

มกษ 9035.2553 vs มกษ 9035.2563
การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด



BSI, a Royal Charter
Company

มกษ. 9035-2553	มกษ. 9035-2563
<p>3.1. สถานประกอบการ</p>	<p>3.1 สถานประกอบการ: <u>การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก</u> 3.1.1 ทั่วไป ควรมีที่ตั้งจัดวาง ออกแบบ และสร้างอาคารหรือพื้นที่ผลิต เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้มั่นใจว่า 1) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด 2) การออกแบบและวางผังเอื้อต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และลดการปนเปื้อนจากอากาศได้อย่างเหมาะสม 3) พื้นผิวและวัสดุต่างๆ โดยเฉพาะในส่วนที่สัมผัสกับผักและผลไม้ เป็นวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ในการนำมาใช้และบริเวณที่จำเป็นมีความทนทานตามสมควร บำรุงรักษาและทำความสะอาดได้ง่าย 4) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และการควบคุมอื่นๆ ตามความเหมาะสม 5) มีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ไม่ให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาและอยู่อาศัยได้</p>
<p>3.1.1 ทำเลที่ตั้ง 3.1.1.1 อยู่ในบริเวณที่ไม่เกิดการปนเปื้อนที่มีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลและผลิตภัณฑ์ 3.1.1.2 ต้องมีมาตรการป้องกันอันตรายหากมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน</p>	<p>3.1.2 ทำเลที่ตั้ง 3.1.2.1 สถานประกอบการ <u>สถานที่ตั้งสถานประกอบการ ต้องอยู่ในแหล่งที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนหรือหลังจากการพิจารณามาตรการป้องกันต่างๆ แล้วเห็นได้ชัดว่า ไม่สามารถจะคงความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้ไว้ได้</u> <u>สถานประกอบการควรตั้งห่างจากบริเวณต่างๆ ดังนี้</u> 1) <u>สภาพแวดล้อมที่มีการปนเปื้อนหรือมีการดำเนินงานของอุตสาหกรรมที่จะทำให้เกิดอันตรายการปนเปื้อนต่อผักและผลไม้</u> 2) <u>นำท่วมถึงเว้นแต่มีการจัดการให้มีเครื่องป้องกันไว้อย่างเพียงพอ</u> 3) <u>สัตว์พาหะนำเชื้อ (pest) ขอบอาศัยอยู่</u> 4) <u>ไม่สามารถขจัดหรือขจัดถ่ายของเสีย ไม่ว่าจะเป็ของแข็งหรือของเหลว ออกไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ</u> 3.1.2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต ควรจัดวางอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ดังนี้ 1) บำรุงรักษาและทำความสะอาดได้สะดวก 2) สามารถปฏิบัติงานได้ตามจุดประสงค์ในการใช้ 3) เอื้อต่อการปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะและการตรวจเฝ้าระวัง</p>
<p>3.1.2 อาคารผลิต 3.1.2.1 การออกแบบและวางผังสายการผลิตต้องเอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ รวมถึงป้องกันการปนเปื้อนข้าม 3.1.2.2 โครงสร้างภายในอาคารและ</p>	<p>3.1.3 อาคารพื้นที่ผลิตและห้อง 3.1.3.1 การออกแบบและวางผัง <u>ควรออกแบบภายในและวางผังของพื้นที่ผลิตให้เอื้อต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะและสามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างปฏิบัติงานและขณะปฏิบัติงาน ดังนี้</u> 1) <u>พื้นที่จัดการวัตถุดิบแยกออกจากพื้นที่ที่มีการผลิตหรือบรรจุ</u> 2) <u>ในแต่ละพื้นที่มีการทำความสะอาดแยกกันเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามระหว่างอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการแต่</u></p>

<p>ส่วนประกอบต้องมีความแข็งแรงทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อ</p> <p>3.1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน หากใช้สิ่งปลูกสร้างชั่วคราวเพื่อปฏิบัติงาน</p>	<p>ละครึ่ง</p> <p>3) พื้นที่เก็บภาชนะบรรจุและสารเคมีที่ใช้ในระบบการผลิต แยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจนเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน</p> <p>3.1.3.2 โครงสร้างภายในอาคารพื้นที่ผลิตและส่วนประกอบ อาคารสถานประกอบการควรมีโครงสร้างภายในแข็งแรงทำด้วยวัสดุที่ทนทาน บำรุงรักษาทำความสะอาดได้ง่าย และสามารถฆ่าเชื้อในจุดที่จำเป็นได้ ให้สามารถคงความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมของอาหาร ดังนี้</p> <p>1) พื้นผิวของผนังฝ้าเพดานและพื้นควรทำจากวัสดุกันน้ำไม่เป็นพิษต่อการใช้งานตามวัตถุประสงค์</p> <p>2) ผนังและฝ้าเพดานควรมีผิวหน้าเรียบ สงพเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน</p> <p>3) พื้น มีความลาดเอียงเพียงพอต่อการระบายน้ำและทำความสะอาด</p> <p>4) เพดานและอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบน อยู่ในสภาพที่ช่วยลดการเกาะของสิ่งสกปรกการควบแน่นของไอน้ำและการหลุดกระจายของชิ้นส่วน</p> <p>5) หน้าต่างทำความสะอาดได้ง่าย สามารถลดการเกาะของสิ่งสกปรก และจุดที่จำเป็นควรติดตั้งหลอดออกและล้างทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>6) ประตูควรมีผิวเรียบไม่ดูดซับน้ำและทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งจุดที่จำเป็นสามารถฆ่าเชื้อได้</p> <p>7) พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงาน (working surfaces) ที่จะสัมผัสโดยตรงกับผักและผลไม้หรือผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว เช่น โครงสร้างชั้นหรือยกพื้น แ่นรองรับสินค้าควรอยู่ในสภาพดี ทนทาน และทำความสะอาดได้ง่าย มีการบำรุงรักษาและฆ่าเชื้อ ทำจากวัสดุที่เรียบไม่ดูดซับน้ำ และไม่ทำปฏิกิริยากับผักและผลไม้ สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อในสภาพการปฏิบัติงานตามปกติ</p> <p>8) ท่อน้ำและท่อแอร์ไม่ควรรั่วซึม และควรลดการควบแน่นเพื่อหลีกเลี่ยงหยดน้ำลงบนผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วหรือเครื่องมือการบรรจุ</p>
<p>3.1.3 เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต</p> <p>3.1.3.1 จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน</p> <p>3.1.3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>3.1.3.3 เครื่องมือและอุปกรณ์ต้องสะดวกต่อการบำรุงรักษา</p> <p>3.1.3.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ควบคุมการผลิตต้องทำงานได้ถูกต้องและแม่นยำ</p>	<p>3.1.4 เครื่องมือ</p> <p>3.1.4.1 ทั่วไป ควรออกแบบเครื่องมือหรือเลือกใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้สัมผัสกับผักและผลไม้(ยกเว้นภาชนะบรรจุและหีบห่อที่ใช้ครั้งเดียว) เพื่อให้มั่นใจได้ว่า</p> <p>1) ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และบำรุงรักษาได้เพียงพอ</p> <p>2) ทำจากวัสดุไม่เป็นพิษในการนำไปใช้งาน</p> <p>3) เครื่องมือมีความทนทาน และสามารถเคลื่อนย้ายหรือถอดออกได้ เอื้อต่อการซ่อมบำรุงการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบ</p> <p>4) เครื่องมือที่ใช้ ในการจัดการผักและผลไม้ไม่ทำให้เกิดความเสียหายกับผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว และสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้</p> <p>3.1.4.2 เครื่องมือสำหรับควบคุมและตรวจเฝ้าระวัง ควรเลือกใช้เครื่องมือสำหรับควบคุมและตรวจเฝ้าระวังที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ บำรุงรักษาได้ และมั่นใจว่าสามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.1.4.3 ภาชนะบรรจุของเสีย สารที่บริโภคไม่ได้หรือเป็นอันตราย ภาชนะบรรจุของเสีย เศษเหลือจากกระบวนการผลิต สารที่บริโภคไม่ได้หรือเป็นอันตรายสามารถป้องกันการปนเปื้อนต่อผักและผลไม้ โดยเจตนาหรือไม่เจตนาได้ โดย</p> <p>1) มีการขังและแยกภาชนะบรรจุไว้ให้ชัดเจน</p> <p>2) ภาชนะที่ใช้ใส่สารอันตรายควรปิดสนิทเพื่อป้องกันการรั่วไหลและมีระบบควบคุมการนำไปใช้งาน</p> <p>3) ทำจากวัสดุที่กันน้ำ</p>

<p>3.1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก</p> <p>3.1.4.1 มีน้ำสะอาดและ/หรือน้ำบริโภค ในปริมาณเพียงพอต่อการผลิต</p> <p>3.1.4.2 ระบายน้ำและกำจัดของเสียใน บริเวณอาคารและส่วนผลิตอย่างเพียงพอ</p> <p>3.1.4.3 มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการ ทำความสะอาดอย่างเพียงพอ</p> <p>3.1.4.4 มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้าน สุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>3.1.4.5 มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการ ควบคุมอุณหภูมิอย่างเพียงพอ</p> <p>3.1.4.6 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมใน บริเวณผลิต</p> <p>3.1.4.7 มีแสงสว่างเพียงพอต่อการ ปฏิบัติงาน</p> <p>3.1.4.8 มีสิ่งอำนวยความสะดวก ในการเก็บรักษาวัตถุดิบ วัสดุ สารเคมีที่เหมาะสม และแยกเก็บ เป็นหมวดหมู่</p>	<p>3.1.5 สิ่งอำนวยความสะดวก</p> <p>3.1.5.1 ทั่วไป ควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเพียงพอและเหมาะสมให้มั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้</p> <p>3.1.5.2 น้ำ ควรมีน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตอย่างเพียงพอ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมต่อกระบวนการผลิตมีระบบแยกสำหรับน้ำบริโภคและน้ำที่ไม่ใช้สำหรับการบริโภค (non-potable water) โดยระบบน้ำที่ไม่ ใช้สำหรับการบริโภคต้องมีการขังและต้องไม่เชื่อมต่อหรือทำให้ เกิดการไหลย้อนกลับเข้าระบบน้ำบริโภค</p> <p>3.1.5.3 การระบายน้ำ และการกำจัดของเสีย มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำอย่างเพียงพอและเหมาะสมในพื้นที่การผลิต การบรรจุ และการทำความสะอาด เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการปนเปื้อนผักและผลไม้และมั่นใจว่าไม่มีน้ำขังการกำจัดของเสีย ควรมีวิธีที่เหมาะสมสำหรับการขน ย้ายและเก็บรวบรวมของเสีย ต้องไม่ปล่อยให้มีของเสียหมักหมมในบริเวณผลิต เก็บรักษา และบริเวณปฏิบัติงานอื่นๆ รวมทั้งบริเวณ โดยรอบและใกล้เคียง ยกเว้นกรณีที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ ต้องดูแลบริเวณเก็บรวบรวมขยะและที่เก็บของเสียให้สะอาดอย่าง เหมาะสม</p> <p>3.1.5.4 การทำความสะอาด ควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ออกแบบอย่างเหมาะสมสำหรับการทำความสะอาด <u>ผักและผลไม้ ภาชนะเครื่องใช้และเครื่องมือ</u></p> <p>3.1.5.5 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา ควรถูกออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและบริเวณที่ตั้งให้เหมาะสมให้มั่นใจว่าสามารถคงไว้ซึ่งสุขลักษณะ ส่วนบุคคลได้ ในระดับที่เหมาะสมและหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว สิ่งอำนวยความสะดวกควรรวมถึง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) อ่างล้างมือ อุปกรณ์ล้างมือและทำมือให้แห้งอย่างถูกสุขลักษณะ 2) ห้องน้ำที่ออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะอย่างเหมาะสม 3) สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้าของผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ <p>3.1.5.6 การควบคุมอุณหภูมิ ควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเพียงพอสำหรับกระบวนการผลิตและการตรวจเฝ้าระวังอุณหภูมิ ให้สามารถมั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้</p> <p>3.1.5.7 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ ควรมีวิธีระบายอากาศโดยธรรมชาติหรือโดยเครื่องกลอย่างเพียงพอ โดยเฉพาะเพื่อ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่มากับอากาศ เช่น อากาศจากที่สกปรก จากละอองน้ำและหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ 2) ควบคุมอุณหภูมิห้อง 3) ควบคุมกลิ่นที่อาจมีผลต่อความเหมาะสมของผักและผลไม้ 4) ณ ที่จำเป็นต้องมีการควบคุมความชื้นในพื้นที่เฉพาะเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้ควรรวมถึงระบบการระบายอากาศ ไม่ให้อากาศเคลื่อนที่จากบริเวณที่ปนเปื้อนไปยังบริเวณที่สะอาดให้มั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้ <p>3.1.5.8 แสงสว่าง ควรมีแสงจากธรรมชาติหรือแสงจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความเข้มของแสงควรพอเหมาะกับลักษณะการปฏิบัติงาน มีแสงสว่างที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการตรวจสอบ แสงไม่ควรจะมีผลให้สีที่มองเห็นผิดเพี้ยนไป
--	---

	<p><u>2) ควรมีการป้องกันอุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อให้มั่นใจว่าหากเกิดการแตกหักเสียหายจะไม่ปนเปื้อนกับผักและผลไม้หรือผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว</u></p> <p>3.1.5.9 การเก็บรักษา <u>ควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกเพียงพอสำหรับการเก็บรักษาผักและผลไม้ และผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว วัสดุที่ใช้ในกระบวนการผลิต และสารเคมีที่ไม่ใช่อาหาร (เช่น วัสดุทำ ความสะอาดสารหล่อลื่น และเชื้อเพลิง) รวมทั้งออกแบบและสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเก็บรักษาผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วให้สามารถ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) บำรุงรักษาและทำความสะอาดได้อย่างเพียงพอ 2) หลีกเลี่ยงการเข้าถึงและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ 3) ป้องกันผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วจากการปนเปื้อนระหว่างการเก็บรักษาอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น จัดเก็บสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดและสารเคมีที่เป็นอันตราย (ถ้ามี) ไว้ในที่ปลอดภัยและแยกต่างหาก 4) รักษาสภาพแวดล้อมที่ทำให้ผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วเสื่อมเสียได้น้อยที่สุดเช่น โดยการควบคุมอุณหภูมิและความชื้น
<p>3.2. การควบคุมการปฏิบัติงาน</p>	<p>3.2 การควบคุมการปฏิบัติงาน</p> <p>3.2.1 ทั่วไป <u>ต้องวางข้อกำหนดเกี่ยวกับรูปแบบที่จะต้องดำเนินการในการผลิต การควบคุม และตรวจเฝ้าระวังอันตรายต่างๆ ที่เกิดขึ้นกับผักและผลไม้ โดยเฉพาะการใช้มาตรการป้องกันในขั้นตอนที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน ตั้งแต่การรับผักและผลไม้จนถึงการขนส่ง รวมถึงมีการทบทวนประสิทธิผลของระบบการควบคุมที่สามารถลดความเสี่ยงของผักและผลไม้ที่ไม่ปลอดภัยและสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งความเหมาะสมสำหรับการบริโภค</u></p>
	<p>3.2.2 การควบคุมอันตรายในผักและผลไม้ <u>ควรออกแบบกระบวนการผลิตและการควบคุมอันตรายใน ผักและผลไม้อย่างถูกต้องโดยเฉพาะเพื่อลดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค การปนเปื้อนทางเคมี สิ่งปฏิกลและสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ โดยใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) หรือปฏิบัติ ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ระบุขั้นตอนใด ๆ ในการปฏิบัติงานที่วิกฤตต่อความปลอดภัยของอาหาร 2) ใช้ขั้นตอนการดำเนินงาน (procedure) ที่มีประสิทธิภาพในการควบคุมอันตรายในขั้นตอนวิกฤตที่ระบุในข้อ 1) 3) ตรวจเฝ้าระวัง (monitor) การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน เพื่อให้มั่นใจในประสิทธิภาพของการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง 4) ทบทวนขั้นตอนการดำเนินงานในการควบคุมตามข้อ 2) เป็นระยะๆ และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปฏิบัติงาน
<p>3.2.1 วัตถุประสงค์ 3.2.1.1 รับวัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัยตามเกณฑ์ที่กำหนด 3.2.1.2 มีมาตรการควบคุมการปฏิบัติต่อวัตถุดิบไม่ให้เกิดการปนเปื้อน 3.2.2 ภาชนะบรรจุ 3.2.2.1 ภาชนะบรรจุต้องป้องกันการปนเปื้อนและความเสียหายของผลิตผล 3.2.3 กระบวนการผลิต 3.2.3.1 ควบคุมขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการผลิตที่เพียงพอ เพื่อป้องกัน</p>	<p>3.2.3 จุดสำคัญของระบบการควบคุมสหลักษณะ</p> <p>3.2.3.1 กระบวนการผลิต</p> <p>3.2.3.1.1 การรับวัตถุดิบ <u>วัตถุดิบสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด แบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) วัตถุดิบหลัก คือ ผักและผลไม้สด 2) วัตถุดิบรอง เช่น ภาชนะบรรจุ สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต <p><u>สำหรับการรับวัตถุดิบ ควรมีการระบุข้อกำหนดลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ และมีการตรวจสอบและคัดเลือกวัตถุดิบก่อนจะนำไปปฏิบัติกรณีผักและผลไม้ ให้มีการตรวจสอบ ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กรณีรับจากผู้รวบรวมตามบัญชีรายชื่อที่ผู้ประกอบการให้การยอมรับ (Approved Vendor List; AVL) ต้องมีผลการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยคำนึงถึงข้อกำหนดในกฎหมาย และความต้องการของประเทศคู่ค้าหรือ

<p>การปนเปื้อนและการปนเปื้อนข้าม 3.2.3.2 สุ่มผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด 3.2.4 น้ำ 3.2.4.1 ความคมคุณภาพน้ำที่ใช้สัมผัสกับผลิตผลที่เหมาะสม 3.2.4.2 ใช้น้ำบริเวณล้างผลิตผลขั้นตอนสุดท้ายในกรณีน้ำสัมผัสส่วนของผลิตผลที่บริโภคได้โดยไม่ปรุงสุก</p>	<p><u>2) กรณีรับซื้อผักและผลไม้จากเกษตรกรโดยตรง หรือผู้รวบรวม ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกที่</u> <u>ก) ได้รับการรับรองหรือมีหลักฐานแสดงว่าปฏิบัติตาม มกษ. 9001 มาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร หรือเทียบเท่า หรือ</u> <u>ข) มีหลักฐานแสดงว่าไม่มีการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรหรือมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรอย่างถูกต้อง หรือ</u> <u>ค) ได้รับการรับรองหรือมีหลักฐานแสดงว่าปฏิบัติตามมาตรฐานอื่นที่มีการควบคุมการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรอย่างถูกต้อง</u> <u>3) กรณีรับผักและผลไม้จากโรงรวบรวม ต้องมาจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองตาม มกษ. 9047มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้ สดหรือมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือ</u> <u>4) กรณีผักและผลไม้ที่ไม่มีหลักฐานการรับรองตามข้อกำหนดข้างต้น รวมถึงพืชต้นอ่อน(sprout) ต้องมีหลักเกณฑ์และวิธีการในการควบคุมและ ตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัย เช่น สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน จลินทรีย์ ตามข้อกำหนดกฎหมายหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และเก็บบันทึกผลการตรวจสอบดังกล่าว</u> <u>มีการจัดการผักและผลไม้ด้วยความระมัดระวัง ผักและผลไม้ที่เกิดความเสียหายจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว และเพิ่มการปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ก่อนขนถ่ายผักและผลไม้ ให้ตรวจสอบความสะอาดของพาหนะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่งและตรวจสอบการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผักและผลไม้</u></p>
	<p>3.2.3.1.2 การจัดเตรียม คัดเลือก และตัดแต่ง 1) การทำความสะอาดผักและผลไม้ ควรปฏิบัติตามการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีเพื่อป้องกันหรือลดการแพร่เชื้อหรือแพร่กระจายของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในน้ำซึ่งคุณภาพของน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับขั้นตอนการดำเนินงาน เช่น น้ำสะอาดใช้ในขั้นตอนการล้างครั้งแรก น้ำบริโภคใช้ในการล้างขั้นสุดท้าย ดังนี้ <u>ก) ใช้น้ำสะอาดหรือน้ำบริโภค หากมีการใช้น้ำแรงดันสูงหรือในสภาวะสุญญากาศ</u> <u>ควรคำนึงถึงการทำลายโครงสร้างของเซลล์พืช ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์</u> <u>ข) ควบคุม เฝ้าระวัง และบันทึกคุณภาพน้ำที่ใช้ โดยการวิเคราะห์จุลินทรีย์บ่งชี้ลักษณะหรือจุลินทรีย์ที่ก่อโรคทางเดินอาหาร</u> <u>ค) มีมาตรการควบคุมเพิ่มเติมสำหรับน้ำที่ใช้ ในถังล้าง เช่น การเปลี่ยนน้ำเมื่อจำเป็น</u> <u>การควบคุมปริมาณผักและผลไม้ น้ำที่สัมผัสกับผักและผลไม้ควรใช้เฉพาะน้ำบริโภคเท่านั้นเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนที่มีผลต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้ น้ำหรือน้ำแข็งที่สัมผัสกับผักและผลไม้ขั้นตอนสุดท้ายต้องเป็นน้ำบริโภคตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องรวมทั้งมีมาตรการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของน้ำที่สัมผัสโดยตรงกับผักและผลไม้ตามความถี่และเกณฑ์ที่กำหนดพร้อมบันทึกผล</u> <u>น้ำที่นำกลับมาใช้ใหม่มีการบำบัดและรักษาสถานะที่จะไม่ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของผักและผลไม้ โดยมีการเฝ้าระวัง ควบคุม และบันทึกกระบวนการบำบัดที่มีประสิทธิภาพ</u> <u>น้ำที่นำกลับมาใช้ใหม่อาจไม่ต้องการบำบัด หากไม่ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของผักและผลไม้ เช่น การใช้น้ำล้างครั้งสุดท้ายมาเป็นน้ำล้างครั้งแรก</u> 2) การคัดเลือกและตัดแต่ง (การปอก การหั่น การตัด) มีการกำจัดอันตรายทางกายภาพ เช่นเศษชิ้นส่วนของแมลงและพืช โลหะ และสิ่งแปลกปลอมโดยการคัดเลือกหรือใช้เครื่องมือ เช่น เครื่องตรวจจับโลหะ มีการเล็ม ตัดแต่งส่วนที่เสียหายรอยกัดแทะ หรือชิ้นราวออก รวมถึง <u>ก) หลีกเลี่ยงการใช้ผักและผลไม้ที่มีร่องรอยการเน่าเสียหรือความเสียหายที่มองเห็นได้</u> <u>ข) ทำลายผักและผลไม้ที่มีความเสียหายหรือเน่าเสียด้วยวิธีที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้ เกิดการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหนะนำเชื้อกรณีมีการตัดคุณภาพและการตัดแต่งผักและผลไม้ ควรมีการดำเนินการที่ถูกลักษณะเพื่อลดการปนเปื้อนทางกายภาพและจุลินทรีย์</u> 3.2.3.1.3 การใช้สารเคมี</p>

	<p><u>ใช้สารเคมี เช่น สารเคลือบผิว สารเร่งให้สุก สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช หรือสารจากธรรมชาติอื่นๆที่เหมาะสม ต้องเลือกใช้ทั้งชนิดและปริมาณที่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 หรือข้อกำหนดของประเทศผู้ค้าตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับพ่นอย่างสม่ำเสมอ เพื่อควบคุมความถูกต้องของอัตราการใช้ หากมีการใช้กับสารเคมีชนิดอื่นหรือผักและผลไม้ชนิดอื่น ให้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับพ่นเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</u></p> <p>3.2.3.1.4 การบรรจุ <u>ภาชนะบรรจุและวัสดุที่ใช้ต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี สามารถป้องกันผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วจากการปนเปื้อนได้ สามารถป้องกันการเสียหายและเอื้อต่อการแสดงฉลากอย่างเหมาะสม รวมถึง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) วัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุและก๊าซที่ใช้ต้องไม่เป็นพิษ ไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมของผักและผลไม้ภายใต้สภาพการเก็บรักษาและการใช้ตามที่ระบุไว้ และเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ควรมีความทนทาน ทำความสะอาดง่าย และฆ่าเชื้อได้ 3) ควรมีมาตรการในการตรวจสอบคุณภาพและความสะอาดของภาชนะบรรจุก่อนนำไปใช้ <p>3.2.3.1.5 การลดอุณหภูมิผักและผลไม้ <u>น้ำที่เกิดจากการควบแน่นและการละลายของระบบทำความเย็นไม่ควรหยดลงบนผักและผลไม้และมีการรักษาความสะอาดภายในของระบบทำความเย็นน้ำที่ใช้ ในระบบทำความเย็น หากมีการสัมผัสกับผักและผลไม้ โดยตรงให้ ใช้น้ำบริโภคและมีการควบคุมและรักษาคุณภาพของน้ำที่ใช้ในระบบหากมีการใช้น้ำหมักหมยที่สัมผัสกับผักและผลไม้โดยตรงในระบบทำความเย็น ให้มีการควบคุมเฟ้ระวัง และบันทึก เพื่อมั่นใจว่าสารชีวชาติยังคงมีประสิทธิภาพในการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้ามได้การลดอุณหภูมิควรออกแบบและรักษาระบบทำความเย็นเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนผักและผลไม้ทำความสะอาดยาฆ่าเชื้อเครื่องมือทำความเย็นอย่างสม่ำเสมอตามขั้นตอนการดำเนินงานที่ระบุไว้ เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม</u></p> <p>3.2.3.2 ข้อกำหนดด้านจลนทรีย์ เคมี และกายภาพ <u>ต้องควบคุมคุณภาพของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านจลนทรีย์ เคมี และกายภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง หรือประเทศนำเข้าการวิเคราะห์ทางจลนทรีย์สามารถใช้เป็นเครื่องมือสำหรับประเมินและทวนสอบความปลอดภัยและประสิทธิภาพของการปฏิบัติ และใช้เป็นข้อมูลสภาพแวดล้อม โดยให้มีการออกแบบและดำเนินการตามแผนการซักตัวอย่างและวิธีวิเคราะห์ที่เหมาะสมตามระบบการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร</u></p> <p>3.2.3.3 การปนเปื้อนข้ามของจลนทรีย์ <u>ต้องมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจลนทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) แยกผักและผลไม้ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการออกจากผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว เช่น การแยกพื้นที่ผลิตหรือการแยกช่วงเวลาการปฏิบัติงาน และมีการฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม 2) จำกัดหรือควบคุมการเข้าไปในบริเวณผลิต โดยบุคคลที่จะเข้าไปในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติตามกฎด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลที่กำหนด เช่น <ol style="list-style-type: none"> ก) ให้ผู้ปฏิบัติงานสวมชุดกันเปื้อน รวมถึงรองเท้าที่สะอาด ข) ล้างมือและฆ่าเชื้อก่อนเข้าปฏิบัติงาน ค) ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับผักและผลไม้ หรือผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วที่อยู่ระหว่างการผลิตที่อาจปนเปื้อนต่อผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ไม่ควรสัมผัสผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว หากไม่เปลี่ยนเครื่องแต่งกายที่ใช้ในขั้นตอนการผลิตก่อนหน้า 3) ทำความสะอาดพื้นผิวต่างๆ ภาชนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และส่วนประกอบต่างๆที่ติดตั้งไว้ถาวรให้สะอาดอย่างทั่วถึง ณ ที่จำเป็นให้ทำการฆ่าเชื้อหลังการปฏิบัติงาน <p>3.2.3.4 การปนเปื้อนทางกายภาพและเคมี <u>ควรจัดให้มีระบบเพื่อป้องกันและขจัดการปนเปื้อนของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วจากสิ่งแปลกปลอม เช่น แก้วหรือเศษโลหะจากเครื่องจักร ฝุ่น คิวน์ที่เป็นอันตราย และสารเคมีที่ไม่พึงประสงค์</u></p>
--	---

	<u>ควรใช้เครื่องตรวจวัดหรืออุปกรณ์คัดแยกที่เหมาะสมในการผลิต</u>
<p>3.2.5 การจัดการและการกำกับดูแล 3.2.5.1 ผู้ควบคุมการปฏิบัติงานต้องมีความสามารถเพียงพอในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง</p> <p>5.7 3.2.5.2 มีเอกสารขั้นตอนการดำเนินงานที่ถูกต้องสำหรับการปฏิบัติงานและการตรวจเฝ้าระวัง</p>	<p>3.2.4 การจัดการและการกำกับดูแล 5.8 <u>รูปแบบการควบคุมและการกำกับดูแลที่เข้าขึ้นอยู่กับลักษณะของกิจกรรม ผู้จัดการและผู้กำกับดูแลต้องมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหารอย่างเพียงพอที่จะพิจารณาและประเมินความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น สามารถนำวิธีป้องกันและแก้ไขมาใช้ได้อย่างเหมาะสมและมั่นใจว่าการตรวจเฝ้าระวังมีประสิทธิภาพเพียงพอ</u></p>
<p>3.2.7 ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล 3.2.7.1 มีบันทึกข้อมูลกระบวนการผลิตรวมถึงการจำหน่าย และเก็บรักษาบันทึกไว้เพื่อสามารถตรวจประเมินและตามสอบได้ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - บันทึกการรับวัตถุดิบ - บันทึกการควบคุมการผลิต - บันทึกการตรวจสอบคุณภาพผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ - บันทึกคุณภาพน้ำใช้ - บันทึกผลการวิเคราะห์น้ำบริโภค - บันทึกประวัติการฝึกอบรม - บันทึกการบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล - บันทึกการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล 	<p>3.2.5 ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล <u>ควรบันทึกข้อมูลของการรับวัตถุดิบ การผลิตในแต่ละรุ่นการผลิต คุณภาพน้ำที่ใช้ โปรแกรมควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ อุณหภูมิการทำความเย็นและการเก็บรักษา สารเคมีที่ใช้ตารางทำความสะอาดสำหรับสถานประกอบการ สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ และภาชนะบรรจุ และการกระจายสินค้า ที่ทำให้มั่นใจในประสิทธิภาพของระบบควบคุมความปลอดภัยอาหาร และควรเก็บและรักษาบันทึกข้อมูลไว้อย่างน้อย 2 ปี</u> <u>ควรจัดทำแผนควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่เป็นลายลักษณ์อักษร รวมถึงจัดทำคำอธิบายเกี่ยวกับอันตรายที่จะเกิดขึ้นและขั้นตอนการแก้ปัญหา</u> <u>ตัวอย่างบันทึกข้อมูลที่ควรเก็บรักษา เช่น ข้อมูลผลิต ข้อมูลการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ รายงานการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รายงานการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือ ผลวิเคราะห์น้ำและระดับสารเคมีในน้ำ ข้อมูลผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว อุณหภูมิการเก็บรักษา ผลวิเคราะห์จุลินทรีย์ ข้อมูลการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงาน รายงานการเจ็บป่วยส่วนบุคคล ข้อมูลการกระจายสินค้า ข้อมูลการตรวจสอบและตรวจสอบรับรอง</u></p>
<p>3.2.6 การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ 3.2.6.1 มีการบ่งชี้หรือระบุรุ่นการผลิตเมื่อมีปัญหาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยสามารถเรียกคืนผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>3.2.6 ขั้นตอนการเรียกคืน <u>ออกแบบระบบตามสอบและดำเนินการเพื่อให้สามารถเรียกคืนผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วได้ตามความจำเป็น หากผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัย การเก็บรักษาบันทึกข้อมูลการผลิต การบรรจุ และการกระจายสินค้า อาจช่วยระบุแหล่งที่มาของการปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและอำนวยความสะดวกในการเรียกคืนผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วได้</u> <u>ควรเก็บบันทึกข้อมูลที่เชื่อมโยงกับผู้ผลิต ผู้รับช่วงต่อไปตลอดห่วงโซ่อาหาร เช่น ชื่อที่อยู่ของผู้ปลูก ชื่อที่อยู่ของผู้บรรจุ วันที่เก็บเกี่ยว บรรจุ และจำหน่าย ชนิดของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ชื่อทางการค้า รุ่นการผลิต และผู้ขนส่ง</u></p>
<p>3.3. การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล 3.3.1 แผนการบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล</p> <p>6.3 3.3.1.1 มีแผนการบำรุงรักษาและการสุขาภิบาลที่ระบุวิธีการ ความถี่</p>	<p>3.3 สถานประกอบการ: การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล 3.3.1 ทั่วไป 6.4 <u>ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสผักและผลไม้ในกระบวนการที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อนเริ่มการผลิต เริ่มต้นฤดูกาลผลิต และตลอดการใช้งาน เพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่มีจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรคในสิ่งอำนวยความสะดวกหรือเครื่องมือ</u></p>

<p>รวมถึงผู้รับผิดชอบ</p>	<p>3.3.2 การบำรุงรักษา <u>ควรมีการดูแลรักษาซ่อมแซมสถานประกอบการและเครื่องมือไว้ในสภาพ ดังนี้</u> <u>1) เอื้ออำนวยต่อขั้นตอนดำเนินงานด้านสาขาภิบาลทั้งหมด</u> <u>2) ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์โดยเฉพาะในขั้นตอนที่วิกฤต</u> <u>3) ป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร เช่น จากเศษโลหะ ชิ้นส่วนของพลาสติก เศษวัสดุที่หลดลอกจากดิน ทราาย และสารเคมี</u></p>
<p>3.3.3 การทำความสะอาด 6.5 3.3.3.1 มีการทำ ความสะอาด สถานประกอบการเครื่องมือและ อุปกรณ์อย่างเพียงพอต่อการ ป้องกันการปนเปื้อน</p>	<p>3.3.3 การทำความสะอาด <u>การทำความสะอาดสามารถทำได้วิธีทางกายภาพและทางเคมี ซึ่งอาจแยกทำ หรือทำ ร่วมกันวิธีทางกายภาพ เช่น ใช้ความร้อน ขัดถูฉีดพ่น ใช้เครื่องดูดฝุ่น หรือวิธีอื่นๆ ที่หลีกเลี่ยงการใช้น้ำและวิธีทางเคมีที่ใช้สารทำความสะอาด ต่างหรือกรด</u> <u>ขั้นตอนการทำความสะอาดจะเกี่ยวข้องกับ</u> <u>1) การขจัดคราบหรือเศษสิ่งสกปรกทั้งหมดออกจากพื้นผิวหน้าสิ่งที่จะทำความสะอาด</u> <u>2) การใช้สารละลายของสารทำความสะอาดเพื่อขจัดสิ่งสกปรกและคราบของแบคทีเรียให้หลุดออกและเก็บกักไว้ในสารละลายหรือ สารผสมแขวนลอย</u> <u>3) ชะล้างด้วยน้ำเพื่อขจัดเศษสกปรกที่หลุดออกและสารตกค้างของสารทำความสะอาด</u> <u>4) ทำความสะอาดแบบแห้งหรือใช้วิธีอื่นที่เหมาะสม เพื่อขจัดสารตกค้างและสิ่งสกปรก</u> <u>5) ฆ่าเชื้อต่อด้วยการชะล้าง ยกเว้นคำแนะนำของผู้ผลิตสารฆ่าเชื้อระบุไว้ว่าไม่จำเป็นต้องชะล้างโดยอยู่บนพื้นฐานทาง วิทยาศาสตร์</u> <u>สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดควรมีการจัดการและใช้ด้วยความระมัดระวังและปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตสารเคมี และให้เก็บแยก จากผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว เก็บในภาชนะที่มีการซีบ่งไว้ชัดเจน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการปนเปื้อนผักและผลไม้ ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว</u> <u>หากมีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อตามการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี เพื่อลดการปนเปื้อนข้าม ให้มีการเผ่าระวัง ควบคุม และบันทึกปริมาณการใช้ ภายหลังจากใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อควรล้างด้วยน้ำ เพื่อให้แน่ใจว่าปริมาณ ตกค้างไม่เกินค่าที่กำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องควบคุม เผ่าระวัง และบันทึกอุณหภูมิและคุณลักษณะอื่นๆ ของน้ำที่ใช้ เช่น ความเป็นกรด-เบสความขุ่น และความกระด้างของน้ำ ที่อาจส่งผลกระทบต่อประสิทธิผลของการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและสารฆ่า เชื้อ</u></p>
	<p>3.3.4 โปรแกรมการทำความสะอาด <u>ควรจัดทำโปรแกรมการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อต่างๆ ในลักษณะที่จะทำให้มั่นใจว่าทุกส่วนของสถานประกอบการได้มีการทำ ความสะอาดอย่างเหมาะสม โดยเฉพาะบริเวณวิกฤตรวมถึงอุปกรณ์และเครื่องมือ ทั้งนี้ต้องมีการทำความสะอาด เครื่องมือหรือ อุปกรณ์</u> <u>ทำความสะอาดด้วย</u> <u>1) บริเวณที่จำเป็นควรจัดทำโปรแกรมการทำความสะอาดเป็นเอกสารที่ระบุรายการ ดังนี้</u> <u>ก) บริเวณรายการเครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะทำความสะอาด</u> <u>ข) ผู้รับผิดชอบสำหรับแต่ละงานโดยเฉพาะ</u> <u>ค) วิธีและความถี่ของการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</u> <u>ง) การตรวจเผ่าระวัง</u> <u>2) ควรมีการตรวจเผ่าระวังความเหมาะสมและประสิทธิผลของโปรแกรม</u></p>

	<p><u>3) การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในบางบริเวณที่จำเป็น ควรมีการปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ</u></p>
<p>3.3.4 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ 3.3.4.1 มีมาตรการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อในบริเวณผลิต</p>	<p>3.3.5 ระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ 3.3.5.1 ทั่วไป <u>ผักและผลไม้ต้องดัดแปลงวันและแปลงชนิดอื่นได้ดี อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนข้ามผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ควรดำเนินการตามโปรแกรมกำจัดชิ้นส่วนของพืชที่เกิดจากการผลิตและของเสียเพื่อลดการเข้าอยู่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้ออื่นๆ และดำเนินการตามระบบควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อเพื่อลดการหลบซ่อนและอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่เป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อนผักและผลไม้ หรือพื้นผิวที่สัมผัสกับผักและผลไม้</u> 3.3.5.2 การป้องกันการเข้ามาในอาคาร <u>ควรมีการป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาในอาคาร โดยมีการซ่อมแซมอาคารและดูแลให้อยู่ในสภาพที่สามารถป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามา และเพื่อกำจัดแหล่งที่อาจจะเป็นที่เพาะพันธุ์เช่น</u> <u>1) ปิดช่องต่างๆ และบริเวณที่สัตว์พาหะนำเชื้ออาจจะเข้ามาได้ให้สนิท รวมทั้งมีวิธีการที่เหมาะสมที่สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้าไปในระบบระบายน้ำ</u> <u>2) มีมาตรการและอุปกรณ์ที่ใช้ป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้าไปในบริเวณผลิต</u> <u>3) ไม่ให้สัตว์ต่างๆ เข้ามาในบริเวณของสถานประกอบการและอาคารแปรรูป</u> 3.3.5.3 สถานที่หลบซ่อนตัวและอยู่อาศัย <u>ควรป้องกันไม่ให้มีสถานที่หลบซ่อนตัวและอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ การมีอาหารและน้ำจะกระตุ้นให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาหลบซ่อนตัวและอยู่อาศัย จึงควร</u> <u>1) เก็บสิ่งทีอาจเป็นอาหารของสัตว์พาหะนำเชื้อในภาชนะที่สามารถป้องกันสัตว์พาหะนำ เชื้อได้และ/หรือวางไว้เหนือพื้นและห่างจากผนัง</u> <u>2) ดูแลรักษาความสะอาดบริเวณทั้งภายในและภายนอกสถานที่ผลิตอาหาร</u> <u>3) เก็บเศษของที่ไม่ใช่แล้วในภาชนะที่ปิดฝา หรือสามารถป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อได้</u> 3.3.5.4 การตรวจเฝ้าระวัง <u>ควรมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ</u> 3.3.5.5 การกำจัด <u>ควรมีแผนป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ และตรวจสอบการปฏิบัติงานตามแผน</u> <u>ควรจัดการกับสัตว์พาหะนำเชื้อที่เข้ามาหลบซ่อนและอยู่อาศัยทันทีที่พบ โดยวิธีการที่ไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของผักและผลไม้ การใช้สารเคมี ชีวภาพหรือวิธีทางกายภาพ ควรทำโดยไม่ทำให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของผักและผลไม้</u></p>
<p>3.3.5 การจัดการกับของเสีย 3.3.5.1 มีการจัดการขยะและของเสียที่เหลือจากการผลิตอย่างเหมาะสม</p>	<p>3.3.6 การระบายน้ำ และการจัดการของเสีย 3.3.6.1 การระบายน้ำ <u>มีการระบายน้ำที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้มีน้ำขัง ให้มีการพิจารณา ดังนี้</u> <u>1) ออกแบบพื้นและทางระบายน้ำให้มีความลาดเอียง</u> <u>2) ดูแลพื้นให้แห้งโดยวิธีที่เหมาะสม</u> <u>3) มีการกำจัดหรือระบายน้ำขัง</u> <u>4) ทำความสะอาดท่อระบายน้ำเป็นประจำเพื่อไม่ให้เป็นที่ของจุลินทรีย์ก่อโรค</u></p>

	<p>3.3.6.2 การจัดการของเสีย</p> <p>1) กำหนดจุดหรือพื้นที่สำหรับขยะรีไซเคิลและของเสียที่ย่อยสลายได้ จัดเก็บและกำจัดของเสียอย่างเหมาะสมเพื่อลดการปนเปื้อน</p> <p>2) กำจัดของเสียอย่างสม่ำเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงสัตว์พาหะนำเชื้อ เช่น แมลง หนู</p> <p>3.3.7 ประสิทธิภาพของการตรวจเฝ้าระวัง</p> <p>ควรตรวจเฝ้าระวังระบบการระบายอากาศ เพื่อพิจารณาถึงประสิทธิภาพของมาตรการควบคุมและจัดให้มีการทวนสอบเป็นระยะๆ โดยวิธีต่างๆ เช่น</p> <p>1) ตรวจประเมินการตรวจสอบก่อนการปฏิบัติงาน</p> <p>2) บริเวณที่เหมาะสม ควรมีการสุ่มตรวจเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและแอนโทโรแบคทีเรียซีอี (Enterobacteriaceae) ที่เป็นดัชนีชี้วัดสุขภาพของกระบวนการผลิต และมีการพิจารณาทวนสอบอย่างสม่ำเสมอ หากพบเกินเกณฑ์กำหนดต้องมีการตรวจหาแหล่งที่มาของการปนเปื้อนเพื่อกำจัดหรือควบคุมปริมาณจุลินทรีย์</p>
3.4. สุขลักษณะส่วนบุคคล	<p>3.4 สถานประกอบการ: สุขลักษณะส่วนบุคคล</p> <p>3.4.1 ทั่วไป</p> <p>ควรมีข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลสำหรับผู้ปฏิบัติงานและบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณผลิตที่สามารถรักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม และประพฤติและปฏิบัติงานในลักษณะที่เหมาะสมที่จะทำให้มั่นใจว่าผู้ที่สัมผัสอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อมจะไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน</p>
	<p>3.4.2 ภาวะสุขภาพ</p> <p>ไม่ควรให้บุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเป็นโรค เป็นพาหะนำโรค หรือเจ็บป่วยที่อาจส่งผ่านสู่ผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วเข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน จึงควรมีแผนการตรวจสอบสุขภาพและโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามข้อกาหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หากเห็นว่าอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนได้ บุคคลใดที่อยู่ในภาวะดังกล่าวควรรายงานการเจ็บป่วยหรืออาการของการเจ็บป่วยให้หัวหน้างานหรือผู้ควบคุมการปฏิบัติงานทราบทันที</p>
	<p>3.4.3 การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ</p> <p>สภาวะต่างๆ ที่ควรรายงานต่อหัวหน้างานหรือผู้ควบคุมการปฏิบัติงาน เพื่อพิจารณาความจำเป็นในการตรวจรักษา หรือแยกผู้ที่เจ็บป่วยออกจากการทำงาน รวมถึง</p> <p>ก) โรคติดเชื้อ</p> <p>ข) อาการท้องร่วง</p> <p>ค) การอาเจียน</p> <p>ง) เป็นไข้</p> <p>จ) เจ็บคอและมีไข้</p> <p>ฉ) มีแผลติดเชื้อมือที่ผิวหนัง (ฝี สิว บาดแผล)</p> <p>ช) มีน้ำมูก หนองตา หรือตาแฉะ</p>
3.4.1 ผู้ปฏิบัติงานและบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณผลิตต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล	<p>3.4.4 ความสะอาดส่วนบุคคล</p> <p>3.4.4.1 การรักษาความสะอาดส่วนบุคคล</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานในการผลิต ควรมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล ดังนี้</p> <p>1) ควรสวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผม และรองเท้า</p>
8.2 3.4.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติงาน	

<p>อย่างถูกสุขลักษณะ</p>	<p><u>2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ยังคงปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผลหรือพลาสติกที่กันน้ำได้</u> <u>3) ผู้ปฏิบัติงานควรล้างมือเสมอ กรณีที่ความสะอาดส่วนบุคคลอาจมีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร เช่น</u> <u>ก) ก่อนเริ่มปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร</u> <u>ข) ทันทีหลังจากการใช้ห้องสุขา</u> <u>ค) หลังจากจับต้องวัตถุดิบหรือวัสดุที่ปนเปื้อนที่สามารถทำให้ผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วปนเปื้อน</u> <u>4) ผู้ปฏิบัติงานควรหลีกเลี่ยงการจับต้องผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว</u> <u>3.4.4.2 การตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล</u> <u>ควรมีแผนการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลและบันทึกผลการปฏิบัติงานตามแผน</u> 8.3</p>
	<p>3.4.5 พฤติกรรมส่วนบุคคล <u>1) ผู้ปฏิบัติงานควรละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว เช่น ต่องละเว้น</u> <u>ก) การสูบบุหรี่</u> <u>ข) การถ่มน้ำลาย</u> <u>ค) การขบเคี้ยวหรือการรับประทานอาหาร</u> <u>ง) การไอหรือจามลงบนผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ที่ไม่มีการปกปิดป้องกันไว้</u> <u>2) ไม่ควรสวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัว เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา เข็มกลัดเข้าไปในบริเวณผลิต</u></p>
	<p>3.4.6 ผู้เยี่ยมชม <u>ผู้เยี่ยมชมหรือบุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต หากเข้ามาในบริเวณกระบวนการผลิตหรือบริเวณที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ควรสวมชุดกันเปื้อนและปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล</u></p>
<p>3.5. การขนส่ง 3.5.1 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่ง</p>	<p>3.5 การขนส่ง 3.5.1 ทั่วไป <u>ควรมีมาตรการควบคุมและจัดให้มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในระหว่างการขนส่ง เพื่อ</u> <u>1) ป้องกันผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วจากแหล่งที่อาจปนเปื้อน</u> <u>2) ป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว</u> <u>3) ควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและผลิตสารพิษในผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว</u></p>
	<p>3.5.2 ข้อกำหนด <u>ณ ที่จำเป็นพาหนะ ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ หรือตึ้นสินค้า ควรมีคุณสมบัติ ดังนี้</u> <u>1) ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว หรือหีบห่อผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว</u> <u>2) สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ณ ที่จำเป็น ต้องฆ่าเชื้อได้</u> <u>3) ระหว่างการขนส่ง สามารถแยกผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วออกจากสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร</u> <u>4) ป้องกันการปนเปื้อนรวมทั้งฝุ่นและควันอย่างมีประสิทธิภาพ</u> <u>5) สามารถรักษาระดับอุณหภูมิ ความชื้นและสภาวะอื่นที่จำเป็นอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เป็น</u></p>

	<p><u>อันตรายต่อผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วและที่อาจทำให้ผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วเสื่อมสภาพจนไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค</u></p> <p><u>6) สามารถตรวจสอบอุณหภูมิ ความชื้น และสภาวะอื่นๆ ที่จำเป็นได้</u></p> <p>3.5.3 การใช้งานและดูแลรักษา</p> <p><u>ควรดูแลรักษาความสะอาดและซ่อมแซมพาหนะและภาชนะบรรจุตัวขนส่งสินค้าสำหรับขนส่งผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหนะน้ำเชื้อ</u></p> <p><u>1) หากมีการใช้พาหนะ ภาชนะบรรจุ หรือตัวขนส่งสินค้าเดียวกันในการขนส่งผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วกับอาหารอื่น หรือขนส่งสินค้าที่มีใช้อาหารต้องมีการทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ</u></p> <p><u>2) กรณีที่จำเป็น ควรมีการฆ่าเชื้อก่อนหรือหลังการขนถ่ายสินค้าแต่ละครั้งด้วย</u></p>
<p>3.6. ผลากผลิตภัณฑ์</p> <p>3.6.1 ระบุข้อมูลบนฉลากอย่างถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด</p>	<p>3.6 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค</p> <p>3.6.1 ทัวไป</p> <p><u>ควรมีการแสดงผลผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วที่เหมาะสม ให้สามารถมั่นใจว่า</u></p> <p><u>1) มีข้อมูลที่เพียงพอที่จะทำให้บุคคลที่รับช่วงต่อไปในห่วงโซ่อาหารสามารถปฏิบัติต่อผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว เก็บรักษา แปรรูป จัดเตรียม และจัดวางผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วได้อย่างปลอดภัยและถูกต้อง</u></p> <p><u>2) สามารถบ่งชี้และเรียกคืนรุ่นหรือชุดของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วได้ง่าย ถ้าจำเป็น</u></p>
	<p>3.6.2 การแสดงรุ่น</p> <p><u>ต้องมีการระบุข้อมูลผู้ผลิตและรุ่นไว้ที่ภาชนะบรรจุผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว แต่ละชั้นอย่างถาวรเพื่อช่วยให้การนำเข้า-จ่าย ออกสินค้าจากคลังสินค้าเป็นไปตามลำดับการรับเข้าก่อน-หลังอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถตามสอบ และเรียกคืนสินค้าได้เมื่อจำเป็น รวมทั้งต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องเรื่องการแสดงฉลาก และข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า</u></p>
	<p>3.6.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์</p> <p><u>ควรมีข้อมูลหรือมีข้อมูลในเอกสารกำกับของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วทั้งหมดอย่างเพียงพอ</u></p>
	<p>3.6.4 การแสดงฉลาก</p> <p><u>ควรระบุข้อมูลการเก็บรักษาและการใช้ รวมถึงวันที่ผลิตหรือควรบริโภคหรือสิ่งชี้บ่งอื่นๆตามความจำเป็นและเหมาะสมกับผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ตัวอย่างเช่น คำแนะนำในการเก็บผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วที่ล้างแล้วและแช่เย็นไว้จนกว่าจะใช้ คำแนะนำในการล้าง อุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บ คำแนะนำการบริโภค สารก่อภูมิแพ้ ทั้งนี้การระบุข้อมูลบนฉลากต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และ/หรือข้อกำหนดของประเทศนำเข้า</u></p>
	<p>3.6.5 การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค</p> <p><u>ผู้มีส่วนได้เสียทั้งภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม องค์กรผู้บริโภค และสื่อต่างๆ ควรสื่อสารเกี่ยวกับการจัดการผักผลไม้อย่างปลอดภัย ชัดเจน และสอดคล้องกัน ทั้งนี้ ข้อมูลผู้บริโภคที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของผักและผลไม้ เช่น</u></p> <p><u>1) หลีกเลี่ยงการซื้อผลิตภัณฑ์ที่เสียหายจากสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์</u></p> <p><u>2) หลีกเลี่ยงการเพิ่มขึ้นของอุณหภูมิของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ระหว่างการขนส่งและลดเวลาในการขนส่งผักและผลไม้ระหว่างร้านค้า ตลาด และบ้าน</u></p>

	<p>3) เก็บผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วไว้ในที่เย็น ผักและผลไม้บางชนิดที่ควรได้รับการแช่เย็นโดยเร็วที่สุด</p> <p>4) ลดเวลาในการนำผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ออกจากตู้เย็นเพื่อนำไปบริโภค</p> <p>5) จัดการและเก็บรักษาผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วอย่างปลอดภัยเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจากแหล่งต่างๆ เช่น มือ อ่างล้าง เขียง ภาชนะ เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้สดที่ยังไม่ล้าง</p> <p>6) ล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำบริโภค และ/หรือปอกเปลือกก่อนการบริโภค ตามความจำเป็น</p>
<p>3.7. การฝึกอบรม 3.7.1 ฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารอย่างเหมาะสมแก่ผู้ปฏิบัติงาน</p>	<p>3.7 การฝึกอบรม 3.7.1 ทั่วไป ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ซึ่งจะมีการสัมผัสผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว โดยตรงหรือโดยอ้อมควรได้รับการฝึกอบรมหรือแนะนำ ในเรื่องสุขลักษณะอาหารในระดับที่สามารถปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการเกิดผลเสียต่อความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมต่อการบริโภค</p>
	<p>3.7.2 ความตระหนักและความรับผิดชอบ การให้ความรู้และการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานทุกคนเป็นสิ่งสำคัญ ควรมีโปรแกรมการฝึกอบรมสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีการทบทวนและทำให้เป็นปัจจุบัน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เกี่ยวข้องมีความตระหนักถึงการคงไว้ซึ่งความปลอดภัยของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุควรตระหนักถึงการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี บทบาทและความรับผิดชอบในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพของผักและผลไม้ ผู้บรรจุควรมีความรู้และทักษะในการบรรจุและจัดการกับผักและผลไม้ที่สามารถลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์เคมี และกายภาพ ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีที่เป็นอันตราย ควรได้รับคำแนะนำด้านความปลอดภัย และควรตระหนักถึงบทบาทและความรับผิดชอบในการป้องกันการปนเปื้อนผักและผลไม้ระหว่างการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา</p>
	<p>3.7.3 โปรแกรมการฝึกอบรม ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตขั้นต้น การบรรจุ การแปรรูป หรือการขนส่งผักและผลไม้สดควรได้รับการฝึกอบรมที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน และได้รับการประเมินเป็นระยะๆ ทั้งนี้หัวข้อของโปรแกรมการฝึกอบรมควรครอบคลุมเนื้อหาดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ความสำคัญของคู่มือการปฏิบัติงาน (standard operating procedure; SOP) 2) สาขาวิชา 3) ความสำคัญของการตัดแยกผักและผลไม้ที่มีตาหนิที่มองเห็นได้ เช่น รอยแตก เน่าเสีย ความเสียหายจากเชื้อรา ดิน แมลง นก 4) ความสำคัญของเทคนิคการจัดการที่เหมาะสมในการลดหรือป้องกันความเสียหายของผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ 5) เทคนิคการจัดการและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดอย่างถูกสุขลักษณะของผู้ขนส่งผู้กระจายสินค้า ผู้เก็บรักษา และผู้บริโภค 6) รายงานความเจ็บป่วยและนโยบายการตัดแยกผู้ป่วย <p>ควรมีโปรแกรมการฝึกอบรมเป็นประจำ และปรับปรุงแก้ไขให้เป็นปัจจุบันเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงผักและผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว กระบวนการผลิต ผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงมีการตรวจสอบประสิทธิภาพและปรับปรุงเมื่อจำเป็น ให้ความสำคัญกับการอบรมในหัวข้อ โลจิสติกส์ของห่วงโซ่ความเย็นและการจัดการ (cold chain logistics and management) ควบคู่ไปกับการรู้และเทคโนโลยีที่ทันสมัยเรื่องระบบการทำความเย็นและการตรวจติดตามอุณหภูมิ และการขยายการค้าระหว่างประเทศ</p>

	<p>3.7.4 การแนะนำและกำกับดูแล <u>ควรมีการประเมินประสิทธิผลของโปรแกรมการฝึกอบรมและการแนะนำเป็นระยะๆเช่นเดียวกับการกำกับดูแลและตรวจสอบที่ทำเป็นประจำที่สามารถมั่นใจว่าขั้นตอนการดำเนินงานมีการดำเนินการอย่างได้ผล</u> <u>ผู้จัดการและผู้กำกับดูแลกระบวนการผลิตควรมีความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับหลักการและการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหาร ที่สามารถ</u> <u>ตัดสินความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นและดำเนินการสิ่งที่จำเป็นเพื่อแก้ไขข้อบกพร่อง</u></p>
	<p>3.7.5 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้ <u>ควรมีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมและปรับให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ และควรจัดให้มีระบบที่จะทำให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติต่อผักและ</u> <u>ผลไม้ที่บรรจุเรียบร้อยแล้ว ยังคงตระหนักถึงขั้นตอนการดำเนินงานที่จำเป็นทั้งหมดเพื่อคงไว้ซึ่งความปลอดภัยของอาหารและ</u> <u>ความเหมาะสมของผักและผลไม้ เช่น ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการทบทวนหรือฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูและเพิ่มพูนความรู้ด้านการผลิต และ</u> <u>ปรับให้เป็นปัจจุบัน อย่างน้อยปี ละ 1 ครั้ง</u></p>