คู่มือการพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

สำหรับโรงงานแปรรูปอาหาร

ISO/TS 22002-1:2009 , Clause 18

การปกป้องอาหาร (Food Defense ) คืออะไร

การปกป้องอาหารเป็นการวางมาตรการต่างๆ เพื่อลดโอกาสของการผลิตอาหารไม่ให้ถูกปนเปื้อนโดยเจตนา ไม่ว่าด้วยการใช้สารเคมี สารชีวภาพหรือสารอันตรายอื่น ๆ โดยผู้ที่ต้องการทำอันตรายแก่เรา

สารต่างๆ เหล่านี้สามารถครอบคลุมถึงวัสดุต่างๆ ที่ไม่ได้เกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือสารต่างๆ ที่ไม่ได้ผ่านการทดสอบเป็นประจำในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

เป้าหมายของผู้ก่อการร้ายอาจต้องการทำอันตรายต่อคน ทำให้ธุรกิจหยุดชะงัก หรือทำลายธุรกิจของคุณ โดยทั่วไป การกระทำโดยเจตนามักเกิดขึ้นนาน ๆ ครั้ง จึงเป็นเรื่องยากที่จะตรวจจับ และยากที่จะคาดการณ์หรือทำนายได้

การปกป้องอาหารไม่เหมือนกับความปลอดภัยของอาหาร ความปลอดภัยของอาหารเป็นการจัดการการปนเปื้อนโดยไม่ตั้งใจต่อผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างการจัดเก็บและการขนส่ง รวมทั้งมุ่งเน้นไปที่อันตรายทางชีวภาพ ทางเคมีหรือทางกายภาพ ซึ่งความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารประเภทหลักต่างๆ ได้แก่ จุลินทรีย์ สารเคมีและวัตถุแปลกปลอม ผลิตภัณฑ์สามารถถูกปนเปื้อนได้โดยความประมาทเลินเล่อและการปนเปื้อนสามารถเกิดขึ้นได้ระหว่างการจัดเก็บและการขนส่ง

ข้อมูลบางอย่างที่คุณจะใช้ในการสร้างแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)ของคุณจะมีอยู่แล้วในขั้นตอนการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย (SSOPs) แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับขั้นตอนการตอบสนองกรณีฉุกเฉิน โปรดอ่านเอกสารเหล่านี้เพื่อดูข้อมูล โดยไม่จำเป็นที่จะต้อง "เสียเวลาทำอะไรที่เคยทำมาแล้ว" เมื่อทำการพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan) ของคุณ

ทำไมต้องพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

**แผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)ช่วยคุณบ่งชี้ขั้นตอนต่างๆ ที่คุณสามารถทำได้เพื่อลดความเสี่ยงซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ในสถานประกอบการของคุณจะถูกปนเปื้อนโดยเจตนาหรือถูกเปลี่ยนแปลง**

**แผนจะเพิ่มความเตรียมพร้อม แม้ว่าแผนการควรจะมีอยู่ตลอดเวลา แต่อาจเป็นประโยชน์ในกรณีฉุกเฉินโดยเฉพาะ ในระหว่างการเกิดวิกฤต เมื่อเกิดความเครียดสูงและเวลาในการตอบสนองอยู่ที่ระดับสูง ชุดเอกสารขั้นตอนจะช่วยปรับปรุงความสามารถของคุณในการตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว แผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan) จะช่วยให้คุณสามารถรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับพนักงานของคุณ สามารถมอบผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยให้แก่ลูกค้าของคุณและช่วยปกป้องธุรกิจของคุณ**

**เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการโรงงานแปรรูปอาหารมีคว่ามสะดวก จึงได้จัดทำคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อช่วยคุณในการพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan) เพื่อให้ลงทุนอย่างคุ้มค่าสำหรับสถานประกอบการของตน คู่มือฉบับนี้ถูกดัดแปลงมาจากคู่มือ USDA**

**ในการใช้คู่มือฉบับนี้ ท่านสามารถพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)เฉพาะสำหรับสถานประกอบการได้ ขอให้กรอกข้อมูล ในขั้นที่ 1 เพื่อให้ท่านมีแผนการของท่านเอง**

**คำแนะนำที่มีอยู่ในเอกสารฉบับนี้อาจไม่ทั้งหมดที่เหมาะสมหรือปฏิบัติได้สำหรับทุกโรงงาน จึงแนะนำให้ท่านทบทวนแนวทางและทำการประเมินว่ามาตรการเชิงป้องกันใดที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของท่าน**

**ท่านควรกำหนดวิธีที่เหมาะสม คุ้มค่าใช้จ่ายมากที่สุดในการบรรลุเป้าหมายการปกป้องอาหารโดยอิงตามสถานการณ์ในสถานประกอบการ เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องไม่ลืมว่าไม่มีวิธีการ "เดียวที่เหมาะกับทุกสิ่งทุกอย่าง" ในการสร้างแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)ของท่าน แผนสามารถมีความยาวหรือสั้นที่เหมาะสมกว่าสำหรับการปฏิบัติงานของคุณ**

2

ใครอาจปลอมปนผลิตภัณฑ์อาหารของท่าน

ด้านล่างนี้เป็นตัวอย่างของบุคคลประเภทต่างๆ ที่อาจมีแรงจูงใจในการปลอมปนผลิตภัณฑ์อาหารโดยเจตนา คุณควรติดต่อราชการผู้บังคับใช้กฎหมายในท้องถิ่นสำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับภัยคุกคามในท้องถิ่นที่อาจเกิดขึ้นกับสถานประกอบการ

ตัวอย่างแหล่งของภัยคุกคาม (Threats) ต่างๆ

* พนักงานในปัจจุบันหรืออดีตพนักงานที่มีความรู้สึกไม่พอใจ
* สมาชิกของกลุ่มผู้ก่อการร้ายหรือนักกิจกรรมผ่านทาง:
	+ - พนักงานทำความสะอาด
		- ผู้รับเหมา
		- พนักงานชั่วคราว
		- คนขับรถขนส่ง (การจัดส่งและการรับ)
		- ผู้มาเยือน
		- ผู้ดูแลระบบสาธารณูปโภคจากภายนอก

บุคคลต่าง ๆ ที่ต้องการปลอมปนผลิตภัณฑ์โดยเจตนาและไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าถึงสถานประกอบการจะถือว่าเป็นผู้บุกรุก ภัยคุกคามอีกประการอาจมาจากแหล่งภายใน เช่น พนักงานปัจจุบันหรืออดีตพนักงานและบุคคลภายในอื่น ๆ ที่มีความรู้สึกไม่พอใจ ซึ่งปกติจะรู้ว่ามีขั้นตอนพื้นฐานอะไรบ้างที่ต้องปฏิบัติตามในสถานที่ และมักจะรู้วิธีหลีกเลี่ยงการควบคุมด้านการรักษาความปลอดภัยต่างๆ ที่จะตรวจจับหรือหน่วงเหนี่ยวผู้บุกรุกจากภายนอก

ขั้นตอนในการพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

แนะนำให้ใช้สามขั้นต่อไปนี้ในการพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan) หากท่านปฏิบัติตามและทำตามขั้นตอนเหล่านี้และใช้แบบฟอร์มที่จัดไว้ให้เป็นแม่แบบ ท่านจะสามารถพัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)สำหรับสถานประกอบการท่านได้

ขั้นที่ **1** – ทำการประเมินด้านการปกป้องอาหาร

เริ่มต้นด้วยการเลือกบุคคลหรือทีมที่จะรับผิดชอบด้านการรักษาความปลอดภัยของสถานประกอบการของคุณ ให้ทีมงานหรือผู้รับผิดชอบตอบคำถามในการประเมินด้านล่างนี้ เพื่อช่วยให้ท่านเข้าใจว่าส่วนใดของสถานประกอบการอาจมีช่องโหว่มากขึ้น เมื่อกรอกการประเมินนี้เสร็จแล้ว อย่าลืมที่จะพิจารณาถึงภัยคุกคามทั้งภายในและภายนอกที่อาจเกิดขึ้นได้ ผลการประเมินต่างๆ ควรเก็บไว้เป็นความลับเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งข้อมูลสำหรับผู้ไม่หวังดี ในการกำหนดแผนกลยุทธ์สำหรับการโจมตีต่างๆ ในอนาคต

เพื่อใช้การประเมินด้านการปกป้องอาหาร ให้อ่านคำถามแต่ละข้อและตรวจสอบคำตอบที่อธิบายถึงวิธีการดำเนินธุรกิจของคุณได้ดีที่สุด

**โปรดระลึกว่าคำถามทั้งหมดอาจไม่เหมาะสมสำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกของท่านทั้งหมด**

* หากคำถามไม่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการท่าน หรือไม่ทราบ ให้ท่านทำเครื่องหมาย "N/A"
* คำตอบว่า "ใช่" เป็นคำตอบที่พึงประสงค์สำหรับทุกคำถามแต่ก็อาจไม่ใช่คำตอบที่ต้องการ
* **คำตอบว่า "ไม่ใช่" ในคำถามนั้น ๆ ไม่จำเป็นต้องหมายความว่ามีปัญหาร้ายแรงเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยที่โรงงานของคุณ คำตอบว่า "ไม่ใช่" ควรกระตุ้นความคิดบางอย่างว่าจำเป็นต้องมีมาตรการการรักษาความปลอดภัยเพิ่มเติมหรือไม่**

การรักษาความปลอดภัยภายนอก Outside Security

1. สถานประกอบการของคุณมีมาตรการการปกป้องอาหารอะไรสำหรับด้านนอกของอาคาร

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| บริเวณของสถานที่มีความปลอดภัยในการป้องกันไม่ให้ผู้อื่นเข้ามาโดยไม่ได้รับอนุญาต (ต.ย. โดยรั้ว ประตูรั้วหรือประตูทางเข้า/ทางออกที่ล็อคกุญแจ บริการเฝ้ายาม) หรือไม่ |  |  |  |
| มีแสงไฟเพียงพอสำหรับด้านนอกของอาคารในการเฝ้าติดตามโรงงานในเวลากลางคืนหรือเวลาเช้ามืดอย่างเหมาะสมหรือไม่ |  |  |  |
| ทางออกฉุกเฉินมีประตูล็อคตัวเองและ/หรือสัญญาณแจ้งเตือนหรือไม่ |  |  |  |

1. สิ่งต่อไปนี้มีการรักษาความปลอดภัยด้วยการล็อคกุญแจ การปิดผนึกหรือเซ็นเซอร์เมื่อไม่มีคนอยู่ (หลังเวลาทำการ / วันหยุดสุดสัปดาห์) เพื่อป้องกันไม่ให้บุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้ามาหรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| ด้านนอกอาคารและประตูรั้ว |  |  |  |
| ประตูของท่าขึ้นของ |  |  |  |
| ปล่องหรือห้องขยะ |  |  |  |
| หน้าต่าง |  |  |  |
| ช่องหลังคา |  |  |  |
| ช่องระบายอากาศ |  |  |  |
| ตัวรถพ่วง (รถบรรทุก)  |  |  |  |
| หลังคาหรือประตูตู้บรรทุก Truck hatches |  |  |  |

1. โรงงานของคุณมีขั้นตอนการปกป้องอาหารสำหรับบุคคล และ/หรือยานพาหนะที่เข้ามาในสถานที่และ/หรือที่จอดรถในพื้นที่ของคุณหรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีทางเข้าที่ได้รับการควบคุมหรือการคุ้มกันหรือไม่ |  |  |  |
| มีการบ่งชี้ยานพาหนะต่างๆ ของพนักงานโดยใช้ป้าย สติ๊กเกอร์ติดรถยนต์ หรือรูปแบบอื่นๆ ในการพิสูจน์ตัวตนด้วยสายตาหรือไม่ |  |  |  |
| มีการบ่งชี้ยานพาหนะของผู้มาเยือน/แขกที่ได้รับอนุญาตโดยใช้ป้าย สติ๊กเกอร์ติดรถยนต์ หรือรูปแบบอื่นๆ ในการพิสูจน์ตัวตนด้วยสายตาหรือไม่ |  |  |  |

การรักษาความปลอดภัยภายในโดยทั่วไป

1. โรงงานของคุณมีมาตรการการปกป้องอาหารภายในสถานที่หรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีระบบไฟฉุกเฉินในสถานที่หรือไม่ |  |  |  |
| โรงงานของคุณมีการเฝ้าติดตามด้วยกล้องรักษาความปลอดภัย (CCTV) หรือไม่ |  |  |  |
| อาคารของคุณมีระบบเตือนภัยฉุกเฉินที่ได้รับการทดสอบเป็นประจำหรือไม่ |  |  |  |
| มีการทำเครื่องหมายตำแหน่งที่ตั้งการควบคุมต่างๆ สำหรับระบบเตือนภัยฉุกเฉินไว้อย่างชัดเจนหรือไม่ |  |  |  |
| มีการทำเครื่องหมายพื้นที่หวงห้ามต่างๆ ทั้งหมด (*ต.ย.* พื้นที่ที่พนักงานที่ได้รับอนุญาตสามารถเข้าถึงได้เท่านั้น) ไว้อย่างชัดเจนหรือไม่ |  |  |  |
| มีการจำกัดผู้มาเยือน แขกและผู้ที่ไม่ใช่พนักงาน (*ต.ย.* ผู้รับเหมา พนักงานขาย พนักงานขับรถบรรทุก) ให้อยู่เฉพาะพื้นที่ที่ไม่มีผลิตภัณฑ์ยกเว้นแต่มีพนักงานที่ได้รับอนุญาตติดตามไปด้วยหรือไม่ |  |  |  |
| การบังคับใช้กฎหมายท้องถิ่น ให้ต้องมีสำเนาของผังบริเวณ/พิมพ์เขียวของสถานที่ที่ปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่หรือไม่ |  |  |  |
| มีขั้นตอนในการตรวจสอบห้องสุขา ห้องซ่อมบำรุง ตู้ล็อกเกอร์ส่วนตัวและพื้นที่จัดเก็บสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่น่าสงสัยอยู่หรือไม่ |  |  |  |
| คุณถือรายการกุญแจสำหรับพื้นที่ที่ต้องรักษาความปลอดภัย/ที่สำคัญของสถานที่อยู่เสมอหรือไม่ |  |  |  |
| มีการสร้างระบบระบายอากาศในลักษณะที่ช่วยให้สามารถแยกพื้นที่หรือห้องที่ถูกปนเปื้อนได้ทันทีหรือไม่ |  |  |  |

1. มีการจำกัดการควบคุมสำหรับระบบหรือพื้นที่ (เช่น โดยประตู/ประตูรั้วที่ล็อกกุญแจ หรือจำกัด การเข้าถึงให้กับพนักงานที่กำหนดเท่านั้น) เพื่อป้องกันการเข้าถึงโดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตหรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| ระบบทำความร้อน ระบบระบายอากาศ และระบบปรับอากาศ |  |  |  |
| ก๊าซโพรเพน |  |  |  |
| ระบบน้ำ |  |  |  |
| ไฟฟ้า |  |  |  |
| ระบบทำความเย็น |  |  |  |
| ห้องเครื่องยนต์ / ห้องคอมเพรสเซอร์ |  |  |  |
| พื้นที่จัดเก็บส่วนผสม |  |  |  |
| พื้นที่เตรียมและการผลิต |  |  |  |

1. สถานประกอบการของท่านมีขั้นตอนการปกป้องอาหารสำหรับระบบคอมพิวเตอร์หรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการป้องกันการเข้าถึงระบบด้วยรหัสผ่านหรือไม่ |  |  |  |
| มีการสร้างไฟร์วอลล์อยู่ในเครือข่ายคอมพิวเตอร์หรือไม่ |  |  |  |
| ระบบกำลังใช้ระบบตรวจจับไวรัสที่เป็นปัจจุบันหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเก็บสำรองข้อมูลไว้นอกสถานที่หรือไม่ |  |  |  |

5

1. ขั้นตอนการปกป้องอาหารใดต่อไปนี้ที่สถานประกอบการมีอยู่เพื่อจัดเก็บวัสดุ/สารเคมีที่เป็นอันตราย เช่น สารกำจัดศัตรูพืช สารเคมีอุตสาหกรรม สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อโรค

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการจำกัดการเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บด้านในและด้านนอกสำหรับวัสดุ/สารเคมีที่เป็นอันตราย เช่น สารกำจัดศัตรูพืช สารเคมีอุตสาหกรรม สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อโรค เพื่ออนุญาตให้เฉพาะพนักงานที่ได้รับมอบหมายใช้งานเท่านั้นหรือไม่ |  |  |  |
| มีการจัดการสินค้าคงคลังของวัสดุ/สารเคมีที่เป็นอันตรายไว้เป็นประจำหรือไม่ |  |  |  |
| มีการตรวจพิสูจน์ความคลาดเคลื่อนในสินค้าคงคลังประจำวันของวัสดุ/สารเคมีที่เป็นอันตราย (ว่าเกินระดับการใช้งาน) หรือไม่ |  |  |  |
| มีขั้นตอนในการรับและเก็บรักษาสารเคมีที่เป็นอันตรายอย่างปลอดภัยอยู่หรือไม่ |  |  |  |
| มีขั้นตอนในการควบคุมการทิ้งสารเคมีที่เป็นอันตรายหรือไม่ |  |  |  |

การรักษาความปลอดภัยด้านจัดส่งและการรับ

1. สถานประกอบการของท่านมีขั้นตอนการปกป้องอาหารสำหรับการจัดการการจัดส่งสินค้าขาออกอยู่หรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการส่งสินค้าขาออกให้สนิทด้วยผนึกที่บ่งชี้ร่องรอยการแกะออกหรือไม่ |  |  |  |
| มีการบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกในการจัดส่งขาออกบนเอกสารการจัดส่งหรือไม่ |  |  |  |
| เก็บบันทึกการตรวจสอบที่อ้างอิงข้างต้นหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเก็บรักษาใบส่งสินค้าสำหรับกิจกรรมขาออกทั้งหมดหรือไม่ |  |  |  |

1. ขั้นตอนการปกป้องอาหารใดต่อไปนี้ที่สถานประกอบการ สำหรับการจัดการรับวัตถุดิบขาเข้าหรือไม่

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการควบคุมการเข้าถึงท่าเทียบขึ้นของหรือไม่ |  |  |  |
| มีการควบคุมดูแลรถพ่วงและ/หรือรถที่ขึ้นของในสถานที่ด้วยการล็อคกุญแจและ/ หรือปิดผนึกหรือไม่ |  |  |  |
| มีการตรวจสอบรถพ่วงและรถต่างๆ ก่อนการขนขึ้นหรือยกลงหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเก็บรักษาใบส่งสินค้าไว้สำหรับกิจกรรมขาเข้าทั้งหมดหรือไม่ |  |  |  |
| ต้องมีการแจ้งล่วงหน้าจากผู้ส่งมอบ (ทางโทรศัพท์ อีเมลหรือโทรสาร) สำหรับการส่งมอบขาเข้าทั้งหมดหรือไม่ |  |  |  |
| มีระบบเพื่อการตรวจพิสูจน์การเปลี่ยนเปลงเอกสารการจัดส่งที่น่าสงสัยโดยทันทีหรือไม่ |  |  |  |
| มีการตรวจสอบการส่งมอบทั้งหมดกับรายการจัดส่งตามตารางเวลาที่กำหนดไว้หรือไม่ |  |  |  |
| มีการระงับการจัดส่งที่ไม่มีหมายกำหนดการ ให้ควบคุมไว้ด้านนอกของสถานที่ชั่วคราวระหว่างรอการตรวจยืนยันหรือไม่ |  |  |  |
| มีการยอมรับการส่งมอบนอกเวลาทำการหรือไม่ |  |  |  |
| หากมีการยอมรับการส่งมอบนอกเวลา จะต้องมีการแจ้งการจัดส่งให้ทราบล่วงหน้าหรือไม่ |  |  |  |
| หากมีการยอมรับการส่งมอบนอกเวลา จะต้องมีบุคคลที่ได้รับอนุญาตให้ตรวจยืนยันและรับการส่งมอบอยู่หรือไม่ |  |  |  |
| มีการตรวจสอบยานพาหนะที่จัดส่งแบบไม่เต็มคันรถ (less-than-truckload (LTL)) หรือการจัดส่งที่ขึ้นของมาบางส่วนหรือไม่ |  |  |  |
| การจัดส่งผลิตภัณฑ์ขาเข้าต้องถูกปิดผนึกด้วยผนึกที่บ่งชี้ร่องรอยการแกะออกหรือผนึกที่เป็นหมายเลข (และบันทึกข้อมูลในเอกสารจัดส่ง) หรือไม่ มีการตรวจยืนยันผนึกต่างๆ เหล่านี้ก่อนการเข้าหรือไม่ |  |  |  |
| บริษัทขนส่งเลือกจากการพิจารณาถึงความสามารถของบริษัทในการปกป้องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่จัดส่งหรือไม่ |  |  |  |
| บริษัทขนส่งดำเนินการตรวจสอบประวัติของผู้ขับขี่และพนักงานคนอื่น ๆ ที่เข้าถึงผลิตภัณฑ์ต่างๆ หรือไม่ |  |  |  |
| เมื่อทำการเลือกผู้จำหน่ายก๊าซแรงดันของคุณ คุณพิจารณาหรือไม่ว่าพวกเขาได้ใช้มาตรการการรักษาความปลอดภัยทั่วไปหรือไม่ |  |  |  |

1. สถานประกอบการ อนุญาตให้ผลิตภัณฑ์ที่ถูกส่งคืน เพื่อเข้าสู่โรงงานหรือไม่

 อนุญาต

ไม่อนุญาต (ข้ามไปที่คำถามข้อ 12 การรักษาความปลอดภัยด้านการจัดการไปรษณีย์)

1. ขั้นตอนการปกป้องอาหารใดต่อไปนี้ที่สถานประกอบการของท่านมีสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ถูกส่งคืน

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่ถูกส่งคืนทั้งหมด เพื่อพิสูจน์หลักฐานว่าอาจมีการแกะออกก่อนคืนหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเก็บรักษาบันทึกต่างๆ ไว้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ถูกส่งคืนหรือไม่ |  |  |  |

การรักษาความปลอดภัยด้านไปรษณีย์

1. ขั้นตอนการปกป้องอาหารใดต่อไปนี้ที่สถานประกอบการมีเพื่อทำให้มั่นใจในการรักษาความปลอดภัยด้านการจัดการไปรษณีย์

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการจัดการจดหมาย พัสดุไปรษณีย์ นอกพื้นที่การการปฏิบัติงานหรือไม่ (ตัวอย่างเช่น ในห้องแยกต่างหากหรือสถานที่ที่ห่างจากการปฏิบัติงาน) |  |  |  |
| มีการอบรมผู้ทำการจัดการจดหมาย พัสดุไปรษณีย์ในการตรวจสอบและจัดการกับชิ้นไปรษณีย์ที่น่าสงสัยหรือไม่ |  |  |  |

การรักษาความปลอดภัยด้านบุคลากร

1. ขั้นตอนการปกป้องอาหารใดต่อไปนี้ที่สถานประกอบการมีเพื่อทำให้มั่นใจว่าบุคลากรจะปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการรักษาความปลอดภัย

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีการดำเนินการตรวจสอบประวัติภูมิหลังของพนักงานและผู้รับเหมาทั้งหมด (ทั้งแบบประจำและตามฤดูกาล) ที่ต้องทำงานในงานที่มีสำคัญหรือไม่ |  |  |  |
| พนักงานทุกคนได้รับการฝึกอบรมด้านขั้นตอนการรักษาความปลอดภัยเป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรมการปฐมนิเทศของพนักงานหรือไม่ |  |  |  |
| มีการบ่งชี้พนักงาน ผู้มาเยือนและผู้รับเหมาทุกคน (รวมถึง คนงานก่อสร้าง พนักงานทำความสะอาด และคนขับรถบรรทุก) ในบางลักษณะตลอดเวลาในขณะที่อยู่ในสถานที่หรือไม่ |  |  |  |
| สถานประกอบการควบคุมการเข้าถึงโดยพนักงานและผู้รับเหมาต่างๆ ที่เข้าโรงงานในช่วงเวลาทำงาน (เช่น ประตูที่ใส่รหัส พนักงานต้อนรับที่อยู่ในหน้าที่ การรูดบัตร ฯลฯ ) หรือไม่ |  |  |  |
| สถานประกอบการควบคุมการเข้าของพนักงานและผู้รับเหมาต่างๆ สู่โรงงานในช่วงเวลาที่ไม่ได้ทำการ (เช่น การเข้าถึงที่ถูกจำกัดด้วยคีย์การ์ดหรือเลขรหัส) หรือไม่ |  |  |  |
| สถานประกอบการมีวิธีการจำกัดพนักงานชั่วคราวและผู้รับเหมาต่างๆ (รวมทั้งคนงานก่อสร้าง พนักงานทำความสะอาดและคนขับรถบรรทุก) สำหรับพื้นที่ต่างๆ ของโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของพวกเขาหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเก็บรายชื่อกะทำงานที่เป็นปัจจุบัน (เช่น ใครไม่อยู่ ใครมาแทน และเมื่อใดที่มีการรวมพนักงานใหม่เข้าสู่ทีมทำงาน) โดยฝ่ายบริหารสำหรับแต่ละกะหรือไม่ |  |  |  |
| คุณตรวจสอบตู้ล็อกเกอร์ของพนักงานเป็นประจำหรือไม่ |  |  |  |
| มีการจำกัดพนักงานและ/หรือผู้มาเยือนเกี่ยวกับสิ่งที่พวกเขาสามารถนำ (กล้องถ่ายรูป ฯลฯ ) เข้ามาในโรงงานหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเฝ้าติดตามพนักงานต่างๆ เมื่อมีการนำชุดเสื้อผ้าหรืออุปกรณ์ป้องกันของบริษัทออกจากสถานที่หรือไม่ |  |  |  |

8

ขั้นที่ 2 - พัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

ตอนนี้ คุณได้บ่งชี้ลักษณะต่างๆ ของโรงงานแปรรูปอาหารของคุณที่อาจมีความเสี่ยง คุณต้อง**บ่งชี้การดำเนินการเชิงป้องกันโดยคำนึงถึงความคุ้มค่ากับต้นทุนซึ่งสามารถนำมาใช้ในการลดช่องโหว่ต่างๆ เหล่านั้น**

อย่างน้อยที่สุด แผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)ของท่านควรจัดการกับ :

* การรักษาความปลอดภัยภายใน
* การรักษาความปลอดภัยภายนอก
* การรักษาความปลอดภัยด้านการจัดเก็บ
* การรักษาความปลอดภัยด้านการจัดส่งและการรับ

ตัวอย่างต่างๆ ของช่องโหว่ที่อาจเกิดขึ้นได้และมาตรการการปกป้องอาหารดังแสดงรายการไว้ด้านล่าง

(มาตรการการปกป้องเพิ่มเติมอาจพบได้ในเอกสารแนะนำอื่นๆ)

|  |
| --- |
| การรักษาความปลอดภัยภายในทั่วไป |
| ตัวอย่างช่องโหว่ | มาตรการการปกป้องอาหารที่เป็นไปได้ |
| ผู้มาเยือนที่ไม่มีประกบติดตามสามารถเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บ | จำกัดการเข้าถึงของผู้มาเยือนโดยใช้จุดตรวจและป้าย จำกัดผู้มาเยือนจากการกันพื้นที่/การรออยู่ใกล้กับบริเวณพื้นที่ด้านนอก |
| การรักษาความปลอดภัย สำหรับบุคลากรจาก - ผู้รับเหมา | กำหนดให้ผู้รับเหมาตรวจสอบและฝึกอบรมพนักงานของตนเอง ให้มีการควบคุมดูแลการทำงานของพนักงานสัญญาจ้างในสถานที่ |

|  |
| --- |
| การรักษาความปลอดภัยด้านการจัดเก็บ |
| ตัวอย่างช่องโหว่ | มาตรการการปกป้องอาหารที่เป็นไปได้ |
| วัสดุทำความสะอาด สารเคมีกำจัดศัตรูพืชและวัสดุที่เป็นอันตรายอื่น ๆ อาจนำมาใช้เป็นสารปนเปื้อนได้ | ทำให้การเข้าถึงจุดเข้าอาคารต่างๆ ทั้งหมดมีความปลอดภัยในช่วงเวลาที่ไม่มีการปฏิบัติงาน ควบคุมการใช้และการจัดเก็บวัสดุที่เป็นอันตรายโดยการปิดล็อคในพื้นที่ที่ห่างจากสินค้าคงคลังอื่นๆ อนุญาตให้เข้าถึงเฉพาะผู้ที่ได้รับอนุญาติ |

|  |
| --- |
| การรักษาความปลอดภัยด้านการจัดส่งและการรับ |
| ตัวอย่างช่องโหว่ | มาตรการการปกป้องอาหารที่เป็นไปได้ |
| การส่งมอบที่ไม่มีกำหนดตารางเวลา | ยอมรับการรับการส่งมอบตามตารางเวลาเท่านั้น หีบห่อของสินค้าคงคลังกับรายการสินค้าและแบบฟอร์มสั่งซื้อ ต้องได้รับการตรวจสอบพร้อมความสมบูรณ์ของหีบห่อ |
| อาจมีการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ระหว่างการรอขนขึ้นและขนลง | ทำการตรวจสอบความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์เป็นระยะๆ ต้องมีบัตรประจำตัวบุคคล เพิ่มความตระหนักถึงความเสี่ยงนี้ให้กับพนักงาน ใช้กล้องวงจรปิด |
| คนขับรถบรรทุกบนท่าเทียบ สามารถเข้าถึงพื้นที่โรงงาน | มีให้คนขับรถลงชื่อเข้าและติดตามพวกเขาตลอดเวลาในขณะที่อยู่ภายในสถานที่ |

|  |
| --- |
| การรักษาความปลอดภัยภายนอกทั่วไป |
| ตัวอย่างช่องโหว่ | มาตรการการปกป้องอาหารที่เป็นไปได้ |
| อาณาเขตที่เปิดโล่ง ทำให้สามารถเข้าถึงสถานที่ได้ | ทำให้ทุกช่องทางเข้า หน้าต่าง ช่องระบายอากาศ พื้นที่ขึ้นของและจุดเชื่อมต่ออื่น ๆ มีความปลอดภัย |
| สามารถเข้าถึงจากด้านนอกไปยังพื้นที่จัดเก็บ ท่าเทียบขึ้นของ รถพ่วงในสถานปฏิบัติงานที่ใช้สำหรับการเก็บรักษาแบบเย็นและแห้ง | ทำรั้วที่จุดเข้าถึงด้านนอกของรั้วไปยังโครงสร้างการจัดเก็บ ทำให้จุดเข้าถึงทั้งหมดรวมทั้งบริเวณที่ขึ้นของมีความปลอดภัย ติดตั้งไฟด้านนอก ใช้กุญแจล็อคหรือปิดผนึกที่บ่งชี้ร่องรอยการแกะออกบนรถพ่วงต่างๆ  |

การใช้ข้อมูลข้างต้น ในตอนนี้ คุณพร้อมที่จะกรอกแผนของท่านแล้ว **หลังจากกรอกข้อมูลในเอกสารหน้าต่างๆ ต่อไปนี้แล้ว คุณจะได้พัฒนาแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)สำหรับสถานที่เฉพาะของคุณอย่างประสบความสำเร็จ ขอแสดงความยินดี!**

แผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

ชื่อสถานประกอบการ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ขั้นที่ 1 ตอบคำถามการประเมินตนเอง ข้างต้นในคู่มือฉบับนี้ เพื่อพิจารณาว่าควรทำการเปลี่ยนแปลงแนวทางปฏิบัติในปัจจุบันของคุณหรือไม่ ในส่วนใด

ขั้นที่ 2 คัดลอกช่องโหว่ต่างๆ ที่เป็นไปได้ซึ่งคุณพบว่าคุณอาจมีลงในช่อง “ช่องโหว่" ด้านล่าง จากนั้นในช่องด้านข้าง ให้ลงรายการแนวทางแก้ไขด้านการปกป้องอาหารอะไรที่คุณวางแผนจะใช้เพื่อลดช่องโหว่

การรักษาความปลอดภัยภายนอก

|  |  |
| --- | --- |
| ช่องโหว่ | แนวทางแก้ไขด้านการปกป้องอาหาร |
| ตัวอย่าง: ไม่มีระบบเฝ้าระวังด้านนอก | ตัวอย่าง: ติดตั้งระบบการรักษาความปลอดภัย |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

การรักษาความปลอดภัยภายใน

|  |  |
| --- | --- |
| ช่องโหว่ | แนวทางแก้ไขด้านการปกป้องอาหาร |
|  |  |
| ตัวอย่าง: ไม่มีบันทึกของลูกค้าที่จะติดต่อในกรณีที่มีการเรียกคืนอาหาร | ตัวอย่าง: เก็บรายชื่อลูกค้ารายใหญ่ วิธีการติดต่อกับพวกเขาและอาหารอะไรที่ปกติสั่งซื้อ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

การรักษาความปลอดภัยด้านการจัดส่งและการรับ

|  |  |
| --- | --- |
| ช่องโหว่ | แนวทางแก้ไขด้านการปกป้องอาหาร |
|  |  |
| ตัวอย่าง: การส่งมอบไม่เป็นไปตามกำหนดเวลา | ตัวอย่าง: กำหนดตารางเวลาการส่งมอบกับผู้ส่งมอบและทำให้เป็นไปตามตารางเวลา |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

การรักษาความปลอดภัยด้านบุคลากร

|  |  |
| --- | --- |
| ช่องโหว่ | แนวทางแก้ไขด้านการปกป้องอาหาร |
| ตัวอย่าง: พนักงานไม่รู้ว่าอาหารสามารถเป็นพิษโดยเจตนาสามารถเกิดขึ้นได้ | ตัวอย่าง: ให้ความรู้ถึงอาหารเป็นพิษโดยเจตนากับพนักงานและสิ่งที่ควรทำหากเกิดความสงสัย |
|  |  |
|  |  |

ขั้นที่ 3 - ใช้แผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

เมื่อคุณมีแผนปกป้องอาหารที่เป็นลายลักษณ์อักษรแล้ว รายการตรวจสอบนี้จะช่วยให้คุณมั่นใจได้ว่าแผนได้รับการนำไปปฏิบัติและได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **มี** | **ไม่มี** | **N/A** |
| มีบุคคลหรือทีมที่ถูกกำหนดให้ดำเนิน บริหารและปรับปรุงแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)ให้ทันสมัยหรือไม่ |  |  |  |
| มีการฝึกอบรมบุคลากรที่เหมาะสมในการปกป้องอาหารหรือไม่ |  |  |  |
| มีการเก็บรายละเอียดของขั้นตอนการปกป้องอาหารให้เป็นความลับหรือไม่ |  |  |  |
| มีการครอบคลุมข้อมูลการติดต่อในกรณีฉุกเฉินสำหรับเจ้าหน้าที่รัฐ และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขรวมอยู่ในแผนการปกป้องอาหาร (Food Defense Plan) หรือไม่ |  |  |  |
| มีการทบทวนและปรับปรุงข้อมูลการติดต่อให้ทันสมัยเป็นประจำหรือไม่ |  |  |  |
| คุณหรือบุคคลอื่นในสถานประกอบการมีการติดต่อกับหน่วยงานเหล่านี้หรือไม่ |  |  |  |
| มีการส่งเสริมพนักงานให้รายงานข้อสังเกตุ ข้อสงสัยของการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปได้, บุคคลที่ไม่รู้จักหรือต้องสงสัยในสถานที่ หรือเมื่อพบละเมิดระบบปกป้องอาหาร หรือไม่ |  |  |  |
| แผนการมีขั้นตอนการอพยพหรือไม่  |  |  |  |
| มีขั้นตอนในการจำกัดการเข้าถึงสถานที่ให้กับบุคลากรที่ได้รับอนุญาตเฉพาะระหว่างกรณีฉุกเฉินหรือไม่ |  |  |  |
| สถานที่มีแผนการเรียกคืนที่เป็นลายลักษณ์อักษรซึ่งมีการปรับปรุงให้ทันสมัยเป็นประจำและทำให้แน่ใจในการแยกและทิ้งผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืนอย่างเหมาะสมหรือไม่ |  |  |  |

หมายเหตุ:

องค์ประกอบหลักของการใช้แผนงานที่มีประสิทธิผล ได้แก่ การมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบ พนักงานฝึกอบรม การพัฒนารายชื่อผู้ติดต่อ และการตรวจสอบแผนการเรียกคืนของคุณ

การมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบ

หน้าที่ความรับผิดชอบในการปกป้องอาหารของพนักงานแต่ละคนควรถูกกำหนดและจัดทำเป็นเอกสารไว้ใน และให้มอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบโดยรวมสำหรับการปกป้องอาหารให้กับพนักงานคนเดียว (หากเป็นไปได้)ซึ่งเป็นผู้ที่มีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านการรักษาความปลอดภัย

การฝึกอบรมพนักงาน

ฝึกอบรมพนักงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับแผน วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมเพื่อสร้างความตระหนักเกี่ยวกับการปกป้องอาหารเพื่อทำให้มั่นใจว่าพนักงานของท่านทราบถึงหน้าที่ความรับผิดชอบของตนเอง

การฝึกอบรมควรเน้นถึงขั้นตอนการควบคุม การเข้าถึงพื้นที่หวงห้าม การป้องกันส่วนประกอบที่สำคัญและขั้นตอนในการรายงานกิจกรรมที่น่าสงสัยต่างๆ

ความเข้าใจเกี่ยวกับภัยคุกคามของการปลอมปนโดยเจตนาและผลที่อาจเกิดขึ้น ช่วยให้พนักงานปฏิบัติตามมาตรการเชิงป้องกันอย่างสม่ำเสมอ เพิ่มประสิทธิผลโดยรวมของแผนการ

ให้ส่งเสริมแนวคิด "การเฝ้าระวัง" พนักงานสามารถ "เป็นหูเป็นตา" ให้ท่านได้

การประเมินและการปรับปรุงแผนการปกป้องอาหาร ( Food Defense Plan)

ให้ทบทวนแผนการของคุณและแก้ไขตามที่จำเป็น อย่างน้อยปีละครั้ง หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการของท่านท่านอาจจำเป็นต้องแก้ไขแผนการเพื่อจัดการเงื่อนไขการเปลี่ยนแปลงต่างๆ เช่น การเพิ่มของลูกค้ารายใหม่ การเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีใหม่ ฯลฯ ให้บันทึกสิ่งที่ท่านได้ทำจริง ลงในช่องว่างด้านล่าง

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| วันที่ | เหตุผลสำหรับการประเมิน | ลายมือชื่อ |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

เบอร์ติดต่อฉุกเฉิน

นอกเหนือจากพนักงานของสถานประกอบการ ควรมีรายชื่อผู้ติดต่อภาครัฐที่เป็นปัจจุบันและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขไว้ในแผนการ ให้ปรับปรุงรายชื่อให้ทันสมัยอยู่เป็นประจำ ท่านอาจต้องการเก็บรายชื่อนี้ไว้ใกล้กับโทรศัพท์ของคุณเพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงที่พร้อมใช้

|  |  |
| --- | --- |
| บุคคล หน่วยงานหรือองค์กร | หมายเลขโทรศัพท์ |
| **ผู้ติดต่อกรณีฉุกเฉินของโรงงาน/ทีมบริหารจัดการวิกฤติ** |  |
|  |  |
| **สถานีตำรวจ** |  |
|  |  |
| **หน่วยงานสาธารณสุข** |  |
|  |
| **ลูกค้า** |  |
|  |  |
| **บริษัทประกัน** |  |
|  |  |
| **อื่นๆ**  |  |
|  |  |

ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

คุณอาจมีขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นและรวมอยู่ในแผนการอื่น ๆ ในการปฏิบัติงานของคุณแล้ว โปรดทบทวนขั้นตอนการเรียกคืนของคุณและกำหนดว่าต้องทำการปรับปรุงให้ทันสมัยใด ๆ เพื่อจัดการปัญหาเรื่องการปกป้องอาหาร

-END-