



## มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - พรอทวัดอุณหภูมิและการใช้พรอทกับอาหาร ที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตราย

บทที่ 3 (เฉพาะประเทศออสเตรเลียเท่านั้น) กฎหมายมาตรฐานอาหารประเทศออสเตรเลียนิวซีแลนด์

หมายเหตุ: มาตรฐานใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารนี้ไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ สนธิสัญญามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ไม่รวมถึงมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร

### ใครต้องมีพรอทวัดอุณหภูมิ ?

ถ้าธุรกิจอาหารของท่านเก็บรักษาขนส่ง เติร์ยม ประกอบให้สุกหรือขายอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตราย ท่านต้องมีพรอทวัดอุณหภูมิ เพื่อให้ท่านสามารถวัดอุณหภูมิของอาหารได้ อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตราย ได้แก่ อาหารที่มีส่วนประกอบเป็นเนื้อ ปลา ผลิตภัณฑ์นม และไข่ รวมทั้งข้าวสุกและพาสต้าสุก

ท่านต้องเก็บพรอทวัดอุณหภูมิไว้ที่สถานประกอบการอาหารของท่าน ถ้าท่านมีสถานประกอบการอาหารหลายแห่ง ท่านต้องมีพรอทวัดอุณหภูมิแห่งละหนึ่งอัน

### ทำไมข้าพเจ้าต้องมีพรอทวัดอุณหภูมิ ?

พรอทวัดอุณหภูมิจะช่วยให้ท่านตรวจสอบว่าอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายนั้นสุกดีพอ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง ในตู้เย็นหรือในตู้โชว์ และถูกปล่อยให้เย็นลงหรือทำให้ร้อนอีกครั้งอย่างปลอดภัย พรอทวัดอุณหภูมิยังจะช่วยท่านตรวจสอบว่าอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายอยู่ที่อุณหภูมิที่ถูกต้องเมื่อมาถึงสถานประกอบการธุรกิจของท่าน นี่เป็นข้อกำหนดอย่างหนึ่ง ในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร และมีอธิบายละเอียดมากกว่านี้ในแผ่นปลิวข้อมูลชื่อ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - การรับอาหารอย่างปลอดภัย (Food Safety Standards - Receiving food safely. )

มาตรฐานเหล่านี้ยังกำหนดให้ท่านเก็บรักษาอาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านี้ หรือสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส เมื่อนำอาหารนั้นมาเก็บไว้ ตั้งแสดงและขนส่ง นอกจากนี้ท่านจะมีวิธีการอย่างอื่นที่ปลอดภัยใช้ปฏิบัติอยู่นอกจากนี้ ยังมีข้อกำหนดอื่นเกี่ยวกับอุณหภูมิ ที่ใช้กับการทำให้อาหารที่มีความเป็นไปได้ว่าจะเป็นอันตรายที่ทำความเย็นลงหรือร้อนใหม่อีกครั้ง สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดเรื่องการควบคุมอุณหภูมิในมาตรฐานฯ โปรดดูที่แผ่นปลิวข้อมูลชื่อ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - ข้อกำหนดเรื่องการควบคุมอุณหภูมิ (Food Safety Standards – Temperature control requirements)

### ข้าพเจ้าต้องมีพรอทวัดอุณหภูมิแบบไหน ?

ท่านต้องมีพรอทสำหรับวัดอุณหภูมิที่สามารถแทงเข้าไปในอาหารได้ หมายความว่า พรอทนั้นต้องมีส่วนยาวที่ใช้แทงลงไปตรวจอุณหภูมิในอาหารได้ และต้องเที่ยงตรงแม่นยำในระยะ +/- 1 องศาเซลเซียส หมายความว่า เมื่อพรอทแสดงว่าอาหารนั้นอยู่ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส อุณหภูมิที่แท้จริงของอาหารนั้นจะอยู่ในระหว่าง 4 และ 6 องศาเซลเซียส

### ข้าพเจ้ามีพรอทวัดอุณหภูมิอยู่แล้ว พรอทวัดอุณหภูมิที่มีอยู่นี้จะตรงตามข้อกำหนดหรือไม่?

ถ้าท่านมีพรอทสำหรับวัดอุณหภูมิที่มีส่วนยาวที่ใช้แทงลงไปตรวจอุณหภูมิในอาหารได้อยู่แล้วก็อาจเป็นการพอเพียง ถ้าพรอทนั้นสามารถวัดได้แม่นยำถึง 1 องศาเซลเซียส เอกสารที่มากับพรอทอันนั้น ควรบอกด้วยว่าพรอทอันนั้นมีความเที่ยงตรงเพียงไร ถ้าท่านไม่มีเอกสารใดๆบอกให้ท่านทราบ ท่านต้องโทรศัพท์ไปหาบริษัทที่จำหน่ายพรอทอันนั้น และถามว่าพรอทอันนั้นเที่ยงตรงเพียงไร

อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บรักษาและแสดงอาหาร เช่น ห้องเย็น ถาดใส่อาหารในตู้ที่มีน้ำร้อนหล่อ และตู้ใส่แซนด์วิชไว้ตู้ลูกค้า อาจมีพรอทสำหรับวัดอุณหภูมิติดมากับอุปกรณ์แล้ว พรอทนี้จะวัดอุณหภูมิการทำงานของตู้ในขณะนั้น ในขณะที่พรอทเหล่านี้มีประโยชน์ แต่มันก็ไม่ได้วัดอุณหภูมิที่แท้จริงของอาหาร และท่านยังคงต้องซื้อพรอทอีกหนึ่งอันที่มี ส่วนยาวที่ใช้แทงลงไปตรวจอุณหภูมิที่แท้จริง ในอาหารได้

ผู้ประกอบการอาหารบางท่านใช้พรอทสำหรับวัดอุณหภูมิแบบใช้แสงอินฟราเรด (คล้ายกับปืนที่ตำรวจใช้ยิงเพื่อตรวจจับความเร็ว) พรอทแบบนี้ไม่ใช่แทงลงไปในอาหาร แต่สามารถวัดอุณหภูมิของอาหารได้เมื่อชี้ไปที่อาหาร พรอทแบบนี้อาจมีประโยชน์มากในการตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารอย่างรวดเร็ว แต่ไม่เที่ยงตรงมากพอตามข้อกำหนดในมาตรฐานฯ เพราะอุณหภูมิที่ผิวหน้าของอาหารอาจแตกต่างจากอุณหภูมิที่แกนกลาง ดังนั้น ถ้าท่านมีพรอทสำหรับวัดอุณหภูมิแบบใช้แสงอินฟราเรด ท่านก็ยังคงต้องซื้อพรอทสำหรับวัดอุณหภูมิที่มีส่วนยาวที่ใช้แทงลงไปตรวจอุณหภูมิในอาหารได้อีกหนึ่งอัน ที่มีความเที่ยงตรงแม่นยำ +/- 1 องศาเซลเซียส หรือซื้อพรอทสำหรับวัดอุณหภูมิแบบใช้แสงอินฟราเรดที่มีส่วนยาวสำหรับแทงลงไปตรวจอุณหภูมิในอาหารติดมาด้วย

## ข้าพเจ้าจะซื้อปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิได้ที่ไหนและราคาเท่าไร?

บริษัทที่จำหน่ายอุปกรณ์ทดสอบอิเล็กทรอนิกส์หรืออุปกรณ์สำหรับธุรกิจอาหารจะมีปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิขายด้วย บริษัทเหล่านี้บางแห่งจะปรากฏในสมุดโทรศัพท์หน้าเหลืองสำหรับเมืองใหญ่ ภายใต้หัวข้อ 'Thermometers' หรือ 'Catering suppliers' บริษัทต่างๆเหล่านี้โฆษณาอุปกรณ์ของตนตามงานนิทรรศการสินค้าและงานต่างๆ ตลอดจนลงโฆษณาในนิตยสารการทำอาหารด้วย ปกติจะหาซื้อปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิที่มีส่วนยาวสำหรับแทงลงไปตรวจสอบอุณหภูมิในอาหารซึ่งมีความเที่ยงตรงแม่นยำ +/-1 องศาเซลเซียส ได้ในราคาประมาณ 40-50 ดอลลาร์ ถ้าท่านหาไม่พบว่าเป็นบริเวณที่ท่านพำนักอยู่มีบริษัทจำหน่ายปรอทแบบนี้ที่ไหน โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากเทศบาลส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานของรัฐ หรือเขตการปกครองที่มีหน้าที่เกี่ยวกับสาธารณสุขในเขตที่ท่านพำนักอยู่

## ข้าพเจ้าจะใช้ปรอทสำหรับวัดอุณหภูมินี้ไปวัดอุณหภูมิของอาหารได้อย่างไร ?

ท่านอาจพบว่าคำแนะนำเล็กๆน้อยๆเหล่านี้อาจมีประโยชน์สำหรับท่าน เมื่อใช้ปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิ:

- ให้แน่ใจว่าปรอทสำหรับวัดอุณหภูมินั้นสะอาดและแห้ง
- แทงส่วนยาวลงไปในอาหารและรอนกว่าอุณหภูมิที่ปรอทอ่านนั้นหยุดนิ่งก่อนที่จะอ่านอุณหภูมิ
- วัดอุณหภูมิตามส่วนต่างๆของอาหาร เพราะอุณหภูมิอาจไม่เท่ากัน ตัวอย่าง เช่น ถ้าอาหารถูกปล่อยให้เย็นในตู้เย็น ส่วนบนของอาหารอาจเย็นกว่าตรงกลางของอาหาร
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อปรอทสำหรับวัดอุณหภูมินั้น หลังจากใช้วัดอุณหภูมิของอาหารอย่างหนึ่งและก่อนนำไปใช้วัดอุณหภูมิอาหารอีกอย่างหนึ่ง
- ถ้าใช้ปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิอาหารร้อนและอาหารเย็น ให้รอนอุณหภูมิปรอทกลับไปอยู่ที่อุณหภูมิของห้องตามปกติระหว่างการวัดทั้งสองครั้ง
- วัดอุณหภูมิของอาหารต่างๆในตู้เย็นหรือตู้โชว์อาหาร เพราะจะมีจุดที่เย็นกว่าหรือร้อนกว่าในตู้เย็นหรือ ตู้โชว์อาหาร และ
- วัดอุณหภูมิของอาหารกล่องแช่เย็นด้วยการวางปรอทวัดอุณหภูมิลงไปตามยวาระหว่างกล่องสองกล่อง - อุณหภูมิที่ได้จะเป็นอุณหภูมิโดยประมาณ แต่กล่องที่ใส่อาหารยังคงอยู่ในสภาพเดิม

## ข้าพเจ้าจะทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรครอทสำหรับวัดอุณหภูมิอย่างไร ?

เนื่องจากส่วนยาวของตัวปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิจะถูกแทงลงไปในอาหาร จึงต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรครส่วนนั้น ก่อนนำไปใช้วัดอุณหภูมิของอาหารอย่างอื่น ถ้าไม่มีการล้างและฆ่าเชื้อโรครส่วนที่แทงลงไปในอาหาร เชื้อแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษอาจถูกถ่ายทอดจากอาหารอย่างหนึ่งไปยังอาหารอีกอย่างหนึ่งได้ นี่เป็นสิ่งสำคัญยิ่ง ถ้าจะใช้ปรอทนั้นวัดอุณหภูมิอาหารดิบแล้วนำไปวัดอุณหภูมิอาหารสุก เช่น วัดอุณหภูมิเนื้อก่อนดิบสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ แล้วนำไปวัดอุณหภูมิเนื้อก่อนสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ที่สุกแล้ว

ขั้นตอนในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรครส่วนยาวของปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิที่แทงลงไปในอาหารมีดังนี้:

- ล้างส่วนนั้นด้วยน้ำอุ่นและผงซักฟอก
- ฆ่าเชื้อโรครส่วนนั้นด้วยวิธีที่เหมาะสมสำหรับปรอทของท่าน (ปกติมักใช้แผ่นแอลกอฮอล์เช็ด)
- ล้างสิ่งที่ใช้ฆ่าเชื้อโรครออกถ้าจำเป็น (ดูวิธีการใช้สิ่งที่ใช้ฆ่าเชื้อโรครนั้น) และ
- ทั้งให้ส่วนนั้นแห้งเองหรือใช้ผ้าที่เช็ดแล้วทิ้งเช็ดให้แห้งอย่างทั่วถึง

## ข้าพเจ้าต้องดูแลรักษาปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิใหม่?

ท่านต้องดูแลรักษาปรอทสำหรับวัดอุณหภูมิให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี หมายความว่า ท่านต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่ ถ้าไฟหมดและซ่อมแซมหรือเปลี่ยน ถ้ามีการแตกหัก

ท่านจะต้องรักษาความเที่ยงตรงแม่นยำของปรอทที่ใช้วัดอุณหภูมิ หมายความว่า ท่านควรตรวจสอบว่ามันอ่านอุณหภูมิถูกต้อง เป็นปกติ ท่านควรตรวจด้วยการปฏิบัติตามคู่มือที่มากับปรอทอันนั้น หรือโดยการขอคำแนะนำจากบริษัทที่ท่านซื้อปรอทอันนั้น มาว่า เมื่อไรจึงควรตรวจสอบความถูกต้องของปรอทนั้น ควรทำอะไร และใครควรเป็นผู้ทำการตรวจสอบ

## ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ ?

สามารถดูสำเนาเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานเหล่านี้ ตลอดจนแนวทางปฏิบัติตามมาตรฐานและแผ่นปลิวข้อมูลอื่นๆได้จาก เว็บไซต์ของ ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)) เมื่อมาตรฐานเหล่านี้มีผลบังคับใช้ในแต่ละรัฐและเขตการปกครองแล้ว ผู้ประกอบธุรกิจอาหารจะสามารถขอคำแนะนำโดยตรงจากเจ้าหน้าที่ Environmental Health Officers ที่เทศบาลส่วนท้องถิ่นหรือจากกระทรวงสาธารณสุขหรือบริการสุขภาพ และจากหน่วยบริการสาธารณสุขในรัฐที่ท่านพำนักอยู่ รายละเอียดสำหรับการติดต่อกระทรวงสาธารณสุขหรือบริการสุขภาพของรัฐหรือเขตการปกครองและเทศบาลส่วนท้องถิ่นมีรวมอยู่ในแผ่นปลิวข้อมูลที่แยกออกไปต่างหากชื่อ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร - แหล่งข้อมูลและคำแนะนำ (Food Safety Standards - Sources of information & advice)