

การผลิตของหวาน

ที่มีข้าวเป็นเครื่องปรุงหลัก

ของหวานที่ทำด้วยแป้ง
คืออะไร?

ได้แก่ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

ดูใหม่สด

ชุ่มชื้นพร้อมรับประทาน

ทำด้วยข้าวเจ้าหรือข้าว

เหนียว

(หรือแป้งจากข้าวเจ้าหรือข้าว

เหนียว)

น้ำตาลและเครื่องปรุงอื่น ๆ

เช่น ถั่วชนิดต่าง ๆ

และเมล็ดงา

ของหวานเหล่านี้เป็นที่นิยมกัน

มากในเอเชีย และส่วนมาก



ชุ่มชื้น และมี pH
เป็นกลางทำให้เสี่ยงต่อการเสี
ียมเสียดคุณภาพถ้าไม่เก็บรักษา
าให้ถูกต้อง

อย่างไรก็ตามถ้าผลิตภัณฑ์
ถูกผลิตโดยได้รับการควบคุม
ตามวิธีการข้างล่าง
จะปลอดภัยใช้บริโภคได้นาน
48 ชม.

หลังจากการผลิตเมื่อเก็บไว้ใน
อุณหภูมิห้อง

วิธีทำให้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย

การเสี่ยงต่อการที่อาหารเป็น
พิษจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้ทำใ
้ลดน้อยลงได้แม้ว่า
จะเก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง
ถ้าปฏิบัติตามวิธีการดังต่อไปนี้:

เครื่องปรุงคุณภาพสูง

เครื่องปรุงควร:

- ซื้อจากผู้จำหน่ายที่ได้มาตรฐาน
- เก็บรักษาไว้อย่างถูกต้องตามคำแนะนำของผู้ผลิต



ปรุงโดยการนึ่ง

อาจจะประดิษฐ์เป็นชั้น ๆ

โดยมีสีต่างกัน

ใส่ในพิมพ์ที่มีรูปแบบต่าง ๆ

กัน หรือปั้นเป็นก้อนกลม

ผลิตภัณฑ์

บางอย่างใช้ต้มมีลักษณะเป็น
'ซูป'

ผลิตภัณฑ์เหล่านี้โดยทั่วไปมี
จำหน่ายตาม

ร้านของชำเอเชีย

ของหวานที่ทำด้วยแป้งมีสาร
อาหารที่เป็นประโยชน์มาก

อุ่นให้ร้อนอย่างถูกต้อง

- ควรอุ่นผลิตภัณฑ์ให้ร้อน
(โดยการนึ่งหรือต้ม)
อย่างน้อยที่สุด 15
นาทีเพื่อฆ่าแบคทีเรียที่อาจ
ยังมีอยู่ในเครื่องปรุงที่ยังดิ
บ
- ของหวานที่เป็นซูปที่มีรสห
วานควรใส่ในภาชนะเล็กใ
นทันทีที่ปรุงเสร็จ
เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นเร็วพอ
การปล่อยให้เย็นในภาชนะ
ใหญ่อาจใช้เวลานานกว่า
และเป็นโอกาสที่แบคทีเรีย
ที่เป็นอันตรายจะเจริญเติบโต

จับต้องอาหารอย่างถูกอนามัย

- อาหารที่พร้อมรับประทาน
และเครื่อง
ปรุงดิบต้องแยกจากกัน
ส่วนของอาหารที่แต่ละต้องใ
ด้ อุปกรณ์เครื่องใช้
ภาชนะ ผ้าเช็ด ฯลฯ
ต้องไม่ใช้ร่วมกับทั้งอาหาร
ดิบและอาหารพร้อมรับประทาน
โดยไม่มีภาชนะล้างให้สะ
อาดหมดจด
และถูกอนามัยในระหว่างกา
รใช้กับอาหารแต่ละอย่าง
- อาหารที่ทำให้สุกแล้วต้อง
จับต้องอย่างระมัดระวังเพื่อ
ป้องกันแบคทีเรียที่อาจมี



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

อยู่ในสิ่งแวดล้อมหรือจากผู้
ที่เตรียมอาหาร

- ผู้ที่เตรียมอาหารทุกคนต้อง
มีทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัย
ของอาหาร
และมีความรู้เพียงพอในกิจ
กรรมที่ทำ
- การล้างมือให้หมดจดและถู
กต้อง
โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังกา
รเข้าห้องสุขา
ผ้าเช็ดมือที่ใช้แล้วทั้งเป็นวิ
ธีที่ปลอดภัยที่สุดในการทำ
ให้มือแห้ง
เนื่องจากผ้าเช็ดมือสามารถ
แพร่เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอัน
ตราย

อายุของการตั้งจำหน่าย

- ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากเครื่อง
ปรุงคุณภาพสูง
ใช้เวลาทำให้สุกนานเพียง
พอ
และอยู่ในบริเวณที่ผลิตอย่าง
ถูกสุขอนามัยและสะอาด
สามารถตั้งจำหน่ายในอุณหภูมิ
ของห้องได้เป็นเวลา
48 ชม.
- วันที่ระบุ
อายุการใช้ที่บนผลิตภัณฑ์
ควรเป็น: วันที่ที่ผลิต + 1 วัน



Department of
Primary Industries
Food Authority



การติดป้ายอาหาร

ของหวานที่มีข้าวเป็นเครื่องปรุงหลักต้องติดป้าย พร้อมทั้งต้องรวมข้อมูลดังต่อไปนี้:

กฎเกณฑ์ในการติดป้ายอาหาร	คำแนะนำ
ชื่อของอาหาร	ต้องเป็นภาษาอังกฤษ
ชื่อของผู้ผลิตและเลขที่อยู่ที่	ไม่ใช่หมายเลขตู้ไปรษณีย์
รายการเครื่องปรุง	ต้องระบุรายการเครื่องปรุงทั้งหมดตามลำดับมากที่สุดถึงน้อยที่สุด 'น้ำหนักและเวลาที่ผสม' รวมทั้งส่วนผสมอาหารและสารกันบูด ถ้าชื่อของผลิตภัณฑ์เอ่ยถึงเครื่องปรุงบางอย่าง ต้องระบุจำนวนเปอร์เซ็นต์ของเครื่องปรุงนั้น (ตามน้ำหนัก) ตัวอย่างเช่น: ชื่อของผลิตภัณฑ์: เค้กกล้วยหอม เครื่องปรุง: แป้งข้าวเจ้า กล้วยหอม (20 เปอร์เซ็นต์) น้ำตาล
ข้อความเกี่ยวกับสารที่ทำให้เกิดโรคภูมิแพ้	ถ้าผลิตภัณฑ์หรือเครื่องปรุงประกอบด้วยสารที่ทำให้เกิดโรคภูมิแพ้สามัญอย่างหนึ่งอย่างใด ต้องแจ้งไว้ด้วย ไม่ในรายการเครื่องปรุง (ใช้ตัวอักษรตัวดำเข้ม) หรือข้อความแยกต่างหาก เป็นต้นว่า 'มีส่วนผสมของถั่วลิสง' <ul style="list-style-type: none"> • กลูเตน (ถ้าใช้แป้งข้าวสาลี) • สัตว์ทะเล (ตัวอย่างเช่นปู กุ้งฝอย กุ้งนาง) • ไข่ • ปลา • นม • ถั่วลิสง • ถั่วจากต้นไม้อื่น (ตัวอย่างเช่น ถั่วอัลมอนต์ ถั่วบราซิล ถั่วหิมพาน ถั่วพิสตาชิโอ ถั่ววอลนัท) • ถั่วเหลือง หรือ • เมล็ดงา
วันที่ 'หมดอายุการใช้'	วันที่ที่ผลิต + 1 วัน ต้องแสดงวันหมดอายุการใช้ โดยระบุ วันที่/เดือน/ปี
คำแนะนำในการเก็บรักษา	สภาพแวดล้อมที่อาหารจะต้องถูกรักษาไว้เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะเก็บไว้ได้จนถึงวันที่ 'หมดอายุการใช้' ตัวอย่างเช่นเก็บในสถานที่เย็นและแห้ง
รายการสารอาหารที่เป็นประโยชน์ (NIP) *ตัวอย่างในหน้าหลัง	รวมถึง: จำนวนเสิร์ฟ ปริมาณเสิร์ฟ (เป็นกรัม) ปริมาณเฉลี่ยของแต่ละเสิร์ฟและปริมาณเฉลี่ยต่อ 100 กรัม <ul style="list-style-type: none"> • พลังงาน • โปรตีน • ไขมันรวม • ไขมันแซทจูเรตเตด • คาร์โบไฮเดรต • น้ำตาล และ • เกลือ
ประเทศกำเนิด	ตัวอย่างเช่น ผลิตในออสเตรเลียจากส่วนผสมที่นำเข้าและจากท้องถิ่น ลำดับของการเขียนถึงส่วนผสมที่นำเข้าและท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับจำนวนเปอร์เซ็นต์ที่สูงกว่า (ตามน้ำหนัก) ของส่วนผสมนั้น ถ้าผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมมากกว่า (ตามน้ำหนัก) จากต่างประเทศ ต้องกล่าวถึงประเทศกำเนิดว่าผลิตในออสเตรเลียจากส่วนผสมที่นำเข้าและจากท้องถิ่น ถ้าผลิตภัณฑ์มีส่วนผสม (ตามน้ำหนัก) มากกว่าจากออสเตรเลีย ต้องระบุว่า "ผลิตในออสเตรเลียจากส่วนผสมท้องถิ่นและนำเข้า"



สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ
 กฎเกณฑ์ ป้ายอาหาร
 โปรดดูที่เว็บไซต์ NSW Food
 Authority และที่ Australian
 Competition and Consumer
 Commission (ACCC)
 ที่เกี่ยวกับประเทศกำเนิด

วิธีช่วยให้ผู้บริโภคปลอดภัย

ต้องปฏิบัติตามวิธีการเก็บรักษา
 ของผู้ผลิต

ขอแนะนำว่าผู้จำหน่ายปลีก
 ต้องแสดงผลิตภัณฑ์ไว้ในที่แ
 ห่งและให้ห่างจากแสงแดด
 ที่ส่องถึงโดยตรง
 หรือแหล่งของความร้อนโดย
 ตรง

ตัวอย่างเช่นเครื่องทำความ
 อุ่น หรือเตาไฟ

ต้องไม่จำหน่ายผลิตภัณฑ์
 เกิดวันที่
 หมุดอายุการใช้ที่ระบุอยู่ที่แ
 ผ่นป้าย.

เอกสารตีพิมพ์อื่น ๆ

Australian Competition and
 Consumer Commission (ACCC)
 เกี่ยวกับประเทศกำเนิด [www.a
 ccc.gov.au/consumers/groceries/c
 ountry-of-origin](http://www.acccc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin)

NSW Food Authority (2015)
 การรักษาความสะอาดและสุ
 ขอนามัยในธุรกิจอาหาร
[http://www.foodauthority.nsw.gov.a
 u/ Documents/industry/cleaning_s
 anitising_food_businesses.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/cleaning_sanitising_food_businesses.pdf)

NSW Food Authority
 การติดป้ายอาหาร
[http://www.foodauthority.nsw.gov.a
 u/foodsafetyandyou/food-labelling](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/foodsafetyandyou/food-labelling)

NSW Food Authority. (2016)
 ธุรกิจอาหารในครัวเรือน
[http://www.foodauthority.nsw.gov.a
 u/ Documents/retailfactsheets/ho
 me_based_food_businesses.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/home_based_food_businesses.pdf)

NSW Food Authority. (2015).
 การติดป้าย – การระบุวันที่
 สภาพการเก็บรักษา
 และคำแนะนำในการใช้
[http://www.foodauthority.nsw.gov.a
 u/ Documents/retailfactsheets/lab
 elling_date_marking.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/labelling_date_marking.pdf)

NSW Food Authority.
 (2017) รายงาน
 เกี่ยวกับของหวานที่มีข้าวเป็น
 เครื่องปรุง
 หลัก

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per serving	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

เกี่ยวกับองค์กร NSW Food Authority: องค์กร NSW Food Authority

เป็นองค์กรรัฐบาลที่ทำหน้าที่ให้เป็นที่น่าเชื่อถือว่าอาหารในรัฐ NSW ปลอดภัยและติด
 ป้ายอย่างถูกต้อง องค์กรนี้ทำงานร่วมกับผู้บริโภค อุตสาหกรรมและองค์กรรัฐบาลอื่น ๆ
 เพื่อลดปัญหาอาหารเป็นพิษให้น้อยลง โดยการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและความคุ้มครองการผลิตอาหาร
 การเก็บรักษา การขนส่ง การประชาสัมพันธ์และการผลิตอาหารให้ปลอดภัย

หมายเหตุ: ข้อมูลนี้เป็นการสรุปโดยทั่วไป และไม่สามารถครอบคลุมสถานการณ์ได้ทุกอย่าง
 ธุรกิจอาหารต้องรับผิดชอบปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ของ Food Standards Code and the Food Act 2003 (NSW).



Department of
 Primary Industries
 Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

