

การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร: สิ่งที่คุณคาดหวัง

หน่วยงานควบคุมด้านอาหารของรัฐนิวเซาท์เวลส์และเทศบาลท้องถิ่นดำเนินการตรวจสอบธุรกิจ



ด้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ

เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหารของรัฐนิวเซาท์เวลส์ แหล่งข้อมูลนี้ช่วยให้คุณทราบว่าเกิดอะไรขึ้นเมื่อธุรกิจของคุณถูกตรวจสอบ การตรวจสอบบัญชีจะแตกต่างกัน

หากธุรกิจของคุณต้องการโปรแกรมความปลอดภัยด้านอาหารคุณจะถูกตรวจสอบบัญชี โปรดเยี่ยมชม foodauthority.nsw.gov.au เพื่อเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการตรวจสอบบัญชี

ธุรกิจของคุณจะถูกตรวจสอบหรือไม่?

ธุรกิจอาหารทุกประเภทสามารถถูกตรวจสอบได้

การตรวจสอบจะตรวจเช็คได้ว่ามีแนวทางปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารที่ดีและธุรกิจได้ปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยของอาหารหรือไม่ การตรวจสอบสามารถเกิดขึ้นได้ในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของโปรแกรมปกติ และเกิดขึ้นได้ระหว่างการตรวจสอบข้อร้องเรียนด้านอาหารและปฏิบัติการด้านความปลอดภัยของอาหาร และเป็นการติดตามการสำรวจตลาดด้วย

ทำไมการตรวจสอบจึงจำเป็น?

หน่วยงานควบคุมด้านอาหารและเทศบาลท้องถิ่นตรวจสอบธุรกิจด้านอาหารเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารในรัฐนิวเซาท์เวลส์มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคที่จะรับประทาน และมีการติดตามอย่างถูกต้อง การตรวจสอบมีความจำเป็นเพื่อ:

- ให้ความมั่นใจด้านสาธารณสุขและความปลอดภัย
- ให้ความมั่นใจว่าธุรกิจด้านอาหารปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยของอาหาร

หากไม่มีมาตรฐานที่เข้มงวด อาจเกิดอันตรายจากอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งอาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยร้ายแรง ตกงาน หรือแม้แต่เสียชีวิตได้

มีการประเมินอะไรบ้าง?

ในระหว่างการตรวจสอบธุรกิจด้านอาหาร

เจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตจะประเมินการปฏิบัติตามข้อกำหนดทั่วไปตามประมวลมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์โดยเฉพาะบทที่ 3 - มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งรวมถึง:

- การควบคุมการจัดการเกี่ยวกับอาหาร: การจัดเก็บ การแสดงและการขนส่ง การแปรรูป ความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม
- การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสถานที่และอุปกรณ์อาหารรวมถึงพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
- การใช้และการเข้าถึงสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ
- การควบคุมอุณหภูมิอาหาร
- การควบคุมสัตว์รบกวน
- การออกแบบและก่อสร้างสถานที่รวมถึงน้ำประปา การกำจัดของเสีย แสงสว่างและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านขยะที่เพียงพอ
- ฉลากอาหารมีความถูกต้องและเพียงพอ
- ข้อกำหนดการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารที่ใช้กับธุรกิจ

ธุรกิจค้าปลีกบางแห่งจะได้รับการประเมินการปฏิบัติตามมาตรฐาน 3.2.2A:

- หัวหน้างานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร (FSS) ที่ผ่านการฝึกอบรมที่ได้รับการแต่งตั้ง และใบรับรอง FSS ในสถานที่
- ผู้ปฏิบัติการด้านอาหารมีทักษะและความรู้ที่จำเป็น
- ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารได้รับการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถแสดงให้เห็นถึงการควบคุมได้อย่างง่ายดาย

ในระหว่างการตรวจสอบผู้ผลิต ผู้ค้าส่ง หรือผู้นำเข้า

เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจจะประเมินด้วยว่ามีระบบปฏิบัติแล้วในการเรียกคืนอาหารที่ไม่ปลอดภัยและกำหนดไว้ในเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษร

วิธีได้มาซึ่งผลการตรวจสอบที่ดีขึ้น

1. รักษาสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร พื้นผิวสัมผัสอาหาร และอุปกรณ์ให้สะอาดและทำการฆ่าเชื้อ รวมถึงถังดักไขมัน พื้นพื้นที่จัดเก็บ และข้างใต้ ด้านหลัง และภายในอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่าง ๆ
2. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือที่เข้าถึงได้ง่ายและอำนวยความสะดวกให้การล้างมือด้วยการจัดหาน้ำดื่มอุ่น ๆ สบู่และกระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
3. ควบคุมปัญหาสัตว์รบกวน เช่น แมลงสาบและหนู เพื่อไม่ให้มีหลักฐานการระบาด ใช้มาตรการป้องกัน เช่น การปิดฝาถังขยะ และการปกป้องพื้นที่จากสัตว์รบกวนด้วยตาข่ายดักแมลง

4. เก็บอาหารที่มีความเสี่ยงสูงไว้ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง (ร้อนพอหรือเย็นพอ) ระหว่างการรับ การแปรรูป การจัดเก็บ และการแสดงผล ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิอาหารเพื่อให้รู้ว่าอาหารอยู่ในอุณหภูมิที่ปลอดภัย
5. คลุมอาหารระหว่างการเก็บรักษาและป้องกันการปนเปื้อน
6. หากคุณต้องการมีหัวหน้างานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพวกเขาพร้อมที่จะดูแลและช่วยเหลือพนักงานตามความเหมาะสม
7. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารทุกคนได้รับการฝึกอบรมและมีทักษะและความรู้เพียงพอสำหรับหน้าที่ของตน
8. หากคุณผลิต ขายส่ง หรือนำเข้าอาหาร ให้เตรียมเอกสารเกี่ยวกับระบบการเรียกคืนสินค้าของคุณให้พร้อมและพร้อมใช้งาน
9. หากคุณเป็นธุรกิจค้าปลีกอาหารที่ได้รับการตรวจสอบโดยเทศบาลท้องถิ่น คุณสามารถตรวจสอบด้วยตนเองโดยใช้รายงานการประเมินสถานที่อาหาร (FPAR) บนเว็บไซต์ NSW Food Authority ที่เจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตใช้ในระหว่างการตรวจสอบอาหารขายปลีก

ใครเป็นผู้ตรวจสอบ?

หากธุรกิจอาหารของคุณเป็นร้านค้าปลีก (ขายตรงให้กับผู้บริโภค) และไม่ใช่คนขายเนื้อสัตว์ คุณจะได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตจากเทศบาลท้องถิ่น หากคุณมีธุรกิจอาหารที่ไม่ใช่การขายปลีก (ขายส่ง ผลิต แปรรูป ขนส่ง จัดเก็บ หรือนำเข้าอาหาร) คุณจะได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตของ NSW Food Authority การตรวจสอบมักไม่มีการแจ้งล่วงหน้า

ข้อมูลเพิ่มเติม

- เยี่ยมชม foodauthority.nsw.gov.au
- โทรศัพท์สายด่วน NSW Food Authority ที่ 1300 552 406
- อีเมล food.contact@dpi.nsw.gov.au