวิธีที่ดีสำหรับการทำในสิ่งนี้

ธุรกิจที่ทำให้เมล็ดงอกเพื่อการบริโภคจำเป็นต้องพิจารณาเมล็ดพืชว่าเป็นเครื่องปรุงอาหารและสรรหามาจากแหล่งซัพพลายเออร์ที่ไว้ใจได้ ท่านจำเป็นต้องแน่ใจว่าเป็นการผลิตมาโดยเฉพาะเพื่อการบริโภคของมนุษย์ และความเสี่ยงของเมล็ดพืชที่ปนเปื้อนกับซาลโมเนลลาได้รับการจัดการแล้ว

**ข้อกำหนดนี้อยู่ใน 5 ข้อแรกสำหรับการปลูกผลผลิตพืชสวน**

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

#### แหล่ง

- บันทึกรายชื่อซัพพลายเออร์ของท่านและรายละเอียดในการติดต่อกับบุคคลเหล่านี้
- หากท่านเป็นผู้นำเข้าอาหาร เสื่อนไซที่ท่านต้องผ่านได้นำไปไว้ในเว็บไซต์ ที่ [www.mpi.govt.nz/document-vault/10823](http://www.mpi.govt.nz/document-vault/10823)

#### รับ

- สิ่งที่ท่านต้องตรวจตราอยู่เสมอ คือ
  - อุณหภูมิของอาหารแช่เย็น และถ้าเกิน 5°C ให้ใช้กฎ 2 ชั่วโมง/4 ชั่วโมง (โปรดดู **'การจัดเก็บและการจัดวางที่ปลอดภัย'**)
  - อาหารแช่แข็งต้องแช่แข็ง
  - บรรจุภัณฑ์ไม่ได้รับความเสียหายหรือสกปรก
  - อาหารไม่ล่องเลยวันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้
- ให้จัดเก็บอาหารแช่เย็นก่อนเสมอ จากนั้นจึงนำอาหารแช่แข็งเก็บตาม สุดท้ายตามด้วยอาหารที่สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิห้อง



**น้ำผึ้ง** ท่านต้องได้รับใบรับรองผลการวิเคราะห์หรือเอกสารสำแดงสารทูทิน (Tutin) จากซัพพลายเออร์น้ำผึ้งของท่านสำหรับแต่ละชุด ที่ท่านได้รับไปเพื่อแปรรูป

- เมื่อได้รับอาหาร ให้เริ่มต้นระบบการติดตามของท่านดังต่อไปนี้
  - จัดเก็บใบเสร็จของท่าน หรือ
  - จดบันทึกประเภทและปริมาณของอาหารที่ท่านได้รับจากซัพพลายเออร์แต่ละราย หรือ
  - ใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ (เช่น บาร์โค้ด) เพื่อติดตามสิ่งที่ท่านได้รับ รับเมื่อไร และจากผู้ใด

# D

## ปฏิบัติ

### ติดตาม

- สร้างระบบการติดตามโดยการจัดเก็บรายชื่อของซัพพลายเออร์ของท่านพร้อมกับรายละเอียดในการติดต่อของพวกเขา
- ใช้ระบบการติดตามของท่านเพื่อ
  - ระบุอาหารใดที่ท่านยังคงค้างอยู่ในธุรกิจของท่านที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม และทำให้แน่ใจว่าอาหารเหล่านั้นถูกย้ายให้อยู่ไกลจากอาหารอื่นและจะไม่นำไปจัดจำหน่ายหรือขายอีก
  - หรือ
    - เรียกคืนทุกอย่าง หรือ
    - เรียกคืนเฉพาะชุดที่มีเครื่องปรุงอาหารที่ไม่ปลอดภัย/ไม่เหมาะสมปนอยู่ (ทำได้เฉพาะกรณีที่ท่านได้จัดเก็บบันทึกในรายละเอียดไว้เท่านั้น)



ในการที่จะเรียกคืนเฉพาะชุดใดชุดหนึ่งนั้น ท่านจะต้องมีการเก็บบันทึกที่ประกอบด้วยรายละเอียดของซัพพลายเออร์ ตรายีนค่า และหมายเลขชุดที่ และดีทีสุดก่อนวันที่/วันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้ เป็นต้น

- ทดสอบระบบการติดตามของท่านอย่างสม่ำเสมอเพื่อพิสูจน์ว่าท่านสามารถระบุได้อย่างรวดเร็วและสามารถป้องกันการขายหรือจำหน่าย หรือสามารถเรียกคืนอาหารที่ไม่ปลอดภัย/ไม่เหมาะสม หากท่านจำเป็นต้องทำ

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- ผู้ตรวจสอบของท่านจะทำไมสิ่งต่อไปนี้
  - ถามท่านว่าผู้ใดเป็นซัพพลายเออร์ของท่านและวิธีการตรวจสอบถึงความน่าเชื่อถือของซัพพลายเออร์เหล่านั้น
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจจะทำไมสิ่งต่อไปนี้
  - สังเกตการรับอาหารที่ถูกจัดส่งมายังธุรกิจของท่าน

# S

แสดง

- ตรวจสอบรายการบันทึกของท่านที่เกี่ยวข้องกับการรับอาหาร
- ทราบถึงวิธีที่ท่านได้ทดสอบระบบการติดตามของท่าน ผู้ตรวจสอบยังอาจทดลองการติดตามโดยการใช้เครื่องปรุงอาหารอย่างหนึ่งที่ท่านได้รับหรือชุดอาหารที่ท่านได้ผลิตขึ้นมา



## ท่านจะจดบันทึกเรื่องนี้หรือไม่?

- ท่านต้องจดบันทึกในสิ่งต่อไปนี้
  - ชัฟฟลายเออร์ของท่าน
  - ประเภทและปริมาณของอาหาร/เครื่องปรุงของอาหารที่ท่านได้รับ (รวมถึงวันที่ที่ได้รับ)
  - อุณหภูมิของอาหารแช่เย็นเมื่อได้รับ
  - เครื่องปรุงอาหารหรือปัจจัยการผลิตอะไรบางอย่างที่ผสมเข้าไปในอาหาร (หรือราดบนอาหาร)
  - ท่านขาย/ส่งอาหารของท่านให้แก่ผู้ใด (ยกเว้นขายหรือส่งให้แก่ผู้บริโภคนสุดท้ายโดยตรง)



**น้ำผึ้ง** ใครขอแนะนำให้ท่านจัดเก็บหนังสือรับรองการวิเคราะห์หรือเอกสารสำแดงสารทูทิน (Tutin) ของชัฟฟลายเออร์ สำหรับน้ำผึ้งแต่ละชุดที่ถูกจัดส่งมายังท่าน





# การจับเก็บและ การจัดวางที่ปลอดภัย

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- อาหารที่อาจปนเปื้อนได้ ได้แก่ อาหารที่ไม่ปิดคลุม ไม่ปิดฉลากให้ชัดเจน หรือที่ไม่จัดเก็บให้ห่างจากอาหารอื่นที่อาจไม่ปลอดภัย
- ท่านจำเป็นต้องทราบถึงวิธีการเก็บอาหาร (รวมถึงอาหารในเครื่องจำหน่ายอาหารแบบหยอดเหรียญ) ให้อยู่ที่อุณหภูมิที่ถูกต้องเพื่อป้องกันเชื้อโรคไม่ให้เติบโต
- อาหารและเครื่องปรุงอาหาร (รวมถึงอาหารในเครื่องจำหน่ายอาหารแบบหยอดเหรียญ) ไม่ควรใช้หรือขายหลังวันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้
- อาหารจำเป็นต้องจัดเก็บไว้ห่างจากสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร (เช่น น้ำหอมที่ใช้ในเครื่องสำอางหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภายในบ้าน) เพราะสิ่งเหล่านี้อาจซึมซับเข้าไปในอาหารและทำให้อาหารไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสม
- เงื่อนไขในการจัดเก็บอาหารเพื่อให้อาหารปลอดภัยจะมีอยู่บนฉลากอาหาร หรือจากที่ซัพพลายเออร์ให้ไว้



“การจัดวาง” หมายถึงการจัดเก็บอาหารในพื้นที่ขายปลีก/สาธารณะ

#### ทำไม การจับเก็บและการจัดวางที่ปลอดภัย มีความสำคัญ?

- เป็นไปได้ที่อาหารจะเกิดความไม่ปลอดภัยในขณะที่ยังไม่ได้นำมาใช้และกำลังจัดเก็บไว้อยู่



## ทราบ

- อาหารที่จัดเก็บไว้ในห้อง/ระบบชั้น (ไม่ใช่วางอยู่บนพื้น) ที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย (ไม่ซึมซับหรือดูดเอาความชื้น) และปราศจากสัตว์รบกวน เหล่านี้มีโอกาสน้อยที่จะได้รับการปนเปื้อน
- พื้นสามารถเป็นแหล่งของการปนเปื้อนเพราะเป็นที่รวมของน้ำและฝุ่นซึ่งอาจถูกนำไปด้วยรองเท้าหรือยางรถไปสู่อื่นที่ และสามารถทำให้อาหารไม่ปลอดภัยได้
- อาหารบางอย่างต้องเก็บไว้ในที่เย็น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) เพื่อป้องกันไม่ให้เชื้อโรคเติบโต (เช่น นม เนื้อ) และเราเก็บอาหารบางชนิดไว้ในที่เย็นเพื่อให้ลูกค้าคนสุดท้ายได้ชื่นชมกับรสชาติ (เช่น เบียร์) ท่านจำเป็นต้องทราบความแตกต่างเพื่อให้ท่านสามารถเก็บอาหารให้ปลอดภัย
- เงื่อนไขในการจัดเก็บที่จำเป็นสำหรับการให้อาหารปลอดภัยสามารถดูได้จากฉลากอาหารหรือจากที่ซัพพลายเออร์ให้ไว้ เป็นการจำเป็นที่จะต้องปฏิบัติตามวิธีใช้ที่ระบุไว้
- อาหารบางอย่าง (เช่น อาหารจำพวกผง) จำเป็นต้องจัดเก็บไว้ในที่ที่มีการควบคุมความชื้นเพื่อป้องกันมิให้อาหารดูดซับเอาความชื้น หากอาหารแห้งมีการดูดซับความชื้นมากเกินไปก็ทำให้เชื้อโรคเติบโตและอาหารจะไม่ปลอดภัย
- อาหารหลายอย่างมีการระบุวันสุดท้ายที่นำใช้ได้ เพราะเชื้อโรคค่อยๆ เติบโตอยู่ในอาหารเหล่านั้นถึงแม้ว่ามีการจัดเก็บไว้อย่างปลอดภัยก็ตาม อาหารที่มีวันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้ สามารถทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้หากรับประทานอาหารล่วงหน้าวันเวลาที่ระบุไว้ จึงเป็นการจำเป็นที่จะมีระบบบตรวดตรา/หมุนเวียนสต็อกเพื่อดูว่าอาหารจะไม่มีการใช้หรือขายหลังวันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้
- ส่วนคำว่า ดีที่สุดก่อนวันที่ระบุ แตกต่างกับกับ วันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้ คำว่า ดีที่สุดก่อนวันที่ระบุ เป็นการแสดงว่าคุณภาพของอาหารอาจไม่ดีหลังจากวันที่ดังกล่าว แต่อาจไม่ทำให้ผู้คนเจ็บป่วยหากรับประทานเข้าไป

# K

## ทราบ

- บรรจุภัณฑ์จะถูกนำไปสัมผัสกับอาหาร ดังนั้นจึงจำเป็นต้องให้เก็บบรรจุภัณฑ์ที่อยู่อย่างปลอดภัยเช่นเดียวกับกับอาหาร เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งของการปนเปื้อน



**การจัดเก็บ เป็นในข้อกำหนด 5 ข้อแรกสำหรับไอศกรีมบรรจุสำเร็จ เครื่องดื่มร้อน และการขนส่งและการจำหน่าย**

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- จัดเก็บอาหารและบรรจุภัณฑ์อย่างปลอดภัย
- สร้างระบบสำหรับการทำให้แน่ใจว่าอาหารได้รับการตรวจตราเกี่ยวกับ “วันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้” และ “ไม่สามารถใช้ได้หรือขายได้หลังจากวันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้” อย่างสม่ำเสมอ
- ตรวจตราเป็นประจำทุกวันว่าอาหารแช่เย็นมีการจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 5°C หรือต่ำกว่า โดยวิธีการดังนี้
  - การใช้เทอร์โมมิเตอร์เพื่อการปรับค่าการวัดในการตรวจอุณหภูมิของอาหารหรือวัตถุดิบ (เช่น น้ำที่อยู่ในภาชนะ) หรือ
  - การใช้เทอร์โมมิเตอร์เพื่อกาปรับค่าด้วยอินฟราเรดเพื่อวัดอุณหภูมิพื้นผิวของอาหาร หรือ
  - การใช้ระบบอัตโนมัติเพื่อการปรับค่าสำหรับฝ้าติดตามอุณหภูมิภายในหรืออุณหภูมิพื้นผิวของอาหารของท่าน หรือ
  - การใช้วิธีการอื่นที่วัดอุณหภูมิของอาหารได้อย่างถูกต้อง
- ตรวจสอบว่าอาหารในช่องแช่แข็งยังแข็งเย็นอยู่ ท่านไม่จำเป็นต้องวัดอุณหภูมิของอาหารแช่แข็ง

# D

## ปฏิบัติ

- ปฏิบัติตามกฎ 2 ชั่วโมง/4 ชั่วโมง ตามที่ปรากฏในแผนภูมิด้านล่างนี้



- หากท่านเก็บอาหารที่จำเป็นต้องได้รับการควบคุมความชื้น เพื่อให้อาหารปลอดภัย ให้ติดตั้งและเฝ้าติดตามระบบควบคุมความชื้น
- ให้ปฏิบัติตามวิธีดำเนินงานที่เกี่ยวกับ **‘เมื่อมีบางอย่างเกิดความผิดพลาด’** หากท่านเห็นว่าอาหารไม่ได้รับการจัดเก็บที่อุณหภูมิและ/หรือความชื้นที่ถูกต้อง

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - วิธีการที่ท่านตรวจตราอุณหภูมิของอาหารแช่เย็น
  - วิธีการที่ท่านควบคุมและตรวจตราความชื้น (หากจำเป็น)
  - ดูว่าอาหารได้รับการจัดเก็บอย่างเหมาะสม ปิดฉลาก และปิดคลุม



# การทราบว่ามียะไรบ้าง ในอาหารของท่าน

## K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไบ้าง?

- มาตรฐานออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ฟู๊ด สแตนดาร์ด โค้ด (เดอะ โค้ด) มีระเบียบต่างๆ ที่ท่านอาจจำเป็นต้องผ่าน
- ท่านส ม รกดู เดอะโค้ด ได้ที่ [www.foodstandards.govt.nz/code](http://www.foodstandards.govt.nz/code)
- เดอะโค้ด รวมเอาระเบียบต่างๆ ไว้ดังนี้
  - อาหารหรือเครื่องปรุงอาหารใดที่มีสารที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง
  - สารเติมแต่ง สารกันเสีย และสารช่วยในกระบวนการผลิตใดที่สามารถใช้ (หรือต้องใช้) กับอาหารบางชนิด
  - เครื่องปรุงของอาหารที่ไม่สามารถใช้ในอาหารหรือจำเป็นต้องได้รับการอนุมัติก่อนนำไปใช้
  - ระเบียบส่วนประกอบ (composition rules) ที่ใช้ได้เฉพาะกับอาหารบางชนิด (เช่น น้ำตาล น้ำผึ้ง เป็นต้น)
- ท่านสามารถตรวจสอบใน เดอะโค้ด หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากที่ปรึกษา ผู้ตรวจสอบของท่าน หรือหน่วยงานขึ้นทะเบียน

### ทำไม การทราบว่ามียะไรอยู่ในอาหาร จึงมีความสำคัญ?



**พืชสวน (การปลูก)** สารประกอบทางการเกษตร เช่น ยากำจัดวัชพืช ยาปราบศัตรูพืช ยากำจัดเชื้อรา และปุ๋ย สามารถทิ้งสิ่งตกค้างไว้ในอาหารซึ่งอาจเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



ทราบ

ท่านควรตรวจสอบและปฏิบัติตามคำชี้แจงที่อยู่บนฉลาก อยู่เสมอเมื่อใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ใช้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ เฉพาะกับพืชที่ได้รับการรับรอง และเก็บเกี่ยวพืชหลังจากผ่านระยะเวลาที่ยับยั้งตามที่กำหนดไว้



มีกฎเกี่ยวกับขีดจำกัดของสิ่งตกค้างสูงสุดที่อนุญาตให้อยู่ในผลผลิตพืชสวนที่นำไปขายเพื่อก บริโภคของมนุษย์ ได้ ซึ่งห ดูได้ที่นี้ [www.mpi.govt.nz/growing-and-harvesting/plant-products/pesticide-maximum-residue-levels-mrls-for-plant-based-foods/](http://www.mpi.govt.nz/growing-and-harvesting/plant-products/pesticide-maximum-residue-levels-mrls-for-plant-based-foods/)

ท่านไม่จำเป็นต้องทดสอบพืชผักของท่านเพื่อพิสูจน์ว่าผ่านขีดจำกัดหรือไม่ แต่กระทรวง MPI มีการสุ่มตัวอย่างและการทดสอบผลผลิต เช่นเดียวกันกับลูกค้าของท่านบางครั้งก็ทำการทดสอบด้วยเหมือนกัน หากผลิตภัณฑ์ของท่านไม่ผ่านขีดจำกัด ท่านต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าท่านได้ดำเนินการทุกขั้นตอนที่จำเป็นแล้วเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ของท่านจะผ่านระเบียบต่างๆ



**น้ำตาล** หากท่านใช้สารช่วยในกระบวนการผลิต สารเติมแต่ง (เช่น สี) หรือสารกันเสีย ท่านต้องทำให้แน่ใจว่าสารเหล่านั้นเป็นเกรดอาหารและ เตะอะโค็ด อนุญาตให้ใช้ได้ ท่านยังจำเป็นต้องทราบว่าสารเหล่านั้นหรือเครื่องปรุงของอาหารอื่นใดที่ท่านใช้ (เช่น เพื่อการทำน้ำเชื่อม) เป็นหรือผสมสารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้หรือไม่ ด้วย (โปรดดูด้านล่างนี้)

- แม้ว่าท่านเป็นผู้ขายอาหารที่ผู้อื่นเป็นผู้ปรุงหรือบรรจุหีบห่อก็ตาม ถือเป็นความรับผิดชอบของท่านที่จะต้องตรวจตราว่าอาหารนั้นปิดฉลากถูกต้องหรือไม่ คู่มือนี้จะช่วยให้ท่านทราบว่ามีสิ่งใดที่ท่านควรตรวจ <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965>
- ท่านต้องสามารถบอกลูกค้าได้ว่าอาหารมีสารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ใดบ้าง เมื่อถูกถาม สำหรับอาหารที่บรรจุสำเร็จ รายละเอียดนี้ต้องมีอยู่บนบรรจุภัณฑ์

# K

## ทราบ

- หากท่านเป็นผู้ปลูกพืช ผู้ปรุงอาหารที่ใช้เครื่องปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งอย่าง หรือท่านขายอาหารบรรจุสำเร็จจากโรงงาน ท่านจำเป็นต้องทราบว่ามีอะไรอยู่ในอาหารของท่านโดยต้องทราบถึงเครื่องปรุงอาหารและสารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ที่อยู่ในอาหารของท่านด้วย
- หากท่านคิดว่าอาหารไม่ได้รับการปิดฉลากอย่างถูกต้อง โดยเฉพาะในกรณีที่อาหารนั้นมีสารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้และไม่มีการแจ้งรายการไว้ (เช่น ขนมมัฟฟินไม่ได้แจ้งรายการแป้งสาลีหรือกลูเตน) ให้สอบถามซัพพลายเออร์ของท่านก่อนนำอาหารนั้นๆ ออกขาย



**รายละเอียดเกี่ยวกับสารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้** สารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ในอาหารที่รู้จักกันที่ท่านต้องทราบ มี 11 ชนิด ได้แก่ สารในกลุ่มซัลไฟต์ ธัญพืชที่มีกลูเตน (เช่น ข้าวสาลี) สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก ไข่ ปลา นม ถั่วลิสง ถั่วเหลือง เมล็ดงา นัทยืนต้น และ ลูปิน



อาการแพ้อาหารอาจส่งผลในรูปแบบของปฏิกิริยาที่เป็นอันตรายต่อชีวิต ซึ่งเกิดขึ้นได้ภายในไม่กี่นาทีหลังจากที่รับประทานอาหารเข้าไป ให้ทราบถึงอาหารที่ท่านขายว่าสามารถเป็นสาเหตุของปฏิกิริยาภูมิแพ้ และให้แน่ใจว่าชื่อของสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้รวมอยู่ในฉลากที่ปิดไว้ด้วย

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?



**พืชสวน** ต้องทำให้แน่ใจว่าสิ่งตกค้างสารประกอบทางการเกษตรในพืชผักไม่เกินเงื่อนไขระดับสิ่งตกค้างสูงสุด



**น้ำตาล** เก็บรายละเอียดของเครื่องปรุงของอาหารที่ท่านใช้ (เช่น บันทึกลงไว้และปฏิบัติตามวิธีปรุงอาหารเพื่อให้ท่านทราบถึงเครื่องปรุงของอาหารและสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ที่รวมอยู่ด้วย)

# D

ปฏิบัติ



**ผู้ทำเครื่องดื่มร้อนและธุรกิจที่ขายไอศกรีมบรรจุสำเร็จ** ต้องทราบและสามารถบอกมูลค่าของท่านได้ถึงสิ่งที่อยู่ในอาหารของพวกเขาเพื่อที่จะได้ตัดสินใจเลือกจากที่ตนได้รับทราบ โดยอาจเป็นอะไรก็ได้จากการทราบเครื่องปรุงของช็อกโกแลตร้อนหรือมาร์ชเมลโล่ ไปจนถึงการทราบว่ามียะโรอยู่ในขนมที่บรรจุสำเร็จหรือไอศกรีมที่ท่านขาย เรื่องนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร

# S

แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?



**พืชสวน** แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านถึงวิธีที่ท่านทราบว่าสารประกอบทางการเกษตรชนิดใดที่ได้ใช้กับพืชผัก และวิธีที่ท่านทราบว่าไม่เกินระดับสิ่งตกค้างสูงสุด



**น้ำตาล / เครื่องดื่มร้อน / ไอศกรีม** แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านถึงวิธีที่ท่านทราบว่ามียะโรในเครื่องปรุงที่ท่านใช้และในอาหารที่ท่านขาย ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามท่านหรือบุคลากรของท่านเพื่อให้บอกกว่าอาหารชนิดใดมีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้บ้าง



# การแยกอาหาร

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การแยก หมายความว่า การใช้เวลาหรือระยะทาง (หรือทั้งสองอย่าง) เพื่อดังนี้
  - แยกอาหารที่ไม่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ออกจากอาหารที่มี
  - เก็บสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร เช่น สารเคมีที่เป็นพิษ/อันตราย หรืออาหารสัตว์ ให้อยู่ห่างจากอาหาร

#### ทำไม การแยก มีความสำคัญ?

- การปนเปื้อนของอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจเป็นเหตุผลที่เป็นปกติธรรมดามากที่สุดอย่างหนึ่งของการที่อาหารมีความไม่ปลอดภัย
- ขั้นตอนง่ายๆ บางอย่างสามารถลดโอกาสของการเกิดการปนเปื้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ
  - ให้ใช้พื้นที่และอุปกรณ์สำหรับอาหารที่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ คนละที่กันหรืออุปกรณ์ต่างกันกับอาหารอื่น หรือ
  - แปรรูปอาหารที่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้คนละเวลากันกับการแปรรูปอาหารที่ไม่มีสารดังกล่าว และให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบนพื้นผิว อุปกรณ์ และภาชนะระหว่างการใช้อัตว์

# K

## ทราบ

- การแปรรูปอาหารทั้งหมดที่ไม่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ ก่อนการแปรรูปอาหารที่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ สามารถเพิ่มการป้องกันได้บ้าง



สำหรับรายการสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ที่ท่านต้องทราบ โปรดดูได้ที่ **'การทราบว่ามีอะไรอยู่ในอาหารของท่าน'**.

- สารเคมีอันตราย/เป็นพิษสามารถทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้หากสารเคมีพวกนี้เข้าไปในอาหาร หมวดอื่นของกลุ่มฉบับนี้มุ่งให้การป้องกันสิ่งนี้มิให้เกิดขึ้น ดังนั้นจึงเป็นแค่การเตือนความจำเพื่อให้จัดเก็บสารเคมีอันตราย/เป็นพิษเหล่านี้ให้อยู่ห่างจากอาหาร

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- แยกอาหารที่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ที่มีชื่ออยู่ในหมวด **'ทราบ'** ของ **'การทราบว่ามีอะไรอยู่ในอาหารของท่าน'** ไม่ให้ไปปนเปื้อนอาหารที่ไม่มี/ไม่ควรมีสารดังกล่าว
- เก็บผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ไม่ตั้งใจเพื่อจะให้มนุษย์บริโภค (เช่น สารเคมีและอาหารของสัตว์) ให้อยู่ห่างจากอาหาร

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านถึงวิธีที่ท่านแยกอาหาร ดังนี้
  - อาหารที่มีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ที่มีอยู่ในหมวด **'ทราบ'** ของรายการ **'การทราบว่ามีอะไรอยู่ในอาหารของท่าน'** กับ อาหารที่ไม่มีสารดังกล่าว
  - สารเคมีอันตรายหรือเป็นพิษ กับ อาหาร
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามท่านหรือบุคลากรของท่านเพื่อให้อธิบายวิธีที่จะทราบว่าจะอาหารชนิดใดที่ท่านปรุงหรือให้บริการ นั้นมีสารที่ทำให้เกิดอาการภูมิแพ้



# การป้องกันไม่ให้สิ่ง ปลอมปนอยู่ในอาหาร

**K**

ทราบ

## ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การร้องเรียนเรื่องอาหารหลายครั้งที่ส่งไปถึงหน่วยงานต่างๆ มักเป็นเรื่องเกี่ยวกับการค้นหาสิ่งปลอมปนในอาหาร
- สิ่งปลอมปนได้แก่สัตว์ที่ตายแล้ว (เช่น แมลงวัน หนู เป็นต้น) เส้นผม เล็บมือ พลาสติกปิดแผล เหยี่ยวหรือเครื่องประดับ เศษของผ้าทำความสะอาด ใบบิดโกน น็อต ตะปูเกลียว พลาสติกและกระดาษแข็ง หิน กิ่งไม้ เศษแก้ว เศษโลหะ เป็นต้น

## ทำไม การจัดการความเสี่ยงของสิ่งปลอมปนในอาหาร มีความสำคัญ?

- สิ่งปลอมปนบางอย่างมีความไม่ปลอดภัย ซึ่งรวมถึงสิ่งของที่แข็งหรือคม เช่น เศษแก้ว พลาสติกแข็งหรือหิน เป็นต้น สิ่งเหล่านี้สามารถเป็นสาเหตุที่ทำให้ความเสียหายให้แก่ปาก ลิ้น คอ ท้อง ลำไส้ พืน และเหงือก
- การทำให้สิ่งปลอมปนไม่ให้อยู่ในอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญและสามารถทำได้หลายวิธี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและโอกาสที่จะมีสิ่งปลอมปนอยู่ในอาหาร
- อาหารไม่ปลอดภัยหากท่านคิดว่ามีสิ่งเหล่านี้อยู่ด้วย
  - เศษแก้ว
  - สิ่งปลอมปนที่แข็งหรือคมที่มีความยาว 7 - 25 มม. หรือ

# K

## ทราบ

- สิ่งปลอมปนที่แข็งหรือคมความยาวสั้นกว่า 7 มม. หรือยาวระหว่าง 25 – 77 มม. และผู้บริโภครู้ได้แก่
  - เด็กอายุต่ำกว่า 6 ปี
  - ผู้สูงอายุ
  - ผู้คนที่ใส่ฟันปลอม
- สิ่งปลอมปนจากผู้คนหรือสัตว์รบกวนที่เข้าไปสู่อาหารที่ไม่สามารถบำบัด (เช่น การทำให้ร้อน) เพื่อฆ่าเชื้อโรค (หรือหลังจากที่บำบัดเพื่อฆ่าเชื้อโรคแล้ว) สามารถเป็นสาเหตุทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้
- สิ่งปลอมปนที่พบจำนวนมากไม่ได้เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วยหรืออันตราย แต่อาจทำลายชื่อเสียงของท่านได้
- ถึงแม้ว่าสิ่งปลอมปนไม่เป็นสาเหตุที่อันตรายหรือทำให้ลูกค้าของท่านเจ็บป่วย แต่มักโยงไปถึงการปฏิบัติที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย
- ฉบับนี้จะช่วยท่านได้ แต่ท่านอาจพิจารณาอย่างอื่นอีก เช่น สามารถถลกกรองหรือกรอง ตรวจสอบด้วยสายตา แยกสี นำใช้นโยบายเครื่องประดับสำหรับคนงาน การตรวจหาโลหะ การตรวจจับด้วยเอ็กซ์เรย์ เป็นต้น

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- นำใช้วิธีดำเนินการต่างๆ เพื่อป้องกันสิ่งปลอมปนเข้าไปสู่อาหาร และ/หรือเพื่อตรวจสอบสิ่งปลอมปนในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย
- ทำให้แน่ใจเสมอว่าไม่มีขั้นตอนใดในระหว่างกระบวนการของท่านที่นำเอาสิ่งปลอมปนเข้าไปปนเปื้อนอาหารของท่าน
- วัดค่าและตรวจตราการทำงานของอุปกรณ์ตรวจสอบสิ่งปลอมปน เช่น เครื่องตรวจหาโลหะ เอ็กซ์เรย์ หรือหน่วยคัดสี

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - วิธีการที่ท่านป้องกันไม่ให้สิ่งปลอมปนเข้าไปสู่อาหาร หรือตรวจตราว่าไม่มีสิ่งปลอมปนอยู่ในอาหารขั้นสุดท้าย
  - วิธีที่ท่านทราบว่าอุปกรณ์การตรวจหาสิ่งปลอมปนได้รับการปรับค่าอยู่อย่างสม่ำเสมอ





# การบรรจุภัณฑ์และการปิดผนึก

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยและ/หรือไม่เหมาะสมสามารถทำให้อาหารของท่านเกิดความปลอดภัยได้ ท่านต้องทราบว่าบรรจุภัณฑ์ที่ท่านใช้เป็นเกรตอาหารเพื่อรักษาให้อาหารของท่านมีความปลอดภัย
- ไม่ใช่อาหารทุกชนิดต้องปิดผนึก แต่ในสำหรับอาหารที่จำเป็นต้องปิดผนึก ผนึกต้องเป็นไปตามระเบียบของ ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ฟู๊ด สแตนดาร์ด โค้ด (เดอะโค้ด)
- อาหารสามารถมีความไม่ปลอดภัยเมื่อเวลาผ่านไป ถึงแม้ว่าอาหารเหล่านั้นยังดูดี กลิ่นดี และรสชาติดี ก็ตาม ดังนั้นจึงจำเป็นต้องให้ผู้บริโภคของท่านทราบว่าสามารถรับประทานอาหารของท่านได้ถึงเมื่อไร ทั้งนี้โดยการคำนวณจากความหนานในการเก็บไว้บนหิ้ง และการระบุ "ดีที่สุดก่อนวันที่ระบุ" หรือ "วันสุดท้ายที่ระบุให้นำมาใช้" ท่านต้องให้แน่ใจว่าท่านคำนวณวันที่เหล่านี้ให้ถูกต้อง

#### การบรรจุภัณฑ์

- ให้ใช้การบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นสาเหตุหรือมีส่วนทำให้อาหารมีความไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม เท่านั้น
- ตรวจสอบว่าบรรจุภัณฑ์เป็นเกรตอาหารเมื่อท่านหาซื้อ
  - ให้หาซื้อบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกกว่าเหมาะสำหรับอาหาร หรือ
  - ขอความมั่นใจจากซัพพลายเออร์ของท่านว่าบรรจุภัณฑ์เป็นเกรตอาหาร
- ตรวจสอบว่าบรรจุภัณฑ์นั้นตั้งใจให้ใช้กับประเภทอาหารหรือ



ทราบ

การใช้ของท่าน (เช่น ถังใส่น้ำผึ้งมีบรอนข้างในซึ่งเหมาะสำหรับใช้กับอาหารที่เป็นกรดโดยจะไม่ทำให้แตก ลอก หรือเสื่อม)

- ให้การดูแลและจัดเก็บบรรจุภัณฑ์เช่นเดียวกันกับอาหารหรือเครื่องปรุงอาหาร

### ทำไม บรรจุภัณฑ์ มีความสำคัญ?

- บรรจุภัณฑ์ป้องกันไม่ให้อาหารของท่านเกิดความไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม
- หากมีอะไรสัมผัสกับบรรจุภัณฑ์ของท่าน (เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งปลอมปน) สามารถทำให้อาหารของท่านเกิดความไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมได้

### การปิดฉลาก

- ถ้าท่านเป็นผู้จัดส่งอาหารในปริมาณมากซึ่งโดยทั่วไปแล้วจะจำเป็นต้องแนบฉลากหรือแผ่นระบุรายการจำเพาะไปด้วย ท่านต้องส่งมอบรายละเอียดแบบเดียวกันกับที่ปรากฏอยู่บนฉลากอาหาร
- โดยทั่วไปแล้ว ฉลากหรือแผ่นระบุรายการจำเพาะจำเป็นต้องประกอบด้วยสิ่งต่อไปนี้
  - ชื่อของอาหาร
  - การระบุชุดครั้งที่ผลิต
  - ชื่อและที่อยู่ของธุรกิจของท่านที่อยู่ในนิวซีแลนด์หรือออสเตรเลีย
  - ข้อความแนะนำที่นำไปปรับใช้ได้ ข้อความเตือน และคำประกาศ
  - เงื่อนไขสำหรับการจัดเก็บและการใช้
  - รายการเครื่องปรุงอาหาร
  - วันที่กำกับ (เช่น ใช้ได้ภายในวันที่ ดีที่สุดก่อนวันที่ เป็นต้น)
  - ตารางรายละเอียดด้านโภชนาการ



## ทราบ

- รายละเอียดเกี่ยวกับโภชนาการ สุขภาพ และการอ้างสิทธิ์ (ในกรณีที่ท่านเรียกร้องสิทธิ์ท่านนั้น)
  - รายละเอียดเกี่ยวกับการพรรณนาคุณสมบัติพิเศษของเครื่องปรุงอาหารและส่วนประกอบ
  - ระบุในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ได้ทำ/ปรุงด้วยอาหารที่ดัดแปลงพันธุกรรมหรือเป็นอาหารฉายรังสี
- หากท่านได้รับหรือจัดส่งอาหารในปริมาณมาก ท่านต้องตรวจตราฉลากรายละเอียดที่จำเป็นว่าติดตามให้ด้วยหรือไม่



ไม่ใช่อาหารทั้งหมดที่จำเป็นต้องทำเช่นเดียวกันนี้ เช่น ผลไม้หรือผักสด

- หากอาหารของท่านไม่จำเป็นต้องปิดฉลาก ท่านยังต้องสามารถแจ้งให้ลูกค้าของท่านทราบดังนี้
  - มีอะไรอยู่ในอาหาร
  - มีข้อความเตือนหรือไม่
  - อาหารนั้นปรุงจากเครื่องปรุงที่เป็นพืชดัดแปลงพันธุกรรมหรือเป็นอาหารฉายรังสี หรือไม่

## ทำไมการปิดฉลากมีความสำคัญ?

- ฉลากทำให้ลูกค้าของท่านสามารถตัดสินใจเลือกอาหารที่ดีและปลอดภัย
- ลูกค้าของท่านบางรายอาจมีโรคประจำตัว (เช่น อากาศภูมิแพ้) ซึ่งจำเป็นต้องรวมหรือเลี่ยงอาหารบางอย่างในการควบคุมอาหาร
- ความเสมอต้นเสมอปลายในรูปแบบของฉลาก (เช่น การมีตารางรายละเอียดทางโภชนาการ และการใช้ขนาดตัวหนังสือเล็กที่สุด) สามารถช่วยลูกค้าของท่านสามารถตัดสินใจเลือกอาหารที่ดีได้
- กระทรวง MPI ได้พัฒนาคู่มือที่จะช่วยท่านสร้างฉลาก

# K

## ทราบ

อาหารของทน ใ้ปฏิบัติตม “คู่มือในกรปลดลกอห”  
[www.mpi.govt.nz/document-vault/2965](http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965) เพื่  
กรเขียนลลกอของทน

### ทำไมต้องคำนวณความทหนทานในการเก็บไว้บนหึ่ง

- ท่านอาจจำเป็นต้องคำนวณความทหนทานในการเก็บไว้บนหึ่งของอาหารเพื่อท่านสามารถใช้สำหรับระบุนที่ให้ใช้ใ้ได้ภายในวันที่ หรือดีที่สดุก่อนวันที่ระบุน
- นอกจากนี้ก็ยังมีคู่มือสำหรับช่วยท่านคำนวณความทหนทานในการเก็บไว้บนหึ่ง ปฏิบัติตม “วิธีการคำนวณความทหนทานในกรเก็บไว้บนหึ่ง” ได้ ที่ [mpi.govt.nz/document-vault/12540](http://mpi.govt.nz/document-vault/12540)
- อาหารที่มีความทหนทานในการเก็บไว้บนหึ่งนานเกิน 2 ปี หรือที่เป็บบางส่วนของไอศกรีมหรือไอศกรีมแต่งกลิ่น (เช่น ไอศกรีมแท่ง) ไม่จำเป็นต้องระบุนที่

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

#### บรรจุภัณฑ์

- ในกรณีที่ท่านบรรจุภัณฑ์อาหาร
  - ใช้วิธีดำเนินการสำหรับทำให้แน่ใจว่าบรรจุภัณฑ์จะไม่เป็บบาสเหตุหรือมีส่วนในการทำให้อาหารไม่มีความปลอดภัยหรือไม่มีความเหมาะสม
  - ให้คำนวณความทหนทานในการเก็บไว้บนหึ่ง
  - ให้ระบุนว่าท่านจำเป็นทำสิ่งต่อไปนี้
    - ปิดลลกออาหาร หรือ
    - ให้แนบแผ่นระบุนการบรรจุภัณฑ์หรือแผ่นระบุนรายการจำเพาะไปกั้อาหารในปริมาณที่มาก

# D

ปฏิบัติ

## ปิดฉลาก

- ท่านต้องผ่านระเบียบเกี่ยวกับการปิดฉลากที่ระบุไว้ใน เดอะโค้ด สำหรับอาหารที่ท่านจะปิดฉลาก

# S

แสดง

## ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดู:
  - บรรจุภัณฑ์ของท่านและวิธีที่ท่านทราบว่าจะปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับอาหารที่ท่านทำบรรจุภัณฑ์
  - ฉลากอาหารของท่านและวิธีที่ท่านทราบว่าต้องใส่สิ่งใดไว้บนฉลาก
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจจะทำในสิ่งต่อไปนี้
  - วิธีที่ท่านคำนวณความหนาแน่นในการเก็บไว้บนหิ้งของผลิตภัณฑ์อาหาร
  - ผลของการทดสอบความหนาแน่นในการเก็บไว้บนหิ้งในกรณีที่ได้ดำเนินการทดสอบ





## การขนส่งอาหาร

### K

#### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- อาหารอาจไม่ปลอดภัยที่จุดใดก็ได้ในห่วงโซ่อุปทาน
- หากอาหารจำเป็นต้องเก็บรักษาภายใต้การควบคุมอุณหภูมิหรือความชื้นเพื่อป้องกันไม่ให้เชื้อโรคเติบโตถึงระดับที่ทำให้ผู้คนเจ็บป่วย ดังนั้นจึงจำเป็นต้องรักษาอุณหภูมิ/ความชื้นให้คงที่ตลอดห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงในขณะที่ทำการขนส่งด้วย
- ในขณะที่อาหารกำลังอยู่ระหว่างการขนส่ง ควรถือว่ายานพาหนะที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการหรือเป็นห้องเก็บอาหาร จึงให้รักษาความสะอาดและแยกอาหารเช่นเดียวกันกับที่ท่านทำในห้องครัวหรือห้องเก็บของ
- หากท่านขนส่งและจำหน่ายอาหาร ทางซัพพลายเออร์และคนที่รับต่างพึ่งพาท่านในการทำให้อาหารปลอดภัย การบันทึกจะแสดงว่าท่านได้ทำให้อาหารมีความปลอดภัย การบันทึกจะแสดงว่าท่านได้ทำให้อาหารมีความปลอดภัย
- สินค้าที่เป็นประเภทอาหารและที่ไม่เป็นประเภทอาหารจำเป็นต้องแยกจากกัน
- ใช้ยานพาหนะที่เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหารที่ใช้ในการขนส่ง เท่านั้น
- หากท่านจ้างเหมาคนบางคนให้ขนส่งอาหาร ให้ตรวจตราดูว่าคนเหล่านั้นเป็นธุรกิจอาหารที่ขึ้นทะเบียนไว้หรือไม่

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ทุกส่วนของพาหนะที่ท่านใช้ขนส่งอาหารหรืออุปกรณ์ประกอบอาหารต้องสะอาด (และผ่านการฆ่าเชื้อหากจะสัมผัสกับอาหารพร้อมรับประทานโดยตรง)
- ขนส่งและนำส่งอาหารด้วยอุณหภูมิที่ถูกต้อง
  - รักษาอาหารแช่แข็งให้เย็นแข็ง
  - ขนส่งอาหารแช่เย็น (ที่ 5°C หรือต่ำกว่า) และติดตามดูแลอย่างสม่ำเสมอ (โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์คล้ายคลึงกัน)
  - ขนส่งอาหารร้อนให้ร้อน (เกิน 60°C)
  - นำส่งอาหารในอุณหภูมิโซนอันตราย (5°C-60°C) เฉพาะเมื่อจะต้องรับประทานภายใน 4 ชั่วโมงของการเริ่มอยู่ในอุณหภูมิโซนอันตราย เท่านั้น
- ควบคุมและตรวจตราความชื้นหรือสภาวะอากาศตามที่จำเป็น เพื่อการรักษาความปลอดภัยของอาหาร

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังต่อไปนี้
  - วิธีการที่ท่านตรวจตราว่าอาหารเก็บไว้ด้วยอุณหภูมิและ/หรือความชื้นที่ถูกต้องในขณะที่ทำการขนส่ง
  - วิธีการที่ท่านควบคุมอุณหภูมิและทำการแยกอาหารในระหว่างการขนส่งอาหาร
  - ยานพาหนะที่ท่านใช้สำหรับการขนส่งอาหาร

### ท่านจะจดบันทึกเรื่องนี้หรือไม่?



ท่านต้องจดบันทึกอุณหภูมิและ/หรือความชื้นสำหรับยานพาหนะขนส่งและการขนส่งแต่ละครั้ง ในกรณีที่สิ่งเหล่านี้จำเป็นต้องได้รับการควบคุม



# เมื่อมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น

## K

ทราบ

### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- เมื่อมีความผิดพลาดเกิดขึ้น (และอาจเกิดขึ้นบางครั้ง) ท่านจำเป็นต้องทำอย่างใดอย่างหนึ่งทันทีเพื่อรักษาให้อาหารมีความปลอดภัยและความเหมาะสม ซึ่งได้แก่
  - iแยกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบออกพร้อมกับป้องกันไม่ให้นำไปใช้ จำหน่าย หรือขาย (ในบางกรณีท่านอาจนำอาหารไปแปรรูปใหม่เพื่อให้ปลอดภัยและเหมาะสม) และอาจจำเป็นต้องเรียกคืนหากได้ขายหรือจำหน่ายออกไปแล้ว
  - ติดต่อกับผู้ตรวจสอบของท่าน พวกเขาสามารถช่วยท่านหาทางเลือกสำหรับสิ่งที่ต้องทำเพื่อการแก้ไข หากท่านต้องการ (ผู้ตรวจสอบของท่านจะไม่แก้ไขปัญหาหรือตัดสินใจแทนท่าน)

### ทำไมการกำหนดให้มีวิธีการจัดการเมื่อมีความผิดพลาดเกิดขึ้น จึงมีความสำคัญ?

- บางครั้งผู้คนจะเกิดความผิดพลาดที่ไปมีผลกระทบต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร ดังนั้นจึงจำเป็นที่ความผิดพลาดเหล่านี้ได้รับการแก้ไข และอาหารที่ไม่หรืออาจไม่ปลอดภัยหรือเหมาะสมไม่ถูกนำออกไปขาย โปรดดู **'การเรียกคืนอาหาร'**
- หากลูกค้าร้องเรียนเกี่ยวกับอาหารของท่านหรือบางอย่างที่ลูกค้าเห็นเกี่ยวกับความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหารในธุรกิจของท่าน ท่านต้องทำการตรวจสอบหาความจริง
- หากพบว่าบางอย่างเป็นความผิดพลาด ให้ใช้วิธีดำเนินงานที่มีอยู่ในหัวข้อ **"ปฏิบัติ"** ที่อยู่ข้างล่างนี้

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- จัดตั้งวิธีดำเนินงานที่ทำให้ท่านสนองตอบได้อย่างรวดเร็วเมื่อมีบางสิ่งเกิดความผิดพลาด
- ทันทึที่ทราบปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยแลความเหมาะสมของอาหาร ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้
  - ระบุอาหารทั้งหมดที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม หรืออาจจะไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม
  - ป้องกันมิให้นำออกไปขาย หรือพิจารณาว่าจำเป็นต้องเรียกคืนหรือไม่
  - แจ้งผู้ตรวจสอบของท่านว่ากำลังประสบปัญหา (หรือปัญหาได้เกิดขึ้นมาแล้ว) ทันทึที่เป็นไปได้
  - แก้ไขปัญหา
  - ลงมือปฏิบัติ (หรือเปลี่ยนแปลง) เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารเกิดขึ้นอีก
  - จดบันทึกถึงการปฏิบัติทุกอย่างที่ท่านได้ดำเนินการหลังจากที่ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น อย่างชัดเจนและถูกต้อง ท่านต้องเก็บรักษานบันทึกเหล่านี้ไว้อย่างน้อย 4 ปี

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - วิธีการที่ท่านตรวจค้นหาความจริงกับข้อร้องเรียนของลูกค้า
  - สิ่งที่ท่านได้ปฏิบัติเมื่อเกิดความผิดพลาด
- ผู้ตรวจสอบของท่านอาจถามในสิ่งต่อไปนี้
  - เกี่ยวกับความผิดพลาดที่เกิดขึ้น และมีสิ่งใดเกิดขึ้นหลังจากนั้น
  - ขอดูบันทึกสิ่งที่เกิดความผิดพลาด
  - ถามบุคลากรถึงสิ่งที่พวกเขาทำหากสร้างความผิดพลาดที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร



# การเรียกคืนอาหาร

## K

### ทราบ

#### ท่านต้องทราบอะไรบ้าง?

- การเรียกคืนอาหารมี 2 ประเภท คือ
  - ระดับการค้า การเรียกคืนเมื่ออาหารได้ถูกจำหน่ายออกไปสู่ร้านต่างๆ แล้ว
  - ระดับผู้บริโภค เมื่อมีการประกาศให้สาธารณะชนทราบว่ามีการเรียกคืนอาหาร
- เหตุผล 2 ประการที่ท่านอาจจำเป็นต้องเรียกคืนอาหาร คือ
  - บางอย่างเกิดความผิดพลาดในธุรกิจของท่าน
  - บางอย่างเกิดความผิดพลาดในธุรกิจของซัพพลายเออร์ และท่านได้ใช้เครื่องปรุงอาหาร ปัจจัยในการปรุงอาหาร อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ หรืออาหารที่กำลังเรียกคืน
- การบันทึกที่ท่านต้องเก็บรักษาสามารถช่วยได้ในวิธีการเรียกคืนอาหารของท่าน ความสามารถติดตามได้เป็นสิ่งสำคัญยิ่งขาดในสถานการณ์การเรียกคืน
- การเรียกคืนมีความจำเป็นในกรณีที่ท่านสงสัยต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารของท่าน และท่านได้ขายหรือจำหน่ายบางส่วนหรือทั้งหมดไปแล้ว
- วิธีการดำเนินงานเรียกคืนไม่มีความจำเป็นหากท่านขายอาหารโดยตรงให้แก่ผู้บริโภคคนสุดท้ายและเพื่อการบริโภคทันทีเท่านั้น



ทราบ

## ทำไมการมีวิธีการดำเนินงานเรียกคืน มีความสำคัญ?

- หากท่านคิดว่าอาหารอาจไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม และได้ขายอาหารนั้นไปแล้ว เป็นหน้าที่ของท่านที่จะปฏิบัติทุกอย่างที่สามารถทำได้เพื่อป้องกันมิให้อาหารเหล่านั้นทำให้ผู้คนเจ็บป่วย
- สิ่งที่จะต้องให้การพิจารณาปฏิบัติ คือ
  - ท่านสามารถระบุได้อย่างรวดเร็วว่าลูกค้าการค้าได้รับอาหารไป และวิธีการที่ท่านจะติดต่อกับพวกเขา
  - ท่านต้องแจ้งให้สาธารณชนเพื่อไม่ให้รับประทานอาหาร โดยที่ท่านอาจจำเป็นต้องแจ้งผ่านสื่อโฆษณา
- จำเป็นต้องให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ต่อลูกค้า เช่น สิ่งที่เขาจำเป็นต้องปฏิบัติ (เช่น อาการบางอย่าง) ในกรณีที่พวกเขาได้รับประทานอาหารนั้นเข้าไปแล้ว
- มีองค์กรหลายแห่งที่ให้คำแนะนำเพื่อช่วยพัฒนาวิธีการดำเนินกรเรียกคืน รวมถึงกระทรวง MPI ด้วย โปรดเยี่ยมชม ไซต์ที่ [www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22288-recall-guidance-material](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22288-recall-guidance-material)
- ท่านจำเป็นต้องทดสอบวิธีการดำเนินการเรียกคืนเมื่อเรียบร้อยแล้วพร้อมใช้งาน
- คิดคำนวณถึงวิธีการที่ท่านจะทราบว่าการเรียกคืนนั้นประสบความสำเร็จหรือไม่ เช่น ผลិតภัณฑ์ที่ได้จำหน่ายออกไปจำนวนเท่าไรเปรียบเทียบกับจำนวนที่ได้กลับคืนมา และ/หรือท่านสามารถเรียกคืนผลิตภัณฑ์มาได้รวดเร็วเท่าไร
- ท่านควรทดสอบวิธีการดำเนินการเรียกคืนเป็นระยะๆ โดยการใช้อาหารเรียกคืนจำลอง

# D

## ปฏิบัติ

### ท่านต้องทำอะไรบ้าง?

- ยกคินอาหารที่ท่านทราบว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม หรือ อาจจะไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม (ที่น่าจะยังอยู่ในห่วงโซ่อาหารหรือบ้านของลูกค้า (ที่ยังไม่ได้รับประทาน))
- หากท่านตัดสินใจเรียกคิน ท่านต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้
  - แจ้งให้กระทรวง MPI ทันที่ หรือภายใน 24 ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย
  - โทร 0800 00 83 33 และขอพูดกับทีมงาน Food Compliance (ถ้าอยู่ในระหว่างเวลาทำงาน) หรือขอสายพร้อมบริการของเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยอาหารของกระทรวง MPI (หากโทรหลังเวลาทำงาน)

# S

## แสดง

### ท่านต้องแสดงอะไรบ้าง?

- แสดงให้ผู้ตรวจสอบของท่านดูดังนี้
  - วิธีการดำเนินงานหรือแผนที่ท่านมีอยู่พร้อมเพื่อเรียกคินอาหารหากมีความจำเป็น
  - บันทึกการเรียกคินจำลองที่ท่านได้ดำเนินการไปแล้ว
  - บันทึกการเรียกคินอาหารที่ท่านได้ดำเนินการไปแล้ว

