

# ການລ້າງມືໃນທຸລະກິດດ້ານອາຫານ

## ການລ້າງມືຢ່າງຖືກຕ້ອງເປັນສິ່ງສໍາຄັນ

ການລ້າງມືຢ່າງຖືກຕ້ອງແມ່ນບາດກ້າວອັນສໍາຄັນຢ່າງໜຶ່ງທີ່ທ່ານສາມາດເຮັດເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານຢູ່ໃນທຸລະກິດດ້ານອາຫານຂອງທ່ານ.

ການລ້າງມືຢ່າງຖືກຕ້ອງຈະກຳຈັດຜຸນເບື້ອນ, ເສດອາຫານ, ນໍ້າມັນ ແລະ ແບັກທີເຣັຍແລະເຊື້ອໄວຣັສທີ່ເປັນອັນຕະລາຍອອກຈາກມືຂອງທ່ານໄດ້.

ມັນແມ່ນລະບຽບທາງກົດໝາຍທີ່ຜູ້ປະກອບອາຫານຕ້ອງລ້າງມືຂອງຕົນ.

## ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການລ້າງມື

ກົດລະບຽບມາດຕະຖານດ້ານອາຫານອອກກົດໃຫ້ທາງຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກຕາມລະບຽບໃນບ່ອນທີ່ຜູ້ປະກອບອາຫານເຮັດວຽກຖ້າວ່າມີຂອງເຂົາເຈົ້າມີແນວໂນ້ມວ່າຈະເປັນແຫຼ່ງເຮັດໃຫ້ອາຫານເປັນພິດ.

ນອກຈາກນີ້, ຖ້າມີຫ້ອງນໍ້າຢູ່ໃນຮ້ານອາຫານ, ຕ້ອງໃຫ້ມີບ່ອນລ້າງມືຕິດຢູ່ຫ້ອງນໍ້ານັ້ນ.

ທາງຮ້ານຕ້ອງມີບ່ອນລ້າງມືຕາມກົດລະບຽບ.

ບ່ອນລ້າງມືຕ້ອງ:

- ຕິດຕັ້ງແບບຖາວອນ
- ເຊື່ອມຕໍ່ ຫຼື ຈັດໃຫ້ມີນໍ້າອຸ່ນທີ່ຕ້ອງສະອາດແລ້ວ
- ມີຂະໜາດທີ່ອໍານວຍໃຫ້ການລ້າງມືສະດວກແລະເປັນຜົນ
- ເຂົ້າໃຊ້ໄດ້ງ່າຍ
- ໃຫ້ມີສະບູແລະເຈ້ຍທີ່ໃຊ້ເທື່ອດຽວ (ຫຼືຈັກເປົ່າໃຫ້ແຫ້ງ) ແລະຖ້າສໍາລັບຖິ້ມເຈ້ຍທີ່ໃຊ້ແລ້ວ
- ເຮັດໄວ້ຢ່າງຈະແຈ້ງວ່າສໍາລັບຈຸດປະສົງໃນການລ້າງມື, ແຂນ ແລະ ໜ້າ ເທົ່ານັ້ນ.

ບາງສະຖານທີ່ຕ້ອງໃຫ້ມີບ່ອນລ້າງມືທີ່ຕິດຕັ້ງດ້ວຍກອກນໍ້າທີ່ບໍ່ຕ້ອງໃຊ້ມືຈັບ, ຕົວຢ່າງ ໂຮງຂ້າສັດ, ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ໆລໆ. ໃຫ້ສອບຖາມກັບ ທາງການຄຸ້ມຄອງອາຫານລັດ NSW ຫຼື ເທສະບານທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານ.

---

## ເມື່ອໃດທີ່ຕ້ອງລ້າງມື

ຜູ້ປະກອບອາຫານຕ້ອງລ້າງມືຂອງຕົນ:

ກ່ອນ:

- ບຸງແຕ່ງ ແລະ ຫຸງຕົ້ມ ອາຫານ
- ຈັບຕ້ອງອາຫານ, ໂດຍສະເພາະ ອາຫານທີ່ກິນໄດ້ໂລດ
- ເສີບອາຫານ.

ຫຼັງຈາກ:

- ໃຊ້ຫ້ອງນໍ້າ
- ຈັບຕ້ອງຊິ້ນດິບ, ໄກ່ດິບ ຫຼື ໄຂ່ດິບ
- ສູບຍາ, ຈາມ, ໄອ, ສັງຂີ້ມູກ, ກິນ, ຕົ້ມ ຫຼື ຈັບຕ້ອງ ຜົມ, ໜັງຫົວ ຫຼື ບ່ອນທີ່ເປີດຈາກພາຍໃນຮ່າງກາຍ.

ອາດມີການປັບໄໝຜູ້ປະກອບອາຫານທີ່ລະເລີຍຈາກການລ້າງມືຂອງຕົນຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

---

## ລ້າງມືຢ່າງຖືກຕ້ອງຄືແນວໃດ

ເມື່ອໃຊ້ບ່ອນລ້າງມືທີ່ທາງທຸລະກິດດ້ານອາຫານຈັດໃຫ້, ຈົ່ງປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນດັ່ງນີ້:

1. ລ້າງມືຂອງທ່ານໃຫ້ທົ່ວເຖິງດ້ວຍສະບູແລະນໍ້າອຸ່ນຈາກກອກອັກ
  2. ເຮັດຟອງສະບູໃສ່ມືຂອງທ່ານດ້ວຍການກູ້ມືທັງສອງຂ້າງດ້ວຍສະບູ. ໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າຕ້ອງກູ້ດ້ານຫຼັງຂອງມື, ລະຫວ່າງນິ້ວມື ແລະ ກ້ອງເລັບ ຂອງທ່ານ.
  3. ກູ້ມືຢ່າງນ້ອຍໃຫ້ໄດ້ 20 ວິນາທີ
  4. ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດດ້ວຍນໍ້າກອກອັກທີ່ອຸ່ນແລະ ສະອາດ.
  5. ເຊັດມືໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍຜ້າທີ່ສະອາດ (ຖ້າເປັນເຈ້ຍຈະຍິ່ງດີ) ຫຼື ເປົ່າມືໃຫ້ແຫ້ງ ກ່ອນບຸງແຕ່ງ ຫຼື ກິນອາຫານ.
- 

## ການໃຊ້ຟອຍຜັດເລັບແລະເຈລຂ້າເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ

ຟອຍຜັດເລັບທີ່ສະອາດແລະຢູ່ໃນສະພາບດີສາມາດຖືກນຳມາໃຊ້ໃນລະຫວ່າງລ້າງມືເພື່ອຊ່ວຍໃນການກຳຈັດແບັງແລະສິ່ງຄ້າງຄາຈາກອາຫານອື່ນໆທີ່ລ້າງອອກຍາກ.

ເຈລຂ້າເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ ທີ່ເໝາະສົມສຳລັບໃຊ້ເມື່ອປຸງອາຫານສາມາດຖືກນຳມາໃຊ້ເພີ່ມໄດ້ສຳລັບການລ້າງມື. ເຈລຂ້າເຊື້ອແບັກທີເຣັຍຢ່າງດຽວບໍ່ສາມາດໃຊ້ເປັນສິ່ງທົດແທນການລ້າງມື.

---

---

## ປະເດັນກ່ຽວກັບການລ້າງມື

ຖ້າເຈົ້າໜ້າທີ່ຈາກທາງການຄຸ້ມຄອງອາຫານຈາກລັດ NSW ຫຼື ເທສະບານທ້ອງຖິ່ນລະບຸວ່າມີປະເດັນກ່ຽວກັບການລ້າງມືຫຼື ບ່ອນໃຫ້ລ້າງມືເຊິ່ງຕ້ອງມີການດັດແປງ, ມີຫຼາຍການກະທຳທີ່ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມເຊິ່ງທາງການວາງອອກ.

ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບວ່າໃນກໍລະນີໃດທີ່ທາງການສາມາດວາງມາດຕະການໃຫ້ປະຕິບັດຕາມນັ້ນ, ໃຫ້ເບິ່ງ ນະໂຍບາຍການປະຕິບັດຕາມທາງການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ລັດ NSW (NSW Food Authority Compliance Policy) ແລະ ນະໂຍບາຍວາງມາດຕະການຂອງທາງການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ລັດ NSW (NSW Food Authority Enforcement Policy) ທີ່ [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

---

## ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ

ຂໍ້ມູນນີ້ແມ່ນບົດສະຫຼຸບທົ່ວໄປ ແລະ ບໍ່ສາມາດກວມເອົາທຸກສະພາບການໄດ້. ບັນດາທຸລະກິດດ້ານອາຫານຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ກົດລະບຽບທຸກຂໍ້ຂອງ ກົດລະບຽບມາດຕະຖານອາຫານ ແລະ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ 2003 (NSW).

- ເຂົ້າໄປເບິ່ງເວັບໄຊຂອງ ທາງການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ທີ່ [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)
- ອີເມລຫາສາຍຊ່ວຍເຫຼືອ ທີ່ [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- ໂທລະສັບຫາສາຍຊ່ວຍເຫຼືອ ທີ່ເລກໂທ 1300 552 406

---

© State of New South Wales ທົ່ວເຂດນອກເມືອງຂອງລັດ NSW 2023. ຂໍ້ມູນທີ່ບັນຈຸຢູ່ໃນບົດພິມນີ້ອີງໃສ່ຄວາມຮູ້ແລະຄວາມເຂົ້າໃຈໃນເວລາຂຽນ ພິດສະພາ 2023. ຢ່າງໃດກໍດີ, ຍ້ອນວ່າມີຄວາມກ້າວໜ້າທາງດ້ານຄວາມຮູ້, ຜູ້ໃຊ້ຖືກເຕືອນໃຫ້ຮູ້ວ່າມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງໃຫ້ຂໍ້ມູນທີ່ຕົນເອື້ອຍອີງໃສ່ນັ້ນຖືກອັບເດດແລະຕ້ອງໄດ້ກວດເບິ່ງຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງຂໍ້ມູນກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ທາງການທີ່ເໝາະສົມຂອງເຂດນອກເມືອງຂອງ NSW ຫຼືຜູ້ໃຫ້ຄຳປຶກສາເອກະລາດຂອງຜູ້ໃຊ້.