



桃園市政府衛生局

[คู่มือ]

การบริหารจัดการฉลากอาหารและสุขอนามัย

ในร้านอาหารและเครื่องดื่มด้วยตนเองของ

เมืองเกาหยวน

食品標示暨餐飲衛生自主管理手冊（泰文版）



สารบัญ

| | |
|--|----|
| คำนำ..... | 1 |
| บทที่ 1 ระบบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารในอาหารและเครื่องดื่มแห่งเมืองเกาหยวน..... | 2 |
| • ตอนที่ 1 การแบ่งระดับสุขอนามัยในอาหารและเครื่องดื่ม | 2 |
| • ตอนที่ 2 ตรวจสอบย้อนกลับวัตถุดิบอาหาร | 3 |
| บทที่ 2 การบริหารจัดการสุขอนามัยผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม..... | 11 |
| • ตอนที่ 1 การบริหารจัดการพนักงาน | 11 |
| • ตอนที่ 2 การป้องกันอาหารเป็นพิษ..... | 17 |
| • ตอนที่ 3 การบริหารจัดการสิ่งปลูกสร้าง | 19 |
| • ตอนที่ 4 การบริหารอุปกรณ์และเครื่องมือ | 28 |
| • ตอนที่ 5 การบริหารจัดการวัตถุดิบ..... | 32 |
| • ตอนที่ 6 ขั้นตอนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ | 40 |
| บทที่ 3 เปิดเผยข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับอาหาร..... | 43 |
| • ตอนที่ 1 แนะนำแพลตฟอร์มข้อมูลอุ้ใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน | 43 |
| • ตอนที่ 2 วิธีการใช้แพลตฟอร์มเบื้องต้น | 44 |
| บทที่ 4 ฉลากข้อมูลส่งเสริมการขายโฆษณา..... | 46 |
| • ตอนที่ 1 ข้อห้ามและข้อกฎหมาย | 46 |
| • ตอนที่ 2 อาหารหมดอายุ | 50 |
| บทที่ 5 ข้อกำหนดสำหรับฉลากสินค้าไม่บรรจุหรือสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง..... | 51 |
| • ตอนที่ 1 ข้อกำหนดฉลากสินค้าไม่บรรจุ | 51 |
| • ตอนที่ 2 ข้อกำหนดฉลากในสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง..... | 53 |
| บทที่ 6 กรณีฝ่าฝืนที่เห็นบ่อยในธุรกิจร้านอาหารและบทลงโทษตามกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร..... | 63 |
| เอกสารแนบ | 67 |
| เอกสารอ้างอิง | 81 |

คำนำ

ด้วยสังคมที่ก้าวหน้าและพัฒนาตามยุคสมัย ผู้บริโภคที่เลือกทานอาหารนอกบ้านย่อมเพิ่มขึ้นด้วย ความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหารจึงเป็นหัวข้อที่สำคัญ และเนื่องด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำ “ข้อกำหนดฉลากอาหารชนิดพิเศษ ในสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง” เพื่อปกป้องสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค โดยรวมถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นบ่งที่มา (ประเทศ) ต้นการผลิตสำหรับเนื้อวัว เนื้อหมู หรือส่วนที่สามารถรับประทานจากวัวหรือหมู สำนักงานสาธารณสุขเมืองเกาหยวนจึงได้เรียบเรียงและจัดทำ “คู่มือบริหารฉลากอาหารและสุขอนามัยในร้านอาหารและเครื่องดื่มด้วยตนเองของเมืองเกาหยวน” ขึ้นเป็นกรณีพิเศษ เพื่อแนะนำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ร้านอาหารและเครื่องดื่มในเมืองเกาหยวน โดยการแบ่งระดับการบริหารจัดการสุขอนามัยของอาหารและเครื่องดื่มจะอธิบายด้วย 5 ประเด็นหลัก “พนักงาน สภาพแวดล้อม อุปกรณ์ วัตถุดิบ กระบวนการเตรียมอาหาร” และรวมถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหาร คาดหวังว่าจะช่วยผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มในการสร้างระบบบริหารจัดการด้วยตนเองที่เหมาะสม ยกระดับสมรรถนะการบริหารจัดการด้วยตนเองของผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อรักษาสิทธิประโยชน์และสุขภาพของผู้บริโภค

เกาหยวนมีร้านอาหารรสเลิศหลากหลายประเภท เพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของกลุ่มผู้บริโภคที่ทานข้าวนอกบ้าน สำนักงานสาธารณสุขได้ดำเนินโครงการประจำปีเพื่อแนะนำผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ให้สามารถผลิตและจำหน่ายอาหารที่สอดคล้องกับ “ระเบียบมาตรฐานสุขอนามัยที่ดีในอาหาร” และช่วยเหลือให้ผู้ประกอบการได้รับเครื่องหมายรับรองระดับ “ยอดเยี่ยม” หรือ “ดีเด่น” จากการประเมินระดับสุขอนามัยในอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อเสนอตัวเลือกที่ทรงคุณภาพให้กับผู้บริโภคได้มากขึ้น

เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยของแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร รัฐบาลเมืองเกาหยวนได้พยายามส่งเสริมโครงการตรวจสอบย้อนกลับต้นการผลิตอาหารตั้งแต่ปี 2021 และได้สร้างแพลตฟอร์มข้อมูลสนใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวนด้วยการนำเข้าโครงการ “เปิดเผยข้อมูลต้นการผลิตวัตถุดิบในอาหารและเครื่องดื่ม” ปฏิบัติการบริหารจัดการตรวจสอบย้อนกลับภายใต้แนวคิด “จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร” สนับสนุนผู้ประกอบการในการใช้วัตถุดิบที่พร้อมเสนอประวัติการผลิตและจำหน่ายสินค้า เปิดเผยข้อมูลเครื่องหมายรับรองการตรวจสอบย้อนกลับด้วยตนเอง เพื่อกระตุ้นการยกระดับอุตสาหกรรม ซึ่งเมื่อผู้บริโภคสแกนคิวอาร์โค้ด (QR code) ก็จะทราบถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร เพิ่มความโปร่งใสของข้อมูลความปลอดภัยอาหาร เพื่อประชาชนจะมั่นใจการบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารได้มากยิ่งขึ้น

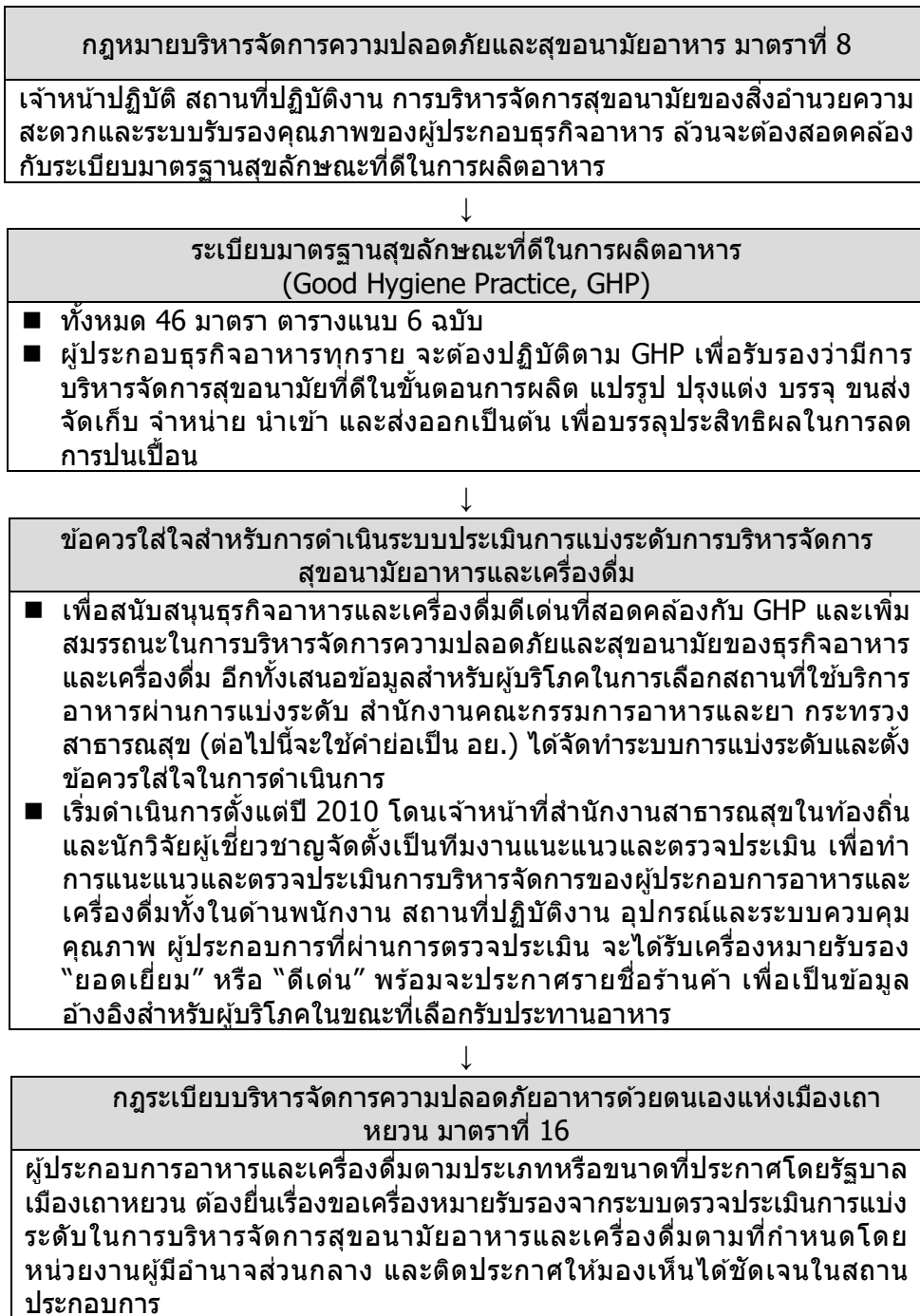
เนื่องจากที่เมืองเกาหยวน ชาวต่างชาติมีอัตราส่วนก้าวสู่ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มมากขึ้น ซึ่งได้กระตุ้นธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มมีการพัฒนาในทางที่หลากหลาย ดังนั้นในขณะที่สำนักงานจัดทำคู่มือเล่มนี้ จึงได้จัดแปลทั้งฉบับภาษาอังกฤษ ภาษาไทย ภาษาเวียดนาม และภาษาอินโดนีเซีย เพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงสำหรับชาวต่างชาติในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ช่วยให้ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่มจากประชาชนและผู้ย้ายถิ่นใหม่ในเมืองเกาหยวนได้พัฒนาสมรรถนะและเพิ่มความรู้ด้านกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหารของได้หวัน ร่วมกันรักษาความปลอดภัยอาหาร สร้างสภาพแวดล้อมการรับประทานอาหารนอกบ้านที่ดีด้วยแนวคิด “สนใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน”

สำนักงานสาธารณสุขรัฐบาลเมืองเกาหยวน
เดือนพฤศจิกายน ปี 2022

บทที่ 1 ระบบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารใน อาหารและเครื่องดื่มแห่งเมืองเกาหยวน



ตอนที่ 1 การแบ่งระดับสุขอนามัยในอาหารและเครื่องดื่ม





ตอนที่ 2 ตรวจสอบย้อนกลับวัตถุดิบอาหาร

ในระยะอันใกล้นี้ ทาง อย. ได้มีการประกาศอย่างต่อเนื่องเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารที่ต้องซื้บ่งที่มา (ประเทศ) ต้นการผลิต เพื่อรับรองความปลอดภัยของแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร สำนักงานสาธารณสุขรัฐบาลเมืองเกาหยวนจึงได้พยายามส่งเสริมโครงการตรวจสอบย้อนกลับถิ่นกำเนิดวัตถุดิบอาหารจัดตั้งแพลตฟอร์มข้อมูลอุ้ใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน ซึ่งผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่กำหนดในรายชื่อประกาศตามกฎระเบียบบริหารความปลอดภัยอาหารด้วยตนเองแห่งเมืองเกาหยวน มาตราที่ 8 จะต้องเข้าร่วมลงทะเบียนในแพลตฟอร์มวัตถุดิบอาหารของเมืองเกาหยวน เปิดเผยข้อมูลแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร อาศัยความพยายามในการกำซ้บผู้ประกอบการให้ลงทะเบียนแหล่งที่มาของวัตถุดิบ และเปิดเผยข้อมูลวัตถุดิบ ต้นทางผู้ผลิต ต้นทางการผลิตและข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับของรายการอาหาร กระตุ้นความโปร่งใสของข้อมูลความปลอดภัยอาหาร เพื่อเพิ่มความมั่นใจของผู้บริโภคที่มีต่อความปลอดภัยอาหาร

| กฎระเบียบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยตนเองแห่งเมืองเกาหยวน มาตราที่ 8 |
|--|
| ผู้ประกอบธุรกิจอาหารตามประเภทหรือขนาดที่ประกาศโดยสำนักงานสาธารณสุข จะต้องสร้างระบบติดตาม (สอบกลับ) แหล่งที่มาและช่องทางกระจายสินค้าอาหารรวมถึงประวัติการผลิต และต้องเข้าร่วมแพลตฟอร์มลงทะเบียนวัตถุดิบอาหารของเมืองเกาหยวน เปิดเผยแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร รายการ เอกสารรับรอง ใบกำกับ ประวัติการตรวจสอบ เวลาจัดเก็บและหัวข้อที่ควรปฏิบัติที่ผู้ประกอบการสินค้าอาหารตามที่กล่าวข้างต้นจะต้องสร้างการบันทึก ให้เป็นไปตามที่สำนักงานสาธารณสุขประกาศ |

※ สำนักงานสาธารณสุขเมืองเกาหยวนได้ประกาศประเภทธุรกิจที่ต้องปฏิบัติตามและกำหนดเวลาที่ต้องเริ่มปฏิบัติเป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยได้ประกาศในเว็บไซต์ทางการของสำนักงานสาธารณสุขเมืองเกาหยวน เว็บไซต์: <https://reurl.cc/WrEDZ5> เส้นทาง: หน้าแรกของสำนักงาน>เปิดเผยข้อมูลรัฐบาล>ข้อมูลกฎหมาย>พื้นที่ลงประกาศ



พื้นที่ลงประกาศเว็บไซต์ทางการสำนักงานสาธารณสุข

※ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่ต้องปฏิบัติตามลงทะเบียนวัตถุดิบอาหาร จะทยอยประกาศโดยสำนักงานสาธารณสุขเมืองเกาหยวนตามแผนการ

ประเภทผู้ประกอบการอาหารที่ไม่อยู่ในรายชื่อประกาศ

วิธีในการเปิดเผยแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหารสามารถแบ่งเป็น:
แขวนป้ายประกาศตามสถานประกอบการหรือลงทะเบียนเปิดเผยแหล่งที่มาของ
วัตถุดิบอาหารด้วยตนเองในแพลตฟอร์มข้อมูลสนใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน

現場告示牌揭露



桃園 食材來源 告示牌

| 原料 | 產銷履歷 |
|----|---|
| 雞蛋 |   |
| 蔬菜 |   |
| 肉品 |   |

桃園市政府衛生局 關心您 廣告



桃園市政府衛生局
Department of Public Health, Taoyuan

桃 · 食 · 安 · 心

追本溯源 一脈相連

廣告

ประเภทผู้ประกอบการอาหารที่อยู่ในรายชื่อประกาศ

ต้องเปิดเผยแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหารด้วยวิธี:
ต้องลงทะเบียนในแพลตฟอร์มข้อมูลสนใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวนและเปิดเผย
แหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหารด้วยตนเอง



桃園市政府衛生局
Department of Public Health, Taoyuan

桃 · 食 · 安 · 心

追本溯源 一脈相連

廣告



✚ การตรวจสอบย้อนกลับต้นทางการผลิตวัตถุดิบอาหาร
ที่สำนักงานสาธารณสุขตามประกาศของเมืองเกาหยวนมี
รายการใดบ้าง?

—、 3 เครื่องหมาย 1Q

3 เครื่องหมาย 1Q ที่กล่าวหมายถึงเครื่องหมายรับรอง3ประเภทสำหรับวัตถุดิบ
อาหารในประเทศและคิวอาร์โค้ดสอบกลับการผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับ
ได้วัตถุดิบอาหารที่มี3เครื่องหมายและ1Q เป็นวัตถุดิบอาหารผ่านการรับรองและเป็น
ผลิตภัณฑ์ในประเทศที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

1. 3 เครื่องหมาย (เครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์ในประเทศ)

- ✓ เครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์เกษตรพร้อมประวัติการผลิตและการจำหน่าย
- ✓ เครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
- ✓ เครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์เกษตรดีเด่นได้วัน



2. 1Q (คิวอาร์โค้ดสอบกลับการผลิต-QR Code)

| ตัวอย่าง QR Code บนผลิตภัณฑ์ | QR Code แพลตฟอร์มตรวจสอบย้อนกลับ |
|---|--|
| <p>✓ ฉลากตรวจสอบย้อนกลับไข่ไก่</p>  <p>ตรวจสอบย้อนกลับไข่ไก่ในประเทศ คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหารระบบแพลตฟอร์ม-ค้นหาการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งฟาร์ม</p> |  <p>ตรวจสอบย้อนกลับไข่ไก่ในประเทศ คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหารระบบแพลตฟอร์ม-ตรวจสอบตัดไข่ไก่</p> |
| <p>✓ คิวอาร์โค้ดตรวจสอบย้อนกลับตัดไข่ไก่</p>  <p>ตรวจสอบย้อนกลับไข่ไก่ในประเทศ คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหารระบบแพลตฟอร์ม-ตรวจสอบตัดไข่ไก่</p> |  <p>สำนักงานประมง คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหารระบบตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</p> |
| <p>✓ คิวอาร์โค้ดตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</p>  <p>สำนักงานประมง คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหารระบบตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</p> |  <p>สำนักงานประมง คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหารระบบตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</p> |

ตัวอย่าง QR Code บนผลิตภัณฑ์

QR Code แพลตฟอร์มตรวจสอบย้อนกลับ

- ✓ สัญลักษณ์รับรองสุขอนามัยการเชือดสัตว์ปีก



คณะกรรมการเกษตรสหภาพบริหาร
แพลตฟอร์มตรวจสอบย้อนกลับเนื้อสัตว์ปีกสดในประเทศ

- ✓ คิวอาร์โค้ดตรวจสอบย้อนกลับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตร



สำนักงานเกษตรและอาหารคณะกรรมการ
เกษตรสหภาพบริหาร
ระบบตรวจสอบย้อนกลับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรได้ทุกวัน

- ✓ คิวอาร์โค้ดตรวจสอบย้อนกลับต้นทางการผลิตใบชา



ระบบบริการตลาดตรวจสอบย้อนกลับต้น
การผลิตและความปลอดภัยใบชา
ได้ทุกวัน
(ระบบตลาดตรวจสอบย้อนกลับใบชา)

หน้าจกระบบ



QR Code แพลตฟอร์ม ตรวจสอบย้อนกลับ

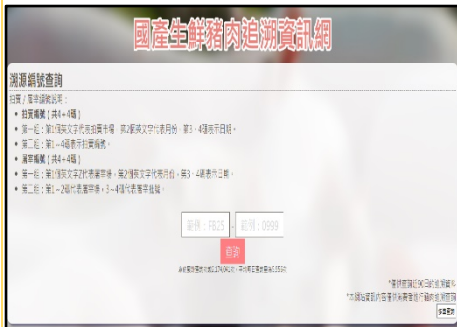
✓ ฉลากอิเล็กทรอนิกส์
ตรวจสอบย้อนกลับเนื้อวัว



เว็บไซต์ข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับ
เนื้อวัวในประเทศ

✓ รหัสประมูลเนื้อหมูสดในประเทศ

- (1) ใบรับรองสุขอนามัยการเชือดเนื้อหมูที่ไม่ผ่านการประมูล
- ใบรับรองสุขอนามัยการเชือดสัตว์
- ทะเบียนฟาร์มเลี้ยงสัตว์
- (2) ใบรับรองสุขอนามัยการเชือดเนื้อหมูที่ผ่านการประมูล
- รหัสการประมูลหรือรหัสการเชือดสัตว์สำหรับเนื้อหมูสด
ในประเทศ



3. คิวอาร์โค้ดตรวจสอบย้อนกลับอื่นๆ

ตัวอย่าง QR Code บนผลิตภัณฑ์



QR Code แพลตฟอร์ม
ตรวจสอบย้อนกลับ

✓ การตรวจสอบข้อมูลพิมพ์ที่เปลือกไข่



การตรวจสอบข้อมูลพิมพ์ที่เปลือก
ไข่-ระบบแพลตฟอร์มตรวจสอบ
ย้อนกลับไข่ไก่ในประเทศไทยโดยคณะกรรมการเกษตรสภการบริหาร

二、 ใบแจ้งอนุญาตนำเข้า

| 衛生福利部食品藥物管理署 食品及相關產品輸入許可通知 | |
|---|---|
| Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted | |
| 中華民國110年02月17日 許可證字第 IFT10HM0377C 號 | |
| 一、產品查驗資料： | |
| 1. 申請書號碼 Application No. IFT10HM0377C | 2. 進口日期 Import Date 110/02/06 |
| 3. 報驗義務人 Applicant 食品股份有限公司 | |
| 4. 貨物名稱(品名) Description of goods FROZEN PORK BELLY BONELESS SKINLESS 冷凍去骨豬腹骨肉 | |
| 5. 貨品分類號列 C.C.C.Code 02032911009 | 6. 報單號碼及項次 Goods Declaration No.& Item BC 10197V01 |
| 7. 製造日期 Manufactured date 109/11/18 (On List) | 8. 有效日期 Expiration date 111/11/17 (On List) |
| 9. 商標(牌名) Trademark(brand) of goods DANISH CRC | |
| 10. 製造廠名稱 Manufacturing plant's name DANISH CRC | |
| 11. 製造廠代號 Manufacturing plant's, coded 320 | |
| 12. 製造廠州別代碼 Manufacturing plant's state, coded | |
| 13. 規格 Specification 23.48KG/1CTN | 14. 製造批號 Manufactured lot number 320 (On List) |
| 15. 生產國別 Country of origin 丹麥 | |
| 16. 數量 Quantity 23,088 KGM | |
| 17. 淨重 Net weight 23,088 KGM | |
| 18. 備註 Remark 「抽樣檢驗(動物用藥殘留-乙型受體素類多重殘留分析, 動物用藥殘留-氣微素類抗生素)」 | |
| 二、本通知書所列產品之衛生安全、包裝標示，應由報驗義務人依食品安全衛生管理法相關規定負自主管理責任。如有違規情事，另依食品安全衛生管理法進行裁罰，不因持有本通知而得以免責。 | |
|  | |
| 本證書以電子文件行之，所載內容若有不符合之處，以衛生福利部食品藥物管理署資料紀錄為主。 This certificate is issued in electronically. Should the content listed above be different from the recorded in the TFDA's database, the TFDA's database will prevail. | |
|  | |
| 1091014 | |

บทที่ 2 การบริหารจัดการสุขอนามัยผู้ประกอบการ

อาหารและเครื่องดื่ม

ตอนที่ 1 การบริหารจัดการพนักงาน



– การเฝ้าติดตามสุขภาพ



- ✓ ก่อนว่าจ้างพนักงานใหม่เข้าทำงานในผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องผ่านการตรวจสุขภาพโดยสถาบันการแพทย์; นายจ้างจะต้องรับหน้าที่จัดการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- ✓ รายการตรวจสุขภาพสำหรับพนักงานในผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องครอบคลุมถึง: ดับอักเสบบเอ โรคผิวหนังที่มือ ผื่น ผีตมหนอง บาดแผล วัณโรค ไขวุ้นใส น้อยหรือโรคอื่น ๆ ที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

★ ตารางรายการจำเป็นในการตรวจสุขภาพสำหรับพนักงานในผลิตภัณฑ์อาหารและมาตรฐานการพิจารณา

| รายการตรวจสุขภาพ | รายการตรวจสอบ | ผลการตรวจ | สามารถทำงานที่สัมผัสอาหารได้หรือไม่ |
|---|-------------------|------------------|-------------------------------------|
| ดับอักเสบบเอ | Anti-HAV IgM | ผลเป็นลบ | ได้ |
| | | ผลเป็นบวก | ไม่ได้ |
| โรคผิวหนังที่มือ | สภาพมือ | โรคผิวหนังติดต่อ | ไม่ได้ |
| วัณโรค | การตรวจ X-Ray ปอด | วัณโรคปอด | ไม่ได้ |
| ไขวุ้นใส น้อย | Widal Test | ผลเป็นลบ | ได้ |
| | | ผลเป็นบวก | ไม่ได้ |
| เป็นผื่น ผีตมหนอง บาดแผล หรือโรคอื่น ๆ ที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน | | มี | ไม่ได้ |

- ✓ ผู้ป่วยโรคอื่น ๆ ที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนในระหว่างที่ป่วยอยู่หรือติดเชื้อมีหน้าที่ต้องแจ้งข้อมูลให้กับเจ้าหน้าที่กำกับดูแลในสถานที่ว่าไม่สามารถปฏิบัติงานที่มีการสัมผัสกับอาหารซึ่งต้องย้ายหน้าที่ไปยังหน่วยงานที่ไม่ต้องการสัมผัสอาหาร

| ✗ มีผื่นแดงที่มือ | ○ มือในสภาพปกติ |
|--|--|
|  <p>A close-up photograph of a person's open hand. The palm and fingers show several small, red, raised spots or lesions. A red circle is drawn around the central part of the palm to highlight these spots.</p> |  <p>A close-up photograph of a person's open hand, showing a normal, healthy skin tone with no visible lesions or spots.</p> |

| ✗ มีผื่นแดงที่แขน | ○ แขนในสภาพปกติ |
|---|---|
|  <p>A photograph of a person's forearm. There are several small, red, raised spots or lesions scattered across the skin of the arm.</p> |  <p>A photograph of a person's forearms, showing a normal, healthy skin tone with no visible lesions or spots.</p> |

二、ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล



- ✓ สวมใส่ชุดและหมวก (รองเท้าว) และถุงเท้าสำหรับทำงานให้เรียบร้อย รักษาความสะอาดและสวมใส่หน้ากากอนามัยเมื่อจำเป็น

| ✗ ไม่ได้สวมใส่ชุดและหมวกทำงาน | ○ สวมใส่ชุดและหมวกทำงานแล้ว |
|---|--|
|  |  |

- ✓ ไม่แต่งหน้าจนเกินควรไม่สวมใส่เครื่องประดับ(แหวน กำไลมือ ต่างหู นาฬิกาข้อมือ สร้อยคอและอื่น ๆ)

| ✗ สวมใส่เครื่องประดับที่มือ ในขณะที่ปฏิบัติงาน | ○ ถอดเครื่องประดับออกหรือ ใช้ถุงมือปกปิดเครื่องประดับไว้ |
|--|---|
|  |  |

✓ ห้ามทาสีเล็บหรือใส่เล็บปลอม ควรตัดเล็บให้สั้นและรักษาความสะอาด

| ✗ เล็บยาวเกินควรไม่ได้ตัด | ○ ตัดเล็บแล้ว |
|---|--|
|  |  |

✓ หากมีแผลที่มือต้องทำแผลและพันแผลให้เรียบร้อยและสวมใส่ถุงมือกันน้ำ พร้อมรักษาถุงมือให้สะอาดควรเปลี่ยนความถี่ในการเปลี่ยนถุงมือตาม สภาพความสกปรกและความเสียหายของถุงมือ

| ✗ ไม่ได้จัดการแผลที่มือ | ○ จัดการพันแผลที่มือเรียบร้อย และสวมใส่ถุงมือแล้ว |
|--|---|
|  |  |

三、 การบริหารจัดการพฤติกรรมส่วนบุคคล

- ✓ พนักงานในผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่สูบบุหรี่ เคี้ยวหมาก เคี้ยวหมากฝรั่ง รับประทานอาหารหรือมีพฤติกรรมอื่นๆที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนในระหว่างปฏิบัติงาน



- ✓ เครื่องดื่มหรืออาหารที่เป็นของใช้ส่วนตัวไม่ควรอยู่ในสถานที่ปฏิบัติงาน ซึ่งควรจัด "พื้นที่เฉพาะสำหรับพนักงาน" เพื่อจัดวางสิ่งของโดยเฉพาะ

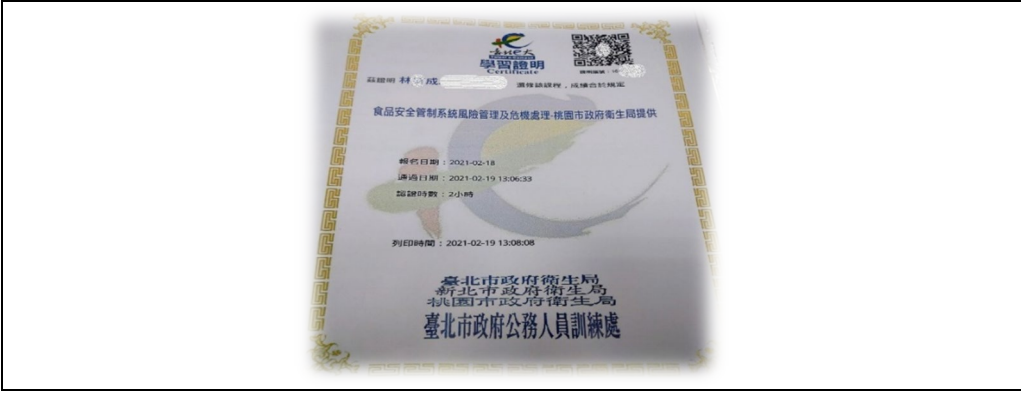
| ✗ เครื่องดื่มและมือถือส่วนตัววางไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน | ○ กระติกน้ำส่วนตัวจัดทำพื้นที่เฉพาะในการจัดวาง |
|---|--|
|  |  |

四、การฝึกอบรม

- ✓ พนักงานในผลิตภัณฑ์อาหารต้องได้รับการฝึกอบรมหรือการบรรยายด้านสุขอนามัยของความปลอดภัยอาหาร สุขลักษณะและการบริหารจัดการคุณภาพที่จัดขึ้นโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจด้านสุขอนามัยหรือหน่วยงาน (สถาบัน) โรงเรียน นิติบุคคลที่ผ่านการรับรองหรือได้รับการมอบหมายพร้อมจัดทำเป็นบันทึก
- ✓ รูปแบบการฝึกอบรมพนักงานสามารถเป็นการฝึกอบรมภายในที่จัดโดยเจ้าหน้าที่ในบริษัท หรือเข้าร่วมหลักสูตรที่จัดขึ้นโดยหน่วยงานภายนอก และต้องมีการบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
 - สามารถตรวจสอบชั่วโมงการฝึกอบรมในระบบบริหารจัดการข้อมูลหลักสูตรความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร



ใบรับรองหลักสูตรออนไลน์-มหาลัย e ไทย
 (ไม่สามารถนับเป็นชั่วโมงฝึกอบรมสำหรับเจ้าหน้าที่บริหารอาชีวอนามัย
 พ่อครัวหรือแม่ครัวที่มีใบประกอบวิชาชีพอาหาร เจ้าหน้าที่หน่วยควบคุม HACCP)

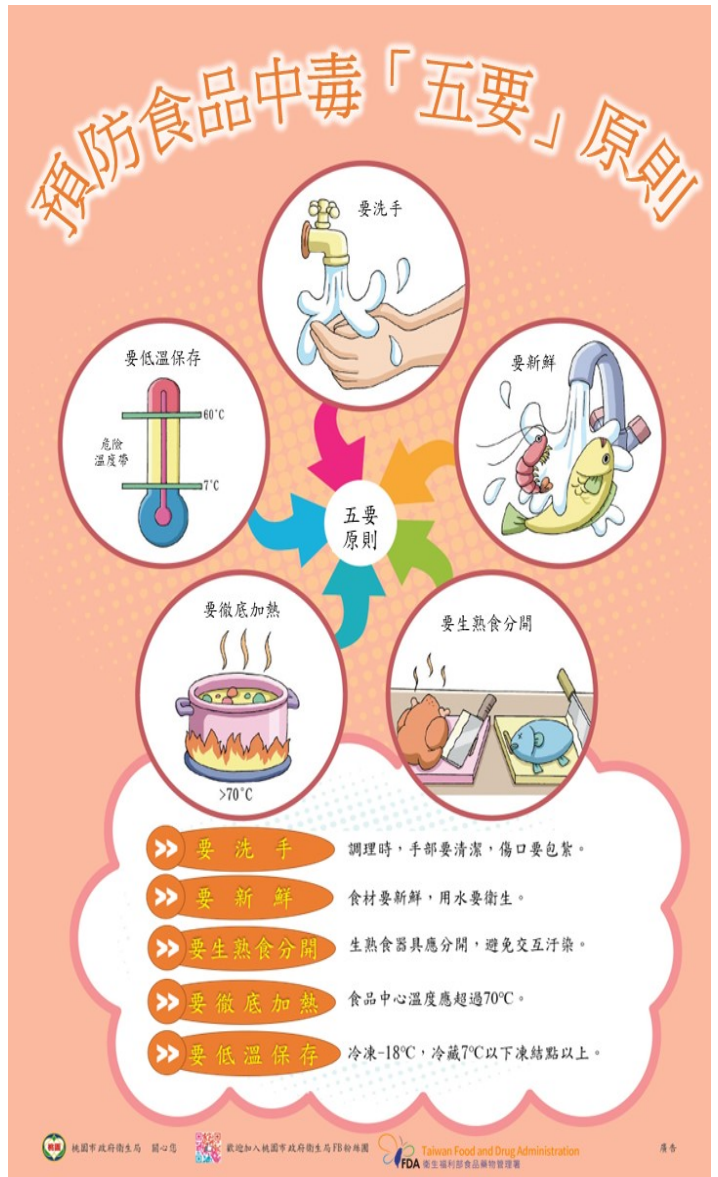


ตอนที่ 2 การป้องกันอาหารเป็นพิษ

ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นหัวข้อสำคัญในการบริหารจัดการสาธารณสุขของประเทศได้ทุกวัน โรคที่มีสื่อกลางเป็นอาหาร ซึ่งจะมีอาการผิดปกติในระบบการย่อย ระบบประสาท หรือระบบภูมิคุ้มกัน เนื่องจากได้รับประทานอาหารที่ปนเปื้อนนั้น จะส่งผลกระทบต่ออย่างรวดเร็วโดยตรง และจะได้รับความสนใจจากสังคมเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งต้องจัดการด้วยมาตรการที่มีประสิทธิภาพในทันที เพื่อป้องกันโรคแพร่กระจายเป็นวงกว้าง ฉะนั้น เพื่อป้องกันเหตุการณ์อาหารเป็นพิษ จึงจำ "5 ต้อง 2 ไม่" ไว้ให้อย่างเข้มงวด : ต้องล้างมือ ต้องสดใหม่ ต้องแยกของสุกและของดิบ ต้องอุ่นให้ทั่ว ต้องใส่ใจอุณหภูมิในการจัดเก็บ ไม่ดื่ม น้ำจากแหล่งธรรมชาติโดยตรง ไม่รับประทานเนื้อสัตว์หรือพืชที่ไม่รู้จัก

1. 5 ต้อง

- ✓ **ต้องล้างมือ**
รักษาอนามัย มีสุขอนามัยที่ดี ล้างมือให้สะอาดก่อนทานข้าว หลังเข้าห้องน้ำ ก่อนหรือหลังเตรียมอาหาร หากมีบาดแผล ต้องพันแผลให้เรียบร้อย
- ✓ **ต้องสดใหม่**
วัตถุดิบต้องสดใหม่ น้ำที่ใช้ต้องถูกหลักอนามัย
- ✓ **ต้องแยกของดิบและของสุก**
แยกแยะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมหรือบรรจุของสุกและของดิบ ซึ่งผักและผลไม้โดยทั่วไป มักรับประทานได้โดยไม่ต้องอุ่นร้อน เวลาล้างหรือหั่น จะต้องป้องกันการผสมปนเปื้อน
- ✓ **ต้องอุ่นให้ทั่ว**
อาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ จะต้องอุ่นให้ทั่ว ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกหรือสัตว์น้ำที่ไม่สุก อุณหภูมิจุดศูนย์กลางในอาหาร จะต้องอุ่นจนร้อนกว่า 70°C จึงสามารถฆ่าเชื้อได้
- ✓ **ต้องใส่ใจอุณหภูมิในการจัดเก็บ**
ต้องจัดเก็บในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 7°C ไม่ควรวางไว้ภายใต้อุณหภูมิห้องจนนานเกินไป



2. 2 ไม่

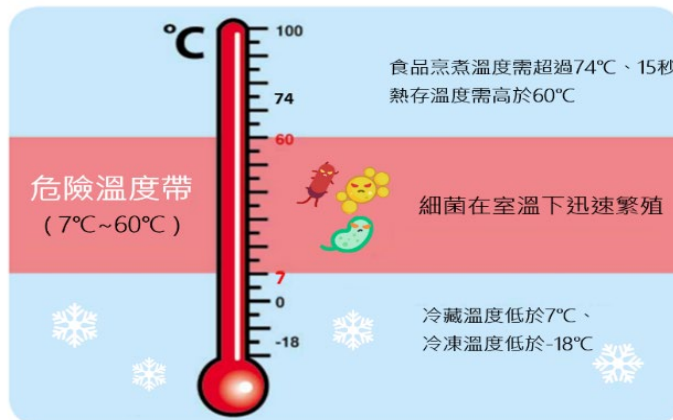
- ✓ **ไม่ดื่ม น้ำจากแหล่งธรรมชาติโดยตรง**
ก่อนดื่ม น้ำจะต้องต้มให้สุกค่อยดื่ม หลีกเลี่ยงการดื่ม น้ำจากแหล่งธรรมชาติโดยตรง
- ✓ **ไม่รับประทานเนื้อสัตว์หรือพืชที่ไม่รู้จัก**

สำหรับพืชและเนื้อสัตว์ที่ไม่รู้จัก ควรปฏิบัติตามหลักการ “ไม่เก็บ ไม่ทาน”

3. โซนอุณหภูมิอันตราย

- ✓ ตามที่กล่าวถึงในการตอบคำถามอาหารเป็นพิษที่เห็นบ่อยจาก อย. อุณหภูมิระหว่าง 7-60°C ถูกเรียกว่า **โซนอุณหภูมิอันตราย** เนื่องจากเชื้อแบคทีเรียหลายชนิดสามารถเติบโตได้ดีภายใต้อุณหภูมิช่วงนี้ ด้านอุณหภูมิสำหรับการจัดเก็บ หากจัดเก็บแบบร้อน อุณหภูมิจะต้องสูงกว่า 60 °C อุณหภูมิการจัดเก็บแบบเย็นจะต้องต่ำกว่า 7°C จึงสามารถยับยั้งการเติบโตของเชื้อแบคทีเรียเพื่อหลีกเลี่ยงเชื้อแบคทีเรียเติบโตในอาหารจนเกิดสารพิษ แนะนำไม่ควรวาง **อาหารที่ปรุงแต่งแล้ว** ไว้ภายใต้อุณหภูมิห้องนานกว่า 2 ชั่วโมง และในช่วงหน้าร้อน (อุณหภูมิห้องสูงกว่า 32°C) ยิ่งไม่ควรวางนานกว่า 1 ชั่วโมง
- ✓ นอกจากนี้ **อาหารพร้อมทานที่ปรุงสุกอย่างเหมาะสม** อุณหภูมิจะอยู่ในโซนอันตราย ซึ่งแนะนำรับประทานให้หมดโดยเร็วภายใน 4 ชั่วโมง เพื่อหลีกเลี่ยงกลุ่มจุลินทรีย์เติบโตในอาหาร จนทำให้เกิดสารพิษและเป็นอันตรายต่อร่างกายมนุษย์

เคล็ดลับในการบริหารอุณหภูมิอาหาร





ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิแบบเข็ม วัดอุณหภูมิอาหารโดยเสียบเข้าไปยังจุดศูนย์กลางของอาหาร เพื่อตรวจสอบให้มั่นใจว่าอุ่นทั่วและปรุงสุกแล้ว





ตอนที่ 3 การบริหารจัดการสิ่งปลูกสร้าง

1. สุขอนามัยสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการ

- ✓ รักษาความสะอาดของผนัง เสา และพื้น เพื่อไม่ให้เกิดราสกปรกตกค้าง เกิดการกักต้อน หรือน้ำขัง



| | | | |
|---|---------------------|--|--------------------------------------|
| ✘ | ผิวพื้นชำรุด | ○ | แก้ไขสภาพผิวพื้นเรียบร้อยแล้ว |
|  | |  | |

- ✓ ต้องรักษาความสะอาดของฝ้าเพดานหรือเพดานระหว่างชั้น หลีกเลี่ยงการเกิดเชื้อรา ถลอก ฝุ่นเกาะ คราบสกปรกหรือหยดน้ำเป็นต้น

| | | | |
|--|-------------------|---|-----------------------------|
| ✘ | เพดานสกปรก | ○ | ทำความสะอาดเพดานแล้ว |
|  | |  | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| ✘ | เพดานบนบริเวณสัมผัสอาหาร มีหยดน้ำและแตงน้ำแข็ง | ○ | เพดานบนบริเวณสัมผัสอาหาร มีหยดน้ำและแตงน้ำแข็ง ขจัดหยดน้ำและแตงน้ำแข็งแล้ว |
|  | |  | |


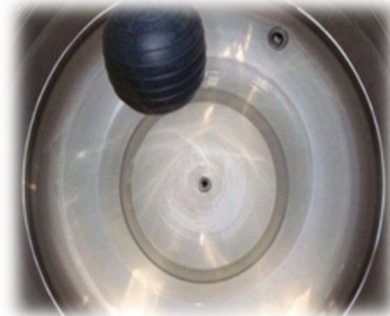
- ✓ ระบบระบายน้ำเช่นท่อระบายน้ำใต้ดิน รั้วน้ำทิ้ง (ตะแกรง) ต้องรักษาความสมบูรณ์และไหลผ่านได้ดีหลีกเลี่ยงการเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ส่วนท่อระบายน้ำจะต้องติดตั้งอุปกรณ์กรองของเสียที่เป็นของแข็งและต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันพาหะโรคบุกรุกเข้ามา

| | |
|---|--|
| <p>✘ ตะแกรงท่อน้ำสกปรก สภาพพื้นเสียหาย</p> | <p>○ ทำความสะอาดตะแกรงท่อน้ำแล้วซ่อมพื้นเรียบร้อยแล้ว</p> |
|  |  |



- ✓ ต้องทำความสะอาดตะแกรงกรองน้ำ(มัน) ระบบเครื่องดูดควันเป็นประจำ (แนะนำทำความสะอาดตะแกรงกรองน้ำมันทุกวัน)



| | |
|--|---|
| <p>✘ ตะแกรงกรองน้ำมันสกปรก</p> | <p>○ ทำความสะอาดตะแกรงกรองน้ำมันแล้ว</p> |
|  |  |

- ✓ ต้องทำความสะอาดถังเก็บน้ำเป็นประจำซึ่งควรทำความสะอาดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้งโดยต้องมีการบันทึกข้อมูล

| | |
|---|--|
| <p>✘ ไม่ได้ทำความสะอาดถังเก็บน้ำ</p> | <p>○ ทำความสะอาดถังเก็บน้ำประจำทุกปี</p> |
|  |  |

- ✓ ควรบำรุงรักษาอุปกรณ์ส่องสว่างระบบปรับอากาศ (เครื่องปรับอากาศหรือพัดลมเป็นต้น) เป็นประจำและป้องกันฝุ่นเกาะ

| | |
|---|--|
| <p>✘ พัดลมสกปรก</p> | <p>○ ทำความสะอาดพัดลมแล้ว</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>✘ โคมไฟสกปรก</p> | <p>○ ทำความสะอาดโคมไฟแล้ว</p> |
|  |  |


- ✓ ต้องรักษาระดับแสงให้มากกว่า100ลักซ์ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ทำงานหรือปรุงอาหารจะต้องมีระดับแสงมากกว่า200ลักซ์โดยแสงไฟที่ใช้ไม่ควรทำให้สีอาหารดูคลาดเคลื่อนไป

| | |
|---|--|
| <p>✘ เคาน์เตอร์ทำงาน ไม่ถึง200ลักซ์</p> | <p>○ เคาน์เตอร์ทำงาน ถึง200ลักซ์แล้ว</p> |
|  |  |

- ✓ ต้องรักษาความสะอาดที่ทางเข้าออก ประตู หน้าต่างและช่องทางอื่นๆเช่น มุ้งลวดที่หน้าต่างหรือประตูมักจะมีฝุ่นเกาะง่ายต้องทำความสะอาดเป็นประจำ

| | |
|---|--|
| <p>✗ พัฒนาระบายอากาศ ประตู และหน้าต่างเสียหายและสกปรก</p> | <p>○ พัฒนาระบายอากาศ ประตู และหน้าต่างเปลี่ยนใหม่ และทำความสะอาดแล้ว</p> |
|  |  |

- ✓ ควรจัดตั้งพื้นที่เฉพาะสำหรับวางของใช้ส่วนตัว(รวมถึงเสื้อผ้า)เพื่อบริหารจัดการพร้อมกัน; ความคมสัตว์ฟาร์ม สัตว์ปีกและสัตว์เลี้ยงไม่ให้เข้าไปพื้นที่ปฏิบัติงาน และต้องมีมาตรการที่เหมาะสม

| | |
|---|---|
| <p>✗ วางของใช้ส่วนตัว (ถุงมือ เสื้อกันฝน ยา รองเท้ากันฝน เครื่องดื่ม ถุงเท้า) ไว้ในพื้นที่ปฏิบัติงาน</p> | <p>○ ของใช้ส่วนตัวควรวางเก็บไว้ในพื้นที่เฉพาะเพื่อบริหารจัดการพร้อมกัน</p> |
|  |  |

| |
|---|
| <p>✗ สัตว์เลี้ยงไม่ควร อยู่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน</p> |
|  |

2. ห้องน้ำ

- ✓ ต้องแสดงข้อความ "ควรล้างมือหลังเข้าห้องน้ำ" ในจุดที่เห็นได้ชัดเจน



- ✓ ประตูห้องน้ำไม่ควรเปิดไปทางพื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหารโดยตรงแต่หากมีอุปกรณ์กันบั้งหรือกรณีที่สามารถควบคุมการไหลเวียนของอากาศโดยไม่ให้อาหารปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิภาพจะไม่ถูกจำกัดโดยข้อนี้

| <p>✘ ด้านหน้าประตูห้องน้ำเปิดไปทางพื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหารโดยไม่มีอุปกรณ์กันบั้ง</p> | <p>○ ประตูห้องน้ำปิดอยู่ควบคุมการไหลเวียนของอากาศได้อย่างมีประสิทธิภาพป้องกันพื้นที่ปฏิบัติงานปนเปื้อน</p> |
|---|---|
| | |

3. อุปกรณ์ล้างมือ

- ✓ ควรจัดเตรียม "ของใช้ทำความสะอาด(สบู่เหลวล้างมือ)" "อุปกรณ์ชำระล้าง (ล้างมือ)" "กระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่ามือ" จัดตั้ง "อุปกรณ์ฆ่าเชื้อ (เช่น แอลกอฮอล์)" เมื่อจำเป็น

| | |
|---|--|
| <p>✗ ไม่ได้จัดเตรียมกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่ามือ</p> | <p>○ จัดเตรียมกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่ามือไว้แล้วรวมถึงถังขยะแบบเหยียบ</p> |
|  |  |

- ✓ ในบริเวณล้างมือควรติดประกาศคำขวัญและรูปภาพ "ขั้นตอนการล้างมือที่ถูกต้อง" ในจุดที่มองเห็นได้ชัดเจน





食品從業人員 正確洗手步驟

- 1 濕** 用清水將雙手完全淋濕
- 2 洗** 均勻抹上清潔劑
- 3 刷** 用乾淨的刷子把指尖及指甲刷乾淨
- 4 搓** 手心手背互搓至少20秒
- 5 沖** 用清水將雙手澈底沖洗乾淨
- 6 乾** 用烘手機或紙巾將手擦乾

桃園市政府衛生局 關心您 廣告

4. การบริหารจัดการของเหลือทิ้ง

- ✓ ไม่ควรกองของเหลือทิ้ง (เช่น ลังกระดาษ) ไว้ด้านในหรือรอบด้านพื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหารเพื่อป้องกันการเกิดพาหะโรค

| | | | |
|---|---|--|---|
| ✘ | พื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร มีของเหลือทิ้งกองอยู่ | ○ | พื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร กำจัดของเหลือทิ้งแล้ว |
|  | |  | |

- ✓ ควรปิดฝากลังขยะและถังเศษอาหารนอกเวลาปฏิบัติงานและทำความสะอาดเป็นประจำและควรจัดวางไว้ในจุดที่ไม่ทำให้วัตถุติดอาหารหรือภาชนะสะอาดปนเปื้อน

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|-------------------------------------|
| ✘ | ถังขยะ ถังเศษอาหาร ไม่ได้ปิดฝา | ○ | ถังขยะ ถังเศษอาหาร ปิดฝาแล้ว |
|  | |  | |

- ✓ ของเสียที่เกิดจากการประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม (น้ำมันบริโภคที่ใช้แล้วเศษอาหาร) หากต้องการนำกลับมาใช้ใหม่จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนด "มาตรการบริหารจัดการการรีไซเคิลของเสียจากธุรกิจทั่วไป" ซึ่งต้องมอบให้บริษัทกำจัดของเสียที่ถูกกฎหมายมาขนและกำจัด โดยต้องเซ็นสัญญาและเก็บใบกำกับไว้

ใบกำกับรับน้ำมัน


โดยบริษัทรีไซเคิล OO

ลูกค้าใช้บริการขนและกำจัด :

ภัตตาคาร XX

5. การป้องกันพาหะโรค

- ✓ ต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันพาหะโรคบุกเข้าจากทางเข้าออกหรือช่องและรูต่างๆ เช่น ติดตั้งมุ้งลวดที่ประตูและหน้าต่าง ติดตั้งม่านพลาสติก ประตูอัตโนมัติ ม่านอากาศ โคมไฟดักยุง ปิดรูหรือท่อที่เชื่อมต่อภายนอก ให้มิดชิดหากไม่จำเป็นสำหรับใช้งาน (เช่น รูระบายน้ำใต้ดิน)

| | |
|---|--|
| <p>✘ รูน้ำทิ้งไม่ใช้งานบนพื้นไม่ได้ปิดมิดชิด</p> | <p>○ ปิดรูน้ำทิ้งไม่ใช้งานบนพื้นให้มิดชิดแล้วหรือติดตั้งฝาครอบรูน้ำทิ้ง</p> |
|  |  <p>หรือ</p>  |

| | |
|---|--|
| <p>✘ พัดลมระบายอากาศสกปรก ไม่มีอุปกรณ์ป้องกันพาหะโรค</p> | <p>○ ทำความสะอาดพัดลมระบายอากาศแล้วติดตั้งมุ้งลวดตาข่ายถี่</p> |
|  |  |

| | |
|---|--|
| <p>✘ ขนาดรูกำบังบนพื้น ใหญ่เกินควร</p> | <p>○ รูกำบังบนพื้น ติดตั้งมุ้งลวดตาข่ายถี่</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>○ ติดตั้งม่านพลาสติก ตรงทางเข้าออก</p> | <p>○ ติดตั้งม่านอากาศ ตรงทางเข้าออก</p> |
|  |  |

| | |
|---|--|
| <p>○ ติดตั้งประตูมุ้งลวด ตรงทางเข้าออก</p> | <p>○ ติดตั้งมุ้งลวดที่หน้าต่าง เพื่อเป็นตาข่ายกันบั้ง</p> |
|  |  |

- ✓ สำหรับน้ำยาหรืออุปกรณ์ที่ใช้ฆ่าเชื้อในสภาพแวดล้อม (เช่น ไม้กวาด ไม้ถูพื้นหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ) ต้องจัดตั้งพื้นที่เฉพาะสำหรับเก็บอุปกรณ์

| | |
|---|--|
| <p>✗ ไม่ได้จัดวางอุปกรณ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่กำหนด</p> | <p>○ จัดวางอุปกรณ์ทำความสะอาดไว้ในพื้นที่กำหนดแล้ว</p> |
|  |  |

- ✓ ฆ่าเชื้อในพื้นที่ปฏิบัติงานเป็นประจำโดยต้องบันทึกข้อมูลฆ่าเชื้อและต้องรักษาให้ไม่มีพาหะโรคในพื้นที่

| | |
|--|---|
| <p>✗ พื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหารมีพาหะโรค (เช่น แมลงสาบ)</p> | <p>✗ พื้นที่ปฏิบัติงานด้านอาหารมีร่องรอยพาหะโรค (เช่น ใยแมงมุม)</p> |
|  |  |

ใบกำกับบริการกำจัดพาหะโรค โดยบริษัทOO

ชื่อลูกค้า: XX กัดตาการ

ประเภทป้องกันและกำจัด: แมลงสาบ
แมลงวัน

วิธีกำจัด: เครื่องไอร้อน เครื่องพ่นไอ

น้ำยาที่ใช้: อัลฟา-ไซเพอร์เมทริน

ตอนที่ 4 การบริหารอุปกรณ์และเครื่องมือ

- ✓ พื้นผิวอุปกรณ์ (กระทะทอดหรือเครื่องปั่นน้ำผลไม้เป็นต้น)หรือเครื่องมือ (มีด เขียงหรือตะหลิวเป็นต้น)ที่ต้องสัมผัสอาหารจะต้องรักษาความสะอาด ไม่มีรอยบุบหรือรอยแตกและหลีกเลี่ยงได้รับการปนเปื้อนซ้ำ

| ✗ เขียงสกปรก | ○ ทำความสะอาดเขียงแล้ว |
|---|--|
|  |  |

| ✗ มีรอยแตกบนเขียงไม้ | ○ เปลี่ยนเขียงไม้ใหม่แล้ว |
|--|---|
|  |  |

- ✓ อุปกรณ์รับประทานอาหารต้องล้างจนสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ รักษาพื้นผิวให้เนียนเรียบสะอาด(ต้องไม่มีคราบสกปรก คราบน้ำหรือเชื้อราเป็นต้น) และเก็บในตู้เก็บเฉพาะ

| | |
|---|--|
| <p>✘ พื้นผิวเครื่องมือไม่เรียบ มีรอยบุบ</p> | <p>○ พื้นผิวเครื่องมือเนียนเรียบสมบูรณ์</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>✘ อุปกรณ์รับประทานอาหารไม่เรียบ มีรอยแตก</p> | <p>○ เปลี่ยนอุปกรณ์รับประทานอาหารใหม่แล้ว พื้นผิวเนียนเรียบ</p> |
|  |  |

| | |
|---|--|
| <p>✘ ไม่ได้จัดเก็บมีดอย่างเหมาะสม</p> | <p>○ จัดเก็บมีดอย่างเหมาะสมแล้ว</p> |
|  |  |

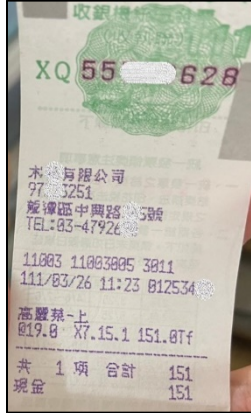
| | |
|---|--|
| <p>✘ จัดเก็บอาหารในเครื่องทำน้ำแข็ง และวางที่ตักไว้บนน้ำแข็ง</p> | <p>○ ในเครื่องทำน้ำแข็งมีเฉพาะน้ำแข็ง และที่ตักอยู่ในที่เก็บเฉพาะ</p> |
|  |  <p>หรือ</p> |

- ✓ สารเคมี (น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ) ที่ใช้ชำระหรือฆ่าเชื้ออุปกรณ์ ต้องจัดเก็บไว้ในที่เก็บเฉพาะ โดยต้องหลีกเลี่ยงการจัดวางร่วมกันกับวัตถุดิบอาหาร และเครื่องปรุง

| | |
|---|--|
| <p>✘ วางน้ำยาทำความสะอาด ร่วมกับวัตถุดิบอาหาร</p> | <p>○ เก็บน้ำยาทำความสะอาด ในพื้นที่เฉพาะ</p> |
|  |  |

- ✓ ควรเก็บรักษาเอกสารรับรองแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร (เช่น ใบกำกับภาษี ใบส่งสินค้า ใบเสร็จ เป็นต้น) ที่เพียงพอต่อการเป็นหลักฐานสำหรับแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหารได้) จะต้องเก็บรักษาไว้อย่างน้อย 5 ปี

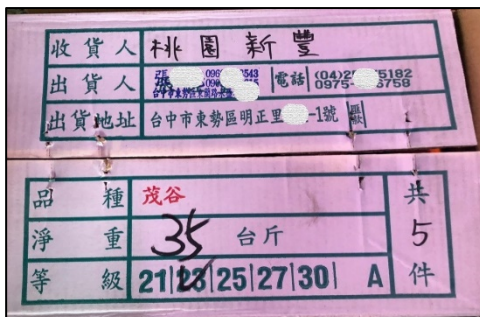
- ตัวอย่างเอกสารรับรองแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร (ใบกำกับภาษี) (ใบเสร็จ)



(ใบส่งสินค้า)

| | | | | | | |
|---|----------------|------|------------|-------|-------|--------------|
| 禽畜肉販售有限公司 桃園市桃園區XX路XX號 03-1234567 | | | | | | 出貨單 第 1 頁 |
| 客戶名稱 | CC牛排店 | 貨單日期 | 111/03/12 | | | |
| 電話 | 03-2345678 | 貨單編號 | 1110312001 | | | |
| 聯絡地址 | 桃園市龜山區○○路○○號1樓 | | | | | |
| 送貨地址 | 同上 | | | | | |
| 貨品編號 | 品名 | 數量 | 單位 | 單價 | 小計(元) | |
| A01 | 牛排(紐西蘭) | 4 | 箱 | 2,150 | 8,600 | |
| A02 | 豬排(台灣) | 2 | 箱 | 1,300 | 2,600 | |
| A03 | 雪花牛(美國) | 2 | 箱 | 2,700 | 5,400 | |
| A04 | 雞排(台灣) | 1 | 箱 | 1,100 | 1,100 | |
| 應收金額 | 17,700 元 | | 簽收 | 王小V | | |

(ข้อมูลหีบห่อภายนอก)





6. การบริหารการจัดเก็บ



✓ การบริหารจัดการอุณหภูมิ

1. ควรบันทึกอุณหภูมิตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งเป็นประจำ
2. อุณหภูมิอาหารแช่เย็นต้องรักษาให้อยู่ต่ำกว่า 7°C และสูงกว่าจุดเยือกแข็ง
3. อุณหภูมิอาหารแช่แข็งจะต้องอยู่ต่ำกว่า -18°C
4. รักษาความสะอาดของตู้เย็นทั้งภายในและภายนอก (เช่น ละลายน้ำแข็งเป็นประจำทำความสะอาดร่องขอบและพัดลมเป็นต้น)
5. อาหารพร้อมทานในร้านอาหาร หากวางไว้ภายใต้อุณหภูมิระหว่าง 7°C-60°C แนะนำให้ทานหมดโดยเร็วภายใน 4 ชั่วโมง

| ❌ ตู้เย็นไม่ได้ละลายน้ำแข็งเป็นประจำ | ✅ ตู้เย็นได้ละลายน้ำแข็งเป็นประจำแล้ว |
|---|--|
|  |  |

| ❌ ยางรองขอบตู้เย็นสกปรก | ✅ ทำความสะอาดยางรองขอบตู้เย็นแล้ว |
|---|--|
|  |  |

| | |
|---|---|
| <p>○ อุณหภูมิตู้เย็นสำหรับอาหารแช่เย็น (ต่ำกว่า 7°C และ สูงกว่าจุดเยือกแข็ง)</p> | <p>○ อุณหภูมิตู้เย็น สำหรับอาหารแช่แข็ง ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>○ อุณหภูมิจัดเก็บอาหารแบบร้อน ควรเก็บที่อุณหภูมิ $\geq 60^{\circ}\text{C}$</p> | <p>○ คลังของแห้งต้องติดตั้ง เครื่องวัดอุณหภูมิและความชื้น เพื่อทำการควบคุม</p> |
|  |  |

- ✓ การจัดวางตามประเภทควรจัดวางแบบแบ่งประเภทและแบ่งโซนตามคุณสมบัติของวัตถุดิบอาหารเพื่อป้องกันของดิบและของสุกผสมปนเปื้อนและต้องรักษาความสะอาดในขณะเดียวกัน

| | |
|---|--|
| <p>✗ วางซีอีว้ร่วมกับของใช้ต่างๆ</p> | <p>○ แยกประเภทวัตถุดิบอาหาร จัดวางตามโซน</p> |
|  |  |

- ✓ เข้าก่อนออกก่อน: ในขณะที่นำวัตถุดิบอาหารเข้าคลัง จะต้องใส่ใจเรื่องวันหมดอายุ เวลาเข้าคลังจะต้องจัดวางตามหลักการหมดอายุก่อนใช้ก่อน เพื่อหลีกเลี่ยงเกิดเหตุการณ์วัตถุดิบหมดอายุ

| | |
|---|--|
| <p>○ เครื่องปรุงในพื้นที่ปฏิบัติงานห้องครัว ต้องตรวจสอบวันหมดอายุอย่างเคร่งครัด (หากพบวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงหมดอายุ ต้องทิ้งทำลายโดยเร็ว ไม่ควรใช้ต่อ และไม่ควรวางในพื้นที่ปฏิบัติงาน)</p> | <p>○ การรับวัตถุดิบอาหารเข้าคลัง ต้องปฏิบัติตามการจัดการเข้าก่อนออกก่อน สามารถระบุวันที่รับเข้าคลังบนบรรจุภัณฑ์สินค้า (เช่น บนฝาขวดหรือตัวขวด)</p> |
|  |  |

- ✓ การบริหารจัดการด้วยฉลาก: ต้องจัดเก็บวัตถุดิบอาหารตามความเหมาะสม และชี้บ่งให้ชัดเจน หากเป็นอาหารที่แบ่งบรรจุ แนะนำให้ชี้บ่ง "ชื่อสินค้า" "วันที่แบ่งบรรจุ" "วันที่รับเข้าคลัง" หรือ "วันหมดอายุ" การบริหารจัดการวันที่สามารถปรับเปลี่ยนวิธีการชี้บ่งตามรูปแบบของผู้ประกอบการแต่ละราย

| | |
|---|--|
| <p>✗ แบ่งบรรจุอาหารโดยไม่ได้ชี้บ่ง "ชื่อสินค้า" "วันหมดอายุ"</p> | <p>○ แบ่งใส่อาหารโดยชี้บ่ง "ชื่อสินค้า" "วันหมดอายุ"</p> |
|  |  |

- ✓ การจัดวางวัตถุดิบอาหารในคลังเก็บของและพื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่ควรสัมผัสกับพื้นโดยตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

| | |
|--|---|
| <p>✗ วัตถุดิบอาหารไม่ได้ยกสูงจากพื้น</p> | <p>○ วัตถุดิบอาหารยกสูงจากพื้นแล้ว</p> |
|  <p>A photograph showing several grey plastic bins filled with food ingredients placed directly on a concrete floor. A red 'X' is overlaid on the top left corner of the image.</p> |  <p>A photograph showing two grey plastic bins filled with food ingredients placed on a green plastic pallet, which is elevated from the floor. A green circle is overlaid on the top left corner of the image.</p> |

2. การจัดเก็บสารเคมี




- ✓ นัายาทำความสะอาดหรือนัายาฆ่าเชื้อต้องจัดเก็บในพื้นที่เฉพาะ และหลีกเลี่ยงการจัดวางร่วมกับวัตถุดิบอาหารหรือเครื่องปรุงอื่น ๆ และต้องมีฉลากชี้บ่งชื่อและวันหมดอายุให้ชัดเจน

| | |
|---|--|
| <p>✗ นัายาทำความสะอาดไม่มีที่เก็บเฉพาะจัดวางร่วมกับวัตถุดิบอาหารอื่นๆ</p> | <p>○ นัายาทำความสะอาดมีที่เก็บเฉพาะไม่ได้จัดวางร่วมกับวัตถุดิบอาหารอื่นๆ</p> |
|  <p>A photograph of a food preparation counter. A red circle highlights a red spray bottle and other cleaning supplies placed on the counter alongside food ingredients. A red 'X' is overlaid on the top left corner of the image.</p> |  <p>A photograph of a storage bin containing cleaning supplies. A white label with Chinese characters is attached to the bin, indicating it is a dedicated area for cleaning chemicals. A green circle is overlaid on the top left corner of the image.</p> |

3. วัตถุเติมแต่งอาหาร

- ✓ วัตถุเติมแต่งอาหาร (เช่น ผงชูรส ผงโซดา): ต้อง "บริหารด้วยระบบ 3 สิ่งเฉพาะ" ซึ่งต้องมีเจ้าหน้าที่เฉพาะ บัญชีบันทึกเฉพาะ และตู้เก็บ(พื้นที่)เฉพาะ เพื่อจัดเก็บตามความเหมาะสม ส่วนปริมาณที่ใช้และวัตถุประสงค์ต้องสอดคล้องกับที่กำหนดโดยกฎหมาย

| 1. ขอบเขตการใช้วัตถุเติมแต่งอาหารและมาตรฐานจำกัดปริมาณและขนาด | 2. การค้นหาข้อมูลใบอนุญาตวัตถุเติมแต่งอาหาร |
|---|--|
|  |  |

| ✘ วัตถุเติมแต่งอาหารไม่มีตู้เก็บ (พื้นที่) เฉพาะ | ○ วัตถุเติมแต่งอาหารมีตู้เก็บ (พื้นที่) เฉพาะ |
|---|--|
|  |  <p style="text-align: center;">หรือ</p>  |

3. ตัวอย่างภาพวัตถุแต่งเติมอาหาร (เช่น ผงชูรส):

การขี้บ่งวัตถุเติมแต่งอาหารที่ใช้งาน

เนื้อหาบนบรรจุภัณฑ์



食品添加剂

商品名：O O味精

品名：L-麩酸鈉

成分：L-麩酸鈉

用途：調味劑

許可字號：衛署添製字第0012 O 3號

產品登錄碼：TFAA1D0012 O 3000

有效日期：標示於袋上

製造廠商：味O企業股份有限公司

地址：台O市O O路65號

電話：0800-000-000

使用食品範圍及限量：

本產品可於各類食品中視實際需要適量使用

使用限制：

限於食品製造或加工必須時使用

原產地：台灣

淨重：1000公克

4. ตัวอย่างบันทึกข้อมูลวัตถุเติมแต่งอาหาร :

R-17 食品添加剂進銷存紀錄表

文件編號：R-17

| | | | | | | |
|----------|--|-----|--------|------------|-----|-------|
| 食品添加物名稱 | 紅色色號 | | 許可證字號 | | | |
| 產品登錄碼 | TFAA 200000 () | | 購買廠商名稱 | ()食品()公司 | | |
| 包裝單位 | <input type="checkbox"/> 公斤 <input checked="" type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 其他單位：_____ | | | | | |
| 日期 | 進貨量 | 領用量 | 庫存量 | 使用品項 | 領用人 | 投料複核人 |
| 111年3月1日 | 92 | | | | | |
| 111年3月3日 | 92 | 5 | 89 | 蛋糕 | () | () |
| 111年3月4日 | 89 | 5 | 84 | 蛋糕 | () | () |
| 111年3月6日 | 84 | 2 | 82 | 蛋糕 | () | () |
| 111年3月8日 | 82 | 2 | 80 | 蛋糕 | () | () |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 備註： | | | | | | |
| 頻率：每批(次) | | | | | | |
| 主管簽核 | | | | | | |



ตอนที่ 6 ขั้นตอนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ

1. การจัดการวัตถุดิบล่วงหน้าและการเตรียมวัตถุดิบ

- ✓ ต้องรักษาความสะอาดสภาพแวดล้อมและอุปกรณ์ในพื้นที่ปฏิบัติงานจัดการล่วงหน้า
- ✓ วัตถุดิบอาหารต้องละลายน้ำแข็งด้วยวิธีที่ถูกต้อง

| วิธีละลายน้ำแข็ง | ขั้นตอนละลายน้ำแข็ง |
|-----------------------------|--|
| ละลายน้ำแข็งในตู้แช่เย็น | นำวัตถุดิบแช่แข็งที่ปิดมิดชิดละลายน้ำแข็งในตู้แช่เย็น (0-7°C) หลังละลายน้ำแข็งแล้วต้องจัดการหรือรับประทานโดยเร็ว |
| ละลายน้ำแข็งด้วยน้ำไหล | ปิดวัตถุดิบแช่แข็งให้มิดชิด ล้างซิงค์น้ำให้สะอาด จากนั้นละลายน้ำแข็งด้วยน้ำไหลที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 21°C (คุณภาพของน้ำต้องสอดคล้องกับมาตรฐานน้ำดื่ม) แนะนำละลายน้ำแข็งให้เสร็จภายใน 2 ชั่วโมง |
| ละลายน้ำแข็งด้วยการอุ่นร้อน | วัตถุดิบอาหารนำไปปรุงโดยตรงไม่ผ่านขั้นตอนละลายน้ำแข็ง |

การละลายน้ำแข็งอาหารต่างชนิดด้วยน้ำไหลต้องแยกซิงค์น้ำต่างหาก เพื่อป้องกันการผสมปนเปื้อน



- ✓ การเตรียมวัตถุดิบของสุกหรือของดิบ จะต้องใช้อุปกรณ์สุขอนามัยที่ป้องกันฝุ่น ป้องกันแมลงและต้องแยกแยะกันเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมปนเปื้อน



| ✗ ไม่ได้ปิดครอบวัตถุดิบอาหารทั้งหมด | ○ ปิดครอบวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว |
|---|--|
|  |  |

- ✓ มีดและเขียงต้องแยกใช้สำหรับของดิบและของสุกโดยเฉพาะ แนะนำให้ขี้งแบ่งแยกด้วยการใช้สี เพื่อหลีกเลี่ยงการผสมปนเปื้อน

| | |
|---|---|
| <p>✗ มีดและเขียงไม่ได้แยกสำหรับของดิบหรือของสุก</p> | <p>○ มีดและเขียงแยกสำหรับของดิบหรือของสุกแล้ว</p> |
|  |  <p>綠色砧板-蔬果</p> <p>紅色砧板-生食</p> <p>藍色砧板-熟食</p> |

2. งานปรุงอาหาร

- ✓ ในขั้นตอนผลิต ต้องควบคุมการทำงานของดิบและของสุก เพื่อป้องกันการผสมปนเปื้อน ขณะที่ลองชิมอาหารต้องใส่ใจเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน

| | |
|---|--|
| <p>✗ ไม่ได้ปิดครอบวัตถุดิบไว้ซ้อนทับกันกับภาชนะ (ผสมปนเปื้อน)</p> | <p>○ ปิดครอบวัตถุดิบเรียบร้อย ไม่ได้ซ้อนทับกันกับภาชนะ</p> |
|  |  |

- ✓ ต้องเปลี่ยนน้ำมันทอดเป็นประจำ เมื่อพบว่าสีน้ำมันในกระทะทอดเข้มขึ้น เกิดคราบเหนียว มีกลิ่นหืน ฟองเยอะเกินกว่า 1 ใน 2 ของกระทะทอด หรือเกิดควันตั้งแต่อุณหภูมิยังต่ำอยู่ ควรเปลี่ยนน้ำมันใหม่ทันที โดยต้องทำการบันทึกเกี่ยวกับช่องทางการกำจัดน้ำมันที่ใช้นี้แล้วและเวลาเปลี่ยนน้ำมันใหม่

| | |
|--|--|
| <p>✘ ค่าสารประกอบโพลาร์รวมในน้ำมันใช้ทอดมากกว่า 25% (สีน้ำมันเข้มและเกิดคราบเหนียว)</p> | <p>○ ค่าสารประกอบโพลาร์รวมในน้ำมันใช้ทอดน้อยกว่า 25%</p> |
|  |  |

3. การเตรียมอาหารและให้บริการอาหาร

- ✓ ต้องรักษาความสะอาดในบริเวณรับประทานอาหาร เก็บถาดอาหารให้เข้าที่โดยเร็วหลังรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว
- ✓ พนักงานเตรียมอาหารต้องใส่ใจเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคล (สวมใส่ชุด หมวก รองเท้าสำหรับทำงานที่สะอาด สวมใส่หน้ากากอนามัย รักษาความสะอาดที่มือ) ไม่ควรพูดคุยโดยหันไปทางอาหาร หรือมีพฤติกรรมอื่นที่จะทำให้อาหารปนเปื้อน

| | |
|---|--|
| <p>✘ พนักงานเตรียมอาหารไม่ได้ปฏิบัติตามวิธีสุขลักษณะส่วนบุคคล</p> | <p>○ พนักงานเตรียมอาหารปฏิบัติตามวิธีสุขลักษณะส่วนบุคคล</p> |
|  |  |

บทที่ 3 เปิดเผยข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับอาหาร

ตอนที่ 1 แนะนำแพลตฟอร์มข้อมูลย้อนกลับเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน

เพื่อรักษาความปลอดภัยอาหารสำหรับประชาชน และประสานกับสิทธิประโยชน์ในการรับรู้ของประชาชน และการบริหารจัดการด้วยตนเองของผู้ประกอบการอาหาร ตั้งแต่ปี 2021 เป็นต้นไป สำนักงานสาธารณสุขรัฐบาลเมืองเกาหยวนได้มีการผลักดันโครงการเปิดเผยข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับต้นกำเนิดวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารในร้าน และได้ก่อตั้ง “แพลตฟอร์มข้อมูลย้อนกลับเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน (ต่อไปจะใช้คำย่อเป็น แพลตฟอร์ม)” โดยอาศัยการเปิดเผยข้อมูลแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารในร้านผ่านผู้ประกอบการ ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูลประวัติของวัตถุดิบได้ตลอดเวลา ซึ่งจะต้องรู้สึกอุ่นใจยิ่งขึ้นในขณะเลือกซื้อหรือรับประทาน

รัฐบาลเมืองเกาหยวนสนับสนุนผู้ประกอบการอาหารด้วยความเอาใจใส่ในการ “เปิดเผยข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับต้นกำเนิดวัตถุดิบ” ผ่านการลงทะเบียนวัตถุดิบใน “แพลตฟอร์มข้อมูลย้อนกลับเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน” โดยการเปิดเผยข้อมูลวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารในร้าน รวมถึงผู้ผลิตต้นทางการผลิตและ การตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อเป็นการปฏิบัติตามแนวคิดบริหารจัดการ “จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร” อย่างแท้จริง ซึ่งประชาชนสามารถสแกน QR code ด้วยมือถือเพื่อเข้าถึงข้อมูลแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้อย่างครบถ้วน เมื่อเกิดเหตุการณ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาหาร สำนักงานสาธารณสุขเมืองเกาหยวน สามารถตรวจสอบ ย้อนกลับถึงผู้ ให้บริการวัตถุดิบในแพลตฟอร์มได้อย่างรวดเร็วเผื่อระวังการไหลเวียน ของสินค้าผิดกฎหมาย ป้องกันผลิตภัณฑ์ที่ฝ่าฝืนกฎระเบียบเข้าไปยังตลาดได้ตั้งแต่ เบื้องต้น เพื่อลดความเสียหายของผู้ประกอบการทั้งในด้านการทรัพย์สินและชื่อเสียง อีกทั้งคุ้มครองสุขภาพของประชาชน

ตอนที่ 2 วิธีการใช้แพลตฟอร์มเบื้องต้น



แพลตฟอร์มฉันทน์ใจ
เรื่องอาหารเมืองเถา
หยวน
QR code



คู่มือใช้งานแพลตฟอร์ม
สำหรับผู้ประกอบการ
QR code



6 โชนหลักในแพลตฟอร์ม:

ข่าวล่าสุด

- การประกาศข้อมูลความปลอดภัยอาหาร
- คำแถลงข่าว
- ข่าวกิจกรรม

โชนผู้ประกอบการอาหาร

- โชนลงทะเบียนผู้ประกอบการ
- โชนการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหาร
- การบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยสำหรับผู้ประกอบการ
- กฎหมายข้อบังคับด้านสุขอนามัย

โซนเปิดเผยข้อมูลวัตถุดิบอาหาร

- ค้นหาผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- ค้นหารายการอาหารหรือผลิตภัณฑ์
- ค้นหารายการอาหารตามหัวข้อ
- การเปิดเผยวัตถุดิบอาหารในสถาบันการศึกษา

โซนผลการตรวจสอบ

- การตรวจสอบฉลาก
- การสุ่มตรวจสอบ
- การตรวจสอบสภาพแวดล้อมและสุขอนามัยอาหาร
- การตรวจสอบโฆษณา
- ผลตรวจสอบด้านชายแดน
- รายชื่อร้านอาหารผ่านการประเมินระดับ

โซนอุ้นใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน

- บทความความปลอดภัยอาหาร
- บทความการตรวจวิเคราะห์

โซนข้อมูลอาหาร

- สินค้าเกษตรดีเด่นเกาหยวน
- แนะนำตลาด
- โซนชี้แจงข่าวลือโดย อย.
- ข้อมูลประกาศโดย อย.
- ข่าวการเกษตร
- ข่าวล่าสุดตรวจสอบย้อนกลับความปลอดภัยสินค้าเกษตร
- แผนที่จุดจำหน่ายในเมือง

บทที่ 4 ฉลากข้อมูลส่งเสริมการขายโฆษณา

ตอนที่ 1 ข้อห้ามและข้อกำหนด

| มาตรากฎหมาย บริหารจัดการ ความปลอดภัยและ สุขอนามัยอาหาร | ผู้เข้าข่ายบังคับใช้ | ข้อห้าม | บทลงโทษ (ตามกฎหมายฉบับ เดียวกัน) (หน่วย: TWD) |
|---|---|--|---|
| มาตราที่ 28 ข้อที่ 1 | อาหาร วัตถุเติมแต่ง อาหาร น้ยาทำความสะอาด สะอาดอาหาร และ อุปกรณ์ ภาชนะ หรือ บรรจุภัณฑ์อาหารที่ ประกาศโดยหน่วยงาน ผู้มีอำนาจส่วนกลาง | ฉลาก ข้อมูลส่งเสริม การขาย หรือโฆษณา ห้ามให้ข้อมูลเท็จ เกินจริง หรือเกิด ความเข้าใจผิดได้ง่าย | "มาตราที่ 45" มีโทษปรับ 40,000 TWD ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 4,000,000 TWD |
| มาตราที่ 28 ข้อที่ 2 | อาหารทั่วไป | ห้ามแสดงประโยชน์ ทางการแพทย์บน ฉลาก ข้อความ ส่งเสริมการขาย หรือ โฆษณา | "มาตราที่ 45" มีโทษปรับ 600,000 TWD ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 5,000,000 TWD |
| มาตราที่ 28 ข้อที่ 3 | อาหารเสริมพิเศษ หรือ อาหารที่ทำให้เกิดโรค เรื้อรังได้ง่ายหรือไม่ เหมาะให้เด็กหรือผู้มี ความต้องการพิเศษ รับประทานเป็น ระยะเวลายาว | จำกัดกิจกรรมส่งเสริม การขายหรือโฆษณา ระเบียบสำหรับการ จำกัดหรือสั่งหยุด เผยแพร่สินค้า กิจกรรมส่งเสริมการ ขาย หรือโฆษณาของ อาหารดังกล่าว รวมถึงมาตรการข้อ ควรปฏิบัติอื่นนั้น ให้ เป็นไปตามที่กำหนด โดยหน่วยงาน ผู้มีอำนาจส่วนกลาง | "มาตราที่ 45" มีโทษปรับ 40,000 TWD ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 4,000,000 TWD |

※ หากเนื้อหาข้อความแตกต่างจากที่ประกาศโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในกฎหมาย
ข้อบังคับให้ยึดข้อมูลที่ประกาศโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในกฎหมายข้อบังคับเป็นหลัก

- ✓ ตัวอย่างโฆษณาที่ฝ่าฝืน:
ภาพด้านล่างเป็นการฝ่าฝืนที่ติดป้ายผ้าแดงแขวนไว้หน้าประตูเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์ "ข้าวกล่องปลาสด" โดยมีเนื้อหา "กินปลาป้องกันโรคระบาด เพิ่มภูมิคุ้มกัน ทางร้านมีจำหน่ายข้าวกล่องปลาสด..." ซึ่งเนื้อหาโฆษณาได้กล่าวถึงคุณประโยชน์ในการรักษาหรือเปลี่ยนแปลงอวัยวะ เนื้อเยื่อ สภาวะสรีรวิทยา หรือลักษณะภายนอกของร่างกายมนุษย์ ถือเป็นกรณีที่ให้ข้อมูลเกินจริงและเป็นเท็จ และเกิดความเข้าใจผิดได้ง่าย ซึ่งได้ฝ่าฝืนกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 28 ข้อที่ 1 โดยมีโทษปรับ 40,000 TWD ขึ้นไปแต่ไม่เกิน 4,000,000 TWD ตามมาตราที่ 45 ในกฎหมายฉบับเดียวกัน



✓ ข้อความฝ่าฝืนที่เห็นบ่อยในโฆษณา:

**ฉลากและโฆษณา
ไม่ควรวาดอ้างข้อมูลหรือสรรพคุณ
รักษาโรคเกินความจริง**

กรณีฝ่าฝืนที่เห็นบ่อย:

1. กรณี "กล่าวอ้างคุณประโยชน์การรักษาหรือเปลี่ยนแปลงสภาพอวัยวะเนื้อเยื่อ สภาวะทางสรีรวิทยาหรือรูปพรรณของร่างกายมนุษย์":

- แก้มาค้าง
- เสริมหน้าอก
- ลดน้ำหนัก
- กระชับหุ่น
- เพิ่มความสูง
- ช่วยให้ผิวขาว
- กระชับสัดส่วน (ลดหุ่น)
- ล้างพิษ
- ชะลอความชราภาพ
- ป้องกันชราภาพ
- แก่ริ้วรอย
- ปรับปรุงสภาพร่างกาย
- ดับกลิ่นปาก
- ช่วยให้ผมดำ
- เพิ่มภูมิคุ้มกัน
- เสริมความจำ
- ขจัดอนุมูลอิสระ
- ป้องกันหน้าอกหย่อนคล้อย
- เสริมการทำงานของเซลล์
- ลดอาการวัยทอง

ตัวอย่างฝ่าฝืน (แบบสิ่งพิมพ์)



2. กรณี "มีการกล่าวอ้างถึงการป้องกันแก้ไข บรรเทา วินิจฉัยหรือเยียวยาโรค อาการหรือภาวะของโรค":

- ล้างพิษ
- ล้างปอด
- บำรุงไต
- กระตุ้นม้าม
- เป็นประโยชน์ต่อม้าม
- บำรุงกระเพาะอาหาร
- เสริมกระเพาะอาหาร
- ดูแลหัวใจ
- ล้างพิษในเลือด
- ขับปัสสาวะ
- กระตุ้นหัวใจ
- บำรุงปอด
- แพ้อากาศ
- ซ่อมแซมปอด
- เพิ่มสมรรถภาพทางเพศ
- แก่ตับร้อน
- ลดความดันโลหิต
- ลดไขมันตับ
- แก้อาการนอนไม่หลับ
- รักษาสายตาสั้น
- ฟันฟูสลายตา
- ป้องกันท้องผูก
- ป้องกันเลือดจาง
- แก้เลือดข้น
- ปรับปรุงต่อมไร้ท่อ
- ช่วยล้างหัวใจ
- บำรุงหัวใจ
- ลดคออักเสบ
- ปรับปรุงสภาพร่างกายที่แพ้ง่าย
- ลดภาวะหัวใจเต้นผิดปกติ

ตัวอย่างฝ่าฝืน (แบบสิ่งพิมพ์)



✓ ข้อความที่สามารถใช้ในโฆษณา:

คำที่ใช้ได้โดยทั่วไปหรือคำที่ใกล้เคียง

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| 1. ช่วยให้ฟันและกระดูกพัฒนาได้ตามปกติ | 10. รู้สึกกระปรี้กระเปร่า | 19. ดับกระหายรู้สึกสดชื่น |
| 2. ช่วยเรื่องการย่อย | 11. บำรุงผิวเพิ่มความงาม | 20. เพิ่มความอยากอาหาร |
| 3. ช่วยรักษากลไกการทำงานของระบบการย่อย | 12. ช่วยการนอนหลับ | 21. เจริญอาหาร |
| 4. ปรับสภาพจุลินทรีย์ | 13. เสริมโภชนาการ | 22. ดับธาตุไฟ |
| 5. ช่วยเรื่องขับถ่ายได้ง่ายขึ้น | 14. รักษาสุขภาพ | 23. แก้อ่อนใน |
| 6. ปรับสภาพร่างกาย | 15. ดูอ่อนวัยสวยงาม | 24. ทำให้กลิ่นปากหอมสดชื่น |
| 7. ปรับสภาพการทำงานทางสรีรวิทยา | 16. บำรุงร่างกายก่อนคลอดหลังคลอดหรือหลังป่วย | 25. ช่วยกระตุ้นการหลั่งน้ำลาย |
| 8. บำรุงร่างกายช่วยให้แข็งแรง | 17. ช่วยการเผาผลาญผลัดเซลล์ | 26. ชุ่มคอ |
| 9. เพิ่มพลังร่างกาย | 18. เย็นขึ้นแก้กระหาย | 27. สดชื่นแก้กระหาย |

ฉลากและโฆษณาส่งเสริมการขายสำหรับอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง เข้าข่ายให้ข้อมูลเป็นเท็จหรือเกินความจริงทำให้เกิดความเข้าใจผิดได้ง่ายหรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์รับรองประสิทธิภาพทางการแพทย์มาตราที่ 4 ข้อที่ 3



ตอนที่ 2 อาหารหมดอายุ

ตามข้อกำหนดจากกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 8 ข้อที่ 1 : "การบริหารจัดการสุขอนามัยและระบบควบคุมคุณภาพของพนักงาน สถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ของผู้ประกอบการอาหาร ล้วนจะต้องสอดคล้องกับระเบียบมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP) "

ประเด็นสำคัญในการบริหารจัดการอาหารหมดอายุตาม GHP

1. การจัดการคลังสินค้าจะต้องปฏิบัติตามหลักการเข้าก่อนออกก่อน และทำการบันทึกอย่างเคร่งครัด
 2. ระหว่างขั้นตอนการคลังสินค้า จะต้องตรวจสอบเป็นประจำตามเวลาที่กำหนด และทำการบันทึกอย่างเคร่งครัด หากเกิดข้อผิดพลาด จะต้องจัดการโดยทันที เพื่อมั่นใจคุณภาพและสุขอนามัยของวัตถุดิบ สินค้ากึ่งสำเร็จรูป และสินค้าสำเร็จรูป
 3. ของเสียที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายมนุษย์หรืออาจก่อปัญหาด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร เช่น **ผลิตภัณฑ์หมดอายุ ควรติดตั้งอุปกรณ์จัดเก็บเฉพาะ**
- กฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 15 ข้อที่ 1 ซ้อย่อย

อาหารหมดอายุให้จัดเป็นของเสีย ซึ่งต้องจัดการและเคลื่อนย้ายไปในพื้นที่ของเสีย หากพบว่าไม่ได้นำอาหารหมดอายุเคลื่อนย้ายไปในพื้นที่จัดทิ้ง หรือกันแยกให้ชัดเจนชั่วคราว ถือว่าฝ่าฝืนข้อกำหนดของกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 15 ข้อที่ 1 ซ้อย่อยที่ 8

(อธิบายด้วยจดหมายเลขที่ 1079021850 ประเภทอาหารในวันที่ 18 กรกฎาคม 2018 โดย อย.)

ที่ **อาหารหรือวัตถุดิบแต่งอาหารที่หมดอายุ** ห้ามนำผลิต แปรรูป ปรุงแต่ง บรรจุ ขนส่ง จัดเก็บ จำหน่าย นำเข้า ส่งออก ใช้เป็นของแถม หรือแสดงในที่สาธารณะ "บทลงโทษตามมาตราที่ 44 ในกฎหมายฉบับเดียวกัน: มีโทษปรับ 60,000~200,000,000 TWD"



บทที่ 5 ข้อกำหนดสำหรับฉลากสินค้าไม่บรรจุหรือสถานที่ ให้บริการอาหารโดยตรง

ตอนที่ 1 ข้อกำหนดฉลากสินค้าไม่บรรจุ

1. **คำนิยาม "อาหารไม่บรรจุ"**
ตามที่กำหนดโดยมาตราที่ 20 ในรายละเอียดข้อปฏิบัติตามกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร อาหารไม่บรรจุ หมายถึงสินค้าที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ในขณะวางจำหน่าย หรือมีบรรจุภัณฑ์แต่สอดคล้องเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้: ไม่เป็นบรรจุภัณฑ์บ่งชี้ร่องรอยการแกะ ไม่มีการขยายวันหมดอายุ ไม่ได้ปิดผนึก ไม่มีวัตถุประสงค์ที่ต้องการขยายพื้นที่จำหน่าย
2. **ผู้ที่เข้าข่ายบังคับใช้**
 1. ผู้ประกอบการที่ได้จดทะเบียนบริษัทหรือทะเบียนพาณิชย์ ในขณะที่จำหน่ายอาหารไม่บรรจุ ต้องติดฉลากชื่อสินค้าและถิ่น (ประเทศ) ต้นการผลิตแต่สำหรับอาหารพร้อมทานที่อบ (ย่าง) หรือปรุงในสถานที่ นอกเหนือจากเนื้อวัว ส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว เนื้อหมูหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากหมู จะต้องฉลากระบุที่มา (ประเทศ) ต้นการผลิตวัตถุดิบแล้ว ฉลากส่วนที่เหลือจะไม่ถูกจำกัดในข้อนี้
 2. ผู้ประกอบการที่ไม่ได้จดทะเบียนบริษัทหรือทะเบียนพาณิชย์ (ซึ่งรวมถึงผู้ประกอบการธุรกิจจำหน่ายอาหารทั้งหมด) ในขณะที่จำหน่ายถั่วลิสง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ ถั่วเหลือง บักวีต ลูกเดือย ควินัว งา ข้าวฟ่าง กระจงเห็ดหอม ใบชา พุทราแห้ง เม็ดเก๋ากี้ เก๋กฮวย ใก่ หมู วัว หรือแพะ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เกษตรและปศุสัตว์รวม 20 รายการในรูปแบบของสด แช่เย็น แช่แข็ง อาหารอบแห้ง ดากแห้ง บด บดละเอียด ตัดแบ่งคร่าว ๆ ทั้งหมดต้องติดฉลากระบุถิ่น (ประเทศ) ผลิต นอกจากนี้ ในกรณีจำหน่ายอาหารแปรรูปที่มีส่วนประกอบเนื้อวัว ส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว เนื้อหมู หรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากหมู ยังคงต้องติดฉลากระบุถิ่น (ประเทศ) ผลิตวัตถุดิบด้วยอักษรจีนตัวเต็มให้เห็นได้ชัดเจนตามข้อกำหนด

➢ ตัวอย่าง-ป้ายฉลากแบบตั้งสำหรับสินค้าไม่บรรจุ

| ชื่อสินค้า: กระจงเห็ดหอม ผลิตใน: ไต้หวัน | ชื่อสินค้า: ถั่วลิสง งา ถั่วแดง ถั่วเขียว ผลิตใน: ไต้หวัน |
|---|--|
|  |  |

實施日期
110年1月1日

散裝食品 標示新規定

品項 生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割的
花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品。

對象 新增未具公司登記或商業登記食品販賣業者。
*現行「具公司登記或商業登記」的食品販售業者，已於101年起實施

標示 原產地(國)。

原產地(國) 標示方式

分區標示

本區產地
美國

本區產地
台灣

單一產地標示

本店皆
國產

標籤標示

埔里
香菇

免重覆標示

臺灣產食品追溯系統

FDA 食品藥物管理署 廣告

2021/01/01起 散裝食品 必標豬肉產地(國)

整區標

整店標

本店
皆國產

盒裝標

認證章

免重複標示！

清楚標示·方便選擇

產地

衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food & Drug Administration (廣告)

本店 _____ 原產地 _____

本店 _____ 原產地 _____

衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food & Drug Administration (廣告)

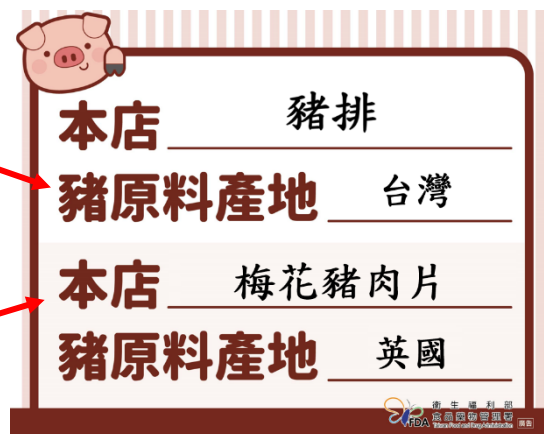
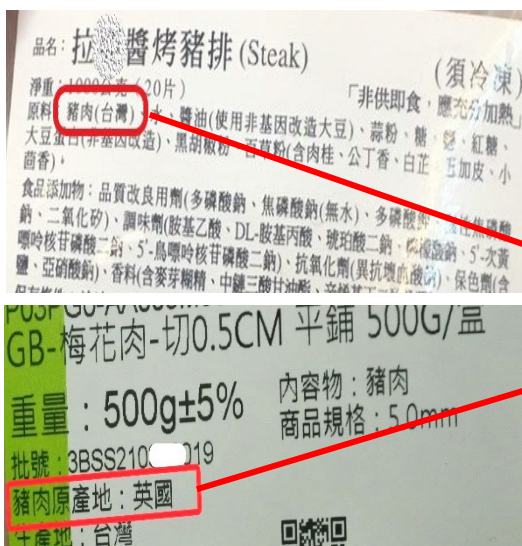
ตอนที่ 2 ข้อกำหนดฉลากในสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง

1. ตามที่กำหนดในกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 25 ข้อที่ 2 กระทรวงสาธารณสุขมีอำนาจประกาศอาหารให้บริการที่เข้าข่ายชนิดพิเศษ รายการที่ต้องระบุในฉลาก รวมถึงวิธีขึ้นบ่งและขอบเขตสำหรับสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง
2. คำนิยาม "สถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง"
สถานที่ต่าง ๆ ที่ให้บริการอาหารพร้อมทานโดยตรง รวมถึงร้านอาหารต่าง ๆ เช่น ภัตตาคารทุกรูปแบบ ร้านข้าวแกงบริการเอง ภัตตาคารจัดงานเลี้ยง ร้านอาหารจานด่วน แผงอาหาร (แผงอาหารทานเล่น) โรงแรมเชิงท่องเที่ยว และครอบคลุมถึงครัวส่วนกลาง โรงงานบริการอาหารสถาบัน ครัวในโรงเรียนระดับต่าง ๆ ครัวในโรงพยาบาลและเครื่องบินอากาศยาน เป็นต้น
3. ฉลากระบุถิ่นผลิตวัตถุดิบเนื้อหมูหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากหมูในอาหาร
 1. เข้าข่ายสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง และอาหารที่บริการได้ใช้วัตถุดิบเป็นเนื้อหมูหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากหมู จะต้องติดฉลากระบุถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตวัตถุดิบตามที่กำหนด
 2. ส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากหมู หมายถึงส่วนต่าง ๆ ของหมูที่สามารถนำมารับประทานได้ ซึ่งรวมถึงตับ ไต กระเพาะอาหาร ลำไส้ หัวใจ ปอด ลิ้น กระเพาะปัสสาวะ เลือด และไขมัน
 3. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้มัน (แข็ง) หมูโดยตรง จะต้องติดฉลากระบุถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตวัตถุดิบมัน (แข็ง) หมูที่ใช้ เช่น หากใช้มันหมูที่แปรรูปและผลิตในไต้หวัน แต่วัตถุดิบมันแข็งนำเข้าจากประเทศอเมริกา จะต้องขึ้นบ่งแหล่งที่มาของมัน (แข็ง) หมูบนฉลากเป็นอเมริกา
 4. เนื้อหมูหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากหมู ให้ใช้อักษรจีนตัวเต็มขึ้นบ่งถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตให้ชัดเจน วิธีขึ้นบ่งสามารถเลือกใช้การ์ด หมายถึงหมอนเมนู เครื่องหมาย (ฉลาก) หรือป้าย (กระดาน) ฉลาก โดยเลือกปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง
 5. กรณีเลือกใช้ฉลากหรือหมอนเมนู ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.4 ซม. ส่วนรูปแบบขึ้นบ่งข้อมูลอื่น ๆ จะต้องไม่น้อยกว่า 2 ซม.

➢ ตัวอย่างฉลาก:

ฉลากแสดงวัตถุดิบที่ใช้

วิธีในการติดฉลาก



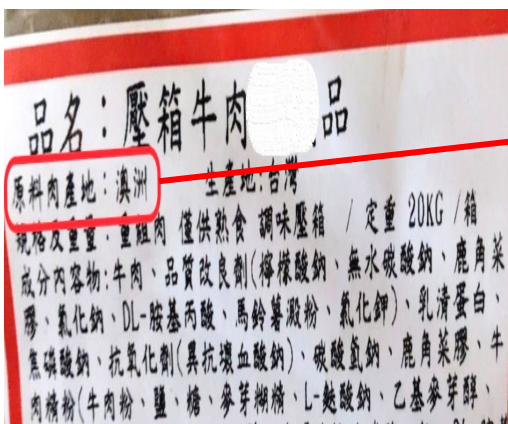
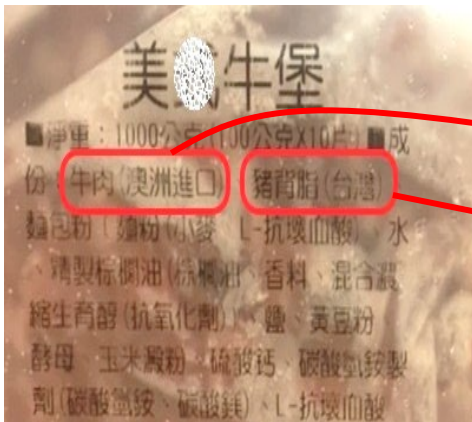
4. จลาระบุถิ่นต้นผลิตสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบเป็นเนื้อวัวหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว

1. อาหารที่มีส่วนประกอบเป็นเนื้อวัวหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว จะต้องใช้อักษรจีนตัวเต็มชี้บ่งถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตของเนื้อวัวหรือส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัวอย่างชัดเจน หรือใช้ข้อความที่มีความหมายเดียวกัน
2. เนื้อวัวและส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว ไม่รวมถึงนมวัวหรือไขมันวัว
3. ถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตของเนื้อวัวและส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว ยึดประเทศที่ดำเนินการฆ่าสัตว์เป็นหลัก
4. การชี้บ่งถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตของเนื้อวัวและส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว สามารถใช้รูปแบบการ์ด หมายถึงเหตบนเมนู เครื่องหมาย (ฉลาก) หรือป้าย (กระดาน) ฉลาก โดยติดประกาศ แขนง ตั้ง (เสียบ)ป้าย แปะติด หรือวิธีอื่นที่เห็นได้ชัดเจน โดยเลือกปฏิบัติได้อย่างใดอย่างหนึ่ง
5. การชี้บ่งถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตของเนื้อวัวและส่วนที่เหมาะสมรับประทานจากวัว หากเลือกใช้หมายถึงเหตบนเมนู ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.4 ซม.; ส่วนรูปแบบชี้บ่งอื่น ๆ ต้องไม่น้อยกว่า 2 ซม.

➤ ตัวอย่างฉลาก:

ฉลากแสดงวัตถุดิบที่ใช้

วิธีในการติดฉลาก



5. อาหารเนื้อสัตว์แปรรูปใหม่

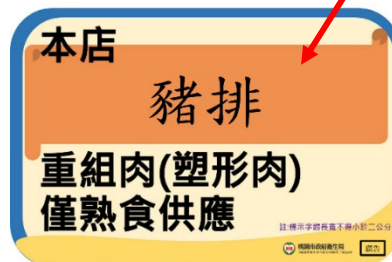
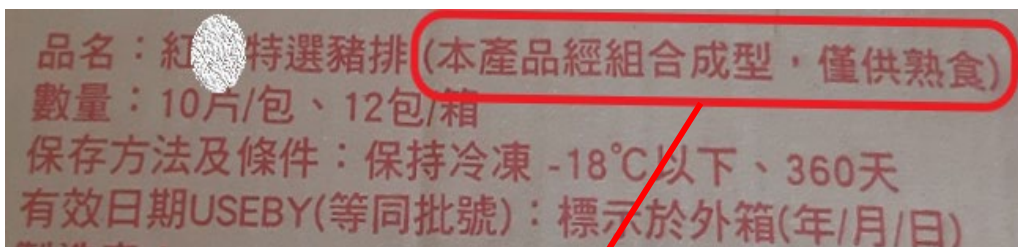
1. อาหารเนื้อสัตว์แปรรูปใหม่ หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือสัตว์น้ำ (เช่น ปลา) เป็นวัตถุดิบ ผ่านการประกอบ ยัดตีด กัดขึ้นรูป หรือวิธีอื่น ๆ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการแปรรูป 1 ชนิดหรือหลายชนิด และลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ (สัตว์น้ำ) ชนิดเดียวกันทั้งชิ้น (สเต็ก แพน)
2. อาหารเนื้อสัตว์แปรรูปใหม่ที่จำหน่ายในสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง จะต้องขึ้นบ่ง โดยใช้อักษรจีนตัวเต็มให้ชัดเจนว่า ได้ผ่าน "การแปรรูปใหม่" "การประกอบใหม่" หรือข้อความที่มีความหมายเดียวกันเพื่อชี้แจง โดยต้องเพิ่มหมายเหตุว่า "บริการในรูปแบบอาหารปรุงสุก" หรือข้อความที่มีความหมายเดียวกัน
3. การขึ้นบ่งตามที่กล่าวข้างต้น สามารถใช้รูปแบบการ์ด หมายถึงเหตบนเมนู เครื่องหมาย (ฉลาก) ป้าย (กระดาน) ฉลาก หรือวิธีที่คล้ายคลึงกัน โดยติดหรือแขวนประกาศ ตั้ง (เสียบ) ป้าย แปะติด หรือวิธีอื่นที่เห็นได้ชัดเจนกรณีเลือกขึ้นบ่งด้วยหมายเหตุบนเมนู หรือเครื่องหมาย (ฉลาก) ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.2 ซม. ส่วนรูปแบบขึ้นบ่งอื่น ๆ ต้องไม่น้อยกว่า 2 ซม.

➢ ตัวอย่างขึ้นบ่ง-หมายเหตุบนเมนู



➢ ตัวอย่างฉลาก:

ฉลากบนวัตถุดิบที่ใช้ (ภาพบน) วิธีในการติดฉลาก (ภาพล่าง)



6. เนื้อสัตว์ฉัดไขมัน

1. คำนียามอาหารเนื้อสัตว์ฉัดไขมัน: ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลัก ใช้ไขมันหรือไขมันผสมวัตถุดิบอาหารหรือวัตถุดิบแต่งอาหารผ่านขั้นตอนฉัดและปรุงแต่ง
2. จะต้องขึ้นบ่งอาหารและผู้ประกอบการอาหาร: ผู้ประกอบการอาหารที่ได้จดทะเบียนภาษี และทำการบรรจุอาหารเนื้อสัตว์ฉัดไขมัน จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ฉัดไขมันไม่บรรจุ และสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรงที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ฉัดไขมัน
3. วิธีขึ้นบ่งที่จำเป็น: ใช้**อักษรจีนตัวเต็ม**ขึ้นบ่งที่ซื้อสินค้าให้ชัดเจนว่าเป็นอาหาร "ฉัดไขมัน" หรือขึ้นบ่งด้วยข้อความที่มีความหมายเดียวกัน และเพิ่มหมายเหตุว่า "รับประทานเมื่อปรุงสุกเท่านั้น" "บริการเป็นอาหารปรุงสุก" หรือคำเตือนที่มีความหมายเดียวกัน
4. การขึ้นบ่งตามที่กล่าวข้างต้น สามารถใช้รูปแบบการ์ด หมายเหตุบนเมนู เครื่องหมาย (ฉลาก) ป้าย (กระดาน) ฉลาก หรือวิธีที่คล้ายคลึงกัน โดยติดหรือแขวนประกาศ ตั้ง (เสียบ) ป้าย แปะติด หรือวิธีอื่นที่เห็นได้ชัดเจน กรณีเลือกขึ้นบ่งด้วยหมายเหตุบนเมนู หรือเครื่องหมาย (ฉลาก) ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.2 ซม. ส่วนรูปแบบขึ้นบ่งอื่น ๆ ต้องไม่น้อยกว่า 2 ซม.
5. บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม ปี 2022 หากไม่มีการขึ้นบ่งตามที่กำหนด จะมีโทษปรับ 30,000 ถึง 3,000,000TWD ตามที่ละเมิดกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร; กรณีขึ้นบ่งเป็นเท็จ จะมีโทษปรับ 40,000 ถึง 4,000,000TWD

重組肉及注脂肉

111年7月1日起 新制(注脂肉)全面實施 食品標示規定



重組肉食品
105年1月1日實施

指以畜畜肉或水產品為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式加工，且產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。



注脂肉食品

指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入，調理過程製造之產品。



包裝食品



散裝食品



MENU

重組肉 / 注脂肉

| | |
|--------|-------|
| 香煎豬排 | \$--- |
| 香煎重組豬排 | \$--- |
| 注脂雪花牛排 | \$--- |
| 重組軟胸牛排 | \$--- |
| 注脂霜降牛排 | \$--- |

餐廳、火鍋店

無論是販售完整包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所，供應重組肉、注脂肉食品，都應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

重組肉及注脂肉

避免消費者誤解為原形肉

- ◆ 品名要標示
「重組」/「注脂」或等同字義
- ◆ 加註醒語
「僅供熟食」、「熟食供應」

注脂肉將於 111年7月1日 實施

一定要熟食

衛生福利部 食品藥物管理署

➤ 標示範例

本店

雪花牛

注脂肉

僅熟食供應

範例

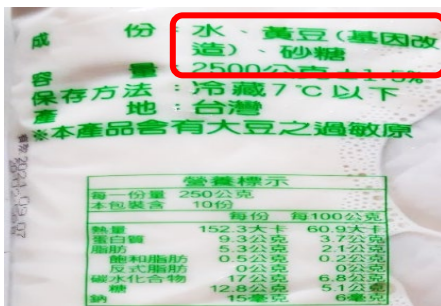
7. การซึบงอาหารที่มีวัตถุดิบเป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรม

1. กรณีอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบอาหารที่ดัดแปลงพันธุกรรมของสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรงที่ได้จดทะเบียนพาณิชย์ ต้องใช้อักษรจีนตัวเต็มซึบงว่า "ดัดแปรพันธุกรรม" หรือ "มีส่วนประกอบดัดแปรพันธุกรรม"
2. กรณีอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบอาหารที่ไม่ได้ดัดแปลงพันธุกรรมของสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรงที่ได้จดทะเบียนพาณิชย์ เมื่อบริการอาหารที่ไม่ใช้วัตถุดิบดัดแปรพันธุกรรม วัตถุดิบดังกล่าวต้องผ่านการตรวจสอบในระดับสากลว่า สามารถนำเพาะปลูกและประยุกต์เทคโนโลยีดัดแปรพันธุกรรมเพื่อเป็นวัตถุดิบอาหาร จึงสามารถซึบงว่า "ไม่มีการดัดแปรพันธุกรรม" "ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ดัดแปรพันธุกรรม" อีกทั้งสามารถซึบงว่า "สอดคล้องมาตรฐานแห่ง ○○ (ประเทศ) (หรือข้อความที่มีความหมายเดียวกัน)" ตามสัดส่วนผสมที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ หรือซึบงสัดส่วนผสมที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ตามจริง
3. อาหารดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการตรวจสอบ ลงทะเบียน และอนุญาตให้นำเข้าไต้หวันในปัจจุบัน ได้แก่ ถั่วเหลือง ข้าวโพด ผ้าย ผักกาดก้านขาวและบีท
4. วิธีการซึบง:
 - ✓ วิธีในการซึบง สามารถใช้รูปแบบการ์ด หมายเลขบนเมนู เครื่องหมาย(ฉลาก) ป้าย (กระดาน) ฉลากเป็นต้น โดยแขวน ตั้ง (เสียบ) ป้าย แปะติดหรือวิธีอื่นที่เห็นได้ชัดเจน
 - ✓ กรณีเลือกซึบงด้วยเครื่องหมาย (ฉลาก) ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.2 ซม. ส่วนรูปแบบซึบงอื่น ๆ ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 2 ซม.
 - ✓ ไม่มีข้อกำหนดสำหรับขนาดตัวอักษรในการซึบง "ไม่มีการดัดแปรพันธุกรรม" "ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ดัดแปรพันธุกรรม"

➢ ตัวอย่างซึบง-หมายเลขบนเมนู



➢ ตัวอย่างการซึบง ฉลากบนวัตถุดิบที่ใช้



วิธีการติดฉลาก



8. การขี้งน้ำขุปลำหรัอาหารประเภทสุกั

1.อาหารประเภทสุกัในสถานท่ให้บริการอาหารโดยตรงท่ได้จดทะเบียนพาณิชย์ต้องขี้งให้ชัดเจนด้วยอักษรจีนตัวเต็มในสถานประกอบการตามหลักการดังต่อไปนี้:

- ✓ มาก: วัตฤติบท่ใช้มากท่สุดหรือวัตฤติบท่เน้นย้ำ
- ✓ ไม: ไมต้องขี้งสัดสวนวัตฤติบในน้ำขุปล
- ✓ ครบ: ขี้งเครื่องปรุงรสให้ครบถ้วน

2.การขี้งตามท่กล่าวข้างต้น สามารถใช้รูปแบบการ์ด หมายเหตบนเมนู เครื่องหมาย (ฉลาก) ป้าย (กระดาน) ฉลาก โดยติดหรือแขวนประกาศ ตั้ง (เสียบ) ป้าย แปะติด หรือวิธีอื่นท่เห็นได้ชัดเจนกรณีเลือกการขี้งด้วยหมายเหตบนเมนู หรือเครื่องหมาย (ฉลาก) ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.2 ซม. ส่วนรูปแบบขี้งอื่น ๆ ต้องไม่น้อยกว่า 2 ซม.

火鍋湯底標示
104年7月31日起全面實施

具營業登記之餐廳、小吃店、便利商店等飲食場所販賣火鍋類食品應以菜單、插牌等方式，標示湯底主要食材

菜單、標籤：字體不得<0.2公分

食材熬製
標示最多之食材或宣稱之食材

風味調味料調製
風味調味料名稱須全展開

干貝海陸鍋
MENU
湯底使用 豬大骨熬製

四川麻辣鍋
MENU
湯底使用 雞高湯粉調製
雞高湯粉成分：鹽、L-麩酸鈉、棕櫚油、玉米澱粉、糖、香料...

大漢蒙古鍋
湯底使用豬大骨及雞高湯粉共同調製
雞高湯粉成分：鹽、L-麩酸鈉、棕櫚油、玉米澱粉、糖、香料...

標示牌、立牌 8 字體不得<2公分

衛生福利部 食品藥物管理署
FDA

北海道昆布

湯底使用**北海道昆布**及**柴魚**

熬煮、口感鮮甜、清爽

食材：昆布、柴魚片

ตัวอย่าง

豚骨麻辣鍋

湯底使用**豬大骨**及**雞湯粉**共同調製

雞湯粉成分：

鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥糞嘌呤核苷磷酸二鈉)

ตัวอย่าง

9. ข้อกำหนดการขึ้นเครื่องดีมปรุงแต่งสดในสถานประกอบการร้าน เครื่องดีมสะตวงซื้อและร้านอาหารจานด่วนที่เป็นแฟรนไชส์

1. ผู้ประกอบการแฟรนไชส์ หมายถึงบริษัทหรือทะเบียนพาณิชย์ที่ใช้เป็นชื่อเดียวกันหรือผู้ที่ใช้ชื่อเดียวกันโดยเข้าร่วมแฟรนไชส์หรือได้รับการมอบอำนาจ ซึ่งร้านเครื่องดีม ร้านสะตวงซื้อ หรือร้านอาหารจานด่วนที่สอดคล้องเป็นธุรกิจแฟรนไชส์ข้างต้น ทั้งหมดเป็นผู้ที่เข้าข่ายบังคับใช้สำหรับข้อกำหนดนี้
2. การขึ้นเครื่องตามข้อกำหนดนี้จะต้องขึ้นด้วยอักษรจีนตัวเต็มอย่างชัดเจนโดยสามารถใช้รูปแบบการ์ด หมายเลขบนเมนู เครื่องหมาย (ฉลาก) หรือป้าย (กระดาน) ฉลาก QR Code หรือวิธีเปิดเผยที่เป็นอิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ โดยติดหรือแขวนประกาศ ตั้ง (เสียบ) ป้าย แปะติดหรือวิธีอื่นที่เห็นได้ชัดเจน เลือกรูปแบบได้อย่างใดอย่างหนึ่ง
3. กรณีเลือกการขึ้นด้วยหมายเลขบนเมนู หรือเครื่องหมาย (ฉลาก) ความยาวและความกว้างของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.2 ซม. ส่วนรูปแบบขึ้นอื่น ๆ ต้องไม่น้อยกว่า 1 ซม.
4. กรณีที่ใช้ QR Code หรือวิธีเปิดเผยที่เป็นอิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ ตามที่กล่าวข้างต้น ควรระบุข้อความไว้ด้านบนหรือด้านล่างของฉลากอิเล็กทรอนิกส์ว่า "สแกนตรงนี้เพื่อเข้าถึงข้อมูลฉลาก" หรือข้อความที่มีความหมายเดียวกัน และในสถานที่ควรติดตั้งอุปกรณ์เคลื่อนที่สำหรับอ่านโค้ด
5. เครื่องดีมที่ปรุงแต่งสดในสถานที่ ต้องขึ้นปริมาณน้ำตาลทั้งหมดและพลังงานทั้งหมดของเครื่องดีมนั้น ๆ โดยสามารถระบุด้วยค่าสูงสุด สำหรับกรณีที่ระบุด้วยค่าสูงสุด ต้องเพิ่มหมายเหตุว่า "ค่าสูงสุด" รวมถึงวัตถุดิบ เครื่องเคียงทั้งหมด และปริมาณน้ำตาลที่เป็นส่วนเพิ่มเติม
6. ต่อจากข้อที่แล้ว สามารถขึ้นเป็น "ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดรวม ๐๐ กรัม พลังงานทั้งหมดรวม ๐๐ กิโลแคลอรี" หรือ "ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดรวมน้ำตาลก่อน ๐๐ ก่อน พลังงานทั้งหมดรวม ๐๐ กิโลแคลอรี" หรือ "ปริมาณน้ำตาลสูงสุด ๐๐ กรัม พลังงานสูงสุด ๐๐๐ กิโลแคลอรี"
7. เครื่องดีมที่มีชื่อสินค้าเป็น ชา กาแฟ ผักหรือผลไม้ ต้องขึ้นตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้:
 - (1) เครื่องดีมชา:
 - ✓ ขึ้นถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตวัตถุดิบใบชา
 - ✓ กรณีที่วัตถุดิบใบชาได้ผสมใบชาจากถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตมากกว่า 2 แห่ง ให้ขึ้นตามปริมาณจากมากไปน้อย
 - ✓ ไม่มีส่วนประกอบเป็นใบชา ผงชา น้ำชา น้ำชาสกัดเข้มข้น หรือวัตถุดิบที่ผลิตจากใบชาธรรมชาติ แต่เพียงปรุงแต่งด้วยสารแต่งกลิ่นชา ควรขึ้นที่ชื่อสินค้าว่า "กลิ่น ๐๐" หรือ "รส ๐๐"
 - (2) เครื่องดีมกาแฟ:
 - ✓ ขึ้นถิ่น (ประเทศ) ต้นผลิตวัตถุดิบกาแฟ
 - ✓ กรณีที่วัตถุดิบได้ผสมกาแฟจากถิ่น (ประเทศ) ผลิตมากกว่า 2 แห่ง ให้ขึ้นตามปริมาณจากมากไปน้อย
 - ✓ ควรขึ้นปริมาณคาเฟอีนด้วยฉลากสีแดง เหลือง และเขียว (สีแดง: มากกว่า 201 มก./ แก้ว สีเหลือง: 101-200 มก./ แก้ว สีเขียว: น้อยกว่า 100 มก./ แก้ว) ซึ่งสามารถขึ้นเป็นค่าสูงสุดของปริมาณคาเฟอีนรวมในเครื่องดีมนั้น ๆ โดยเพิ่มหมายเหตุ "ค่าสูงสุด"
 - (3) เครื่องดีมที่มีชื่อสินค้าเป็นผักหรือผลไม้:
 - ✓ นำผักและผลไม้: ปริมาณผักและผลไม้ต้องมากกว่า 10% ซึ่งต้องขึ้นสัดส่วนนำผักหรือผลไม้แท้ จึงอนุญาตให้ตั้งชื่อสินค้าเป็น "น้ำ ๐๐" ได้
 - ✓ เครื่องดีมผักและผลไม้: ปริมาณนำผักและผลไม้ไม่ถึง 10% ต้องขึ้นชัดเจนที่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ว่า "ปริมาณนำผลไม้ (ผัก) ไม่ถึง 10% หรือขึ้นสัดส่วนปริมาณนำผักหรือผลไม้แท้โดยตรง ชื่อสินค้าต้องขึ้นเป็น

- “เครื่องหมาย 〇〇” หรือข้อความที่มีความหมายเดียวกัน
- ✓ ไม่มีส่วนประกอบน้ำผักหรือผลไม้: ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีส่วนประกอบน้ำผักหรือผลไม้ ต้องชี้บ่งชัดเจนที่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ว่า “ไม่มีส่วนประกอบน้ำผักหรือผลไม้” และต้องชี้บ่งที่ชื่อสินค้าว่า “รส 〇〇” หรือ “กลิ่น 〇〇”

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起:

含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總
咖啡因含量。(紅色: 201毫克以上、黃色: 101-200毫克、綠色: 100毫克以下)

1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示〇〇茶風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁: 果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料: 果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料: 未含果蔬汁。



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量:

- 「總糖量〇〇公克，總熱量〇〇大卡」
- 「總糖量〇〇顆方糖，總熱量〇〇大卡」
- 「總糖量最高值〇〇公克，總熱量最高值〇〇大卡」



標示方法也可用
呈現!



呈現!

呈現!

呈現!



10. ฉลากปลาชนิดพิเศษ

1. ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ชื่อปลาชนิดใดเป็นชื่อสินค้า จะต้องมีส่วนประกอบของปลา นั้น ๆ ตามชื่อสินค้าที่กล่าวถึง หากไม่มีส่วนประกอบเป็นปลาชนิดที่กล่าวในชื่อสินค้า แต่เป็นการปรุงแต่งด้วยกลิ่นผสมอาหารหรือเครื่องปรุงเพื่อให้มีรสชาติของปลาชนิดที่อ้าง จะต้องขี้บ่งชัดเจนนที่ชื่อสินค้าหรือใกล้เคียงชื่อสินค้าด้วย**อักษรจีนตัวเต็ม**ว่า "กลิ่น/รส"
2. สินค้าที่มีชื่อสินค้าเป็น "ปลาหิมะกลม" ตามท้องตลาด แท้จริงแล้วเป็นปลาฟันปาดา โกเนียนและปลาฟันแอนดาร์กติกา (หรือเรียกกันว่าปลากระพงทะเลชิลลี) ที่อยู่ใน "อันดับปลากระพง"; ส่วนปลาหิมะแบน แท้จริงแล้วเป็นปลาแฮลิบัตกรีนแลนด์ ปลาแอตแลนติกแฮลิบัต ปลาแฮลิบัตแปซิฟิก (เรียกทั่วไปว่าปลาแฮลิบัต) ที่อยู่ใน "อันดับปลาซีกเดียว"
3. ส่วนปลาที่อยู่ใน "อันดับกาดิฟอร์ม" จึงสามารถขี้บ่งเป็น "ปลาหิมะ" ปลาที่ไม่อยู่ใน "อันดับกาดิฟอร์ม"แต่ขี้บ่งเป็น "ปลาหิมะ" ถือว่าข้อมูลฉลากเป็นเท็จ"ปลาหิมะกลม ปลาหิมะแบน" ที่ไม่ได้ขี้บ่งชัดเจนนตามข้อกำหนดดังกล่าว จนทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็น "ปลาหิมะ" ถือว่าฝ่าฝืนข้อกำหนดของกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 28 ข้อที่ 1 จะมีโทษปรับ 40,000 ถึง 4,000,000TWD ตามมาตราที่ 45 ในกฎหมายฉบับเดียวกัน โดยต้องเรียกคืนสินค้า เพื่อแก้ไขภายในเวลาตามที่กำหนดในมาตราที่ 52

| 使用特定魚種為品名之相關產品標示 | | | |
|------------------|--------|--------------------------|-------------------------------|
| 名稱 | 鱈魚 | 圓鱈 | 扁鱈 |
| 俗名 | - | 智利海鱈 | 大比目魚 |
| 名稱屬性 | 屬「鱈形目」 | 屬「鱈形目」的小鱈犬牙南極魚及鱈頭犬牙南極魚 | 屬「鱈形目」之馬舌鱈、庸鱈、狹鱈庸鱈 |
| 品名標示 | 鱈魚 | 1.俗名：圓鱈 2.圓鱈(小鱈犬牙南極魚) | 1.俗名：扁鱈 2.扁鱈(馬舌鱈)、扁鱈(大比目魚) |


↑ 品名標示為「圓鱈、扁鱈」之產品，應標示為俗名或與魚種名稱併列標示，不可標示為「鱈魚」。

範例 食材外箱標示 **大比目魚切片**

品名 大比目魚切片 13P (鱈)

數量 800片/箱

無洞



大比目魚 = 扁鱈

≠ 鱈魚

✗ 菜單上標示鱈魚

| | | |
|------|-----|-----|
| 生魚片 | 份 | 300 |
| 鱈魚 | 份 | 600 |
| 鱈魚 | 份 | 400 |
| 五更腸旺 | 340 | 450 |

菜單涉及標示不實

違反食安法第28條第1項之規定，依同法第45條處新臺幣4萬元以上400萬元以下罰鍰

○ 菜單上改正標示

扁鱈(大比目魚排)

| | | |
|---------------|-----|-----|
| 生魚片 | 份 | 300 |
| 鱈魚 | 份 | 600 |
| 扁鱈 (大比目魚排) | 份 | 400 |
| 五更腸旺 | 340 | 450 |

11. ข้อกำหนดฉลากอาหารที่กล่าวอ้างว่าใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่น

1. ในสถานที่ให้บริการอาหารโดยตรง หากมีการกล่าวอ้างใช้วัตถุดิบจากญี่ปุ่น จะต้องขึ้นด้วยอักษรจีนตัวเต็ม และขึ้นบ่งให้เห็นได้ชัดเจนโดยรูปแบบการ์ด หมายเหตุบนเมนู เครื่องหมาย(ฉลาก) หรือป้าย (กระดาน) ฉลากเป็นต้น ซึ่งต้องขึ้นบ่งถึงกำเนิดวัตถุดิบถึงระดับมณฑล (โตมหารนคร (โทะ) จังหวัดนคร (ฟู) จังหวัด (เค็ง)
2. หากตรวจพบฉลากที่ไม่ได้ขึ้นบ่งถึงระดับมณฑล มหารนคร จังหวัดนคร จังหวัด ถือว่าฝ่าฝืนกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคมาตราที่ 24 ข้อที่ 2 โดยจะแจ้งให้แก้ไขภายในวันที่กำหนดตามมาตราที่ 56 ในกฎหมายฉบับเดียวกัน ผู้ฝ่าฝืนที่ไม่ได้แก้ไขจนเกินกำหนด จะมีโทษปรับ 20,000 ถึง 200,000 TWD
3. กรณีที่ขึ้นบ่งมณฑล มหารนคร จังหวัดนคร จังหวัดเป็นข้อมูลเท็จ ถือว่าฝ่าฝืนกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 28 ข้อที่ 1 โดยมีโทษปรับ 40,000-4,000,000TWD

**日本食品應以中文標示產地至
都道府縣**

原產地為日本之食品



進口商：〇〇股份有限公司
地址：〇〇市〇〇路〇〇號
電話：〇〇-〇〇〇〇〇〇
原產地：日本新瀉縣

包裝食品

應以中文標示食品產地至都道府縣。
如：日本新瀉縣



日本青森蘋果
45元/箱

散裝食品

應以插牌、立牌、標籤方式以中文揭露食品產地至都道府縣。
如：日本青森蘋果

FDA 食藥署

**บทที่ 6 กรณีฝ่าฝืนที่เห็นบ่อยในธุรกิจร้านอาหารและ
บทลงโทษตามกฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและ
สุขอนามัยอาหาร**

| มาตรากฎหมาย กฎหมาย บริหารจัดการ ความปลอดภัย และสุขอนามัย อาหาร | กรณีการฝ่าฝืนที่เห็นบ่อย | บทลงโทษ (กฎหมายฉบับ เดียวกัน) มาตรากฎหมาย | เนื้อหาบทลงโทษ (หน่วย: TWD) |
|---|--|--|---|
| มาตราที่ 8 ข้อที่ 1 | การบริหารจัดการสุขอนามัย ของพนักงาน สถานที่ ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ และระบบ ควบคุมคุณภาพของผู้ประกอบ ธุรกิจอาหาร <u>ไม่สอดคล้องกับ</u> มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีใน การผลิตอาหาร | มาตราที่ 44 | หลังออกหมายสั่งให้ แก้ไขภายในเวลา ที่กำหนด และไม่ได้ แก้ไขจนเกินกำหนด จะมีโทษปรับ 60,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 200,000,000TWD |
| มาตราที่ 8 ข้อที่ 3 | ผู้ประกอบธุรกิจอาหารตาม ประเภทและขนาดที่ประกาศ <u>ไม่ได้ดำเนินการ</u> ลงทะเบียน | มาตราที่ 48 | หลังออกหมายสั่งให้ แก้ไขภายในเวลา ที่กำหนด และไม่ได้ แก้ไขจนเกินกำหนด มี โทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000TWD |
| มาตราที่ 8 ข้อที่ 3 | ผู้ประกอบธุรกิจอาหารตาม ประเภทและขนาดที่ประกาศ มี การลงทะเบียน สร้าง หรือแจ้ง ข้อมูล <u>เป็นเท็จ</u> | มาตราที่ 47 | มีโทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000TWD |
| มาตราที่ 9 ข้อที่ 1 | <u>ไม่ได้เก็บรักษา</u> เอกสารที่ เกี่ยวข้องกับแหล่งที่มาของ วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือ <u>เก็บรักษาไม่ครบกำหนด</u> | มาตราที่ 48 | หลังออกหมายสั่งให้ แก้ไขภายในเวลา ที่กำหนด และไม่ได้ แก้ไขจนเกินกำหนด มี โทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000TWD |
| มาตราที่ 13 | ผู้ประกอบธุรกิจอาหารตาม ประเภทหรือขนาดที่ประกาศ <u>ไม่ได้ทำประกันภัย</u> ความรับ ผิดจากผลิตภัณฑ์ | มาตราที่ 47 | มีโทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000TWD |

| มาตรากฎหมาย กฎหมาย บริหารจัดการ ความปลอดภัย และสุขอนามัย อาหาร | กรณีการฝ่าฝืนที่เห็นบ่อย | บทลงโทษ (กฎหมายฉบับ เดียวกัน) มาตรากฎหมาย | เนื้อหาบทลงโทษ (หน่วย: TWD) |
|---|--|--|--|
| มาตราที่ 15 ข้อที่ 1 | <u>ต่อไปนี้เป็นข้อความในข้อบังคับ:</u> สำหรับอาหารหรือวัตถุดิบแต่งอาหาร <u>ไม่อนุญาต</u> นำผลิต แปรรูปปรุงแต่ง บรรจุ ขนส่ง จัดเก็บ จำหน่าย นำเข้า ส่งออก ใช้เป็นของแถม หรือแสดงสินค้าในที่สาธารณะ เมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้: 1. เสื่อมสภาพหรือเน่าเสีย 2. ยังไม่สุกหอมและเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายมนุษย์ 3. มีสารพิษหรือมีสารหรือสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายมนุษย์ 4. ปนเปื้อนด้วยสิ่งมีชีวิตที่เป็นพาหะโรค หรือยืนยันว่าเป็นพาหะอาหารเป็นพิษหลังผ่านการตรวจวิเคราะห์ทางระบาดวิทยา 5. ปริมาณสารเคมีเกษตรหรือยาปฏิชีวนะตกค้างเกินกว่าค่าปลอดภัย 6. ปนเปื้อนด้วยโลหะหนัก นิวเคลียร์หรือรังสี โดยปริมาณเกินกว่าค่าปลอดภัย 7. เจือปนด้วยสิ่งแปลกปลอมหรือปลอมแปลง 8. เกินวันหมดอายุ 9. ไม่เคยใช้รับประทานเป็นอาหารในประเทศและไม่ผ่านการรับรองว่าจะไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายมนุษย์ 10. เจือปนด้วยวัตถุเจือปนที่ไม่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานผู้มีอำนาจส่วนกลาง | มาตราที่ 44 | มีโทษปรับ 60,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 200,000,000 TWD |
| | | มาตราที่ 49 | ฝ่าฝืนข้อย่อยที่ 3,7,10 มีโทษจำคุกไม่เกิน 7 ปีและมีโทษปรับไม่เกิน 80,000,000TWD |

| มาตรากฎหมาย กฎหมาย บริหารจัดการ ความปลอดภัย และสุขอนามัย อาหาร | กรณีการฝ่าฝืนที่เห็นบ่อย | บทลงโทษ (กฎหมายฉบับ เดียวกัน) มาตรากฎหมาย | เนื้อหาบทลงโทษ (หน่วย: TWD) |
|---|--|---|---|
| มาตราที่ 16 | <u>ต่อไปนี้เป็นข้อความในข้อบังคับ:</u> <u>ไม้อนุญาตผลิต</u> จำหน่าย นำเข้า ส่งออกหรือใช้งาน ภาชนะใส่อาหาร บรรจุภัณฑ์ อาหาร หรือบรรจุภัณฑ์ นํ้ายา ทำความสะอาดอาหาร เมื่อพบ เหตุการณ์ดังต่อไปนี้: 1. มีสารพิษ 2. เกิดปฏิกิริยาทาง เคมีที่อันตรายได้ง่าย 3. เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้ 4. กรณีอื่น ๆ ที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพหลัง ผ่านการประเมินความ เสี่ยง | มาตราที่ 44 | มีโทษปรับ 60,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 200,000,000 TWD |
| | มาตราที่ 49 | ฝ่าฝืนข้อย่อยที่ 1 มีโทษจำคุกไม่เกิน 7 ปีและมีโทษปรับไม่ เกิน 80,000,000TWD | |
| มาตราที่ 17 | อาหารที่จำหน่าย รวมถึง อุปกรณ์ ภาชนะ หรือ บรรจุภัณฑ์ของอาหาร มีผล การตรวจวิเคราะห์ <u>ไม่</u> <u>สอดคล้องกับ</u> มาตรฐาน สุขอนามัย ความปลอดภัย และ คุณภาพ | มาตราที่ 48 | หลังออกหมายสั่งให้ แก้ไขภายในเวลา ที่กำหนด และไม่ได้ แก้ไขจนเกินกำหนด มี โทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000 TWD |
| มาตราที่ 18 | วัตถุเติมแต่งอาหารใน ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย <u>ไม่</u> <u>สอดคล้องกับ</u> ขนาด วัตถุประสงค์ มาตรฐานจำกัด ปริมาณและขนาด | มาตราที่ 48 | หลังออกหมายสั่งให้ แก้ไขภายในเวลา ที่กำหนด และไม่ได้ แก้ไขจนเกินกำหนด มี โทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000 TWD |
| มาตราที่ 22 ข้อที่ 1 | ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร สำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์ <u>ไม่</u> <u>สอดคล้องกับ</u> ข้อกำหนด | มาตราที่ 47 | มีโทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000TWD |
| มาตราที่ 25 ข้อที่ 2 | สถานที่ให้บริการอาหาร โดยตรง ให้บริการอาหารชนิด พิเศษ แต่ <u>ไม่กระทำตามข้อ</u> <u>ปฏิบัติในการชั่งตวง</u> กิโลกรัม หรือรายละเอียดที่บังคับให้ชั่งตวง อื่น ๆ ด้วยอักษรจีนตัวเต็ม | มาตราที่ 47 | มีโทษปรับ 30,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3,000,000TWD |

| มาตรากฎหมาย ยกฎหมาย บริหารจัดการ ความปลอดภัย และสุขอนามัย อาหาร | กรณีการฝ่าฝืนที่เห็นบ่อย | บทลงโทษ (กฎหมายฉบับ เดียวกัน) มาตรากฎหมาย | เนื้อหาบทลงโทษ (หน่วย: TWD) |
|--|--|--|--|
| มาตราที่ 28 ข้อที่ 1 | ฉลาก ข้อความส่งเสริมการขาย โฆษณาของอาหารหรือวัตถุดิบ <u>มีการให้ข้อมูลเป็นเท็จเกิน จริง หรือ เกิดความเข้าใจผิด ได้ง่าย</u> | มาตราที่ 45 | มีโทษปรับ 40,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 4,000,000TWD |
| มาตราที่ 28 ข้อที่ 2 | ฉลาก ข้อความส่งเสริมการขาย หรือโฆษณา <u>มีการอวดอ้าง ประโยชน์ทางการแพทย์</u> | มาตราที่ 45 | มีโทษปรับ 600,000TWD ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 5,000,000TWD |

※หากเนื้อหาข้อความแตกต่างจากที่ประกาศโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในกฎหมาย
ข้อบังคับ ให้ยึดข้อมูลที่ประกาศโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในกฎหมายข้อบังคับเป็น
หลัก

หมายเหตุ: (กรณีต้องอายัด ยึดทำลายผลิตภัณฑ์ฝ่าฝืนที่เห็นบ่อยในธุรกิจร้านอาหารตาม
กฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร)

*มาตราที่ 41 ข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 4: ฝ่าฝืนมาตราที่ 8 ข้อที่ 1, มาตราที่ 15 ข้อที่ 1, ข้อที่ 4,
มาตราที่ 16 หรือมาตรฐานที่กำหนดโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจส่วนกลางตามมาตราที่ 17
มาตราที่ 18 หรือมาตราที่ 19 จะมีอำนาจออกหมายสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารหยุด
ปฏิบัติงานชั่วคราวและหยุดจำหน่าย โดยมีอำนาจอายัดผลิตภัณฑ์นั้น ๆ






*มาตราที่ 41 ข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 5: เมื่อได้รับการรายงานสงสัยว่าอาหารเป็นพิษ มีอำนาจ
ออกหมายสั่งให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารนั้น ๆ แก้ไขภายในเวลาที่กำหนด หรือส่งพนักงานที่
เกี่ยวข้องอาหารให้เข้ารับการฝึกอบรมสุขอนามัยด้านป้องกันอาหารเป็นพิษอย่างน้อย
4 ชั่วโมงในหน่วยงาน (สถาบัน) ที่ยอมรับโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในระดับต่าง ๆ และใน
ระหว่างสืบสวน ย่อมมีอำนาจออกหมายสั่งให้หยุดปฏิบัติงาน หยุดจำหน่ายเป็นชั่วคราว เพื่อ
ดำเนินการฆ่าเชื้อ และสามารถอายัดผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

*มาตราที่ 52 ข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 1: จากผลตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ที่หน่วยงานผู้มีอำนาจ
ส่วนกลางดำเนินการตามมาตราที่ 41 หากพบว่าฝ่าฝืนมาตราที่ 15 ข้อที่ 1 ข้อที่ 4 หรือกรณี
ใดที่ระบุไว้ในมาตราที่ 16 จะต้องยึดทำลาย

*มาตราที่ 52 ข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 2: จากผลตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ที่หน่วยงานผู้มีอำนาจ
ส่วนกลางดำเนินการตามมาตราที่ 41 หากพบว่าไม่สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดโดย
หน่วยงานผู้มีอำนาจส่วนกลางตามมาตราที่ 17 และมาตราที่ 18 หรือฝ่าฝืนมาตราที่ 21 ข้อที่
1 และข้อที่ 2 ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ และผลิตภัณฑ์อื่นที่ใช้สิ่งของดังกล่าวเป็นวัตถุดิบ จะต้อง
ยึดทำลายแต่ในกรณีที่ว่า เมื่อผ่านการฆ่าเชื้อหรือจัดการด้วยมาตรการความปลอดภัยแล้ว
ยังสามารถรับประทานหรือใช้งานได้ หรือไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน ควรแจ้ง
ให้ฆ่าเชื้อ ปรับปรุงหรือจัดการด้วยมาตรการความปลอดภัยภายในเวลาที่กำหนด กรณีที่ไม่
ปฏิบัติตามจนเกินกำหนด จะต้องยึดทำลาย

*มาตราที่ 52 ข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 3: จากผลตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ที่หน่วยงานผู้มีอำนาจ
ส่วนกลางดำเนินการตามมาตราที่ 41 หากพบว่าฉลากมีการฝ่าฝืนมาตราที่ 22 ข้อที่ 1 หรือ
รายละเอียดที่ประกาศตามข้อที่ 2 และข้อที่ 3 หรือมาตราที่ 24 ข้อที่ 1 หรือรายละเอียดที่
ประกาศตามข้อที่ 2 มาตราที่ 26 มาตราที่ 27 หรือมาตราที่ 28 ข้อที่ 1 ควรแจ้งให้เรียกคืน
สินค้าเพื่อแก้ไขภายในเวลาที่กำหนด ซึ่งไม่อนุญาตให้จำหน่ายต่อก่อนแก้ไขเสร็จสิ้น หาก
ไม่ได้ปฏิบัติตามจนเกินกำหนด หรือฝ่าฝืนมาตราที่ 28 ข้อที่ 2 จะดำเนินการยึดทำลาย

เอกสารแนบ

| รายการ | ลิงก์ |
|---|--|
| 1. กฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร |  |
| 2. ระเบียบมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร |  |
| 3. กฎระเบียบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยตนเองแห่งเมืองเกาหยวน |  |
| 4. ระบบประเมินแบ่งระดับบริหารสุขอนามัยในอาหารและเครื่องดื่ม |  |
| 5. แพลตฟอร์มอุ้ใจเรื่องอาหารเมืองเกาหยวน |  |

| แผนบันทึกการควบคุม/ป้องกัน (ปี) | | | ชื่อร้าน : | ความถี่ของการฆ่าเชื้อด้วยตนเองแนะนำให้ป็นเดือนละครั้งและความถี่ในการฆ่าเชื้อจากภายนอกแนะนำให้ป็นทุกๆ 6 เดือนหรือ 1 ปี ควรปรับให้เหมาะสมตามผลการป้องกันและควบคุมในร้าน . | | |
|--------------------------------------|---|---|----------------|---|--------------------------|--|
| เดือน วันที่ | วิธีป้องกัน | วัตถุประสงค์ | ชื่อยาฆ่าเชื้อ | ลายเซ็นของ ผู้ฆ่าเชื้อ | ลายเซ็นของ ผู้ตรวจสอบ | ข้อมูลที่บันทึกไว้ |
| / | <input type="checkbox"/> ป้องกันเอง <input type="checkbox"/> ว่าจ้าง | <input type="checkbox"/> แมลงสาบ <input type="checkbox"/> แมลงวัน <input type="checkbox"/> หนู <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> ทำเอง/ว่าจ้างจากภายนอกพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> ใบเสร็จรับเงินจ้าง |
| / | <input type="checkbox"/> ป้องกันเอง <input type="checkbox"/> ว่าจ้าง | <input type="checkbox"/> แมลงสาบ <input type="checkbox"/> แมลงวัน <input type="checkbox"/> หนู <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> ทำเอง/ว่าจ้างจากภายนอกพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> ใบเสร็จรับเงินจ้าง |
| / | <input type="checkbox"/> ป้องกันเอง <input type="checkbox"/> ว่าจ้าง | <input type="checkbox"/> แมลงสาบ <input type="checkbox"/> แมลงวัน <input type="checkbox"/> หนู <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> ทำเอง/ว่าจ้างจากภายนอกพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> ใบเสร็จรับเงินจ้าง |
| / | <input type="checkbox"/> ป้องกันเอง <input type="checkbox"/> ว่าจ้าง | <input type="checkbox"/> แมลงสาบ <input type="checkbox"/> แมลงวัน <input type="checkbox"/> หนู <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> ทำเอง/ว่าจ้างจากภายนอกพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> ใบเสร็จรับเงินจ้าง |
| / | <input type="checkbox"/> ป้องกันเอง <input type="checkbox"/> ว่าจ้าง | <input type="checkbox"/> แมลงสาบ <input type="checkbox"/> แมลงวัน <input type="checkbox"/> หนู <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> ทำเอง/ว่าจ้างจากภายนอกพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> ใบเสร็จรับเงินจ้าง |
| / | <input type="checkbox"/> ป้องกันเอง <input type="checkbox"/> ว่าจ้าง | <input type="checkbox"/> แมลงสาบ <input type="checkbox"/> แมลงวัน <input type="checkbox"/> หนู <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> ทำเอง/ว่าจ้างจากภายนอกพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> ใบเสร็จรับเงินจ้าง |

แปะวางรูปถ่าย/ใบเสร็จรับเงิน หรือ กรรณาทายรูปเก็บไว้

| ใบบันทึกการทำความสะอาดอ่างเก็บน้ำ | | | ชื่อร้าน : | | | |
|-----------------------------------|-------------------|--|---------------------------|-------------------------------|---|----------|
| ปี | วันที่ทำความสะอาด | วิธีการทำความสะอาด | ลายเซ็น/บริษัททำความสะอาด | ลายเซ็นเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจจสอบ | ข้อมูลที่บันทึกไว้ | หมายเหตุ |
| | / | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง <input type="checkbox"/> จ้างเหมาทำความสะอาด | | | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง / จ้างบริษัททำความสะอาดพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> รับเหมาทำความสะอาด | |
| | / | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดตัวเอง <input type="checkbox"/> จ้างเหมาทำความสะอาด | | | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง / จ้างบริษัททำความสะอาดพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> รับเหมาทำความสะอาด | |
| | / | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดตัวเอง <input type="checkbox"/> จ้างเหมาทำความสะอาด | | | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง / จ้างบริษัททำความสะอาดพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> รับเหมาทำความสะอาด | |
| | / | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดตัวเอง <input type="checkbox"/> จ้างเหมาทำความสะอาด | | | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง / จ้างบริษัททำความสะอาดพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> รับเหมาทำความสะอาด | |
| | / | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดตัวเอง <input type="checkbox"/> จ้างเหมาทำความสะอาด | | | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง / จ้างบริษัททำความสะอาดพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> รับเหมาทำความสะอาด | |
| | / | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดตัวเอง <input type="checkbox"/> จ้างเหมาทำความสะอาด | | | <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดเอง / จ้างบริษัททำความสะอาดพร้อมรูปถ่าย <input type="checkbox"/> รับเหมาทำความสะอาด | |

1. ความถี่ในการทำความสะอาดคือ 1 ครั้ง/ปี และผู้ที่ปฏิบัติตามข้อกำหนดจะถูกทำเครื่องหมายด้วย " √ " หากมีความผิดปกติใด ๆ โปรดกรอกสถานการณ์การจัดการในคอลัมน์หมายเหตุ

2. รับจ้างเหมาทำความสะอาด เอกสารก่อสร้าง เป็นหลักฐาน สามารถเก็บเอกสารไว้ตรวจหน่วยอนามัยได้

หลักฐานการทำความสะอาดแปะไว้ หรือ โปรดถ่ายภาพและบันทึกสถานะการทำความสะอาด

แบบบันทึกความรับผิดชอบประจำวันสำหรับผู้บริหารด้านสุขลักษณะในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

ชื่อร้าน : _____ ปี _____ เดือน _____

| รายการตรวจสอบ/วันที่ | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|--------------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| บุคลากร ผู้บริหารใหญ่ | 1 | สามชุดทำงานเรียบร้อย ล้างมือให้สะอาด และสวมหน้ากากอนามัย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | ผู้ที่ไว้เล็บ ทาเล็บ ใส่เครื่องประดับและมีบาดแผลที่มี ต้องสวมถุงมือเพื่อป้องกันและฆ่า เชื้อ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ระบบ ผู้บริหารใหญ่ | 1 | ควรรใช้มีดและเขียงแยกกันสำหรับ อาหารดิบและอาหารปรุงสุก ไม่เป็นสนิม อุปกรณ์และภาชนะควรสะอาดและ แห้ง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | วัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร เครื่องใช้ และกล่องอาหารกลางวัน (ซาม) กันฝุ่นและไม่ได้วางบนพื้นโดยตรง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | ตรวจสอบส่วนผสม เครื่องปรุงรส ฯลฯ ไม่หมดอายุ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| บุคลากร ผู้บริหารใหญ่ | 1 | ตู้เย็นจะรักษาอุณหภูมิไว้ที่ 0°C ถึง 7°C และช่องแช่แข็งจะแสดงที่ - 18°C หรือต่ำกว่า | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| รายการตรวจสอบ/วันที่ | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
|----------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|
| ประเภทงาน | 2 | ทำความสะอาดพื้นแล้ว ท่อระบายน้ำไม่มีตะกรัน และไม่มีเศษขยะสะสม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | พื้นผิวการทำงานได้รับการดูแลใ ห้สะอาดปราศจากสิ่งสกปรก | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | อาหารที่แช่เย็นและแช่แข็งในตู้เย็น นมีการปิดหรือห่อหุ้มไว้ และที่จัดเก็บมีการละลายน้ำแข็งแ ละรักษาความสะอาด | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| อื่นๆ (ตัวเอง) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ข้อสังเกต | | | ※ตรวจสอบอย่างน้อยวันละครั้ง ทำเครื่องหมาย "√" สำหรับผู้ที่มีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนด และปรับปรุงและยืนยันทันทีด้วย "○" สำหรับผู้ที่ไม่ตรงตามข้อกำหนด โปรดเก็บไว้ให้หน่วยอนามัยตรวจสอบ ※ข้อมูลข้างต้นสามารถปรับเปลี่ยนได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์จริง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

จัดการลายเซ็นบุคลากรด้านสุขภาพ :

แบ่งปันความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร :

- A. เสื้อผ้าและหมวกทำงานที่ไม่สะอาด นาฬิกา และเครื่องประดับเป็นแหล่งเพาะเชื้อแบคทีเรีย การสวมหน้ากากปิดปากและจมูก ล้างมือก่อนปฏิบัติงาน และการพันแผลสามารถป้องกันไม่ให้แบคทีเรียแพร่กระจายสู่อาหารได้!
- B. การหุ้มหรือบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์ของวัสดุอาหารสามารถแนะนำสิ่งแปลกปลอม ฝุ่น หรือแบคทีเรียได้ง่าย มีดและเชียงที่เป็นสนิม ไม่สะอาดจะปะปนกับเครื่องใช้หรืออาหารดิบและสุก ซึ่งง่ายต่อการเพาะเชื้อแบคทีเรียและก่อให้เกิดมลพิษ~
- C. วัสดุอาหารที่ล้าสมัยและอุณหภูมิของแช่แข็งที่ไม่อยู่ในการควบคุมมีแนวโน้มที่จะก่อให้เกิดแบคทีเรียก่อโรคหรือเน่าเสียได้ จำเป็นต้องตรวจจับและปรับปรุงโดยเร็วที่สุด!
- D. คราบสกปรกบนพื้นดิน ท่อระบายน้ำ เคาน์เตอร์ และตู้เย็นนั้นง่ายต่อการซ่อนสิ่งสกปรก การทำความสะอาดและการแก้ไขเป็นประจำช่วยให้มั่นใจได้ถึงความปลอดภัยของอาหาร~

แบบบันทึกการทำความสะดวกสะอาดเศษอาหาร

_____ ปี

| ขยะในครัว | | | | น้ำมันปรุงอาหารเสีย | | | |
|-----------|---|--|---------------------|---------------------|---|--|------------------------------|
| วันที่ | วิธีการทำความสะอาด / องค์กร | ปริมาณ (บาร์เรล/ถุง/ หน่วยอื่นๆ) | ลงชื่อเร ียบร้อย | วันที่ | วิธีการกวาดล้าง / องค์กร | ปริมาณ (บาร์เรล/กก./ หน่วยอื่นๆ) | ลายเซ็นยืนยัน การรีไซเคิล |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีม ทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุก ขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำคว ามสะอาดจากภายนอก | | |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีม ทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุก ขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำคว ามสะอาดจากภายนอก | | |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีม ทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุก ขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำคว ามสะอาดจากภายนอก | | |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีม ทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุก ขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำคว ามสะอาดจากภายนอก | | |

| ขยะในครัว | | | | น้ำมันปรุงอาหารเสีย | | | |
|---|---|--|------------------|---|---|--|--------------------------|
| วันที่ | วิธีการทำความสะอาด / องค์กร | ปริมาณ (บาร์เรล/ถุง/หน่วยอื่นๆ) | ลงชื่อเรียกบร็อย | วันที่ | วิธีการกวาดล้าง / องค์กร | ปริมาณ (บาร์เรล/กก./หน่วยอื่นๆ) | ลายเซ็นยืนยันการรีไซเคิล |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก | | |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก | | |
| | <input type="checkbox"/> จัดเก็บด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ : | | | | <input type="checkbox"/> จัดส่งด้วยตนเองไปยังรถบรรทุกขยะของทีมทำความสะอาด <input type="checkbox"/> จัดจ้างหรือรับเหมาพนักงานทำความสะอาดจากภายนอก | | |
| <input type="checkbox"/> ทำเองหรืออื่นๆ: บันทึกรายการถ่ายเศษอาหารแล้ว | | <input type="checkbox"/> จ้าง: เก็บบันทึกแล้ว- สัญญาผู้ชาย / บิลสำเนาใบเสร็จ/ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนหรือใบอนุญาต | | <input type="checkbox"/> ทำเองหรืออื่นๆ: เก็บภาพถ่ายหลักฐานแล้ว | | <input type="checkbox"/> จ้าง: เก็บบันทึกแล้ว- ลงนามในสัญญา / แบบฟอร์มรีไซเคิลน้ำมันเสีย | |
| <p>1. กรอกข้อมูลหลังการล้างและการขนส่งสามารถกำหนดหน่วยปริมาณการล้างและการขนส่งได้ด้วยตัวเองหากวิธีการล้างและขนส่งเป็นวิธีอื่นโปรดอธิบายให้ชัดเจนเพื่อให้แน่ใจว่าของเสียจะไม่ย้อนกลับสู่ห่วงโซ่อาหาร</p> <p>2. ในการจ้างผู้กำจัดหรือหาผู้รีไซเคิล โปรดมอบหมายให้ผู้ดำเนินการที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเป็นผู้ดำเนินการกำจัด (ตรวจสอบสัญญาและรับเอกสารการกำจัดหรือถ่ายรูปไว้เป็นหลักฐาน โปรดเก็บไว้ให้หน่วยสุขภาพตรวจสอบ</p> | | | | | | | |

จัดการลายเซ็นบุคลากรด้านสุขภาพ :

ตารางบันทึกอุณหภูมิตู้เย็น

| ตู้เย็น : <input type="checkbox"/> เครื่องทำความเย็น <input type="checkbox"/> การแช่แข็ง | | | รหัสอุปกรณ์ : | | | | _____ ปี _____ เดือน | | | | ความถี่: ขอแนะนำให้อินยันทันก่อนเปิดตู้ทุกวัน | | | | | |
|--|----|----|---------------|----|----|----|----------------------|----|----|----|--|----|----|----|----|----|
| วันที่ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| อุณหภูมิเครื่องทำความเย็น(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| อุณหภูมิเยือกแข็ง(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ข้อสังเกตที่ผิดปกติ/การปรับปรุง | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>ผู้ตรวจสอบ</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| วันที่ | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | : |
| อุณหภูมิเครื่องทำความเย็น(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| อุณหภูมิเยือกแข็ง(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ข้อสังเกตที่ผิดปกติ/การปรับปรุง | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>ผู้ตรวจสอบ</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>※การควบคุมอุณหภูมิ (แช่เย็นต่ำกว่า 7°C เหนือจุดเยือกแข็ง แช่แข็งต่ำกว่า -18°C) เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารเสื่อมเสีย เสียหาย และขยายพันธุ์แบคทีเรีย หากไม่เป็นไปตามมาตรฐาน แนะนำให้ระบุสาเหตุที่เป็นไปได้และการซ่อมแซมตาม โดยเร็วที่สุดหรือยืนยันว่าความผิดปกติได้รับการแก้ไขแล้ว โปรดเก็บไว้เพื่อประเมินผลการดำเนินการตามมาตรการการจัดการ</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |

หมายเลขตู้ระบบเลขที่กรมการเกษตร

ใบบันทึกอุณหภูมิและความชื้นของคลังสินค้า

| พื้นที่บันทึก : <input type="checkbox"/> ห้องส่วนผสมแห้ง <input type="checkbox"/> อื่นๆ | | | | | | _____ ปี _____ เดือน | | | | | ความถี่: ขอแนะนำให้อินยันทันก่อนเปิดทุกวัน | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----------------------|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----------------------------|
| วันที่ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| อุณหภูมิ(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ความชื้น(%) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ข้อสังเกตที่ผิดปกติ/การปรับปรุง | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ผู้ตรวจสอบ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| วันที่ | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | : ผนวกรวมข้อมูลเฉพาะรายวัน |
| อุณหภูมิ(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ความชื้น(%) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ข้อสังเกตที่ผิดปกติ/การปรับปรุง | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ผู้ตรวจสอบ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>※โปรดตั้งค่ามาตรฐานอุณหภูมิและความชื้นตามสถานการณ์จริง (_____ °C , _____ %) เพื่อหลีกเลี่ยงเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ เช่น การเสื่อมสภาพของส่วนผสมที่เก็บไว้และความชื้น หากไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ขอแนะนำให้ระบุเหตุผลที่เป็นไปได้หรือยืนยันอีกครั้งว่าความผิดปกติได้รับการแก้ไขแล้ว โปรดเก็บไว้เพื่อประเมินผลการดำเนินการตามมาตรการการจัดการ</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |

รายการข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในร้านค้า

| หมายเลขลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | ข้อมูลผู้รับผิดชอบ/แหล่งที่มาของซัพพลายเออร์ (ชื่อ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์หรือ หมายเลขรวม) | ชื่อใบอนุญาตวัตถุเจือปนอาหารฝ่ายเดียว | บรรจุภัณฑ์ทำเครื่องหมายรหัสการลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ | ใช้ |
|---|---------------|--|---------------------------------------|--|-----|
| ตัวอย่าง | 味精 | OO 股份有限公司 | 衛署添製字第 000000 號 | TFAA1D0000000000 | 調味劑 |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| ชื่อธุรกิจ : | | | | | |
| ลายเซ็นของผู้จัดการที่รับผิดชอบ : | | | | (ตราประทับของร้าน) | |
| ※ผลิตภัณฑ์ที่มีคำว่า "วัตถุเจือปนอาหาร" บนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ (ทั่วไป เช่น โมโนโซเดียมกลูตาเมต/โซเดียมแอล-กลูตาเมต เบกกิ้งโซดา/โซเดียมไบคาร์บอเนต สีสผสมอาหาร เครื่องเทศ ฯลฯ) จำเป็นต้องบันทึก | | | ปี/ เดือน/ วันที่/ | | |

แบบฟอร์มบันทึกการซื้อ การขาย และคลังสินค้าของอาหารเสริมหรือวัตถุดิบแต่งอาหาร

| ชื่ออาหารเสริม | | | | หากมีเลขที่ใบอนุญาตโปรดกรอก | |
|--------------------|--|-----------|---------------|-----------------------------|------------------|
| ชื่อแหล่งซื้อ | | | | รหัสลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ | |
| หน่วยบรรจุภัณฑ์ | <input type="checkbox"/> กิโลกรัม <input type="checkbox"/> กรัม <input type="checkbox"/> หน่วยอื่นๆ: ห่อ/กระป๋อง/_____ | | | วันหมดอายุของสินค้า : | |
| วันที่ | ปริมาณการซื้อ | ยอดจัดส่ง | รายการสิ่งของ | ลายเซ็นของผู้รับ | ลายเซ็นผู้จัดการ |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |
| ปี/ เดือน/ วันที่/ | | | | | |

※จดบันทึกความถี่การนำเข้าออกของผลิตภัณฑ์แต่ละชุด บันทึก (ครั้ง) เมื่อซื้อหรือนำออก จะต้องบันทึกและพิมพ์บนผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุเจือปนอาหาร

※หมายเหตุ: เมื่อซื้อโปรดตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ให้ครบถ้วนและมีฉลากภาษาจีน, หลีกเลี้ยงแหล่งที่มาที่ไม่รู้จักหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร, ตรวจสอบวันหมดอายุของวัตถุเจือปนอาหารเป็นประจำ

หัวหน้างานเซ็นปิด :

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข
 - (1) กฎหมายบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร
 - (2) ระเบียบมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
 - (3) ตอบคำถามอาหารเป็นพิษที่เห็นบ่อย
 - (4) การทำงานถูกหลักอนามัยของพนักงานในร้านอาหารและเครื่องดื่ม
 - (5) เปิดมุมมองการบริหารจัดการความปลอดภัยและสุขอนามัยในร้านอาหารและเครื่องดื่ม
 - (6) วัตถุประสงค์การใช้วัตถุเติมแต่งอาหารและมาตรฐานการจำกัดปริมาณและขนาด
 - (7) ข้อควรใส่ใจสำหรับการดำเนินระบบประเมินการแบ่งระดับการบริหารจัดการสุขอนามัยอาหารและเครื่องดื่ม
 - (8) คู่มือข้อมูลการทำงานถูกหลักอนามัยสำหรับพนักงานในร้านข้าวแกงบริการเองขนาดเล็ก
 - (9) แพลตฟอร์มบริการปรึกษาฉลากอาหาร
2. กฎระเบียบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยตนเองแห่งเมืองเกาหยวน
3. **FDA Food Code 2017** ตรวจสอบได้จาก
<https://www.fda.gov/media/110822/download>

คู่มือฉบับอิเล็กทรอนิกส์หรือแบบฟอร์มเปล่าสามารถค้นหาได้ที่เว็บไซต์ทางการของสำนักงานสาธารณสุขเมืองเกาหยวน

เว็บไซต์: <https://gov.tw/LgQ>

เส้นทาง: หน้าแรกของสำนักงาน > โชนเจ้าหน้าที่เฉพาะทางต่าง ๆ > ข้อมูลอาหาร ยา และเครื่องสำอาง > ประเมินระดับบริหารสุขอนามัยอาหารและเครื่องดื่ม

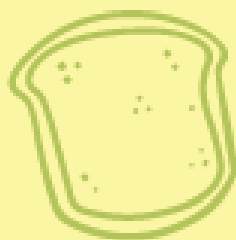
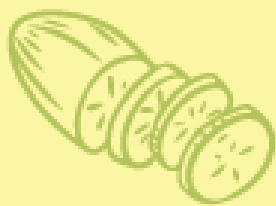
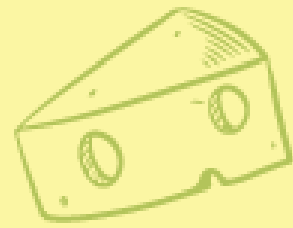


QR code ประเมินระดับบริหารจัดการสุขอนามัยร้านอาหาร เว็บไซต์ทางการสำนักงานสาธารณสุข

คู่มือบริหารจัดการฉลากอาหารและสุขอนามัยในอาหารและเครื่องดื่ม ด้วยตนเองแห่งเมืองเถาหยวน

| | | |
|---------------------|--|---|
| หน่วยงานจัดพิมพ์ | | สำนักงานสาธารณสุขรัฐบาลเมืองเถาหยวน |
| ที่อยู่ | | No. 55, Xianfu Rd., Taoyuan Dist., Taoyuan City |
| เว็บไซต์ | | https://dph.tycg.gov.tw/ |
| โทรศัพท์ | | 03-3340935 |
| ผู้พิมพ์ | | หวังเหวินเยียน |
| หัวหน้าบรรณาธิการ | | ซูปั๋วเหวิน |
| ทีมงานบรรณาธิการ | | แผนกบริหารและตรวจวิเคราะห์อาหาร สำนักงานสาธารณสุข รัฐบาลเมืองเถาหยวน |
| หน่วยงานปฏิบัติ | | นิติบุคคลมูลนิธิอุตสาหกรรมอาหารแห่งไต้หวัน |
| เดือนปีจัดพิมพ์ | | เดือนพฤศจิกายน ปี 2022 (พิมพ์ครั้งที่ 1) |
| ผู้ถือครองลิขสิทธิ์ | | สำนักงานสาธารณสุขรัฐบาลเมืองเถาหยวน |

※ ขอสงวนสิทธิ์ทั้งหมดสำหรับหนังสือเล่มนี้ ห้ามพิมพ์เผยแพร่ก่อนได้รับการมอบอำนาจ
※ หากต้องการขอรับ กรุณาติดต่อสำนักงานสาธารณสุขรัฐบาลเมืองเถาหยวน



桃園市政府衛生局

