

คู่มือ

การจัดตั้งร้านอาหารไทย และ กฎระเบียบด้านสุขอนามัย ในสหราชอาณาจักร



Thai
SELECT
AUTHENTIC THAI CUISINE



บทนำ	หน้า
บทที่ ๑ กรมส่งเสริมการส่งออกกับการดำเนินโครงการ Thai Select 3 - 6 - นโยบายสนับสนุนการจัดตั้งร้านอาหารไทยของภาครัฐ - ตราสัญลักษณ์ Thai Select และสิทธิประโยชน์	3 - 6
บทที่ ๒ ระเบียบการจัดตั้งร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร 7 - 14 - เงินลงทุน - การจัดทะเบียนสถานที่จำหน่ายและประกอบอาหาร และการขอใบอนุญาตต่างๆ - หลักเกณฑ์การนำเข้าพ่อครัว - กฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง - หน่วยงานที่สามารถติดต่อสอบถามข้อมูล	7 - 14
บทที่ ๓ มาตรฐานและระเบียบด้านสุขอนามัย 15 - 29 - การจัดการเรื่องความปลอดภัยของอาหาร - สถานที่จำหน่ายและประกอบอาหาร - สุขภาพและความปลอดภัย - การดูแลควบคุมความปลอดภัยทั่วไป	15 - 29

‘กรมส่งเสริมการส่งออกกับการดำเนินโครงการ Thai Select’

นโยบายสนับสนุนการจัดตั้งร้านอาหารไทยของภาครัฐ Kitchen of the World and Thai Select

รัฐบาลได้ประกาศยุทธศาสตร์ให้ไทยเป็นครัวของโลก หรือที่เรียกว่า Thailand Kitchen of the World เพื่อดำเนินงานด้านการพัฒนาและส่งเสริมอาหารไทยอย่างเป็นรูปธรรม และครบวงจร หนึ่งในยุทธวิธีสำหรับการดำเนินงาน ก็คือ การยกระดับและพัฒนาร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งถือเป็นช่องทางการตลาดที่สำคัญของอาหารไทย จึงได้มีการจัดทำเครื่องหมายคุณภาพ Thai Select สำหรับรับรองร้านอาหารไทยที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐาน และหลักเกณฑ์ที่กำหนด

โครงการส่งเสริมภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยทั่วโลก

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ดำเนินกิจกรรมส่งเสริมการตลาด ภายใต้โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งรวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดตั้งร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยมีแนวทางการส่งเสริม ดังนี้

- เพื่อให้ร้านอาหารไทยเป็นช่องทางในการจำหน่ายข้าวไทยโดยการขอความร่วมมือให้ร้านอาหารไทยใช้ข้าวไทย
- สนับสนุนให้ร้านอาหารไทย เป็นช่องทางการจำหน่าย และประชาสัมพันธ์สินค้า OTOP และ SMEs โดยขอความร่วมมือ ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ของไทยในการตกแต่งร้าน
- ให้ร้านอาหารไทย เป็นสัญลักษณ์ที่โดดเด่นของอุตสาหกรรมอาหารและภาพลักษณ์ประเทศไทย
- สนับสนุนแฟรนไชส์ร้านอาหารไทยของภาคเอกชน ให้ขยายตัวในต่างประเทศ เป็นแหล่งส่งเสริมการท่องเที่ยวและเผยแพร่วัฒนธรรมไทยให้เป็นที่ยึดในต่างประเทศ
- กรมส่งเสริมการส่งออกได้ดำเนินงานสนับสนุนการพัฒนาและส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2541 ซึ่งในขณะนั้นมีจำนวนร้านอาหารไทยทั่วโลกประมาณ 5,000 ร้าน จนถึงปัจจุบัน ปรากฏว่า มีจำนวนร้านอาหารไทยในต่างประเทศเพิ่ม

ขึ้นกว่า 11,000 ร้าน และกรมส่งเสริมการค้าส่งออกได้ตั้งเป้าหมายที่จะขยายจำนวนให้เพิ่มขึ้นเป็น 15,000 ร้านในปี 2550-2551 โดยมีแผนดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมาย ดังนี้

- จัดทำฐานข้อมูล รวบรวมกฎระเบียบการเปิดภัตตาคาร/ร้านอาหารไทย ในต่างประเทศจากสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ และรวบรวมรายชื่อภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยในต่างประเทศเพื่อจัดทำฐานข้อมูล ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการที่สนใจ ใช้ศึกษาเป็นแนวทางในการเปิดร้านอาหาร

- การมอบตราสัญลักษณ์ Thai Select ให้กับภัตตาคารไทยที่ได้มาตรฐานสุขอนามัย และรสชาติ

- การจัดกิจกรรมของสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ

- สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศจะมีการจัดกิจกรรมต่างๆ เป็นประจำทุกปี เพื่อเป็นการส่งเสริม เผยแพร่และประชาสัมพันธ์ภัตตาคาร/ร้านอาหารไทย

- การจัดทำ Directory จัดทำ Directory ภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ และภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai Select

เครื่องหมายตรา Thai Select

กรมส่งเสริมการค้าส่งออก กระทรวงพาณิชย์ ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้จัดทำ และคัดเลือกร้านอาหารไทย เพื่อมอบเครื่องหมายคุณภาพ Thai Select สำหรับรับรองร้านอาหารไทยที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานและหลักเกณฑ์ที่กำหนดโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าไทยในต่างประเทศ ซึ่งเป็นหน่วยงานในสังกัดของกระทรวงพาณิชย์ในต่างประเทศ จำนวน 56 แห่งทั่วโลก จะประสานกับหน่วยงานต่างๆ ของไทยในต่างประเทศ เพื่อแต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหารไทยเพื่อรับตราสัญลักษณ์ Thai Select ดำเนินการพิจารณาคัดเลือกร้านอาหารไทยที่แสดงความประสงค์จะขอรับตราเครื่องหมายดังกล่าว โดยได้เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2549 และในปัจจุบันมีร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมายรับรอง Thai Select ทั่วโลกประมาณ 600 แห่ง

Thai Select คือ เครื่องหมายมาตรฐานประเภท Q — Mark

ร้านอาหารไทยที่จะได้รับการพิจารณารับรองเครื่องหมาย Thai Select แบ่งแยกเป็นประเภทต่างๆ ได้แก่

ประเภทอาหารไทยแท้ (Traditional Thai Cuisine) ทั้งแบบที่บริการเฉพาะที่เคาน์เตอร์ และแบบที่ให้บริการเสิร์ฟตามโต๊ะอาหาร

ประเภทอาหารไทยประยุกต์ (Modern Thai Cuisine) ทั้งแบบที่บริการเฉพาะที่

เคาน์เตอร์ และแบบที่ให้บริการเสิร์ฟตามโต๊ะอาหาร

ประเภทร้านอาหารที่ขายอาหารเฉพาะ (Special Thai Cuisine) เช่น ร้านก๊วยเตี๋ยว ร้านขนมไทย เป็นต้น ประเภทร้านอาหารที่มีเครือข่าย (Chain Restaurant) ที่มีเมนูอาหารไทย ที่ได้รับการพัฒนาาร่วมกับรัฐบาลไทย

คุณสมบัติของผู้สมัครขอใช้เครื่องหมาย Thai Select และเอกสารประกอบการสมัคร

1. เป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนเป็นสถานประกอบการด้านการบริการอาหารไทยใน ประเทศนั้นๆ
2. เป็นผู้ขึ้นทะเบียนในฐานะข้อมูล กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
3. เป็นภาพลักษณ์ของกิจการที่ดี และไม่มีประวัติเสียหายในการดำเนินธุรกิจ และไม่มีข้อร้องเรียนโดยมีเงื่อนไขต้องมีการต่ออายุพร้อมการพิจารณาใหม่ทุก ๆ 3 ปี

Thai Select Standard

☀ การประเมินร้านอาหารไทย เพื่อรับตราเครื่องหมาย Thai Select หรือที่เรียกว่า Thai Select Standard ครอบคลุมในเรื่องต่างๆ ได้แก่

☀ รสชาติและเอกลักษณ์ความเป็นไทย รายการอาหารจะต้องประกอบด้วยอาหารจานหลักตามกฎเกณฑ์ที่กำหนดไว้

☀ วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่สามารถคงลักษณะอาหารไทย

☀ สภาพการตกแต่งร้านโดยรวมที่สะท้อนถึงความเป็นไทยอย่างผสมกลมกลืน และมีบรรยากาศ

☀ ผู้ให้บริการ และการต้อนรับที่แสดงถึงมิตรไมตรีของความเป็นไทย

☀ ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีภายในร้าน

Thai Select Restaurants in the UK

อาหารไทยได้รับความนิยมทั่วโลก เนื่องจากได้รับการยกย่องถึงความอร่อย ความประณีต พิถีพิถัน สวยงาม รวมทั้งคุณค่าทางโภชนาการที่สูง มีประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค และขณะนี้ร้านอาหารไทย ภัตตาคารที่ปรุงอาหารไทยกระจายอยู่ตามนครใหญ่ๆ และเมืองต่างๆ ในต่างประเทศทั่วโลกไม่ต่ำกว่า 10,000 แห่ง โดยขณะนี้จากการสำรวจเบื้องต้น พบว่าเฉพาะในสหราชอาณาจักรมีร้านอาหารไทยประมาณ 1,650 แห่ง โดยจนถึงปัจจุบันนี้ ในสหราชอาณาจักรมีร้านอาหารไทยที่ได้รับตราเครื่องหมาย Thai Select จำนวน 137 แห่ง จากจำนวนร้านอาหารไทย 1,650 แห่ง และในสาธารณรัฐไอร์แลนด์จำนวน 3 แห่ง จากจำนวนร้านอาหารไทย 45 แห่ง

สิทธิประโยชน์ของร้านอาหารที่ได้รับตราเครื่องหมาย Thai Select ในสหราชอาณาจักร

ภาครัฐสนับสนุนด้านการโฆษณาประชาสัมพันธ์ภาพรวมของร้านอาหารที่ได้รับตราเครื่องหมาย Thai Select ผ่านสื่อต่างๆ อาทิ

- ได้รับการประชาสัมพันธ์ผ่าน website: www.thaisselect.co.uk ของสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน และ www.verythai.co.uk ของสถานเอกอัครราชทูตไทยประจำกรุงลอนดอน

- การจัดดูหาประชาสัมพันธ์ThaiSelect โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน ในงานแสดงสินค้านานาชาติด้านอาหาร อาทิ งาน IFE ณ กรุงลอนดอน, งาน Food Expo ณ นครเบอร์มิแฮม งาน Royal Show ณ Warwick เทศกาลอาหาร อาทิ งาน Taste of Dublin และในปี 2009 งาน Taste of London

- การลงโฆษณาภาพรวมThaiSelect ในวารสารชั้นนำด้านอาหารของสหราชอาณาจักร โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน อาทิ Square Medi, Delicious และวารสาร Food & Wine ในประเทศไอร์แลนด์ และการประชาสัมพันธ์ผ่านงานเทศกาลอาหารไทยในสหราชอาณาจักร

- ได้รับแจกจ่ายเอกสารเผยแพร่ และสื่อประชาสัมพันธ์ โดย สคต. ณ กรุงลอนดอน อาทิ Directory ร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมาย Thai Select ในสหราชอาณาจักร คู่มือเกี่ยวกับกฎระเบียบที่ควรรู้ด้านสุขอนามัยตามกฎหมายของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในสหราชอาณาจักร นอกจากนี้ ร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมาย Thai Select จะได้รับการเชิญชวนให้เข้าร่วมกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการตลาดร่วมกับหน่วยงานไทยในสหราชอาณาจักร อาทิ โครงการ Amazing Thailand Card โดยสำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ณ กรุงลอนดอน



‘ระเบียบการจัดตั้งร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร’

เงินลงทุน

Start Up Cost

เงินลงทุนขึ้นเริ่มแรก ส่วนใหญ่จะเป็นค่าสถานที่ที่นับว่าค่อนข้างสูง โดยเฉพาะในเขตกรุงลอนดอน ค่าเช่าสถานที่ตั้งแต่ 10,000-50,000 ปอนด์ต่อปี ค่าเช่าสถานที่หรือที่เรียกว่าเป็นค่า Premium อาจมีมูลค่าถึง 50,000-100,000 ปอนด์ หากรวมค่าปรับปรุงตกแต่ง และค่าอุปกรณ์ต่างๆ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด รวมทั้งค่าประกัน และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องอื่นๆ การเปิดกิจการร้านอาหารในสหราชอาณาจักรอาจใช้จำนวนเงินลงทุนไม่ต่ำกว่า 150,000 ปอนด์ หรือประมาณ 10 ล้านบาท (อัตราแลกเปลี่ยน 1 ปอนด์เท่ากับ 70 บาท) แต่ถ้าเป็นเขตพื้นที่รอบนอกกรุงลอนดอนและในเมืองอื่นๆ หรือร้านอาหารที่เป็นเพียงกิจการขนาดเล็ก ก็อาจมีต้นทุนที่ต่ำกว่า

การจดทะเบียนสถานที่จำหน่ายและประกอบอาหารและการขอใบอนุญาตต่างๆ

การจัดทะเบียน

เป็นกฎข้อบังคับว่า ก่อนที่ท่านจะสามารถเปิดกิจการด้านอาหาร ท่านจะต้องจดทะเบียนสถานที่ประกอบกิจการนั้นๆ กับฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Department) ณ ที่สำนักงานสภาเทศบาล (Local Authority) ซึ่งสถานที่ประกอบการของท่าน ตั้งอยู่ 28 วันก่อนจะเปิดร้าน หากท่านมีสถานที่ประกอบการหลายแห่ง ท่านจะต้องจดทะเบียนให้ครบทุกแห่ง

กฎข้อนี้ บังคับใช้กับทุกๆ กิจการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร รวมถึงการผลิตอาหารจำหน่ายจากในครัวเรือน (ทำขายที่บ้าน) ตั้งรถขาย (Mobile Catering) ขายจากแผงลอย (Outside Catering) หรือขายแบบชั่วคราวตามงาน (Festival Catering) เพื่อให้ถูกต้อง ดังนั้นท่านจึงควรสอบถามข้อมูลการจัดทะเบียนดังกล่าว จากเจ้าหน้าที่ฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อม ในสำนักงานสภาเทศบาลที่บ้านหรือที่ร้านท่านตั้งอยู่ก่อนเสมอ และในกิจการทุกๆ แห่งที่ท่าน

คิดจะเปิด หรือปรับปรุง, เปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้ ท่านจะต้องนำแบบแปลนการดัดแปลงนั้นไปขออนุญาตจากหน่วยงานนี้ก่อนการดัดแปลง ยกเว้น การขายอาหารตามหอประชุมหมู่บ้าน (Village Hall) ที่ไม่มีความจำเป็นจะต้องจดทะเบียน เพราะกลุ่มผู้นุมัติให้ท่านขายอาหารนั้น คือ ผู้ที่ได้ขอจดทะเบียนไว้ก่อนแล้ว

นอกจากการจดทะเบียนสถานที่ประกอบการของท่านแล้ว ท่านอาจต้องจดทะเบียนการค้า และ/หรือ ทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม และในการเปิดกิจการค้า ท่านจะต้องจ่ายภาษีโรงเรือนในอัตราธุรกิจ ดังนั้นท่านจึงไม่ควรลืมสอบถามรายละเอียดนี้จากเจ้าหน้าที่ในสภาเทศบาลท้องถิ่นของท่านอย่างเด็ดขาด

การขอใบอนุญาต

หากคิดว่าจะจัดทำกิจกรรมดังต่อไปนี้ ท่านจะต้องขอใบอนุญาตก่อนเสมอ

- ❖ ขายเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์
- ❖ ให้ความบันเทิงแก่ผู้ชม เช่น การรำ การจัดงานแสดง การเล่นดนตรีสด (Live Music) และกีฬาในร่ม
- ❖ ขายอาหารร้อนรอบดึก (ตั้งแต่ห้าทุ่มไปจนถึงตีห้าของวันรุ่งขึ้น)
- ❖ ตั้งแผงหรือใช้รถตู้ขายอาหารตามตลาดสดหรือข้างท้องถนน

ขั้นตอนวิธีการยื่นขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร และการยื่นขอุญาตสถานที่ประกอบการ

การยื่นขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร

นักธุรกิจไทยที่ประสงค์ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร และต้องการยื่นขอวีซ่าแบบ Residence Visa จะต้องยื่นคำร้องผ่านสถานทูตอังกฤษประจำประเทศไทย โดยผู้ยื่นขออนุญาตจะต้องแสดงหลักฐานว่า มีเงินทุนสำหรับลงทุนประกอบธุรกิจร้านอาหารเป็นจำนวนเงินไม่ต่ำกว่า 250,000 ปอนด์ และต้องเสนอแผนการดำเนินธุรกิจ เพื่อแสดงถึงความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ และจำเป็นต้องมีการจ้างงาน รวมทั้งมีความจำเป็นที่จะต้องนำพ่อครัวจากต่างประเทศ

ผู้ประสงค์จะประกอบธุรกิจร้านอาหารในสหราชอาณาจักร ที่ไม่ต้องการดำเนินการตามข้อ 211 ก็สามารถที่จะยื่นขอวีซ่าแบบธุรกิจ (Business Visa) เพื่อเข้าไปดำเนินการหาผู้ร่วมลงทุน หรือจัดหาสถานที่ และยื่นขออนุญาตประกอบการ จากนั้นเมื่อสามารถจัดตั้งธุรกิจและดำเนินธุรกิจได้แล้ว ก็ค่อยยื่นขอต่อวีซ่า หรือหากบรรลุนิติภาวะตามที่กำหนดก็สามารถ

ยื่นขอวีซ่าแบบ Residence Visa ได้ในภายหลัง

กรณีโรงแรมหรือร้านอาหารที่ประสงค์จะเปิดสาขาในเครือในสหราชอาณาจักร และจำเป็นต้องส่งตัวแทนไปเป็นผู้ดำเนินการ ก็สามารถที่จะยื่นอนุญาตได้ที่สถานทูตอังกฤษประจำประเทศไทย บุคคลดังกล่าวก็สามารถจะดำเนินการก่อตั้งธุรกิจ โดยไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขด้านเงินทุนขั้นต่ำจำนวน 250,000 ปอนด์ ดังกล่าวข้างต้น รวมทั้งสามารถยื่นขออนุญาตนำพ่อครัวเข้าไปทำงานได้

ผู้ประกอบการร้านอาหารในสหราชอาณาจักรต้องได้รับใบอนุญาต โดยยื่นขออนุญาตต่อหน่วยงานท้องถิ่น Environmental Health Department ในเขตพื้นที่นั้นๆ

การยื่นขออนุญาตสถานที่ประกอบการ

ตึกอาคารที่จะสามารถใช้ประกอบการร้านอาหารจะต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานท้องถิ่น (Local Authority) ของเขตพื้นที่นั้นๆ โดยจะต้องได้รับใบอนุญาต A3

ในกรณีสถานที่เป็นตึกอาคารที่ยังไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นสถานที่ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารจะต้องยื่นขออนุญาต โดยจะต้องติดต่อสอบถามจาก City Planning Inspectorate ของเขตพื้นที่ เพื่อตรวจสอบเกี่ยวกับการได้รับอนุญาตของตึกอาคารว่า ได้รับอนุญาตให้ใช้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่ และยื่นขออนุญาตเปลี่ยนเป็นใบอนุญาต A3 เช่น กรณีเปลี่ยนจากตึกอาคารที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบธุรกิจร้านค้า (A1) เป็นแบบ A3 สำหรับธุรกิจร้านอาหาร เป็นต้น

ในด้านการจดทะเบียนธุรกิจ กรณีเป็นกิจการส่วนตัวขนาดเล็ก ไม่จำเป็นต้องยื่นจดทะเบียนธุรกิจแต่อย่างใด โดยเพียงแต่ยื่นขออนุญาตประกอบการร้านอาหารต่อหน่วยงานท้องถิ่นดังกล่าวแล้วในข้อ 21 แต่ในกรณีจัดตั้งในรูปของห้างหุ้นส่วน (Ordinary Partnership or Limited Partnership) บริษัทจำกัด (Company Limited or Public Limited Company) จะต้องยื่นจดทะเบียนธุรกิจต่อหน่วยงาน The Company House ซึ่งอาจสามารถตรวจสอบข้อมูลได้จากเว็บไซต์ www.companyhouse.gov.uk

กรณีประสงค์จะจดทะเบียนชื่อเครื่องหมายการค้าและบริการ (Trade Mark and Service Mark) จะต้องยื่นจดทะเบียนต่อหน่วยงาน The Patent Office ซึ่งอาจสามารถตรวจสอบข้อมูลได้จากเว็บไซต์ www.patent.gov.uk

การขอ Work Permit

ตามกฎหมาย Nationality, Immigration and Asylum Act 2002 และตามระเบียบ Immigration Rules 128-135, Immigration Rules 199A-199C แรงงานต่างชาติต้องมี Work Permit และต้องเข้าประเทศโดยถูกต้องตามระเบียบคนเข้าเมืองของอังกฤษ

❖ สถานที่ติดต่อขอ Work Permit คือ Work Permits (UK), Home Office's Immigration and Nationality โดยติดต่อสอบถามข้อมูลได้ที่ Work Permits (UK), Customers Relations, PO Box 3468, Sheffield, UK Tel.(44)(0) 114-259 3776, E-mail : wpcustomers@ind.homeoffice.gsi.gov.uk, Website : <http://www.ukba.homeoffice.gov.uk/workingintheuk/>

- ❖ ระยะเวลาการขอ Work Permit ประมาณ 6-12 สัปดาห์ ในกรณีที่เอกสารครบ
- ❖ ระยะเวลาสูงสุดในการให้ Work Permit คือ 5 ปี
- ❖ ประเภทของงานที่สามารถขอ Work Permit คือ 5 ปี

ประเภทของงานที่สามารถขอ Work Permit ได้คือ

ผู้มีคุณสมบัติสูง มี 3 ประเภท ดังนี้

- 1) งานที่ใช้คุณสมบัติและลักษณะเฉพาะอย่างยิ่ง
- 2) ผู้บริหารที่มีความเชี่ยวชาญระดับสูง (Senior Executive หรือ Administrative)
- 3) นักเทคนิค ที่เชี่ยวชาญพิเศษ (Rare Skills)

สำหรับแรงงานประเภท Key Worker คือ แรงงานที่มีเทคนิคและเชี่ยวชาญที่ไม่มีความสามารถเฉพาะตัวสูง โดยเรียนรู้จากประสบการณ์การทำงาน ซึ่งนายจ้างต้องชี้แจงความจำเป็นที่บริษัทหรือธุรกิจต้องพึ่งพาแรงงานประเภทดังกล่าวนี้ และแสดงให้เห็นว่าเมื่อครบปีที่ออก Work Permit ให้แล้วนั้นจะต้องมีการฝึกงานให้แก่ Resident Worker เป็นการทดแทนด้วย

งานที่สงวนไว้สำหรับคนท้องถิ่น โดยไม่ออก Work Permit ให้แก่ชาวต่างชาติ ได้แก่ เลี้ยงม้า งานเลขานุการ หรืองานอื่นๆ ที่คนอังกฤษสามารถทำได้ เช่น พี่เลี้ยงเด็ก พนักงานทำความสะอาด เป็นต้น

หลักฐาน/คุณสมบัติพ่อกับ แม่ครัว/ ค่าแรงและสวัสดิการ

- ❖ ต้องทำงานในอาชีพพ่อกับมาแล้วไม่น้อยกว่า 5 ปีติดต่อกัน
- ❖ ค่าแรงประมาณ 1,000 ปอนด์ต่อสัปดาห์ขึ้นไป นายจ้างจ่ายสวัสดิการประกันสังคม ค่าประกันสุขภาพให้

อย่างไรก็ตาม ในปี 2551 นี้ รัฐบาลอังกฤษจะเปลี่ยนกฎหมายเกี่ยวกับการเข้าเมือง ซึ่งนับว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่ที่สุดในระยะ 45 ปีที่ผ่านมา โดยจะเปลี่ยนแปลงจากระบบเดิมที่ใช้ Work Permit มาเป็นระบบให้คะแนน (Point-Based System (PBS)) และตั้งแต่ปลายเดือนพฤศจิกายน 2551 เป็นต้นไป ระบบนี้จะใช้สำหรับผู้มีความชำนาญระดับที่ 2 (tier 2) และกับคนงานชั่วคราวระดับ 5 (tier 5) ซึ่งรวมถึงพนักงานที่ทำงานในร้านอาหาร

เมื่อระบบให้คะแนน (PBS) เริ่มใช้บังคับในปลายเดือนพฤศจิกายน 2008 แล้ว นายจ้าง เช่นร้านอาหารไทยหรือกิจการอื่นๆ จะต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้รับรอง (Sponsorship Licence) เสียก่อน จึงจะมีสิทธิในการนำพนักงานจากประเทศไทย เข้ามาทำงานในสหราชอาณาจักร หรือต่อวีซ่าให้พนักงานที่กำลังปฏิบัติงาน

ส่วนการต่อวีซ่าหรือเปลี่ยนงานโดยระบบ Work Permit แบบเดิมจะไม่สามารถกระทำได้อีกต่อไปแล้ว

อย่างไรก็ตามผู้ที่มิวีซ่าที่ได้รับโดยระบบ Work Permit แบบเดิมอยู่แล้วนั้น จะยังสามารถทำงานต่อไปได้จนกว่าวีซ่าจะหมดอายุ แต่หลังจากนั้น พนักงานที่ทำงานในร้านอาหาร จะต้องหานายจ้างที่มีใบอนุญาตเป็นผู้รับรองแล้วเท่านั้น

ผู้รับรอง Sponsor

จุดประสงค์ของระบบ PBS คือ ต้องการให้ผู้ที่ได้รับผลประโยชน์ในการนำแรงงานต่างถิ่นเข้ามาทำงานในสหราชอาณาจักรรับผิดชอบ ควบคุมไม่ให้บุคคลเหล่านั้นทำผิดกฎหมาย ดังนั้นหากนายจ้างต้องการนำแรงงานไทยมาทำงานในสหราชอาณาจักร ก็จะต้องสมัครขอเป็นผู้รับรอง (Sponsorship Licence) กับโฮมออฟฟิศก่อน ซึ่งแตกต่างจากวิธีเดิมที่ใช้ระบบการขอ Work Permit

การออกใบรับรอง

- ❖ ก่อนที่นายจ้างจะออกใบรับรองให้พนักงานใหม่จากประเทศไทยเข้ามาทำงาน นายจ้างจะต้องยืนยันว่า งานนี้อยู่ในระดับ NVQ หรือ SVQ 3 หรือสูงกว่า

- ❖ นายจ้างได้ผ่านการตรวจหาแรงงานในประเทศแล้ว (Resident labour market test) หรืองานนี้อยู่ในรายการอาชีพขาดแรงงาน (Shortage occupations) หรือเป็นงานของพนักงานย้ายสาขา (Tier 2 intra-company transfer) และพนักงานใหม่จะได้รับเงินเดือนและค่าตอบแทนอื่นๆ ในอัตราที่เหมาะสม

ใบอนุญาตสำหรับผู้รับรอง

แบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับเอ และ ระดับบี

ระดับเอ หมายถึง นายจ้างที่มีความน่าเชื่อถือ และมีระบบบุคลากรที่เคร่งครัด รัดกุม จะได้รับใบอนุญาตให้นำพนักงานเข้ามาทำงานได้

ระดับบี หมายถึง นายจ้างที่ใบอนุญาตยังไม่เรียบร้อย ซึ่งปัญหาส่วนมากจะเกี่ยวกับระบบการควบคุมบุคลากร โฮมออฟฟิศจะให้เวลานายจ้าง 3 เดือน เพื่อแก้ไขปรับปรุงระบบต่างๆ จนสามารถเปลี่ยนใบอนุญาตจากระดับบี เป็น ระดับเอ หากไม่สามารถแก้ไขได้ทันเวลาที่กำหนด ก็อาจได้รับการขยายเวลาต่อ หรือถูกถอนใบอนุญาตได้

การขอใบอนุญาตเป็นผู้รับรอง

นายจ้างที่จะได้รับใบอนุญาตเป็นผู้รับรอง จะต้องเป็นนายจ้างที่มีกิจการและทำงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย นายจ้างที่มีหลายสาขา อาจขอใบอนุญาตทุกๆ สาขา หรือหลายๆ สาขารวมกลุ่มกันขอใบอนุญาตใบเดียวกันก็ได้

ตัวอย่างเอกสารประกอบที่ต้องใช้ในการขอใบอนุญาต

คือ เอกสารที่แสดงความเป็นกิจการที่แท้จริง และการทำงานที่ถูกต้องตามกฎหมาย เช่น

- ❖ เอกสารแสดงความเป็นเจ้าของ หรือการมีสิทธิในสถานที่ทำการของนายจ้าง (proof of ownership or lease of premises)

- ❖ ใบเสียภาษี (Tax Returns)

- ❖ ใบจดทะเบียนการเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม (Certificate of VAT registration)

- ❖ ใบประกันความรับผิดชอบของนายจ้างต่อลูกจ้าง (Employer's liability insurance) ที่มีมูลค่าประกันอย่างน้อย 5 ล้านปอนด์

- ❖ บัญชีธนาคารและจดหมายรับรองจากธนาคาร (Bank Statement and Letter)

- ❖ บัญชีรายรับรายจ่าย (business accounts) หมายเลขของกิจการที่ใช้ในการเสียภาษี (Business Unique Tax Reference Number (UTR) หลักฐานการจดทะเบียน เพื่อให้ให้นายจ้างหักภาษีและจ่ายค่าประกันสังคม (Evidence of Registration with HMRC as an employer to pay PAYE & National Insurance)

ค่าใช้จ่าย

ค่าธรรมเนียมขอใบอนุญาตเป็นผู้รับรอง ระหว่าง 300-1000 ปอนด์ ขึ้นอยู่กับนายจ้างนั้น มีขนาดอย่างไร และทุกครั้งที่ออกใบรับรองให้พนักงานใหม่ หรือให้พนักงานเก่าต่อวีซ่าต้อง

ชำระเงินเป็นจำนวน 170 ปอนด์ต่อใบรับรอง

ระบบข้อบังคับใหม่ที่เรียกว่า ระบบให้คะแนน Point Based System (PBS) สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://www.ukba.homeoffice.gov.uk/workingintheuk/tier2/>

กฎหมาย แลกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

Food Premises Regulations 1991

กำหนดให้ผู้ประสงค์จัดตั้งร้านอาหารจะต้องยื่นขออนุญาตต่อหน่วยงานท้องถิ่น (Local Authority) หรือเทียบเท่าสำนักงานเขต หรือเทศบาลของเขตพื้นที่นั้นๆ

Food Safety Act 1990, Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995, Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995

กำหนดกฎระเบียบด้านมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัยของสินค้าอาหาร และร้านจำหน่ายสินค้าอาหาร โดยยังมีกฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะกับสินค้าอาหารบางประเภทด้วย เช่น Dairy Products (Hygiene) Regulations 1995 และ Fresh Meat (Hygiene & Inspection) Regulations 1995 เป็นต้น

Finance Act 1984

กำหนดให้ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องยื่นจดทะเบียนเป็นผู้ประกอบกิจการที่ต้องเรียกเก็บภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ซึ่งปัจจุบันกำหนดไว้ในอัตราร้อยละ 17.5

Licensing Act 1988

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์จะต้องยื่นขอใบอนุญาตจากหน่วยงานท้องถิ่น

Office, Shops and Railways Act 1963

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะเปิดกิจการร้านอาหารในตึกอาคารที่ยังไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ เพื่อวัตถุประสงค์เป็นร้านจำหน่ายอาหาร จะต้องยื่นขอใบอนุญาตเปลี่ยนแปลงวัตถุประสงค์การใช้ตึกอาคารสำหรับใช้เป็นร้านอาหารด้วย

Health and Safety at Work Act 1974 (และฉบับแก้ไขปรับปรุงปี 1992) Sanitary Conveniences Regulations 1964, Fire Protections Act 1971

เป็นกฎหมายกำหนดเกี่ยวกับมาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ความสะอาด และการป้องกันอัคคีภัย โดยกฎหมายยังกำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องมีการประกันภัยอุบัติเหตุ และเพื่อความปลอดภัยแก่พนักงานและลูกค้าผู้ให้บริการที่เรียกว่า Public Liability Insurance ด้วย

Consumer Protection Act 1987

กำหนดข้อบังคับ เพื่อให้ความคุ้มครองแก่ผู้บริโภค เช่น ในการจัดเก็บค่าบริการ (Service Charges) การแจ้งราคาอาหารที่ต้องปิดประกาศไว้ชัดเจนบริเวณทางเข้าร้านอาหาร การระบุรายการอาหารอย่างครบถ้วนในเอกสารเมนูของร้าน และอื่นๆ

หน่วยงานที่สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลได้ดังนี้

- ผู้ประกอบการสามารถเข้าดูคำแนะนำในการดำเนินธุรกิจ ตั้งแต่ขั้นตอนการจัดทะเบียนธุรกิจ การจดทะเบียนผู้เสียภาษี การวางแผนทางการตลาด ตลอดจนระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมและสุขอนามัยได้จากเว็บไซต์ www.businesslink.gov.uk

- ในด้านการจดทะเบียนธุรกิจ กรณีเป็นกิจการส่วนตัวขนาดเล็กไม่จำเป็นต้องยื่นจดทะเบียนธุรกิจแต่อย่างใด เพียงแต่ยื่นขอรับเลขที่ผู้เสียภาษีต่อหน่วยงานท้องถิ่น แต่ในกรณีจัดตั้งในรูปของห้างหุ้นส่วน (Ordinary Partnership or Limited Partnership) บริษัทจำกัด (Company Limited or Public Limited Company) จะต้องยื่นขอจดทะเบียนธุรกิจต่อหน่วยงาน The Company House ซึ่งอาจสามารถตรวจสอบข้อมูลได้จากเว็บไซต์ www.companyhouse.gov.uk

- กรณีประสงค์จะจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าและบริการ (Trade Mark and Service Mark) จะต้องยื่นจดทะเบียนต่อหน่วยงาน The Patent Office ซึ่งอาจสามารถตรวจสอบข้อมูลได้จากเว็บไซต์ www.patent.gov.uk

- ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะดำเนินการนำเข้าสินค้าเพื่อจำหน่ายหรือใช้ในกิจการสามารถหาข้อมูลการนำเข้าได้จากเว็บไซต์ของ HM Revenue and Customs ที่ www.hmrc.gov.uk หรือติดต่อขอข้อมูลและคำแนะนำจาก ศูนย์ให้คำปรึกษาธุรกิจระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เว็บไซต์ www.dep.thai.go.th อีเมล depallcenter@dep.thai.go.th หรือโทร Call Center 1169

หน่วยงานราชการของไทยในสหราชอาณาจักร

- ❖ สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน Office of Commercial Affairs, 11 Hertford Street, London W1J 7RN, Tel. (44) 20-7 493 5749 Fax.. (44) 20-7 493 7416 Website : www.thaitradelondon.com E-mail: info@thaitradelondon.com

- ❖ สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงลอนดอน Royal Thai Embassy, 29-30 Queen's Gate, London SW4 5JB, Tel (44) 20-7 589 2944 Fax. (44) 20-7 823 9695 E-mail : thaidu.to@btinternet.com



rules & law



‘มาตรฐานและระเบียบด้านสุขอนามัย’

เอกสารด้านการจัดการเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

นับตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2006 มีข้อบังคับใหม่ (ข้อบังคับ EC 852/2004) ระบุและประกาศใช้ในสหราชอาณาจักรว่า ท่านจะต้องมีคู่มือเกี่ยวกับ “ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยของอาหาร” โดยยึดหลักของ HACCP - HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (หลักการควบคุมและวิเคราะห์อันตรายในขณะผลิตและประกอบอาหาร) เป็นแนวทาง

HACCP คือ วิธีการจัดการเรื่องความปลอดภัยของอาหาร มีหลักการของการป้องกันอันตรายซึ่งอาจเกิดขึ้นกับอาหาร ดังนี้

- ❖ ตรวจสอบการทำงานพนักงานของท่านอย่างใกล้ชิด และคอยดูว่า มีความผิดพลาดใดอาจเกิดขึ้นได้บ้าง ในตอนไหน
- ❖ ตรวจสอบว่า มีจุดใดที่อาจก่อให้เกิดปัญหา เพื่อจะได้หาทางป้องกัน และลดความเสี่ยงนั้นได้
- ❖ ทำคู่มือออกมาใช้ เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันและควบคุมไม่ให้เกิดปัญหานั้นเกิดขึ้นในจุดต่างๆ
- ❖ หาวิธีการแก้ปัญหา หากมีปัญหาเกิดขึ้นจริง
- ❖ แน่ใจว่าขั้นตอนที่ตนตั้งขึ้นมาใช้ได้ผลจริงๆ ด้วยการจดบันทึกเป็นระยะ

HACCP ไม่ได้เป็นเรื่องที่ยุ่งยากซับซ้อนเช่นหลายท่านคิด ข้อสำคัญ คือ ท่านจะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนในการดูแลเรื่องความปลอดภัยของอาหารนั้นจริงๆ เมื่อลงมือปฏิบัติตาม ท่านจะสามารถรู้ได้ด้วยตัวท่านเองว่า ความเสี่ยงและอันตรายต่ออาหารนั้นเกิดขึ้นได้ตลอดเวลาจริง

โดยทั่วไป อันตรายต่ออาหารมีหลายรูปแบบ ในด้านโภชนาการ อันตราย หมายถึง โอกาสที่อาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค อันตรายนี้อาจเกิดมาจาก

❖ จุลินทรีย์ – หมายถึง เชื้อโรคที่ผลิตสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เชื้อโรคที่มีพิษส่วนใหญ่อาศัยอยู่รอบๆ ตัวท่าน หากอาหารเก็บไม่ถูกที่ เช่น วางทิ้งไว้นอกตู้เย็นนานๆ เชื้อโรคอาจเข้าปนเปื้อนและเจริญเติบโตได้

❖ สารเคมี – จากน้ำยาทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค, ยาปราบศัตรูพืช, สารเคมีปนเปื้อน, สารเคมีและโลหะจากกระป๋องบรรจุอาหาร, สารเคมีการแต่งสีสันอาหาร และสารเคมีอื่นๆ

❖ เศษอาหารและเศษวัตถุทั่วไป – เศษภาชนะแตก เศษเสื้อผ้า เครื่องประดับต่างๆ เครื่องสิ่งของและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่หัก ชำรุด ทืดโทรม หรือเศษอาหารที่มีความเสี่ยงสูงต่อผู้บริโภค เช่น เศษแก้ว เศษแบ่งโปรตีน เศษอาหารทะเลและเห็ดที่มีพิษ เป็นต้น

ในการประกอบธุรกิจอาหาร อันตรายเหล่านี้อาจเกิดขึ้นได้ทุกเมื่อ ตั้งแต่วินาทีแรกที่ท่านรับอาหารที่สั่งเข้ามา จนถึงขั้นสุดท้ายที่ท่านจัดอาหารออกเสิร์ฟลูกค้า

ดังนั้น จึงเป็นหน้าที่ของท่านเจ้าของกิจการที่จะทำทุกอย่างให้มั่นใจว่า ขั้นตอนใน HACCP นั้นถูกปฏิบัติตามอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ท่านยังต้อง..

❖ ยึดขั้นตอนที่กล่าวมาข้างต้นนี้ เป็นแนวการปฏิบัติงานเสมอ

❖ ปรับปรุงคู่มือให้สอดคล้องกับลักษณะกิจการของท่านตลอดเวลา ให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบันที่สุด ด้วยการเขียนรายงานที่ถูกต้องตามความจริง

❖ แสดงการจดบันทึกในแต่ละวัน เช่น การลงบันทึกอุณหภูมิ และใบตารางทำความสะอาด

❖ ตรวจสอบว่า พนักงานที่เกี่ยวข้องเข้าใจและปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด

❖ สามารถแสดงคู่มือนี้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบความปลอดภัยอาหารได้ตลอดเวลา

ในด้านการปฏิบัติ ท่านจะต้องมีคู่มือนี้ไว้ใช้ตลอดเวลา เพื่อดูแลเรื่องความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้ ท่านยังจะต้องบันทึกขั้นตอนต่างๆ ไว้เป็นรายงาน หากมีการเปลี่ยนแปลงหรือการปรับปรุงขั้นตอนประการใด ก็ควรจะต้องคอยบันทึกไว้เช่นเดียวกัน

ข้อบังคับใหม่มีความยืดหยุ่นมาก ขึ้นอยู่กับขนาดธุรกิจของท่าน นั่นหมายความว่า ถ้าท่านเป็นเจ้าของธุรกิจขนาดย่อม ก็สามารถทำรายงานขั้นตอนแค่นั้นๆ ง่ายๆ ไม่ต้องยุ่งยากซับซ้อน

และเพื่อสะดวกแก่ธุรกิจขนาดย่อมดังกล่าว ปัจจุบันรัฐบาลได้จัดเตรียมคู่มือดังกล่าวไว้ให้

ในอังกฤษและเวลส์ คู่มือนี้ชื่อว่า SAFER FOOD, BETTER BUSINESS เป็นคู่มือที่

แนะนำเกี่ยวกับวิธีจัดการอาหารให้ปลอดภัย จัดทำโดย FSA (Food Standards Agency) โดยได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมในท้องถิ่นต่างๆ มากกว่า ๕๐ แห่ง หากท่านประสงค์จะขอรับเอกสารชุดนี้ พร้อมดีวีดีคำอธิบายภาคภาษาไทย โปรดติดต่อเจ้าหน้าที่ในท้องถิ่นของท่าน หรือโทรศัพท์สั่งฟรีได้ที่ 0845 606 0667 หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk

ในสก๊อตแลนด์ คู่มือนี้ชื่อว่า CookSafe เป็นคู่มือที่แนะนำเกี่ยวกับวิธีจัดการอาหารให้ปลอดภัย จัดทำโดย FSA สาขาสก๊อตแลนด์ โดยได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมในท้องถิ่นต่างๆ และคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านอาหารแห่งสก๊อตแลนด์ หากท่านประสงค์ขอรับ โปรดติดต่อเจ้าหน้าที่ในท้องถิ่นของท่าน หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk

ในไอร์แลนด์เหนือ คู่มือนี้ชื่อว่า SAFE CATERING เป็นคู่มือที่แนะนำเกี่ยวกับวิธีจัดการอาหารให้ปลอดภัย จัดทำโดย FSA สาขาไอร์แลนด์เหนือ โดยได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมในท้องถิ่นต่างๆ เอกสารชุดนี้มีการปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะในช่วงหลายปีที่ผ่านมา และเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางในวงธุรกิจด้านอาหารในไอร์แลนด์เหนือ ท่านใดประสงค์ขอรับ โปรดติดต่อเจ้าหน้าที่ในท้องถิ่นของท่าน หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk

สถานที่จำหน่ายและประกอบอาหาร

สถานที่ประกอบการมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการค้าและการขอใบอนุญาต ดังนั้น ก่อนที่ท่านจะเลือกสถานที่ประกอบการใดๆ ท่านจึงควรคำนึงถึงข้อสำคัญด้านล่างนี้ก่อนเสมอ

- ❖ ความถูกต้องตามพระราชบัญญัติอาหาร และนโยบายการประกอบอาหารที่ถูกหลักอนามัย

- ❖ ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในธุรกิจของท่าน

- ❖ ช่วยทำให้ท่านสามารถจัดทำและบริการได้อย่างถูกสุขลักษณะดีจริง

เป็นหน้าที่ของท่านเจ้าของกิจการอาหาร ที่จะต้องดูแลให้มั่นใจว่า สถานที่ประกอบการนั้น สะอาด ถูกหลักอนามัย รักษาและ/หรือทำความสะอาดได้ง่าย โดยการจัดวางระบบการป้องกันความเสี่ยง และจากการปนเปื้อนของสิ่งที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร (Safety Management Systems) เช่น จัดวางระบบการป้องกันเชื้อโรคจากแมลงสัตว์รบกวน, มีอุปกรณ์ เครื่องมือที่มีประสิทธิภาพดี สะอาด ไม่ชำรุด ทนต่อความร้อน, มีผู้ประกอบการที่มีทักษะ และสามารถทำงานได้อย่างถูกต้อง, พนักงานทุกคนรู้จักและเข้าใจกฎหมายด้านการรักษาความปลอดภัยของอาหารเป็นอย่างดี และทราบถึงผลเสียของการปรุงอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะว่า จะก่อให้เกิดโทษต่อใคร เป็นต้น

อ่างล้าง

เป็นหน้าที่ของเจ้าของกิจการ ที่จะต้องมีการจัดเตรียมอ่างล้างต่างๆ อย่างพอเพียงต่อการล้างและการทำความสะอาด เช่น อ่างล้างภาชนะและอ่างล้างอาหาร ที่ควรแยกออกจากอ่างล้างมือ มีน้ำร้อน-น้ำเย็นที่สะอาดใช้ได้ โดยเฉพาะอ่างล้างมือที่จำเป็นต้องมีน้ำยาล้างมือ แปรงขัดเล็บ กระดาษเช็ดมือชนิดเช็ดแล้วทิ้ง (Single use/disposable paper towels) หรือเครื่องเป่าแห้งไว้ให้พนักงานใช้ในขณะปฏิบัติงาน และเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค จำเป็นต้องมีอ่างล้างมือประจำห้องน้ำต่างหาก อย่าลืมน้ำดื่มให้มันใจ และแปะป้ายเตือนใจให้ทุกคนล้างมือตามบริเวณต่างๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน และหมั่นรักษาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อบริเวณเหล่านั้นอยู่ตลอดเวลา

ห้องสุขา

ท่านจะต้องจัดเตรียมห้องสุขาไว้ให้พอเพียงต่อพนักงานและลูกค้าชาย-หญิงของท่าน ห้องสุขาต่างๆ จะต้องมิได้ชักโครกที่เชื่อมต่อกับทอระบายของเสียจำนวนเพียงพอ และห้องน้ำนั้นจะต้องไม่ให้น้ำเข้าหาห้องครัวหรือห้องที่ใช้ประกอบอาหาร ภายในห้องสุขาจะต้องมีอ่างล้างมือ แต่ละอ่างต้องติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม และใช้สำหรับล้างมือเท่านั้น พร้อมน้ำร้อน-น้ำเย็น น้ำยาล้างมือ กระดาษเช็ดมือชนิดเช็ดแล้วทิ้ง (Single use/disposable paper towels) หรือเครื่องเป่าแห้งเสมอ เพื่อทุกคนจะได้สามารถล้างมือหลังจากการใช้ห้องสุขาทุกครั้ง

ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าของพนักงาน

เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากร่างกายไปสู่อาหาร ท่านควรมีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าของพนักงานเป็นสัดส่วน เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของท่านเจ้าของกิจการที่จะตรวจสอบและทำให้มั่นใจว่า พนักงานของท่านแต่ละแผนกสวมใส่ชุดทำครัวหรือชุดยูนิฟอร์มที่สะอาดและเหมาะสม พนักงานประกอบการในห้องครัวจำเป็นต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาดทุกครั้ง ในขณะที่จัดเตรียมและปรุงแต่งอาหาร พนักงานของท่านควรมีความรู้และสามารถรับผิดชอบต่อเรื่องความสะอาดส่วนตัวได้ ความรู้และความรับผิดชอบดังกล่าว ท่านสามารถฝึกฝนอบรมพนักงานของท่านได้

พื้นผิว, ผนังห้องและเพดาน

ท่านต้องปฏิบัติให้มั่นใจว่าพื้นผิวที่ท่านจะใช้ในห้องครัวนั้นเป็นวัสดุซึ่งเรียบทนทาน ทำความสะอาดและรักษาได้ง่าย และไม่เปื้อนสนิม วัสดุที่นิยมใช้มากที่สุด คือ เหล็กสแตนเลส พยายามหลีกเลี่ยงวัสดุที่ดูดซับน้ำง่าย เช่น ไม้, พรมและกระดาษบุ (Wall-paper) ซึ่งจะก่อให้เกิดปัญหาเชื้อโรคสะสมในอนาคต พื้นผิวบริเวณที่ใช้ในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร (รวม

ทั้งเครื่องครัว) โดยเฉพาะจุดที่มีการสัมผัสกับอาหารและที่มีสัมผัสบ่อยๆ คอยดูแลให้สะอาด และให้อยู่ในสภาพที่ดีเสมอ และเพื่อป้องกัน และหลีกเลี่ยงการสะสม หมักหมมของสิ่งสกปรก และคราบกลิ่นอับ และไขมันจากอาหาร เพดานควรทำจากวัสดุที่ไม่ดูดหรืออุ้มน้ำได้ง่าย (เช่น พรม ไม้และกระดานปู) วัสดุที่นิยมใช้ เช่น เหล็กสแตนเลส แผ่นกระเบื้อง และ/หรือปูนฉาบเรียบอย่างดี ทาสีอ่อนๆ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง คราบสกปรกฝังใน เพราะช่วยให้เห็นคราบสกปรกต่างๆ ได้ง่าย ควรดูแลให้พื้นผิวต่างๆ เหล่านี้ให้อยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ ป้องกันสะเก็ดสี และปูนปลาสเตอร์ที่หลุดร่อนตลอดเวลา

หน้าต่าง ประตู

เพื่อป้องกันการรบกวนของแมลงสัตว์รบกวน ประตู หน้าต่างควรติดตั้งอย่างดี ไม่ชำรุด ไม่มีช่องว่างหรือรูโหว่ เรียบตลอดและไม่ดูดซึมของเหลวง่าย ถ้าให้ดี ควรมีแผงชนิดที่ถอดออกได้ และเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ควรหมั่นตรวจเช็คคราบสกปรกและฝุ่นละอองอย่าให้เกิดการสะสมหมักหมมตกค้างจนยากต่อการทำความสะอาด หรือถ้าจะใช้วัสดุอื่นใดที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมก็ควรจะสอบถามและได้รับความเห็นชอบจากเจ้าหน้าที่ในเขตของท่านเสียก่อน

อุปกรณ์เครื่องครัว

เพราะอุปกรณ์เครื่องครัวต้องสัมผัสกับอาหาร (เช่น เนื้อสด, อาหารสำเร็จรูปและ/หรืออาหารปรุงสุก) ดังนั้นท่านจึงควรมีอุปกรณ์เครื่องครัวไว้ใช้อย่างพอเพียง อย่าใช้เครื่องครัวปะปนกัน เพราะอาจจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ ควรหมั่นตรวจสอบดูแล ซ่อมแซม อุปกรณ์เครื่องครัวให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา เพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

เครื่องอำนวยความสะดวกในการทำความสะดวกเครื่องครัว

ควรทำความสะอาด สถานที่ประกอบการ, อุปกรณ์ และเครื่องครัวทุกครั้งหลังใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะดวกและฆ่าเชื้อจึงเป็นสิ่งที่จำเป็น ควรมีไว้ใช้อย่างพอเพียง สิ่งอำนวยความสะดวกนี้จะต้องไม่ยุ่งรบกวนง่าย และง่ายต่อการดูแลรักษาความสะดวก ถ้าให้ดีควรมีที่เก็บเครื่องครัวที่สะอาดแล้วอย่างพอเพียง และเพื่อให้การทำความสะดวกเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ท่านจะต้องมีระบบเครื่องทำน้ำร้อนใช้ ซึ่งพอเพียงและทำงานดีตลอดเวลา

ของเสีย ถังขยะ

ท่านจะต้องแสดงให้เห็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมเห็นว่า ท่านระวังการปนเปื้อนอย่างดี ดังนั้นท่านจึงจำเป็นต้องมีถังขยะ เพื่อขยะเปียก เช่น เศษอาหาร, ขยะแห้ง

เช่น ชิ้นส่วนจากเครื่องบรรจุหีบห่อ และขยะ Recycle) ที่มีฝาปิดที่สนิทพอเพียง และเพื่อป้องกันแมลงวันได้ดอมเศษอาหารและของเสียอื่นๆ

ระบบถ่ายเทอากาศ

ท่านจะต้องตรวจเช็ค และจัดเตรียมระบบถ่ายเทอากาศ เพื่อสุขภาพของพนักงานทุกคน ระบบนั้นจะต้องทำงานอย่างมีประสิทธิภาพดีจริง ในการติดตั้งระบบต่างๆ เช่น ช่องระบายอากาศตามธรรมชาติ (หน้าต่างช่องระบายอากาศที่ทำงานโดยเฉพา) หรือเครื่องดูดอากาศสำหรับท่อถ่ายเทอากาศ ท่านจะต้องคำนึงถึงความสะดวกในการทำความสะอาดได้กรองการเปลี่ยนไส้กรองและอะไหล่อื่นๆ ในห้องอื่นๆ เช่น ห้องสุรา ควรมีช่องระบายอากาศตามธรรมชาติหรือแบบเครื่องดูดอากาศ

แสงสว่าง

ต้องมีพอเพียง ทั้งแสงจากธรรมชาติและแสงสว่างจากไฟฟ้า หากหลอดไฟขาด จะต้องรีบเปลี่ยนทันที และหมั่นปลดลงเพื่อการทำความสะอาดอยู่เสมอ ท่อระบายน้ำเสียที่ตีพอการออกแบบและการติดตั้งระบบที่ถูกต้อง ที่ผ่านการพิจารณาแล้วว่ามีกรป้องกันไม่ให้เกิดปนเปื้อนเกิดขึ้น

สุขภาพและความปลอดภัย

กฎข้อบังคับด้านสุขภาพและความปลอดภัยเน้นว่า ท่านจะต้องป้องกันสุขภาพและความปลอดภัยของพนักงานของท่านและบุคคลอื่นๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับธุรกิจของท่าน ทั้งพนักงานและลูกค้า ท่านควรมีระบบควบคุมอันตรายอย่างพร้อมเพียง โดยเฉพาะท่านที่มีพนักงานทำงานร่วมด้วยมากกว่าห้าคนขึ้นไป ท่านจะต้องจัดทำนโยบายด้านสุขภาพและความปลอดภัย พร้อมทั้งขั้นตอนการปฏิบัติให้เป็นลายลักษณ์อักษร

การป้องกันอัคคีภัย (Fire Prevention) เพื่อความปลอดภัยด้านทรัพย์สินและของบุคคล ท่านเจ้าของกิจการจะต้องประเมินความเสี่ยงทางอัคคีภัยในสถานที่ประกอบการและหาวิธีการลดความเสี่ยง และการป้องกันความเสี่ยงดังกล่าวให้แก่ตัวท่าน พนักงานและแก่ลูกค้าเสมอ วิธีการดังกล่าวขึ้นอยู่กับขนาดและลักษณะของอาคารหรือตึก ท่านสามารถสอบถามข้อมูลนี้จากสถานดับเพลิงในห้องถิ่นที่ท่านอาศัยหรือตั้งร้านอยู่ หรือตรวจดูรายละเอียดในหนังสือคู่มือ “การป้องกันอัคคีภัย - ข้อเสนอแนะสำหรับนายจ้าง” <http://www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index> หรือซื้อได้จาก HSE BOOKS ในราคา 9.95 ปอนด์

หลักการโภชนาการที่ดี ท่านเจ้าของกิจการร้านอาหารจะต้องปฏิบัติทุกอย่างให้มั่นใจว่า อาหารที่ผลิตจำหน่ายนั้นปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่อาหารจะปลอดภัยต่อการบริโภคหรือไม่นั้น ต้องขึ้นอยู่กับหลักการโภชนาการที่ดีนั่นเอง ดังนั้นท่านเจ้าของกิจการจึงควรจัดเตรียมคู่มือที่เกี่ยวกับหลักการโภชนาการที่ดีนั้น คู่มือนี้ควรได้รับการเอาใจใส่อย่างดี และควรมีการพัฒนาปรับปรุงให้เหมาะสมกับสถานการณ์อยู่ตลอดเวลา เป็นหน้าที่สำคัญของเจ้าของกิจการที่จะสนับสนุนให้พนักงานหรือผู้ประกอบการอาหาร (Food Handlers) ทุกคนได้มีส่วนร่วมกับคู่มือนี้ โดยเปิดโอกาสให้พวกเขาได้ศึกษาเกี่ยวกับการดูแลและการจัดเตรียมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ความเข้าใจนี้ จะช่วยให้พวกเขาทุกคนเล็งเห็นความสำคัญของอาหารที่ถูกหลักอนามัย ซึ่งนอกจากจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารของท่านเป็นพิษแล้ว ยังจะช่วยรักษาชื่อเสียงของท่านไปในตัวอีกด้วย

ท่านควรเข้าใจหลักการโภชนาการที่ดี 5 ประการ ดังนี้คือ

- ❖ การป้องกันการปนเปื้อน (Cross-contamination),
- ❖ การทำความสะอาด (Cleaning),
- ❖ การควบคุมความเย็น (Chilling),
- ❖ การปรุง (Cooking)
- ❖ การดูแลควบคุมความปลอดภัยทั่วไป (Management)

การปนเปื้อน (Contamination)

แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคส่วนใหญ่มาจาก อาหารดิบ เช่น เนื้อสด ไข่แดง ผักสด และผลไม้, น้ำที่ไม่สะอาด, ท่อน้ำเสีย, ขี้ดิน ขี้โคลน ผุ่นละออง ซึ่งปลิวเข้ามา และสะสมตามซอกมุมต่างๆ ในห้องครัวและในอาคารที่ใช้ในการผลิต, สัตว์เลี้ยงและแมลงหรือสัตว์รบกวน ก็นำความสกปรก และเป็นพาหะของเชื้อโรคและพยาธิทั้งหลายมาสู่อาหารได้ ดังนั้น จึงไม่ควรนำสัตว์เลี้ยงมาสู่ห้องครัว หรือเล่นกับสัตว์เลี้ยงขณะปฏิบัติงาน หากพบร่องรอย เช่น รอยกัดแทะอาหารของหนูในบริเวณที่ผลิตอาหาร จะต้องแจ้งให้หัวหน้าทราบทันที ถ้าหากท่านไม่จัดหาวิธีการป้องกันที่ดี อาหารอาจเกิดการปนเปื้อนได้ และเพราะการปนเปื้อนส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากการสัมผัส แบคทีเรียมักแพร่กระจายจากฝ่ามือไปสู่เครื่องครัว, พื้นผิว, หรือจากผ้าเช็ดมือหรือฟองน้ำที่สกปรกไปสู่อาหาร หรือบางทีจากอาหารสด เช่น เนื้อสด ไปสู่อาหารปรุงสุก อาหารพร้อมรับประทาน ดังนั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งเหล่านี้ ท่านจึงควรแนะนำให้พนักงานและผู้ปรุงอาหารทุกคนดูแลรักษาสุขภาพและอนามัยส่วนตัว (Personal Hygiene) ให้ดี เช่น

- ❖ ไม่ควรให้แต่งหน้าจัด
- ❖ ไม่ใช้หรือใส่น้ำหอม/น้ำยาโกนหนวดที่มีกลิ่นฉุนหรือแรงเกินไป

- ❖ ระวังไม่ให้ทาเล็บมือ, เล็บต้องสั้นและสะอาด
- ❖ ไม่ควรสวมใส่เครื่องประดับขณะจัดเตรียมอาหาร เพราะนอกจากจะเป็นพาหะนำเชื้อโรคแล้ว ยังอาจหลุดร่วงลงในอาหารได้อีกด้วย
- ❖ ไม่ให้ล้าง แคะ แกะ เกา ใอ จาม กัดเล็บ หรือเล่นผมขณะประกอบอาหาร
- ❖ ใช้เครื่องนุ่งห่มที่เหมาะสมและสะอาด(เช่นมีเสื้อคลุมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน), มีรองเท้าที่ทนทานเหมาะสม
- ❖ แจ้งอาการป่วยต่างๆ เช่น ท้องร่วง อาเจียน อาการคัน โรคผิวหนัง ใอ จาม เป็นไข้หวัด หรือเมื่อต้องดูแลผู้ป่วยที่มีอาการดังกล่าว ให้หัวหน้างานทราบ
- ❖ ใช้กระดาษทิชชูที่สะอาดล้างน้ำมูก เสร็จแล้วล้างมือทันที
- ❖ ถอดผ้ากันเปื้อนออกก่อนใช้ห้องน้ำ และเมื่อปฏิบัติงานเสร็จ
- ❖ ไม่เป่าลมใส่แก้ว
- ❖ ไม่สูบบุหรี่ในที่ที่มีการจัดเตรียมอาหาร
- ❖ มีข้อบกพร่องในการชิมอาหาร
- ❖ ไม่จุ่มนิ้วดูชิมอาหาร ไม่ชิมจากกระบวย ตะหลิว

ควรฝึกวิธีล้างมือที่ถูกต้องให้แก่พนักงานทุกคน และควรแนะนำให้พนักงานล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง เช่น

- ❖ เมื่อจะเข้าครัวปรุงอาหาร
- ❖ หลังจากจับต้องอาหารสดต่างๆ เช่น เนื้อสด ไข่ อาหารทะเล ผักสดและผลไม้
- ❖ หลังจากที่ใช้ห้องน้ำ
- ❖ หลังการไอ, จาม, ใช้ผ้าเช็ดหน้า, แคะสั้มีดกับใบหน้า หรือเสยผม
- ❖ หลังจากทำความสะอาดพื้นที่ต่างๆ เช่น พื้นห้อง
- ❖ หลังจากที่ยังหยะเสร็จ

ควรสอนพนักงานให้รู้จักวิธีปฏิบัติตัวให้ถูกต้องเมื่อได้รับอุบัติเหตุหรือมีบาดแผล เช่น

- ❖ การทำความสะอาดแผลทันที ด้วยน้ำอุ่นกับน้ำสบู่ และยาฆ่าเชื้อ
- ❖ ปิดบาดแผลให้มิดชิด ด้วยพลาสเตอร์ชนิดที่กั้นน้ำ (เพื่อป้องกันเลือดไม่ให้ซึมออกมา) และมีสำน้ำเงิน (จะให้เห็นได้ชัดเมื่อตกใส่อาหาร)
- ❖ ใส่ถุงมือ เมื่อต้องมีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหาร

สำหรับเครื่องครัวและพื้นผิวต่างๆ ควรหมั่นทำความสะอาดหลังการใช้งานเสมอ จัดระบบ “ใช้เสร็จล้างเลย” ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวทุกครั้ง และบ่อยครั้ง โดยเฉพาะบริเวณที่มีสัมผัส จับต้องบ่อยๆ เช่น มือจับต่างๆ และบริเวณพื้นผิวที่สัมผัสอาหารจำพวกเนื้อสด

ถ้าให้ดี ควรมีเขียงสีและมีดเฉพาะ เพื่อแยกประเภทการใช้งาน

เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากเนื้อสดไปสู่อาหารปรุงสุกและอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน ท่านควรมีอุปกรณ์เครื่องครัว เครื่องมือ เครื่องใช้ ตู้เย็น ตู้แช่แข็งพอเพียง เนื้อสดควรจัดเก็บและห่อไว้อย่างดี เพื่อป้องกันน้ำเลือดหยดไหลซึม ควรจัดวางไว้ชั้นล่างสุด หรือวางไว้บนชั้นที่ต่ำกว่าชั้นที่เก็บอาหารพร้อมรับประทาน ควรกำชับและแนะนำพนักงานให้ช่วยกันหลีกเลี่ยงและป้องกันการปนเปื้อนเหล่านี้

อย่าปล่อยปลดละเลย หมั่นเปลี่ยนผ้าเช็ดที่สกปรกและฟองน้ำบ่อยๆ ถ้าให้ดีควรมีผ้าเช็ดชนิดเช็ดแล้วทิ้ง (Single use cloth) ไว้ใช้เยอะๆ และควรกำชับพนักงานให้ช่วยกันป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งนี้

แมลงและสัตว์รบกวน (Pests) แมลงและสัตว์รบกวน เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน หรือนกพิราบ นอกจากจะนำเชื้อโรคและสิ่งสกปรกมาสู่อาหาร อาคารสถานที่ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในร้านอาหารแล้ว ยังอาจ ..

- ❖ ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน (จากเศษซากของสัตว์หรือแมลงรบกวน)
- ❖ ทำลายข้าวของและสถานที่
- ❖ สร้างความรำคาญใจให้ลูกค้าและพนักงาน
- ❖ ถูกร้องเรียนจากลูกค้า
- ❖ ทำให้ถูกสั่งปิดกิจการได้และถูกลงโทษทางกฎหมาย

ดังนั้น ท่านจึงควรหาวิธีป้องกัน เช่น

- ❖ มีกล่องเก็บอาหารที่มีปิดฝาปิดชิด หรือปิดด้วยตาข่ายกันแมลง
- ❖ ตรวจตราสถานที่/ห้องที่ใช้เก็บอาหาร หากมีช่องหรือรูโหว่ ควรซ่อมแซมให้มีสภาพปกติ

- ❖ ปิดประตูหรือหน้าต่างให้สนิทตลอดเวลา หรือมีมุ้งลวดกันแมลง
- ❖ ตรวจตรา เชื้ออาหารและสินค้าที่ส่งซื้อหรือนำเข้ามาส่งทุกครั้ง
- ❖ ตรวจรักษาและดูแลระบบระบายอากาศต่างๆ อย่างเป็นประจำ
- ❖ กำชับพนักงานให้แจ้งหัวหน้างานทันที ถ้าพบร่องรอยสัตว์หรือแมลงรบกวน
- ❖ กำจัดแหล่งที่มาและสิ่งที่ดึงดูดสัตว์และแมลงรบกวนมาสู่อาหารภายในอาคารสถานที่ เช่น ไม่วางอาหารทิ้งไว้ข้างนอกตู้เย็นนานๆ ควรปิดฝา หมั่นทำความสะอาด เก็บกวาด อยู่เสมอ และถึงขยะควรมีฝาปิดสนิท

นอกจากนี้ ท่านยังควรฝึกอบรมพนักงานของท่าน ให้รู้จักวิธีการดูแลรักษา ร่องรอย การคุกคามของสัตว์หรือแมลงรบกวน เช่น

- ❖ รอยกัด รอยแทะและเศษอาหารที่ตกหล่นบนพื้น
- ❖ มูลสัตว์
- ❖ กลิ่นลาป กลิ่นเหม็น กลิ่นอับชื้น
- ❖ ซากต่างๆ เช่น ซากแมลง คราบหรือปีกแมลง
- ❖ ตัวของแมลง ไข่และตัวอ่อนหรือตัวหนอน
- ❖ รอยเท้า รอยเประเปื้อนของสัตว์

เจ้าของกิจการควรแนะนำอบรมให้พนักงานทราบว่า ควรทำอะไร หากพบร่องรอย การคุกคามของสัตว์หรือแมลงรบกวน ไม่ควรที่จะกำจัดแมลงเอง แต่ควรจ้างบริษัทปราบแมลง โดยเฉพาะ (Pest control) ซึ่งเขาจะมีเทคนิคในการปราบหรือกำจัดแมลงหรือสัตว์รบกวนที่ ถูกต้องและถูกสุขลักษณะควรมีเบอร์โทรศัพท์ของบริษัทปราบแมลงหากพบปัญหาจะได้สามารถ โทรติดต่อได้ทันที

นอกจากนี้ ท่านยังควรจะต้องระมัดระวังอันตรายจากอื่นๆ เช่น เศษวัสดุสิ่งของ, สารเคมี เช่น จากน้ำยาที่ใช้ซักล้าง ทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ, ยาปราบวัชพืช, ยาดีกแมลง, สารเคมีเจือปน และ/หรือโลหะจากอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ใส่อาหาร และอันตรายจาก พืชที่มีพิษ เช่น เห็ดเมาและเห็ดที่มีพิษ (Toadstool) อีกด้วย

ท่านจึงควรศึกษาและหาวิธีป้องกัน เช่น

- ❖ หาวิธีป้องกันไม่ให้มีสิ่งของหรือเศษอาหารอื่นตกใส่อาหาร
- ❖ ปฏิบัติตามกฎระเบียบของบริษัท หรือคำแนะนำจากคู่มือนี้ โดยเฉพาะในหัวข้อ เรื่องความสะอาดและอนามัยส่วนตัว เช่น ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา กัดเล็บ บีบสิวและหัวผม ในขณะที่ จัดเตรียม, ประกอบหรือเสิร์ฟอาหาร อย่างเด็ดขาด
- ❖ ไม่ควรใส่เครื่องประดับขณะทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- ❖ ใช้เครื่องแต่งกายที่เหมาะสม เช่น เนทคลุมผม, ผ้ากันเปื้อน และมีสภาพที่ดี ไม่ฉีกขาด
- ❖ หมั่นตรวจสอบสภาพสิ่งของเครื่องใช้ เมื่อเห็นว่าชำรุดทรุดโทรม แจ้งเจ้าของหรือผู้จัดการ ร้านทันที
- ❖ ระมัดระวังเมื่อตัดหัวจุกขวด ตัดฝา หรือแกะหีบห่อ
- ❖ ระวังเศษอาหาร หรือสิ่งของที่อาจตกเี่ยวราดได้ง่ายในร้าน ล้างมือให้สะอาด ทุกครั้งที่ทำการเสร็จ

- ❖ ระวังไม่วางสิ่งของไว้เกะกะบนพื้นห้อง หรือตามพื้นที่ที่ไว้จัดเตรียมอาหาร
- ❖ ป้องกันแมลงและสัตว์รบกวนต่างๆ

วิธีป้องกันไม่ให้สารเคมีปนเปื้อนกับอาหาร

- ❖ ล้างผักสดและผลไม้ให้สะอาดก่อนใช้ ก่อนเสิร์ฟ (ล้างก่อนหั่น)
- ❖ ระวังมัดระวังทุกครั้งที่ใช้สารเคมีทำความสะอาด ไม่ฉีดหรือพ่นน้ำยาในบริเวณที่เก็บอาหาร หรือที่ใกล้กับอาหาร หรือลงในอาหาร
- ❖ ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบของสถานที่ทำงาน
- ❖ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง หลังจากทำปฏิบัติการกิจเสร็จ
- ❖ แจ้งเจ้าของกิจการหรือผู้จัดการทันที ที่พบว่า อาหารมีการปนเปื้อนเกิดขึ้น

การควบคุมความเย็น (Chilling)

แบคทีเรีย คือ สาเหตุที่ทำให้อาหารและคนส่วนใหญ่ป่วยเป็นโรคท้องร่วง เพราะอาหารเป็นพิษ แบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษสามารถเติบโตได้ดีในอุณหภูมิตั้งแต่ ๕ องศาเซลเซียส ไปจนถึง ๖๓ องศาเซลเซียส ถ้าให้ดี อาหารสดทุกชนิดควรเก็บแช่เย็น พระราชบัญญัติกำหนดว่า อาหารต้องเก็บไว้ที่ ๔ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านี้ นี่คือข้อกำหนดที่ใช้ทั่วอังกฤษ เวลส์ และไอร์แลนด์เหนือ

ส่วนที่สกอตแลนด์นั้น กฎหมายไม่ได้ระบุอุณหภูมิขั้นต่ำของการเก็บอาหารเย็น เพียงแต่ว่า ให้เก็บไว้ในตู้เย็นหรือห้องเย็น นอกจากนั้น สกอตแลนด์ก็ยังไม่ได้มีกฎข้อบังคับต่ออีกว่า อาหารชนิดนี้ควรวางไว้นอกตู้เย็นนานเพียงไรในช่วงเสิร์ฟ แต่ถ้าให้ดีที่สุด ก็ไม่ควรนานไปกว่าสองชั่วโมง เพราะนอกจากแบคทีเรียจะเจริญเติบโตได้ง่ายและไวในเขตอุณหภูมิห้องแล้ว อาหารอาจจะยังดูไม่ดี กลิ่นเหม็นและเสียง่าย เพราะอาจจะเกิดเหี่ยว เช่น ในช่วงฤดูร้อน เป็นต้น

แต่เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค อาหารก็ไม่ควรวางไว้นอกตู้เย็นนานไปกว่า ๒ ชั่วโมงในทางปฏิบัติ ท่านควรตั้งอุณหภูมิตู้เย็นไว้ที่ ๕ องศาเซลเซียส ต้องคอยหมั่นตรวจสอบเป็นระยะ เพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิในตู้เย็นมีความเย็นพอ ด้วยการตรวจวัดอุณหภูมิตู้เย็นเหล่านี้เป็นระยะ เช่น ก่อนเปิดร้าน และก่อนที่จะปิดร้าน เป็นต้น

ส่วนการเสิร์ฟอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ ถ้าอาหารนั้นถูกปล่อยทิ้งไว้ที่อุณหภูมิ ๔ องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านี้ นานกว่า ๔ ชั่วโมงอาหารนั้นอาจไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ควรทิ้ง

ทันที ดังนั้น จึงควรรักษาระดับอุณหภูมิของให้ดีและถูกต้องอยู่เสมอ เป็นหน้าที่ของเจ้าของกิจการที่จะต้องทำให้มั่นใจว่า อาหารเย็นเก็บเย็นจริง และมีหลักฐานการบันทึกอุณหภูมิจริง ท่านควรให้การอบรมพนักงานที่จะทำหน้าที่นี้ เกี่ยวกับความสำคัญของการตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร และควรกำชับให้พนักงานของท่านลงอุณหภูมิที่ตรวจพบตามความเป็นจริงเท่านั้น

หลักการละลายอาหารแช่แข็งที่ถูกต้อง

ขณะที่อาหารถูกแช่แข็ง แบคทีเรียไม่ตายและไม่เกิดการถูกทำลายใดๆ ทั้งสิ้น เพียงแค่หยุดการเติบโตไปชั่วคราว เมื่ออาหารแช่แข็งละลายดี แบคทีเรียจะกลับมาเติบโตและแบ่งตัวได้ใหม่อีกครั้ง ดังนั้น ท่านจึงควรระมัดระวังการละลายเนื้อและอาหารแช่แข็งทุกชนิดให้ดี และถูกหลักอนามัยเสมอ อาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น เนื้อสด - เนื้อไก่และสัตว์ปีกทุกชนิด เนื้อวัว เนื้อหมูบดละเอียด จะต้องละลายให้ทั่วถึง ถ้าให้ดีควรควบคุมอุณหภูมิที่ใช้ในการละลาย เช่น ละลายในห้องเย็นหรือในตู้เย็น ควรนำเครื่องในออกให้หมดหลังจากละลายเสร็จ ถ้าให้ดีควรมีภาชนะ เพื่อป้องกันน้ำไหล, หรือน้ำหยดซึมไปสู่อาหารอื่นๆ และควรจะปรุงให้หมดภายในวันนั้น หรืออย่างมากที่สุดภายใน ๒ วัน ควรระวังการแพร่กระจายของเชื้อโรคเป็นอย่างดี จะต้องกำชับให้พนักงานล้างมือให้สะอาดและเช็ดมือให้แห้งทุกครั้ง หลังการจับสัมผัสอาหารสดเหล่านี้ ถ้าเนื้อลดยังเป็นสัตว์ปีกที่มีเครื่องในอยู่ด้วย แยกเครื่องในออกมาปรุงให้สุกต่างหาก อย่าลืมทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ เชียง มีด และบริเวณพื้นผิวต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องให้สะอาดหมดจดจริงๆ เมื่อนำมาปรุงสุกแล้ว ควรรับประทานให้หมด หากจะเก็บไว้เป็นอาหารเย็น รับประทานร้อนนั้นให้เย็นให้ไวที่สุด เช่น ภายในเวลา ๙๐ นาทีก่อนนำไปเก็บในตู้เย็น

การปรุง (Cooking)

การใช้ความร้อนสูงและทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง จะช่วยทำลายเชื้อโรคแบคทีเรียในอาหารได้ จึงเป็นเรื่องสำคัญอย่างมากที่จะต้องทำให้อาหารสุกดี อาหารที่ปรุงไม่สุก อาจทำให้เกิดอาการของโรคอาหารเป็นพิษได้ ดังนั้น เวลาปรุงหรือเวลานำอาหารออกมาอุ่น ต้องทำรวดเร็วให้สุกหรือร้อนพอทีเดียว อย่าให้ขาดช่วง ในอังกฤษและเวลส์ กฎหมายกำหนดว่าอาหารต้องปรุงให้สุกที่ความร้อนสูงกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส (แต่ในสกอตแลนด์กฎหมายบังคับว่า การนำอาหารออกมาอุ่นจะต้องตั้งไฟให้ความร้อนในอาหารสูงกว่า ๘๒ องศาเซลเซียส)

หากปรุงอาหารจำพวกสัตว์ปีกให้ดีควรปรุงแยก แยกเครื่องในปรุงต่างหาก และควรถอดกระดูกออกก่อน หรืออาหารจำพวกเนื้อบด เช่น ไส้กรอกและเบเกอร์ ที่จะต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่า สุกอย่างทั่วถึงจริงๆ ไม่เช่นนั้นอาจมีแบคทีเรียหลงเหลือตกค้าง อาหารเมื่อปรุงสุกแล้ว จะต้องทำการจัดเก็บให้เหมาะสมกับอุณหภูมิ ถ้าให้ดี อาหารร้อนควรเก็บไว้ในหม้ออุ่นที่ร้อน

กว่า ๖๓ องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านี้ นี่คือกฎข้อบังคับของกฎหมาย

เวลาเสิร์ฟอาหารแบบบุฟเฟ่ ถ้าอาหารนั้นถูกปล่อยทิ้งไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส นานเกิน ๒ ชั่วโมงอาหารนั้นอาจถือว่าเริ่มมีความเสี่ยง ควรเสิร์ฟแบบนั้นครั้งเดียว อาหารเหลือต้องทิ้ง หรือถ้าจะนำไปเก็บต้องรีบทำให้เย็นและเก็บไว้ในตู้เย็นจนกว่าจะนำออกมาใช้ใหม่

ในสกอตแลนด์ กฎหมายกำหนดอุณหภูมิของอาหารร้อนไว้สูงกว่า ในอังกฤษและเวลส์ เช่น อาหารปรุงสุกจะต้อง ๗๕ องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านี้ อุณหภูมิที่ ๘๒ องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านี้ แต่การเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว มีตัวเลขกำหนดเท่ากับที่อังกฤษและเวลส์ คือ ๖๓ องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านี้ แต่ไม่มีข้อกำหนดในเรื่องเวลาที่นำอาหารออกมาเสิร์ฟ

การดูแลควบคุมความปลอดภัยทั่วไป (Management)

การฝึกอบรมพนักงานในเรื่องสุขอนามัยอาหาร

พระราชบัญญัติเป็นเสมือนบรรทัดฐานที่ผู้ประกอบการอาหารควรรู้และศึกษา, จัดจำ และนำไปปฏิบัติ เพราะจะทำให้เกิดประโยชน์ ทั้งต่อตัวเอง, ผู้ร่วมงาน และต่อลูกค้า พระราชบัญญัติอาหารกล่าวถึงความสำคัญของการมีใบประกาศนียบัตรฟู้ดไฮยีน ซึ่งเจ้าของกิจการควรแนะนำหรือสนับสนุนให้ผู้ประกอบการทุกคน (เช่น ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ) ศึกษาก่อนที่จะเริ่มงาน เพื่อจะได้นำความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องนั้นไปใช้ในขณะปฏิบัติงาน “การรักษาอนามัยของอาหาร คือ จรรยาบรรณของผู้ประกอบการ” เป็นสิ่งที่สามารถฝึกฝนได้ การฝึกใช้หรือฝึกทำบ่อยๆ จะกลายเป็นนิสัยหรือบุคลิกที่ดี ที่จะช่วยส่งเสริมการผลิตอาหารที่สะอาด ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ เช่น ฝึกการล้างมือทุกครั้งก่อนการทำครัว, หลังใช้ห้องน้ำ และหลังจากการจับอาหารดิบต่างๆ เป็นต้น

ประโยชน์ของการฝึกอบรม นอกจากจะทำให้ผู้ประกอบการเข้าใจข้อดีและข้อเสียของการปฏิบัติตัว (และการไม่ปฏิบัติตัว) ถูกหลักอนามัยแล้ว ยังจะช่วยให้การทำงานในสถานที่ทำงานแห่งนั้น เป็นไปอย่างถูกหลักและบรรลุเป้าหมายอีกด้วย ดังเช่นที่ได้ระบุไว้ในพระราชบัญญัติอาหาร ดังกล่าว

นอกจากนี้ การฝึกอบรมยังจะช่วยให้ผู้ประกอบการทั้งหลายเข้าใจความหมายและความแตกต่างระหว่างคำว่า ความเสี่ยง (Risk) และอันตราย (Hazard) ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ (ตลอดเวลา) กับอาหาร การฝึกอบรมพนักงานจึงจัดได้ว่าเป็น Due diligence อีกอย่างหนึ่งที่ท่านจะ

ต้องปฏิบัติตาม เพื่อเป็นแนวทางในการป้องกันปัญหาล่วงหน้า ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในอนาคต

ทีมงาน

ความสำเร็จของธุรกิจส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากการทำงานร่วมกันที่ดีของทีมงาน นอกจากความไว้วางใจและความรับผิดชอบของทุกคนในทีมแล้ว การพบปะพูดคุยของทุกคนในทีม ยังจะช่วยให้การทำงานดำเนินไปได้อย่างราบรื่น หากเป็นไปได้ท่านควรรับพนักงานที่มีประสบการณ์และ/หรือได้รับการฝึกอบรมด้านบริการอาหารมาก่อน

ส่วนพนักงานที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการผลิตและการปรุงอาหาร ท่านจะต้องให้ความดูแลเอาใจใส่อย่างใกล้ชิด และให้การสนับสนุนในด้านการฝึกอบรมในเรื่องความสะอาดด้านโภชนาการอย่างดี เพื่อให้พวกเขาสามารถทำงานได้อย่างไม่ขาดตกบกพร่อง

พนักงานที่เพิ่งเข้ามาทำงานใหม่ ท่านควรจะต้องตรวจสอบก่อนว่า พวกเขาเข้าใจปัญหาหลักที่อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษมากน้อยเพียงไร หากพวกเขายังไม่มีความเข้าใจในปัญหาดังกล่าว ท่านจะต้องจัดให้มีการอบรมเกิดขึ้นทันที

ส่วนบุคคลที่มีหน้าที่ในด้านการจัดเตรียมเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการ เรื่องความปลอดภัยอาหาร (ไม่ว่าจะเป็นคนเดียวหรือหลายคน) จะต้องผ่านการฝึกอบรมมาอย่างพอเพียง จึงจะสมควรทำหน้าที่นี้ได้ ท่านสามารถยึดใช้เอกสาร Safer Food, Better Business ที่ FSA ผลิตขึ้นเพื่อธุรกิจขนาดย่อม ก็ได้ โปรดตรวจเช็ครายละเอียดนั้นได้ที่เว็บไซต์ www.fsa.gov.uk

ท่านควรบันทึกและเก็บข้อมูลเรื่องการอบรมต่างๆ ของพนักงานไว้อย่างดี เพื่อจะได้นำออกมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่เมื่อมีการตรวจสอบที่ประกอบการของท่าน

การขนส่งและผู้ขายส่ง

ถ้าท่านไม่เลือกสถานที่ขายและสถานที่จัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพที่ดี อาหารของท่านอาจเกิดปัญหาการปนเปื้อนและโรคอาหารเป็นพิษได้ ดังนั้น ท่านจึงจำเป็นต้องเลือกซื้อแต่เฉพาะอาหารและสินค้าที่มีคุณภาพที่ดีและมีมาตรฐานเท่านั้น ท่านจะต้องทำทุกอย่างให้มั่นใจว่า อาหารเหล่านั้นผ่านการตรวจสอบและการดูแลเป็นอย่างดี และที่สำคัญ เมื่ออาหารมาถึงท่านแล้ว ท่านจะต้องกำกับพนักงานของท่านทุกคนให้มีความรับผิดชอบต่ออาหารดูแลอาหารเหล่านั้นเป็นอย่างดี อาหารเย็นควรเก็บให้เย็น เช่น ต่ำกว่า ๘ องศาเซลเซียส และอาหารแช่แข็งควรนำแช่เก็บอย่างดีทันทีในตู้แช่แข็ง เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อโรคนั่นเอง

นอกจากนี้ ท่านยังจะต้องกำชับพนักงานของท่านให้คอยดูแลให้มั่นใจจริงๆ ว่าอาหารสดไม่วางเก็บไว้ที่เดียวกับอาหารปรุงสุก หีบห่ออาหารไม่ตกหล่นไปสู่อาหารภายในและอาหารเย็น อาหารแช่แข็งเก็บได้ถูกต้องตามอุณหภูมิ

หากสินค้าใดมีหีบห่อบรรจุที่ไม่ได้มาตรฐาน ท่านและ/หรือพนักงานของท่านจะต้องตีสินค้านั้นกลับไปยังผู้ขายส่งหรือโทรแจ้งให้บริษัทผู้ส่งทราบทันที ที่สำคัญ ท่านควรมีบันทึกข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับบริษัทส่งขาย พร้อมทั้งชื่อและเบอร์โทรศัพท์ผู้ที่ท่านสามารถติดต่อหาได้ ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับสินค้านี้ และท่านควรเก็บใบเสร็จรับเงินทุกใบทุกอย่าง อย่างดี เช่น ชื่อจากใคร จำนวนเท่าใด วันไหน เวลาใด เป็นต้น

การตรวจสอบและการเข้าเยี่ยมของเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจการ

โดยกฎหมายเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจความปลอดภัยทั่วไปด้านอาหาร จากสภาเทศบาลในท้องถิ่นสามารถแวะเวียนเข้าเยี่ยมร้านอาหารได้ตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นไปในกรณีใดก็ตาม เช่น การตรวจสอบแบบสุ่ม หรือในกรณีที่มีผู้ร้องเรียนเข้าไป แต่ปกติการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่จะไม่มีการแจ้งล่วงหน้า

ปกติท่านจะถูกเข้าตรวจจากเจ้าหน้าที่ทุกๆ หกเดือน แต่การตรวจสอบจะบ่อยหรือไม่นั้นขึ้นอยู่กับประเภทของธุรกิจและประวัติการตรวจพบในแต่ละครั้ง เจ้าหน้าที่ที่ต้องการให้ความช่วยเหลือและคำแนะนำแก่ท่านเสมอ เกี่ยวกับเรื่องการป้องกันอันตรายต่างๆ ไม่ให้เกิดขึ้นกับอาหาร แต่ถ้าอาหารของท่านไม่สะอาดไม่ปลอดภัย ท่านและ/หรือร้านของท่านอาจถูกลงโทษถึงขั้นดำเนินคดีได้ เช่น ถูกสั่งปิดกิจการทั้งแบบชั่วคราวและแบบถาวร ถูกปรับ หรือจำคุก

ที่สำคัญ ท่านควรมีบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับเจ้าหน้าที่ในสภาเทศบาลท้องถิ่น พร้อมทั้งชื่อและเบอร์โทรศัพท์ของผู้ที่ท่านสามารถโทรติดต่อหาได้ ในกรณีที่ท่านต้องการคำแนะนำและความช่วยเหลือ หรือในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารดังกล่าว

คู่มือชุดการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร เช่น Safer Food, Better Business ซึ่งจัดทำโดย FSA ได้กล่าวถึงการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ไว้ค่อนข้างละเอียด หากท่านใดมีความประสงค์ต้องการขอรับ กรุณาโทรติดต่อ 0845 6060667 หรือหารายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.fsa.gov.uk



safer & better

แหล่งที่มาของข้อมูล

แหล่งที่มาของข้อมูล

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์

ขอบเขต

ดร. คณิน พิเศษชัยคุณ-การ์เน็ต

ผู้เขียนบทที่ ๓

ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง

Chief Executive ของ Edu-Plus CIC (Not-for-Profit Organisation)

อาจารย์สอนพิเศษประจำองค์การอาหารและเครื่องดื่มในประเทศสหราชอาณาจักร

- British Institute of Inn Keeping Awarding Body (Alcohol Licence)
- Chartered Institute of Environmental Health (Food Safety in England and Wales)
- Royal Environmental Health Institute of Scotland (Food Safety in Scotland)
- National Qualification for Further of Education (Adult Education)

ที่ปรึกษาพิเศษด้านความปลอดภัยอาหาร Thai Orchid Group, Thai Elephant Group, Patara Group (UK)

ผู้ก่อตั้งและอาสาสมัครของมูลนิธิลิตเติลสยาม-ยูเค

อาจารย์อาสาสมัครของโรงเรียนศึกษาสงเคราะห์ - โรงเรียนเพื่อเด็กกำพร้าจังหวัด
ชัยนาท

ชมรมเพื่อนหญิงไทยในสหราชอาณาจักร

Thai Women's Organisation (www.thaiwomensorganisation.com)

สำหรับข้อมูล Occupation codes of practice under the skilled migrant tier



Department of Export Promotion,
Ministry of Commerce, Royal Thai Government