

คำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรม: ฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนม  
ปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมาก และผู้ผลิตน้ำนม:  
คำแนะนำด้านมาตรการป้องกันความปลอดภัยของอาหาร

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ herein เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

กรกฎาคม 2003 แก้ไขปรับปรุง ตุลาคม 2007

ขอเอกสารเพิ่มเติมได้จาก

*Office of Food Defense, Communication and Emergency Response*

*Food Defense Oversight Team HFS-007*

*Center for Food Safety and Applied Nutrition*

*Food and Drug Administration*

*5100 Paint Branch Parkway*

*College Park, MD 20740*

*(Tel) 301-436-1622*

*<http://www.cfsan.fda.gov/guidance.html>*

กระทรวงสาธารณสุขและบริการสาธารณสุขสหรัฐ  
สำนักงานอาหารและยา  
ศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์  
[กรกฎาคม 2003 แก้ไขปรับปรุง ตุลาคม 2007]

---

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ herein เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

สารบัญ

- I. คำนำ
- II. ภูมิหลัง

III. การแสดงความคิดเห็น

IV. การกระทำที่แนะนำ

ก. การบริหาร

1. ปัจจัยมนุษย์

ข. สถานที่

ค. การปฏิบัติการ

1. อาหารเสริมวิตามินและของใช้สำหรับห้องทดลอง

2. การปิดป้าย

3. นมดิบ

V. ภาคผนวก: เครื่องมือในการประเมินการป้องกันด้วยตนเองสำหรับฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนม ปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมากและผู้ผลิตน้ำนม

โปรดสังเกตว่าเครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเอง รวบรวมจากคำแนะนำ ที่อ้างถึงข้างต้น และได้ตัดตัวอย่างและข้ออ้างอิงที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานอื่น และกฎระเบียบ ของหน่วยงานอื่นๆออก ขอแนะนำให้ผู้ใช้ทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับเอกสารคำแนะนำก่อนจะใช้ เครื่องมือนี้

---

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ในนี้เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

คำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรม<sup>(1)</sup>

ฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนมปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมากและผู้ผลิตน้ำนม:  
คำแนะนำด้านมาตรการป้องกันความปลอดภัยของอาหาร

คำแนะนำนี้สะท้อนถึงแนวคิดในปัจจุบันของสำนักงานอาหารและยาในเรื่องนี้ แต่ไม่ได้สร้าง

## I. คำนำ

คำแนะนำนี้ทำขึ้นเพื่อช่วยผู้ดำเนินการฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนมปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมาก และผู้ผลิตน้ำนม คำแนะนำนี้ระบุมาตรการป้องกันที่ผู้ดำเนินการอุตสาหกรรมเหล่านี้ สามารถใช้เพื่อลดความเสี่ยงต่อการที่น้ำนมที่อยู่ในความครอบครองของตนจะถูกเปลี่ยนเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ

เอกสารคำแนะนำของสำนักงานอาหารและยา รวมทั้งคำแนะนำนี้ ไม่ได้กำหนดความรับผิดชอบที่บังคับใช้ได้ตามกฎหมาย แต่เป็นการอธิบายแนวคิดในปัจจุบันของสำนักงานอาหารและยาเกี่ยวกับเรื่องนี้ และควรใช้เป็นเพียงแค่การเสนอแนะ ยกเว้นส่วนที่กล่าวถึงข้อบังคับหรือข้อกำหนดตามกฎหมายโดยเฉพาะเท่านั้น คำว่า *ควร* ที่ใช้ในคำแนะนำหมายถึงเป็นการแนะนำหรือเสนอแนะ แต่ไม่ได้เป็นข้อกำหนด

## II. ภูมิหลัง

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารควรทบทวนกระบวนการและการควบคุมของตนในปัจจุบันในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆและทำการปรับปรุงตามที่สมควร สำนักงานอาหารและยาแนะนำว่า การทบทวนรวมถึงการพิจารณาบทบาทของการบรรจุหีบห่อ และจัดส่งในโครงการรักษาความปลอดภัยของอาหาร คำแนะนำนี้มุ่งหมายให้เน้นความสนใจของผู้ประกอบการตามลำดับต่อเนื่องในแต่ละส่วนของระบบการผลิตตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหารที่อยู่ในความควบคุมของตน เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดการเปลี่ยนเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆในแต่ละส่วน

ให้เหลือน้อยที่สุด ฝ่ายบริหารและพนักงานจะต้องมุ่งมั่นในการดำเนินมาตรการป้องกันที่ปรับปรุงให้ดีขึ้นนี้ จึงจะประสบผลสำเร็จ ด้วยเหตุนี้ สำนักงานอาหารและยาจึงแนะนำให้ทั้งฝ่ายบริหารและพนักงานเข้าร่วมในการพัฒนาและทบทวนมาตรการดังกล่าว

คำแนะนำทั้งหมดที่มีอยู่นี้อาจไม่เหมาะสม หรือใช้ในทางปฏิบัติสำหรับฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนมปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมากและผู้ผลิตน้ำนมทุกแห่ง สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ดำเนินการทบทวนคำแนะนำแต่ละส่วนที่เกี่ยวข้องกับปฏิบัติการของตน และประเมินว่ามาตรการป้องกันใดเหมาะสม สำนักงานอาหารและยาแนะนำว่า ผู้ประกอบการพิจารณาเป้าหมายของมาตรการป้องกัน ประเมินว่าเป้าหมายนั้นเกี่ยวข้องกับปฏิบัติการของตนหรือไม่และถ้าใช่ หาวิธีที่มีทั้งประสิทธิภาพและประสิทธิผลให้บรรลุเป้าหมายนั้นภายใต้สภาพการปฏิบัติงานของตน

### III. การแสดงความคิดเห็น

คำแนะนำแบ่งออกเป็นสี่ส่วนคือ การบริหาร ปัจจัยด้านมนุษย์ -- สถานที่ และการปฏิบัติการ

#### คำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

คำแนะนำเพิ่มเติมเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่อาจเกี่ยวข้องกับผู้ดำเนินการกิจกรรมเหล่านี้มีอยู่ในเอกสารคำแนะนำของสำนักงานอาหารและยาชื่อ "Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance" ดูเอกสารนี้ได้ที่ <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid6.html>

### IV. การกระทำที่แนะนำ

#### ก. การบริหาร

- ทำการประเมินกระบวนการและปฏิบัติการรักษาความปลอดภัยเบื้องต้นของอาหารซึ่งเราแนะนำให้เก็บเป็นความลับ
- จัดให้มียุทธวิธีบริหารการรักษาความปลอดภัยเพื่อเตรียมและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ ทั้งในการคุกคามและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง รวมทั้งการระบุ แยก และเก็บวัสดุที่ถูกกระทบกระเทือนให้ปลอดภัย

- พัฒนานโยบายเกี่ยวกับการเรียกคืนผลิตภัณฑ์
- ให้อาการฝึกด้านการตระหนักรู้ เรื่องความปลอดภัยของอาหารเพื่อกระตุ้นให้พนักงานทุกคนตื่นตัวต่อร่องรอยใดๆของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือบริเวณที่อาจเป็นจุดอ่อนต่อการกระทำเหล่านั้น และรายงานสิ่งที่พบต่อฝ่ายบริหาร การฝึกยังจะช่วยกระตุ้นให้เจ้าหน้าที่ที่มีความระแวดระวังต่อบุคคลที่ไม่รู้จัก หรือไม่สามรถระบุได้ว่าเป็นใครที่อยู่ในบริเวณที่ไม่ได้รับอนุญาต และสอบถามบุคคลเหล่านั้นโดยตรงหรือรายงานต่อฝ่ายบริหาร
- ให้อาการควบคุมดูแลที่เหมาะสมต่อพนักงานทั้งหมด ที่ทำงานกับการเก็บรักษานมดิบ และนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค รับและเก็บรักษาอาหารเสริมวิตามิน และบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม รวมทั้งพนักงานทำความสะอาด บำรุงรักษาสถานที่ และเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ถูกจ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญาและอาสาสมัคร โดยเฉพาะอย่างยิ่งพนักงานใหม่ การควบคุมดูแลอาจรวมถึงจับตามองความประพฤติของพนักงานที่ผิดปกติหรือน่าสงสัย (เช่น พนักงานที่อยู่ล่วงหน้าโดยไม่มีเหตุผลสมควร มาทำงานเข้าผิดปกติ เข้าไปที่แฟ้ม/ข้อมูล/บริเวณของสถานที่ที่ไม่ได้อยู่ในความรับผิดชอบของตน นำเอกสารออกจากบริเวณ ถามคำถามเรื่องที่มีความอ่อนไหว นำกล้องถ่ายภาพมาที่ทำงาน)
- ตรวจสอบความปลอดภัยของนมดิบ และนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหารและบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม เพื่อตรวจสอบร่องรอยใดๆของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆหรือบริเวณที่อาจอ่อนแอต่อการกระทำเหล่านั้น
- แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับการรู้แจ้งหรือการสงสัยว่ามีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ อาจติดต่อสำนักงานอาหารและยาได้ ทางหมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉินตลอด 24 ชั่วโมงที่หมายเลข , 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240 หรือที่สำนักงานในท้องถิ่นของสำนักงานอาหารและยา หมายเลขโทรศัพท์ของสำนักงานอาหารและยาประจำท้องถิ่นที่มีที่ [http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html)

- ทบทวนประสิทธิผลของแผนรักษาความปลอดภัยของอาหารอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งโดยเจ้าหน้าที่ภายในที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากภายนอก และปรับปรุงแผนตามที่เหมาะสมและขอแนะนำให้เก็บไว้เป็นความลับ

## ข ปัจจัยมนุษย์

- หาและยืนยันหลักฐานอ้างอิงการทำงาน ที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ของพนักงานทุกคนที่ทำงานกับนมดิบและนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค  
บริเวณที่รับและเก็บรักษาอาหารเสริมวิตามินและบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม รวมทั้งพนักงานทำความสะอาดบำรุงรักษาสถานที่ และเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ  
ลูกจ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญาและอาสาสมัคร
- ให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายหรือทำสัญญากับผู้ให้บริการด้านนี้ตรวจประวัติอาชญากรรมของพนักงานดังกล่าวข้างต้น ยกเว้นแต่ในกรณีที่พนักงานเหล่านั้นอยู่ใต้การควบคุมดูแลโดยตรง ในขณะที่เข้าไปในบริเวณเหล่านั้น
- จำกัดการเข้าถึงบริเวณที่เก็บรักษานมดิบและนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค  
บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหารและบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม  
ให้เฉพาะพนักงานที่มีหน้าที่  
เข้าไป และเฉพาะในชั่วโมงทำงานที่เหมาะสมเท่านั้น
- ห้ามไม่ให้พนักงานนำสิ่งของส่วนตัว (เช่น กล่องอาหารกลางวัน กระเป๋าถือ) เข้าไปในบริเวณที่เก็บรักษานมดิบและนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค  
บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหารและบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม
- ตื่นตัวต่อสุขภาพของพนักงานที่ผิดปกติที่พนักงานอาจสมัครใจรายงานเอง และการขาดงานที่อาจเป็นร่องรอยเบื้องต้นของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำที่เป็น  
การประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ (เช่น พนักงานจำนวนมากผิดปกติ  
ที่ทำงานอยู่ในบริเวณเดียวกันรายงานว่ามีอาการอย่างเดียวกันภายในเวลาสั้นๆ) และรายงาน  
สภาพการณ์นั้นๆต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่น
- อยู่กับผู้มาเยือนทุกคน

## ค. สถานที่

- ปิดประตู (รวมทั้งประตูบริเวณที่ชนของชั้นรถบรรทุก ในเวลาที่ไม่ใช้และไม่ได้ตรวจตรา และทางออกฉุกเฉิน) หน้าต่าง ช่องเปิด/ฝาครอบบนหลังคา ช่องระบายอากาศ ระบบปรับอากาศ ห้องเก็บระบบสาธารณูปโภค บริเวณชั้นลอย ตู้รถบรรทุก รถบรรทุกน้ำมัน ตู้รถไฟ และถังเก็บของขนาดใหญ่ เท่าที่ทำได้
- ตรวจอุปกรณ์ขนของลงและปัมป์ในบริเวณรับของก่อนใช้
- ตรวจตราความปลอดภัยของปริมาตร
- ล็อคหรือผนึกตราโดยใช้ตราผนึกที่มีหมายเลขกำกับทางเข้าห้องเก็บนมหรือท่อที่ถังเก็บนม ขนาดใหญ่ตั้งแต่เวลาที่ล้างถังเก็บนมขนาดใหญ่ จนกระทั่งถึงเวลาที่ล้างว่าง ยกเว้น เฉพาะเวลาที่ดูด้วยสายตาโดยตรง (อย่าลืมตรวจกับหน่วยงานที่ออกระเบียบของรัฐก่อน เพื่อให้แน่ใจว่าหน่วยงานที่ออกระเบียบ หน่วยงานที่จัดอันดับและสำนักงานอาหารและยา สามารถเข้าถึงห้องเก็บนมและการรีดนมได้โดยสะดวกเพื่อการตรวจเป็นประจำสำหรับระดับ A ตามระดับขั้นของการจัดระดับผู้ส่งนมระหว่างประเทศ (IMS ratings) และ สำนักงานอาหารและยาตามที่สมควร)

## การปฏิบัติการ

1. วิตามินเสริมอาหารและของใช้สำหรับห้องทดลอง
  - ใช้เฉพาะวิตามินเสริมอาหารจากแหล่งที่รู้จัก จดทะเบียนหรือมีใบอนุญาต (ตามที่สมควร) เท่านั้น
  - จัดทำหมายกำหนดการส่งวิตามินเสริมอาหาร และไม่รับของที่ไม่ได้มาส่งตาม กำหนดการ หรือจากคนขับรถที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้า หรือสูญหาย
  - ควบคุมดูแลการขนถ่ายวิตามินเสริมอาหาร ตัวเร่งปฏิกิริยาที่ใช้ในห้องทดลอง และสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษละลายพิษที่เข้ามา รวมทั้งการส่งของนอกเวลา
  - เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์และจำนวนที่ได้รับกับผลิตภัณฑ์และจำนวนที่อยู่บนใบสั่งและ ใบส่งของ
  - ตรวจสอบเอกสารการส่งของที่มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าสงสัย
  - ตรวจวิตามินเสริมอาหารที่ได้รับเพื่อตรวจสอบรอยการแทรกแซง ปนเปื้อนหรือเสียหาย (เช่นผงที่ผิดปกติ ของเหลว รอยเปื้อนหรือกลิ่น ร่องรอยการฉีกใหม่) หรือ

"ของปลอม" (เช่นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะ ติดป้าย เลขรหัสหรือลักษณะเฉพาะที่ไม่เหมาะสม หรือไม่เข้ากลุ่มผลิตภัณฑ์

- เก็บวิตามินเสริมอาหาร ตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับใช้ในห้องทดลอง และ สารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษในที่ที่ปลอดภัย
- ติดตามคู่มือวิตามินเสริมอาหาร ตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับใช้ในห้องทดลอง และสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษ และสืบสวนส่วนที่หายไป หรือเกินมาที่นอกเหนือไปจากปกติ

## 2. การปิดป้าย

- เก็บป้ายผลิตภัณฑ์ไว้ในที่ที่ปลอดภัยและทำลายป้ายที่หมดอายุหรือที่ไม่ต้องการ

## 3. นมดิบ

- รับนมดิบเฉพาะจากถังที่ช่องเปิดมีลิ้นคหรือตราฉีกที่มีหมายเลขกำกับจากครั้งสุดท้ายที่ล้างถังนั้นจนกระทั่งถึงเวลาที่ส่งมอบนม อาจยกเว้นได้ในกรณีที่ได้ตรวจนมที่นำมาอย่างถี่ถ้วนและอธิบายอย่างมีเหตุผลและพิสูจน์ได้ว่าทำไมจึงแตกต่างกันไม่จำเป็นต้องปิดลิ้นคหรือประทับตราในระหว่างที่รถบรรทุกถังนมอยู่นั้นอยู่ในสายตาของคนขับรถโดยตรง
- ใช้เฉพาะบริษัทขนส่งที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับได้เท่านั้น
- จัดทำกำหนดการส่งวิตามินเสริมอาหาร และไม่รับของที่ไม่ได้มาส่งตามกำหนดการหรือจากคนขับรถที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้าหรือสูญหายขอแนะนำว่าบัตรประจำตัวคนขับรถควรระบุชื่อบริษัทขนส่งไว้ด้วย
- ควบคุมดูแลการรับนมจากผู้มาส่ง
- ตรวจปริมาณที่ได้รับกับปริมาณที่ระบุไว้ในเอกสารนำส่ง
- ตรวจยืนยันว่าผู้ดำเนินการสถานีรับส่งนมปริมาณมากที่ส่งนมดิบปฏิบัติตามมาตรการป้องกันตามคำแนะนำนี้
- ลิ้นคหรือฉีกตราโดยมีหมายเลขกำกับถึงทุกใบตั้งแต่ล้างถึงครั้งสุดท้ายจนกระทั่งถึงเวลาที่นำนมไปส่งที่สถานีรับส่งนมปริมาณมากหรือที่ผู้ผลิตนม ไม่จำเป็นต้องปิดลิ้นคหรือประทับตราในระหว่างที่รถบรรทุกถังนมอยู่นั้นอยู่ในสายตาของคนขับรถโดยตรง

## การติดต่อฉุกเฉิน



U.S. Food and Drug Administration

5600 Fishers Lane

Rockville, MD 20857

, 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240

ถ้าฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนมปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมากหรือผู้ผลิตน้ำนมสงสัยว่า

ผลิตภัณฑ์ของตนที่ผลิตตามกฎหมายของสำนักงานอาหารและยาถูกเปลี่ยนแปลง "ปลอม"

หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

สำนักงานอาหารและยา

แนะนำให้ผู้ดำเนินการแจ้งเหตุทางหมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉินที่ติดต่อได้ตลอด 24 ชั่วโมงที่หมายเลข

, 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240 หรือติดต่อสำนักงานอาหารและยาประจำท้องถิ่นที่

หมายเลขโทรศัพท์ของสำนักงาน

อาหารและยาประจำท้องถิ่นที่มีที่ [http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html)

สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่

สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องด้วย

#### V. ภาคผนวก: เครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเองสำหรับฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนมปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมาก และผู้ผลิตน้ำนม

(ไฟล์ที่พิมพ์ข้อความใส่ได้ อยู่ในรูป PDF ขนาด 1 MB)

โปรดสังเกตว่าเครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเอง รวบรวมจากคำแนะนำที่อ้างอิงถึง

ข้างต้น และได้ตัดตัวอย่างและข้ออ้างอิงที่เกี่ยวกับหน่วยงานอื่น และกฎระเบียบของหน่วยงานอื่นๆ

ออก ขอแนะนำให้ผู้ใช้ทำความเข้าใจกับความคุ้นเคยกับเอกสารคำแนะนำก่อนจะใช้เครื่องมือนี้

ตอบว่า Y (ใช่), N (ไม่ใช่), N/A (ไม่เกี่ยวข้องกัน), หรือ Don't know (ไม่ทราบ)

#### การปฏิบัติการสถานที่ผลิตอาหารนม

#### การบริหาร

- Y  N  N/A  Don't know - ทำการประเมินกระบวนการและปฏิบัติการรักษาความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มียุทธวิธีบริหารการรักษาความปลอดภัยเพื่อเตรียมและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ ทั้งในการคุกคาม และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง รวมทั้งการระบุ แยก และเก็บวัสดุที่ถูกกระทบให้ปลอดภัย
- Y  N  N/A  Don't know - พัฒนานโยบายเกี่ยวกับการเรียกคืนผลิตภัณฑ์
- Y  N  N/A  Don't know - ให้การฝึกด้านการตระหนักเรื่องความปลอดภัยของอาหารเพื่อกระตุ้นให้พนักงานทุกคนตื่นตัวต่อร่องรอยใดๆของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือบริเวณที่อาจเป็นจุดอ่อนต่อการกระทำเหล่านั้น และรายงานสิ่งที่พบต่อฝ่ายบริหาร
- Y  N  N/A  Don't know - ให้การควบคุมดูแลที่เหมาะสมต่อพนักงานทั้งหมดที่เข้าถึงบริเวณที่เป็นจุดอ่อน รวมทั้งพนักงานทำความสะอาด บำรุงรักษาสถานที่ และเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ลูกจ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญาและอาสาสมัคร โดยเฉพาะอย่างยิ่งพนักงานใหม่
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอบริเวณที่เก็บรักษานมดิบและนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหาร และบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม เพื่อตรวจดูร่องรอยใดๆของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆหรือบริเวณที่อาจอ่อนแอต่อการกระทำเหล่านั้น
- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับการชี้แจงหรือการสงสัยว่ามีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- Y  N  N/A  Don't know - ทบทวนประสิทธิภาพของแผนรักษาความปลอดภัยของอาหารอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งโดยเจ้าหน้าที่ภายในที่มีความรู้ หรือเจ้าหน้าที่จากภายนอก และปรับปรุงแผนตามที่เหมาะสม

## ปัจจัยมนุษย์

- Y  N  N/A  Don't know - หาและยืนยันหลักฐานอ้างอิงการทำงาน ที่อยู่ และหมายเลขโทรศัพท์ของพนักงานทุกคนที่เข้าถึงบริเวณที่เก็บนมดิบและนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหาร และบริเวณที่ผลิต และบรรจุหีบห่อนม รวมทั้งพนักงานทำความสะอาด บำรุงรักษาสถานที่และเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ลูกจ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญาและอาสาสมัคร
- Y  N  N/A  Don't know - ให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายหรือทำสัญญากับผู้ให้บริการ ด้านนี้ตรวจสอบประวัติอาชญากรรมของพนักงานดังกล่าวข้างต้น ยกเว้นแต่ในกรณีที่พนักงาน เหล่านั้นอยู่ใต้การควบคุม ดูแลโดยตรงในขณะที่เข้าไปในบริเวณเหล่านั้น
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงบริเวณที่เก็บรักษานมดิบ และนมที่ผ่านการ ฆ่าเชื้อโรค บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหาร และบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อ นม ให้เฉพาะพนักงานที่มีหน้าที่เข้าไปและเฉพาะในช่วงเวลาที่เหมาะสมเท่านั้น
- Y  N  N/A  Don't know - ห้ามไม่ให้พนักงานนำสิ่งของส่วนตัว เข้าไปในบริเวณที่เก็บรักษานมดิบและนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค บริเวณที่รับและเก็บรักษาวิตามินเสริมอาหาร และบริเวณที่ผลิตและบรรจุหีบห่อนม
- Y  N  N/A  Don't know - ตื่นตัวต่อสุขภาพของพนักงานที่ผิดปกติที่พนักงานอาจ สมัครใจรายงานเอง และการขาดงานที่อาจเป็นร่องรอยเบื้องต้นของการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย อื่นๆ และรายงานสภาพการณ์นั้นๆต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่น
- Y  N  N/A  Don't know - อยู่กับผู้มาเยือนทุกคน

## สถานที่

- Y  N  N/A  Don't know - ปิดประตู หน้าต่าง ช่องเปิด/ฝาครอบบนหลังคา ช่องระบายอากาศ ระบบปรับอากาศ ห้องเก็บระบบสาธารณสุขปกติ บริเวณชั้นลอย ตู้รถ บรรทุก รถบรรทุกน้ำมัน ตู้รถไฟ และถังเก็บขนาดใหญ่ เท่าที่ทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบอุปกรณ์ของลงและปัมในบริเวณรับของก่อนใช้
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบตราความปลอดภัยของปริมาณพล
- Y  N  N/A  Don't know - ล็อคหรือผนึกตราโดยใช้ตราผนึกที่มีหมายเลขกำกับทางเข้าห้องเก็บนมหรือท่อที่ถึงเก็บนม

ขนาดใหญ่ตั้งแต่เวลาที่ล้างถึงเก็บนมขนาดใหญ่ จนกระทั่งถึงเวลาที่ล้างวาง ยกเว้น เฉพาะเวลาที่ดูด้วยสายตาโดยตรง

## การปฏิบัติการ

### วิตามินเสริมอาหารและของใช้สำหรับห้องทดลอง

- Y N N/A Don't know - ใช้เฉพาะวิตามินเสริมอาหารจากแหล่งที่รู้จัก จดทะเบียนหรือมีใบอนุญาต (ตามที่สมควร) เท่านั้น
- Y N N/A Don't know - จัดทำกำหนดการส่งวิตามินเสริมอาหาร และไม่รับของที่ไม่ได้มาตามกำหนดการ หรือจากคนขับรถที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้าหรือสูญหาย
- Y N N/A Don't know - ควบคุมดูแลการขนถ่ายวิตามินเสริมอาหาร ตัวเร่งปฏิกิริยาที่ใช้ในห้องทดลองและสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษที่เข้ามา รวมทั้งการส่งของนอกเวลา
- Y N N/A Don't know - เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์และจำนวนที่ได้รับกับผลิตภัณฑ์และจำนวนที่อยู่บนใบสั่งและใบส่งของ
- Y N N/A Don't know - ตรวจสอบเอกสารการส่งของที่มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าสงสัย
- Y N N/A Don't know - ตรวจสอบวิตามินเสริมอาหารที่ได้รับเพื่อตรวจสอบการแทรกแซงปนเปื้อนหรือเสียหาย หรือ "ของปลอม"
- Y N N/A Don't know - เก็บวิตามินเสริมอาหาร ตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับใช้ในห้องทดลอง และสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษในที่ที่ปลอดภัย
- Y N N/A Don't know - ทำรายการวิตามินเสริมอาหาร ตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับใช้ในห้องทดลอง และสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษและสืบสวนส่วนที่หายไปหรือเกินมาที่นอกเหนือไปจากปกติ

## การปิดป้าย

- Y N N/A Don't know - เก็บป้ายผลิตภัณฑ์ไว้ในที่ที่ปลอดภัย และทำลายป้ายที่หมดอายุ หรือที่ไม่ต้องการ

## นมดิบ

- Y  N  N/A  Don't know - รับนมดิบเฉพาะจากถังที่ช่องเปิดมีล็อก หรือตราผนึก  
ที่มีหมายเลขกำกับจากครั้งสุดท้ายที่ล้างถังนั้นจนกระทั่งถึงเวลาที่ส่งมอบนม อายกเว้นได้ใน  
ในกรณีที่ได้ตรวจจนที่นำมาอย่างถี่ถ้วน และอธิบายอย่างมีเหตุผล และพิสูจน์ได้ว่า  
ทำไมจึงแตกต่างกันไป ไม่จำเป็นต้องปิดล็อก หรือประทับตราในระหว่างที่รถบรรทุกถึงนมนั้น  
อยู่ในสายตาของคนขับรถโดยตรง
- Y  N  N/A  Don't know - ใช้เฉพาะบริษัทขนส่งที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับได้เท่านั้น
- Y  N  N/A  Don't know - จัดทำหมายกำหนดการส่งวิตามินเสริมอาหาร  
และไม่รับของที่ไม่ได้มาตามกำหนดการ หรือจากคนขับรถที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ  
และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้าหรือสูญหาย
- Y  N  N/A  Don't know - ควบคุมดูแลการรับนมจากผู้มาส่ง
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบปริมาณที่ได้รับกับปริมาณที่ระบุไว้ในเอกสารนำส่ง
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบยืนยันว่าผู้ดำเนินการสถานีรับส่งนมปริมาณมาก  
ที่ส่งนมดิบปฏิบัติตามมาตรการป้องกันตามคำแนะนำนี้
- Y  N  N/A  Don't know - ล็อคหรือผนึกตราโดยมีหมายเลขกำกับถังทุกใบ  
ตั้งแต่ล้างถังครั้งสุดท้าย จนกระทั่งถึงเวลาที่นำนมไปส่งที่สถานีรับส่งนมปริมาณมาก  
หรือที่ผู้ผลิตนม ไม่จำเป็นต้องปิดล็อกหรือประทับตราในระหว่างที่รถบรรทุกถึงนมนั้น  
อยู่ในสายตาของคนขับรถโดยตรง

ถ้าฟาร์มโคนม ผู้ขนส่งนมปริมาณมาก สถานีรับส่งนมปริมาณมากหรือผู้ผลิตนมสงสัยว่า

ผลิตภัณฑ์ของตนที่ผลิตตามกฎหมายของสำนักงานอาหารและยาถูกเปลี่ยนแปลง "ปลอม"

หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

สำนักงานอาหารและยา

แนะนำว่า ให้ผู้ดำเนินการแจ้งเหตุทางหมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉินที่ติดต่อได้ตลอด 24 ชั่วโมง

ที่หมายเลข , 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240 หรือติดต่อสำนักงานอาหารและยาประจำท้องที่

หมายเลขโทรศัพท์

ของสำนักงานอาหารและยาประจำท้องที่ มีที่

[http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html)

สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่  
สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องด้วย

---

<sup>(1)</sup> คำแนะนำนี้เรียบเรียงโดยคณะดูแลป้องกันอาหารในศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการ  
ประยุกต์ของสำนักงานอาหารและยา

---

เอกสารข้างต้นนี้ยกเลิกเอกสารฉบับก่อนที่ออกในวันที่ 11 กรกฎาคม 2003