



มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - สุขภาพและสุขอนามัย ความรับผิดชอบของผู้สัมผัสอาหาร

บทที่ 3 (เฉพาะประเทศออสเตรเลียเท่านั้น) กฎหมายมาตรฐานอาหารประเทศออสเตรเลียนิวซีแลนด์

หมายเหตุ: มาตรฐานใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารนี้ไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ สนธิสัญญามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ไม่รวมถึงมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร

ภายใต้มาตรฐาน 3.2.2 การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practices and General Requirements) ผู้สัมผัสอาหารมีความรับผิดชอบทั้งหมดที่จะทำทุกอย่างที่สมเหตุสมผล เพื่อให้แน่ใจว่าผู้สัมผัสอาหารจะไม่ทำให้อาหารเป็นอันตรายหรือไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ นอกจากนี้ผู้สัมผัสอาหารยังมีความรับผิดชอบโดยเฉพาะเกี่ยวกับสุขภาพและสุขอนามัยของตนเองด้วย

ท่านเป็นผู้สัมผัสอาหารไหม ?

ผู้สัมผัสอาหาร คือ ผู้ที่ทำงานในธุรกิจประกอบอาหาร และผู้สัมผัสอาหารหรือพื้นผิวที่อาจสัมผัสกับอาหาร เช่น เครื่องมือในการทำครัว จานและชาม ผู้สัมผัสอาหารอาจทำหน้าที่หลายอย่างสำหรับธุรกิจประกอบอาหาร ตัวอย่าง เช่น ประกอบอาหาร ทำให้อาหารเสิร์ฟ บรรจุหีบห่อ จัดแสดงหรือเก็บอาหารเข้าที่ นอกจากนี้ผู้สัมผัสอาหารยังสามารถเกี่ยวข้องกับการทำ การผลิต เก็บรวบรวม สกัด แปรรูป ขนส่ง ส่ง ละลายหรือถนอมอาหารด้วย

ถ้าไม่สบาย ผู้สัมผัสอาหารต้องทำอะไร ?

- ถ้าผู้สัมผัสอาหารเป็นโรคที่มากับอาหาร
ผู้สัมผัสอาหารต้องแจ้งให้หัวหน้างานของตนทราบถ้ามีอาการอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้ในขณะที่ทำงาน –
พ อาเจียน ท้องเดิน มีไข้หรือเจ็บคอและมีไข ยกเว้นอย่างเดียวคือ ถ้าผู้สัมผัสอาหารผู้นั้นทราบว่ามีอาการเช่นนั้น ระยะเวลาที่อื่น ตัวอย่าง เช่น ผู้สัมผัสอาหารอาเจียนในขณะที่ทำงานเพราะตั้งครก

ผู้สัมผัสอาหารต้องแจ้งให้หัวหน้างานของตนทราบด้วยถ้าแพทย์วินิจฉัยว่าตนเป็นโรคที่มากับอาหาร

นอกจากการรายงานให้หัวหน้างานทราบเรื่องโรคที่มากับอาหารแล้ว ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่สัมผัสอาหารใดๆ ซึ่งอาจทำให้อาหารนั้นไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสำหรับการบริโภค อันเนื่องมาจากความเจ็บป่วยของตน นอกจากนี้ ถ้าผู้สัมผัสอาหารอยู่ที่ทำงานต่อไปเพื่อทำงานประเภทอื่น ต้องทำทุกอย่างที่สมเหตุสมผล เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่ทำให้อาหารใดๆ ปนเปื้อน

หมายเหตุ: โรคที่สามารถติดต่อผ่านทางอาหารได้แก่ โรคไวรัสตับอักเสบบีหรือเฮปพาไททีสเอ และโรคที่เกิดจากเชื้อกลารเดีย (giardia) ซาลโมเนลเลีย (salmonella) และแคมพิลอบัคเตอร์ (campylobacter)

- ถ้าผู้สัมผัสอาหารมีบาดแผลที่ผิวหนังหรือไม่สบาย
ผู้สัมผัสอาหารต้องแจ้งให้หัวหน้างานของตนทราบว่ามีอาการอักเสบติดเชื้อหรืออาการต่างๆ เช่น เป็นหวัดหรือมีปัญหาคืออื่น ซึ่งอาจมีผลให้หูนํ้าหนวก นํ้ามูกไหล ตาและ ถาดตนอาจมีโอกาสนํ้าให้อาหารไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์อันเนื่องมาจากอาการของตน

และถ้ายังคงสัมผัสอาหารต่อไปในสภาพนั้น ผู้สัมผัสอาหารต้องทำทุกอย่างที่สมเหตุสมผล เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่ทำให้อาหารใดๆ ปนเปื้อน ตัวอย่าง เช่น ถ้าเป็นแผลติดเชื้อในบริเวณที่ไม่มีอะไรปิด ให้อาหารปิดแผลนั้นให้มิดชิดด้วยผ้าปิดแผล และเสื้อผ้าหรือเครื่องปกปิดแบบกันน้ำ และให้ใช้ยารักษาอาการหูนํ้าหนวก นํ้ามูกไหล และตาและให้หาย

- ถ้าผู้สัมผัสอาหารทราบหรือสงสัยว่าตนได้ทำให้อาหารบางอย่างปนเปื้อนไปแล้ว
ผู้สัมผัสอาหารต้องแจ้งให้หัวหน้างานของตน ถ้าทราบหรือคิดว่าตนอาจทำให้อาหารใดๆ ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค ตัวอย่าง เช่น เครื่องประดับที่ผู้สัมผัสอาหารสวมใส่อาจตกลงไปในอาหาร

แล้วเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคลล่ะ?

การรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลและความสะอาดของผู้สัมผัสอาหาร ต้องทำให้มีความเสี่ยงต่อการทำให้อาหารปนเปื้อนน้อยที่สุด สิ่งสำคัญที่สุดที่ผู้สัมผัสอาหารจำเป็นต้องทราบคือ ผู้สัมผัสอาหารต้อง:

- ทำทุกอย่างที่สมเหตุสมผลที่จะป้องกันร่างกายตนเอง สิ่งใด ๆ จากร่างกายตน หรือสิ่งที่ตนสวมใส่อยู่ สัมผัสอาหารหรือพื้นผิวที่อาหารสัมผัส
- ทำทุกอย่างที่สมเหตุสมผลที่จะไม่สัมผัสอาหารที่พร้อมที่จะบริโภคโดยไม่จำเป็น
- ใส่เสื้อผ้าชั้นนอกที่สะอาด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของงานที่ตนทำ
- ให้แน่ใจว่าผ้าปิดแผลหรือผ้าพันแผลบนส่วนของร่างกายซึ่งอยู่นอกเสื้อผ้านั้นมีสิ่งปกปิดที่กันน้ำได้ปกปิด
- ไม่รับประทานอาหารเหนืออาหารหรือพื้นผิวที่มีแนวโน้มว่าจะสัมผัสกับอาหารที่ไม่มีอะไรปกปิด
- ไม่จาม สั่งน้ำมูกหรือไอเหนืออาหารหรือพื้นผิวที่มีแนวโน้มว่าจะสัมผัสกับอาหารที่ไม่มีอะไรปกปิด
- ไม่ถ่มน้ำลาย สูบบุหรี่ยาสูบหรือใช้ยาเส้นหรือของที่คล้ายกันนี้ในบริเวณที่มีการสัมผัสอาหาร และ
- ไม่ปัสสาวะหรืออุจจาระที่อื่นนอกจากในห้องน้ำ

กฎพิเศษบางกฎเรื่องการล้างมือสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

เป็นที่คาดหวังว่าผู้สัมผัสอาหารจะล้างมือเมื่อใดก็ตามที่มือของตนมีแนวโน้มว่าจะทำให้อาหารปนเปื้อน รวมทั้ง การล้างมือของตน:

- ทันทีก่อนหยิบจับอาหารที่พร้อมที่จะรับประทาน หลังจากสัมผัสอาหารดิบ
- ทันทีหลังจากใช้ห้องน้ำ
- ก่อนเริ่มสัมผัสอาหาร หรือกลับไปสัมผัสอาหารหลังจากทำงานอย่างอื่น
- ทันทีหลังจากสูบบุหรี่ ไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้าหรือกระดาษเช็ดหน้า รับประทานอาหาร ดื่ม หรือใช้ยาสูบ หรือสิ่งที่คล้ายคลึงกัน และ
- หลังแตะต้องผม หนังศีรษะหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกายที่เป็นช่องเปิด

ผู้สัมผัสอาหารควรล้างมืออย่างไร ?

1. ใช้เครื่องอำนวยความสะดวกในการล้างมือที่ผู้ประกอบธุรกิจจัดไว้ให้
2. ล้างมือให้สะอาดทั่วถึงด้วยสบู่หรืออย่างอื่นที่มีประสิทธิภาพ
3. ใช้น้ำก็้อกอุ่นๆ
4. เช็ดมือให้แห้งทั่วถึงด้วยผ้าเช็ดมือประเภทใช้ครั้งเดียวหรือใช้วิธีอื่นที่ไม่ทำให้เชื้อโรคถ่ายทอดมาติดมือ

ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ ?

สามารถดูสำเนาเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานเหล่านี้ ตลอดจนแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐานและแผ่นปลิวข้อมูลอื่นๆได้จาก เว็บไซต์ของ ANZFA (www.anzfa.gov.au)

เมื่อมาตรฐานเหล่านี้มีผลบังคับใช้ในแต่ละรัฐและเขตการปกครองแล้ว ผู้ประกอบธุรกิจอาหารจะสามารถขอคำแนะนำโดยตรงจากเจ้าหน้าที่ Environmental Health Officers ที่เทศบาลส่วนท้องถิ่น หรือจากกระทรวงสาธารณสุข หรือบริการสุขภาพ และจากหน่วยบริการสาธารณสุขในรัฐที่ตนพำนักอยู่

รายละเอียดสำหรับการติดต่อกระทรวงสาธารณสุขหรือบริการสุขภาพของรัฐหรือเขตการปกครองและเทศบาลส่วนท้องถิ่น มีรวมอยู่ในแผ่นปลิวข้อมูลที่แยกออกไปต่างหากชื่อ *มาตรฐานความปลอดภัยของ อาหาร - แหล่งข้อมูลและคำแนะนำ (Food Safety Standards - Sources of information & advice)*

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571