

การล้างมือในธุรกิจอาหาร

การล้างมืออย่างถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญ

การล้างมืออย่างถูกต้องเป็นขั้นตอนสำคัญที่คุณสามารถปฏิบัติเพื่อลดความเสี่ยงของโรคที่มีสาเหตุมาจากอาหารในธุรกิจของคุณ การล้างมือให้สะอาดอย่างทั่วถึงเป็นการกำจัดสิ่งสกปรก เศษอาหาร ไขมัน และแบคทีเรียและไวรัสที่เป็นอันตรายออกจากมือของคุณ กฎหมายกำหนดให้พนักงานผู้สัมผัสอาหารทุกรายต้องล้างมือ

สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือ

กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) กำหนดให้สถานที่ที่มีการปฏิบัติงานด้านอาหารมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือที่เป็นไปตามข้อกำหนดในบริเวณที่พนักงานผู้สัมผัสอาหารทำงาน หากมือของพนักงานมีแนวโน้มที่จะเป็นแหล่งของการปนเปื้อนของอาหาร

นอกจากนี้ หากมีห้องน้ำอยู่ในสถานที่ที่มีการปฏิบัติงานด้านอาหารนั้น ๆ ก็จะต้องจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือติดกับห้องน้ำด้วย

สถานที่นั้น ๆ จะต้องเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือที่เป็นไปตามข้อกำหนด

สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือต้องมีลักษณะดังนี้

- เป็นที่สำหรับล้างมือแบบติดตั้งถาวร
- เชื่อมต่อกับหรือมีน้ำอุ่นซึ่งเปิดให้ไหลลงมาจากก๊อกน้ำดื่มได้
- มีขนาดที่อำนวยความสะดวกและอย่างมีประสิทธิภาพ
- เข้าใช้งานได้
- มีสบู่และกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียว (หรือเครื่องเป่าลม) และภาชนะสำหรับใส่กระดาษเช็ดมือที่ใช้แล้ว
- มีการกำหนดไว้อย่างชัดเจนว่าเป็นที่สำหรับล้างมือ แชน และหน้าเท่านั้น

ทั้งนี้ สถานที่บางแห่งต้องจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือแบบมีก๊อกน้ำที่เปิด-ปิดใช้งานโดยไม่ต้องใช้มือ เช่น โรงฆ่าสัตว์ ร้านอาหารเนื้อสัตว์ ฯลฯ โปรดตรวจสอบกับสภาท้องถิ่นในพื้นที่ของคุณหรือ NSW Food Authority

จำเป็นต้องล้างมือเมื่อใด

พนักงานผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือ

ก่อนที่จะ

- เตรียมและประกอบอาหาร
- สัมผัสอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารพร้อมรับประทาน
- เสิร์ฟอาหาร

หลังจาก

- ใช้ห้องน้ำ
- สัมผัสเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์ปีกดิบ หรือไข่ดิบ
- สูดบุหรี่ จาม ไอ สั่งน้ำมูก รับประทานอาหาร ดื่มน้ำ หรือสัมผัสผมน ผนังศีรษะ หรือส่วนของร่างกายที่ไม่ได้ปกปิดไว้

ทั้งนี้ มีบทลงโทษสำหรับพนักงานผู้สัมผัสอาหารหากไม่ล้างมือให้ถูกต้อง

วิธีล้างมือที่ถูกต้อง

ล้างมือในที่สำหรับล้างมือที่ทางธุรกิจอาหารจัดไว้ โดยปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. ล้างมือให้ทั่วโดยใช้สบู่และน้ำอุ่นที่เปิดให้ไหลลงมาจากก๊อก
2. ฟอกสบู่ที่มือโดยการถูฝ่ามือเข้าด้วยกัน และให้แน่ใจว่าฟอกสบู่บริเวณหลังมือ ง่ามนิ้ว และซอกเล็บด้วย
3. ถูมืออย่างน้อย 20 วินาที
4. ล้างมือให้สะอาดโดยใช้น้ำอุ่นสะอาดที่เปิดให้ไหลลงมาจากก๊อก
5. เช็ดมือด้วยกระดาษเช็ดมือที่สะอาด (ควรถูให้เป็นกระดาษเช็ดมือ) หรือให้เครื่องเป่าลมให้แห้งก่อนเตรียมอาหารหรือรับประทานอาหาร

การใช้แปรงขัดเล็บและเจลฆ่าเชื้อแบคทีเรีย

คุณสามารถใช้แปรงขัดเล็บที่สะอาดและอยู่ในสภาพดีในระหว่างล้างมือเพื่อช่วยกำจัดส่วนผสมแบง์ขนมปังและเศษอาหารอื่น ๆ ที่ติดมือล้างออกยาก

นอกจากการล้างมือแล้ว คุณสามารถใช้เจลฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่เหมาะสมสำหรับใช้ในการเตรียมอาหาร การใช้เจลฆ่าเชื้อแบคทีเรียเพียงอย่างเดียวไม่สามารถทดแทนการล้างมือได้

ปัญหาเกี่ยวกับการล้างมือ

หากเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตจาก NSW Food Authority หรือสภาท้องถิ่นระบุว่า พบปัญหาเกี่ยวกับการล้างมือหรือสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไข ธุรกิจสามารถเริ่มดำเนินการได้หลากหลายรูปแบบเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนด

หากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานการณ์ที่ธุรกิจอาจต้องเริ่มดำเนินการเพื่อปฏิบัติตามข้อกำหนด โปรดศึกษานโยบายการปฏิบัติตามข้อกำหนดของ NSW Food Authority (NSW Food Authority Compliance Policy) และนโยบายการบังคับใช้ข้อกำหนดของ NSW Food Authority (NSW Food Authority Enforcement Policy) ได้ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au

ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลนี้เป็นสรุปโดยทั่วไปและไม่สามารถครอบคลุมทุกสถานการณ์ ธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติทั้งหมดของกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) และพระราชบัญญัติว่าด้วยอาหาร ค.ศ. 2003 (Food Act 2003) (NSW)

- เข้าไปที่เว็บไซต์ของ Food Authority ที่ foodauthority.nsw.gov.au
- อีเมลหาบริการช่วยเหลือที่ food.contact@dpi.nsw.gov.au
- โทรศัพท์หาสายช่วยเหลือที่หมายเลข 1300 552 406

© รัฐนิวเซาท์เวลส์ (State of New South Wales) ผ่านรัฐนิวเซาท์เวลส์ภูมิภาค (Regional NSW) 2023 ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารนี้เผยแพร่เนื่องจากความรู้และความเข้าใจ ณ เวลาที่มีการร่างเอกสารนี้ (พฤษภาคม 2023) อย่างไรก็ตาม เนื่องจากมีการพัฒนาความรู้ในอนาคต ผู้ใช้ข้อมูลจึงจำเป็นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่า ข้อมูลที่ตนใช้อ้างอิงเป็นข้อมูลปัจจุบันและตรวจสอบความเป็นปัจจุบันของข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ที่เหมาะสมของรัฐนิวเซาท์เวลส์ภูมิภาค (Regional NSW) หรือผู้ให้คำปรึกษาอิสระของผู้ใช้ข้อมูล