

ຂໍ້ແນະນຳ
ກ່ຽວກັບຫຼັກການທົ່ວໄປໃນການອະນາໄມອາຫານ
CAC/RCP 11969, ສະບັບດັດແປງຄັ້ງທີ 3 1997, AMD 1999

ສາລະບານ

ຄຳ ຈຳ.....	2
ໝວດທີ I ຈຸດປະສົງ.....	4
ຫຼັກກາ ກ່ຽວກັບກາ ອະ າໄມອາຫາ	
4	
ໝວດທີ II ຂອບເຂດ ການນຳໃຊ້ ແລະ ຄຳນິຍາມ.....	4
2.1. ຂອບເຂດ.....	4
2.2. ການນຳໃຊ້.....	5
2.3. ຄຳນິຍາມ.....	6
ໝວດທີ III ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ.....	7
3.1. ການອະນາໄມສະພາບແວດລ້ອມ.....	8
3.2. ການອະນາໄມແຫຼ່ງຜະລິດອາຫານ.....	8
3.3. ການຈັດການ, ການເກັບຮັກສາ ແລະການຂົນສົ່ງ.....	9
3.4. ການອະນາໄມ, ການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ການສຸຂະອະນາໄມບຸກຂະລາກອນ ໃນການ ຜະລິດ ເບື້ອງ ຕົ້ນ.....	9
ໝວດທີ IV ອາຄານສິ່ງປຸກສ້າງ:ການອອກແບບ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ.....	10
4.1. ທີ່ຕັ້ງ.....	10
4.2. ອາຄານ ແລະ ຫ້ອງ.....	11
4.3. ເຄື່ອງມື.....	12
4.4. ເຄື່ອງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນໆ.....	13
ໝວດທີ V ການຄວບຄຸມການປະຕິບັດການ.....	15
5.1. ການຄວບຄຸມຄວາມອັນຕະລາຍ ຂອງອາຫານ.....	16
5.2. ບັນດາເງື່ອນໄຂສຳຄັນຂອງລະບົບການອະນາໄມອາຫານ.....	16
5.3. ການກຳນົດກ່ຽວກັບວັດຖຸດິບ.....	18
5.4. ການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່.....	18
5.5. ນໍ້າ.....	19
5.6. ການບໍລິຫານ ແລະ ການໃຫ້ຄຳປຶກສາ.....	19
5.7. ລະບົບເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ.....	20
5.8. ຂັ້ນຕອນການຮຽກເກັບຄືນ.....	20

ໝວດທີ VI ອາຄານ: ການສ້ອມແປງ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມ	20
6.1. ການສ້ອມແປງ ແລະ ການອະນາໄມ	20
6.2. ແຜນ ງານ ການອະນາໄມ.....	22
6.3. ລະບົບການຄວບຄຸມສັດ	22
6.4. ການກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອ.....	23
6.5. ການຕິດຕາມຄວາມມີປະສິດທິຜົນ	23
ໝວດທີ VII ໂຮງງານ ແລະ ການອະນາໄມສ່ວນບຸຄົນ	23
7.1. ສະພາບທາງດ້ານສຸຂະພາບ.....	24
7.2. ການເຈັບປ່ວຍ ແລະ ມີບາດແຜ.....	24
7.3. ຄວາມສະອາດຂອງພະນັກງານ.....	24
7.4. ການປະພຶດຂອງພະນັກງານ	25
7.5. ຜູ້ຢັ້ງຢາມ.....	25
ໝວດທີ VIII ການຂົນສົ່ງ	25
8.1. ຫຼັກການທີ່ວ່າໄປ	26
8.2. ການກຳນົດ	26
8.3. ການນຳໃຊ້ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ	26
ໝວດທີ IX ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຄວາມຮັບຮູ້ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ	27
9.1. ການກຳນົດຊຸດຜະລິດ.....	27
9.2. ຂໍ້ມູນຜະລິດຕະພັນ.....	28
9.3. ສະຫຼາກ.....	28
9.4. ການສຶກສາຜູ້ບໍລິໂພກ.....	28
ໝວດທີ X ການຝຶກອົບຮົມ	28
10.1. ຄວາມຮັບຮູ້ ແລະ ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ.....	29
10.2. ແຜນງານການຝຶກອົບຮົມ	29
10.3. ການແນະນຳ ແລະ ການໃຫ້ທິດຊີ້ນຳ	29
10.4. ການທວນຄືນການຝຶກອົບຮົມ	29

ຄຳນຳ

ຄົນເຮົາມີສິດຫວັງວ່າຈະໄດ້ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມແກ່ການບໍລິໂພກ. ຄວາມເຈັບປ່ວຍ ແລະ ບາດແຜຈາກອາຫານເປັນພິດ ແມ່ນເປັນສິ່ງທີ່ບໍ່ເພິ່ງປາຖະໜາ; ຮ້າຍແຮງ ໄປກວ່ານັ້ນແມ່ນເຖິງແກ່ຊີວິດໄດ້ ແລະ ມີຜົນອື່ນໆຕາມມາເຊັ່ນ: ການລະບາດຂອງ ພະຍາດ ທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ສາມາດສ້າງຄວາມເສຍຫາຍທາງ ດ້ານການຄ້າ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ພາໃຫ້ເກີດມີການສູນເສຍລາຍໄດ້, ການຫວ່າງງານ ແລະ ມີຄະດີຮ້ອງຟ້ອງຂຶ້ນ. ອາຫານທີ່ບູດ ເນົ່າ ເຮັດໃຫ້ມີການເສຍຫາຍ, ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສູງ ແລະ ມີຜົນ ກະທົບທາງດ້ານການຄ້າ ແລະ ຄວາມເຊື່ອໝັ້ນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກອີກດ້ວຍ.

ການຄ້າອາຫານລະຫວ່າງປະເທດ ແລະ ການເດີນທາງຕ່າງປະເທດໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນ ຊຶ່ງ ໄດ້ນຳຜົນປະໂຫຍດທີ່ສຳຄັນ ທາງດ້ານ ສັງຄົມ ແລະ ເສດຖະກິດ. ຂະນະດຽວກັນນັ້ນ ມັນສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດການແຜ່ລະບາດພະຍາດໄປທົ່ວໂລກງ່າຍຂຶ້ນ. ພຶດຕິກຳໃນການບໍລິໂພກ ອາຫານ, ເຕັກໂນໂລຊີການຜະລິດອາຫານ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຈຳໜ່າຍ ອາຫານ ມີການປ່ຽນແປງ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍໃນໄລຍະ 2 ທົດສະຫວັດຜ່ານມາ. ດັ່ງນັ້ນການຄວບຄຸມການ ສຸຂະ ອະນາໄມອາຫານ ທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ແມ່ນ ເປັນສິ່ງທີ່ສຳຄັນ ເພື່ອປ້ອງກັນ ບໍ່ໃຫ້ເກີດ ມີຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບ ແລະ ເສດຖະກິດຈາກ ຄວາມເຈັບປ່ວຍ ແລະ ບາດເຈັບ ອາຫານທີ່ເປັນພິດ, ການ ບູດເນົ່າຂອງອາຫານ . ທຸກໆຄົນ, ຮວມທັງຊາວກະສິກອນ ແລະ ຜູ້ ປູກລ້ຽງ, ເຈົ້າຂອງໂຮງງານ ແລະ ຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ ປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ ຕ້ອງມີຄວາມຮັບຜິດຊອບເພື່ອຮັບປະ ກັນວ່າອາຫານເຫຼົ່ານັ້ນມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະ ສົມສຳລັບບໍລິໂພກ.

ຫຼັກການທົ່ວໄປນີ້ໄດ້ ວາງພື້ນຖານ ໃນການຮັບປະກັນ ການອະນາໄມອາຫານ ແລະ ຕ້ອງໃຊ້ ຮ່ວມກັບຫຼັກການ ການປະຕິບັດ ການອະນາໄມສະເພາະ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ຄູ່ແນະນຳກ່ຽວກັບເງື່ອນໄຂມາດຕະຖານທາງດ້ານຈຸລິນຊີວະວິທະຍາ. ເອກະສານ ນີ້ໄດ້ປະຕິບັດຕາມຕ້ອງໂສ້ອາຫານ ຊຶ່ງເລີ່ມຈາກການຜະລິດ ເບື້ອງຕົ້ນ ຈົນເຖິງຂັ້ນຕອນສຸດ ທ້າຍຄືການບໍລິໂພກ ແລະ ເນັ້ນໜັກເຖິງ ຈຸດສຳຄັນ ການຄວບຄຸມການອະນາໄມ ໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນ. ເອກະສານນີ້ໄດ້ອີງໃສ່ພື້ນຖານແນວທາງຂອງລະບົບການວິເຄາະອັນຕະລາຍ ແລະ ຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP) ໃນບ່ອນທີ່ເປັນໄປໄດ້ ເພື່ອສົ່ງເສີມ ຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານທີ່ໄດ້ອະທິບາຍໄວ້ໃນ *ລະບົບການວິເຄາະອັນຕະລາຍ ແລະ ຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ ແລະ ບົດແນະນຳການນຳໃຊ້ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ)*.

ບັນດາການຄວບຄຸມທີ່ອະທິບາຍໄວ້ໃນຫຼັກການທົ່ວໄປນີ້ແມ່ນເປັນທີ່ຍອມຮັບກັນໃນລະດັບ ສາກົນແລະມີຄວາມສຳຄັນແລະສິ່ງຈຳເປັນ ທີ່ຈະໃຫ້ໝັ້ນໃຈໄດ້ວ່າອາຫານປອດໄພ ແລະເໝາະ ສົມສຳລັບບໍລິໂພກ. ຫຼັກການທົ່ວໄປນີ້ໄດ້ສະເໜີມາຍັງລັດຖະບານ, ຝ່າຍອຸດສາຫະກຳ (ລວມທັງ

ຜູ້ຜະລິດຂັ້ນ ຕົ້ນລາຍຍ່ອຍ, ຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ບໍລິການ ແລະ ຜູ້ຂາຍຍ່ອຍ) ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ໝວດທີ I - ຈຸດປະສົງ

1.1 ຈຸດປະສົງຂອງຫຼັກການກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານ ຂອງກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ

- ກຳນົດຫຼັກການທີ່ຈຳເປັນກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານທົ່ວຕ່ອງໂສ້ອາຫານ (ຊຶ່ງກວມເອົາການ ຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນຈົນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກ) ເພື່ອບັນລຸເປົ້າ ຫມາຍ ຂອງ ການ ຮັບປະກັນວ່າອາຫານປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ;
- ແນະນຳ ແນວທາງພື້ນຖານ ຂອງລະບົບຫຼັກການວິເຄາະ ແລະ ຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP) ເພື່ອ ເປັນເຄື່ອງມືໃນສົ່ງເສີມຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ;
- ກຳນົດວິທີການນຳໃຊ້ບັນດາຫຼັກການດັ່ງກ່າວ ແນວໃດ; ແລະ
- ໃຫ້ແນວທາງສະເພາະກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານທີ່ຈຳເປັນສຳລັບແຕ່ລະຂອດຂອງ ຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດອາຫານ ຫຼື ປະເພດອາຫານ; ເພື່ອການກຳນົດສະເພາະ ໃຫ້ຂົງເຂດດັ່ງກ່າວ.

ໝວດທີ II - ຂອບເຂດ ການນຳໃຊ້ ແລະ ຄຳນິຍາມ

2.1. ຂອບເຂດ

2.1.1 ຕ່ອງໂສ້ອາຫານ

ເອກະສານສະບັບນີ້ໄດ້ສ້າງຂຶ້ນຕາມຕ່ອງໂສ້ອາຫານ ເລີ່ມແຕ່ການຜະລິດ ເບື້ອງຕົ້ນ ຈົນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກ ໂດຍການກຳນົດເງື່ອນໄຂທີ່ຈຳເປັນ ໃນການອະນາໄມ ສຳ ລັບການ ຜະລິດ ອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມແກ່ການບໍລິໂພກ. ເອກະສານດັ່ງກ່າວນີ້ຈະໃຫ້ໂຄງ ສ້າງພື້ນຖານ ໃຫ້ແກ່ສິ່ງອື່ນ ໂດຍສະເພາະມາດຕະຖານທີ່ຈະນຳໃຊ້ໃນຂົງເຂດໃດນຶ່ງສະເພາະ. ມາດຕະຖານ ແລະ ຄູ່ມືແນະນຳສະເພາະຕ້ອງໄດ້ໃຊ້ຮ່ວມກັບ ລະບົບວິເຄາະ ແລະ ຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP) ແລະ ຄູ່ມືການນຳໃຊ້ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ).

2.1.2 ບົດບາດຂອງພາກລັດ, ອຸດສາຫະກຳການຜະລິດ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ

ອົງການຈັດຕັ້ງຂອງລັດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເປັນຜູ້ພິຈາລະນາເນື້ອໃນຂອງເອກະສານນີ້ ແລະ ຕັດສິນວ່າຄວນສົ່ງເສີມການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຫຼັກການທົ່ວໄປຂອງການອະນາໄມອາຫານແນວໃດ ໃດໃຫ້ດີທີ່ສຸດ ເພື່ອ:

- ບ້ອງກັນຜູ້ບໍລິໂພກ ຢ່າງພຽງພໍຈາກການເຈັບປ່ວຍ ແລະ ບາດເຈັບ

ສາເຫດມາຈາກອາຫານ; ບັນດານະໂຍບາຍ ທີ່ຈຳເປັນ

ຕ້ອງໄດ້ຄຳນຶງເຖິງກຸ່ມຄົນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ຫຼື ກຸ່ມອື່ນໆຂອງປະຊາກອນ.

- ສະໜອງການຮັບປະກັນວ່າອາຫານມີຄວາມເໝາະສົມສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ;
- ຮັກສາຄວາມເຊື່ອໝັ້ນໃນການຄ້າອາຫານລະຫວ່າງປະເທດ;
- ສະໜອງແຜນງານສຸຂະສິກສາທີ່ສາມາດສື່ສານໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ ກ່ຽວກັບຫຼັກການຂອງການອະນາໄມອາຫານໄປຍັງພາກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ພາກສ່ວນອຸດສາຫະກຳ ຕ້ອງນຳໃຊ້ການປະຕິບັດຕົວຈິງກ່ຽວກັບການອະນາໄມ ທີ່ໄດ້ກຳນົດ ໃນເອກະສານນີ້ເພື່ອ:

- ສະໜອງອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ;
- ຮັບປະກັນໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກມີຂໍ້ມູນຊັດເຈນ ແລະ ເຂົ້າໃຈງ່າຍດ້ວຍການສະແດງ ສະ ຫຼາກ ແລະ ວິທີອື່ນ ທີ່ເໝາະສົມ, ເພື່ອໃຫ້ພວກເຂົາສາມາດ ປ້ອງກັນອາຫານ ຈາກການປົນເປື້ອນ ແລະ ການຈະເລີນເຕີບໂຕ/ມີຊີວິດຢູ່ລອດ ຂອງ ເຊື້ອ ພະຍາດດ້ວຍການເກັບຮັກສາ, ການຈັດການ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຢ່າງຖືກຕ້ອງ.
- ຮັກສາຄວາມເຊື່ອໝັ້ນໃນການຄ້າອາຫານລະຫວ່າງປະເທດ;

ຜູ້ບໍລິໂພກຄວນຮັບຮູ້ບົດບາດຂອງຕົນເອງ ໂດຍການປະຕິບັດຄຳແນະນຳ ແລະ ນຳໃຊ້ມາດ ຕະການດ້ານອະນາໄມທີ່ເໝາະສົມ.

2.2. ການນຳໃຊ້

ແຕ່ລະພາກ ຂອງເອກະສານນີ້ ໄດ້ເວົ້າເຖິງ ທັງສອງຈຸດປະສົງ ທີ່ຕ້ອງບັນລຸ ແລະ ເຫດຜົນທີ່ຢູ່ເບື້ອງຫຼັງ ຂອງຈຸດປະສົງດັ່ງກ່າວ ໃນດ້ານຂອງຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ໃນພາກທີ III ໄດ້ເວົ້າເຖິງຂັ້ນຕອນ ແລະ ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ບັນດາ ຂັ້ນຕອນທີ່ພົວພັນ. ເຖິງວ່າການປະຕິບັດ

ການອະນາໄມອາດຈະບໍ່ຄືກັນສຳລັບອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ມີຫຼັກການສະເພາະຄວນຈະ ໄດ້ນຳໃຊ້ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ, ບາງຫຼັກການແນະນຳທີ່ໄປແມ່ນມີ ໃນພາກນີ້. ໃນພາກທີ IV ຫາພາກທີ X ໄດ້ກຳນົດ ຫຼັກການອະນາໄມ ທີ່ນຳໃຊ້ທົ່ວທັງໝົດຂອງ ຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດ ອາຫານ ຈົນເຖິງ ບ່ອນຂາຍ. ພາກທີ IX ຍັງໄດ້ເວົ້າເຖິງຂໍ້ມູນຂ່າວສານຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ທີ່ມີບົດບາດອັນສຳຄັນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໃນ ການບຳລຸງຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ອາດຈະມີສະພາບການທີ່ບໍ່ສາມາດຫຼີກລຽງໄດ້ ທີ່ການກຳນົດສະເພາະ ບາງອັນໃນເອກກະສານນີ້ນຳໃຊ້ບໍ່ໄດ້. ຄຳຖາມພື້ນຖານທີ່ໃຊ້ໃນ ແຕ່ລະກໍລະນີ ແມ່ນ: ແມ່ນຫຍັງເປັນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນ ແລະເໝາະສົມທີ່ເປັນພື້ນຖານຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ?

ຂໍ້ຄວາມຂອງເອກກະສານນີ້ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ບັນດາຄຳຖາມເກີດຂຶ້ນມັກຈະໃຊ້ປະໂຫຍກ“ ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ” ແລະ “ ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ “ ໃນທາງປະຕິບັດໝາຍຄວາມວ່າ ໂດຍທົ່ວໄປ ເຖິງວ່າຂໍ້ກຳນົດທົ່ວໄປຈະມີຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ມີເຫດຜົນພໍສົມຄວນ, ຊຶ່ງໃນບາງກໍລະນີອາດຈຳເປັນຫຼື ເໝາະສົມສຳລັບຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມ. ໃນການຕັດສິນວ່າການກຳນົດອັນໃດທີ່ຈຳເປັນຫລື ເໝາະສົມ ຕ້ອງໄດ້ມີການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ຊຶ່ງ ສ່ວນໃຫຍ່ຈະໃຊ້ກອບຂອງ HACCP. ໂດຍວິທີນີ້ຈະເຮັດໃຫ້ຂໍ້ກຳນົດໃນເອກກະສານນີ້ມີການປັບຕົວໄດ້ແລະ ສາມາດໃຊ້ຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບກັບຈຸດປະສົງທົ່ວໄປ ໃນການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ. ຢາກເຮັດໄດ້ແນວນັ້ນ ແມ່ນ ຕ້ອງໄດ້ຄຳນຶງເຖິງ ຄວາມສ່ຽງທີ່ຫລາກຫລາຍ ແລະ ລະດັບຄວາມສ່ຽງທີ່ກ່ຽວພັນໃນການຜະລິດອາຫານ, ຄຳແນະນຳເພີ່ມເຕີມ ແມ່ນມີສຳລັບອາຫານ ສະເພາະແຕ່ລະຢ່າງ.

2.3. ຄຳນິຍາມ

ສຳລັບຈຸດປະສົງສະເພາະມາດຕະຖານນີ້, ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບດັ່ງລຸ່ມນີ້ແມ່ນມີຄວາມໝາຍດັ່ງນີ້

ການທຳຄວາມສະອາດ (Cleaning)- ໝາຍເຖິງການເອົາສິ່ງເປົ້າເປື້ອນ, ເສດອາຫານ, ຂີ້ຝຸ່ນ, ໄຂມັນ ຫຼື ວັດຖຸອື່ນໆທີ່ບໍ່ອະນຸຍາດ ອອກ.

ສານປົນເປື້ອນ (Contaminant)- ໝາຍເຖິງຈຸລິນຊີ ຫຼື ສານເຄມີ, ວັດຖຸແປກປອມ ຫຼື ສານອື່ນທີ່ບໍ່ໄດ້ຕັ້ງໃຈໃສ່ລົງໄປໃນອາຫານ ທີ່ອາດມີບັນຫາຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ຫຼື ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ການປົນເປື້ອນ (Contamination)- ໝາຍເຖິງການເຮັດໃຫ້ເກີດ ຫຼື ການເກີດຂຶ້ນເອງຂອງສານປົນເປື້ອນໃນອາຫານ ຫຼື ສິ່ງແວດລ້ອມຂອງອາຫານ.

ການຂ້າເຊື້ອໂລກ(Disinfection)- ໝາຍເຖິງການລົດຈຳນວນຈຸລິນຊີໃນສະພາບແວດລ້ອມໃນລະດັບທີ່ບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດບັນຫາຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ ໂດຍໃຊ້ສານເຄມີ ແລະ ວິທີກາຍຍະພາບ

ສິ່ງປຸກສ້າງ (Establishment)- ໝາຍເຖິງອາຄານ ຫຼື ບໍລິເວນທີ່ມີການຈັດການກັບອາຫານ

ແລະ ບໍລິເວນອ້ອມຮອບ ທີ່ຢູ່ພາຍໃຕ້ການຈັດການແບບດຽວກັນ.

ການອະນາໄມອາຫານ (Food Hygiene)- ໝາຍເຖິງບັນດາເງື່ອນໄຂທັງໝົດ ແລະ ມາດຕະການ ທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານໃນ ທຸກຂັ້ນຕອນຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານ.

ອັນຕະລາຍ (Hazard)- ໝາຍເຖິງຈຸລິນຊີ, ເຄມີ ແລະ ວັດຖຸທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານ ຫຼື ເງື່ອນໄຂອັນໃດທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານ ເປັນສາເຫດຂອງຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບ.

HACCP- ແມ່ນລະບົບທີ່ມີການກຳນົດ, ປະເມີນ ແລະ ຄວບຄຸມອັນຕະລາຍຊຶ່ງມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ຜູ້ທີ່ຈັດການກັບອາຫານ (Food Handler)- ແມ່ນບຸກຄົນໃດໜຶ່ງທີ່ປະຕິບັດການໂດຍກົງກັບອາຫານທຸ້ມທໍ່ ຫລື ບໍ່ທຸ້ມທໍ່, ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນຜະລິດອາຫານ ຫຼື ພື້ນຜິວ ທີ່ສຳຜັດກັບອາຫານ ແລະ ສະນັ້ນຈຶ່ງຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມກັບການກຳນົດ ກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານ.

ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ (Food Safety)- ແມ່ນການຮັບປະກັນວ່າອາຫານຈະນັ້ນບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກໃນເວລາກະກຽມ ຫຼື ບໍລິໂພກ ຕາມຈຸດປະສົງ ຂອງການນຳໃຊ້.

ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ (Food suitability)- ແມ່ນການຮັບປະກັນວ່າອາຫານນັ້ນເປັນທີ່ຍອມຮັບສຳລັບບໍລິໂພກຕາມຈຸດປະສົງການນຳໃຊ້.

ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ (Primary production)- ແມ່ນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆໃນຕ່ອງໂສ້ຂອງອາຫານ ຊຶ່ງລວມທັງການເກັບກູ້, ການຂ້າສັດ, ການຮີດນົມ, ການຕົກປາ.

ພາກທີ III - ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ

ຈຸດປະສົງ :

ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ ຈະຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໃນລັກສະນະທີ່ຮັບປະກັນວ່າອາຫານນັ້ນປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມກັບຈຸດປະສົງທີ່ຈະໃຊ້ . ໃນບ່ອນຈຳເປັນ, ຊຶ່ງລວມທັງ:

- ຫຼີກເວັ້ນການນຳໃຊ້ສະຖານທີ່ ທີ່ມີສະພາບແວດລ້ອມທີ່ມີຜົນກະທົບເຖິງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ
 - ການຄວບຄຸມສານປົນເປື້ອນ, ສັດ ແລະ ແມງໄມ້ ແລະ ພະຍາດຈາກສັດ ແລະ ພືດໃນທຸກວິທີທາງເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີຜົນກະທົບ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- ການຍອມຮັບການປະຕິບັດ ແລະ ມາດຕະການມາໃຊ້ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າອາຫານ ທີ່ຖືກຜະລິດໃນພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ.

ເຫດຜົນ

ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການເກີດມີຄວາມອັນຕະລາຍທີ່ຈະມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຫຼື ຄວາມເໝາະສົມ ສຳລັບການບໍລິໂພກ ໃນຂັ້ນຕອນສຸດທ້າຍຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານ.

3.1. ການອະນາໄມສະພາບແວດລ້ອມ

ຄວນມີການພິຈາລະນາເຖິງແຫຼ່ງການປົນເປື້ອນທີ່ສຳຄັນຈາກສະພາບແວດລ້ອມ ໂດຍສະເພາະການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນຕ້ອງບໍ່ປະຕິບັດໃນສະຖານທີ່ ທີ່ມີສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ໃນປະລິມານເກີນກຳນົດທີ່ອະນຸຍາດໃນອາຫານ.

3.2. ການອະນາໄມແຫຼ່ງຜະລິດອາຫານ

ຄວນມີການ ພິຈາລະນາຕະຫຼອດເວລາ ກ່ຽວກັບຜົນກະທົບທີ່ສຳຄັນຂອງ ບັນດາກິດ ຈະກຳຕ່າງໆຂອງການຜະລິດຂັ້ນຕົ້ນ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ໂດຍສະເພາະການກຳນົດຈຸດສະເພາະຂອງກິດຈະກຳ ທີ່ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ຂອງ ການປົນເປື້ອນສູງ ແລະການປະຕິບັດມາດຕະການ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມອາດເປັນໄປໄດ້ ດັ່ງກ່າວ.

ແນວທາງພື້ນຖານຂອງລະບົບ ັ້HACCP ອາດຈະຊ່ວຍໃນການປະຕິບັດມາດຕະການດັ່ງກ່າວ-ຈົ່ງເບິ່ງລະບົບການວິເຄາະ ອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດວິກິດ ແລະ ຄູ່ມືການນຳໃຊ້(ເອກກະສານຊ້ອນທ້າຍ).

ຜູ້ຜະລິດ ຄວນປະຕິບັດມາດຕະການທີ່ແທດເໝາະ ເພື່ອ:

- ຄວບຄຸມການປົນເປື້ອນຈາກອາກາດ, ດິນ, ນ້ຳ, ອາຫານສັດ, ປຸຍ (ຮວມທັງປຸຍທຳມະຊາດ) ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຢາປົວສັດ ຫຼື ສານອື່ນໆທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ
- ຄວບຄຸມສຸຂະພາບຂອງພືດ ແລະ ສັດເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກີດມີຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບຈາກການບໍລິໂພກອາຫານ ຫຼື ຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມເໝາະສົມຂອງຜະລິດຕະພັນ ແລະ

- ປ້ອງກັນແຫລ່ງອາຫານຈາກການປົນເປື້ອນຈາກອາຈົມຂ ແລະ ອື່ນໆ.

ໂດຍສະເພາະ, ຄວນມີການເອົາໃຈໃສ່ໃນການຄວບຄຸມສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ການເກັບຮັກສາສານ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍໃຫ້ດີ. ແຜນງານໃນຟາມເພື່ອບັນລຸເປົ້າໝາຍສະເພາະຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານໄດ້ກາຍເປັນ ສ່ວນນຶ່ງທີ່ສໍາຄັນ ຂອງການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ຄວນມີການກະຕຸກຊຸກຍູ້..

3.3. ການຈັດການ, ການເກັບຮັກສາສານແລະການຂົນສົ່ງ

ຕ້ອງມີຂັ້ນຕອນໃນດໍາເນີນການເພື່ອ:

- ຄັດເລືອກອາຫານ ແລະ ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານ ເພື່ອແຍກວັດຖຸທີ່ບໍ່ເໝາະສົມແກ່ການບໍລິໂພກອອກໄປ.
- ກໍາຈັດວັດຖຸຕ່າງໆ ດ້ວຍວິທີທາງທີ່ມີການອະນາໄມດີ ແລະ
- ປ້ອງກັນອາຫານ ແລະ ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານຈາກການປົນເປື້ອນ ໂດຍສັດ ແລະ ແມງໄມ້ ຫຼື ທາງເຄມີ, ວັດຖຸ ຫຼື ການປົນເປື້ອນດ້ານຈຸລິນະຊີ ຫຼື ສານອື່ນໆ ໃນລະຫວ່າງການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງ.

ຄວນມີການເອົາໃຈໃສ່ຄວບຄຸມຢ່າງແທດເໝາະ ເພື່ອປ້ອງກັນການເສື່ອມຄຸນນະພາບ ແລະ ການບູດເນົ່າຂອງ ອາຫານ ໂດຍມາດຕະການທີ່ເໝາະສົມ ຊຶ່ງອາດລວມເຖິງການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ການຄວບຄຸມອື່ນໆ.

3.4. ການອະນາໄມ, ການບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ການສຸຂະອະນາໄມບຸກຂະລາກອນ ໃນການຜະລິດຂັ້ນຕົ້ນ

ຕ້ອງມີເຄື່ອງມືອຸປະກອນ ແລະ ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດກັບທີ່ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ:

- ການອະນາໄມ ແລະ ການບໍາລຸງຮັກສາ ໄດ້ປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນແລະ
- ຮັກສາລະດັບຂອງຄວາມສະອາດສ່ວນບຸກຄົນ ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ

ໝວດທີ IV - ສິ່ງປຸກສ້າງ:ການອອກແບບ ແລະສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ

ຈຸດປະສົງ

ທີ່ຕັ້ງ ຂອງອາຄານ,ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ, ການອອກແບບແລະ ກໍ່ສ້າງ ແມ່ນຂຶ້ນຢູ່ກັບປະເພດຂອງການປະການປະຕິບັດການ ແລະ ຄວາມອັນຕະລາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າ

- ມີການຫຼຸດຜ່ອນການບົນເບື້ອນມີໜ້ອຍທີ່ສຸດ;
- ການອອກແບບ ແລະ ແຜນໂຄງຮ່າງ ຕ້ອງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນ ການບໍາລຸງຮັກສາ,ການອະນາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການບົນເບື້ອນໃນອາກາດ;
- ພື້ນຜິວ ແລະ ວັດສະດຸ ໂດຍສະເພາະສິ່ງທີ່ສໍາຜັດໂດຍກົງກັບອາຫານ, ບໍ່ເປັນພິດໃນການນໍາໃຊ້ ແລະ ມີຄວາມຈໍາເປັນຕ້ອງແຂງແຮງ ແລະ ງ່າຍຕໍ່ການບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ສະອາດ.
- ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ, ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ອຸປະກອນເໝາະສົມສໍາລັບການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະການຄວບຄຸມອື່ນໆ; ແລະ
- ມີການປ້ອງກັນທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສັດ ແລະແມງໄມ້ເຂົ້າມາອາໃສຢູ່.

ເຫດຜົນ :

ຄວນເອົາໃຈໃສ່ໃນການອອກແບບ ແລະ ການກໍ່ສ້າງທີ່ຖືກສຸຂະລັກສະນະ, ສະຖານທີ່ຕັ້ງເໝາະສົມ ແລະ ຈັດອຸປະກອນໃຫ້ພຽງພໍ ເພື່ອໃຫ້ການຄວບຄຸມອັນຕະລາຍ ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.

4.1. ທີ່ຕັ້ງ

4.1.1. ສິ່ງປຸກສ້າງ

ຕ້ອງໄດ້ມີການຄໍາເຖິງ ແຫຼ່ງການບົນເບື້ອນຕົ້ນຕໍໃນເວລາທີ່ຕັດສິນໃຈປຸກສ້າງສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານ ເຊັ່ນດຽວກັບມາດຕະການທີ່ມີປະສິດທິຜົນທີ່ຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນອາຫານ. ອາຄານຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ຕັ້ງຢູ່ບ່ອນທີ່ ຫວັງຈາກການພິຈາລະນາມາດຕະການແລ້ວຍັງຄົງມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະຂອງອາຫານ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວອາຄານຕ້ອງຢູ່ຫ່າງຈາກ:

- ບໍລິເວນທີ່ມີສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເປັນມົນລະພິດ ແລະ ມີກິດຈະກຳທາງດ້ານອຸດສະຫະກຳ ຊຶ່ງຈະນໍາໄປສູ່ການບົນເບື້ອນ ຂອງອາຫານຢ່າງຮ້າຍແຮງ
- ບໍລິເວນນໍ້າຖ້ວມເວັ້ນເສຍແຕ່ມີການປ້ອງກັນຢ່າງພຽງພໍ
- ໃນເຂດທີ່ມີການແຜ່ຂະຫຍາຍຂອງສັດ ແລະແມງໄມ້
- ໃນເຂດທີ່ມີຂອງເສຍເປັນຂອງແຂງ ຫຼື ແຫຼວທີ່ບໍ່ສາມາດກຳຈັດຢ່າງມີປະສິດທິພາບໄດ້

4.1.2. ເຄື່ອງມື

ເຄື່ອງມືຕ້ອງຕັ້ງໃນສະຖານທີ່ຊຶ່ງ

- ສາມາດສ້ອມແປງບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ອະນາໄມໄດ້ທົ່ວເຖິງ
- ມີໜ້າທີ່ຕາມຈຸດປະສົງຂອງການນໍາໃຊ້
- ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການປະຕິບັດການອະນາໄມອາຫານທີ່ດີ ແລະ ການກວດກາຕິດຕາມ

4.2. ອາຄານ ແລະ ຫ້ອງ

4.2.1 ການອອກແບບ ແລະ ແຜນວາດ

ການອອກແບບ ແລະ ແບບແຜນຂອງອາຄານຜະລິດອາຫານຕ້ອງເໝາະສົມ ແລະ ເປັນໄປຕາມຫລັກການຂອງການ ອະນາໄມອາຫານທີ່ດີ ຮວມທັງການປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນໄຂ່ວໃນລະຫວ່າງ ແລະ ກໍາລັງປະຕິບັດການກັບອາຫານ.

4.2.2 ໂຄງສ້າງພາຍໃນ ແລະ ການຕິດຕັ້ງ

ໂຄງສ້າງທີ່ຢູ່ພາຍໃນອາຄານຜະລິດອາຫານ ຄວນສ້າງໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບດີ ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ທົນທານ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ອະນາໄມງ່າຍ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໂລກໄດ້. ໂດຍສະເພາະ ໃນເງື່ອນໄຂ ພິເສດ ດັ່ງລຸ່ມນີ້ທີ່ຈະຕ້ອງມີໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນເພື່ອໃຫ້ມີການປ້ອງກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມ ຂອງອາຫານ ເຊັ່ນ:

- ພື້ນຜິວຂອງຝາ, ຝາກັ້ນ ແລະ ພື້ນ ຄວນເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ ແລະ ບໍ່ເປັນພິດຕໍ່ການນໍາໃຊ້
- ຝາ ແລະ ຝາກັ້ນ ຕ້ອງມີຜິວໜ້າລຽບມີຄວາມສູງ ຢ່າງ ເໝາະສົມແກ່ການປະຕິບັດງານ
- ເພດານ ແລະ ສິ່ງທີ່ຢູ່ຂ້າງເທິງຕ້ອງສ້າງແລະ ຕົບແຕ້ງເພື່ອຫລຸດຜ່ອນການສະສົມຂີ້ຝຸ່ນ ແລະ ການຈັບຕົວຂອງນໍ້າ ແລະ ການແຕກຫັກຂອງເສດວັດຖຸແມ່ນໜ້ອຍທີ່ສຸດ
- ບ່ອງຢ້ຽມຕ້ອງທໍາຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ, ມີການສະສົມຂີ້ຝຸ່ນໜ້ອຍທີ່ສຸດ ແລະ ບ່ອນໃດທີ່ຈໍາເປັນຈະຕ້ອງມີໜ້າຕ່າງກັນແມງໄມ້ ຊຶ່ງສາມາດເອົາອອກໄປອະນາໄມໄດ້ ແລະ ຄວນກໍານົດບ່ອນໃດທີ່ຕ້ອງໃສ່ປ່ອງຢ້ຽມ.
- ປະຕູມີພື້ນຜິວລຽບ ແລະ ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ ແລະ ງ່າຍຕໍ່ການອະນາໄມ ແລະ ບ່ອນໃດທີ່ຈໍາເປັນຕ້ອງໄດ້ຂ້າເຊື້ອ

- ພື້ນຜິວທີ່ປະຕິບັດງານ ທີ່ສໍາຜັດກັບອາຫານໂດຍກົງ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີ ມີຄວາມ
ທົນທານ ແລະ ງ່າຍຕໍ່ການອະນາໄມ ບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ, ພື້ນຕ້ອງ
ລຽບພຽງບໍ່ດູດຊຶມ ແລະ ບໍ່ມີປະຕິກິລິຍາກັບອາຫານ, ສານທໍາຄວາມສະອາດ, ຂ້າ
ເຊື້ອໂລກ ໃນເງື່ອນໄຂທໍາງານປົກກະຕິ.

4.2.3 ສະຖານທີ່ຊົ່ວຄາວ/ສະຖານທີ່ເຄື່ອນຍ້າຍໄດ້ ແລະ ເຄື່ອງຈັກຂາຍເຄື່ອງ

ສະຖານທີ່ ແລະ ໂຄງສ້າງທີ່ເວົ້າເຖິງນີ້ແມ່ນກວມເຖິງຕະຫຼາດ, ແຜງລອຍຂາຍສິນຄ້າ, ແລະ
ລົດຂາຍອາຫານແຄມທາງ ສະຖານທີ່ຈໍາໜ່າຍສິ່ງຂອງອາຫານຊົ່ວຄາວ ທີ່ມີການປຸງແຕ່ງອາຫານ
ເຊັ່ນ: ເຕັນ ແລະ

ສະຖານທີ່ແລະໂຄງສ້າງດັ່ງກ່າວຄວນຕັ້ງ, ອອກແບບ ແລະ ສ້າງໃນລັກສະນະ ທີ່ຫຼີກລ້ຽງ ການ
ປົນເປື້ອນຂອງອາຫານບໍ່ໃຫ້ສັດ ແລະ ແມງໄມ້ເຂົ້າມາຢູ່ອາໄສ.

ເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂ ແລະ ການກໍານົດ ສະເພາະ, ຄວາມອັນຕະລາຍທາງ ດ້ານສຸຂະ
ອະນາໄມທີ່ກ່ຽວພັນກັບອຸປະກອນ ຕ້ອງມີການຄວບຄຸມພຽງພໍ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ
ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

4.3. ເຄື່ອງມື

4.3.1 ຫຼັກການທົ່ວໄປ

ເຄື່ອງມືແລະພາຊະນະບັນຈຸອາຫານ (ນອກຈາກພາຊະນະທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວ) ທີ່ມີການສໍາຜັດກັບ
ອາຫານຄວນອອກແບບ ແລະ ສ້າງເພື່ອຮັບປະກັນການອະນາໄມ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ບໍາລຸງຮັກ ສາ
ໄດ້ພຽງພໍເພື່ອ ຫຼີກລ້ຽງການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານ. ເຄື່ອງມື ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸອາຫານ
ຕ້ອງ ເຮັດດ້ວຍວັດຖຸທີ່ບໍ່ເປັນພິດຕໍ່ການນໍາໃຊ້ .ເຄື່ອງມືຄວນທົນທານແຂງແຮງ ແລະ ເຄື່ອນຍ້າຍ
ໄດ້ ແລະສາມາດ ຖອດອອກເພື່ອສ້ອມແປງ. ອະນາໄມແລະ ຂ້າເຊື້ອ ກວດກາຕິດ ຕາມເພື່ອ
ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການກວດສອບສັດກັດແທ້ໝົດ.

4.3.2 ເຄື່ອງມືໃນການຄວບຄຸມແລະ ກວດກາຕິດຕາມອາຫານ

ເພີ່ມເຕີມຈາກຫຼັກການທົ່ວໄປ ໃນຂໍ້ 4.3.1, ເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ໃນການທຸງຕົ້ມອາຫານ, ຜ່ານຄວາມ
ຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ, ການເກັບ ຫຼື ການແຊ່ແຂງອາຫານ ຕ້ອງອອກແບບເພື່ອໃຫ້ອາຫານ ມີ
ອຸນຫະພູມຕາມທີ່ຕ້ອງການໃຫ້ໄວທີ່ສຸດ ເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ເໝາະແກ່ການ
ບໍລິໂພກ ແລະ ຮັກສາອາຫານນັ້ນໄວ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ເຄື່ອງມືດັ່ງກ່າວຄວນ ອອກແບບໃນ
ລັກສະນະທີ່ເອື້ອອໍານວຍຕໍ່ການຕິດຕາມ ແລະ ຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ. ບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນ ເຄື່ອງມືດັ່ງ
ກ່າວຕ້ອງມີປະສິດທິພາບ ໃນການຄວບຄຸມ ແລະ ກວດກາຄວາມຊຸ່ມ, ການໝູນວຽນຂອງອາກາດ

ແລະ ຄຸນລັກສະນະອື່ນໆທີ່ອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ຫຼື ເໝາະສົມຂອງ ອາຫານ. ການກຳນົດ ດັ່ງ ກ່າວນີ້ມີຈຸດປະສົງເພື່ອຮັບປະກັນ:

- ກຳຈັດ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນລະດັບຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ຫລືພຶດເບື້ອຂອງມັນ ລົງໃນລະດັບທີ່ປອດໄພ ຫຼື ຄວບຄຸມການ ມີຊີວິດຢູ່ລອດ ແລະ ການຂະຫຍາຍໂຕ ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.
- ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ, ສາມາດກວດກາຕິດຕາມຂອບເຂດວິກິດ (Critical limits) ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນແຜນງານ HACCP
- ອຸນຫະພູມ ແລະ ເງື່ອນໄຂອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ບັນລຸໄດ້ຢ່າງໄວວາ ແລະ ມີການບຳລຸງຮັກສາໄດ້.

4.3.3 ພາຊະນະບັນຈຸສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ສິ່ງທີ່ບໍ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້

ພາຊະນະບັນຈຸສິ່ງເສດເຫຼືອ , ຜະລິດຕະພັນແລະສິ່ງທີ່ບໍ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ ຫຼື ວັດຖຸທີ່ເປັນ ອັນຕະລາຍຄວນກຳນົດສະເພາະ, ກໍ່ສ້າງຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ເຮັດດ້ວຍວັດຖຸທີ່ບໍ່ດູດຊຶມ. ພາຊະນະບັນຈຸວັດຖຸທີ່ອັນຕະລາຍຄວນສັງເກດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ຫາກເປັນໄປໄດ້ຄວນປິດໄວ້ເພື່ອ ອ້ອງກັນ ການປົນເປື້ອນໃນອາຫານໂດຍບໍ່ເຈດຕະນາ ຫລືເປັນ ອຸບັດຕິເຫດ.

4.4. ເຄື່ອງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນໆ

4.4.1. ການສະໜອງນ້ຳ

ນ້ຳສະອາດທີ່ເໝາະສົມສຳລັບບໍລິໂພກ ຕ້ອງໃຫ້ມີພຽງພໍ ພ້ອມກັບອຸປະກອນສຳລັບເກັບ ນ້ຳ, ການແຈກຢາຍນ້ຳ ແລະ ຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ ຄວນໃຫ້ມີພ້ອມຢູ່ສະເໝີ ເພື່ອຮັບປະກັນ ອາຫານໃຫ້ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມ.

ນ້ຳທີ່ບໍ່ສາມາດບໍລິໂພກຕ້ອງມີຄຸນລັກສະນະທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຄູ່ມືຂອງອົງການອະນາໄມໂລກ ສະບັບລ່າ ສຸດກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງນ້ຳດື່ມ ຫຼື ນ້ຳທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງ. ນ້ຳທີ່ບໍ່ສາມາດບໍລິໂພກ(ນ້ຳທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນ ການດັບເພີງ, ຜະລິດອາຍນ້ຳ, ເຮັດໃຫ້ເຢັນ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ຄ້າຍຄືກັນ ຊຶ່ງຕ້ອງບໍ່ປົນເປື້ອນໃນ ອາຫານ) ຈະຕ້ອງມີລະບົບທີ່ແຍກອອກຈາກກັນ ແລະ ບໍ່ເຊື່ອມຕໍ່ເຂົ້າໄປຫາລະບົບນ້ຳດື່ມ.

4.4.2. ການລະບາຍນ້ຳ ແລະ ການກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ

ຕ້ອງໃຫ້ມີລະບົບລະບາຍນ້ຳທີ່ພຽງພໍ ແລະ ມີລະບົບການກຳຈັດຂອງເສດເຫຼືອ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ. ພວກມັນຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ສ້າງໃນລັກສະນະທີ່ຫລີກລຽງຄວາມ ສ່ຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນໃນອາຫານ ຫຼື ແຫຼ່ງນ້ຳ.

4.4.3. ການເຮັດອະນາໄມ

ອຸປະກອນໃນການອະນາໄມ ຄວນໃຫ້ມີພຽງພໍ ແລະ ອອກແບບໃຫ້ເໝາະສົມ ເພື່ອສະໜອງສໍາລັບການອະນາໄມອາຫານ, ເຄື່ອງໃຊ້ ແລະ ເຄື່ອງມື. ເຄື່ອງມືດັ່ງກ່າວຕ້ອງມີ ທັງນໍ້າຮ້ອນ ແລະ ນໍ້າເຢັນ ໃຫ້ພຽງພໍ ໃນບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນ.

4.4.4. ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ສັວມຖ່າຍ

ອຸປະກອນທີ່ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການ ອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນຕ້ອງມີພຽງພໍ ເພື່ອ ຮັບປະກັນການຮັກສາອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານ, ສິ່ງ ທີ່ອໍານວຍຄວາມສະດວກດັ່ງກ່າວ ລວມເຖິງ:

- ມີອຸປະກອນພຽງພໍໃນການລ້າງມື ແລະ ເຮັດໃຫ້ມືແຫ້ງ ທີ່ຖືກສຸຂະລັກສະນະລວມທັງ ອ່າງລ້າງມື ແລະ ນໍ້າຮ້ອນນໍ້າເຢັນ (ຫຼືການຄວບຄຸມອຸນນະພູມທີ່ເໝາະສົມ);
- ຫ້ອງສັວມຖ່າຍທີ່ອອກແບບຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ຖືກສຸຂະລັກສະນະ;
- ສິ່ງທີ່ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ໃນການປ່ຽນຖ່ຍເຄື່ອງສໍາລັບພະນັກງານຕ້ອງໃຫ້ພຽງພໍ ສິ່ງທີ່ອໍານວຍຄວາມສະດວກດັ່ງກ່າວຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ຕັ້ງຢູ່ໃນສະຖານທີ່ເໝາະສົມ.

4.4.5. ການຄວບຄຸມອຸນນະພູມ

ມັນຂຶ້ນກັບຊະນິດຂອງການຜະລິດອາຫານທີ່ຈະຕ້ອງປະຕິບັດ, ອຸປະກອນ ແລະ ສິ່ງ ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ສໍາລັບເຮັດໃຫ້ຮ້ອນ, ເຢັນ, ຕົ້ມ, ແຊ່ເຢັນ ແລະ ແຊ່ແຂງອາຫານ ສໍາລັບເກັບຮັກສາອາຫານ ແຊ່ເຢັນ ຫຼື ແຊ່ແຂງ, ຕິດຕາມກວດກາອຸນຫະພູມອາຫານ ແລະ ໃນ ບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນ ຕ້ອງມີການຄວບຄຸມອຸນນະພູມຂອງຫ້ອງ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

4.4.6. ຄຸນນະພາບຂອງອາກາດ ແລະ ການລະບາຍອາກາດ

ຕ້ອງສະໜອງລະບົບລະບາຍອາກາດແບບທໍາມະຊາດ ຫຼື ພັດລົມໃຫ້ພຽງພໍ ເພື່ອ:

- ຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຂອງອາກາດໃນອາຫານ ເຊັ່ນ: ອາຍນໍ້າ ແລະ ຢອດນໍ້າທີ່ເກີດ ຈາກການລວມຕົວຂອງອາຍນໍ້າ;
- ຄວບຄຸມອຸນນະພູມຂອງຫ້ອງ;
- ຄວບຄຸມກິ່ນ ທີ່ອາດມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ;
- ຄວບຄຸມຄວາມຊຸ່ມ ໃນບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະ ສົມຂອງອາຫານ.

ລະບົບການລະບາຍອາກາດ ຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ກໍ່ສ້າງເພື່ອບໍ່ໃຫ້ອາກາດພັດຈາກເຂດ ປົນເປື້ອນໄປຫາເຂດສະອາດ ໃນບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນຕ້ອງບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ອະນາໄມຢ່າງພຽງພໍ.

4.4.7. ແສງສະຫວ່າງ

ແສງສະຫວ່າງຈາກທຳມະຊາດ ຫລື ດອກໄຟ ຕ້ອງໃຫ້ມີພຽງພໍ ເພື່ອສາມາດໃຫ້ການດຳເນີນງານເປັນໄປຕາມຫຼັກການອະນາໄມ. ແສງສະຫວ່າງຕ້ອງບໍ່ເຮັດໃຫ້ເປັນຜົນຂອງ ການຜິດພາດຂອງສີ.ຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງ ຕ້ອງໃຫ້ເໝາະສົມກັບຕົວຈິງຂອງການດຳເນີນງານ. ດອກໄຟຕ້ອງມີສິ່ງຄອບງຳເພື່ອປ້ອງກັນ ແລະ ຮັບປະກັນບໍ່ປົນເປື້ອນໃສ່ອາຫານໃນເວລາທີ່ແຕກຫັກ.

4.4.8. ການເກັບຮັກສາ

ໃນສະຖານທີ່ຈຳເປັນ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກສຳລັບການຮັກສາອາຫານ, ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານ ແລະ ສານເຄມີທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ (ເຊັ່ນ: ສານທີ່ໃຊ້ອະນາໄມ, ນ້ຳມັນລໍ່ຫຼິ້ນ, ນ້ຳມັນ) ຈະຕ້ອງໄດ້ຈັດຫາ

ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການຮັກສາອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ອອກແບບ ແລະ ກໍ່ສ້າງ ເພື່ອ:

- ສາມາດບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ອະນາໄມຢ່າງພຽງພໍ;
- ຫຼີກລ້ຽງການເຂົ້າມາອາໄສຂອງສັດ ແລະ ແມງໄມ້;
- ສາມາດປົກປ້ອງອາຫານ ຈາກການປົນເປື້ອນໃນເວລາເກັບຮັກສາອາຫານ ;
- ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີສະພາບແວດລ້ອມ ທີ່ຈຳກັດການເຊື່ອນຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ (ເຊັ່ນ: ດ້ວຍການຄວບຄຸມອຸນນະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ).

ຊະນິດຂອງສິ່ງທີ່ເອື້ອອຳນວຍໃນ ການຮັກສາອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດ ແມ່ນຂຶ້ນກັບລັກສະນະທຳມະຊາດແລະ ຊະນິດ ຂອງອາຫານ. ມີການແຍກ ແລະ ຮັບປະກັນສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນ ການເກັບຮັກສາ ສານທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ສານເຄມີອັນຕະລາຍຈະຕ້ອງໄດ້ສະໜອງໃຫ້ ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ.

ໝວດທີ V- ການຄວບຄຸມການປະຕິບັດການ

ຈຸດປະສົງ:

ເພື່ອຜະລິດອາຫານ ໃຫ້ປອດໄພ ແລະເໝາະສົມແກກການບໍລິໂພກ:

- ຊອກຫາວິທີການກຳນົດອອກແບບ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບວັດຖຸດິບ, ສ່ວນປະກອບ, ການຜະລິດ, ການຈຳໜ່າຍ ແລະ ບໍລິໂພກ ເພື່ອໃຫ້ເປັນໄປຕາມການກຳນົດໃນການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງອາຫານສະເພາະ ;
- ອອກແບບ, ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ທວນຄືນ ຄວາມມີປະສິດທິຜົນຂອງລະບົບຄວບຄຸມ.

ເຫດຜົນ:

ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ດ້ວຍການປະຕິບັດມາດຕະການປ້ອງກັນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ ໃນ ຂັ້ນຕອນທີ່ເໝາະສົມໃນການປະຕິບັດການ ດ້ວຍການຄວບຄຸມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານ.

5.1. ການຄວບຄຸມຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານ

ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການອາຫານ ຕ້ອງຄວບຄຸມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານ ໂດຍການໃຊ້ລະບົບ HACCP ແລະ ຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- ລະບຸບັນດາຂັ້ນຕອນໃນການປະຕິບັດງານ ທີ່ເປັນວິກິດຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ
- ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂັ້ນຕອນການຄວບຄຸມ ທີ່ມີປະສິດທິພາບໃນຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວ.
- ກວດກາຕິດຕາມຂັ້ນຕອນການຄວບຄຸມ ໂພື່ອຮັບປະກັນຄວາມມີປະສິດທິຜົນ ແລະ ຕໍ່ເນື່ອງ; ແລະ
- ທົບທວນຂັ້ນຕອນການຄວບຄຸມເປັນແຕ່ລະໄລຍະ ແລະ ໃນເວລາທີ່ມີການປ່ຽນແປງຂອງການດຳເນີນງານ.

ລະບົບດັ່ງກ່າວນີ້ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໃນທຸກໆຂັ້ນຕອນ ຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານຢ່າງທົ່ວເຖິງ ເພື່ອຄວບຄຸມການອະນາໄມອາຫານ ໃຫ້ຕະຫຼອດອາຍຸຂອງຜະລິດຕະພັນ ດ້ວຍການອອກແບບຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ແລະ ຜະລິດໃຫ້ດີ.

ວິທີການຄວບຄຸມອາຫານຕ້ອງງ່າຍດາຍ ເຊັ່ນ: ການກວດກາການໝູນວຽນຂອງສິນຄ້າ, ກວດສອບອຸປະກອນ ຫຼື ໜ້າຈໍສະແດງຄວາມເຢັນຂອງຜູ້ເຢັນ. ໃນບາງກໍລະນີຕ້ອງໄດ້ປຶກສາຫາລືນຳຊ່ວຍຊານ ແລະ ການບັນທຶກເອກະສານໃຫ້ດີ. ຕົວແບບຂອງລະບົບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ທີ່ໄດ້ອະທິບາຍໄວ້ໃນລະບົບ HACCP ແລະ ຄູ່ມືບົດແນະນຳໃນການປະຕິບັດ(ເອກກະສານຊ້ອນທ້າຍ).

5.2. ບັນດາເງື່ອນໄຂທີ່ສຳຄັນຂອງລະບົບການອະນາໄມອາຫານ

5.2.1. ການຄວບຄຸມເວລາ ແລະ ອຸນນະພູມ

ການຄວບຄຸມອຸນນະພູມທີ່ບໍ່ພຽງພໍເປັນສາເຫດສຳຄັນທີ່ພາໃຫ້ເກີດພະຍາດຈາກອາຫານຫລື ເຮັດໃຫ້ອາຫານບູດເນົາ. ການຄວບຄຸມແມ່ນລວມເຖິງການຄວບຄຸມເວລາແລະ ອຸນນະພູມໃນການຄົວກິນ, ການເຮັດໃຫ້ເຢັນ, ການແປຮູບ ແລະ ການເກັບຮັກສາ. ຕ້ອງມີລະບົບທີ່ເໝາະສົມເພື່ອໃຫ້ຮັບປະກັນການຄວບຄຸມອຸນນະພູມ ເປັນໄປຢ່າງມີປະສິດທິພາບໃນບ່ອນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ລະບົບການຄວບຄຸມອຸນນະພູມຕ້ອງໄດ້ຄຳນຶງເຖິງ:

- ລັກສະນະແທ້ຈິງຂອງອາຫານ ເຊັ່ນ: ຄວາມດຶງດູດຂອງນ້ຳ Aw, ຄ່າຄວາມເປັນກົດ, ດ່າງ pH ແລະ ປະລິມານເລີ່ມຕົ້ນ ແລະ ຊະນິດຂອງຈຸລິນຊີ;
- ອາຍຸຂອງຜະລິດຕະພັນ;

- ວິທີການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ການຜະລິດ;
- ການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນ ເຊັ່ນ: ຕ້ອງນຳໄປຄົວກິນອີກ/ປຸງແຕ່ງ ຫຼື ກິນພ້ອມ. ລະບົບດັ່ງກ່າວຕ້ອງໄດ້ກຳນົດຂອບເຂດທີ່ຍອມຮັບໄດ້ສຳລັບການປ່ຽນແປງຂອງເວລາ ແລະ ອຸນນະພູມ.

ເຄື່ອງວັດແທກແລະບັນທຶກອຸນນະພູມ ຕ້ອງມີການກວດສອບຢ່າງເປັນປົກກະຕິ ແລະ ກວດສອບຄວາມຊັດເຈນຂອງມັນ.

5.2.2. ຂັ້ນຕອນຜະລິດສະເພາະ

ຂັ້ນຕອນອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສຸຂະລັກສະນະອາຫານແມ່ນລວມທັງ:

- ການເຮັດໃຫ້ເຢັນ;
- ຂະບວນການຜ່ານຄວາມຮ້ອນ;
- ການສາຍແສງ;
- ການເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ;
- ການໃຊ້ສານກັນບູດ;
- ການບັນຈຸແບບສູນຍາກາດ ລື ການໃຊ້ອາກາດອື່ນໆ.

5.2.3. ຄຸນລັກສະນະສະເພາະດ້ານຈຸລິນຊີວິທະຍາ ແລະ ອື່ນໆ

ລະບົບການຄຸ້ມຄອງທີ່ໄດ້ອະທິບາຍໄວ້ໃນຂໍ້ 5.1 ໄດ້ສະເໜີວິທີການທີ່ມີປະສິດທິພາບ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າອາຫານປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມ. ໃນເມື່ອມີການກຳນົດລັກສະນະສະເພາະດ້ານຈຸລິນຊີວິທະຍາ, ເຄມີ ແລະ ວັດຖຸ ທີ່ໃຊ້ໃນລະບົບຄວບຄຸມອາຫານ, ລັກສະນະສະເພາະດັ່ງກ່າວຕ້ອງຢູ່ບົນພື້ນຖານຫຼັກການວິທະຍາສາດ ທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້ ແລະ ຕ້ອງມີວິທີການ ຂັ້ນຕອນໃນການກວດກາຕິດຕາມ, ວິທີວິໄຈ ແລະ ຂອບເຂດການປະຕິບັດ.

5.2.4. ການປົນເປື້ອນໄຂ່ວ ຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີວິທະຍາ

ເຊື້ອພະຍາດສາມາດເຄື່ອນຍ້າຍຈາກອາຫານຊະນິດໜຶ່ງໄປຫາຊະນິດອື່ນໄດ້ ດ້ວຍການສຳຜັດ ໂດຍກົງຂອງຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ, ພື້ນຜິວທີ່ສຳຜັດກັບອາຫານ ຫຼື ອາກາດ. ອາຫານດິບທີ່ບໍ່ຜ່ານການປຸງແຕ່ງຕ້ອງໄດ້ແຍກອອກຈາກອາຫານ ທີ່ພ້ອມຈະນຳໄປບໍລິໂພກ, ດ້ວຍທາງກາຍຍະພາບ ຫຼື ເວລາດ້ວຍການອະນາໄມໃຫ້ດີ ດ້ວຍການອະນາໄມຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ແລະ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ຂ້າເຊື້ອ.

ຕ້ອງມີການຄວບຄຸມ ຫຼື ຫ້າມເຂົ້າໄປໃນບໍລິເວນຜະລິດອາຫານຢ່າງເຄັ່ງຄັດ. ໃນບ່ອນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ການທີ່ຈະເຂົ້າໄປໄດ້ນັ້ນຕ້ອງຜ່ານການປຸງເຄື່ອງ. ພະນັກງານ ທີ່ຈະຕ້ອງເຂົ້າໄປຕ້ອງໄດ້ໃສ່ເສື້ອຄຸມ, ເກີບ ແລະ ລ້າງມືກ່ອນເຂົ້າໄປ.

ພື້ນຜິວ, ເຄື່ອງມືອຸປະກອນ, ສິ່ງທີ່ຕິດຕັ້ງ ແລະ ອຸປະກອນການຕິດຕັ້ງ ຕ້ອງອະນາໄມໃຫ້ດີ ແລະ ບ່ອນທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງມີການຂ້າເຊື້ອຫຼັງຈາກດຳເນີນການ ຫຼື ຜະລິດກັບອາຫານດິບ ໂດຍສະເພາະຊີ້ນ ແລະ ສັດປີກ.

5.2.5. ການປົນເປື້ອນທາງດ້ານວັດຖຸ ແລະ ເຄມີ

ຄວນມີລະບົບທີ່ປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນອາຫານຈາກວັດຖຸແປກປົນ ເຊັ່ນ: ແກ້ວ, ເສດເຫຼັກ ຈາກເຄື່ອງຈັກ, ຂີ້ຝຸ່ນ, ຄວັນອັນຕະລາຍ ແລະ ສານເຄມີ. ໃນການຜະລິດ ແລະ ແປຮູບອາຫານ, ເຄື່ອງມືທີ່ເໝາະສົມສຳລັບກວດສອບ ຫຼື ຄັດເລືອກຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ.

5.3. ການກຳນົດກຽວກັບວັດຖຸດິບ

ຈະບໍ່ມີການຍອມຮັບວັດຖຸດິບ ຫຼື ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານໃນໂຮງງານໃດໜຶ່ງ ຖ້າຫາກຮູ້ວ່າ ມີແມ່ກາຝາກ, ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ບໍ່ເພິ່ງປາດຖະໜາ, ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຢາປົວສັດ ຫຼື ພືດເບື້ອ, ສານທີ່ບໍ່ຕ້ອງ ການອື່ນໆ ຊຶ່ງບໍ່ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນໃນລະດັບທີ່ຍອມຮັບໄດ້ດ້ວຍການຄັດເລືອກ ຫຼື ການຜະລິດແບບປົກກະຕິ. ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ, ການກຳນົດສະເພາະກຽວກັບວັດຖຸດິບຈະຕ້ອງໄດ້ກຳນົດ ແລະ ປະຕິບັດຕາມ.

ວັດຖຸດິບ ຫຼື ສ່ວນປະກອບ ຕ້ອງໄດ້ມີການກວດກາ ແລະ ຄັດເລືອກກ່ອນເຂົ້າໄປໃນການຜະລິດ ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນຈະຕ້ອງມີການວິໄຈເພື່ອໃຫ້ແທດເໝາະແກ່ການນຳໃຊ້. ມີພຽງແຕ່ວັດຖຸດິບທີ່ ຫຼື ສ່ວນປະກອບທີ່ດີ ແລະ ເໝາະສົມຈຶ່ງນຳໃຊ້.

ການເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ ແລະ ສ່ວນປະສົມອາຫານ ຕ້ອງມີການຫມູນວຽນນຳໃຊ້ຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ.

5.4. ການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່

ການອອກແບບຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ໃນການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່ ຕ້ອງມີການປ້ອງກັນຜະລິດຕະພັນຢ່າງພຽງພໍ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນ, ປ້ອງກັນການເສຍຫາຍແຕກຫັກ ແລະ ມີສະຫຼາກທີ່ດີ. ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ແລະ ອາຍທີ່ນຳໃຊ້ຕ້ອງບໍ່ເປັນພິດ ແລະ ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂສະເພາະຂອງການເກັບຮັກສາ ແລະ ການນຳໃຊ້. ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນນຳໃຊ້ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ຄືນ ພາຊະນະບັນຈຸຕ້ອງທົນທານຕ້ອງມີອາຍຸທານນຳໃຊ້ທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ງ່າຍຕໍ່ການອະນາໄມ ແລະ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງຂ້າເຊື້ອ.

5.5. ນໍ້າ

5.5.1. ທີ່ສໍາຜັດກັບອາຫານ

ນໍ້າທີ່ໃຊ້ສໍາລັບການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງໃຊ້ແຕ່ນໍ້າທີ່ກິນໄດ້, ຍົກເວັ້ນກໍລະນີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ສໍາລັບການຜະລິດອາຍນໍ້າ, ການຄວບຄຸມໄຟໄໝ້ແລະ ມີຈຸດປະສົງຄ້າຍຄືກັນ ຊຶ່ງບໍ່ມີການສໍາຜັດກັບອາຫານ;
- ໃນບາງຂັ້ນຕອນຂອງການຜະລິດ ເຊັ່ນ: ການທໍາຄວາມເຢັນ ແລະ ໃນເຂດກະກຽມ ຊຶ່ງບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມກັບອາຫານ (ຕົວຢ່າງ: ການນໍາໃຊ້ນໍ້າທະເລທີ່ສະອາດ).

ນໍ້າທີ່ຫມູນວຽນນໍາໃຊ້ຄືນ ຕ້ອງໄດ້ບໍາບັດ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາໃນເງື່ອນໄຂທີ່ບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຕໍ່ອາຫານ ຈາກຜົນຂອງການນໍາໃຊ້ນໍ້າດັ່ງ ກ່າວນັ້ນ.

ຂັ້ນຕອນການບໍາບັດຕ້ອງມີການກວດກາຕິດຕາມຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ. ນໍ້າທີ່ຮອບວຽນຄືນ ທີ່ບໍ່ມີການບໍາບັດອີກ ແລະ ນໍ້າທີ່ໄດ້ມາຈາກການຜະລິດອາຫານ ດ້ວຍການຕື່ມ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ ອາດນໍາໃຊ້ໄດ້ ແລະ ຖ້າບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

5.5.2. ນໍ້າທີ່ເປັນສ່ວນປະສົມຂອງອາຫານ

ມີແຕ່ນໍ້າດື່ມໄດ້ເທົ່ານັ້ນສາມາດນໍາໃຊ້ໄດ້ ເພື່ອຈໍາເປັນໃນການຫຼີກລ້ຽງການປົນເປື້ອນ.

5.5.3. ນໍ້າກ້ອນ ແລະ ອາຍນໍ້າ

ນໍ້າກ້ອນຕ້ອງຜະລິດຈາກນໍ້າ ທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ 4.4.1 ນໍ້າກ້ອນ ແລະ ອາຍນໍ້າຕ້ອງຜະລິດ ແລະ ຈັດການ ແລະ ເກັບຮັກສາ ເພື່ອປ້ອງກັນຈາກການປົນເປື້ອນ.

ອາຍນໍ້າ ທີ່ສໍາຜັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ຫຼື ພື້ນຜິວທີ່ສໍາຜັດກັບອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

5.6. ການບໍລິຫານ ແລະ ການໃຫ້ຄໍາປຶກສາ

ວິທີການຄວບຄຸມ ແລະ ການຊີ້ນໍາທີ່ຈໍາເປັນແມ່ນຂຶ້ນກັບຂະໜາດຂອງທຸລະກິດ, ເງື່ອນໄຂຕົວຈິງ ຂອງກິດຈະກຳ ແລະ ລວມທັງຊະນິດຂອງອາຫານ. ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ຜູ້ຊີ້ນໍາຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ພຽງພໍກ່ຽວກັບຫຼັກການການອະນາໄມໃນການຜະລິດອາຫານ ແລະ ການປະຕິບັດຕົວຈິງ ທີ່ສາມາດຄວບຄຸມຄວາມສ່ຽງ, ມີການດໍາເນີນການປ້ອງກັນທີ່ເໝາະສົມ, ການແກ້ໄຂ ແລະ ຮັບປະກັນການກວດກາຕິດຕາມ ແລະ ການຊີ້ນໍາ ຢ່າງ ມີປະສິດທິພາບ.

5.7. ລະບົບເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ

ການບັນທຶກທີ່ເໝາະສົມກ່ຽວກັບການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຈຳໜ່າຍ ຕ້ອງໄດ້ ເກັບ ແລະ ຮັກສາ ໃນໄລຍະທີ່ເກີນກວ່າອາຍຸຂອງຜະລິດຕະພັນ. ລະບົບເອກະສານ ສາມາດ ສ້າງຄວາມເຊື່ອໝັ້ນ ແລະ ປະສິດທິຜົນຂອງລະບົບຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

5.8. ຂັ້ນຕອນການຮຽກເກັບຄືນ

ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມມີປະສິດທິຜົນຂອງຂັ້ນຕອນເພື່ອດຳເນີນການກັບຄວາມ ອັນຕະລາຍ ຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານທຸກໆອັນ ເພື່ອສາມາດເຮັດໃຫ້ສຳເລັດ, ການຮຽກ ເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນສຸດທ້າຍຈາກຕະຫລາດຢ່າງວ່ອງໄວ ໃນເມື່ອຜະລິດຕະພັນໄດ້ຖືກຖອນອອກ ຍ້ອນມີຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບ ຢ່າງກະທັນຫັນ, ຜະລິດຕະພັນອື່ນທີ່ຜະລິດໃນເງື່ອນໄຂດຽວກັນ ຊຶ່ງອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄ້າຍຄືກັນ ຕ້ອງມີການປະເມີນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພ ແລະ ອາດຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ຖອນຈາກຕະຫລາດ. ມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງແຈ້ງເຕືອນຕໍ່ສາທາລະນະ ກ່ຽວກັບບັນຫາດັ່ງກ່າວ.

ຜະລິດຕະພັນທີ່ຮຽກເກັບຄືນ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດພາຍໃຕ້ການຊີ້ນຳ ຈົນເຖິງການທຳລາຍ ຜະລິດຕະພັນ ຫລື ນຳໃຊ້ໃນຈຸດປະສົງທີ່ບໍ່ແມ່ນການບໍລິໂພກຂອງຄົນ, ກຳນົດຄວາມປອດໄພຕໍ່ ການບໍລິໂພກຂອງຄົນ ຫຼື ຜະລິດຕິດໃນເງື່ອນໄຂທີ່ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ.

ພາກທີ VI- ອາຄານ: ການສ້ອມແປງ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມ

ຈຸດປະສົງ:

ເພື່ອສ້າງລະບົບທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ເພື່ອ:

- ຮັບປະກັນການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ການອະນາໄມ ທີ່ພຽງພໍ ແລະ ເໝາະສົມ;
- ການຄວບຄຸມສັດ;
- ການຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ;
- ກວດກາຕິດຕາມປະສິດທິຜົນ ຂອງຂັ້ນຕອນການສ້ອມແປງ ແລະ ການອະນາໄມ.

ເຫດຜົນ:

ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການກວດກາຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ ຂອງຄວາມອັນຕະລາຍໃນອາຫານ, ສັດ ແລະ ສິ່ງອື່ນໆ ທີ່ມັກປົນເປື້ອນໃນອາຫານ.

6.1 ການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ການອະນາໄມ

6.1.1 ຫຼັກການທົ່ວໄປ

ອາຄານ ແລະ ເຄື່ອງມື ຕ້ອງຮັກສາໃນສະພາບທີ່ເໝາະສົມໃນການສ້ອມແປງ ແລະ ເງື່ອນໄຂ ເພື່ອ:

- ອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນທຸກໆຂັ້ນຕອນການອະນາໄມ;
- ຫນ້າທີ່ໃນການນຳໃຊ້ ໂດຍສະເພາະໃນຂັ້ນຕອນທີ່ມີເປັນຈຸດວິກິດ (ເບິ່ງຂໍ້ 5.1);
- ບ້ອງກັນການປົນເປື້ອນໃນອາຫານ ເຊັ່ນ: ເສດເຫຼັກ, ເສດປະລາສຕິກ, ຄາບນ້ຳມັນ ແລະ ສານເຄມີ.

ການອະນາໄມແມ່ນຕ້ອງເອົາເສດອາຫານອອກ ແລະ ຄວາມເປີະເປື້ອນ ທີ່ອາດເປັນແຫຼ່ງຂອງການປົນເປື້ອນ. ວິທີການອະນາໄມທີ່ຈຳເປັນ ແລະ ວັດສະດຸ ແມ່ນຂຶ້ນກັບປະເພດຂອງທຸລະກິດ. ການຂ້າເຊື້ອອາດຈຳເປັນຫຼັງຈາກການອະນາໄມ.

ການອະນາໄມດ້ວຍສານເຄມີ ຕ້ອງໄດ້ຈັດການ ແລະ ນຳໃຊ້ຢ່າງລະມັດລະວັງ ແລະ ຕາມການແນະນຳຂອງຜູ້ຜະລິດ ແລະ ເກັບຮັກສາໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ ແຍກອອກຈາກອາຫານ ໃນພາ ຊະນະບັນຈຸທີ່ມີເຄື່ອງໝາຍຈະແຈ້ງ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງການປົນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ.

6.1.2 ຂັ້ນຕອນຂອງການອະນາໄມ ແລະ ວິທີການ

ການອະນາໄມສາມາດດຳເນີນການດ້ວຍການແຍກ ຫຼື ນຳໃຊ້ຮ່ວມກັບວິທີການ ທາງດ້ານກາຍຍະພາບ ເຊັ່ນ: ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ, ຂັດອອກ, ສີດນ້ຳ, ດູດຝຸ່ນ ຫຼື ວິທີອື່ນໆ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງການໃຊ້ນ້ຳ ແລະ ວິທີທາງເຄມີ ທີ່ນຳໃຊ້ນ້ຳຢາລ້າງທີ່ເປັນ ດັ່ງ ຫຼື ກົດ.

ຂັ້ນຕອນການອະນາໄມຕາມຄວາມເໝາະສົມ ປະກອບດ້ວຍ:

- ເອົາສິ່ງເປີະເປື້ອນອອກຈາກພື້ນຜິວ;
- ໃສ່ນ້ຳຢາລ້າງ ເພື່ອລ້າງເອົາສິ່ງເປີະເປື້ອນ ແລະ ເຊື້ອບັກເຕເຣຍ ອອກ;
- ໄລດ້ວຍນ້ຳ ຊຶ່ງອີງຕາມຂໍ້ 4 ເພື່ອລ້າງເອົາສິ່ງເປີະເປື້ອນທີ່ລະລາຍ ແລະ ນ້ຳຢາລ້າງທີ່ຕົກຄ້າງ;
- ການເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ ຫຼື ວິທີທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບເອົາສິ່ງຕົກຄ້າງ ແລະ ເສດຂີ້ເຫຍື້ອອອກ;
- ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍການໄລ ນອກຈາກວ່າ ຕາມການແນະນຳຂອງເຈົ້າຂອງຜະລິດຕະພັນ ທີ່ແຈ້ງບອກໂດຍອີງໃສ່ພື້ນຖານ ວິທະຍາສາດ ວ່າການໄລ ແມ່ນບໍ່ມີຄວາມຈຳເປັນ.

6.2. ແຜນງານ ການອະນາໄມ

ແຜນງານການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າທຸກໆພາກສ່ວນຂອງໂຮງງານ ແມ່ນໄດ້ມີການອະນາໄມຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ຕ້ອງລວມເຖິງການອະນາໄມເຄື່ອງມື.

ແຜນການການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ຕ້ອງໄດ້ມີການຕິດຕາມກວດກາຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ ສໍາລັບຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ຈໍາເປັນຕ້ອງໄດ້ບັນທຶກເປັນເອກະສານ.

ແຜນງານການອະນາໄມທີ່ຊຽນໄວ້ ແລະ ໄດ້ນໍາໃຊ້ ມັນຕ້ອງໄດ້ກໍານົດສະເພາະ:

- ສະຖານທີ່ ລາຍການເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນຕ້ອງໄດ້ອະນາໄມ;
- ຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ໜ້າທີ່ສະເພາະ;
- ວິທີການ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການອະນາໄມ;
- ການຈັດການກ່ຽວກັບການຕິດຕາມກວດກາ.

ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ, ແຜນງານດັ່ງກ່າວຕ້ອງໄດ້ຊຽນຂຶ້ນໂດຍການປຶກສາຫາລື ກັບ ຊ່ຽວຊານສະເພາະ.

6.3. ລະບົບການຄວບຄຸມສັດ

6.3.1. ຫຼັກການທົ່ວໄປ

ສັດກັດແທ້ ເປັນສາເຫດທີ່ສໍາຄັນ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ການເຂົ້າມາຢູ່ຂອງມັນ ສາມາດເກີດຂຶ້ນໃນບ່ອນທີ່ແຜ່ພັນ ແລະ ບ່ອນມີອາຫານ. ການປະຕິບັດ ການອະນາໄມທີ່ດີຕ້ອງໄດ້ດໍາເນີນການ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງການສ້າງສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອໍານວຍ ໃຫ້ແກ່ສັດ. ການມີສຸຂະລັກສະນະທີ່ດີ, ການກວດກາວັດຖຸດິບທີ່ເຂົ້າມາ ແລະ ການຕິດ ຕາມ ສາມາດ ຫຼຸດຜ່ອນການເຂົ້າມາຢູ່ສັດໃຫ້ນ້ອຍລົງ ແລະ ຈໍາກັດຄວາມຈໍາເປັນໃນການໃຊ້ຢາ ປາບ ສັດຕູພືດ

6.3.2. ການປ້ອງກັນການເຂົ້າມາຢູ່ຂອງສັດ

ອາຄານຕ່າງໆຕ້ອງຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ ແລະ ມີເງື່ອນໄຂເພື່ອປ້ອງກັນການເຂົ້າມາ ຂອງສັດ ແລະ ຂະຫຍາຍພັນ. ຮູ, ຮ່ອງລະບາຍນໍ້າ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ ທີ່ສັດມັກເຂົ້າມາຕ້ອງຈອດ ອັດຕິດເປັນຢ່າງດີ. ມີຕາມ່າງກັນ, ຕົວຢ່າງປ່ອງຢ້ຽມທີ່ເປີດ, ປະຕູ ແລະ ປ່ອງລະບາຍອາກາດ ຈະຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາການເຂົ້າມາຂອງສັດ. ສັດລ້ຽງຖ້າເປັນໄປໄດ້ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ມີໃນເຂດພື້ນທີ່ໂຮງ ງານ ແລະ ອາຄານຜະລິດ.

6.3.3. ການເຂົ້າມາອາໄສຂອງສັດ ແລະ ການແຜ່ຈໍານວນ

ການມີອາຫານ ແລະ ນໍ້າ ຈະຊັກນໍ້າໃຫ້ສັດກັດແທ້ນເຂົ້າມາອາໄສ ແລະ ແຜ່ພັນ. ແຫຼ່ງອາຫານທີ່ສໍາຄັນຕ້ອງໄດ້ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນພາຊະນະບັນຈຸທີ່ສັດບໍ່ສາມາດເຂົ້າໄດ້ ຫລືຢູ່ເທິງພື້ນ ແລະ ໂກຈາກຝາ. ສະຖານທີ່ຂ້າງໃນ ແລະ ນອກ ຂອງໂຮງງານຕ້ອງຮັກສາໃຫ້ສະອາດ. ໃນບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນ ສິ່ງເສດເຫຼືອຕ້ອງເກັບຮັກສາໃນພາຊະນະບິດ, ພາຊະນະທີ່ສັດກັດແທ້ນ ເຂົ້າບໍ່ໄດ້.

6.3.4. ການກວດກາຕິດຕາມ ແລະ ການຄົ້ນຫາ

ສະຖານທີ່ໂຮງງານ ແລະ ບໍລິເວນອ້ອມຮອບ ຕ້ອງກວດສອບຮ່ອງຮອຍຂອງສັດຢ່າງເປັນປົກກະຕິ.

6.3.5. ການກໍາຈັດສັດ

ການກໍາຈັດສັດ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໃນທັນທີທັນໃດ ແລະ ໂດຍບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ການກໍາຈັດດ້ວຍສານເຄມີ, ທາງດ້ານວັດຖຸ ຫຼື ດ້ານຊີວະວິທະຍາ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໂດຍປາສະຈາກຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ຫຼື ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

6.4. ການກໍາຈັດຂີ້ເຫຍື້ອ

ວິທີການຕ່າງໆທີ່ເໝາະສົມເພື່ອກໍາຈັດ ແລະ ເກັບຮັກສາຂີ້ເຫຍື້ອຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດ. ສິ່ງເສດເຫຼືອບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ສະສົມໃນບ່ອນກະກຽມອາຫານ, ບ່ອນເກັບອາຫານ ແລະ ບ່ອນເຮັດວຽກອື່ນໆ ແລະ ເຂດຕໍ່ກັນ ເວັ້ນເສຍແຕ່ບ່ອນທີ່ຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໄດ້ຂອງທຸລະກິດເທົ່ານັ້ນ.

ການເກັບຮັກສາຂີ້ເຫຍື້ອ ຕ້ອງຮັກສາໃຫ້ສະອາດຢ່າງເໝາະສົມ.

6.5. ການຕິດຕາມຄວາມມີປະສິດທິຜົນ

ບັນດາລະບົບການອະນາໄມ ຕ້ອງໄດ້ມີການຕິດຕາມຄວາມມີປະສິດທິຜົນ, ກວດສອບເປັນໃລຍະ ດ້ວຍວິທີການກວດສອບ ການກວດກາກ່ອນການປະຕິບັດ ຫລື ຖ້າຈໍາເປັນ ການເກັບຕົວຢ່າງທາງດ້ານຈຸລິນຊີ ຂອງສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ວັດສະດຸທີ່ສໍາຜັດກັບອາຫານໂດຍກົງ ແລະ ທວນຄືນເປັນປະຈໍາ ແລະ ບັບປຸງ ເພື່ອໃຫ້ແທດເຫມາະກັບການປ່ຽນແປງ.

ໝວດທີ VII- ໂຮງງານ:ການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ

ຈຸດປະສົງ:

ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າຜູ້ທີ່ສໍາຜັດກັບອາຫານໂດຍທາງກົງ ຫຼື ທາງອ້ອມ ບໍ່ປົນເປື້ອນໃສ່ອາຫານດ້ວຍການ:

- ບໍາລຸງຮັກສາ ລະດັບທີ່ເໝາະສົມ ຂອງຄວາມສະອາດສ່ວນບຸກຄົນ;
- ພຶດຕິກຳ ແລະ ການປະຕິບັດງານໃນວິທີການທີ່ເໝາະສົມ.

ເຫດຜົນ:

ຜູ້ທີ່ບໍ່ຮັກສາຄວາມສະອາດໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ ກ່ຽວກັບການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ຜູ້

7.1. ສະພາບທາງດ້ານສຸຂະພາບ

ບຸກຄົນໃດໜຶ່ງທີ່ຮູ້ ຫຼື ເຊື່ອວ່າມີການເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ຖືເຊື່ອພະຍາດຊະນິດໃດໜຶ່ງ ຫລື ເຈັບປ່ວຍ ມັກຈະສົ່ງພະຍາດໂດຍຜ່ານອາຫານ, ຕ້ອງບໍ່ອະນຸຍາດເຂົ້າມາໃນເຂດຜະລິດ ຖ້າຫາກມີການປົນເປື້ອນອາຫານຢ່າງງ່າຍດາຍ. ບຸກຄົນໃດໜຶ່ງທີ່ມີຜົນກະທົບຈາກພະຍາດ ຕ້ອງລາຍງານຫາຜູ້ບໍລິຫານຢ່າງຮີບດ່ວນ ກ່ຽວກັບການເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ອາການຂອງການເຈັບປ່ວຍດັ່ງກ່າວ.

ການກວດສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດ ຖ້າມີການບົ່ງມະຕິທາງດ້ານການແພດ ແລະ ລະບາດວິທະຍາ.

7.2. ການເຈັບປ່ວຍ ແລະ ມີບາດແຜ

ບັນດາເງື່ອນໄຂທີ່ຕ້ອງລາຍງານຕໍ່ຜູ້ບໍລິຫານ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນເພື່ອການກວດສອບທາງດ້ານການແພດ ແລະ ຖ້າເປັນໄປໄດ້ໃຫ້ແຍກອອກຈາກບ່ອນຜະລິດອາຫານ ຊຶ່ງລວມທັງ:

- ຖອກທ້ອງ
- ຮາກ
- ໄຂ້
- ເຈັບຄໍ ແລະ ມີໄຂ້
- ບາດແຜຜິວໜັງ (ນ້ຳຮ້ອນລວກ, ຮອຍມິດປາດ ແລະ ອື່ນ)
- ນ້ຳຍ້ອຍຕາມຫູ, ຕາ ຫລື ດັງ

7.3. ຄວາມສະອາດຂອງພະນັກງານ

ຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ບຳລຸງຮັກສາຄວາມສະອາດຂອງຕົນໃນລະດັບສູງ ແລະ ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ ຕ້ອງນຸ່ງເຄື່ອງກັນເປື້ອນທີ່ສະອາດ, ປົກປິດຜົມ, ໃສ່ຖົງມື ແລະ ເກີບ. ຮອຍມິດປາດ ແລະ ບາດແຜ ຂອງຜູ້ທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ສືບຕໍ່ເຮັດວຽກ ຕ້ອງໄດ້ປົກປິດດ້ວຍວັດສະດຸບໍ່ຊຶມນ້ຳທີ່ເໝາະສົມ.

ພະນັກງານຕ້ອງລ້າງມືເລື້ອຍໆ ເພາະບັນຫາຄວາມສະອາດຂອງບຸກຄົນ ຈະມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ເຊັ່ນ:

- ໃນໄລຍະເລີ່ມຕົ້ນຂອງການເລີ່ມກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ;
- ລ້າງມືທັນທີ ຫຼັງຈາກມາແຕ່ຫ້ອງນ້ຳ;

- ຫຼັງຈາກຈັດການກັບວັດຖຸດິບ ຫລື ວັດສະດຸທີ່ມີການປົນເປື້ອນໃດໜຶ່ງ, ໃນບ່ອນທີ່ມີຜົນຕໍ່ການປົນເປື້ອນ ຂອງອາຫານອື່ນໆ; ພວກເຂົາຕ້ອງຫຼີກລ້ຽງການຈັບບາຍອາຫານທີ່ພ້ອມກິນ ໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ.

7.4. ພຶດຕິກຳຂອງພະນັກງານ

ບຸກຄົນທີ່ເຂົ້າຢູ່ໃນກິດຈະກຳການຜະລິດອາຫານຕ້ອງຫຼີກລ້ຽງການປະພຶດທີ່ມີຜົນຕໍ່ການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານ, ຕົວຢ່າງ:

- ສູບຢາ;
- ຖົ່ມນ້ຳລາຍ;
- ຫຍ້າ ຫຼື ກິນ;
- ຈາມ ຫຼື ໄອໃສ່ອາຫານທີ່ບໍ່ມີການປົກປັດ

ເຄື່ອງຂອງສ່ວນຕົວຂອງບຸກຄົນ ເຊັ່ນ: ເຄື່ອງປະດັບ, ໂມງ ຫຼື ລາຍການອື່ນໆບໍ່ຄວນໃສ່ ຫຼື ເອົາເຂົ້າມາໃນເຂດຜະລິດອາຫານ ຖ້າເປັນສິ່ງທີ່ກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

7.5. ຜູ້ຍ້ຽມຢາມ

ຜູ້ທີ່ມາຍ້ຽມຢາມສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານ ຫຼື ບ່ອນປຸງແຕ່ງອາຫານຕ້ອງນຸ່ງເຄື່ອງປ້ອງກັນຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບອື່ນໆ ຂອງການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນໃນພາກນີ້.

ພາກທີ VIII-ການຂົນສົ່ງ

ຈຸດປະສົງ:

ມາດຕະການຕ່າງໆທີ່ຕ້ອງປະຕິບັດ ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອ:

- ປ້ອງກັນອາຫານຈາກແຫຼ່ງທີ່ສຳຄັນຂອງການປົນເປື້ອນ;
- ປ້ອງກັນອາຫານຈາກການບົກຜ່ອງ ທີ່ເປັນສາເຫດຂອງຄວາມບໍ່ເໝາະສົມໃນການບໍລິໂພກ;
- ສະໜອງສະພາບແວດລ້ອມ ທີ່ມີການຄວບຄຸມ ຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ ຕໍ່ການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດ ຫຼື ເຊື້ອທີ່ພາໃຫ້ບູດເນົ່າ ແລະ ການຜະລິດທາດເບື້ອໃນອາຫານ.

ສາເຫດ:

ອາຫານອາດມີການປົນເປື້ອນ ຫຼື ອາດບໍ່ສົ່ງເຖິງຈຸດໝາຍປາຍທາງ ໃນເງື່ອນໄຂ ທີ່ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ ຖ້າບໍ່ມີການປະຕິບັດມາດຕະການຄວບຄຸມ ທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ໃນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ ເຖິງແມ້ວ່າມາດຕະການທາງດ້ານການອະນາໄມໄດ້ປະຕິບັດໃນຂັ້ນຕອນເບື້ອງຕົ້ນໃນສາຍໄຍການຜະລິດ.

8.1. ຫຼັກການທົ່ວໄປ

ອາຫານຕ້ອງມີການປ້ອງກັນຢ່າງພຽງພໍໃນການຂົນສົ່ງ. ຊະນິດຂອງລໍເຄື່ອນຍ້າຍ ຫຼື ພາຊະນະບັນຈຸ (ຕູ້ຄອນແທນເນີ)ທີ່ກຳນົດ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຊະນິດຂອງອາຫານ ແລະ ພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂທີ່ຂົນສົ່ງອາຫານດັ່ງກ່າວ.

8.2. ການກຳນົດ

ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ, ລໍເຄື່ອນຍ້າຍ ຫຼື ຕູ້ຂົນສົ່ງໃຫຍ່ ຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ສ້າງເພື່ອ:

- ບໍ່ປົນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ ຫຼື ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່;
- ສາມາດອະນາໄມຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ ແລະ ຖ້າຈຳເປັນແມ່ນຕ້ອງອະເຊື້ອ;
- ມີການແຍກອາຫານຊະນິດຕ່າງໆອອກຈາກກັນ ຫຼື ອາຫານອອກຈາກລາຍການທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນໃນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ;
- ສະໜອງການປ້ອງກັນຢ່າງມີປະສິດທິຜົນຈາກການປົນເປື້ອນ, ລວມທັງຂີ້ຝຸ່ນ ແລະ ຄວັນ;
- ສາມາດຄວບຄຸມຮັກສາອຸນນະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ, ບັນຍາກາດ ແລະ ເງື່ອນໄຂອື່ນໆ ທີ່ຈຳເປັນຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ ເພື່ອປ້ອງກັນອາຫານຈາກການຂະຫຍາຍຕົວຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີ ທີ່ອັນຕະລາຍ ແລະ ບໍ່ຕ້ອງການ ທີ່ສາມາດນຳໄປສູ່ຄວາມບໍ່ເໝາະສົມຂອງການບໍລິໂພກ;
- ເອື້ອອຳນວຍການກວດກາອຸນນະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ເງື່ອນໄຂອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນ.

8.3. ການນຳໃຊ້ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ

ລໍເຄື່ອນ ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸ ສຳລັບການຂົນສົ່ງອາຫານ ຕ້ອງຮັກສາໃນສະພາບທີ່ເໝາະສົມ ຂອງຄວາມສະອາດ, ສ້ອມແປງດີ ແລະ ໃນເງື່ອນໄຂທີ່ເໝາະສົມ. ໃນບ່ອນທີ່ນຳໃຊ້ລໍເຄື່ອນ ຫຼື ຕູ້ຂົນສົ່ງ ສຳລັບການຂົນສົ່ງອາຫານທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ຫຼື ບໍ່ແມ່ນອາຫານ, ການອະນາໄມ ທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ແລະ ໃນບ່ອນທີ່ຈຳເປັນ ການອະເຊື້ອຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໃນລະຫວ່າງການປ່ຽນຊຸດການຂົນສົ່ງ.

ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ໂດຍສະເພາະ ໃນການຂົນສົ່ງໃນບໍລິມາດໃຫຍ່, ຕູ້ຂົນສົ່ງ ແລະ ລໍເຄື່ອນ ຄວນອອກແບບ ແລະ ຫມາຍໄວ້ສຳລັບການຂົນສົ່ງອາຫານ ແລະ ໃຊ້ສະເພາະຈຸດປະສົງນີ້ເທົ່ານັ້ນ.

ໝວດທີ IX - ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຄວາມຮັບຮູ້ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຈຸດປະສົງ:

ຜະລິດຕະພັນ ຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງຂໍ້ມູນຢ່າງເໝາະສົມເພື່ອ:

- ມີຂໍ້ມູນທີ່ພຽງພໍ ແລະ ທົ່ວເຖິງ ແກ່ຜູ້ນຳໃຊ້ຕໍ່ໄປໃນສາຍໄຍຂອງອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ເຂົາເຈົ້າສາມາດປຸງແຕ່ງ, ເກັບຮັກສາ, ຜະລິດ, ກະກຽມ ແລະ ຈັດການກັບອາຫານໄດ້ຢ່າງປອດໄພ ແລະ ຖືກຕ້ອງ;
- ຊຸດ ຫຼື ລິອດ ຂອງຜະລິດຕະພັນ ສາມາດກຳນົດ ແລະ ຮຽກເກັບຄືນໄດ້ງ່າຍ; ຜູ້ບໍລິໂພກ ຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ພຽງພໍກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານ ເພື່ອສາມາດ:
 - o ເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບຄວາມສຳຄັນຂອງຂໍ້ມູນຂອງຜະລິດຕະພັນ;
 - o ເພື່ອເປັນທາງເລືອກ ທີ່ເໝາະສົມໃຫ້ແກ່ສ່ວນບຸກຄົນ;
 - o ເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເບື້ອນ ແລະ ການເຕີບໂຕ ຫຼື ການຢູ່ລອດຂອງເຊື້ອພະຍາດ ໃນການເກັບຮັກສາ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ນຳໃຊ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ຂ່າວສານສຳລັບອຸດສາຫະກຳ ຫຼື ການຄ້າ ຕ້ອງຈະແຈ້ງ ເພື່ອໃຫ້ຂໍ້ມູນຜູ້ບໍລິໂພກ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ສະຫຼາກກ່ຽວກັບອາຫານ.

ສາເຫດ:

ຂ່າວສານທີ່ບໍ່ພຽງພໍ ຫຼື ບໍ່ມີຄວາມຮູ້ຢ່າງພຽງພໍກ່ຽວກັບ ການອະນາໄມອາຫານທົ່ວໄປ ສາມາດນຳໄປສູ່ການປະຕິບັດຢ່າງຜິດພາດໃນຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປ ໃນສາຍໄຍຂອງອາຫານ. ການຜິດພາດດັ່ງກ່າວສາມາດນຳໄປສູ່ຄວາມເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ກາຍເປັນຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ເໝາະສົມໃຫ້ແກ່ການບໍລິໂພກ ເຖິງແມ່ນວ່າຈະມີການປະຕິບັດມາດຕະການ ການອະນາໄມຢ່າງພຽງພໍໃນຂັ້ນຕອນເລີ່ມຕົ້ນຂອງສາຍໄຍການຜະລິດ.

9.1. ການກຳນົດຊຸດຜະລິດ

ການກຳນົດຊຸດຜະລິດ ມີຄວາມສຳຄັນໃນການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຊ່ວຍການໝູນວຽນສິນຄ້າຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ. ທຸກໆພາຊະນະບັນຈຸອາຫານຕ້ອງໄດ້ໝາຍ ເພື່ອກຳນົດຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຊຸດຜະລິດ. ນຳໃຊ້ມາດຕະຖານຂອງກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ສຳລັບສະຫຼາກຂອງອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ (CODEX STAN1-1985).

9.2. ຂໍ້ມູນຜະລິດຕະພັນ

ຜະລິດຕະພັນອາຫານທຸກໆອັນຕ້ອງມີຂໍ້ມູນ ຫຼື ມີຂໍ້ມູນທີ່ພຽງພໍ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ນຳໃຊ້ຕໍ່ໄປ ໃນ ສາຍໂຍການຜະລິດອາຫານ ເພື່ອກະກຽມ, ຈັດວາງ, ເກັບຮັກສາ ແລະ ປຸງແຕ່ງ ແລະ ນຳໃຊ້ຜະ ລິດຕະພັນຢ່າງປອດໄພ ແລະ ຖືກຕ້ອງ.

9.3. ສະຫຼາກ

ອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ ຕ້ອງມີສະຫຼາກ ທີ່ມີການແນະນຳຢ່າງຈະແຈ້ງ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ຈະນຳໃຊ້ຕໍ່ໄປ ໃນຕ່ອງໂສ້ຂອງອາຫານ ສາມາດຈັດການ, ຈັດວາງ, ເກັບຮັກສາ ແລະ ນຳໃຊ້ຢ່າງປອດໄພ ຊຶ່ງ ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານກົດລະຫັດອາຫານສາກົນສຳລັບສະຫຼາກຂອງອາຫານຫຸ້ມຫໍ່ (CODEX STAN1-1985).

9.4. ການສຶກສາຜູ້ບໍລິໂພກ

ແຜນງານການສຶກສາດ້ານສາທາລະນະສຸກ ຕ້ອງໄດ້ກວມເອົາການອະນາໄມອາຫານ ໂດຍທົ່ວໄປ. ຊຶ່ງແຜນງານດັ່ງກ່າວ ຕ້ອງໄດ້ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບຄວາມສຳຄັນຂອງ ຂ່າວສານກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ເພື່ອປະຕິບັດຕາມ ການແນະນຳທີ່ມາກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ມີທາງເລືອກ. ໂດຍສະເພາະຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບການພົວພັນ ລະຫວ່າງ ການຄວບຄຸມເວລາ ແລະ ອຸນນະພູມ ແລະ ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ.

ພາກທີ X- ການຝຶກອົບຮົມ

ຈຸດປະສົງ:

ມັນແມ່ນການຊຸກຊວນ ໃນການຜະລິດອາຫານ, ຜູ້ທີ່ມີການສຳຜັດອາຫານໂດຍກົງ ແລະ ທາງອ້ອມ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ແນະນຳກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານ ໃນລະດັບ ທີ່ເໝາະສົມກັບຂັ້ນຕອນ ທີ່ພວກເຂົາຈະປະຕິບັດ.

ເຫດຜົນ:

ການຝຶກອົບຮົມແມ່ນພື້ນຖານທີ່ສຳຄັນ ຕໍ່ທຸກໆລະບົບການອະນາໄມ.

ການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບອະນາໄມອາຫານ ແລະ ການແນະນຳ ແລະ ການຊີ້ນຳທີ່ບໍ່ ພຽງພໍຕໍ່ທຸກຄົນ ທີ່ປະກອບສ່ວນໃນກິດຈະກຳອາຫານ ແລະ ຈະນຳໄປສູ່ຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດ ໄພ ແລະ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

10.1. ຄວາມຮັບຮູ້ ແລະ ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ

ການຝຶກອົບຮົມກ່ຽວກັບການອະນາໄມອາຫານ ແມ່ນພື້ນຖານທີ່ສໍາຄັນ. ພະນັກງານທຸກຄົນຕ້ອງຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບບົດບາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ໃນການປົກປ້ອງອາຫານ ຈາກການປົນເປື້ອນ ຫຼື ມີຄວາມບົກຜ່ອງ. ຜູ້ສໍາພັດກັບອາຫານຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມສາມາດທີ່ຈໍາເປັນ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ພວກເຂົາ ດໍາເນີນກັບອາຫານຢ່າງມີອະນາໄມ. ສໍາລັບຜູ້ທີ່ມີການສໍາຜັດກັບສານເຄມີ ຫຼື ສານອັນຕະລາຍອື່ນໆ ຕ້ອງມີການແນະນໍາໃນການນໍາໃຊ້ຢ່າງປອດໄພ.

10.2. ແຜນງານການຝຶກອົບຮົມ

ບັນດາເງື່ອນໄຂທີ່ຈະຕ້ອງຄໍານຶງໃນການປະເມີນລະດັບການຝຶກອົບຮົມ ທີ່ໄດ້ກໍານົດລວມມີ:

- ລັກສະນະຂອງອາຫານ, ໂດຍສະເພາະເງື່ອນໄຂໃນການເຕີບໂຕ ຂອງເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ເຊື້ອ ທີ່ພາໃຫ້ອາຫານບູດເນົ້າ;
- ເງື່ອນໄຂທີ່ອາຫານ ໄດ້ປຸງແຕ່ງ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ ລວມທັງຄວາມອາດເປັນໄປໄດ້ຂອງການປົນເປື້ອນ;
- ຂອບເຂດ ແລະ ປະເພດຂອງການຜະລິດ ຫຼື ການກະກຽມກ່ອນການບໍລິໂພກ;
- ບັນດາເງື່ອນໄຂການເກັບຮັກສາອາຫານ;
- ໄລຍະເວລາທີ່ຄາດໄວ້ກ່ອນການບໍລິໂພກ.

10.3. ການແນະນໍາ ແລະ ການໃຫ້ທິດຊີ້ນໍາ

ການປະເມີນກ່ຽວກັບປະສິດທິຜົນຂອງການຝຶກອົບຮົມ ຢ່າງເປັນໄລຍະຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດເຊັ່ນດຽວກັນກັບການໃຫ້ທິດຊີ້ນໍາຢ່າງເປັນປະຈໍາ ແລະ ກວດກາ ເພື່ອຮັບປະກັນຂັ້ນຕອນທີ່ໄດ້ປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ.

ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ຜູ້ຊີ້ນໍາ ກ່ຽວກັບການຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ທີ່ຈໍາເປັນ ກ່ຽວກັບຫຼັກການອະນາໄມອາຫານ ແລະ ການປະຕິບັດຕົວຈິງ ເພື່ອສາມາດຈັດການກ່ຽວກັບ ຄວາມສ່ຽງທີ່ຮ້າຍແຮງ ແລະ ປະຕິບັດສິ່ງທີ່ຈໍາເປັນ ສໍາລັບແກ້ໄຂບັນຫາຂາດຕົກບົກຜ່ອງ.

10.4. ການທວນຄືນການຝຶກອົບຮົມ

ແຜນງານການຝຶກອົບຮົມ ຕ້ອງໄດ້ທົບທວນຄືນເປັນປົກກະຕິ ແລະ ປັບປຸງໃນບ່ອນທີ່ຈໍາເປັນ. ຕ້ອງມີລະບົບເພື່ອຮັບປະກັນ ຜູ້ປະຕິບັດການກ່ຽວກັບອາຫານ ໄດ້ຮັບຄວາມຮູ້ໃນທຸກຂັ້ນຕອນ ລວມທັງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ມັນມີຄວາມຈໍາເປັນເພື່ອບໍາລຸງຮັກສາຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ລະບົບວິເຄາະຫາສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ຈຸດທີ່ຈະຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP)
ແລະ ຄູ່ມືການນຳໃຊ້
ເອກກສານຊ້ອນທ້າຍຂອງ CAC/RCP1-1969 (Rev.4 – 2003)

ພາດທົ່ວເລື່ອງ

ພາກທີ່ໜຶ່ງຂອງເອກກສານນີ້ ແມ່ນກ່າວເຖິງຫຼັກການຂອງລະບົບການວິເຄາະຫາຈຸດ ອັນຕະລາຍ ແລະ ຈຸດທີ່ຈະຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP) ຊຶ່ງຮັບຮອງໂດຍຄະນະກຳມະທິການກົດລະຫັດອາຫານ (CAC). ພາກທີສອງ ແມ່ນໄດ້ສະໜອງຄູ່ມືແນະນຳທົ່ວໄປໃນ ການນຳໃຊ້ລະບົບໃນຄະນະທີ່ເຫັນວ່າການນຳໃຊ້ລະອຽດອາດຂຶ້ນກັບສະພາບແວດລ້ອມ ຂອງການປຸງແຕ່ງອາຫານ.

ລະບົບ HACCP ແມ່ນລະບົບທີ່ອີງໃສ່ພື້ນຖານວິທະຍາສາດ ຊຶ່ງໄຈ້ແຍກໄດ້ອັນຕະລາຍສະເພາະ ແລະ ມາດຕະການສຳລັບຄວບຄຸມ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. HACCP ແມ່ນເຄື່ອງມື ເພື່ອປະເມີນອັນຕະລາຍ ແລະ ສ້າງລະບົບຄວບຄຸມ ຊຶ່ງເລັ່ງໃສ່ການປ້ອງກັນຫຼາຍກວ່າການທົດສອບຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ. ທຸກລະບົບ HACCP ແມ່ນສາມາດດັດປັບ ແລະ ປ່ຽນແປງໄດ້ເຊັ່ນ: ຄວາມກ້າວໜ້າໃນການອອກແບບອຸປະກອນ, ກຳມະວິທີໃນການປຸງແຕ່ງ ຫຼື ການພັດທະນາເຕັກໂນໂລຊີ.

HACCP ສາມາດນຳໃຊ້ຕະຫຼອດທັງໝົດຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານຈາກຜະລິດຕະພັນອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ ໄປຮອດການຊົມໃຊ້ສຸດທ້າຍ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂອງລະບົບດັ່ງກ່າວ ຄວນຖືກດຳເນີນການທາງດ້ານວິທະຍາສາດ ຂອງຄວາມສ່ຽງສູງຕໍ່ສຸຂະພາບ ຂອງປວງຊົນ. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບ HACCP ສາມາດຕອບສະໜອງຜົນປະໂຫຍດອື່ນໆ ໄດ້ເປັນຢ່າງດີເຊັ່ນ ດຽວກັບການສົ່ງເສີມທາງດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນ, ການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ສາມາດຊ່ວຍເຂົ້າໃນການກວດກາ ໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ອອກອະນຸຍາດ ແລະ ສົ່ງເສີມການຄ້າລະຫວ່າງປະເທດ ໂດຍເພີ່ມຄວາມເຊື່ອໝັ້ນ ໃນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ຜົນສຳເລັດຂອງການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ຮຽກຮ້ອງຄວາມມຸ່ງໝັ້ນ ແລະ ການປະກອບສ່ວນຢ່າງຕັ້ງໜ້າໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກຳລັງແຮງຂອງວຽກ. ມັນຍັງຮຽກຮ້ອງແຜນງານທີ່ປະກອບດ້ວຍຫຼາຍພາກສ່ວນ, ຖ້າຫາກເປັນໄປໄດ້, ຄວນປະກອບດ້ວຍຊ່ຽວຊານ ທາງດ້ານກະສິກຳ, ສັດຕະວະແພດ, ການຜະລິດ, ດ້ານຈຸລິນຊີ, ຢາ, ສາທາລະນະສຸກ, ເຕັກໂນໂລຊີທາງດ້ານອາຫານ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ເຄມີ ແລະ ວິສາວະກອນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການ ສຶກສາສະເພາະ. ການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ແມ່ນເຂົ້າກັນໄດ້ກັບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບຄຸ້ມຄອງຄຸນນະ

ພາບ ເຊັ່ນ: ອັນດັບຂອງ ISO 9000 ຊຶ່ງແມ່ນລະບົບຂອງການເລືອກໃນການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໃນລະບົບດັ່ງກ່າວນີ້.

ການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ເຂົ້າໃນຄວາມປອດໄພອາຫານ ໄດ້ພິຈາລະນາໃນທີ່ນີ້ ເປັນແນວຄວາມຄິດທີ່ສາມາດນຳໃຊ້ໄປສູ່ຮູບການອື່ນ ຂອງຄຸນນະພາບອາຫານ.

ຄຳນິຍາມ

ຄວບຄຸມ (ຄຳກິລິຍາ)- ປະຕິບັດການທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນ ແລະ ຮັກສາຄວາມສອດຄ່ອງ ກັບເງື່ອນໄຂທີ່ໄດ້ສ້າງຂຶ້ນໃນແຜນ HACCP.

ການຄວບຄຸມ (ຄຳນາມ) - ການກຳນົດວິທີການທີ່ຖືກຕ້ອງ ຊຶ່ງໄດ້ຖືກຕິດຕາມ ແລະ ບັນລຸ ໄດ້ຕາມເງື່ອນໄຂ.

ມາດຕະການຄວບຄຸມ (Control Measure) - ທຸກການປະຕິບັດການ ແລະ ກິດຈະກຳ ຊຶ່ງ ສາມາດນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປ້ອງກັນ ຫຼື ຈຳກັດອັນຕະລາຍ ຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນອັນຕະລາຍ ໄປສູ່ລະດັບທີ່ສາມາດຮັບຮອງໄດ້.

ພຶດຕິກຳກວດແກ້ (Corrective Action)- ທຸກການປະຕິບັດການ ທີ່ຖືກດຳເນີນການກວດ ແກ້ໃນເມື່ອຜົນຂອງການຕິດຕາມກວດກາໃນ CCP ໄດ້ບົ່ງບອກເຖິງການສູນເສຍການຄວບ ຄຸມ.

ຈຸດທີ່ຕ້ອງການຄວບຄຸມ (CCP) - ຂັ້ນຕອນຊຶ່ງການຄວບຄຸມ ສາມາດຖືກນຳໃຊ້ ແລະ ຈຳ ເປັນຕໍ່ການປ້ອງກັນ ຫຼື ລົບລ້າງອັນຕະລາຍຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນ ອັນຕະລາຍ ໄປສູ່ລະດັບທີ່ສາມາດຮັບຮອງໄດ້.

ຂອບເຂດກຳນົດໝາຍ (Critical Limit) - ແມ່ນບັນທັດຖານຊຶ່ງແຍກການຮັບຮອງໄດ້ ຈາກ ການຮັບຮອງບໍ່ໄດ້.

ການຜິດເຂວ (Deviation) ເປັນບຸນ- ຄວາມຫຼົ້ມເຫຼວ ເພື່ອບັນລຸໄດ້ຂອບເຂດກຳນົດໝາຍ.

ແຜນວາດສາຍໄຍການຜະລິດ (Flow diagram)- ການສະແດງຢ່າງເປັນລະບົບຂອງຂັ້ນຕອນທີ່ຕໍ່ເນື່ອງກັນ ຫຼື ການປະຕິບັດງານໃດໜຶ່ງ ທີ່ໄດ້ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ ຫຼື ປຸງແຕ່ງລາຍການອາຫານສະເພາະ.

ການວິເຄາະຫາຈຸດອັນຕະລາຍ ແລະ ຈຸດທີ່ຈະຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP)- ລະບົບທີ່ພິສູດ, ຕີລາຄາ ແລະ ການຄວບຄຸມສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຊຶ່ງມີຄວາມສຳຄັນສຳລັບຄວາມປອດໄພອາຫານ.

ແຜນງານ HACCP- ເອກະສານທີ່ໄດ້ກະກຽມກ່ຽວກັບຫຼັກການຂອງ HACCP ເພື່ອຮັບປະກັນການຄວບຄຸມສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຊຶ່ງມີຄວາມສຳຄັນສຳລັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໃນແຕ່ລະພາກສ່ວນທີ່ຢູ່ພາຍໃຕ້ຕ້ອງໂສ້ຂອງອາຫານ.

ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ (Hazard)- ເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ສານເຄມີຫຼື ວັດຖຸທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານ ເຊິ່ງສາມາດກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນຮ້າຍຕໍ່ສຸຂະພາບ.

ການວິເຄາະສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ (Hazard Analysis)- ກຳມະວິທີຂອງການລວມລວມ ແລະ ຕີລາຄາຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ເງື່ອນໄຂ ທີ່ນຳພາໄປສູ່ການມີສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ເພື່ອຕັດສິນໄດ້ເຖິງຄວາມສຳຄັນຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ຈາກນັ້ນຈຶ່ງຕ້ອງໄດ້ເອົາໃຈໃສ່ໃນແຜນງານຂອງ HACCP.

ຜູ້ຕິດຕາມ (Monitor)- ການດຳເນີນການຂອງຂັ້ນຕອນທີ່ໄດ້ວາງແຜນສັງເກດການ ຫຼື ຄ່າວັດແທກຂອງການຄວບຄຸມ ເພື່ອປະເມີນວ່າຈຸດທີ່ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ນັ້ນຢູ່ພາຍໃຕ້ການຄວບຄຸມ.

ຂັ້ນຕອນ (Step)- ຈຸດ, ກຳມະວິທີ, ການດຳເນີນການ ຫຼື ຂັ້ນຕອນ ໃນຕ້ອງໂສ້ອາຫານລວມທັງວັດຖຸດິບ ຈາກການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນໄປສູ່ການບໍລິໂພກສຸດທ້າຍ.

ການຈັດຫາຄວາມຖືກຕ້ອງ (Validation)- ການຈັດຫາຫຼັກຖານອົງປະກອບຂອງແຜນ HACCP ມີປະສິດທິຜົນ.

ການກວດສອບ (Verification)- ການນຳໃຊ້ວິທີການ, ກຳມະວິທີ, ການພິສູດ ແລະ ການຕີລາຄາອື່ນ, ໃນການເພີ່ມເຂົ້າໃນການຕິດຕາມ ເພື່ອກຳນົດຄວາມສອດຄ່ອງກັບແຜນງານ HACCP.

ບັນດາຫຼັກການ:

ລະບົບ HACCP ປະກອບດ້ວຍ 7 ຫຼັກການດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

ຫຼັກການທີ່ 1

ດຳເນີນການວິເຄາະຫາສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ.

ຫຼັກການທີ່ 2

ກຳນົດຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (CCPs).

ຫຼັກການທີ່ 3

ສ້າງຂອບເຂດຂອງກຳນົດໝາຍ.

ຫຼັກການທີ່ 4

ສ້າງລະບົບຕິດຕາມ ການຄວບຄຸມຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ.

ຫຼັກການທີ່ 5

ສ້າງຕັ້ງກົດຈະກຳກວດແກ້ ເພື່ອດຳເນີນການໃນເມື່ອການຕິດຕາມໄດ້ບົ່ງຊີ້ ເຖິງຈຸດທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່ສະເພາະ ຫາກບໍ່ໄດ້ຢູ່ພາຍໃຕ້ການຄວບຄຸມ.

ຫຼັກການທີ່ 6

ສ້າງຕັ້ງວິທີການທົດສອບ ເພື່ອຢັ້ງຢືນວ່າລະບົບ HACCP ກຳລັງດຳເນີນການຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ.

ຫຼັກການທີ່ 7

ສ້າງຕັ້ງລະບົບເອກະສານ ກ່ຽວກັບບາດກ້າວທັງໝົດ ແລະ ສ້າງບົດບັນທຶກ ທີ່ເໝາະສົມກັບຫຼັກການ ແລະ ການນຳໃຊ້ດັ່ງກ່າວ.

ຄູ່ມືສຳລັບການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP

ກ່ອນການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ໃນທຸກຂົງເຂດຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານ, ຂົງເຂດດັ່ງກ່າວຕ້ອງມີແຜນການເບື້ອງຕົ້ນເສຍກ່ອນ ເຊັ່ນ: ການປະຕິບັດການອະນາໄມທີ່ດີ ທີ່ໄດ້ດຳເນີນການຕາມຫຼັກການທົ່ວໄປ ຂອງການອະນາໄມອາຫານລະບຸໄວ້ໃນກົດລະຫັດ ອາຫານສາກົນ (Codex General Principle of Food Hygiene) ຊຶ່ງແມ່ນຫຼັກການທີ່ເໝາະສົມ ຂອງ ກົດລະຫັດ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການກຳນົດ ຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ແຜນງານເບື້ອງຕົ້ນຂອງລະບົບ HACCP ຊຶ່ງລວມທັງການຝຶກອົບຮົມ ຕ້ອງໄດ້ສ້າງຂຶ້ນຢ່າງດີ, ປະຕິບັດຢ່າງເຕັມສ່ວນ ແລະ ມີການກວດສອບ ເພື່ອຄວາມສຳເລັດໃນການນຳໃຊ້ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບ HACCP.

ສໍາລັບທຸກໆຊະນິດຂອງທຸລະກິດອາຫານ, ຄວາມຮັບຮູ້ ແລະ ການເຫັນດີເຫັນພ້ອມ ຂອງ ຜູ້ບໍລິຫານ ແມ່ນມີຄວາມຈໍາເປັນສໍາລັບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບ HACCP ໃຫ້ມີປະສິດທິຜົນ. ຄວາມມີປະສິດທິຜົນນັ້ນຍັງອີງໃສ່ການມີຄວາມຮູ້ ແລະ ປະສົບການຢ່າງເໝາະສົມ ຂອງ ພະນັກ ງານ ແລະ ຜູ້ບໍລິຫານກ່ຽວກັບລະບົບ HACCP

ໃນໄລຍະການກຳນົດສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ການຕີລາຄາ ແລະ ການປະຕິບັດໃນການອອກ ແບບ ແລະ ນໍາໃຊ້ລະບົບ HACCP; ການພິຈາລະນາຕ້ອງໄດ້ເອົາໃຈໃສ່ຜົນກະທົບຂອງວັດຖຸ ດິບ, ສ່ວນປະສົມຂອງອາຫານ, ຫຼັກການໆປຸງແຕ່ງອາຫານ, ບົດບາດຂອງ ກຳມະວິທີການປຸງ ແຕ່ງ ເພື່ອຄວບຄຸມສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ຊຶ່ງມັກພົບເຫັນໃນຜະລິດຕະພັນສັດທ້າຍ, ຄວາມກັງ ວົນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ເຫດການທາງດ້ານການລະບາດທີ່ກ່ຽວພັນກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາ ຫານ.

ຈຸດປະສົງຂອງລະບົບ HACCP ແມ່ນເພື່ອເລັ່ງໃສ່ການຄວບຄຸມບັນດາຈຸດທີ່ຄວນ ເອົາໃຈໃສ່. ການປະຕິບັດງານຄວນພິຈາລະນາ ອອກແບບຄືນຖ້າສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ທີ່ຕ້ອງ ຄວບຄຸມ (CCP) ນັ້ນຫາກຖືກກຳນົດ, ແຕ່ບໍ່ພົບຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ.

HACCP ຄວນຖືກນໍາ ໃຊ້ຕ່າງໆທາກ ໃນແຕ່ລະການປະຕິບັດການສະເພາະ. CCP ທີ່ໄດ້ກຳນົດ ເປັນຕົວຢ່າງຢູ່ໃນຫຼັກ ການປະຕິບັດອະນາໄມຂອງກິດລະຫັດນັ້ນ, ອາດບໍ່ສາມາດນໍາໃຊ້ ສໍາລັບ ການ ນໍາໃຊ້ສະເພາະ ຫຼື ໃນລັກສະນະທີ່ແຕກຕ່າງກັນ. ການນໍາໃຊ້ລະບົບ HACCP ຄວນໄດ້ ທົບທວນຄືນ ແລະ ດຳເນີນການປ່ຽນແປງທີ່ຈໍາເປັນ ໃນເມື່ອຫາກມີການດັດແປງອັນໃດໜຶ່ງ ໃນຜະລິດຕະພັນ, ວິທີການ ຫຼື ຂັ້ນຕອນໃດໜຶ່ງ.

ການນໍາໃຊ້ຫຼັກການ HACCP ຄວນແມ່ນຄວາມ ຮັບຜິດຊອບຂອງທຸກໆພົວພັນວິສາ ຫະກິດ. ແຕ່ ຢ່າງໃດກໍຕາມ, ມັນເປັນການຍອມຮັບຂອງລັດຖະບານ ແລະ ຫົວໜ່ວຍ ທຸລະກິດ ກ່ຽວກັບສິ່ງກົດຂວາງ ທີ່ຂັດຂວາງຄວາມມີປະສິດທິຜົນ ຂອງການນໍາໃຊ້ຫຼັກການ HACCP ດ້ວຍຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດສ່ວນບຸກຄົນ. ໂດຍສະເພາະແມ່ນໃນທຸລະກິດຂະໜາດ ນ້ອຍ ຫຼື ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຍັງພັດທະນາລ້າໜຶ່ງ. ດັ່ງນັ້ນ, ໃນເວລາທີ່ນໍາໃຊ້ HACCP ການທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອໃຫ້ແກດເໝາະກັບທຸລະກິດແມ່ນເປັນສິ່ງທີ່ສໍາຄັນ, ທັງຫມົດ 7 ຫ້ລກການ ຂອງລະບົບ HACCP ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ນໍາໃຊ້ທັງໝົດ. ຄວາມຍືດຍຸ່ນ ດັ່ງກ່າວນີ້ແມ່ນຄວນຈະຕ້ອງໄດ້ຄຳນຶງເຖິງ ປະເພດ ແລະ ຂະໜາດຂອງການດຳເນີນກິດຈະການ, ມັນລວມທັງຊັບພະຍາກອນມະນຸດ, ການ ເງິນ, ພື້ນຖານໂຄງລ່າງ, ການຜະລິດ, ຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ໃນທາງປະຕິບັດຕົວຈິງ.

ທຸລະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ຫຼື ທຸລະກິດທີ່ຍັງພັດທະນາຫຼ້າຫຼັງ ຈະບໍ່ທັນມີຊັບພະຍາກອນ ແລະ ຄວາມຊຽ່ວຊານທີ່ຈຳເປັນ ສຳລັບການພັດທະນາ ແລະ ນຳໃຊ້ຂອງແຜນດຳເນີນ ງານ HACCP ທີ່ມີປະສິດທິຜົນ.. ໃນກໍລະນີນີ້, ຄຳແນະນຳ ຂອງທີ່ປຶກສາ ຄວນຈະ ໄດ້ນຳມາຈາກ ບ່ອນອື່ນທີ່ອາດລວມມີ: ສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳ, ຊຽ່ວຊານ ເອກະລາດ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຝ່າຍລັດ. ເອກກະສານ ແລະ ຄູ່ມືແນະນຳສຳລັບຂົງເຂດ ສະເພາະອາດມີຄຸນຄ່າ. ຄູ່ມື HACCP ທີ່ສ້າງໂດຍຊຽ່ວຊານ ແລະ ແທດເຫມາະກັບຂັ້ນຕອນ ຫລື ຊະນິດຂອງການປະຕິບັດ ການ ອາດຈະເປັນເຄື່ອງມືທີ່ເປັນປະໂຫຍດສຳລັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດໃນການອອກແບບ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແຜນງານຂອງລະບົບ HACCP. ໃນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ທີ່ນຳໃຊ້ຄູ່ມືທີ່ສ້າງ ໂດຍຊຽ່ວຊານ ມັນມີຄວາມສຳຄັນໃນການພິຈາລະນາສຳລັບການນຳໃຊ້ໃນອາຫານ ຫລື ການ ຜະລິດສະເພາະ. ໃນຂໍ້ມູນລາຍລະອຽດທີ່ເປັນສິ່ງກົດຂວາງໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ລະບົບ HACCP ໂດຍສະເພາະສຳລັບ ທຸລະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ການພັດທະນາຫລ້າຫລັງ ແລະ ຄຳແນະນຳໃນການແກ້ໄຂສິ່ງກົດຂວາງດັ່ງກ່າວ ສາມາດພົບໄດ້ໃນ “ ສິ່ງກົດຂວາງ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບ HACCP ສຳລັບທຸລະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ຫລ້າຫລັງ ແລະ ແນວທາງທີ່ຈະຕ້ອງປະຕິບັດ “ (ເອກກະສານທີ່ສ້າງ ແລະ ກະກຽມໂດຍອົງການ FAO/WHO)

ຄວາມສົມບູນຂອງທຸກໆລະບົບ HACCP ຈະບໍ່ພຽງແຕ່ອີງໃສ່ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກ ງານ ທີ່ມີຄວາມຮູ້ ແລະ ປະສົບການທີ່ເຫມາະສົມ, ດັ່ງນັ້ນການຝຶກອົບຮົມ ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ສຳລັບ ທຸກລະດັບ ຂອງພະນັກງານ ແລະ ບໍລິຫານ ແມ່ນມີຄວາມຈຳເປັນ

ການນຳໃຊ້

ການນຳໃຊ້ຫຼັກການ HACCP ປະກອບດ້ວຍໜ້າວຽກຊຶ່ງໄດ້ກຳນົດແລະ ຈັດລຽງ ຕາມ ລຳດັບໃນການນຳໃຊ້ HACCP (ແຜນວາດທີ 1) :

1. ການຈັດຕັ້ງທີມງານ HACCP

ການດຳເນີນການກຽ່ວກັບອາຫານຄວນຮັບປະກັນເຖິງຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມຊຳນິຊຳນານ ທີ່ເໝາະສົມກຽ່ວກັບຜະລິດຕະພັນ ສຳລັບການພັດທະນາແຜນງານ HACCP ໃຫ້ມີປະ ສິດທິຜົນ. ໂດຍສະເພາະແລ້ວມັນອາດສຳເລັດໄດ້ໂດຍການເຕົ້າໂຮມທີມງານມາຈາກຫຼາຍຂົງເຂດ. ຖ້າ ຫາກ ບໍ່ມີຜູ້ຊຽ່ວຊານພາຍໃນ, ທີ່ປຶກສາໃນການແນະນຳຄວນມາຈາກແຫຼ່ງອື່ນ ເຊັ່ນ: ສະພາການ ຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳ, ທີ່ປຶກສາເອກະລາດ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ທາງດ້ານລະບຽບການ, ເອກກະສານ ຂອງ HACCP ແລະ ບົດແນະນຳ ຂອງ HACCP (ລວມທັງຂໍ້ແນະນຳຂອງຂະແໜງການສະເພາະ). ມັນເປັນໄປໄດ້ທີ່ບຸກຄົນໃດທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມມາເປັນຢ່າງດີ ໂດຍໃຊ້ບົດແນະນຳ ແລະ

ສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ HACCP ໃນສະຖານທີ່ນັ້ນໄດ້. ຂອບເຂດແຜນງານ HACCP ຄວນຖືກກຳນົດ ຊຶ່ງຂອບເຂດດັ່ງກ່າວຄວນພັນລະນາເຖິງ ພາກສ່ວນຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານທີ່ໄດ້ມີສ່ວນຮ່ວມ ແລະ ຊະນິດທົ່ວໄປຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ທີ່ຕ້ອງໄດ້ບົ່ງບອກ (ຕົວຢ່າງ: ມັນກວມເອົາທຸກຊະນິດຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຫຼື ພຽງແຕ່ຊະນິດທີ່ໄດ້ຄັດເລືອກເທົ່ານັ້ນ).

2. ລາຍລະອຽດຂອງຜະລິດຕະພັນ

ການພັນລະນາລາຍລະອຽດຂອງຜະລິດຕະພັນແມ່ນປະກອບດ້ວຍຂໍ້ມູນທີ່ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພເຊັ່ນ: ສ່ວນ ປະກອບ, ໂຄງສ້າງທາງດ້ານວັດຖຸ/ເຄມີ (ລວມທັງຄວາມດຶງດູດຂອງນ້ຳ Aw, pH ແລະ ອື່ນໆ), ການບຳບັດແບບທາງດ້ານຈຸລິນຊີ/ການຂ້າເຊື້ອ (ເຊັ່ນ: ການບຳບັດຄວາມຮ້ອນ, ການແຊ່ແຂງ, ຄວາມເຄັມ, ການອົບຄວັນ ແລະ ອື່ນໆ), ການປັບຈຸທຸ້ມຫໍ່, ຄວາມທົນທານ ແລະ ເງື່ອນໄຂຂອງການເກັບຮັກສາ ແລະ ວິທີການແຈກຢາຍ. ໃນທຸລະກິດທີ່ມີຫລາກຫລາຍ ຜະລິດຕະພັນ ຕົວຢ່າງ: ການຜະລິດອາຫານພ້ອມກິນ ມັນອາດມີປະສິດທິຜົນທີ່ຈະຈັດເປັນກຸ່ມ ຜະລິດຕະພັນທີ່ຄ້າຍຄືກັນ ຫຼື ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ສຳລັບຈຸດປະສົງ ຂອງການພັດທະນາ ແຜນງານ HACCP.

3. ການກຳນົດຈຸດປະສົງຂອງການນຳໃຊ້

ຈຸດປະສົງຂອງການນຳໃຊ້ ຄວນອີງໃສ່ພື້ນຖານຂອງຄວາມຕ້ອງການນຳໃຊ້ຜະລິດ ຕະພັນດ້ວຍຜູ້ນຳໃຊ້ ຫຼື ຜູ້ບໍລິໂພກ. ໃນກໍລະນີສະເພາະ, ປະຊາຊົນກຸ່ມທີ່ອ່ອນແອ ເຊັ່ນ: ສະຖານທີ່ໃຫ້ອາຫານ, ອາດຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາ.

4. ການສ້າງແຜນວາດຂອງສາຍໄຍການຜະລິດ

ແຜນວາດສາຍໄຍການຜະລິດ ຄວນສ້າງຂຶ້ນໂດຍທີມງານ HACCP. ແຜນວາດສາຍໄຍການຜະລິດນັ້ນຄວນກວມເອົາທຸກຂັ້ນຕອນໃນການດຳເນີນງານ ສຳລັບຜະລິດຕະພັນສະເພາະໃດໜຶ່ງ. ແຜນວາດສາຍໄຍການຜະລິດນັ້ນ ມັນອາດໄດ້ນຳໃຊ້ສຳລັບຜະລິດຕະພັນອັນໃດໜຶ່ງທີ່ໄດ້ຖືກປຸງແຕ່ງດ້ວຍໃຊ້ຂັ້ນຕອນຂະບວນການຜະລິດຄ້າຍຄືກັນ. ໃນເວລານຳໃຊ້ HACCP ການພິຈາລະນາຄວນເອົາໃຈໃສ່ ເພື່ອເລີ່ມຂັ້ນຕອນ ແລະ ຕິດຕາມດ້ວຍການດຳເນີນງານສະເພາະ.

5. ການກວດສອບຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງແຜນວາດສາຍໄຍການຜະລິດ

ທີມງານ HACCP ຄວນຢັ້ງຢືນກຳມະວິທີຂອງການດຳເນີນງານຕໍ່ກັບແຜນວາດສາຍໄຍການຜະລິດໃນທຸກຂັ້ນຕອນ ແລະ ທຸກຊົ່ວໂມງຂອງການດຳເນີນງານ ແລະ ດັດແປງແກ້ໄຂແຜນວາດດັ່ງກ່າວໃຫ້ເໝາະສົມ. ການຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງ ຄວນໄດ້ດຳເນີນການໂດຍບຸກຄົນທີ່ມີຄວາມຮູ້ພຽງພໍໃນການດຳເນີນງານການຜະລິດ.

6. ກຳນົດບັນຊີລາຍຊື່ຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍທີ່ພົວພັນກັບແຕ່ລະຂັ້ນຕອນ, ປະຕິບັດການດຳເນີນການວິເຄາະສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ພິຈາລະນາທຸກມາດຕະການ ເພື່ອຄວບຄຸມບັນດາອັນຕະລາຍ ທີ່ໄດ້ໄຈ້ແຍກແລ້ວ (ເບິ່ງຫຼັກການທີ 1).

ທີມງານ HACCP ຄວນເຮັດບັນຊີທຸກສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຊຶ່ງມີເຫດຜົນອາດເກີດຂຶ້ນໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນຈາກການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດ, ການແຈກຢາຍຈົນເຖິງຂັ້ນຕອນບໍລິໂພກ.

ຈາກນັ້ນທີມງານ HACCP ຄວນດຳເນີນການວິເຄາະຫາສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ເພື່ອກຳນົດແຜນງານ HACCP ຊຶ່ງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍນັ້ນ ມີຄຸນລັກສະນະທີ່ສາມາດກຳຈັດ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນໄປສູ່ລະດັບທີ່ຮອງຮັບໄດ້ ຊຶ່ງມີຄວາມສຳຄັນ ຕໍ່ການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ.

ການດຳເນີນການວິເຄາະສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ຄວນປະກອບດ້ວຍເນື້ອໃນ ທີ່ສາມາດເປັນໄປໄດ້ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ການມັກເກີດຂຶ້ນຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ຜົນກະທົບທີ່ຮ້າຍແຮງ ຕໍ່ສຸຂະພາບ;
- ການຕີລາຄາທາງດ້ານປະລິມານ ແລະ /ຫຼື ຄຸນນະພາບ ຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍທີ່ມີ;
- ການມີຊີວິດຢູ່ລອດ ຫລື ການທະວີຄູນຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- ການຜະລິດ ຫຼື ການຕົກຄ້າງຂອງສານພິດເບື້ອ, ເຄມີ ຫຼື ວັດຖຸໃນອາຫານ;
- ເງື່ອນໄຂຕ່າງໆທີ່ນຳພາໄປສູ່ບັນຫາຂ້າງເທິງນີ້.

ການພິຈາລະນາ ເຖິງມາດຕະການຄວບຄຸມ ຊຶ່ງສາມາດນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຄວບຄຸມສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍແຕ່ລະອັນ.

ມາດຕະການຄວບຄຸມ ອາດມີຫລາຍກ່ວາໜຶ່ງມາດຕະການເພື່ອຄວບຄຸມສິ່ງທີ່ ເປັນອັນຕະລາຍສະເພາະ ແລະ ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຫຼາຍກ່ວາໜຶ່ງ ຊະນິດອາດຖືກຄວບຄຸມໂດຍມາດຕະການຄວບຄຸມສະເພາະ.

7. ການກຳນົດຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (ເບິ່ງຫຼັກການ 2)¹

ຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ(CCP) ອາດມີຫຼາຍກ່ວາໜຶ່ງຈຸດ ຊຶ່ງການຄວບຄຸມໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ ເພື່ອເນັ້ນໃສ່ສິ່ງທີ່ ເປັນອັນຕະລາຍແບບດຽວກັນ. ການກຳນົດ CCP ໃນລະບົບ HACCP ຊຶ່ງສະແດງເຖິງແຜນງານທີ່ມີເຫດ ຜົນແບບວິທະຍາສາດ. ການນຳໃຊ້ການຕັດສິນແບບຕົ້ນໄມ້

(ຕົວຢ່າງ , ແຜນວາດທີ2) ຊຶ່ງໄດ້ກຳນົດແນວທາງທີ່ສົມເຫດາມຜົນ. ການນຳໃຊ້ການ ຕັດສິນ ແບບຕົ້ນໄມ້ ຄວນມີລັກສະນະປັບປຸງໄດ້ ແລະ ສາມາດນຳໃຊ້ເຂົ້າ ໃນການປະຕິບັດການ ສຳລັບການຜະລິດ, ການຂ້າ ສັດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ ການແຈກຢາຍ ຫລື ອື່ນໆ. ຄວນນຳໃຊ້ຄູ່ມືເຂົ້າໃນການກຳນົດ CCP. ຕົວຢ່າງ ການຕັດສິນແບບຕົ້ນໄມ້ນີ້ບໍ່ສາມາດ ຖືກນຳໃຊ້ໄດ້ໃນທຸກສະພາບການ. ອາດນຳໃຊ້ວິທີການອື່ນ. ການນຳໃຊ້ການຕັດສິນແບບຕົ້ນໄມ້ນີ້ ແມ່ນ ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີການຝຶກອົບຮົມ.

ຖ້າໄດ້ກຳນົດສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຢູ່ໃນຂັ້ນຕອນທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງຄວບຄຸມສຳລັບ ຄວາມ ປອດໄພ ແລະບໍ່ມີມາດຕະການຄວບຄຸມຢູ່ຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວນີ້, ຫລື ອື່ນໆ ສະນັ້ນຜະລິດຕະພັນ ຫລື ຂັ້ນ ຕອນຄວນໄດ້ຖືກດັດແປງຢູ່ຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວ ຫລື ກ່ອນ ຫລື ຫຼັງການຜະລິດເພື່ອ ໃຫ້ມີມາດຕະການ ຄວບຄຸມ.

8. ການກຳນົດຄ່າວິກິດສຳລັບຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມແຕ່ລະຈຸດ CCP (ເບິ່ງຢູ່ຫຼັກການ 3)

ຂອບເຂດທີ່ກຳນົດຕ້ອງໄດ້ລະບອບສະເພາະ ແລະ ສອບທຽບໃນ ແຕ່ລະ ຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ. ໃນບາງກໍລະນີຫຼາຍກ່ວາໜຶ່ງຂອບເຂດກຳນົດໝາຍ ຈະຖືກສ້າງຂຶ້ນຢູ່ຂັ້ນຕອນສະເພາະ. ບັນທັດຖານທີ່ມັກໃຊ້ສ່ວນຫລາຍແມ່ນ ປະກອບດ້ວຍການວັດແທກອຸນນະພູມ, ເວລາ, ລະດັບຄວາມຊຸ່ມ, pH, ຄວາມດູດຊຶມຂອງນ້ຳ(Aw), ການມີ Chlorine ແລະ ຄ່າຂອງກິນ ລົດຊາດເຊັ່ນ: ການເບິ່ງຮູບລັກສະນະພາຍນອກ ແລະ ເນື້ອລະອຽດ. ໃນບ່ອນທີ່ນຳໃຊ້ຄູ່ມືລະບົບ HACCP ທີ່ຊ່ຽວຊານໄດ້ສ້າງຂຶ້ນ ເພື່ອກຳນົດຄ່າວິກິດ, ຕ້ອງມີການ ເອົາໃຈໃສ່ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າຂອບເຂດດັ່ງກ່າວ ແມ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ຢ່າງເຕັມສ່ວນແກ່ການ ປະຕິບັດ ງານສະເພາະ, ຜະລິດຕະພັນ ຫລື ກຸ່ມຜະລິດຕະພັນນັ້ນທີ່ໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາ. ຄ່າວິກິດເຫລົ່ານີ້ຕ້ອງວັດແທກໄດ້.

9. ການສ້າງລະບົບຕິດຕາມສຳລັບແຕ່ລະ CCP (ເບິ່ງຫຼັກການ 4)

ການຕິດຕາມແມ່ນມາດຕະການ ທີ່ໄດ້ກຳນົດເປັນຕາຕະລາງ ຫລື ການສັງເກດຂອງ CCP ທີ່ພົວພັນ ກັບຂອບເຂດກຳນົດໝາຍ. ວິທີການຕິດຕາມຕ້ອງສາມາດກວດພົບໄດ້ການສູນ ເສຍຂອງການຄວບຄຸມຢູ່ຈຸດ CCP. ພ້ອມກັນນັ້ນ, ການຕິດຕາມຄວນສະໜອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ໃຫ້ທັນເວລາ ເພື່ອດຳເນີນການດັດແກ້, ເພື່ອຮັບປະກັນການຄວບຄຸມຂອງຂັ້ນຕອນຕ່າງໆ, ເພື່ອ ປ້ອງກັນການລະເມີດຂອບເຂດວິກິດທີ່ກຳນົດໄວ້. ຖ້າເປັນໄປໄດ້ການດັດແກ້ຂັ້ນຕອນ ຄວນໄດ້ດຳ ເນີນໃນເມື່ອຜົນຂອງການຕິດຕາມ ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າມີການສູນເສຍການຄວບຄຸມ ຢູ່ CCP.

ການດັດແກ້ຄວນໄດ້ ດຳເນີນການກ່ອນການເກີດຂຶ້ນຂອງການເປັນບຽງ ຫລື ຄວາມຖີ່ຂອງການຕິດຕາມຕ້ອງພຽງພໍເພື່ອຮັບປະກັນວ່າຈຸດ CCP ນັ້ນຢູ່ພາຍໃຕ້ການຄວບຄຸມ.

ຂໍ້ມູນທີ່ໄດ້ມາ ຈາກການຕິດຕາມຕ້ອງໄດ້ຕີລາຄາໂດຍບຸກຄົນທີ່ຖືກແຕ່ງຕັ້ງຊຶ່ງມີຄວາມຮູ້ ແລະ ອຳນາດໃນການດຳເນີນການກວດແກ້ໃນເມື່ອຕ້ອງການ. ຖ້າການຕິດຕາມຫາກບໍ່ໄດ້ຕໍ່ເນື່ອງກໍ່ຕາມ, ຈຳນວນວິທີການຕິດຕາມຈຸດ CCP ສ່ວນຫລາຍນັ້ນ, ຈະຕ້ອງການສຳເລັດໃຫ້ໄວວາ ເພາະມັນພົວພັນເຖິງເສັ້ນສາຍຂັ້ນຕອນ ແລະ ມັນຈະບໍ່ມີເວລາສຳລັບການທົດສອບວິໄຈ. ການວັດແທກທາງດ້ານເຄມີ ແລະ ພິຊິກມັກຖືກດຳເນີນຫລາຍກ່ວາການທົດສອບທາງດ້ານຈຸລິນຊີ ເພາະວ່າມັນສາມາດເຮັດໄດ້ສຳເລັດຢ່າງໄວວາ ແລະ ສາມາດບົ່ງຊີ້ການຄວບຄຸມທາງດ້ານຈຸລິນຊີຂອງຜະລິດຕະພັນ. ທຸກເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກໂດຍສົມກັບການຕິດຕາມຈຸດ CCP ຕ້ອງໄດ້ລົງລາຍເຊັນໂດຍບຸກຄົນທີ່ດຳເນີນການຕິດຕາມ ແລະ ພະນັກງານຮັບຜິດຊອບໃນການທົບທວນຄືນທີ່ເປັນທາງການຂອງບໍລິສັດ.

10. ການກຳນົດ ມາດຕະການກວດແກ້ (ເບິ່ງຫລັກການ 5)

ມາດຕະການກວດແກ້ສະເພາະ ຕ້ອງໄດ້ຖືກພັດທະນາສຳລັບແຕ່ລະ CCP ໃນລະບົບ HACCP ແນໃສ່ ເພື່ອພິຈາລະນາກັບການຜິດດ່ຽງທີ່ເກີດຂຶ້ນ.

ພຶດຕິກຳຕ້ອງຮັບປະກັນເຖິງ CCP ໄດ້ຢູ່ພາຍໃຕ້ການຄວບຄຸມ. ການປະຕິບັດການດັ່ງກ່າວຕ້ອງໄດ້ກວມເອົາ ການທຳລາຍຜະລິດຕະພັນທີ່ຖືກກະທົບຢ່າງຖືກຕ້ອງ. ການຜິດເຂວ ແລະ ວິທີການກຳຈັດຜະລິດຕະພັນຕ້ອງໄດ້ບັນທຶກເປັນເອກະສານໄວ້ໃນບົດບັນທຶກ HACCP.

11. ການສ້າງກຳມະວິທີການພິສູດ(ເບິ່ງຫລັກການທີ 6)

ການສ້າງກຳມະວິທີສຳລັບການພິສູດ. ການພິສູດ ແລະ ວິທີກວດສອບ, ຂັ້ນຕອນ ແລະ ການກວດສອບ, ລວມທັງການຊຸ່ມຕົວຢ່າງ ແລະ ການວິເຄາະ, ສາມາດຖືກນຳໃຊ້ ເພື່ອກຳນົດວ່າລະບົບ HACCP ໄດ້ດຳເນີນການຢ່າງຖືກຕ້ອງ. ຄວາມຖີ່ຂອງການພິສູດຄວນໃຫ້ພຽງພໍເພື່ອຢັ້ງຢືນວ່າ ລະບົບ HACCP ກຳລັງດຳເນີນການຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ.

ການພິສູດຄວນປະຕິບັດໂດຍບຸກຄົນອື່ນ ຊຶ່ງບໍ່ແມ່ນຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບໃນການກວດກາຕິດຕາມ ແລະ ກວດແກ້. ໃນບາງກິດຈະກຳການກວດແກ້ບໍ່ສາມາດປະຕິບັດໄດ້ ກັບທີ່, ການກວດສອບຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໂດຍຊ່ວຍຊານຈາກພາຍນອກ ຫລື ບຸກຄົນທີ່ສາມທີ່ມີຄຸນຈຸດທີ່.

ແບບຢ່າງຂອງກິດຈະກຳຂອງການພິສູດປະກອບດ້ວຍ:

- ການທວນຄືນລະບົບ HACCP ແລະ ການບັນທຶກ;
- ການທວນຄືນ ການຜິດເຂວ ແລະ ການກຳຈັດຜະລິດຕະພັນ;
- ການຢັ້ງຢືນຈຸດ CCP ຖືກຮັກສາພາຍໃຕ້ການຄວບຄຸມ;

ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ກິດຈະກຳການສອບທຽບຕ້ອງໄດ້ລວມໃນກິດຈະກຳນີ້ ເພື່ອຍັງຢືນ ປະສິດທິ ຜົນຂອງທຸກອົງປະ ກອບຂອງແຜນງານ HACCP.

12. ການສ້າງລະບົບເອກະສານ ແລະ ເກັບກຳການບັນທຶກ(ເບິ່ງຫຼັກການທີ7)

ການເກັບກຳຂໍ້ມູນທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ແລະ ຖືກຕ້ອງແມ່ນຈຳເປັນສຳລັບການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP. ຂັ້ນຕອນຕ່າງຂອງລະບົບ HACCP ຄວນເຮັດເປັນເອກະສານ. ການເກັບກຳເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ ຄວນໃຫ້ເໝາະສົມຕາມຄຸນລັກສະນະ ແລະ ຂະໜາດຂອງການປະຕິບັດງານ ແລະ ມີຄວາມພຽງພໍ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ທຸລະກິດ ເພື່ອກວດສອບ ແລະ ຍັງຢືນວ່າ ລະບົບ HACCP ແມ່ນມີການຄວບຄຸມ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາດີ. ຄູ່ມືລະບົບ HACCP ທີ່ສ້າງໂດຍຊ່ວຍຊານ (ເຊັ່ນ: HACCP ສະເພາະຂອງຂະແຫນງການ) ອາດນຳໃຊ້ ເປັນພາກສ່ວນ ນຶ່ງຂອງເອກະສານ, ຊຶ່ງສະໜອງເອກະສານ ທີ່ຕອບສະໜອງການປະຕິບັດການ ຂອງອາຫານ ສະເພາະ..

ຕົວຢ່າງຂອງລະບົບເອກະສານມີ:

- ການວິເຄາະສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ
- ການກຳນົດຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (CCP).
- ການກຳນົດຂອບເຂດທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່

ຕົວຢ່າງຂອງການບັນທຶກມີ:

- ກິດຈະກຳຕິດຕາມຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ CCP
- ການປຸງເປັນ ແລະ ການກວດແກ້ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ
- ວິທີການປະຕິບັດການກວດສອບ
- ການດັດປັບຂອງ ແຜນງານ HACCP

ການຝຶກອົບຮົມ

ການຝຶກອົບຮົມກ່ຽວກັບຫຼັກການ ແລະ ລະບົບການນຳໃຊ້ HACCP ໃຫ້ແກ່ບຸກຄະລາກອນໃນໂຮງງານ, ລັດຖະບານ ແລະ ນັກວິຊາການ ແລະ ການເພີ່ມຈິດສຳນຶກໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນອົງປະກອບທີ່ຈຳເປັນສຳລັບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບ HACCP ທີ່ມີປະສິດທິຜົນ. ດັ່ງທີ່ການຊ່ວຍເຫຼືອ ໃນການພັດທະນາການຝຶກອົບຮົມສະເພາະ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນໄດ້ແຜນງານ HACCP, ດັ່ງນັ້ນ ຄູ່ມືແນະນຳໃນການເຮັດວຽກ ແລະ ວິທີການຄວນຖືກສ້າງຂຶ້ນດ້ວຍການກຳນົດໜ້າວຽກຂອງບຸກຄະລາກອນທີ່ປະຕິບັດຢູ່ແຕ່ລະຈຸດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (CCP).

ການຮ່ວມມືລະຫວ່າງຜູ້ຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ອຸດສະຫະກຳ, ກຸ່ມການຄ້າ, ອົງການຈັດຕັ້ງຂອງ ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ອົງກອນທີ່ຮັບຜິດຊອບ ແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນເປັນຢ່າງຍິ່ງ. ຄວນໃຫ້

ໂອກາດໃນການສະໜອງໃຫ້ມີການຝຶກອົບຮົມຮ່ວມກັນລະຫວ່າງ ພາກສ່ວນອຸດສະຫະກຳ ແລະ ອົງການຄຸ້ມຄອງ ເພື່ອຊຸກຍູ້ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ ການພົວພັນຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ສ້າງຄວາມເຂົ້າ ໃຈໃນການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ໃນຕົວຈິງ.

ແຜນວາດ 1

ການນຳໃຊ້ລະບົບ HACCP ຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ມີລັກສະນະວິທະຍາສາດ

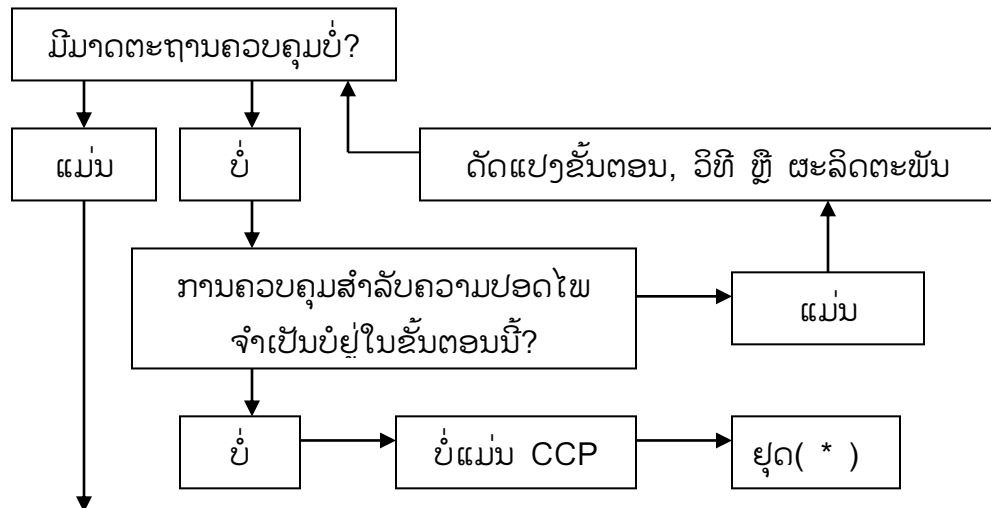
1. ເຕົ້າໂຮມທີມງານຂອງ HACCP
2. ພັນລະນາຜະລິດຕະພັນ
3. ກຳນົດຈຸດປະສົງຂອງການນຳໃຊ້
4. ສ້າງການໄຫຼວຽນຂອງເອກະສານ
5. ຍັງຍືນພາຍໃນສະຖານທີ່ກ່ຽວກັບການໄຫຼວຽນຂອງແຜນ
6. ເຮັດບັນຊີລາຍຊື່ທຸກອັນຕະລາຍ
ດຳເນີນການວິເຄາະສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ
ກຳນົດມາດຕະການຄວບຄຸມອັນຕະລາຍ
7. ກຳນົດຈຸດ CCPs
8. ສ້າງຂອບເຂດກຳນົດໝາຍແຕ່ລະຈຸດ CCPs
9. ສ້າງລະບົບຕິດຕາມສຳລັບແຕ່ລະຈຸດ CCPs
10. ກວດແກ້ພຶດຕິກຳສຳລັບການຜິດເຂວທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນ
11. ສ້າງກຳມະວິທີໃນການພິສູດ
12. ສ້າງລະບົບເອກະສານ ແລະ ການປັນທຶກ

(ເບິ່ງແຜນວາດ2)

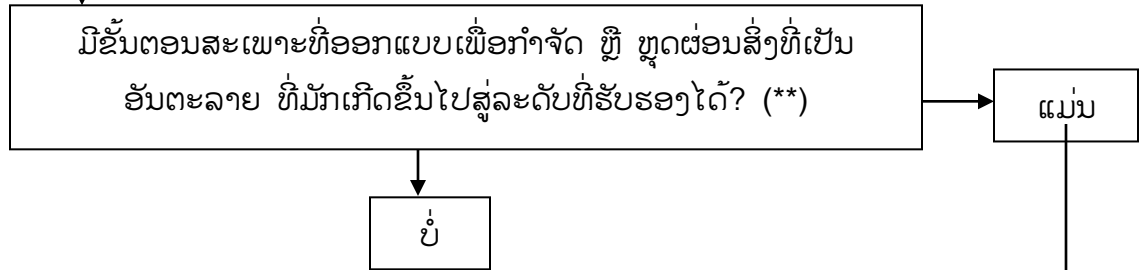
ແຜນວາດ 2

ແບບຢ່າງຂອງການຕັດສິນແບບຕົ້ນໄມ້ ເພື່ອກຳນົດຈຸດ CCPs
(ຕອບຄຳຖາມໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນ)

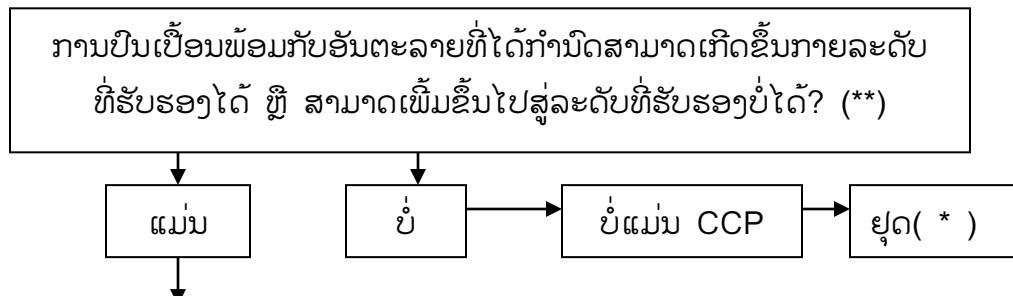
Q1.



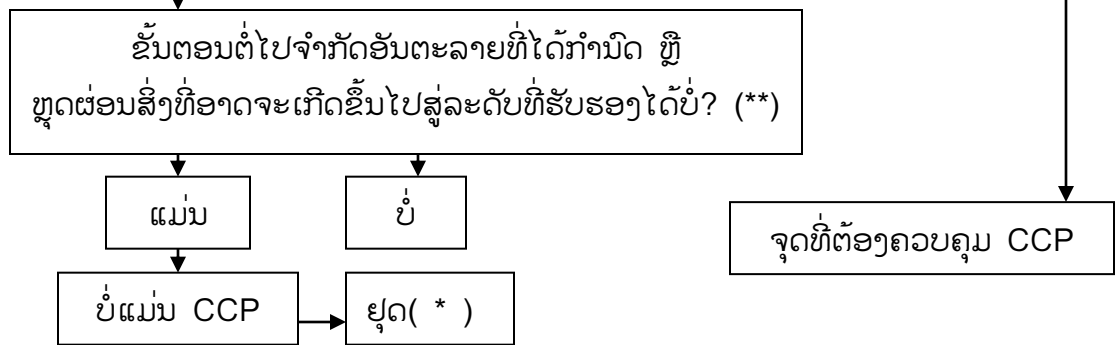
Q2.



*Q3.



*Q4.



(*) ດຳເນີນການພິຈາລະນາອັນຕະລາຍອື່ນຕໍ່ໄປໃນຂັ້ນທີ່ໄດ້ອະທິບາຍ
(**) ລະດັບຮັບຮອງໄດ້ ແລະ ຮັບຮອງບໍ່ໄດ້ ຕ້ອງໄດ້ກຳນົດພ້ອມກັບຈຸດປະສົງທີ່ວ່າໄປໃນການບັງຊີ
CCPs ຂອງແຜນງານ HACCP

ແຜນວາດ 3

ແບບຢ່າງຂອງຕາຕະລາງ HACCP

1.

ພັນລະນາຜະລິດຕະພັນ



2.

ແຜນວາດການໄຫຼວຽນຂອງຂັ້ນຕອນ

ລາຍການ							
ຂັ້ນຕອນ	ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ	ມາດຕະການຄວບຄຸມ	ຈຸດທີ່ຄວນຄວບຄຸມ(CCPS)	ຂອບເຂດທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່	ກຳມະວິທີໃນການຕິດຕາມ	ກວດກາພຶດຕິກຳ	ການບັນທຶກ

4.

ການພິສູດ