



ข้อมูลที่ควรทราบในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร จาก Health Department



Health Department

สถานกงสุลใหญ่ฯ ร่วมกับหอการค้าไทยฯจัดทำบทความนี้ขึ้น เพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้เริ่มต้นทำธุรกิจร้านอาหารไทยรวมทั้งผู้ที่กำลังดำเนินธุรกิจ ในการเตรียมพร้อมดูแลร้านอาหารให้เป็นไปตามกฎระเบียบของ Health Department ซึ่งจะมีการตรวจตราเป็นระยะ (ขอขอบคุณบทความจาก คุณซาร่าส พรพิศา, Health Inspector)

CRITICAL RISK FACTORS

EMPLOYEE HEALTH, HYGIENE & KNOWLEDGE

1a. Demonstration of knowledge

เมื่อเจ้าหน้าที่ Health Inspector ตรวจสอบร้านอาหารจะตรวจสอบความพร้อมพนักงานในร้านอาหาร ถ้าไม่สามารถตอบคำถามได้ จะโดนหัก 2 คะแนน เช่น
- Cold Holding ของตู้เย็น ควรมีอุณหภูมิ 41 °F หรือต่ำกว่า
- Hot Holding ของอาหาร ควรมีอุณหภูมิ 135 °F หรือมากกว่า
- อุณหภูมิ ของน้ำร้อนในอ่างล้างจาน: (Three Compartment Sink) ควรมีอุณหภูมิ 120 °F หรือมากกว่า
- อุณหภูมิ ของน้ำอุ่นในอ่างล้างมือ ควรมีอุณหภูมิ ระหว่าง 100 °F - 108°F
- ความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้อ: เช่น Clorox ควรมีค่าผลในอัตราเจือจาง 100/1,000,000 (100 part per million, ppm)

1b. Food Safety Certification

ในร้านอาหารต้องมีใบประกาศนียบัตร เพื่อแสดงต่อเจ้าหน้าที่ขณะเข้าตรวจสอบร้านอาหาร
- Food Safety Manager Certification สำหรับผู้จัดการร้านอาหาร (บัตรมีอายุ 5 ปี)
- Food Handler Certification สำหรับผู้ที่ต้องสัมผัสกับอาหาร เช่น พนักงานบริการในร้านอาหาร หรือ แมคคิว (บัตรมีอายุ 3 ปี)

2. Communicate disease; reporting, restrictions & exclusions

เมื่อพนักงานป่วย เจ้าของร้าน หรือผู้จัดการต้องอนุญาตให้หยุดงานทันที

3. No discharge from eyes, nose and mouth

ถ้าพนักงานมีอาการป่วย เช่น เป็นหวัด, น้ำมูกไหล, ไอ และจาม และมาทำงานโดยไม่มีการป้องกัน จะโดนหัก 4 คะแนน

4. Proper eating, drinking or tobacco use

โดยทั่วไปต้องมีห้องพักสำหรับพนักงาน เพื่อรับประทานอาหาร และ ดื่มน้ำ ในกรณีที่ไม่มีห้องพัก เช่น น้ำดื่มของพนักงาน ควรต้องเป็นแก้วน้ำปิดฝามีฝาปิด มีป้ายซีลติดบนแก้ว อยู่ในที่สามารถเก็บได้ หรือวางไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทต้องมีป้ายติดว่า Employee's Foods and Drinks only

PREVENT CONTAMINATION BY HANDS

5. Hands clean and properly washed; proper glove use

พนักงานต้องล้างมือทุกครั้ง เมื่อเปลี่ยนสถานที่การทำงาน หรือ เมื่อทำงานนั้นเสร็จ ต้องล้างมือทุกครั้ง โดยเฉพาะ การจับเนื้อไก่ ถ้าจับเนื้อไก่แล้วต้องล้างมือทันที การล้างมือต้องล้างมือด้วยน้ำอุ่น ซึ่งอุณหภูมิอย่างน้อย คือ 100 °F - 108 °F และต้องล้างด้วยสบู่ เป็นระยะเวลา 20 วินาที เมื่อล้างมือเสร็จต้องใช้กระดาษ (Single Used) ในการเช็ดมือทุกครั้ง ห้ามใช้ผ้าเช็ดตัว ถ้าเจ้าหน้าที่พบว่าใช้ผ้าเช็ดตัว 1 คะแนนและไม่สามารถใช้ Hand Sanitizer แทนการล้างมือด้วยสบู่ได้

6. Adequate hand washing facilities: supplied and accessible

บริเวณอ่างล้างมือ ควรต้องมีสบู่ล้างมือ และกระดาษเช็ดมือ มีอย่างน้อยจะโดนหักคะแนน

TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIP

7. Proper hot and cold holding temperatures

การเก็บอาหาร - Cold Holding ของตู้เย็น ควรมีอุณหภูมิ 41 °F หรือต่ำกว่า
- Hot Holding ของอาหาร ควรมีอุณหภูมิ 135 °F หรือมากกว่า

8. Time as a public health control (TPHC); procedures & records

อาหารบางชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่, ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก หรือบะเต็นซ่า ไม่มีการเก็บในตู้เย็น ดังนั้นจะไม่สามารถเก็บอุณหภูมิจะคำนวณระยะเวลาเป็นหลัก โดยต้องมีขั้นตอนในการเตรียมอาหารดังนี้ เช่น ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก หลังจากแกะออกจากช่อง และนำไปแช่น้ำให้นิ่มเริ่มนับเวลาไป 4 ชั่วโมง หรือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ เมื่อนำมาแกะเส้น เริ่มนับเวลาไป 4 ชั่วโมง หรือ หลังจากแกะเมล็ดสาหร่ายน้ำร้อน เริ่มนับเวลาไป 4 ชั่วโมงโดยจะต้องมีตารางบันทึกเวลาที่แน่นอน ดังนั้นถ้าวางอาหารเก็บ 4 ชั่วโมง จะต้องทิ้งอาหารนั้น

9. Proper Cooling Method

วิธีทำให้อุณหภูมิลดลงเพื่อให้อาหารเย็น ประกอบด้วย 3 วิธี

1. แบ่งอาหารออกเป็นภาชนะเล็ก 2. นำอาหารใส่ในหม้อ และแช่ลงในภาชนะน้ำแข็ง
3. Ice Paddle เป็นขวดน้ำแข็ง เมื่อเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจสอบที่ Walk-in Cooler เพื่อตรวจสอบในเรื่อง เวลาและอุณหภูมิของการ Cooling อาหาร เช่น ทำอาหารร้อนจัดๆ และทิ้งไว้ให้เย็น คือจากอุณหภูมิ 200 °F ไปถึงอุณหภูมิ 41 °F ต้องใช้ระยะเวลา 6 ชั่วโมง ซึ่งภายในเวลา 6 ชั่วโมงจะแบ่งอาหาร จากร้อนจัด 200°F ไปถึง 70 °F คือ ที่อุณหภูมิห้อง (room temperature) ต้องใช้เวลา 2 ชั่วโมง และจาก 70 °F ไปจนถึง 41 °F ต้องใช้เวลา 4 ชั่วโมง (ถ้าอาหารกำลัง Cooling 90 °F เป็นระยะเวลาชั่วโมง กว่าจะสำหรับการลดอุณหภูมิ I am just cooling the food one hour ago)

10. Proper Cooking Time and Temperature

Cooking Temperature บางครั้งเจ้าหน้าที่จะขอตรวจอุณหภูมิที่อาหาร เช่น ปลาต้องมีอุณหภูมิที่ 145 °F ถ้าเป็นเนื้อไก่ ต้องมีอุณหภูมิที่ 155 °F หรือพออกปีกก็ยึดใส่ ต้องมีอุณหภูมิที่ 165 °F

11. Proper reheating procedures for hot holding

การ Reheating ต้องเข้าเตาอบ หรือ ตั้งเตาอุ่นให้เดือด เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่ 165 °F เป็นระยะเวลา 30 วินาที จึงสามารถนำเข้า Holding Steam table เพื่อให้อุณหภูมิคงที่ 135 °F (ห้ามนำอาหารมาอุ่นใน Steam Table)

PROTECTION FROM CONTAMINATION

12. Returned and re-service of food

อาหารที่นำไปให้ลูกค้าแล้ว ห้ามนำมาขายซ้ำ หรือแปรรูปเป็นอาหารชนิดอื่น เช่น ข้าวที่เสิร์ฟลูกค้าแล้ว ห้ามนำมาขายซ้ำหรือนำมาแปรรูปทำเป็นข้าวผัดขายต่อ

13. Food in good condition, safe and unadulterated

ถ้าร้านอาหารต้องวางอาหารด้านนอก ให้ลูกค้าสามารถดูอาหาร อาหารนั้นต้องมีที่คลุม (Sneeze Guard) เพื่อป้องกันอาหารจากการจามและสิ่งสกปรกที่สามารถตกลงบนอาหารได้

14. Food contact surfaced, clean and sanitized, เย็นต้องสะอาดตลอดเวลา

FOOD FROM APPROVED SOURCES

15. Food obtained from approved source

อาหารที่ขายที่ร้าน ต้องจัดเตรียมในร้านเท่านั้น ห้ามนำหมูปิ้งที่เตรียมจากที่บ้านนำมาขายที่ร้าน หรือ นำใบกระทู่มานำมา เพื่อมาเป็นส่วนผสมประกอบอาหาร ควรจะใส่กล่อง Approved Container มีฉลากกำกับเห็นจะโดนหัก 4 คะแนน

16. Compliance with shell stocks tags, condition, display

ถ้าร้านอาหารขายหอยนางรมร้านนั้นต้องมีป้ายคำเตือนสำหรับลูกค้าที่แพ้หอยนางรม และเจ้าของร้านต้องเก็บใบเสร็จ และใบประกอบการซื้อหอยนางรม เป็นระยะเวลา 90 วัน

17. Compliance with gulf oyster regulations

หอยนางรมมีฤดูกาลรับประทาน และมีระยะเวลาห้ามขาย (red tide season) จึงจำเป็นต้องมีป้ายแจ้งเตือน ตามข้อ 16 ด้านบน

ADDITIONAL CRITICAL RISK FACTORS

18. Compliance with variance, specialized processes & HACCP

ภายในร้านอาหารไม่ควรให้ห้องน้ำสำหรับลูกค้าสามารถเดินผ่านห้องครัวได้ ยกเว้นได้รับอนุญาตจาก Health Department

19. Customer advisory provided for raw / undercooked food

ถ้าร้านอาหารขายอาหารไม่สุก เช่น สเต็ก ต้องชี้แจงว่าอาหารชนิดนั้นไม่สุก

20. Licensed health care facilities / public & private schools; prohibited foods not offered

อาหารบางอย่างที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ เช่น นม, สับ หรือ ชีส ไม่นิยมนำมาใช้ที่เด็กในโรงเรียน หรือผู้สูงอายุรับประทาน

21. Hot and cold water available

การตรวจสอบน้ำร้อน คือ น้ำร้อนที่อ่างล้างจาน: ต้องมีอุณหภูมิที่ 120 °F หรือมากกว่า ในขณะที่น้ำอุ่นในอ่างล้างมือ ต้องมีอุณหภูมิที่ 100 °F - 108 °F และอุณหภูมิน้ำเย็น ต้องต่ำกว่า 100 °F

22. Sewage and wastewater properly disposed

น้ำทิ้งในห้องครัว และโถส้วมในห้องน้ำ ห้ามมีการท่วมขัง หรือแอ่งน้ำ และห้ามมีปัญหาเรื่องชักโครกเด็ดขาด

23. No insects, rodents, birds, or animals present

ในร้านอาหารไม่อนุญาตให้มีแมลง, สัตว์จำพวกหนู, นก และสัตว์เลี้ยงชนิดอื่นๆ ยกเว้นสุนัขสำหรับคนตาบอด เท่านั้น (Service Dog)

GOOD RETAIL PRACTICES

SUPERVISION

24. Person in charge (PIC) present and performs duties

เมื่อเจ้าหน้าที่เข้าไปตรวจสอบจะต้องมีผู้รับผิดชอบ (Person in Charge) เป็นผู้ลงชื่อรับทราบเรื่องผลการตรวจสอบ

25. Personal cleanliness and hair restraints

พนักงานที่ทำอาหารในครัวต้องสวมหมวก และห้ามไว้เล็บมือยาว สามารถสวมเครื่องประดับที่มองเห็นได้ง่ายเพียงอย่างเดียว

GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS

26. Approved thawing methods used, frozen food

Thawing คือ การนำอาหารแช่แข็ง มาทำให้อ่อนตัวลง ห้ามนำอาหารออกมาวางเฉย ควรต้องมีวิธีการทำให้อ่อนตัว ประกอบด้วย 3 วิธี

- นำอาหารในช่องแข็งที่อุณหภูมิ 32 °F มาใส่ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 41 °F มันก็จะสามารถอ่อนตัวได้ เพราะ อุณหภูมิต่างกันที่ 9 °F
- นำอาหารมาแช่ในน้ำเย็น แต่ต้องกวนในน้ำเย็น และน้ำเย็นต้องไหลตลอดเวลา ห้ามแช่ทิ้งระยะเวลา 2 ชั่วโมง จะต้องเปลี่ยน น้ำที่สะอาด
- นำอาหารใส่ในเตาอบไมโครเวฟ หรือใส่หม้อทำอาหารเลย

27. Food separated and protected

Walk-in Cooler เป็นสิ่งแรกที่เจ้าหน้าที่จะตรวจสอบ เขาจะดูว่ามีอาหารดิบ วางติดอยู่กับอาหารที่สุกแล้วหรือไม่ โดยหลักการแล้วอาหารดิบจะต้องอยู่ชั้นล่าง เพราะ ถ้าอยู่ด้านบน เช่น เนื้อไก่, น้ำจิ้มเนื้อไก่จะสามารถไหลลงมาปนกับอาหารที่สุกได้ เช่น ผักสด หรืออาหารที่สุก ในกรณีนี้ จัดอยู่ในประเภทของดิบ จะต้องวางอยู่ชั้นล่าง การจัดวางตำแหน่งคือ ตำแหน่งด้านบนสุดจะเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้เลย ชั้นถัดมา ผักผลไม้ ชั้นถัดมา ไข่ เนื้อหมู และ ชีสสุดท้าย คือ เนื้อไก่

28. Washing fruits and vegetables, ควรจะต้องล้างผัก และผลไม้ทุกครั้งเมื่อจะใช้ประกอบอาหาร

29. Toxic substance properly identified, stored and used

สารเคมีน้ำยาต่างๆ ต้องมีป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ไว้ และต้องแยกเก็บจากอาหารห้ามวางกระป๋องยัดยาฆ่าแมลงในร้านเด็ดขาด

FOOD STORAGE / DISPLAY / SERVICE

30. Food storage; food storage containers identified

เครื่องปรุงอาหารซึ่งโดยเฉพาะสีม่วงต้องมีป้ายซีลติด เช่น แป้ง, น้ำตาล, เกลือ หรือ ผงชูรส ที่ใส่ในถังใหญ่ใน Food Storage และกระป๋องหน้าตาทำอาหาร เป็นต้น

31. Consumer self service, พวงพริกสำหรับลูกค้าประกอบอาหารต้องมีฝาปิดมิดชิด

32. Food properly labeled & honestly presented

อาหารสำเร็จรูปที่นำมาวางขายในร้าน เช่น ไส้กรอกอีสาน ต้องมีป้ายเพื่อแจ้งข้อมูลโภชนาการ ดังนี้ 1. ชื่อผลิตภัณฑ์, 2. ที่อยู่ของสถานที่ผลิตอาหาร, 3. น้ำหนักสุทธิ, 4. อาหารที่จำเป็นต้องเก็บไว้ในตู้เย็น ต้องมีป้ายติดว่า Keep Refrigerated, 5. ข้อมูลส่วนประกอบอาหาร - ต้องเป็น % หรือ น้ำหนักสุทธิ โดยเรียงจากมากไปน้อย

EQUIPMENT / UTENSILS / LINENS

33. Nonfood-contact surfaces clean, ที่ชั้นวางของ หรือ เคาน์เตอร์หน้าเคาต้องสะอาดตลอดเวลา

34. Ware wash facilities; installed, maintained, used; test equipment

ทุกร้านต้องมีตัวทดสอบน้ำยาทำความสะอาด เรียกว่า Chlorine Paper Testing เพื่อดูว่าน้ำอ่างล้างจาน: ที่ 3 ผลไม้ได้ถูกทำความสะอาดหรือไม่ โดยการผสมสัดส่วนคือ 100 ใน 1,000,000 (100 part per million) เมื่อทดสอบเสร็จกระดาษจากสีม่วงต้องเปลี่ยนเป็นสีม่วง (สีม่วงที่ 100 ppm) ถ้าไม่มีตัวทดสอบนี้จะโดนหัก 1 คะแนน วิธีการผสม คือ ผสมครั้งเดียวให้ได้สัดส่วน แล้ววัดด้วยตัวทดสอบ หลังจากนั้นตั้งค่าไว้สำหรับการผสมครั้งต่อไป ในส่วนของผ้าทำความสะอาดโต๊ะ: เมื่อทำความสะอาดเสร็จ ต้องใส่ลงในถัง sanitizer bucket (100 ppm)

35. Equipment / utensils approved; installed; good repair; capacity

อุปกรณ์ในร้านอาหาร ควรต้องสะอาด, ไม่ชำรุด และต้องผ่าน NSF Approved หรือ Commercial Used

36. Equipment, utensils and linens storage and use

อุปกรณ์ในร้านอาหารทุกชนิดต้องสะอาด เช่น เขียง มีด และถ้วย เป็นต้น

37. Adequate ventilation and lighting; designated areas, use

ที่ตู้ดูดควัน และหลอดไฟ ควรต้องทำความสะอาด

38. Thermometers provided and accurate

ควรติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในตู้เย็นทุกเครื่อง และต้องมี Probe Thermometer (เทอร์โมมิเตอร์แบบเข็ม เพื่อแทงลงไปนอาหารสำหรับวัดอุณหภูมิอาหาร)

39. Wiping clothes properly used and stored

ผ้าที่ใช้สำหรับทำความสะอาดโต๊ะต้องแช่ในถังที่ผสม Clorox (100 ppm) ทุกครั้ง ห้ามนำผ้าใช้ทำความสะอาดโต๊ะรองได้เพียงเกินสิ้น

PHYSICAL FACILITIES

40. Plumbing; fixtures, backflow devices, drainage, ก่อระบายน้ำต้องสูงจากพื้นประมาณ 1 นิ้ว

41. Garbage/refuse properly disposed; facilities maintaine, กังขยะบ่อกรับต้องมีฝาปิดมิดชิด

42. Toilet facilities; properly constructed, supplied, cleaned

กระดาษชำระในห้องน้ำ และกระดาษเช็ดมือที่อ่างล้างมือ ต้องวางในที่ใส่ของมัน

43. Premises; personal / cleaning items; vermin proofing

ของใช้ส่วนตัว เช่น กุญแจรถ, โทรศัพท์มือถือ ต้องวางในที่จัดไว้ และมีป้ายติดว่า Personal items ในกรณีที่ร้านอาหารร้านใดมีนั่งรถ ต้องห้ามชำระ และช่องว่างระหว่างประตูกับขอบประตูห้ามมีความกว้างเกินกว่า ¼ นิ้ว เพื่อป้องกันหนูเข้ามาในร้าน

44. Floors, walls and ceilings: built, maintained and clean

พื้น, กำแพง, และเพดาน ต้องง่ายต่อการทำความสะอาด

45. Sleeping quarters, ห้ามนำอุปกรณ์เครื่องนอนเข้ามาวางในร้านอาหาร เช่น เตียงนอน

SIGNS / REQUIREMENTS

46. Signs posted; last inspection report available

ป้ายการตรวจร้านที่ได้รับจากเจ้าหน้าที่ ห้ามถอดออก และต้องมีผลการตรวจสอบของปีก่อนเก็บไว้ที่ร้าน เพราะ ลูกค้าสามารถขอผลการตรวจสอบได้

47. Permit available

ร้านอาหารทุกร้านต้องมีใบอนุญาตจากหน่วยงานสาธารณสุข และใบอนุญาตต้องติดในภายในร้านที่สามารถเห็นได้ชัด

COMPLIANCE & ENFORCEMENT

48. Plan review

ถ้าร้านอาหารที่มีการซื้อขายเกิดขึ้น ต้องเปลี่ยนชื่อเจ้าของร้าน และแจ้ง Health Department ทราบ ภายในระยะเวลา 90 วัน

49. Sample collection, ถ้าพบว่ามีอาหารที่ขายเป็นพิษ ทางเจ้าหน้าที่จะขออาหารชิ้นนั้นไปตรวจสอบ

50. Impoundment / VC&D, หรือ สามารถกักเก็บอาหารเป็นพิษนั้นไว้ที่ร้าน

51. Permit Suspension

ถ้าร้านอาหารใด เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบแล้ว และมีปัญหาเยอะ เจ้าหน้าที่ทำการระงับการจ่ายชั่วคราว หรือถ้าได้รับ Grade C 2 ครั้ง ภายใน 1 ปี จะถูกปิดชั่วคราว