แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

สิ่งที่ต้องทำ	เหตุผลที่คุณควรทำเรื่องนี้	วิธีที่คุณสามารถทำได้
ทำการประเมินข้อกำหนดการจัดเก็บของส่วนผสมทั้งหมดที่กำลังจัดเก็บ ให้สนใจในเรื่องคุณลักษณะด้านคุณภาพและคุณลักษณะด้านความปลอดภัย		อ้างอิงข้อมูลจำเพาะของผู้ผลิตสำหรับข้อมูลเกี่ยวกับสภาวะการจัดเก็บที่ดีที่สุดสำหรับผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิต/ส่งมอบ
อย่าจัดเก็บส่วนประกอบอาหารไว้ที่พื้น	พื้นสามารถสกปรกได้ การวางส่วนประกอบอาหารบนพื้น จะทำให้บรรจุภัณฑ์ถูกปนเปื้อนได้และสามารถถ่ายโอนไปยังพื้นผิวอื่น และทำให้พื้นผิวนั้น ๆ ปนเปื้อนได้	จัดเก็บส่วนประกอบอาหารทั้งหมดบนพาเลท (ควรเป็นพลาสติก ไม่ใช่ไม้) หรือบนชั้นวางหรือในภาชนะ กำหนดสีเฉพาะให้กับภาชนะต่าง ๆ ที่สัมผัสพื้นแล้วใช้สีเหล่านี้เพื่อเก็บสิ่งของที่คุณต้องการจัดเก็บไว้บนพื้น
จัดเก็บส่วนผสมทั้งหมดในภาชนะที่ปิดสนิท	สัตว์รบกวนจะถูกดึงดูดไปหาอาหาร โดยการปิดคลุมอาหารจะทำให้อาหารดึงดูดสัตว์รบกวนน้อยลง	หากส่วนประกอบของอาหารอยู่ในหีบห่อที่เปิดอยู่หรือเสียหาย ให้มีระบบในการปิดผนึกหีบห่อหรือย้ายสิ่งของทั้งหมดไปยังถังพลาสติกขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด คุณสามารถใส่หีบห่อทั้งหมดลงในภาชนะปิดหรือเทจากหีบห่อเดิมลงในภาชนะที่สะอาดพร้อมฝาปิดผนึก
จัดเก็บสารเคมีไว้ในภาชนะเดิม	เพื่อหยุดการใช้สารเคมีผิดวัตถุประสงค์โดยไม่ได้ตั้งใจ	หลีกเลี่ยงการถ่ายโอนสารเคมีลงในภาชนะต่าง ๆ เว้นแต่คุณจะใช้ทันที ข้อควรจำ – ผู้จำหน่ายเลือกภาชนะให้เหมาะสำหรับการจัดเก็บสารเคมีนั้น ๆ ในระยะยาว
จัดเก็บสารเคมีบนชั้นวางที่ไม่ดูดซับ ไม่กัดกร่อน หรือพาเลทที่สามารถเช็ดและทำความสะอาดได้ง่าย	หากสารเคมีซึมเข้าไปในวัสดุชั้นวาง อาจทำความสะอาดได้ยาก จากนั้นครั้งต่อไปที่จัดเก็บสารเคมีอื่นไว้บนชั้นเดียวกันสามารถทำให้เกิดปฏิกิริยาได้หากสารเคมีหก	ใช้ชั้นวางของพลาสติกแบบแข็งหรือพาเลท เนื่องจากมีโอกาสน้อยที่จะดูดซับหรือทำปฏิกิริยากับสารเคมี ตรวจสอบกับผู้จำหน่ายสารเคมีทุกครั้งที่คุณนำสารเคมีใหม่เข้ามาเพื่อทำให้แน่ใจว่าสารเคมีไม่ทำปฏิกิริยากับวัสดุชั้นวางที่คุณใช้
เมื่อจัดเก็บวัสดุ / ผลิตภัณฑ์บนชั้นวางให้เว้นช่องว่างระหว่างชั้นวางกับผนัง	. วิธีนี้จะช่วยให้คุณทำความสะอาดหลังชั้นวางและตรวจสอบร่องรอยสัตว์รบกวน	ออกแบบพื้นที่จัดเก็บ / คลังสินค้าของคุณให้มีระยะห่างระหว่างชั้นวางและผนังประมาณ 1/2 เมตรหรือ 1 ฟุต เกณฑ์นี้ใช้กับเครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งด้วย
ใช้ภาชนะ / ถังเก็บที่ทำความสะอาดง่าย	หากคุณใช้ภาชนะ/ถังขยะที่ทำความสะอาดได้ง่าย คุณจะลดโอกาสที่จะปนเปื้อนจากภาชนะนั้น ๆ	ใช้ภาชนะที่ทำจากพลาสติกแข็งหรือเหล็กสแตนเลสเนื่องจากล้างง่ายและมีโอกาสน้อยที่จะดูดซับสีของกลิ่นรส ตรวจสอบว่าวัสดุไม่เป็นรูหรือมีรอยขีดข่วนหากมีการขูดเครื่องใช้ไปตามพื้นผิว

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

		รอยเว้าใด ๆ ในพื้นผิวจะทำความสะอาดได้ยากกว่า และจะเป็นสถานที่ให้เชื้อโรคเติบโต
ตรวจสอบสภาพของพาเลทที่คุณจัดเก็บส่วนประกอบอาหาร	หากพาเลทแตกหัก สามารถทำให้ถุง/กล่องที่จัดเก็บไว้เสียหายหรือสร้างชิ้นเศษที่ปนเปื้อนส่วนประกอบอาหารของคุณได้	ทุกครั้งที่คุณใช้พาเลทเสร็จ ขอให้ตรวจสอบว่ายังคงสมบูรณ์อยู่ หากยังไม่ทิ้งหรือซ่อมแซม ก็จะไม่เป็นภัยคุกคามอีกต่อไป
อย่าจัดเก็บส่วนประกอบอาหารไว้บนพาเลทโดยตรง	พาเลทสามารถสกปรกได้ หากคุณวางส่วนประกอบอาหารบนพื้น ก็สามารถทำให้บรรจุภัณฑ์ถูกปนเปื้อนได้และสามารถถ่ายโอนไปยังพื้นผิวอื่นภายหลัง และทำให้พื้นผิวนั้น ๆ ปนเปื้อนได้	ใส่แผ่นรองสินค้าแบบพลาสติก กระดาษหรือกระดาษแข็งที่สะอาดให้พาเลทก่อนขนย้ายขึ้นบนส่วนประกอบอาหาร
อาหารบางรายการควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 ° C หรือต่ำกว่า	อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 4 °C จะชะลอการเติบโตของการเน่าเสียหรือแบคทีเรียก่อโรคในส่วนประกอบอาหารของคุณ	จัดเก็บส่วนประกอบอาหารที่ใช้ได้ในตู้เย็น/เครื่องทำความเย็น
ย้ายสิ่งของที่เน่าเสียง่ายไปไว้ในที่เก็บแช่เย็นหรือแช่แข็งโดยเร็วที่สุด	อาหารบางรายการต้องจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อให้คงความสดใหม่จนกว่าจะจำเป็น	จัดเตรียมการจัดส่งส่วนประกอบอาหารแบบแช่แข็งหรือแช่เย็น ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีพื้นที่ว่างในห้องทำความเย็น และหากคุณจำเป็นต้องตรวจสอบอุณหภูมิที่เข้ามา ให้จัดเตรียมพื้นที่สำหรับทดสอบอุณหภูมิและบันทึกผล
อาหารบางรายการควรเก็บแช่แข็งที่อุณหภูมิ -12 ° C หรือต่ำกว่า	อุณหภูมิที่ต่ำกว่า -12 °C จะหยุดการเติบโตของการเน่าเสียหรือแบคทีเรียก่อโรคในส่วนประกอบอาหารของคุณ	จัดเก็บสิ่งของที่ใช้ในตู้แช่แข็ง
ตรวจสอบอุณหภูมิภายในเครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งเพื่อทำให้แน่ใจว่าทำงานอย่างถูกต้อง	หากอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็นหรือตู้แช่แข็งของคุณไม่ถูกต้อง คุณจะทำให้ส่วนประกอบอาหารไม่ได้รักษาอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม	ใช้เทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิภายในเครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งของคุณ ทำซ้ำขั้นตอนอย่างสม่ำเสมอ (รายวัน / สัปดาห์) และบันทึกลงในแผ่นบันทึก อีกทางเลือกหนึ่ง ให้ใช้เครื่องบันทึกข้อมูลที่อยู่ภายในเครื่องทำความเย็น / ตู้แช่แข็งและทำการอ่านค่าทุกนาที สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเพื่อสร้างบันทึกได้ตลอดทั้งวัน / สัปดาห์ ติดตั้งสัญญาณเตือนเพื่อให้คุณได้รับการแจ้งเตือนหากอุณหภูมิภายในเครื่องทำความเย็น / ตู้แช่แข็งของคุณสูงเกินไป
หลีกเลี่ยงอุณหภูมิที่สูงขึ้นและการสะสมของน้ำแข็งในเครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็ง	การรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงที่กำหนดจะช่วยทำให้อาหารสดใหม่ได้ยาวนานขึ้น การสะสมของน้ำแข็งซึ่งเกิดจากอุณหภูมิที่สูงขึ้นในตู้แช่แข็ง ทำให้ประสิทธิภาพของตู้แช่แข็งลดลง	หลีกเลี่ยงการเปิดประตูทางเข้าสู่เครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งค้างไว้เป็นเวลานาน

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหยดน้ำที่จับรวมกัน catch pans จากการควบแน่นในเครื่องทำความเย็นหรือตู้แช่แข็งไม่ใช่แหล่งที่มาของการปนเปื้อน	น้ำที่สะสมในถาดรองสามารถถูกปนเปื้อนด้วยจุลินทรีย์ที่สามารถกระเด็นไปยังผลิตภัณฑ์สะอาดของคุณได้	หากถาดรองอยู่ในพื้นที่ใกล้กับส่วนประกอบอาหาร ให้ตรวจสอบเป็นประจำเพื่อทำให้แน่ใจว่าไม่มีน้ำหยด ควรจัดเก็บอาหารให้ห่างจากเครื่องควบแน่นในเครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งอย่างเพียงพอซึ่งการไหลล้นจะไม่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ของคุณ
ป้องกันผลิตภัณฑ์ที่ไวต่อความร้อนหรือที่ไวต่อแสง	ขนม เช่น ช็อคโกแลต เยลลี่ หมากฝรั่ง และมาร์ชเมลโลว์มีความคงตัวแต่ไม่ควรโดนแสงแดดโดยตรง อาหารบางรายการได้รับผลกระทบจากแสงด้วย	หากมีช่องรับแสงหรือไฟขนาดใหญ่ที่หลังคาของพื้นที่จัดเก็บ ให้วางผลิตภัณฑ์เหล่านี้ในชั้นวางด้านล่าง จัดเก็บให้ห่างจากแหล่งความร้อน เช่น เครื่องนำความร้อน
หากคุณมีวัสดุที่ดูดความชื้น (เช่น ดูดซับน้ำจากอากาศ) ให้จัดเก็บไว้ในที่ที่มีน้ำอยู่ในอากาศไม่มาก หรือในบรรจุภัณฑ์ที่จะไม่ปล่อยน้ำผ่านออกมา	การควบคุมความชื้นจะทำให้กระบวนการทางเคมีช้าลงซึ่งจะนำไปสู่การเสื่อมคุณภาพในส่วนประกอบอาหารของคุณ	ติดตั้งระบบปรับอากาศควบคุมความชื้นทั้งโกดังเพื่อไล่ความชื้นออกจากอากาศ จัดเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทและแขวนสารเคมีดูดซับความชื้น (เช่น เจลซิลิก้า) ไว้ในถุงที่มีรูอยู่ในภาชนะ
อาหารบางรายการควรจัดเก็บไว้ในพื้นที่ที่มืดและแห้งโดยมีการควบคุมอุณหภูมิให้น้อยที่สุด	สภาพแห้งและมืดจะช่วยปกป้องส่วนประกอบอาหารของคุณจากแสงและความชื้น ดังนั้น จะทำให้ส่วนประกอบอาหารอยู่ได้นานขึ้นโดยไม่เสื่อมสภาพ	จัดเก็บส่วนประกอบอาหารที่ใช้ในตู้/ตู้เก็บของ
จัดเก็บวัสดุ/ผลิตภัณฑ์ใด ๆ ที่มีกลิ่นแรงในบริเวณที่แยกต่างหากจากวัสดุ / ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ สามารถรับกลิ่นจากวัสดุ / ผลิตภัณฑ์นี้ และหากกลิ่นนี้เข้าไปในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของคุณ ผู้บริโภคของคุณอาจสังเกตเห็นได้และทำให้พวกเขาร้องเรียนได้	หากวัสดุที่มีกลิ่นอยู่ในภาชนะขนาดเล็ก ให้จัดเก็บไว้ในตู้เหล็กที่มีประตูและปิดประตูตลอดเวลา หากวัสดุที่มีกลิ่นอยู่ในภาชนะขนาดใหญ่ เช่น ถุง / ถัง / กล่อง ให้สร้างห้องแยกเฉพาะสำหรับวัสดุเหล่านี้และปิดประตูตลอดเวลา
ใช้ฉลากบนพาเลทที่อ่านง่ายและยังคงอยู่แม้ว่าจะมีวัสดุหรือผลิตภัณฑ์เพียง 1 หน่วยบนพาเลทก็ตาม	ทุกคนต้องได้รับความชัดเจนเกี่ยวกับ การชี้บ่งวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ใดตลอดเวลา ซึ่งรวมถึงหมายเลขรุ่นการผลิต/ล็อตและวันที่หมดอายุ	ติดฉลากเข้ากับพาเลทไม่ใช่หน่วยสินค้า สร้างฉลากที่แข็งแรงเพื่อให้รอดจากการกระแทกที่จะได้รับเมื่อพาเลทเคลื่อนย้ายไปมา พิมพ์ฉลากกาวและติดลงบนกระดาษแข็งที่หนามาก เย็บกระดาษแข็งเข้ากับพาเลท ทากาวตัวยึดแบบใสติดลงบนพาเลท ใส่ฉลากแบบบางที่พิมพ์แล้วซึ่งสามารถเปลี่ยนใหม่ได้ทุกครั้งที่คุณทำพาเลทเสร็จ
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสิ่งที่อยู่บนพาเลทมองเห็นได้ง่าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถมองเห็นรหัสรุ่นการผลิต วันที่	เป็นไปได้มากว่าคุณจะต้องการหยิบสินค้าคงคลังอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ แต่คุณต้องเลือกสินค้าคงคลังที่ถูกต้องในการหมุนเวียนที่ถูกต้อง	วางสินค้าคงคลังพร้อมข้อมูลที่จำเป็นโดยหันด้านที่คุณเห็นได้ พาเลทที่มีวันที่หมดอายุหลาย ๆ วันผสมกัน ควรวางกล่องทั้งหมดตามตำแหน่งเพื่อให้พาเลททั่วไปถูกจัดกลุ่มเข้าด้วยกัน

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

หมดอายุและคำอธิบายผลิตภัณฑ์ได้		
ตรวจสอบว่าส่วนผสมทั้งหมดมีฉลากระบุวันที่หมดอายุก่อนที่จะย้ายเข้าไปในพื้นที่จัดเก็บ	หมายความว่าคุณจะรู้อยู่เสมอว่าส่วนผสมหมดอายุเมื่อใด ดังนั้น จึงจะไม่ถูกนำไปใช้โดยไม่ได้ตั้งใจเมื่อหมดอายุ หากไม่ได้ใช้งาน ก็สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ของคุณเสียหายทั้งรุ่นการผลิต นอกจากนี้ เรื่องนี้จะช่วยได้ด้วการหมุนเวียนสินค้าคงคลัง	หากไม่เห็นวันที่หมดอายุบนถุง / กล่องส่วนผสมของคุณอย่างชัดเจน ให้ติดสติกเกอร์เพิ่มเติมลงบนพาเลทหรือภาชนะบรรจุส่วนผสมแต่ละชิ้น แล้วเขียนวันที่หมดอายุเป็นข้อความขนาดใหญ่
หากคุณนำบรรจุภัณฑ์ด้านนอกของส่วนผสมของอาหารออก ให้รักษาการตรวจสอบย้อนกลับไว้ก่อนที่จะย้ายเข้าในที่จัดเก็บ	ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับบางอย่างอาจมีรายละเอียดการตรวจสอบย้อนกลับที่พิมพ์อยู่บนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกเท่านั้น หากทิ้งบรรจุภัณฑ์นี้ไป ข้อมูลนี้ก็จะสูญหายไป	ติดฉลากด้านในหีบห่อของผลิตภัณฑ์ด้วยข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ หรือสอบถามผู้จำหน่ายของคุณว่าสามารถดำเนินการให้คุณได้หรือไม่
ในช่วงระหว่างการจัดเก็บ ต้องไม่ให้สารก่อภูมิแพ้ปนเปื้อนจากอาหารรายการหนึ่งไปยังอีกรายการหนึ่งและปนเปื้อนที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้อยู่	อาหารบางรายการสามารถทำให้เกิดปฏิกิริยาในผู้ที่มีอาการแพ้ หากคุณจำกัดว่าส่วนประกอบอาหารใดที่ปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ คุณจะสามารถลดระดับการติดฉลากว่า "อาจมี" ที่คุณจะต้องใช้ สิ่งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคของคุณเนื่องจากพวกเขาสามารถรับประทานผลิตภัณฑ์ของคุณได้มากขึ้น จุดมุ่งหมายโดยรวมคือเพื่อทำให้แน่ใจว่าส่วนประกอบอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้จะไม่ถูกปนเปื้อนโดยไม่จำเป็น	ทันทีที่ส่วนผสมที่มีสารก่อภูมิแพ้เข้ามาในสถานปฏิบัติงาน ให้ใช้สติกเกอร์สี (เช่น สีแดงสำหรับถั่วลิสง สีเขียวสำหรับธัญพืช สีน้ำเงินสำหรับถั่วเหลือง เป็นต้น) ที่ระบุสารก่อภูมิแพ้ (ต่าง ๆ) ที่มีอยู่ในวัตถุดิบ แยกส่วนผสมทั้งหมดที่มีสารก่อภูมิแพ้ไว้ต่างหากในที่เดียวในพื้นที่จัดเก็บ โดยอยู่ให้ห่างจากวัตถุดิบที่ไม่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ จัดเก็บส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ไว้ในระดับที่ต่ำสุดในชั้นวางแทนที่จะอยู่เหนือวัสดุอื่น ๆ แยกส่วนผสม / ผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ที่แตกต่างกันออกจากกันโดยมีสิ่งกีดขวางทางกายภาพ ตัวอย่างเช่น ใส่แผ่นพลาสติกทึบหรือพลาสติกแบบยืดหยุ่นที่ติดบนบานพับบนชั้นวาง เพื่อทำเป็น "ม่าน" ในการแยกสารก่อภูมิแพ้อย่างหนึ่งออกจากอีกสารหนึ่ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการมัดกล่อง ถุง ถังวัตถุดิบทั้งหมดอย่างแน่นหนาตลอดเวลา

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

จัดเก็บวัสดุ / ผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่นำผลิตภัณฑ์ที่เก่าที่สุดออกมาก่อนเสมอ นี่เป็นแนวคิดของการเข้าก่อนออกก่อน (FIFO)	หากผลิตภัณฑ์ที่เก่าที่สุดถูกนำไปใช้ก่อน ก็หมายความว่าคุณจะปล่อยวัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่สดใหม่กว่าไว้ และมีโอกาสน้อยที่คุณจะเหลือวัสดุ/ผลิตภัณฑ์ที่ถึงวันที่หมดอายุ	ออกแบบชั้นจัดเก็บของคุณให้คุณสามารถใส่วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่สดใหม่จากด้านหนึ่งแล้วดันเข้าไปเพื่อให้วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่เก่ากว่าย้ายไปอีกด้านหนึ่งและสามารถนำมาจากตรงนี้ได้ คุณสามารถติดตั้งล้อบนชั้นวางเพื่อให้เลื่อนสิ่งของต่าง ๆ ไปมาได้ง่ายขึ้น หากคุณติดฉลากสีสว่างกับสินค้าแต่ละชิ้นและเขียนวันที่หมดอายุ จะเป็นการง่ายกว่าที่จะดูว่ารายการใดมีวันที่หมดอายุเร็วที่สุดและคุณสามารถใช้รายการนี้ก่อนอยู่เสมอ
เพิ่มประสิทธิภาพการหมุนเวียนสินค้าคงคลังให้สูงสุดเมื่อมีการจัดเก็บวัสดุจำนวนมาก	หลีกเลี่ยงการสูญเสียสินค้าคงคลังและการปฏิเสธของลูกค้า	พิจารณาติดฉลากด้วยสติกเกอร์ 'ที่มีรหัสสี' ที่พนักงานจำได้ง่ายบนพาเลท ตัวอย่างเช่น ป้ายสีแดงสามารถระบุเดือนที่เฉพาะเจาะจง – มีเดือนของปีที่ติดอยู่บนผนัง พร้อมสีที่จัดสรรไว้
ปกป้องบรรจุภัณฑ์ที่จัดเก็บไม่ให้มีสิ่งสกปรกและเศษซาก	บรรจุภัณฑ์บางชนิดจะสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หากเปรอะเปื้อน อาหารจะก็ถูกปนเปื้อน	ปิดคลุมม้วนฟิล์มเมื่อคุณทำเสร็จแล้ว - ใส่ไว้ในถุงพลาสติกที่ปลอดภัย พับลงและยึดกล่องกระดาษ ปิดคลุมขวด ฝา ฝาปิด กระป๋อง ฯลฯ
สร้างพื้นที่จัดเก็บของคุณให้คุณสามารถเข้าถึงวัสดุ / ผลิตภัณฑ์ของคุณได้อย่างง่ายดาย	คุณจะต้องเคลื่อนย้ายพาเลททั้งหมดหรือแต่ละหน่วยของวัสดุ / ผลิตภัณฑ์เป็นประจำเพื่อใช้ในการผลิตหรือเพื่อส่งมอบให้กับลูกค้า ดังนั้น พวกเขาจะต้องสะดวกในการเคลื่อนย้าย คุณอาจต้องเปิดหีบห่อของวัสดุ / ผลิตภัณฑ์เพื่อนำตัวอย่างไปประเมินหรือทดสอบ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นหากคุณต้องการตรวจสอบว่าวัสดุสามารถใช้ / ขายได้ คุณต้องสามารถเข้าถึงบรรจุภัณฑ์ได้อย่างง่ายโดยไม่ทำให้สิ่งที่อยู่ข้างในหก	จัดเก็บหีบห่อของวัสดุ / ผลิตภัณฑ์บนพาเลทเพื่อให้สามารถใช้รถยกเคลื่อนย้ายพาเลททั้งหมดลงได้ - เช่น เมื่อจัดเก็บวัสดุไว้สูงกว่าระดับพื้นดิน เว้นที่ว่างไว้ด้านหน้าของชั้นวางให้เพียงพอเพื่อให้รถยกสามารถเข้าถึงพาเลททั้งหมดได้โดยไม่ต้องวิ่งทับสิ่งของที่จัดเก็บไว้บนพื้น หากคุณมีวัสดุมากกว่าหนึ่งประเภทในแต่ละพาเลท อย่ากองไว้สูงเกินหนึ่งชั้น ด้วยวิธีนี้ คุณจะไม่ต้องย้ายบรรจุภัณฑ์ใด ๆ ออกจากพาเลทก่อนที่จะเปิดบรรจุภัณฑ์ที่คุณต้องการสุ่มตัวอย่าง
มีชุดจัดการสารเคมีรั่วไหลสำหรับพื้นที่ที่จัดเก็บสารเคมี	หากคุณทำความสะอาดสิ่งที่หกรั่วไหลอย่างรวดเร็ว จะช่วยลดโอกาสที่สารเคมีจะปนเปื้อนวัสดุหรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ในที่จัดเก็บ	ขอข้อมูลจากผู้จำหน่ายสารเคมีเกี่ยวกับปฏิกิริยาที่สามารถเกิดขึ้นได้ เช่น ด้วยน้ำหรือสารเคมีทำความสะอาดอื่น ๆ

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

จัดเก็บส่วนประกอบอาหารที่ปรุงแล้วแยกจากส่วนประกอบอาหารดิบและปิดคลุม/ห่อหุ้มไว้	ส่วนประกอบอาหารดิบอาจมีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคซึ่งถูกฆ่าโดยกระบวนการปรุงอาหาร ซึ่งหมายความว่าเมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว คุณไม่ต้องการที่จะปนเปื้อนอาหารที่ปรุงเสร็จโดยปล่อยให้อาหารที่ปรุงเสร็จสัมผัสกับอาหารดิบ	จัดเก็บส่วนประกอบอาหารดิบในบริเวณที่แยกจากกันโดยสิ้นเชิงกับส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกหรือจัดเก็บในลักษณะที่ไม่สัมผัสและในบริเวณที่ส่วนประกอบอาหารดิบไม่สามารถหยดลงบนส่วนประกอบอาหารที่ปรุงแล้ว ห่อหุ้ม/ปิดคลุมอาหารดิบและอาหารปรุงสุกทั้งหมดเมื่ออยู่ในที่จัดเก็บ
ติดฉลากกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ใด ๆ ที่ถูกกักไว้เพื่อรอการอนุมัติการใช้งาน การขายหรือการกำจัด	นี่เป็นอีกมาตรการหนึ่งในการหยุดการนำวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ไปใช้หรือขายโดยไม่ได้ตั้งใจ	ทำฉลากขนาดใหญ่สีสว่างที่พิมพ์คำว่า กักไว้ มีป้ายพร้อมในคลังสินค้าเพื่อให้เข้าถึงได้ง่าย กำหนดให้เป็นขั้นตอนที่เฉพาะผู้ที่ได้รับอนุมัติเท่านั้นที่จะสามารถนำป้ายออกได้
มีพื้นที่ในคลังสินค้า เครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งที่คุณเตรียมไว้เพื่อจัดเก็บวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้อง เช่น จะไม่นำไปใช้/ขายและกำลังรอการทำใหม่หรือกำจัดทิ้ง	การมีพื้นที่เฉพาะสำหรับจัดเก็บวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมสำหรับการใช้งานหรือการขายจะเป็นการหยุดการส่งออกไปโดยไม่ได้ตั้งใจ	ตัดสินใจว่าพื้นที่ใดสำหรับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้อง ติดหลาย ๆ ป้ายบอกพื้นที่นี้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องเท่านั้น ตีเส้นด้วยสีสว่างบนพื้นรอบ ๆ บริเวณเพื่อให้เห็นชัดเจนว่าจุดเริ่มต้นและสิ้นสุดอยู่ที่ใด
มีพื้นที่ในคลังสินค้า เครื่องทำความเย็นและตู้แช่แข็งที่คุณจัดเก็บวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในการกักไว้จนกว่าจะได้รับการอนุมัติให้ใช้งาน เช่น อาจกำลังรอผลการทดสอบ	การมีพื้นที่เฉพาะสำหรับจัดเก็บวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่รอการสะสาง จะหยุดการส่งออกไปโดยไม่ได้ตั้งใจ	ตัดสินใจว่าพื้นที่ใดสำหรับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกกัก ติดหลาย ๆ ป้ายบอกพื้นที่นี้สำหรับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่รอการอนุมัติเท่านั้น ตีเส้นด้วยสีสว่างบนพื้นรอบ ๆ บริเวณเพื่อให้เห็นชัดเจนว่าจุดเริ่มต้นและสิ้นสุดอยู่ที่ใด
รักษาพื้นที่จัดเก็บให้สะอาด เป็นระเบียบและไม่มีวัสดุอาหารหก	การรักษาพื้นที่ให้สะอาดจะทำให้คุณไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยและเป็นที่ดึงดูดให้สัตว์รบกวน เช่น แมลงหรือสัตว์ประเภทหนูมารวมกัน นอกจากนี้ ยังช่วยป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกถ่ายเทเข้าสู่พื้นที่ผลิตอาหารของคุณผ่านรองเท้าหรือเสื้อผ้าหรือพนักงาน	กวาดหรือดูดฝุ่นพื้นแข็งทุกวันและทำความสะอาดแบบเปียกทุกสัปดาห์ คุณสามารถทำความสะอาดแบบเปียกโดยใช้ไม้ถูพื้นและถังด้วยน้ำร้อนและผงซักฟอกละลายน้ำหรือคุณสามารถใช้เครื่องขัดพื้นได้ เช็ดชั้น/ผนัง/เพดานในช่วงเวลาที่เหมาะสมด้วยผ้าสะอาดเปียกหรือแห้ง ทำความสะอาดวัสดุอาหารที่หกทันทีที่เกิดขึ้น หากวัสดุแห้ง ให้กวาดก่อน แต่ให้ใช้ไม้หรือผ้าถูพื้นแบบเปียก (รวมถึงน้ำร้อนและผงซักฟอก) เพื่อขจัดสิ่งตกค้างที่เหลืออยู่
อย่าจัดเก็บวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่มีคนเดินหรือรถยกผ่านตามปกติ	เพื่อให้ง่ายต่อการเคลื่อนย้ายและสินค้าก็จะไม่เสียหาย	จัดเก็บถุงผลิตภัณฑ์บนพาเลท ส่งคืนพาเลทของสินค้าคงคลังกลับไปที่ชั้นวางอยู่เสมอ อย่าวางไว้บนพื้น

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : สโตร์

จำกัดผู้ที่สามารถเข้าไปในพื้นที่จัดเก็บส่วนผสม วัสดุบรรจุภัณฑ์ งานระหว่างผลิต หรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	หากคุณจำกัดจำนวนคนที่สามารถสัมผัสวัสดุได้ คุณกำลังลดโอกาสที่พวกเขาจะปนเปื้อนวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังช่วยลดโอกาสที่วัสดุหรือผลิตภัณฑ์จะถูกย้ายออกไปด้วยเหตุผลที่ไม่ถูกต้อง เช่น ถูกขโมย	. จัดเก็บวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ที่ไม่ใช่ทางผ่านสำหรับการเดินทางไปยังพื้นที่อื่นของสถานที่ หากจัดเก็บไว้ใกล้กับพื้นที่มาก ก็จะถูกนำไปใช้ จะมีโอกาสน้อยที่จะมีคนเพิ่มเติมเข้ามาในพื้นที่ด้วยเหตุผลอื่นใดแทนที่จะนำวัสดุ / ผลิตภัณฑ์ออกไปเพื่อผลิตหรือส่งมอบให้กับลูกค้า หรือส่งคืนวัสดุที่เหลือหลังการผลิต ตั้งการปิดล็อค ที่ประตูเพื่อให้เฉพาะผู้ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นที่จะสามารถเข้าในพื้นที่จัดเก็บได้
จัดเก็บอุปกรณ์แปรรูปสำรองไว้ในบริเวณที่จะไม่ถูกปนเปื้อน	หากอุปกรณ์การแปรรูปสกปรกในระหว่างการจัดเก็บจะต้องทำความสะอาดแบบเปียกและ (อาจ) ทำให้แห้งก่อนจึงจะใช้งานได้ซึ่งจะทำให้เกิดความล่าช้า	จัดห้องที่สะอาดแยกต่างหาก หรือพื้นที่ปิดผนึกสำหรับจัดเก็บอุปกรณ์แปรรูป / ชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ได้ใช้งานในปัจจุบัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ใช่ทางสัญจรเพราะคน / ยานพาหนะที่เคลื่อนผ่านจะถ่ายเทสิ่งสกปรกและฝุ่นละอองไปยังอุปกรณ์ สำหรับอุปกรณ์ / อะไหล่ชิ้นเล็ก ๆ ที่ปกติไม่วางบนพื้น - ให้จัดเก็บในภาชนะพลาสติกขนาดใหญ่ที่ติดป้ายว่า "อุปกรณ์/อะไหล่ที่สะอาด"

END