



FOOD
STANDARDS
AGENCY

การตรวจสอบตาม
กฎหมายด้านอาหาร
และธุรกิจของท่าน



Food law inspections and your business
Thai

การตรวจสอบตามกฎหมายด้านอาหารและธุรกิจของท่าน

หากท่านประกอบธุรกิจด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบมีหน้าที่เข้าไปตรวจตราสถานประกอบการของท่านเพื่อให้แน่ใจว่าท่านปฏิบัติตามกฎหมายด้านอาหารอย่างเคร่งครัด เจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบเหล่านี้เป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายบังคับใช้กฎหมายจากหน่วยงานในท้องที่ของท่าน (หรือถ้าเป็นเขตไอร์แลนด์เหนือจะเป็นเจ้าหน้าที่เทศบาลเขต)

คู่มือเล่มนี้จะอธิบายให้ท่านเข้าใจว่าอำนาจการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่มีขอบเขตแค่ไหนและมาตรการที่เจ้าหน้าที่อาจนำมาใช้มีอะไรบ้างในกรณีที่พบความไม่ถูกต้องในธุรกิจของท่าน

1

วัตถุประสงค์ของการตรวจสอบ	2
เพื่อประกันว่าอาหารที่ท่านจำหน่ายปลอดภัยต่อการบริโภค	3
เพื่อประกันว่าคำอธิบายเกี่ยวกับอาหารไม่มีถ้อยคำบิดเบือน	3
ความถี่ในการตรวจสอบ	3

2

วิธีปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบ	4
เมื่อเจ้าหน้าที่เข้าไปในสถานประกอบการของท่าน	5
ขอบเขตอำนาจของเจ้าหน้าที่	6
ท่านมีสิทธิ์ร้องขอความเป็นธรรม	7

ข้อมูลเพิ่มเติม	8
-----------------	---

วัตถุประสงค์
ของการ
ตรวจสอบ

เพื่อประกันว่าอาหารที่ท่านจำหน่ายปลอดภัยต่อการบริโภค

เจ้าหน้าที่จะตรวจดูว่าอาหารที่ท่านผลิตเพื่อจำหน่ายนั้นปลอดภัยต่อการบริโภคหรือไม่ โดยจะมีการตรวจสอบด้านต่าง ๆ ดังนี้:

- สถานที่ประกอบการของท่าน
- ประเภทของอาหารที่ท่านประกอบ
- วิธีการทำงานของท่าน
- ระบบการจัดการในเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดว่าด้วยความสะอาดด้านอาหารได้จากคู่มือชื่อ “ความสะอาดด้านโภชนาการ-ข้อแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ” จัดทำโดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร (FSA) หรือติดต่อสำนักงานสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นของท่าน

เพื่อประกันว่าคำอธิบายเกี่ยวกับอาหารไม่มีถ้อยคำบิดเบือน

เจ้าหน้าที่จะตรวจสอบคำอธิบายเกี่ยวกับอาหารแต่ละประเภทในเมนูหรือในป้ายโฆษณาเพื่อให้แน่ใจว่าคำอธิบายดังกล่าวไม่ทำให้ผู้ซื้อเข้าใจผิด

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักในการเขียนคำอธิบายอาหารได้จากสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร เว็บไซต์ www.food.gov.uk

ความถี่ในการตรวจสอบ

เจ้าหน้าที่อาจเข้าไปตรวจสอบสถานประกอบการของท่านตามปกติ หรืออาจไปเพราะมีผู้ร้องเรียน ส่วนจะตรวจบ่อยแค่ไหนนั้นขึ้นอยู่กับประเภทของธุรกิจที่ท่านทำและประวัติการประกอบธุรกิจที่ผ่านมาของท่าน สถานประกอบการบางแห่งอาจมีการตรวจสอบอย่างน้อยหกเดือนครั้ง บางแห่งอาจถี่ระยะห่างกว่านั้น

เจ้าหน้าที่มีสิทธิ์ที่จะเข้าไปตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหารได้ทุกเวลาตามความเหมาะสมโดยไม่ต้องนัดหมายกับเจ้าของ และปกติจะไม่มี การแจ้งล่วงหน้า

วิธีปฏิบัติของ

เจ้าหน้าที่

ผู้ตรวจสอบ

วิธีปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบ

เมื่อเจ้าหน้าที่เข้าไปในสถานประกอบการของท่าน พวกเขาจะต้องปฏิบัติตามกรอบข้อตกลงของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหารในเรื่องวิธีบังคับใช้กฎหมายด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ประจำท้องถิ่น รวมทั้งหลักปฏิบัติเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎหมายด้านอาหาร กรอบข้อตกลงดังกล่าวเป็นเรื่องของหลักเกณฑ์ที่เจ้าหน้าที่แต่ละท้องที่ต้องยึดปฏิบัติในการบังคับใช้กฎหมาย โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมจากเว็บไซต์ของ FSA คือ www.food.gov.uk

เมื่อเจ้าหน้าที่ไปถึงสถานประกอบการของท่านพวกเขาควรแสดงบัตรต้นสังกัดให้ท่านดู และควรปฏิบัติต่อท่านด้วยความสุภาพจนเสร็จสิ้นภารกิจ เจ้าหน้าที่ควรรายงานผลการตรวจสอบให้ท่านทราบทุกครั้งหลังการเสร็จสิ้นการตรวจสอบ นั้นหมายความว่าหากเจ้าหน้าที่พบวาสนาประกอบการของท่านมีปัญหาประการใดก็จะแจ้งให้ท่านทราบพร้อมให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีที่จะหลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าว

หากเจ้าหน้าที่แนะนำให้ท่านแก้ไขในเรื่องใด เขาควรจะต้องบอกท่านด้วยว่าคำแนะนำนั้นเป็นสิ่งที่ท่านจะต้องนำไปปฏิบัติเพราะเป็นข้อบังคับทางกฎหมาย หรือเป็นแค่คำแนะนำทั่วไปเพราะเห็นว่าน่าจะเป็นประโยชน์ต่อธุรกิจของท่านเอง

หลังเสร็จสิ้นการตรวจสอบหากเจ้าหน้าที่จะขอร้องให้ท่านทำสิ่งหนึ่งสิ่งใด ก็จะต้องทำจดหมายถึงท่านเป็นลายลักษณ์อักษร หากเจ้าหน้าที่ชี้ว่าท่านละเมิดกฎหมาย ก็จะต้องแจ้งให้ท่านทราบว่าท่านละเมิดกฎหมายข้อใด

เจ้าหน้าที่ควรจะให้เวลาท่านตามสมควรในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น เว้นแต่ว่าปัญหาดังกล่าวอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ทุกเมื่อ เจ้าหน้าที่จะต้องให้คำแนะนำแก่ท่านด้วยว่าท่านควรปฏิบัติอย่างไรหากท่านประสงค์จะร้องเรียนว่าได้รับความเดือดร้อนจากการตรวจสอบ (ดูหน้า 7)

ขอบเขตอำนาจของเจ้าหน้าที่

หากเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบเห็นความจำเป็นที่จะ “บังคับใช้กฎหมาย” เพื่อปกป้องผลประโยชน์ของประชาชน ก็สามารถทำได้ เช่น

- ขอตรวจสอบประวัติการประกอบธุรกิจของท่าน
- ขอตัวอย่างและรูปถ่ายอาหาร
- มีหนังสือแจ้งเตือนให้ท่านแก้ไขข้อบกพร่อง
- ยึดอาหารที่สงสัยว่าจะเป็นอันตรายต่อการบริโภค

เจ้าหน้าที่อาจมีหมายแจ้งเตือนถึงท่านในกรณีที่น่าเป็นห่วง หมายแจ้งเตือนมีสามประเภทหลัก ๆ คือ

- “หมายแจ้งเตือนเรื่องให้ปรับปรุงความสะอาดด้านอาหาร” ซึ่งมีการระบุถึงข้อบังคับบางอย่างที่ท่านต้องปฏิบัติตาม เนื่องจากท่านกำลังละเมิดกฎหมาย
- “หมายแจ้งเตือนด่วนเรื่องการรักษาความสะอาดด้านโภชนาการ” ซึ่งเป็นคำสั่งห้ามมิให้ท่านใช้กรรมวิธีบางอย่างในการประกอบอาหาร หรือห้ามมิให้ท่านเข้าไปในสถานประกอบการของตัวเองหรือห้ามใช้อุปกรณ์บางอย่างในสถานประกอบการของท่านเอง โดยหมายแจ้งเตือนประเภทนี้ต้องได้รับการรับรองจากศาลด้วย
- “หมายแจ้งเตือนให้แก้ไขข้อผิดพลาด” (สำหรับสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนแล้วเท่านั้น) ซึ่งเป็นคำสั่งห้ามใช้กรรมวิธีบางอย่างในการประกอบอาหาร หรือห้ามมิให้ท่านเข้าไปในสถานประกอบการของตัวเองหรือห้ามใช้อุปกรณ์บางอย่างในสถานประกอบการของท่านเอง รวมทั้งกำหนดเงื่อนไขบางอย่างในการประกอบอาหารให้ท่านนำไปปฏิบัติ - คล้ายกับหมายแจ้งเตือนด่วนเรื่องการรักษาความสะอาดด้านโภชนาการ แต่หมายแจ้งเตือนประเภทนี้ไม่จำเป็นต้องได้รับการรับรองจากศาล

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบอาจแจ้งให้พนักงานอัยการฟ้องร้องเอาผิดต่อท่านในกรณีที่ท่านทำผิดร้ายแรง หากศาลพบว่าท่านผิดจริง ศาลอาจสั่งห้ามมิให้ท่านใช้กรรมวิธีบางอย่างในการประกอบอาหาร หรือห้ามมิให้ท่านใช้สถานประกอบการหรืออุปกรณ์ต่าง ๆ ในสถานประกอบการนั้น ๆ หรือห้ามมิให้ท่านดำเนินธุรกิจด้านอาหารอีกต่อไป และอาจถึงขั้นสั่งปรับหรือจำคุกด้วยก็ได้

ท่านมีสิทธิ์ร้องขอความเป็นธรรม

หน่วยงานสาธารณสุขทุกท้องที่จะมีระเบียบข้อบังคับในการรับเรื่องร้องทุกข์จากท่านในกรณีที่ท่านเห็นว่าเจ้าหน้าที่รายใดปฏิบัติหน้าที่โดยมิชอบ ดังนั้นหากท่านมีเรื่องร้องทุกข์โปรดติดต่อหัวหน้าฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมหรือฝ่ายดูแลมาตรฐานด้านการค้าของหน่วยงานในท้องที่ของท่านเพื่อดูว่าจะสามารถพูดคุยทำความเข้าใจกันได้หรือไม่หรือถึงขั้นต้องทำหนังสือร้องเรียนอย่างเป็นทางการ และหากยังไม่เป็นที่พอใจของท่าน ท่านก็สามารถขอความช่วยเหลือจากนักกฎหมายในท้องที่ของท่านได้

หากท่านเห็นว่าหน่วยงานในท้องที่ของท่านมีวิธีบังคับใช้กฎหมายต่างจากหน่วยงานในท้องที่อื่น ๆ ท่านอาจขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายประสานงานด้านกฎหมายประจำท้องที่ของท่าน (LACORS) หรือถ้าเป็นในสกอตแลนด์คือคณะกรรมการประสานงานด้านอาหารแห่งสกอตแลนด์ โดยติดต่อผ่านสมาคมการค้าหรือหน่วยงานในท้องที่ของท่าน

นอกจากนี้ท่านสามารถร้องเรียนผ่านศาลแขวง (หรือผ่านผู้พิพากษาสูงสุดถ้าเป็นในสกอตแลนด์) เกี่ยวกับการที่หน่วยงานท้องถิ่นออกหมายแจ้งเตือนให้ท่านปรับปรุงความสะอาดด้านอาหารหรือให้ท่านแก้ไขข้อผิดพลาดต่าง ๆ หรือในกรณีที่หน่วยงานท้องถิ่นยังไม่ยกเลิกคำสั่งห้ามมิให้ท่านใช้กรรมวิธีบางอย่างในการประกอบอาหารหรือห้ามมิให้ท่านเข้าไปในสถานประกอบการของตัวเองหรือห้ามใช้อุปกรณ์บางอย่างในสถานประกอบการของท่านเอง คำสั่งห้ามดังกล่าวมีแต่ศาลเท่านั้นที่จะสั่งยกเลิกได้

ในกรณีที่จะมีการออกหมายแจ้งเตือนมิให้ท่านใช้กรรมวิธีบางอย่างในการประกอบอาหาร หรือห้ามมิให้ท่านเข้าไปในสถานประกอบการของตัวเองหรือห้ามใช้อุปกรณ์บางอย่างในสถานประกอบการของท่านเอง เจ้าหน้าที่จะต้องขอคำรับรองจากศาล (หรือผู้พิพากษาสูงสุดถ้าเป็นในสกอตแลนด์) ภายในระยะเวลาที่เห็นสมควร

อาหารที่ถูกเจ้าหน้าที่ยึดไปหากจะมีการลงความเห็นว่าเป็นอาหารที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค ก็จะต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้พิพากษาศาลแขวง (หรือผู้พิพากษาสูงสุดถ้าเป็นในสกอตแลนด์) ด้วย

ท่านมีสิทธิ์จะเข้าฟังการพิจารณาของศาลหากท่านต้องการ หากศาลชี้ว่าสถานประกอบการของท่านถูกสั่งปิดโดยมิชอบหรืออาหารอย่างหนึ่งอย่างใดถูกยึดไปโดยมิชอบ ท่านมีสิทธิ์จะเรียกร้องค่าเสียหายได้

ข้อมูลเพิ่มเติม

หน่วยงานท้องถิ่นอาจให้คำแนะนำต่อท่านเกี่ยวกับกฎหมายด้านอาหาร และหลักโภชนาการที่ท่านและทีมงานของท่านจำเป็นต้องทราบ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ของ FSA คือ www.food.gov.uk และจากสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ดังต่อไปนี้:

สิ่งพิมพ์ของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร

Food hygiene – a guide for businesses

(ความสะอาดด้านโภชนาการ-ข้อแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ)-แนวทางในการปฏิบัติตามข้อบังคับเกี่ยวกับความสะอาดด้านโภชนาการ

Starting up – Your first steps to running a catering business

(การเปิดกิจการ-ก้าวแรกของการเปิดกิจการด้านอาหาร)-แนวทางในการริเริ่มธุรกิจด้านอาหาร

ท่านที่ประสงค์จะขอรับเอกสารหรือสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร โปรดดูหมายเลขที่จะติดต่อได้ที่ปกหลังของคู่มือฉบับนี้

เอกสารเกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยด้านโภชนาการ

หากท่านเป็นเจ้าของธุรกิจขนาดย่อม สำนักงาน FSA มีเอกสารหลายชุดที่จะช่วยให้ท่านใช้เป็นแนวทางในการจัดทำคู่มือเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ โปรดติดต่อหน่วยงานในท้องถิ่นของท่านหรือเข้าไปที่เว็บไซต์ของ FSA คือ www.food.gov.uk

แนวทางปฏิบัติที่ดี

วงการธุรกิจด้านอาหารได้มีการผลิตคู่มือแนะนำวิธีปฏิบัติตามข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านโภชนาการไว้มากมายซึ่งท่านสามารถนำไปศึกษาได้ นอกจากนั้นเอกสารแนะแนวเกี่ยวกับข้อบังคับใหม่ ๆ ยังอยู่ในระหว่างการจัดทำอีกหลายชุด โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ของ FSA คือ www.food.gov.uk



www.food.gov.uk

ฝ่ายจัดพิมพ์สำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร

ท่านผู้ใดประสงค์จะขอรับคู่มือเล่มนี้หรือเอกสารชุดใดหรือหนังสือเล่มใดที่จัดทำโดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร โปรดติดต่อได้ที่

โทรศัพท์ 0845 606 0667

มินิคอม 0845 606 0678

โทรสาร 020 8867 3225

อีเมล foodstandards@ecgroup.uk.com

เข้าไปที่เว็บไซต์ของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร www.food.gov.uk

Published by the Food Standards Agency September 2006

Design by Hoop Associates

Print by Multiplex Medway Ltd

© Crown copyright 2006

Printed in England 5k FSA/1077/0906