



FOOD
STANDARDS
AGENCY

การเปิดกิจการ

ก้าวแรกของการเปิด
กิจการด้านอาหาร

Starting up – Your first steps to running a catering business
Thai

การเปิดกิจการ - ก้าวแรกของ

การเปิดกิจการด้านอาหาร

หนังสือเล่มบาง ๆ เล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นคู่มือสำหรับผู้ที่คิดจะทำธุรกิจร้านอาหาร ร้านกาแฟหรือธุรกิจด้านอาหารประเภทอื่น ไม่ว่าจะโดยวิธีซื้อกิจการที่ผู้อื่นทำอยู่แล้วหรือเริ่มกิจการใหม่ด้วยตัวเอง

การทำทุกสิ่งทุกอย่างให้ถูกต้องเสียตั้งแต่ต้นสำคัญมาก เพราะจะช่วยให้การดำเนินธุรกิจของท่านในวันข้างหน้าราบรื่นตามไปด้วย

คู่มือเล่มนี้จะชี้ให้เห็นประเด็นหลัก ๆ ที่ท่านจะต้องใคร่ครวญข้อมูลหลาย ๆ อย่างเป็นเรื่องเกี่ยวกับข้อบังคับทางกฎหมาย ส่วนเรื่องใดเป็นเพียงข้อแนะนำ แต่ไม่ถือเป็นข้อบังคับทางกฎหมายจะมีการล้อมกรอบข้อความดังกล่าวเอาไว้พร้อมกำกับไว้ด้วยเครื่องหมาย: ☀

นอกจากนั้นยังมีเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ต่อท่านอีกไม่น้อยซึ่งข้อความในส่วนนี้จะมีการล้อมกรอบเอาไว้พร้อมกำกับไว้ด้วยเครื่องหมาย: ✓

1

ที่ทำงานของท่าน

การจัดทะเบียนสถานประกอบการ, ใบอนุญาต	2
ข้อบังคับเกี่ยวกับสถานประกอบการ	3
พื้นที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	4
อุปกรณ์, ของเสีย	5
สถานประกอบการเคลื่อนที่และ, สถานประกอบการชั่วคราว	6
สุขภาพและความปลอดภัย, การป้องกันอัคคีภัย	7

2

การจัดการเรื่องความ, ปลอดภัยด้านโภชนาการ

ขั้นตอนการจัดการความ ปลอดภัยด้านโภชนาการ	8
ทีมงาน	9
ผู้ขายส่ง	10
การขนส่ง	11

3

หลักโภชนาการที่ดี

การทำความสะอาด	12
การปรุง	13
การแช่เย็น	14
การปนเปื้อนจากการสัมผัส	15
ความสะอาดของตัวบุคคล	17
เมื่อมีการป่วยไข้	18
การจัดเก็บอาหาร	19
การตรวจสอบของเจ้าพนักงาน	20
	21

4

ข้อบังคับเกี่ยวกับเมนูอาหาร

การแสดงราคา	22
การคิดภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT)	23
คำอธิบายเกี่ยวกับอาหารในเมนู	24
การติดป้ายอาหาร	25
เครื่องหมายผลผลิตฮาลาล	25

5

เอกสารและการเงิน

ประเภทของธุรกิจ	26
ธุรกิจส่วนตัว	27
การจัดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม	27
การทำบัญชี	28
การจ่ายค่าจ้างพนักงาน	29

6

กฎหมาย

30

7

ข้าพเจ้าจะขอความช่วยเหลืออะไรได้บ้าง?

เอกสารแนะนำเกี่ยวกับ ความปลอดภัยด้านโภชนาการ	32
สิ่งพิมพ์ที่จัดพิมพ์โดยสำนักงาน มาตรฐานด้านอาหาร	33
สิ่งพิมพ์ที่จัดพิมพ์โดย หน่วยงานต่าง ๆ ของรัฐ	34
แหล่งข้อมูลที่มีประโยชน์	35
	36

ที่ทำงาน ของท่าน

ที่ทำงาน
ของท่าน

การจดทะเบียนสถานประกอบการด้านอาหาร

หากท่านจะเปิดกิจการด้านอาหาร ก่อนอื่นท่านต้องจดทะเบียนสถานประกอบการกับฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมที่สำนักงานเทศบาลในท้องที่ของท่านอย่างน้อย 28 วันก่อนถึงวันเปิดกิจการ

กฎข้อนี้ใช้บังคับกับสถานประกอบการด้านอาหารเกือบทุกประเภท รวมทั้งประเภทที่ทำอาหารส่งจากบ้าน ตลอดจนสถานประกอบการเคลื่อนที่หรือสถานประกอบการชั่วคราวเช่นแผงลอยและรถตู้ โปรดติดต่อขอรายละเอียดเกี่ยวกับการจดทะเบียนจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน หากท่านใช้สถานประกอบการตั้งแต่สองแห่งขึ้นไป ท่านต้องจดทะเบียนให้ครบทุกแห่ง

สถานประกอบการที่มีผู้ใช้บริการได้หลายราย (เช่น ที่ทำการหมู่บ้าน หรือศูนย์ประชุมประจำหมู่บ้าน) ผู้ที่มีหน้าที่จดทะเบียนคือผู้ที่มีอำนาจอนุมัติให้ใช้สถานประกอบการเหล่านั้นเพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าวนั่นเอง

นอกจากต้องจดทะเบียนสถานประกอบการแล้ว ท่านอาจจะต้องจดทะเบียนธุรกิจส่วนตัวและ/หรือทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มอีกต่างหาก (ดูหน้า 27-29) ซึ่งมีขั้นตอนการจดทะเบียนต่างจากทะเบียนสถานประกอบการโดยสิ้นเชิง

หากท่านประสงค์จะดัดแปลงสถานประกอบการ อย่าลืมว่าท่านอาจต้องนำแบบแปลนในการดัดแปลงไปขออนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเสียก่อน

ในการเปิดสถานประกอบการเกือบทุกแห่ง ท่านต้องจ่ายภาษีโรงเรือนในอัตราธุรกิจ โปรดติดต่อขอรายละเอียดจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

ใบอนุญาต

ท่านจำเป็นต้องมีใบอนุญาตหากท่านประสงค์จะดำเนินการในเรื่องต่อไปนี้:

- ▶ ขายปลีกหรือขายส่งเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์
- ▶ ขายอาหารร้อนในช่วงตั้งแต่ 23.00 น. ถึง 5.00 น. ของวันใหม่
- ▶ ขายบริการบันเทิง เช่น ละคร ภาพยนตร์ หรือดนตรีสด
- ▶ ตั้งแผงหรือใช้รถตู้ขายอาหารตามท้องถนน

ผู้ประกอบการควรติดต่อสอบถามเรื่องใบอนุญาตเหล่านี้จากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

ข้อบังคับเกี่ยวกับสถานประกอบการ

ในการเลือกสถานประกอบการ ข้อสำคัญที่ท่านต้องคำนึงคือสถานที่ที่ท่านเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

- > ถูกต้องตามข้อบังคับประการสำคัญ ๆ
- > สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการดำเนินธุรกิจของท่าน
- > อำนวยความสะดวกให้ท่านสามารถประกอบอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะ

ท่านต้องดูแลสถานประกอบการของท่านให้สะอาดและคอยบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอเพื่อให้ท่านสามารถปฏิบัติตามข้อบังคับเรื่องความสะอาดด้านโภชนาการรวมทั้งการป้องกันการปนเปื้อนและโดยเฉพาะอย่างยิ่งการควบคุมสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคได้อย่างเคร่งครัด



หากท่านกำลังมองดูสถานประกอบการแห่งใหม่หรือต้องการดัดแปลงต่อเติมสถานประกอบการที่มีอยู่เดิม ควรขอคำแนะนำจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่านเสียก่อน ข้อบังคับต่อไปนี้ใช้บังคับครอบคลุมถึงทุกส่วนของสถานประกอบการ ไม่เฉพาะแต่บริเวณที่ใช้ในการประกอบอาหารเท่านั้น

อ่างล้างมือและห้องสุขา

ท่านต้องให้มีอ่างล้างมือไว้ให้พนักงานของท่านใช้อย่างเพียงพอพร้อมระบบน้ำร้อนน้ำเย็น น้ำยาล้างมือ เครื่องเป่าแห้งหรือกระดาษเช็ดมือไว้พร้อมสรรพเพื่อสุขอนามัยของพนักงาน

อ่างสำหรับล้างผักล้างเนื้อกับอ่างล้างอุปกรณ์เครื่องครัวถ้าจำเป็นควรใช้จากแยกกัน - ดูหน้า 5-6

ต้องมีห้องสุขาจำนวนเพียงพอ และแต่ละห้องต้องไม่หันหน้าหรือเปิดตรงไปยังพื้นที่สำหรับการประกอบอาหาร

ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า

ถ้าจำเป็น ท่านต้องมีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าให้แก่พนักงานของท่านใช้อย่างเพียงพอ

ข้อบังคับอื่น ๆ

สถานประกอบการของท่านจะต้องมีระบบถ่ายเทอากาศ แสงสว่างและระบบถ่ายเทของเสียอย่างเพียงพอ

พื้นที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ข้อบังคับต่อไปนี้ใช้บังคับกับห้องที่ใช้ในการประกอบอาหาร

พื้นและผนังห้อง

พื้นและผนังห้องต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ต้องทำด้วยวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและง่ายต่อการฆ่าเชื้อ (ถ้าจำเป็น)

ในทางปฏิบัติ นั้นหมายความว่าพื้นและผนังห้องต้องทำด้วยวัสดุที่เรียบ คงทน เช็ดล้างทำความสะอาดได้ และต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี

เพดาน

ในการติดตั้งเพดานต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการหมักหมมของสิ่งโสโครก คราบของเหลวหรือเชื้อรา รวมทั้งหลีกเลี่ยงไม่ให้ฝุ่นผงหรือเศษวัสดุตกลงมาข้างล่างได้

ในทางปฏิบัติ นั้นหมายความว่าเพดานควรได้รับการดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ วัสดุที่ใช้ทำควรมีลักษณะเรียบ ง่ายต่อการทำความสะอาด และต้องไม่มีสะเก็ดสีหรือปูนปลาสเตอร์ที่ฉาบเอาไว้หลุดร่อนลงมาข้างล่าง

หน้าต่าง

การติดตั้งหน้าต่างและช่องลมทุกบานต้องป้องกันไม่ให้เกิดการหมักหมมของสิ่งโสโครก หน้าต่างและช่องลมอื่นใด (เช่น ประตู) ที่สามารถเปิดออกได้หากจำเป็นก็ต้องติดตั้งแผงป้องกันแมลงไว้ด้วย และควรเป็นแผงชนิดที่ถอดออกได้ง่าย

ประตู

ประตูต้องก่อสร้างให้ง่ายต่อการเช็ดทำความสะอาดและง่ายต่อการฆ่าเชื้อหากจำเป็น

พื้นผิว

พื้นผิวบริเวณที่ใช้ในการประกอบอาหาร (รวมทั้งผิวเครื่องครัวต่าง ๆ) โดยเฉพาะจุดที่มีการสัมผัสกับอาหารจะต้องคอยดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดีให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและง่ายต่อการฆ่าเชื้อหากจำเป็น

สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะดวกเครื่องครัว

ในกรณีที่จำเป็น สถานประกอบการของท่านจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะดวกและฆ่าเชื้อเครื่องครัว รวมทั้งที่สำหรับเก็บเครื่องครัวอย่างเพียงพอ สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้ต้องมีระบบน้ำร้อนน้ำเย็นอย่างเพียงพอ

สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างอาหาร

หากจำเป็นท่านต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับใช้ในการล้างอาหารอย่างเพียงพอ อ่าง (หรือสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ) สำหรับใช้ในการล้างอาหารจะต้องมีระบบน้ำร้อนและ/หรือน้ำเย็นอย่างเพียงพอ น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาดใช้ได้ สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้ ท่านจะต้องดูแลรักษาให้สะอาด และต้องมีการฆ่าเชื้ออยู่เสมอถ้าจำเป็น

อุปกรณ์

เครื่องครัวและอุปกรณ์ทุกชนิดที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหารจะต้อง:

- ดูแลซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพดีเพื่อให้ง่ายต่อการรักษาความสะอาดและการฆ่าเชื้อในกรณีที่เกิดจำเป็น
- ทำความสะอาดอย่างดีและถ้าจำเป็นต้องมีการฆ่าเชื้อเป็นประจำเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน

ของเสีย

ต้องกำจัดเศษอาหารหรือขยะมูลฝอยอื่น ๆ ในห้องเก็บอาหารโดยเร็วอย่าให้เกิดการหมักหมม

ต้องมีที่เก็บหรือที่ทิ้งเศษอาหารและขยะมูลฝอยอย่างเพียงพอ



ทั้งหมดนี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งของข้อบังคับที่ท่านจะต้องปฏิบัติตามในการประกอบธุรกิจ โปรดดู “ความสะอาดด้านโภชนาการ - ขอแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ” ซึ่งเป็นหนังสือคู่มืออีกเล่มที่จัดพิมพ์โดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร (FSA) ท่านที่สนใจอยากได้คู่มือเล่มนี้ โปรดดูวิธีสั่งในหน้า 34

สถานประกอบการเคลื่อนที่และสถานประกอบการชั่วคราว

ในการจำหน่ายอาหารจากสถานประกอบการเคลื่อนที่และสถานประกอบการชั่วคราว ท่านก็ต้องปฏิบัติตามข้อบังคับเรื่องความสะอาดด้านโภชนาการเช่นเดียวกับการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการถาวร แต่เนื่องจากสถานประกอบการเคลื่อนที่และชั่วคราวมีพื้นที่ใช้สอยจำกัด ข้อบังคับทางกฎหมายจึงต่างออกไปเล็กน้อยและมีลักษณะผ่อนปรนกว่ามาก

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหนังสือคู่มือเรื่อง “ความสะอาดด้านโภชนาการ - ขอแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ” ซึ่งจัดพิมพ์โดย FSA

(โปรดดูวิธีสั่งในหน้า 34) อนึ่ง สถานประกอบการเคลื่อนที่และ/หรือชั่วคราวนี้หมายถึงรวมถึงกระท่อมในงานออกงานต่าง ๆ แผงลอยและรถตู้

หากท่านอยากทราบข้อบังคับเรื่องความสะอาดด้านโภชนาการเกี่ยวกับธุรกิจของท่านอย่างไร โปรดติดต่อสอบถามฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมที่สำนักงานเทศบาลในท้องที่ของท่าน

โปรดจำไว้ว่าแม้จะเป็นสถานประกอบการเคลื่อนที่และ/หรือชั่วคราวก็ต้องมีการจดทะเบียนเช่นกัน – โปรดดูหัวข้อ “การจดทะเบียนสถานประกอบการ” ในหน้า 3

สุขภาพและความปลอดภัย

ในการดำเนินงานของท่าน ท่านจะต้องป้องกันสุขภาพและดูแลความปลอดภัยให้แก่พนักงานรวมทั้งบุคคลอื่น ๆ ที่อาจได้รับผลกระทบจากการดำเนินงานของท่าน หากท่านมีลูกจ้างตั้งแต่ห้าคนขึ้นไป ท่านจะต้องจัดทำนโยบายด้านสุขภาพและความปลอดภัยโดยมีรายละเอียดในเรื่องขั้นตอนการปฏิบัติไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหนังสือคู่มือชื่อ “สุขภาพและความปลอดภัย: ระเบียบข้อบังคับของรัฐฉบับย่อและเข้าใจง่าย” จัดทำโดยศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์ Business Link (ดูวิธีสั่งในหน้า 35) หรือติดต่อสอบถามศูนย์บริหารสุขภาพและความปลอดภัย Health and Safety Executive (ดูหน้า 36)

การป้องกันอัคคีภัย

ท่านจะต้องประเมินความเสี่ยงเรื่องอัคคีภัยในสถานประกอบการของท่าน และหามาตรการป้องกันเพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเองรวมทั้งพนักงานและลูกค้าของท่าน มาตรการที่ท่านต้องใช้จะมีอะไรบ้างนั้นขึ้นอยู่กับปัจจัยแวดล้อม เช่น ขนาดของสถานประกอบการ โปรดขอคำแนะนำเรื่องนี้จากสถานีดับเพลิงในท้องที่ของท่าน



หากท่านกำลังคิดจะดัดแปลงหรือต่อเติมสถานประกอบการของท่าน ท่านควรติดต่อขอคำแนะนำเรื่องการป้องกันอัคคีภัยจากเจ้าพนักงานดับเพลิงเสียก่อน

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหนังสือคู่มือชื่อ “การป้องกันอัคคีภัย: ข้อแนะนำสำหรับนายจ้าง” หรือจะดูทางออนไลน์ก็ได้ โดยเข้าไปที่: www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm หรือจะสั่งซื้อก็ได้จาก HSE Books ในราคา 9.95 ปอนด์ (ดูรายละเอียดในหน้า 35)

การจัดการเรื่อง ความปลอดภัย ด้านโภชนาการ

การจัดการเรื่อง
ความปลอดภัย
ด้านโภชนาการ

การจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการเป็นเรื่องของการ
ประกอบอาหารอย่างถูกวิธีเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ

ท่านจะต้องจัดทำคู่มือเกี่ยวกับ “ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ” และต้องคอยปรับปรุงคู่มือดังกล่าวให้ทันสมัยอยู่เสมอ เช่น หากท่านตัดสินใจเปลี่ยนประเภทของอาหารหรือเปลี่ยนวิธีทำงานก็ต้องนำคู่มือมาทบทวนและปรับปรุงไปตามนั้น

สำนักงาน FSA ได้จัดทำเอกสารไว้หลายชุดเพื่อให้ท่านใช้เป็นแนวทางในการจัดทำคู่มือดังกล่าว – โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหน้า 33 หรือติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมที่สำนักงานเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน

ทีมงาน



ในการประกอบธุรกิจใด ๆ ก็ตาม ปัจจัยสำคัญแห่งความสำเร็จอยู่ที่ความไว้วางใจได้และความรับผิดชอบของทีมงาน หากเป็นไปได้ ท่านควรรับพนักงานที่มีประสบการณ์และ/หรือผ่านการฝึกอบรมด้านบริการด้านอาหารมาก่อน

ท่านต้องแน่ใจว่าพนักงานของท่านที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลและ/หรือผ่านการอบรมในเรื่องความสะอาดด้านโภชนาการมาอย่างดีเพื่อให้พวกเขาทำหน้าที่ได้อย่างไม่ขาดตกบกพร่อง



ในการรับพนักงานเข้าทำงาน ท่านควรแน่ใจว่าเขาเหล่านั้นมีความเข้าใจปัญหาหลัก ๆ ในเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการอย่างดีพอก่อนจะให้พวกเขาเริ่มงาน โปรดดูหัวข้อ “หลักโภชนา การที่ดี” ในหน้า 12-21

บุคคลใด (จะคนเดียวหรือหลายคนก็ตาม) ที่มีหน้าที่ในการจัดทำและปรับปรุงคู่มือเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการจะต้องผ่านการอบรมในเรื่องดังกล่าวมาอย่างเพียงพอจึงจะรับหน้าที่นี้ได้ ทั้งนี้ตัวท่านเองรวมทั้งพนักงานของท่านไม่จำเป็นต้องผ่านหลักสูตรอย่างเป็นทางการ แต่ถ้าผ่านได้ก็จะเป็นการดี ท่านสามารถใช้เอกสารของ FSA ไปศึกษาด้วยตัวเองและนำไปอบรมพนักงานของท่านก็ได้ โปรดดูรายละเอียดในหน้า 33



การอบรมในเรื่องใด ๆ เมื่อท่านและพนักงานของท่านได้ทำไปแล้วควร
จดบันทึกเก็บเอาไว้เพราะจะได้นำออกมาแสดงต่อเจ้าพนักงานเมื่อ
เจ้าพนักงานที่มีหน้าที่บังคับใช้กฎหมายเข้าไปตรวจสอบสถานประกอบ
การของท่าน

ผู้ขายส่ง



การเลือกผู้ขายส่งที่จะส่งพืชผักและอาหารดิบแก่ท่านนับเป็นเรื่องสำคัญ
เพราะความไว้วางใจได้หรือไม่ของผู้ขายส่งรวมทั้งคุณภาพและ
ความปลอดภัยของอาหารที่ท่านสั่งซื้อจากผู้ขายส่งเหล่านั้นอาจส่งผล
กระทบต่อธุรกิจของท่านได้ ที่สำคัญเป็นพิเศษก็คือพืชผักและอาหาร
ดิบที่ท่านซื้อจะต้องมีการเก็บ การแปรรูปและบรรจุอย่างถูกสุขลักษณะ
เมื่อของที่ท่านสั่งถึงมือท่าน ท่านจะต้องตรวจดูว่า:

- > ถ้าเป็นอาหารประเภทแช่เย็นหรือแช่แข็ง อุณหภูมิจะต้องเย็นได้มาตรฐาน
- > หีบห่อที่บรรจุจะต้องไม่ชำรุด
- > ของในห่อตรงตามที่ท่านสั่ง

หากเห็นว่าของที่ท่านสั่งนั้นบรรจุไม่ดีพอ อาจไม่ปลอดภัยต่อการนำไป
ประกอบอาหาร ท่านก็ไม่ควรรับของดังกล่าว และถ้าจำเป็นควรติดต่อ
บริษัทผู้จัดส่งทันที

ข้อสำคัญ ควรจดรายละเอียดเกี่ยวกับผู้ขายส่งที่จัดส่งของให้ท่านทุก
ราย เก็บใบเรียกเก็บเงินและใบเสร็จรับเงินทุกใบสำหรับของทุกอย่าง
ที่ท่านสั่งซื้อจากผู้ขายส่งหรือจากร้านค้าทั่วไป รายละเอียดเหล่านี้
ควรรวบรวมไปถึงชนิดของพืชผักและอาหารดิบที่ท่านซื้อ ซื้อจากใคร
จำนวนเท่าใด ซื้อวันไหนเวลาใด

การขนส่ง

ในการขนส่งอาหาร – เช่นจากสถานประกอบการของท่านไปยังที่หนึ่ง
ที่ใดหรือจากร้านขายส่งไปยังสถานประกอบการของท่าน – ท่านจะต้อง
ป้องกันไม่ให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่นจากสิ่งสกปรกหรือจากเชื้อ
แบคทีเรีย

ที่สำคัญเป็นพิเศษคือ:

- > หีบห่อหรือคอนเทนเนอร์ที่ใช้บรรจุอาหารระหว่างการขนส่งต้อง
สามารถป้องกันไม่ให้อาหารเกิดการปนเปื้อน
- > อาหารประเภทแช่เย็นหรือแช่แข็งต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็นได้
มาตรฐาน (ผู้ประกอบการบางรายนิยมใช้ถุงหรือถังเก็บความเย็นหรือ
รถตู้ที่มีระบบทำความเย็นในตัว)
- > อาหารดิบกับอาหารที่พร้อมรับประทานต้องแยกเก็บจากกัน

ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องบำรุงรักษาให้อยู่
ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

หลัก โภชนาการ ที่ดี

หลักโภชนา
การที่ดี



หลักโภชนาการที่ดีเป็นปัจจัยสำคัญที่จะให้หลักประกันได้ว่าอาหารที่
ท่านบริการนั้นปลอดภัยต่อการบริโภค ยิ่งถ้ามองในแง่ธุรกิจยังเป็น
เรื่องมีเหตุผลเพราะหลักโภชนาการที่ดีจะป้องกันไม่ให้อาหารเป็นพิษ
และจะช่วยรักษาชื่อเสียงของท่านไปด้วยในตัว

หากท่านคิดจะทำธุรกิจด้านอาหาร ท่านควรทำความเข้าใจเรื่องหลัก
โภชนาการที่ดีเสียตั้งแต่ต้น

หลักสำคัญสี่ประการที่ท่านควรจำคือหลัก 4 ซี:

- > การทำความสะอาด (Cleaning)
- > การปรุง (Cooking)
- > การแช่เย็น (Chilling)
- > การปนเปื้อนจากการสัมผัส (Cross-contamination)

ท่านสามารถใช้หลัก 4 ซีนี้ในการป้องกันปัญหาที่มีให้เห็นเป็น
ประจำในเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ ซึ่งวิธีปฏิบัติในแต่ละข้อ
มีดังต่อไปนี้



การทำความสะอาด

การทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพจะช่วยกำจัดแบคทีเรียจาก
มือของท่าน จากเครื่องครัวและพื้นผิวบริเวณที่มีการประกอบอาหาร
ซึ่งเท่ากับช่วยป้องกันไม่ให้แบคทีเรียแพร่ลงไปในอาหาร ข้อพึงปฏิบัติ
มีดังนี้

- > กำชับให้พนักงานทุกคนล้างมือให้สะอาดและเช็ดมือให้แห้งสนิทก่อน
หยิบจับอาหาร
- > ทำความสะอาดพื้นที่ที่ใช้ในการประกอบอาหารทุกครั้งหลังเสร็จสิ้น
ภารกิจแต่ละอย่าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังจากหยิบจับอาหารดิบ
- > ทำความสะอาดครัวให้เรียบร้อยก่อนออกจากครัว ถ้าทำอาหารห
รดพื้นที่ต้องรีบทำความสะอาดให้ดีขึ้น
- > ใช้น้ำยาทำความสะอาดให้ตรงกับงานโดยปฏิบัติตามคำแนะนำของ
บริษัทผู้ผลิตอย่างเคร่งครัด
- > อย่าปล่อยให้เศษอาหารหมักหมม



การกำหนดตารางเวลาในการทำความสะดวกสบายพื้นผิวบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารและเครื่องครัวต่าง ๆ เป็นวิธีหนึ่งที่จะช่วยให้คุณประหยัดน้ำยาทำความสะอาดและหลีกเลี่ยงการใช้ยาอย่างผิดวิธี

ควรพิจารณาให้ดีว่ามีอะไรบางอย่างที่จะต้องทำความสะอาดทุกวัน อะไรบางอย่างที่ต้องทำความสะอาดวันละหลายครั้ง และอะไรบางอย่างที่ไม่ต้องทำความสะอาดบ่อย ควรทำตารางเวลาเตือนตัวเองว่า:

> อะไรบางอย่างที่จะต้องทำความสะอาด

> ต้องทำความสะอาดบ่อยแค่ไหน

> วิธีทำความสะอาดควรทำอย่างไร

ในตารางควรระบุวิธีทำความสะอาดเอาไว้ด้วยเช่น:

> ควรใช้น้ำยาชนิดใด

> ใช้อย่างไร ต้องผสมน้ำมากน้อยแค่ไหน เมื่อใช้น้ำยาเช็ดดูพื้นผิวต่าง ๆ แล้วควรทิ้งไว้นานเท่าใดก่อนจะล้างออก (ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต)

> วิธีเก็บน้ำยาเก็บอย่างไร (ต้องเก็บในที่ที่ทำไว้เป็นพิเศษ ไม่ใช่ในบริเวณที่ใช้เก็บหรือประกอบอาหาร)

การขาดความเอาใจใส่ในเรื่องความสะดวกสบายเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้ประกอบอาหารด้านอาหารมักจะถูกฟ้องร้องเอาผิด



การปรุง

การทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึงจะช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรียในอาหาร จึงเป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่งยวดที่จะต้องทำให้อาหารสุกดี อาหารที่ไม่สุกดีอาจเป็นพิษต่อร่างกาย

เวลาปรุงหรือเวลานำอาหารออกมามันต้องทำรวดเร็วให้ได้ที่ อย่าให้ขาดช่วง (ในสกอตแลนด์กฎหมายบังคับว่าการนำอาหารออกมามันจะต้องตั้งไฟให้ความร้อนในอาหารขึ้นไปถึง 82 องศาเซลเซียสเป็นอย่างน้อย)

การปรุงอาหารจำพวกสัตว์ปีก (เช่นเนื้อไก่) ก็ดี เนื้อถอดกระดูกก็ดี หรืออาหารจำพวกเนื้อบด เช่น เบอร์เกอร์และไส้กรอกก็ดีต้องปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง มิฉะนั้นอาจมีแบคทีเรียหลงเหลืออยู่ข้างใน การปรุง

เนื้อชนิดเหล่านี้จึงต้องปรุงให้ถูกวิธี ต้องตั้งไฟรวดเร็วให้สุกอย่างทั่วถึง ถ้าเนื้อยังสุกไม่ดีหรือยังมีสีชมพูเจือปนอยู่ก็ไม่ควรนำไปเสิร์ฟ

เนื้อวัวที่หั่นเป็นแผ่น (เช่นเนื้อสเต็ก) หรือเนื้อข้อต่อก่อนใหญ่ ๆ จะเป็นเนื้อวัวหรือเนื้อแกะก็ดีอาจปรุงแบบกึ่งสุกกึ่งดิบหรือยังมีสีชมพูอยู่ได้หากลูกค้าต้องการเช่นนั้น

การควบคุมความร้อนในอาหาร

อาหารที่ปรุงสุกแล้วหากจะตั้งไฟไว้ต่อไปต้องควบคุมความร้อนให้อยู่ที่ 63 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านั้น นั่นคือข้อบังคับของกฎหมาย

เวลาเสิร์ฟหรือวางแสดงอาหารท่านอาจปล่อยให้อุณหภูมิในอาหารลดต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียสได้แต่ต้องไม่เกินสองชั่วโมง และถ้าจะทำเช่นนั้นให้ทำแค่ครั้งเดียว อาหารที่เหลือต้องเททิ้งหรือถ้าจะนำไปเก็บต้องรีบทำให้เย็นและเก็บไว้ในตู้เย็นจนกว่าจะนำออกมาใช้ใหม่

ในสกอตแลนด์กฎหมายบังคับไว้เช่นเดียวกันว่าอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วหากจะตั้งไฟไว้ต่อไปต้องควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ที่ 63 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่านั้น แต่ไม่มีข้อบังคับในเรื่องเงื่อนไขเวลาว่าเมื่อนำอาหารออกมาเสิร์ฟหรือวางแสดง สามารถปล่อยให้อุณหภูมิในอาหารลดต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียสได้นานเท่าใด (แต่ตามหลักแล้วควรเป็นช่วงสั้นที่สุดเท่าที่จะทำได้)



เมื่อรู้แนวทางการปรุงอาหารชนิดหนึ่ง ๆ ต้องใช้ความร้อนแค่ไหน ต้องใช้เวลานานเท่าใดท่านก็สามารถตั้งเป็นบรรทัดฐานสำหรับการปรุงอาหารชนิดนั้น ๆ ในครั้งต่อไปได้

อย่าลืมว่าเตาหุงต้มและอุปกรณ์ต่าง ๆ แต่ละรุ่นแต่ละแบบนอกจากจะทำงานได้ไม่เท่ากันแล้วยังอาจเกิดความผิดพลาดขึ้นได้เสมอ ฉะนั้นทางที่ดีควรหมั่นตรวจสอบสภาพอยู่เนื่อง ๆ เพื่อให้แน่ใจว่าทุกอย่างยังทำงานเป็นปกติ



การแช่เย็น

การแช่เย็นอาหารอย่างถูกวิธีจะช่วยยับยั้งการเติบโตของแบคทีเรียที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ อาหารบางอย่างจำเป็นต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิเย็นจัดถึงจะปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น อาหารที่กำหนดวันหมดอายุไว้แน่นอน อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วก็นำไปอุ่นที่รับประทานได้ หรืออาหารที่ซื้อไปรับประทานได้เลย เช่นสลัดและของหวานต่าง ๆ

ข้อควรระวัง อาหารประเภทนี้ต้องเก็บไว้ในตู้เย็นตลอดเวลา ไม่ควรนำออกมาวางทิ้งไว้นอกตู้เย็นนาน ๆ ข้อพึงปฏิบัติมีดังนี้

- อาหารแช่เย็นที่ท่านสั่งซื้อ เมื่อผู้จำหน่ายนำส่งถึงมือท่านแล้ว ท่านต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารนั้นยังเย็นพอ
- อาหารที่จะต้องแช่เย็นต้องรีบนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นทันที
- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว หากจะเก็บไว้ในตู้เย็นต้องรีบทำให้หายร้อนโดยเร็ว
- หากจะนำอาหารแช่เย็นออกมาปรุงต้องรีบทำ อย่าทิ้งไว้นาน
- ต้องคอยตรวจสอบเป็นระยะ ๆ เพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิในตู้เย็นและตู้แสดงอาหารเย็นพอ

การควบคุมความเป็นในอาหาร

การเก็บอาหารแช่เย็นต้องเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านั้น นี่คือข้อบังคับของกฎหมายในอังกฤษ เวลส์และไอร์แลนด์เหนือ

ในทางปฏิบัติท่านควรตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 5 องศาเซลเซียสเพื่อจะได้แน่ใจว่าอาหารที่จะเก็บนั้นเย็นพอ ต้องคอยตรวจสอบเป็นระยะเพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิในตู้เย็นและตู้แสดงอาหารเย็นพอ

เวลาเสิร์ฟหรือวางแสดงอาหาร ท่านสามารถปล่อยให้อุณหภูมิในอาหารเพิ่มสูงกว่า 8 องศาเซลเซียสได้อย่างมากไม่เกินสี่ชั่วโมง แต่ถ้าจะทำให้เช่นนั้นให้ทำได้แค่ครั้งเดียว อาหารที่เหลือควรนำไปเททิ้ง หรือถ้าจะนำไปเก็บต้องเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านั้น โปรดจำไว้ว่าท่านต้องคอยควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เหมาะสมอยู่เสมอจนกว่าจะนำออกมาใช้ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

ในสกอตแลนด์ กฎหมายไม่ได้ระบุชัดเจนว่าอาหารประเภทแช่เย็นต้องเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิต่ำแค่ไหน นอกจากให้เก็บไว้ในตู้เย็นหรือที่เก็บชนิดอื่นที่มีระบบความเย็นในตัว นอกจากนั้นแล้ว กฎหมายของสกอตแลนด์ไม่มีข้อบังคับในเรื่องเงื่อนไขเวลาว่าผู้ประกอบการมีสิทธิ์นำอาหารออกมาไว้นอกตู้เย็นได้นานเท่าใดในช่วงเสิร์ฟหรือวางแสดง (แต่ตามหลักแล้วควรใช้เวลาให้น้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้)



การปนเปื้อนจากการสัมผัส

การปนเปื้อนจากการสัมผัสเกิดขึ้นเมื่อแบคทีเรียแพร่กระจายระหว่างอาหารกับเครื่องครัวหรือพื้นผิวบริเวณที่มีการสัมผัสกับอาหาร โดยเฉพาะเวลาอาหารดิบหรืออาหารสดเกิดการสัมผัสกับ (หรือน้ำเนื้อมหดยดใส่) อาหารที่พร้อมรับประทานหรือเครื่องครัวหรือพื้นผิวบริเวณที่ใช้ในการประกอบอาหาร เช่น ถาดน้ำเนื้อมหดยดใส่ขนมเค้กในตู้เย็นแบคทีเรียจากเนื้อมหดยดก็จะลงไปปนเปื้อนในเค้ก หรือเวลาท่านหันเนื้อไก่บนเขียง แบคทีเรียจากเนื้อไก่ก็จะแพร่ไปปนเปื้อนเขียงกับมีด และถ้าท่านใช้เขียงกับมีดชุดเดียวกันไปหั่นแตงกวา (โดยไม่ได้อ้างทำความสะอาดให้ดีเสียก่อน) แบคทีเรียก็จะแพร่ต่อจากเขียงกับมีดไปปนเปื้อนในแตงกวา

มือของคนเราก็เป็นพาหะแพร่แบคทีเรียได้ เช่นหลังหยิบจับเนื้อมหดยดหากท่านไม่ล้างมือให้สะอาดก่อนจะไปหยิบจับสิ่งอื่น แบคทีเรียจากเนื้อมหดยดก็จะแพร่ผ่านมือท่านไปยังสิ่งนั้น ๆ

การปนเปื้อนจากการสัมผัสเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้อาหารเป็นพิษ ในการหลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าวมีข้อพึงปฏิบัติดังนี้

- เนื้อมหดยด/เนื้อมสัตว์ปีกสดกับอาหารที่พร้อมรับประทานต้องแยกเก็บจากกันตลอดเวลา
- ล้างมือให้สะอาดหลังจากหยิบจับเนื้อมหดยด/เนื้อมสัตว์ปีกสด
- ทำความสะอาดพื้นผิวบริเวณที่ใช้ในการประกอบอาหารรวมทั้งเขียงและเครื่องครัวให้ดีก่อนลงมือประกอบอาหาร และหลังจากประกอบอาหารประเภทเนื้อมหดยด/เนื้อมสัตว์ปีกสด
- ถ้าให้ดี เขียงและมีดที่ใช้กับเนื้อมหดยด/เนื้อมสัตว์ปีกสดกับเขียงและมีดที่ใช้กับอาหารประเภทพร้อมรับประทาน ควรแยกชุดกัน
- เวลาเก็บอาหารในตู้เย็น ควรเก็บเนื้อมหดยด/เนื้อมสัตว์ปีกสดไว้บนชั้นที่ต่ำกว่าชั้นที่ใช้เก็บอาหารประเภทพร้อมรับประทาน และถ้าเป็นไปได้ควรมีตู้เย็นต่างหากสำหรับเก็บเนื้อมหดยด/เนื้อมสัตว์ปีกสด
- ต้องกำชับให้พนักงานของท่านช่วยกันหลีกเลี่ยงปัญหาการปนเปื้อนจากการสัมผัส

ความสะอาดของตัวบุคคล



เพื่อความปลอดภัยของอาหาร ทั้งตัวท่านและพนักงานของท่านต้องรักษาความสะอาดของตัวเองอย่างยิ่ง การล้างมือให้สะอาดเป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่งยวดในการป้องกันไม่ให้แบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกายแพร่จากมือไปปนเปื้อนอาหารและเครื่องครัว พนักงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องล้างมือให้สะอาดตามเวลาดังนี้:

- > ก่อนลงมือประกอบอาหาร
- > หลังหยิบจับอาหารสด โดยเฉพาะเนื้อ/เนื้อสัตว์ปีกหรือไข่สด
- > หลังพักช่วง
- > หลังเข้าห้องน้ำ
- > หลังทำความสะอาดครัว

พนักงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะต้องสวมชุดทำครัวที่สะอาด และถ้าจำเป็นต้องสวมชุดกันเปื้อนหรือหน้ากากกันเปื้อนอย่างหนึ่งอย่างใดด้วย



ข้อพึงปฏิบัติสำหรับพนักงานในครัว:

- > ก่อนลงมือประกอบอาหาร ควรรวบรวมไว้ด้านหลังและ/หรือคลุมศีรษะให้เรียบร้อย เช่น สวมหมวกหรือสวมตาข่ายคลุมผม
- > ขณะปรุงอาหารไม่ควรสวมนาฬิกาข้อมือหรือเครื่องประดับใดๆ (ยกเว้นปลอกแขนเจ้าบ่าว)
- > ขณะปรุงอาหาร ไม่ควรสูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย ขบเคี้ยวอาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่ง
- > ขณะปรุงอาหาร ไม่ควรยกมือแตะใบหน้า แตะผม จามหรือไอ

เมื่อมีการป่วย

ไม่ว่าตัวท่านเองหรือพนักงานของท่าน หากเป็นโรคท้องร่วง และ/หรือมีการอาเจียน จะต้องเลิกเข้าไปยุ่งเกี่ยวกับอาหารหรือแม้แต่เข้าไปในบริเวณที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ถ้าขับให้พนักงานรีบแจ้งต่อท่าน (หรือแจ้งต่อผู้จัดการ/ผู้ดูแล) ถ้าหากพนักงานรายใดมีอาการดังกล่าว ถ้าไม่แน่ใจว่าพนักงานรายใดป่วยหรือไม่ ควรปล่อยให้ยุ่งเกี่ยวกับอาหารต่อไปหรือไม่ ควรรับปรึกษาหมอหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นของท่านทันที

การจัดเก็บอาหาร



การเก็บอาหารอย่างถูกวิธีถือเป็นเรื่องสำคัญเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค มีข้อพึงปฏิบัติที่สำคัญดังนี้

- > อาหารที่ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำต้องเก็บไว้ในตู้เย็นตลอดเวลา - ดูหัวข้อ “การแช่เย็น” ในหน้า 15
- > เนื้อสด/เนื้อสัตว์ปีกสดกับอาหารที่พร้อมรับประทานต้องแยกเก็บจากกัน - ดูหัวข้อ “การปนเปื้อนจากการสัมผัส” ในหน้า 17
- > อาหารที่มีป้ายระบุให้ใช้ภายในวันนั้นวันนี้ เมื่อเลยวันที่กำหนดไปแล้ว ไม่ควรนำมาใช้เด็ดขาด เพราะอาจไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค
- > อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว หากจะเก็บไว้รับประทานภายหลัง ต้องรีบทำให้เย็นโดยเร็วแล้วนำไปเก็บไว้ในตู้เย็น - ควรเขียนป้ายเตือนไว้ว่าอาหารดังกล่าวต้องนำออกมาใช้ภายในวันที่เท่าใด ซึ่งถ้าเลยวันนั้นไปแล้วควรนำไปทิ้ง
- > อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่นานต้องหมั่นตรวจดูทุกวัน เพื่อให้แน่ใจว่ายังไม่เลยวันที่จะต้องนำออกมาใช้
- > ปฏิบัติตามคำแนะนำในเรื่องการบรรจุอาหารในหีบห่อหรือกล่อง
- > อาหารแห้ง (เช่น เมล็ดพืชและถั่วชนิดต่าง ๆ) ต้องเก็บไว้ในที่สูง ถ้าให้ดีกว่าเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิดเพื่อไม่ให้สัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้าไปก่อกิน



จัดเก็บตามลำดับใช้งาน

อย่าลืมยึดหลัก “อะไรเข้าก่อน ต้องออกก่อน” เพื่อเตือนใจว่าอาหารที่เก็บไว้นานกว่าต้องนำออกมาใช้ก่อน จะได้ไม่สิ้นเปลืองอาหารโดยใช่เหตุ

เหตุ เวลาเก็บอาหารในตู้เย็นต้องเก็บอาหารที่มีป้าย “ใช้ภายในวันที่...” หรือ “ควรใช้ภายในวันที่...” ไว้ด้านนอก เพื่อจะได้นำออกมาใช้ก่อน

การตรวจสอบของเจ้าพนักงาน

เจ้าพนักงานฝ่ายบังคับใช้กฎหมายจะแวะเวียนไปตรวจสอบสถานที่ประกอบการของท่านเป็นระยะเพื่อให้แน่ใจว่าท่านปฏิบัติตามข้อบังคับเรื่องหลักโภชนาการอย่างเคร่งครัด โดยอาจไปตรวจตามปกติหรืออาจไปเพราะมีผู้ร้องเรียนและเวลาไปตรวจโดยปกติจะไม่มีภาระแจ้งให้ท่านทราบล่วงหน้า

การตรวจสอบจะบ่อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับประเภทของธุรกิจและประวัติการทำธุรกิจของท่านเป็นสำคัญ สถานที่ประกอบการหลาย ๆ แห่งอาจต้องมีการตรวจสอบอย่างน้อยทุก ๆ หกเดือน แต่บางแห่งอาจไม่บ่อยนัก

เจ้าพนักงานฝ่ายบังคับใช้กฎหมายพร้อมจะช่วยเหลือและให้คำแนะนำแก่ท่านเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านโภชนาการ แต่ขณะเดียวกันเจ้าพนักงานเหล่านี้อาจเอาผิดท่านได้ถ้าท่านหย่อนยานในเรื่องหลักโภชนาการ ในกรณีที่มีการละเมิดข้อบังคับอย่างร้ายแรง การเอาผิดอาจรวมไปถึงการสั่งปิดสถานที่ประกอบการและอาจถึงขั้นดำเนินคดีกับผู้ประกอบการก็เป็นได้

คู่มือชุด “การตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ฝ่ายกฎหมายด้านอาหาร และธุรกิจของท่าน” ซึ่งจัดทำโดยสำนักงาน FSA มีคำอธิบายเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติของเจ้าพนักงานฝ่ายบังคับใช้กฎหมายในการตรวจสอบสถานที่ประกอบการ โปรดดูวิธีส่งคู่มือชุดนี้ในหน้า 34

ข้อบังคับเกี่ยวกับเมนูอาหาร

ข้อบังคับเกี่ยวกับเมนูอาหาร

การแสดงราคา

ในการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มให้ลูกค้ารับประทานหรือดื่มภายในสถานประกอบการ ท่านต้องบอกราคาให้ชัดเจน เช่น บนป้ายรายการอาหารหรือในเมนู และถ้ามีการบวกภาษีมูลค่าเพิ่มหรือ VAT เอาไว้ด้วยก็ควรจะแจ้งบอกไว้ด้วย (ดูการคิดภาษีมูลค่าเพิ่มหรือ VAT ข้างล่าง)

ถ้าท่านคิดค่าบริการ (จะเป็นเปอร์เซ็นต์หรือเป็นจำนวนเงินที่แน่นอน) หรือจะเป็นค่าบริการขั้นต่ำก็ตาม ท่านจะต้องลงตัวเลขให้ลูกค้าเห็นชัดเจนเช่นเดียวกับราคาอาหารและเครื่องดื่ม

การคิดภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT)

การที่ท่านจะคิดภาษีมูลค่าเพิ่มบวกเข้าไปในราคาอาหารหรือไม่ หรือถ้าคิดควรคิดในอัตราเท่าใด เรื่องนี้ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ โดยทั่วไปหากเป็นการขายอาหารหรือเครื่องดื่มสำเร็จรูปพร้อมรับประทานหรือดื่มได้เลยควรคิดในอัตรามาตรฐาน

แต่ธุรกิจใดมีผลประกอบการรวม (ไม่ใช่เฉพาะกำไร) ต่ำกว่า “เกณฑ์ที่ต้องจดทะเบียน” ก็ไม่ต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มและไม่ต้องคิดภาษีมูลค่าเพิ่มกับลูกค้า ดูการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มในหน้า 28

สำหรับผู้ประกอบการที่จดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม มีข้อบังคับหลัก ๆ ที่ต้องปฏิบัติตามนี้ หากท่านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มประเภทที่ให้ลูกค้าบริโภคในสถานประกอบการของท่าน หรือจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มประเภทที่ลูกค้าซื้อไปรับประทานนอกร้านหรือที่เรียกว่าให้คอะเวย์ ท่านจะต้องคิดภาษีมูลค่าเพิ่มในอัตรามาตรฐาน

ปกติแล้วถ้าเป็นอาหารแช่เย็นหรือเครื่องดื่มแช่เย็นประเภทที่คอะเวย์ ท่านไม่ต้องบวกภาษีมูลค่าเพิ่ม แต่มีอาหารและเครื่องดื่มบางประเภทที่ท่านจะต้องบวกภาษีมูลค่าเพิ่มทุกครั้งที่ท่านจำหน่าย เช่น คริสป์หรือของขบเคี้ยวจำพวกมันฝรั่งแผ่นอบกรอบ ขนมและน้ำดื่มบรรจุขวด

ในบางกรณีการทำอาหารขายให้แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลผู้ประกอบการไม่ต้องคิดภาษีมูลค่าเพิ่ม

ท่านที่อยากทราบว่ากรณีใดบ้างที่ท่านจะต้องคิดภาษีมูลค่าเพิ่มกับลูกค้า โปรดติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติมจากกองรัษฎากรหรือ HM Revenue & Customs (HMRC) โทรศัพท์ 0845 010 9000 หรือเข้าไปที่ www.hmrc.gov.uk. HMRC เป็นหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นมาใหม่เพื่อทำหน้าที่แทน กองจัดเก็บภาษีสกุลการและสรรพสามิต

คำอธิบายเกี่ยวกับอาหารในเมนู

ท่านต้องให้คำอธิบายอย่างชัดเจนเกี่ยวกับอาหารในเมนูหรือบนกระดานดำหรือในแผ่นโฆษณา หากมีรูปประกอบก็ต้องให้ตรงกับชนิดของอาหารที่ท่านขายจริง ๆ คำอธิบายและรูปประกอบจะต้องไม่บิดเบือนความจริง การโฆษณาด้วยคำว่า “สด” ก็ดี “ทำเอง” ก็ดี หรือ “เหมาะสำหรับผู้รับประทานอาหารมังสวิรัต” ก็ดีมักมีการใช้ไปในทางที่ทำให้ลูกค้าเข้าใจผิดได้ง่าย

ผู้ที่สนใจอยากทราบวิธีเขียนคำอธิบายเกี่ยวกับอาหารโดยไม่ให้ลูกค้าเข้าใจผิด โปรดเข้าไปดูเว็บไซต์ของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร www.food.gov.uk หรือติดต่อสอบถามเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

อาหารในเมนูรายการใดมีคำว่า “ไส้กรอก” หรือ “เบอร์เกอร์” ตามกฎหมายจะต้องมีเนื้อเป็นส่วนผสมไม่ต่ำกว่าสัดส่วนที่กำหนด โปรดสอบถามรายละเอียดจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

การติดป้ายอาหาร

ปกติ การปรุงอาหารจำหน่าย ผู้ประกอบการไม่ต้องติดป้ายอาหาร แต่ถ้าอาหารที่ปรุงมีส่วนผสมที่ผ่านการเคลือบรังสีเพื่อรักษาความสดหรือมีส่วนผสมที่ได้จากถั่วเหลืองหรือข้าวโพดชนิดตัดต่อพันธุกรรม (จีเอ็ม) ท่านต้องติดป้ายบนอาหารนั้น ๆ หรือในเมนูหรือติดใบประกาศให้ลูกค้ามองเห็นชัดเจน

อาหารอีกประเภทที่อยู่ในกรอบข้อบังคับนี้เช่นกันคืออาหารที่ผู้ประกอบการผลิตและบรรจุกล่องหรือห่อขายให้ลูกค้าโดยตรง (เช่น แซนด์วิชที่วางขายตามร้าน)

ข้อบังคับนี้ยังครอบคลุมไปถึงอาหารที่ผู้ประกอบการผลิตและบรรจุกล่องหรือห่อขายส่งให้ร้านค้าปลีกทั่วไป รวมทั้งอาหารที่ขายให้ลูกค้านำไปปรุงรับประทานเองอีกด้วย โปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

เครื่องหมายผสมแอลกอฮอล์

หากท่านจำหน่ายเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ท่านต้องมีใบอนุญาต นอกจากนั้นกฎหมายยังมีข้อบังคับในเรื่องปริมาณที่ท่านจะบริการให้แอลกอฮอล์ด้วย ไม่ว่าจะเป็นเหล้าเบียร์หรือไวน์ โปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดทั้งสองเรื่องนี้จากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

เอกสารและ การเงิน

เอกสารและ
การเงิน

ประเภทของธุรกิจ

ก่อนที่ท่านจะเริ่มธุรกิจ ท่านต้องตัดสินใจว่าจะทำธุรกิจประเภทใด
ธุรกิจแบ่งออกเป็นประเภทหลัก ๆ ดังนี้:

- ‘ธุรกิจประเภททำคนเดียว’ ซึ่งหมายถึงธุรกิจส่วนตัว
- ห้างหุ้นส่วน หมายถึงมีผู้อื่นร่วมด้วยตั้งแต่หนึ่งคนขึ้นไป
- บริษัทจำกัด

ท่านที่อยากทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจประเภทต่าง ๆ
โปรดแวะเข้าไปที่เว็บไซต์ www.businesslink.gov.uk หรือดูเอกสาร
คู่มือชื่อ “สุขภาพและความปลอดภัย: ระเบียบข้อบังคับของรัฐฉบับย่อ
และเข้าใจง่าย” จัดทำโดยศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์ Business Link (ดูวิธีสั่ง
ในหน้า 35)

ธุรกิจส่วนตัว

ถ้าท่านประกอบธุรกิจส่วนตัว ท่านต้องจดทะเบียนกับ HM Revenue
& Customs ภายในสามเดือนนับแต่วันเริ่มธุรกิจ ในการประกอบธุรกิจ
ส่วนตัว ท่านต้องจ่ายภาษีเงินได้และภาษีประกันสังคมเอง ท่านจะต้อง
กรอกแบบฟอร์มคืนภาษีแก่รัฐทุก ๆ ปี

โปรดสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมจากหน่วยงานด้านภาษีหรือสอบ
ถาม HMRC ฝ่ายบริการสอบถามสำหรับผู้เพิ่งเริ่มทำธุรกิจส่วนตัว
ได้ที่หมายเลข 08459 15 45 15

การจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

ธุรกิจใดที่มีการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม ผู้ประกอบการก็จะบวกภาษีนี้ลงไปในอาหารและค่าบริการที่ให้แก่ลูกค้า หากผลประกอบการรวมของท่าน (ไม่ใช่แค่กำไร) สูงกว่า “เกณฑ์ที่ต้องจดทะเบียน” ท่านจะต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม

เมื่อเดือนเมษายน 2005 ผลประกอบการตาม “เกณฑ์ที่ต้องจดทะเบียน” ถูกตั้งไว้ที่ 60,000 ปอนด์ต่อปี แต่ตัวเลขนี้อาจจะเปลี่ยนแปลงได้

ผู้ประกอบการหลาย ๆ รายเลือกที่จะจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มแม้ธุรกิจของตนจะให้ผลประกอบการต่ำกว่าเกณฑ์ที่ต้องจดทะเบียน หากท่านจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม ท่านมีสิทธิ์ขอคืนภาษีมูลค่าเพิ่มที่จ่ายให้แก่ผู้ขายส่งได้ โปรดดูหัวข้อ “การคืนภาษีมูลค่าเพิ่ม” ในหน้า 23

ผู้ที่อยากทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม โปรดติดต่อสอบถาม HM Revenue & Customs (HMRC) หมายเลขโทรศัพท์ 0845 010 9000 หรือแวะเข้าไปที่เว็บไซต์ www.hmrc.gov.uk.

การทำบัญชี

ท่านต้องจดบันทึกและเก็บหลักฐานเกี่ยวกับรายรับรายจ่ายไว้ตลอดเวลา เมื่อถึงเวลาทำบัญชีและกรอกแบบฟอร์มคืนภาษีแก่รัฐจะได้ไม่ต้องยุ่งยาก และยังช่วยให้ท่านสามารถดำเนินธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย หลังส่งคืนภาษีแก่รัฐในแต่ละปีท่านจะต้องเก็บบันทึก รวมทั้งเอกสารหลักฐานต่าง ๆ เกี่ยวกับรายรับรายจ่ายติดต่อกันไปอย่างน้อยห้าปี หากท่านต้องการคำแนะนำเกี่ยวกับเรื่องนี้ โปรดติดต่อสอบถาม HM Revenue & Customs (HMRC) หรือจากนักบัญชีคนใดคนหนึ่งก็ได้

อย่าลืมเก็บรวบรวมใบเรียกเก็บเงินและใบเสร็จรับเงินทุกใบสำหรับของทุกอย่างที่ท่านสั่งซื้อจากผู้ขาย



- หมั่นสะสมงานเอกสารเป็นระยะ ๆ เอกสารจะได้ไม่คั่งค้างและเมื่อถึงเวลาทำบัญชีจะได้ไม่ยุ่งยาก
- เก็บใบเสร็จรับเงินสำหรับค่าใช้จ่ายทุกรายการเพื่อเป็นหลักฐานว่าเงินที่จ่ายออกไปเป็นค่าอะไรบ้าง
- เงินในส่วนของบริษัทกับเงินส่วนตัวต้องแยกออกจากกัน

การจ่ายค่าจ้างพนักงาน

ถ้าท่านมีลูกจ้าง ท่านต้องคำนวณและจ่ายภาษีเงินได้และเบี้ยประกันสังคมให้ลูกจ้างเหล่านั้นด้วย ภาษีเหล่านี้มาจากค่าจ้างที่ท่านจ่ายให้พวกเขาเหล่านั้นเอง โปรดสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมจาก HM Revenue & Customs (HMRC)

ข้อควรจำ ทุกครั้งที่จ่ายเงินให้พนักงาน ไม่ว่าจะเป็นค่าจ้าง เงินสวัสดิการหรือค่าอะไรก็แล้วแต่ ควรเก็บหลักฐานเอาไว้ทุกครั้งทุกรายการ

ต้องปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานอย่างเคร่งครัด เช่น ในเรื่องสิทธิของลูกจ้าง จำนวนชั่วโมงในการทำงาน ค่าจ้างขั้นต่ำและการให้ออกาสแก่ลูกจ้างอย่างเท่าเทียมกัน ท่านที่อยากทราบรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดแวะเข้าไปดูที่เว็บไซต์ของศูนย์ Business Link คือ www.businesslink.gov.uk

หรือที่สำนักงาน HMRC ก็มีบริการให้คำแนะนำในเรื่องนี้เช่นกัน โปรดติดต่อสอบถามจากฝ่ายบริการสอบถามสำหรับนายจ้างรายใหม่ โทรศัพท์หมายเลข 0845 607 0143 หรือเข้าไปที่ www.hmrc.gov.uk/newemployers

กฎหมาย

กฎหมาย

ตั้งแต่เดือนมกราคม 2006 เป็นต้นมามีข้อบังคับใหม่ ๆ ด้านโภชนาการ ออกมาบังคับใช้ในสหราชอาณาจักรหลายข้อ ข้อสำคัญ ๆ สำหรับธุรกิจของท่านมีดังนี้:

➢ ข้อบังคับ (EC) ข้อ 852/2004 ว่าด้วยความสะอาดของผลิตภัณฑ์อาหาร

➢ หลักโภชนาการ (สำหรับอังกฤษ) ข้อบังคับปี 2006 (และข้อบังคับในเรื่องเดียวกันสำหรับใช้ในสกอตแลนด์ เวลส์และไอร์แลนด์เหนือ)

ข้อบังคับทั้งสองข้อนี้ให้ใช้แทนข้อบังคับปี 1995 ว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (หลักโภชนาการทั่วไป) และข้อบังคับปี 1995 ว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (การควบคุมอุณหภูมิ) ทั้งสองข้อเป็นหลักปฏิบัติทั่วไปในการรักษาความสะอาดในบริเวณสถานประกอบการรวมทั้งเครื่องครัวต่าง ๆ ตลอดจนความสะอาดของตัวลูกจ้างและพนักงานของท่าน

ข้อบังคับใหม่ทั้งสองฉบับนี้ส่วนใหญ่ยังคงไว้ตามสาระในฉบับเดิมเกือบทั้งหมด ที่แตกต่างออกไปนั้นประการสำคัญก็คือ ข้อบังคับใหม่กำหนดให้ท่านต้องจัดทำคู่มือแสดง “ขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ” ว่าเป็นลายลักษณ์อักษรและหากมีการเปลี่ยนแปลงก็ต้องคอยปรับปรุงแก้ไขให้สอดคล้องกับความเป็นจริงอยู่เสมอ

ท่านที่อยากได้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อบังคับเหล่านี้ โปรดดูหนังสือคู่มือชื่อ “ความสะอาดด้านโภชนาการ-ข้อแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ” จัดพิมพ์โดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร (ดูวิธีสั่งในหน้า 34) หรือติดต่อสอบถามรายละเอียดจากฝ่ายสาธารณสุขด้านสิ่งแวดล้อมที่สำนักงานเทศบาลในท้องที่ของท่าน

ข้าพเจ้าจะขอ ความช่วยเหลือ อะไรได้บ้าง?

ข้าพเจ้าจะขอ
ความช่วยเหลือ
อะไรได้บ้าง?

เอกสารเกี่ยวกับการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ

หากธุรกิจของท่านเป็นธุรกิจขนาดย่อม ท่านสามารถหาเอกสารแนะแนว เพื่อนำไปประกอบการจัดทำคู่มือเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการได้ไม่ยาก เป็นเอกสารที่จัดทำโดย FSA ทั้งในอังกฤษ สกอตแลนด์และไอร์แลนด์เหนือ ส่วนในเวลส์หน่วยงานท้องถิ่นเป็นผู้จัดทำเอง

- **ในอังกฤษ** – คู่มือชื่อ Safer food, better business (อาหารปลอดภัย ธุรกิจของท่านจะพลอยรุ่งเรือง) เป็นคู่มือแนะนำวิธีการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการ จัดทำโดย FSA โดยได้รับความร่วมมือจากบรรดาผู้ประกอบการด้านอาหารขนาดย่อมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในท้องที่ต่าง ๆ กว่า 50 แห่ง หากท่านต้องการขอรับเอกสารชุด “อาหารปลอดภัย ธุรกิจของท่านจะพลอยรุ่งเรือง” โปรดติดต่อฝ่ายจัดพิมพ์ของ FSA ตามหมายเลขติดต่อในหน้า 34 หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk
- **เวลส์** – หน่วยงานส่วนท้องถิ่นหลายแห่งได้จัดทำเอกสารแนะแนวให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหารออกมาแล้วหลายชุด FSA สาขาเวลส์จึงขอเชิญชวนให้ผู้สนใจ ขอรับเอกสารเหล่านี้ได้จากหน่วยงานในท้องที่ของท่านทั่วเวลส์โปรดติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติมจากเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน
- **สกอตแลนด์** – FSA สาขาสกอตแลนด์ได้จัดทำเอกสารชุด CookSafe (ปรุงอาหารให้ปลอดภัย) โดยได้รับความร่วมมือทั้งจากผู้ประกอบการด้านอาหารและธุรกิจขนาดย่อมทั้งจากหน่วยงานท้องถิ่นและจากคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านอาหารแห่ง สกอตแลนด์ เอกสารชุดนี้มีการแปลเป็นหลายภาษาทั้งภาษาจีน ภาษาฮินดีและภาษาบัลแกเรีย ผู้ประกอบการท่านใดประสงค์จะขอรับ โปรดติดต่อสอบถามเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่านหรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.food.gov.uk
- **ไอร์แลนด์เหนือ** – FSA สาขาไอร์แลนด์เหนือได้จัดทำเอกสารชุด Safe Catering (ทำธุรกิจด้านอาหารให้ปลอดภัย) เพื่อบริการแก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร โดยได้รับความร่วมมือทั้งจากบรรดาผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น เอกสารชุดนี้มีการปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะ ๆ ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา และเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางของวงการธุรกิจด้านอาหารใน ไอร์แลนด์เหนือ ผู้ประกอบการท่านใดประสงค์จะขอรับโปรดติดต่อสอบถามเจ้าพนักงานในท้องที่ของท่าน

ผู้ประกอบการไม่จำเป็นต้องใช้เอกสารชุดหนึ่งชุดใดโดยเฉพาะ จะใช้ชุดไหนก็ได้แต่ต้องจัดทำคู่มือการดูแลความปลอดภัยด้านโภชนาการไว้ใช้ในสถานประกอบการของท่านเอง ถ้าหากผู้ประกอบการท่านใดมีมาตรการดังกล่าวอยู่แล้วก็สามารถใช้ต่อไปได้

ข้าพเจ้าจะขอ
ความช่วยเหลือ
อะไรได้บ้าง?

สิ่งพิมพ์ที่จัดพิมพ์โดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร

ความสะอาดด้านโภชนาการ – ข้อแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ
(Food hygiene - a guide for businesses)

– ข้อแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับข้อบังคับว่าด้วยความสะอาดด้านโภชนาการ

การตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ฝ่ายกฎหมายด้านอาหาร และธุรกิจของท่าน
(Food law inspections and your business)

– อธิบายวิธีปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบสถานประกอบการของท่าน

ไข่: แง่มุมที่ผู้ประกอบการพึงเข้าใจ
(Eggs: what caterers need to know)

– แนะนำวิธีปรุงไข่อย่างถูกวิธีเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

คู่มือเหล่านี้มีไว้สำหรับแจกฟรี ท่านผู้ใดอยากได้ โปรดติดต่อสอบถาม
วิธีส่งจากฝ่ายจัดพิมพ์ของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร:

โทรศัพท์ 0845 606 0667

มินิคอม 0845 606 0678

โทรสาร 020 8867 3225

อีเมล foodstandards@ecgroup.uk.com

ข้าพเจ้าจะขอ
ความช่วยเหลือ
อะไรได้บ้าง?

สิ่งพิมพ์ที่จัดพิมพ์โดยหน่วยงานต่าง ๆ ของรัฐ

Business Link (ศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์)

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations
for setting up your business (คำแนะนำฉบับย่อและเข้าใจง่ายเกี่ยวกับ
ระเบียบข้อบังคับของรัฐในเรื่องการเปิดกิจการ)

Health and Safety: A no-nonsense summary of Government
rules and regulations (สุขภาพและความปลอดภัย: ระเบียบข้อบังคับ
ของรัฐฉบับย่อและเข้าใจง่าย)

ส่งทางอีเมลได้ที่ publications@dti.gsi.gov.uk หรือเข้าไปที่เว็บไซต์
www.dti.gov.uk/publications หรือทางโทรศัพท์หมายเลข
0845 015 0010 หรือเท็กซ์โฟนหมายเลข 0845 015 0030 หรือโทรสารหมายเลข
0845 015 0020.

HM Revenue & Customs (กองรัษฎากร)

Working for yourself – The Guide (แนวทางการทำธุรกิจส่วนตัว)

ส่งได้ทางเว็บไซต์ www.hmrc.gov.uk หรือทางโทรศัพท์หมายเลข
0845 9000 404 หรือโทรสารหมายเลข 0845 9000 604.

Health and Safety Executive (ศูนย์บริหารสุขภาพและความปลอดภัย)

The Health and Safety Executive หรือศูนย์บริหารสุขภาพและ
ความปลอดภัยได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับธุรกิจบริการด้านอาหารไว้
หลายเรื่องหลายหัวข้อ โปรดเข้าไปดูรายชื่อเอกสารทั้งหมดได้ที่
www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

นอกจากนั้นท่านยังสามารถขอรับสิ่งพิมพ์เหล่านี้ทางออนไลน์ได้ที่
www.hsebooks.co.uk หรือทางโทรศัพท์หมายเลข 01787 881165

ข้าพเจ้าจะขอ
ความช่วยเหลือ
อะไรได้บ้าง?

แหล่งข้อมูลที่มีประโยชน์

Business Link (ศูนย์ธุรกิจสัมพันธ์)

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

Business Eye (เวลล์)

www.busesseye.org.uk 08457 96 97 98

Business Gateway (สกอตแลนด์)

www.bgateway.com 0845 609 6611

Invest Northern Ireland (ไอร์แลนด์เหนือ)

www.investni.com

Small Business Advice Service (อังกฤษ)

www.smallbusinessadvice.org.uk

Scottish Enterprise (สกอตแลนด์)

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

Workspace (ไอร์แลนด์เหนือ)

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

HM Revenue & Customs (กองรัษฎากร)

www.hmrc.gov.uk

ศูนย์บริการสอบถามสำหรับนายจ้างรายใหม่ 0845 607 0143

ศูนย์บริการสอบถามสำหรับผู้เพิ่งเริ่มทำธุรกิจส่วนตัว 08459 15 45 15

ศูนย์บริการสอบถามเกี่ยวกับปัญหาค่าจ้างขั้นต่ำ 0845 600 0678

สอบถามการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม 0845 010 9000

Health and Safety Executive (ศูนย์บริหารสุขภาพและความปลอดภัย)

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

Equal Opportunities Commission (คณะกรรมการส่งเสริมความเท่าเทียมด้านโอกาสในการทำงาน)

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

Companies House (คัมปะนีส์ เฮาส์)

www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

HCIMA (Hotel & Catering International Management Association) (สมาคมการบริหารจัดการโรงแรมและบริการด้านอาหารระหว่างประเทศ)

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

British Hospitality Association (สมาคมส่งเสริมความมีน้ำใจแห่งอังกฤษ)

www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

British Beer and Pub Association (สมาคมเบียร์และผับแห่งอังกฤษ)

www.beerandpub.com 020 7627 9191

British Institute of Innkeeping (สถาบันการบริหารโรงแรมแห่งอังกฤษ)

www.bii.org 01276 684449

คำถามที่สำคัญ

- ท่านจดทะเบียนสถานประกอบการของท่านหรือยัง?
- การออกแบบและก่อสร้างสถานประกอบการของท่านเป็นไปตามข้อบังคับของกฎหมายหรือไม่?
- ท่านได้จัดทำคู่มือเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านโภชนาการหรือยัง และได้คอยปรับปรุงให้ทันต่อเหตุการณ์อยู่เสมอหรือไม่?
- ท่านและพนักงานของท่านเข้าใจหลักโภชนาการที่ดีย่างถ่องแท้หรือยัง?
- ท่านได้พิจารณาหามาตรการป้องกันสุขภาพและรักษาความปลอดภัยรวมทั้งการป้องกันอัคคีภัยหรือยัง?
- ท่านได้จดทะเบียนผู้ประกอบการส่วนตัวหรือยัง?
- ท่านต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มหรือไม่?
- ท่านได้เก็บบันทึกและเอกสารแสดงรายรับรายจ่ายทางธุรกิจของท่านครบทุกรายการหรือไม่?
- ท่านได้เก็บหลักฐานการจ่ายค่าจ้างแก่ลูกจ้างไว้ตลอดเวลาหรือไม่ และท่านรู้วิธีจ่ายภาษีและเบี้ยประกันสังคมให้ลูกจ้างหรือไม่?
- ท่านลงคำอธิบายเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในเมนูตรงตามความเป็นจริงหรือไม่?
- ท่านต้องมีใบอนุญาตหรือไม่ในการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ขยายบริการบันเทิง ขายอาหารร้อนในช่วงดึก หรือขายอาหารตามท้องถนน?

ฝ่ายจัดพิมพ์ สำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร

ท่านผู้ใดประสงค์จะขอรับคู่มือเล่มนี้หรือเอกสารชุดใดหรือหนังสือเล่มใดที่จัดทำโดยสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร โปรดติด ต่อได้ที่

โทรศัพท์ 0845 606 0667

มินิคอม 0845 606 0678

โทรสาร 020 8867 3225

อีเมล foodstandards@ecgroup.uk.com

แะเข้าไปดูเว็บไซต์ของสำนักงานมาตรฐานด้านอาหาร www.food.gov.uk



Published by the Food Standards Agency April 2006
Design by Hoop Associates