

การควบคุมสัตว์รบกวนในธุรกิจอาหาร

สัตว์รบกวนที่พบบ่อยอย่างเช่นหนูและแมลงสาบสามารถเป็นพาหะของเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้ และสามารถปนเปื้อนอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสอาหารได้

การพบเห็นสัตว์รบกวนและการปนเปื้อนในอาหารเนื่องจากสัตว์รบกวนนั้นเป็นสาเหตุของการร้องเรียนของลูกค้าจำนวนมาก

สัตว์รบกวนที่พบบ่อย

สัตว์รบกวน (Pest)

ที่อาจพบได้ในสถานประกอบธุรกิจอาหารได้แก่:

- สัตว์ฟันแทะ (เช่น หนู)
- แมลง (เช่น แมลงสาบ แมลงวัน และมด)
- นก (เช่น นกพิราบ)

สัตว์รบกวนซ่อนอยู่ที่ไหน?

ปกติแล้วสัตว์รบกวนจะถูกดึงดูดมายังสถานประกอบธุรกิจอาหารเพราะเป็นที่อยู่อาศัย

รวมทั้งเป็นแหล่งน้ำและแหล่งอาหาร

สัตว์รบกวนจะมีกิจกรรมมากเวลากลางคืนและซ่อนตัวอยู่ในที่มืด เช่น:

- ข้างใต้และด้านหลังอุปกรณ์ไฟฟ้า ความร้อน และปรุงอาหาร
- ข้างใต้ที่ล้างจานและล้างมือ
- ข้างใต้และในกล่อง บรรจุภัณฑ์ และภาชนะเก็บอาหาร
- ในช่องกำแพง
- ตามรอยแตกและร่องต่างๆ
- หลังอุปกรณ์ต่างๆ

ภายในอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งานหรือ 'สำรอง'

ข้อกำหนดทางกฎหมาย

กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)

กำหนดว่าธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรการที่ทำให้ทุกอย่างเพี

อ:

- ป้องกันไม่ให้สัตว์รบกวนเข้ามาในสถานประกอบธุรกิจอาหาร (Food premises)

- กำจัดและป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์รบกวนในสถานประกอบธุรกิจอาหาร

มาตรการที่ปฏิบัติได้เพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์รบกวนได้แก่:

- อุดรู ช่องว่าง และรอยแตกในกำแพงและเพดานให้หมด
- ติดตั้งและดูแลรักษาบังลวดที่ช่องเปิดที่หน้าต่างและประตู
- ปิดประตูเมื่อไม่ใช้งาน
- ติดตั้งซีลยางที่ฐานของประตู

มาตรการที่ปฏิบัติได้เพื่อกำจัดและป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์รบกวนได้แก่:

- ตรวจสอบร่องรอยของสัตว์รบกวนเป็นประจำ
- ดูแลรักษสถานประกอบการและอุปกรณ์ต่างๆในธุรกิจอาหารให้อยู่ในสภาพสะอาด (อาจใช้ตารางการทำความสะอาดช่วย)
- เก็บอาหารไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท
- เก็บอาหาร อุปกรณ์ และภาชนะอาหารไว้สูงกว่าพื้น
- รักษาความสะอาดและจัดเก็บบริเวณทิ้งขยะ
- นำขยะไปทิ้งเป็นประจำและตรวจสอบว่าบริเวณภายนอก (บริเวณนอกถังขยะ) สะอาดและได้รับการดูแลที่ดีแล้ว

- นำเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ติดตั้งกับที่ไม่ใช้งานแล้วออกไปจากสถานที่

- ปฏิบัติมาตรการควบคุมสัตว์รบกวนที่เหมาะสม โดยอาจจะต้องใช้บริการของผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมีใบอนุญาต

การใช้ผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมีใบอนุญาต

ถึงแม้ว่ากฎหมายไม่ได้บังคับให้ต้องใช้บริการของผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมีใบอนุญาต (Licensed pest controller)

แต่การใช้บริการนี้ก็สามารถช่วยท่านยืนยันได้ว่าท่านได้ดำเนินการตามมาตรการที่ปฏิบัติได้ทุกอย่างแล้วเพื่อกำจัดและป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์รบกวน อย่างไรก็ตาม ท่านต้องปฏิบัติตามมาตรการที่กล่าวมาข้างต้นด้วยเพื่อยืนยันว่าท่านปฏิบัติตามแล้วและเพื่อให้ถูกต้องตามกฎหมาย

ผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมีใบอนุญาตควรให้สิ่งต่อไปนี้แก่ท่าน:

- เอกสารข้อตกลงที่สรุปว่าจะจัดการกับสัตว์รบกวนประเภทใดและบริเวณใด และความถี่ของการบำบัด
- รายงานเป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับการบำบัดแต่ละครั้ง รวมทั้งรายงานกิจกรรมของสัตว์รบกวนและสารเคมีที่ใช้
- แผนที่แสดงตำแหน่งจุดวางเหยื่อทุกจุด
- ข้อมูลเกี่ยวกับสารเคมีที่ใช้

ปกติแล้วผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมีใบอนุญาตจะให้คำแนะนำเป็นลายลักษณ์อักษรเกี่ยวกับสิ่งที่ธุรกิจอาหารควรทำเพื่อป้องกันปัญหาจากสัตว์รบกวน

เป็นเรื่องสำคัญที่ธุรกิจอาหารจะได้นำคำแนะนำเหล่านี้มาพิจารณา

ถ้าท่านทำการบำบัดควบคุมสัตว์รบกวนด้วยตัวท่านเอง
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสารเคมีหรือเหยื่อที่ใช้่นั้นเหมาะสมและไ
ด้รับอนุญาตให้ใช้ในสถานที่ธุรกิจอาหารแล้ว
รวมทั้งไม่ปนเปื้อนอาหารหรือพื้นผิวสัมผัสอาหาร

จะเกิดอะไรขึ้นหลังการตรวจสอบ?

ถ้าเจ้าหน้าที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานอาหารของ NSW
หรือสภาท้องถิ่นตรวจพบปัญหาของการควบคุมสัตว์รบกวนที่
จำเป็นต้องแก้ไข
ก็อาจมีการออกคำสั่งให้ปฏิบัติตามระเบียบได้หลายอย่าง

**ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบได้จากน
โยบายการปฏิบัติตามและการบังคับใช้ของหน่วยงานอา
หารของ NSW ที่**

www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf

ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลนี้เป็นเพียงสรุปทั่วไปและไม่ครอบคลุมทุกสถานการณ์
ธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกข้อของกฎหมายมา
ตรฐานอาหารและกฎหมายอาหารปี 2003 (NSW)

- แวะชมเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหารได้ที่
www.foodauthority.nsw.gov.au
- อีเมลสอบถามได้ที่ food.contact@dpi.nsw.gov.au
- โทรหาสายด่วนได้ที่ 1300 552 406

ประวัติหน่วยงานอาหารของรัฐ NSW หน่วยงานอาหารของรัฐ NSW (NSW Food Authority) เป็นองค์กรของรัฐบาลที่ช่วยยืนยันว่าอาหารในรัฐ NSW
จะปลอดภัยและมีฉลากที่ถูกต้อง เราย่วมงานกับผู้บริโภค อุตสาหกรรม
และองค์กรอื่น ๆ ของรัฐบาลเพื่อลดการเกิดอาหารเป็นพิษลงให้เหลือน้อยที่สุดด้วยการให้ข้อมูลและกำกับดูแลการผลิตที่ปลอดภัย การเก็บรักษา การขนส่ง
การประชาสัมพันธ์ และการจัดเตรียมอาหาร