

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

Food Safety for SMEs



บุคลากรเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อการจัดการสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เนื่องจากเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดการปนเปื้อนและมีการเชื่อมโยงของอาหาร การจัดการด้านบุคลากร โดยการวางข้อกำหนดที่จำเป็น จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ประกอบการ ไม่ควรจะละเลย

โปรแกรมสุขลักษณะส่วนบุคคล (Personnel Practices Program)

ทำไม

บุคลากรในสถานผลิตเป็นประเด็นที่สำคัญในการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย พนักงานที่ซึ่งไม่ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติที่เหมาะสมสามารถก่อให้เกิดอันตรายจากความปลอดภัยของอาหาร ไม่ว่าจะเป็น อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ การสร้างโปรแกรมสุขลักษณะส่วนบุคคลสามารถลดอันตรายที่มีนัยยะ

เริ่มต้นที่ไหน

1. จัดทำโปรแกรมที่ระบุ นโยบาย ระเบียบปฏิบัติและการควบคุม ที่ซึ่งรวมถึง

ด้านสุขภาพของพนักงาน

- พนักงานต้องแจ้งผู้บริหาร โดยทันทีในกรณีที่โรคนั้นอาจมีปัญหาคือความปลอดภัยของอาหาร
- พนักงานต้องไม่อนุญาตให้ทำงานที่เกี่ยวข้องในการสัมผัสอาหารในช่วงเวลาที่เกิดโรคนั้นๆ
- ในกรณีที่มึนเมาที่ร่างกายที่อาจต้องสัมผัสกับอาหารต้องได้รับการป้องกันอย่างเหมาะสม

ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล

- กฎระเบียบเกี่ยวกับการแต่งกาย การใช้และการเก็บเครื่องแต่งกาย
- กฎระเบียบเกี่ยวกับการล้างมือ
- กฎระเบียบในการปฏิบัติด้านพฤติกรรม เช่น การถ่มน้ำลาย การสูบบุหรี่ การนำอาหารและเครื่องดื่มเข้ามาในสถานที่ผลิต การเหยียบบนพาเลต

อื่นๆ

- กฎระเบียบในการปฏิบัติในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุหรือวัตถุตกหล่นบนพื้น
- กฎระเบียบการควบคุมการเข้าออกในพื้นที่ต่างๆ



QAIC (Thailand) Co., Ltd.

- กฎระเบียบการควบคุมแก้วและการแตกหัก
- กฎระเบียบการควบคุมสารเคมีและการจัดเก็บ

2. ระบบในการป้องกันหรือลดการปนเปื้อนอาหารไม่ว่าจะมาจากแหล่ง อันตรายทางชีวภาพ กายภาพ

สุขลักษณะส่วนบุคคล

ทำให้มั่นใจว่าพนักงานมีพฤติกรรมในการป้องกันหรือลดการปนเปื้อน อาหาร วัตถุดิบ วัตถุดิบอาหาร วัสดุบรรจุภัณฑ์รวมทั้งพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร

ทำให้มั่นใจว่าพนักงานรักษาระดับความเพียงพอในเรื่องความสะอาด

การล้างมือ

ทำให้มั่นใจว่าพนักงานได้ล้างมืออย่างถูกต้องและตามเวลาที่ระบุ เมื่อเข้าสู่พื้นที่ทำงานหรือสถานประกอบการ หลังจากที่เข้าพื้นที่อื่น ๆ (เช่น ห้องอาหาร ห้องน้ำ ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย รวมถึงจุดสัมผัสกับมือเช่น การใส่รองเท้า การจาม การไอ เป็นต้น

เสื้อผ้า รองเท้า หมวกคลุมผม

ทำให้มั่นใจว่า พนักงานและผู้เยี่ยมชม ได้สวมอุปกรณ์ปนเปื้อนที่เหมาะสม (หมวก ถุงมือ รองเท้า) ในพื้นที่ผลิตอาหาร วัตถุดิบอาหาร วัสดุบรรจุภัณฑ์ พื้นผิวสัมผัสอาหาร

ทำให้มั่นใจว่าเสื้อผ้า รองเท้าและหมวกคลุมผม มีการออกแบบที่เหมาะสมและสามารถทำความสะอาดได้ หรือใช้งานครั้งเดียว

ทำให้มั่นใจว่าพนักงานสวมใส่เครื่องแต่งกายที่เหมาะสม ก่อนเข้าพื้นที่สัมผัสอาหารหรือสโตร์

ทำให้มั่นใจว่าเสื้อผ้า รองเท้าและหมวก มีความสะอาด และอยู่ในสภาพที่ดี

ทำให้มั่นใจว่าเสื้อผ้า และรองเท้า ไม่ได้ถูกนำเข้าไปในพื้นที่ที่ซึ่งอาจมีการปนเปื้อน เช่นนอกพื้นที่ทำงาน ห้องน้ำ

โปรแกรมสุขลักษณะส่วนบุคคล (Personnel Practices)

1. ขั้นตอนการคัดเลือกพนักงาน

พื้นฐานของการมีมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารขั้นสูง เกิดขึ้นจากพนักงานในองค์กรที่ได้รับการคัดสรรและได้รับการอบรมเป็นอย่างดี ที่ซึ่งขั้นตอนแรกเริ่มจากการสรรหาพนักงานที่ตรงตาม job specification หรือ ใบพรรณาลักษณะงานที่ซึ่งกำหนดระดับความรับผิดชอบและทักษะที่จำเป็นไว้อย่างชัดเจน รายการต่างๆข้างล่างนี้ควรได้รับการพิจารณาในระหว่างการสัมภาษณ์หรือการมอบหมายงานให้กับพนักงาน

ทัศนคติและบุคลิกภายนอก

พนักงานที่ซึ่งสัมผัสอาหารควรต้อง

1. เป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด สะอาด
2. ไม่มีปัญหาด้านผิวหนัง
3. มีสุขภาพฟันที่ดี
4. มีมือที่สะอาด เล็บตัดสั้น และไม่มีหลักฐานของการทาเล็บ
5. ไม่มีการแต่งหน้าหรือใช้เครื่องประดับมากเกินไป
6. สวมใส่รองเท้าที่สะอาด
7. เชื่อมั่นในเรื่องสุขลักษณะ

พนักงานที่ท่านพบระหว่างการเข้ารับสัมภาษณ์เพื่อเข้ารับงาน หากขาดคุณลักษณะข้างต้นจะมีความเสี่ยงระดับหนึ่งต่อการมีวินัยในการปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะด้านอาหารในสถานประกอบการ พนักงานที่เข้ารับการสัมภาษณ์ควรมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อตำแหน่งงานที่ตัวเองสมัคร

การตรวจสุขภาพ

เป็นสิ่งที่ดีหากเราได้รับข้อมูลการเจ็บป่วยด้านอาหารเป็นพิษ อาการของการเป็นวัณโรค โรคคอติบ หรือประวัติการเข้ารักษาพยาบาลจากพนักงาน ผู้สมัครงานควรต้องได้รับการกรอกประวัติทางสุขภาพ (นึกไม่ออก ให้นำนี้ถึงเวลาสมัครประกันชีวิต ท่านต้องกรอกแบบฟอร์มบางอย่าง) จะดีมากขึ้นหากเราสามารถให้พนักงานที่ต้องการสมัครงานนั้น ได้รับการสัมภาษณ์จากหมอหรือพยาบาลโดยตรง

บางผู้สมัครอาจได้รับการร้องขอในการตรวจโรค (ตรวจเลือด ตรวจปอด ตรวจอุจจาระ) ที่ซึ่งไม่จำเป็นต้องกระทำสำหรับทุกคน แต่ท่านอาจให้ร้องขอหลังจากที่ท่านได้สัมภาษณ์ หรือตรวจสอบประวัติสุขภาพแล้ว

2 ขั้นตอนหลังจากรับเข้าทำงาน



QAIC (Thailand) Co., Ltd.

ก่อนหน้าที่จะมอบหมายงานให้เข้าทำงานในพื้นที่ พนักงานควรได้รับการชี้แจงในกฎระเบียบทางด้านสุขลักษณะและอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางด้านอาหารในกระบวนการผลิต

ควรได้รับแจ้งว่าต้องเขาจะได้รับการอบรมในเรื่องอะไรบ้างที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

ควรต้องได้รับการเน้นย้ำในเรื่องความสำคัญของการปฏิบัติตามกฎขององค์กรในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งสิ่งที่จะต้องแจ้งให้หัวหน้างานรับทราบในกรณีที่เกิดการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

พนักงานที่สัมผัสอาหารควรได้รับการแจ้งในเรื่องการระวัง หรือการเข้าไปใกล้สัมผัสกับบุคคลที่เจ็บป่วยด้านอาหารเป็นพิษ รวมทั้งโอกาสที่อาจได้รับการตรวจสอบการติดเชื้อ

หลังจากได้รับการอบรมในเรื่องพื้นฐานของสุขลักษณะ พนักงานที่สัมผัสอาหารควรได้รับโอกาสทดลองเข้าปฏิบัติงาน

การสอนซ้ำเพื่อตอกย้ำความสำคัญอาจมีความจำเป็นที่ต้องกระทำเป็นระยะๆ

ผู้บริหารควรกระทำตัวเป็นตัวอย่างในการประพฤติปฏิบัติตามกฎด้านสุขลักษณะและจัดการสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เกี่ยวข้องไม่ว่าการแต่งกาย การล้างมือ การจัดหา อ่างล้างมือ ผ้าเช็ดมือ ปริมาณห้องน้ำ การจัดหาผ้าเช็ดมือให้พอเพียงเป็น