

Food Standard Agency กังวล มาตรฐานอาหารของธุรกิจจำหน่ายอาหารจากบ้านที่เพิ่มขึ้น



หน่วยงานตรวจสอบมาตรฐานอาหารในสหราชอาณาจักร (Food Standard Agency: FSA) ได้ให้สัมภาษณ์ว่า จากฐานข้อมูลการจดทะเบียนประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารของ FSA พบว่า ตั้งแต่การ Lockdown ครั้งที่ 1 เมื่อเดือนมีนาคม 2563 เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ในสหราชอาณาจักรนั้น มีจำนวนผู้จดทะเบียนประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารจากบ้าน เพิ่มขึ้นร้อยละ 44 โดยผู้ที่ขอจดทะเบียนรายใหม่ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่ถูกพักงานชั่วคราวหรือตกงาน รวมทั้งเซฟจากร้านอาหารที่ร้านปิดให้บริการในช่วง Lockdown สืบเนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 โดยช่องทางการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ โซเชียลมีเดีย เช่น Whatsapp, Instagram และแอปพลิเคชัน Nextdoor รวมทั้งเว็บไซต์ เช่น Olio และ Cook My Grub

นอกจากนี้ ยังมีผู้ประกอบการจำนวนมากที่ไม่ได้จดทะเบียนประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหาร แต่มีการจำหน่ายอาหารจากบ้าน โดย FSA ได้แสดงความกังวลถึงจำนวนผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจากบ้านที่เพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร (food safety) เนื่องจากการตรวจสอบมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหารต้องหยุดชั่วคราวจากมาตรการ Lockdown ครั้งที่ 1 (ในช่วงเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2563) ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการรายใหม่ยังไม่ได้รับการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารจากหน่วยงานท้องถิ่น (local authorities) โดยที่ผ่านมาหน่วยงานท้องถิ่นจะให้ความสำคัญในการตรวจสอบกรณีที่มีความเสี่ยงสูงก่อนเท่านั้น

ปัจจุบันหน่วยงานท้องถิ่น local authorities ต้องใช้การตรวจสอบ และแก้ไขปัญหา ผ่านระบบ video call เพื่อลดกระบวนการตรวจสอบในสถานที่ของเจ้าหน้าที่ environmental health อย่างไรก็ดี การใช้ระบบ video call ในการตรวจสอบ ไม่มีประสิทธิภาพเทียบเท่ากับการสุ่มตรวจ เนื่องจากไม่สามารถตรวจสอบได้ถึงวันหมดอายุของ

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน
ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
11 Hertford Street, Mayfair,
London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749
e-Mail :
info@thaitradelondon.com

เครื่องปรุง ตลอดจนร่องรอยของสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น ทั้งนี้ การตรวจสอบธุรกิจจำหน่ายอาหารจากบ้านยังมีความท้าทาย เนื่องจาก เป็นที่อยู่อาศัย จึงต้องแจ้งให้ผู้รับการตรวจทราบก่อนล่วงหน้า 24 ชั่วโมง ซึ่งทำให้การตรวจตอบไม่มีประสิทธิภาพเท่ากับการสุ่มตรวจ โดยที่ผ่านมา FSA ยังไม่ได้รับรายงานว่ามีผู้บริโภคไม่สบายจากการรับประทานอาหารจากธุรกิจจำหน่ายอาหารจากบ้านรายใหม่ อย่างไรก็ตาม FSA ขอให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่ซื้อจากผู้จำหน่ายอาหารจากบ้าน และขอให้ผู้บริโภคตรวจสอบระดับสุขลักษณะของอาหาร (food hygiene rating) ของผู้จำหน่ายอาหาร และเลือกบริโภคอาหารจากผู้จำหน่ายอาหารที่ได้รับ food hygiene rating ระดับ 3 ดาวขึ้นไป ซึ่งสามารถตรวจสอบได้จาก www.ratings.food.gov.uk ทั้งนี้ หากผู้บริโภคมีข้อสงสัยเกี่ยวกับผู้จำหน่ายอาหารและอาหารที่จำหน่าย ขอให้รายงานต่อหน่วยงานท้องถิ่น

ที่มา: BBC News และ Evening Standard

ข้อมูลเพิ่มเติม/ความเห็น สศต.

กฎระเบียบ Food Hygiene ในสหราชอาณาจักร - ผู้ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารรายใหม่ทุกรายต้องจดทะเบียนกับหน่วยงาน Food Standard Agency ก่อนการจำหน่ายอาหาร โดยเมื่อจดทะเบียนแล้วเจ้าหน้าที่ (environmental health officer) จากหน่วยงานท้องถิ่น จะเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร เพื่อให้คะแนนสุขลักษณะของอาหาร (food hygiene rating) ในระดับ 0-5 ดาว ซึ่งหากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามกฎหมายดังกล่าว อาจได้รับโทษปรับ ถึง 20,000 ปอนด์ หรือ จำคุกถึง 2 ปี หรือ ทั้งจำคุกและปรับ

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 ตลอดจนมาตรการ Social Distancing เพื่อป้องกันการระบาดของไวรัส Covid-19 นั้น ได้ส่งผลให้ชาวสหราชอาณาจักรที่ตงงานหรือพักงาน รวมทั้งเซฟจากร้านอาหารที่ร้านปิดให้บริการในขณะนี้ หันมาทำอาหารจำหน่ายจากบ้านเพื่อเป็นรายได้เสริม ซึ่งมีทั้งผู้ที่จดทะเบียนประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารอย่างถูกต้องตามกฎหมายและผู้จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้จดทะเบียน ซึ่งขณะนี้ หน่วยงานท้องถิ่นยังไม่สามารถตรวจสอบได้ทุกราย

ในส่วนของผู้ประกอบการธุรกิจจำหน่ายอาหารไทยจากบ้านของชาวไทยในสหราชอาณาจักรนั้น เพิ่มขึ้นอย่างมาก โดยส่วนใหญ่เป็นการจำหน่ายผ่านช่องทางโซเชียลมีเดีย ซึ่งกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นชาวไทย นอกจากนี้ ร้านอาหารบางร้านยังได้จัดทำชุดปรุงอาหาร และผลิตภัณฑ์ของร้านจำหน่ายอีกด้วย ซึ่ง สศต. มีแผนที่จะจัดสัมมนาให้ความรู้กับร้านอาหารไทยและผู้สนใจ ในการทำอาหารจำหน่ายจากบ้าน รวมทั้งการทำชุดปรุงอาหาร (ready to cook) หรือผลิตภัณฑ์ของร้านเพื่อจำหน่าย เพื่อช่วยต่อยอดให้ร้านอาหารในการหารายได้เสริมในขณะที่ร้านอาหารยังไม่สามารถเปิดให้บริการได้ตามปกติ รวมทั้ง ให้ความรู้กับผู้สนใจในการทำอาหารไทยจากบ้านให้สามารถดำเนินธุรกิจจำหน่ายอาหารไทยได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งจะเป็นการช่วยรักษามาตรฐานและคุณภาพของอาหารไทย

สรุปโดย สศต. ลอนดอน