

การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ของกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) สำหรับธุรกิจอาหาร

มีการออกข้อกำหนดใหม่เรื่องความปลอดภัยของอาหารสำหรับธุรกิจบริการอาหาร ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง และธุรกิจค้าปลีกที่เกี่ยวข้องของออสเตรเลีย ตั้งแต่วันที่ 8 ธันวาคม ค.ศ. 2023 เป็นต้นไป

ภายใต้มาตรฐานข้อ 3.2.2A – วิธีบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management Tools) นั้น ธุรกิจจำเป็นต้องปฏิบัติตามวิธีบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารสองหรือสามวิธีดังต่อไปนี้ ขึ้นอยู่กับลักษณะการประกอบการของธุรกิจนั้น ๆ

1. จัดให้มีผู้ควบคุมดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Supervisor) ที่มีคุณสมบัติ คอยกำกับดูแลพนักงานผู้สัมผัสอาหารอย่างเหมาะสมตามสมควร
2. ต้องแน่ใจว่าพนักงานผู้สัมผัสอาหารทุกรายได้รับการอบรมเรื่องความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัย หรือสามารถแสดงทักษะและความรู้ที่เพียงพอ
3. จัดเก็บการบันทึกข้อมูลที่สำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร หรือสามารถแสดงว่าอาหารของตนปลอดภัย

ประเภทหนึ่ง

ธุรกิจที่แปรรูปและเสิร์ฟอาหารที่อาจเป็นอันตรายและพร้อมรับประทาน

เช่น ร้านอาหาร ร้านอาหารแบบสั่งกลับ ร้านคาเฟ่ ผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง ร้านขนมอบ ศูนย์รับเลี้ยงเด็ก และโรงอาหารของโรงเรียน

วิธีที่กำหนดให้ใช้คือ 1,2 และ 3

ประเภทสอง

ธุรกิจขายอาหารที่ทางธุรกิจเองไม่ได้ทำหรือแปรรูป (ยกเว้นเพียง การหั่น การชั่งน้ำหนัก การนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ใหม่ การนำมาอุ่น หรือ การเก็บอาหารที่อุณหภูมิสูง) ที่อาจเป็นอันตรายและพร้อมรับประทาน

เช่น ร้านขายอาหารแบบพร้อมรับประทาน ซูเปอร์มาร์เก็ต สถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิง และผู้ค้าปลีกอาหารทะเล

วิธีที่กำหนดให้ใช้คือ 1 และ 2

ขั้นตอนต่อไป

ข้อกำหนดใหม่ดังกล่าวมีผลตั้งแต่วันที่ 8 ธันวาคม ค.ศ. 2023 เริ่มดำเนินการในตอนนี้เพื่อให้แน่ใจว่า
คุณปฏิบัติตามข้อกำหนด โปรดไปที่เว็บไซต์ foodauthority.nsw.gov.au/safetytools หรือสแกนคิวอาร์โค้ด
เพื่อศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม

