



กระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา

หน่วยบริการด้าน
ความปลอดภัยและ
ตรวจสอบคุณภาพ
อาหาร (FSIS)

ฉบับแก้ไข

กันยายน 2015

แนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกัน ผลิตภัณฑ์อาหาร จากการปนเปื้อน โดยเจตนาในการผลิตและแปรรูป ปลาหนัง (Siluriformes Fish)*



สารบัญ

บทนำ.....	3
การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาคืออะไร.....	3
แนวทางปฏิบัตินี้มีวัตถุประสงค์อย่างไร.....	3
เพราะเหตุใดแนวทางปฏิบัตินี้จึงมีความสำคัญ.....	4
แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนามีประโยชน์อย่างไร.....	4
แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม.....	6
การบริหารจัดการแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา (สำหรับใช้ในการปฏิบัติงานกับปลาทั้งหมด).....	8
มาตรการด้านความปลอดภัยในการผลิต (สำหรับใช้กับฟาร์ม บ่อ และโรงเพาะฟักปลาหนึ่ง).....	9
ความปลอดภัยทั่วไปภายในฟาร์ม.....	9
ความปลอดภัยในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์.....	9
ความปลอดภัยในการขนส่งและการรับผลิตภัณฑ์จากโรงงานผลิต.....	10
ความปลอดภัยด้านน้ำ.....	11
ความปลอดภัยด้านบุคลากรในโรงงานผลิต.....	11
มาตรการด้านความปลอดภัยในการแปรรูป.....	12
ความปลอดภัยภายนอกโรงงาน.....	12
ความปลอดภัยภายในโรงงาน.....	13
ความปลอดภัยในการแปรรูปผลิตภัณฑ์.....	14
ความปลอดภัยในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์.....	14
ความปลอดภัยในการขนส่งและการรับผลิตภัณฑ์.....	15
การจัดหาน้ำและน้ำแข็ง.....	16
ความปลอดภัยด้านบุคลากร.....	16

บทนำ

หน่วยบริการด้านความปลอดภัยและตรวจสอบคุณภาพอาหาร (FSIS) กระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา (USDA) มีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบให้มั่นใจว่า การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ไก่แปรรูปและปลาหนึ่ง มีความปลอดภัย ถูกสุขอนามัย และติดฉลากและบรรจุหีบห่ออย่างถูกต้อง

แนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาในการผลิตและแปรรูปปลาหนึ่ง* โดยสมัครใจฉบับนี้รวบรวมแนวทางปฏิบัติที่ดีซึ่งจัดทำขึ้นร่วมกับผู้ผลิต ผู้แปรรูปและผู้ที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะ เพื่อสนับสนุนช่วยเหลือโรงงานผลิตและแปรรูปปลาหนึ่งที่ถูกตรวจสอบโดยหน่วยงานรัฐ ผู้ผลิตหรือผู้แปรรูปไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติทั้งหมดที่ให้ไว้ อย่างไรก็ตาม แนวทางปฏิบัตินี้เป็นคำแนะนำที่ดีที่ให้อยู่ในปัจจุบันเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลิตภัณฑ์ปลาหนึ่งแบบเลี้ยงในฟาร์มได้รับการปนเปื้อนโดยเจตนา การปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัตินี้จะช่วยให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพของปลาหนึ่งแบบเลี้ยงในฟาร์มภายในประเทศมากยิ่งขึ้น อีกทั้งลดความเสี่ยงต่อการเกิดเหตุการณ์ที่อาจส่งผลให้ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคลดลง

*กฎหมาย Farm Bill ปี 2014 ให้คำจำกัดความ "ปลาหนึ่ง (Siluriformes fish)" ว่าหมายถึง "ปลาทุกชนิดในตระกูลปลาหนึ่ง (all fish of the order Siluriformes)" ซึ่งได้มีกรแก้ไขกฎหมาย Federal Meat Inspection Act ให้ยกเลิกคำว่าปลาตุก (Catfish)

การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาคืออะไร

การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา (Food defense) หมายถึง การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนหรือการปลอมปนโดยเจตนา โดยมุ่งประสงค์ให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณะและ/หรือการหยุดชะงักทางเศรษฐกิจ การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาแตกต่างจากความปลอดภัยด้านอาหาร ที่มุ่งเน้นการป้องกันการปนเปื้อนโดยไม่เจตนาหรือไม่ตั้งใจที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการผลิต การแปรรูปหรือการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ มาตรการการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาเป็นมาตรการโดยสมัครใจ อย่างไรก็ตาม ขอแนะนำให้ปฏิบัติตามมาตรการเหล่านี้ ซึ่งถือเป็นแนวปฏิบัติที่ดีในการดำเนินธุรกิจ อีกทั้งยังช่วยปกป้องสุขภาพที่ดีของสาธารณะด้วย

แนวทางปฏิบัตินี้มีวัตถุประสงค์อย่างไร

แนวทางปฏิบัติโดยสมัครใจฉบับนี้จัดทำขึ้นภายใต้กฎหมาย Farm Bill ปี 2008 ซึ่งได้มีการแก้ไขกฎหมาย Federal Meat Inspection Act (FMIA) โดยกำหนดให้ "ปลาตุก (Catfish)" เป็นวงศ์ปลาที่แก้ไขได้ใน FMIA และต้องได้รับการตรวจสอบโดย FSIS กฎหมาย Farm Bill ปี 2008 ให้อำนาจ FSIS ในการกำหนดคำจำกัดความคำว่า "ปลาตุก" ขณะที่กฎหมาย Farm Bill ปี 2014 ได้แก้ไขกฎหมาย FMIA โดยให้ยกเลิกคำว่า "ปลาตุก" และกำหนดให้ "ปลาในตระกูลปลาหนึ่ง" อยู่ภายใต้เขตอำนาจศาลและการตรวจสอบของ FSIS ส่งผลให้การตรวจสอบปลาหนึ่ง ซึ่งรวมถึงปลาหนึ่ง ปลาเผา ปลาสาวยและปลาอื่นๆ ของ FSIS ในอเมริกาเหนืออยู่ภายใต้การกำกับควบคุมของกฎหมาย

แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในเอกสารนี้จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการโดยทั่วไปของโรงงานผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาหนึ่งที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ FSIS ซึ่งสามารถนำไปปรับใช้ได้กับทุกโรงงานโดยทันที อนึ่ง FSIS ตระหนักว่าแนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในนี้อาจไม่เหมาะสมหรือไม่สามารถปฏิบัติได้ทั้งหมดในทุกโรงงาน ด้วยเหตุนี้จึงขอแนะนำให้ผู้ปฏิบัติงานทบทวนแนวทางปฏิบัติในแต่ละส่วนซึ่งเกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของตน เพื่อประเมินว่ามาตรการใดมีความเหมาะสม แม้ว่าแนวทางปฏิบัตินี้สามารถดำเนินการโดยสมัครใจและผู้ปฏิบัติงานสามารถเลือกใช้มาตรการอื่นที่นอกเหนือจากที่แนะนำไว้ในที่นี่ได้ แต่หัวใจสำคัญอยู่ที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทุกรายจะต้องดำเนินขั้นตอนที่ทำให้มั่นใจว่าโรงงานและผลิตภัณฑ์อาหารของคุณมีความปลอดภัย

เพราะเหตุใดแนวทางปฏิบัตินี้จึงมีความสำคัญ

ภัยคุกคามความปลอดภัยในการจัดหาอาหารอาจเกิดขึ้นเมื่อพนักงานเกิดความรู้สึกไม่พอใจหรือเป็นผลพวงจากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในชุมชน (เช่น การประท้วงของผู้ชุมนุมในพื้นที่) และกลุ่มผู้มีความคิดเห็นรุนแรงที่จัดตั้งขึ้น แม้ว่าการดำเนินธุรกิจของคุณอาจไม่ได้รับความเสี่ยงโดยตรง แต่มีแนวโน้มสูงที่ว่าภัยคุกคามความปลอดภัยด้านอาหารที่เกิดขึ้นในที่แห่งหนึ่งจะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมปลาทั้งหมด และจะส่งผลให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อื่นด้วยเหตุนี้และเหตุผลอื่นๆ การดำเนินมาตรการเพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนจึงถือเป็นแนวปฏิบัติที่ดีในการดำเนินธุรกิจ

การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาช่วยปกป้องธุรกิจของคุณ พนักงานของคุณ และผลิตภัณฑ์ของคุณ

แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนามีประโยชน์อย่างไร

สิ่งสำคัญในการป้องกันการจัดหาอาหารอยู่ที่ การจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา แผนการป้องกันนี้จะต้องระบุส่วนการปฏิบัติงานที่จำเป็นต้องยกระดับมาตรการเพื่อความปลอดภัยเพิ่มขึ้นเพื่อป้องกันการปนเปื้อนโดยเจตนา เมื่อนำไปปฏิบัติแผนการป้องกันนี้จะต้องมุ่งเน้นการฝึกอบรมพนักงานและการจัดการเพื่อรับมือและแก้ไขเหตุที่อาจเกิดขึ้น องค์ประกอบสำคัญของแผนการป้องกันประกอบด้วย:

- ฟาร์ม บ่อ โรงเพาะฟักและโรงงานแปรรูป;
- ความปลอดภัยทั่วไปของโรงงาน (ภายนอกและภายใน);
- ความปลอดภัยในการแปรรูป;
- ความปลอดภัยในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์;
- ความปลอดภัยในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์;
- ความปลอดภัยด้านน้ำ/น้ำแข็ง; และ
- ความปลอดภัยด้านบุคลากร

ประโยชน์หลักที่ได้จากการจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา มีดังนี้

- ผู้บริโภคมั่นใจในผลิตภัณฑ์ของคุณมากขึ้น;
- ป้องกันการขโมยและการแกะบรรจุภัณฑ์;
- ยกระดับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่สูงขึ้น;
- ปกป้องสินทรัพย์ส่วนบุคคลและ
- ปกป้องสุขภาพของสาธารณะ

ไม่ว่าคุณจะปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาและตัวอย่างแผนการป้องกันโดยสมัครใจของ FSIS หรือแหล่งข้อมูลอื่นๆ แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในเอกสารนี้มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับข้อควรพิจารณาและการจัดการที่สำคัญ

หากมีคำถามเกี่ยวกับแนวทางปฏิบัติเหล่านี้ กรุณาติดต่อ FSIS Small Plant Help Desk ที่หมายเลข 1-877-FSISHelp หรือ 1-877-374-7435 หรือส่งอีเมลถึง: InfoSource@fsis.usda.gov.

คุณสามารถดาวน์โหลดแนวทางปฏิบัตินี้ได้ที่: <http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>



แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

แหล่งข้อมูลต่อไปนี้มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์สำหรับอุตสาหกรรมปลาหนังและอุตสาหกรรมอื่นๆ:
แนวทางการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาของ FSIS:

<http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>

- แนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาในการผลิตและแปรรูปปลาหนัง*
- แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาโดยทั่วไปในการผลิตและแปรรูปปลาหนัง*
- แนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาของ FSIS ในการขนส่งและกระจายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่*
- แนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาของ FSIS ในการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูป*
- คู่มือการจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาของ FSIS สำหรับคลังสินค้าและศูนย์กระจายสินค้า *
- การจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาสำหรับโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก*
- แนวทางปฏิบัติเพื่อการกำจัดทั้งผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการปนเปื้อนโดยเจตนาและการกำจัดการปนเปื้อนในโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร

*เอกสารเผยแพร่นี้จัดทำในหลายภาษา

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม:

- แนวทางการดำเนินการมาตรการเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา: <http://www.fda.gov/fooddefense>
- คู่มือแนะนำการจัดทำการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา: <http://www.fda.gov/fooddefense>
- การรับมือและการจัดการเหตุฉุกเฉิน (แนวปฏิบัติที่ดีในการบริหารจัดการของ Alabama Aquaculture) <http://www.aces.edu/dept/fisheries/aquaculture/BMP.php>
- การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาเริ่มต้นที่ฟาร์ม: http://msucare.com/nmrec/events/pac_poster_pdfs/msu_poster_food_defense_021711.pdf
- การป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาและความปลอดภัยทางชีวภาพ: <http://msucare.com/pubs/publications/p2593.pdf>
- องค์การอนามัยโลก (WHO)—การก่อการร้ายด้านอาหาร—แนวทางปฏิบัติ เพื่อการจัดตั้งและสนับสนุนระบบการป้องกันและการรับมือภัยคุกคามด้านอาหาร (ISBN 92 4 154584 4) <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42619/1/9241545844.pdf>

แนวทางปฏิบัตินี้แบ่งออกเป็นสามส่วนโดยรวมมาตรการที่แนะนำที่อาจเหมาะสมสำหรับ:

1. โรงงานผลิตภัณฑปลาหนังทั้งหมด
2. โรงงานผลิตและ
3. โรงงานแปรรูป

ขอแนะนำให้ผู้ปฏิบัติงานอ่านบทวนเอกสารทั้งหมด และให้ความสำคัญในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของตน ให้แนวทางปฏิบัตินี้เปรียบเทียบกับขั้นตอนและการควบคุมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน เพื่อรับมือและจัดการการปนเปื้อนโดยเจตนาที่อาจเกิดขึ้นและปรับปรุงกระบวนการหรือแผนปฏิบัติงานของคุณตามความเหมาะสม



การบริหารจัดการแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนอาหารโดยเจตนา (สำหรับใช้ในการปฏิบัติงานกับปลาหมึกทั้งหมด)

- ❑ แต่งตั้งบุคคลหรือทีมเพื่อจัดทำ นำไปปฏิบัติ จัดการและปรับปรุงแผนการป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์อาหารเป็นลายลักษณ์อักษรบนพื้นฐานของแนวทางปฏิบัติที่มีอยู่
- ❑ ฝึกอบรมพนักงานที่เกี่ยวข้องรวมถึงพนักงานใหม่ ให้ตระหนักและเข้าใจถึงการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา
- ❑ ทดสอบแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา และมาตรการด้านความปลอดภัยต่างๆ โดยดำเนินการทดสอบหรือฝึกซ้อมแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาเป็นประจำ
- ❑ ระบุรายละเอียดของแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา และมาตรการด้านความปลอดภัยต่างๆ และแจ้งข้อมูลที่จำเป็นเพื่อการปฏิบัติตามแผนและการดำเนินการมาตรการ
- ❑ ให้ข้อมูลติดต่อในกรณีฉุกเฉินในพื้นที่ รัฐหรือรัฐบาลกลาง หน่วยงานความมั่นคงแห่งมาตุภูมิ และเจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุข ไว้ในแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา (ค้นหาข้อมูลติดต่อภาครัฐได้ที่ <http://www.dhs.gov/state-and-major-urban-area-fusion-centers>)
 - ตรวจสอบและปรับปรุงข้อมูลติดต่อเป็นประจำ
 - แต่งตั้งพนักงานภายในฟาร์มหรือโรงงานเป็นผู้รับผิดชอบการติดต่อกับเจ้าหน้าที่
- ❑ ระบุขั้นตอนการรับมือภัยคุกคามการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์อาหารไว้ในแผนการป้องกัน
- ❑ ระบุขั้นตอนการรับมือเหตุผลิตภัณฑ์อาหารเกิดการปนเปื้อนไว้ในแผนของคุณโดยอ้างอิงโปรแกรมภายในอื่นๆ ตามความเหมาะสม
- ❑ กำหนดขั้นตอนการดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ปนเปื้อนโดยเจตนาหรือที่อาจเป็นอันตรายไม่ถูกจัดจำหน่ายออกสู่ตลาด
- ❑ กำหนดขั้นตอนการจัดการและการกำจัดทิ้งผลิตภัณฑ์อาหารที่ปนเปื้อนอย่างปลอดภัยตามระเบียบหรือข้อกำหนดของหน่วยงานด้านสิ่งแวดล้อมของรัฐบาลกลางหรือของรัฐ
- ❑ ส่งเสริมและฝึกอบรมพนักงานให้รายงานทันทีเมื่อพบเห็นการละเมิดระบบการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อน มีข้อบ่งชี้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารอาจเกิดการปนเปื้อน หรือพบเห็นบุคคลต้องสงสัยภายในฟาร์มหรือในโรงงาน
- ❑ ระบุขั้นตอนการอพยพบุคลากรไว้ในแผนของคุณ (อ่านข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่: <http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html>)
- ❑ กำหนดขั้นตอนการจำกัดการเข้าถึงโรงงานในระหว่างเกิดเหตุฉุกเฉินเฉพาะบุคลากรที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ❑ จัดทำแผนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์เพื่อให้มั่นใจว่ามีการคัดแยกและจัดการผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืนอย่างถูกต้องเหมาะสม และปรับปรุงแผนดังกล่าวเป็นประจำ

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม

มาตรการด้านความปลอดภัยในการผลิต (สำหรับใช้กับฟาร์ม บ่อและโรงเพาะฟักปลา)

ความปลอดภัยทั่วไปภายในฟาร์ม

- ❑ ติดป้าย “ห้ามเข้าก่อนได้รับอนุญาต” ในพื้นที่ที่จำกัดการเข้าถึง
- ❑ ตรวจสอบว่ามีแสงไฟสว่างเพียงพอในการตรวจสอบพื้นที่สำคัญในเวลากลางคืนและรุ่งเช้า
- ❑ กำหนดให้มีการตรวจสอบการผ่านเข้าออกฟาร์มของผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาตหรือไม่ได้นัดหมายล่วงหน้า
- ❑ กำหนดพื้นที่ควบคุมการผ่านเข้าออกของบุคคลและ/หรือรถ
- ❑ ระบุรถของพนักงานหรือตรวจสอบรถที่มีบัตรผ่านเข้าออกของผู้มาติดต่อ ผู้รับเหมาหรือรถต้องสงสัย
- ❑ ทำเครื่องหมายพื้นที่ห้ามเข้าทั้งหมดอย่างชัดเจน (พื้นที่จำกัดเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น เช่น พื้นที่เก็บสารเคมี)
- ❑ จำกัดการเข้าถึงของผู้มาติดต่อผู้มาเยือนและบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่พนักงาน (เช่น ผู้รับเหมา พนักงานขาย ยาม และคนขับรถบรรทุก) ในพื้นที่ที่อนุญาตเท่านั้น
- ❑ เตรียมสำเนาแผนผัง/แบบแปลนของฟาร์มที่มีข้อมูลล่าสุดให้พร้อมเสมอเพื่อการปฏิบัติตามกฎหมายในพื้นที่และสำหรับหน่วยดับเพลิง
- ❑ ตรวจสอบภายในบ่อว่ามี การตายหรือลักษณะที่ผิดปกติของปลาหรือไม่
- ❑ บันทึกและจัดเก็บผลการตรวจสอบความปลอดภัยภายในโรงงาน



ความปลอดภัยในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์

- ❑ ตรวจสอบพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์และตรวจสอบการผ่านเข้าออกพื้นที่ควบคุม
- ❑ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่จำกัดการใช้งานที่จัดเก็บในคลังเป็นประจำ โดยเปรียบเทียบกับจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ใช้จริง
- ❑ จำกัดการเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ (อาหารสัตว์ที่มียาฆ่าเชื้อ) ทั้งภายในและภายนอก และพื้นที่จัดเก็บวัตถุและสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตราย (เช่น ยาฆ่าแมลง สารเคมีในอุตสาหกรรม สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อและยาฆ่าเชื้อ) เฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ❑ จัดเก็บวัตถุและสารเคมีที่จำกัดการใช้งานอย่างปลอดภัย
- ❑ ตรวจสอบจำนวนวัตถุและสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตรายที่จัดเก็บในคลังที่มีแนวโน้มผิดปกติ
- ❑ ระบุขั้นตอนการรับและจัดเก็บสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตรายอย่างปลอดภัย
- ❑ ระบุขั้นตอนการควบคุมการจัดการสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตราย



โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม

ความปลอดภัยในการขนส่งและการรับผลิตภัณฑ์จากโรงงานผลิต

- ❑ ติดตามสังเกตการปฏิบัติงานของรถลากพ่วงและรถบรรทุกของเหลวในพื้นที่ขณะไม่มีน้ำหนักบรรทุกหรือไม่มีการขนถ่ายผลิตภัณฑ์
- ❑ ติดตามการบรรทุกและขนถ่ายผลิตภัณฑ์ของรถที่ขนส่งปลาหนึ่งที่มีชีวิตอย่างใกล้ชิด
- ❑ ตรวจสอบรถบรรทุกของเหลวว่ามีวัตถุ ของแข็ง หรือของเหลวที่ผิดปกติในถังเก็บหรือไม่ ก่อนบรรจุผลิตภัณฑ์
- ❑ เก็บบันทึกการเก็บรักษาตัวอย่างของรถบรรทุกที่ขนส่งปลาหนึ่งที่มีชีวิต
- ❑ แจ้งให้ซัพพลายเออร์แจ้งล่วงหน้า (ทางโทรศัพท์ อีเมล หรือโทรสาร) ก่อนการจัดส่งทุกครั้ง
- ❑ ตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงเอกสารการขนส่งที่ต้องส่งสัย
- ❑ ตรวจสอบว่ามีบุคคลที่ได้รับอนุญาตอยู่ในการตรวจสอบและรับปลาที่มีชีวิตและตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ปลาที่มีชีวิตเพื่อดูว่ามีร่องรอยการแกะหรือไม่
- ❑ ในการเลือกบริษัทและซัพพลายเออร์ผู้ให้บริการการขนส่ง พิจารณาถึงความสามารถในการป้องกันและจัดการของที่ส่งอย่างปลอดภัย
- ❑ รับผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์จากโรงงานที่ผ่านการตรวจสอบโดยหน่วยงานรัฐเท่านั้น (เช่น ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการ Medicated Feed Mill License จากองค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (FDA))
- ❑ ส่งเสริมให้บริษัทผู้ให้บริการการขนส่งตรวจสอบประวัติพนักงานขับรถและพนักงานอื่นๆ ที่ปฏิบัติงานกับปลาหนึ่งที่มีชีวิต ซัพพลายเออร์จะต้องดำเนินการขั้นตอนเพื่อยกระดับการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาในโรงงานของตนและในระหว่างการขนส่ง

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม



ความปลอดภัยด้านน้ำ

- ❑ ควบคุมการเข้าถึงแหล่งน้ำ (บ่อ) โดยจำกัดการเข้าถึงเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ❑ ตรวจสอบการปฏิบัติงานในแหล่งน้ำเพื่อตรวจดูการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น
- ❑ ตรวจสอบท่อน้ำเพื่อให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพดีปราศจากความเสียหาย

ความปลอดภัยด้านบุคลากรในโรงงานผลิต

- ❑ ตรวจสอบประวัติพนักงานทุกคนที่ปฏิบัติงานในส่วนงานที่สำคัญ
 - ติดต่อบุคคลอ้างอิง
 - ใช้ E-Verify ระบบ E-Verify ของกระทรวงความมั่นคงแห่งมาตุภูมิเป็นวิธีหนึ่งในการตรวจสอบและสามารถให้บริการได้ฟรีที่ <https://e-verify.uscis.gov/enroll/>
- ❑ ฝึกอบรมขั้นตอนการรักษาความปลอดภัยให้กับพนักงานในฟาร์มทุกคนรวมถึงพนักงานใหม่โดยรวมเป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม
 - ดูข้อมูลการฝึกอบรมได้ที่ <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>
- ❑ จำกัดการผ่านเข้าออกของพนักงานและผู้รับเหมาชั่วคราวเฉพาะพื้นที่ภายในฟาร์มที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานเท่านั้น
- ❑ จัดทำและปรับปรุงรายชื่อพนักงานและผู้ประกอบการ (ผู้รับเหมา) ที่ได้รับอนุมัติที่เป็นข้อมูลล่าสุดอย่างสม่ำเสมอ
- ❑ จำกัดรายการสิ่งของที่อนุญาตให้พนักงานและผู้มาติดต่อนำเข้าภายในฟาร์ม และรายการสิ่งของต้องห้าม (สารเคมีที่อาจเป็นอันตราย เป็นต้น)

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม

บันทึก

มาตรการด้านความปลอดภัยในการแปรรูป

ความปลอดภัยภายนอกโรงงาน

- ❑ จัดให้มียามรักษาความปลอดภัยของโรงงานเพื่อป้องกันบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาต (เช่น ประตูลูกเหล็ก ทางเข้า หรือทางเข้า/ออกที่ปิดล็อก)
- ❑ ติดป้าย “ห้ามเข้าก่อนได้รับอนุญาต” รอบบริเวณโรงงานในจุดที่เหมาะสม
- ❑ ตรวจสอบว่ามีแสงไฟสว่างเพียงพอในการตรวจสอบภายนอกอาคารโรงงานในเวลากลางคืนและรุ่งเช้า
- ❑ ติดตั้งประตูล็อกคัตโน้มนัตและ/หรือสัญญาณเตือนที่ทางออกฉุกเฉินทั้งหมด
- ❑ ตรวจสอบว่าได้ปิดล็อก ซิลหรือติดตั้งเซ็นเซอร์ในจุดต่อไปนี้เมื่อไม่มีผู้ควบคุมดูแล (หลังเวลางาน/วันหยุด) เพื่อป้องกันการเข้าถึงโดยไม่ได้รับอนุญาต:
 - ประตูและทางเข้าด้านนอก
 - หน้าต่าง
 - ช่องหลังคา
 - ช่องระบายอากาศ
 - รถลากพ่วง (รถบรรทุก)
 - ประตูเปิดปิดรถบรรทุกของเหลว
- ❑ กำหนดขั้นตอนการเข้าถึงพื้นที่ควบคุมการผ่านเข้าออกของบุคคลและ/หรือรถในโรงงาน และ/หรือรถที่จอดในที่จอดรถ เช่น
 - ทางเข้าที่มีการควบคุมหรือมียามรักษาความปลอดภัย
 - ตรวจสอบรถพนักงานและรถบุคคลภายนอก/ผู้มาเยือนที่ติดบัตร รถที่ติดสติ๊กเกอร์หรือรูปแบบอื่นๆ
 - ติดตั้งกล้องวงจรปิดภายนอกโรงงาน

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม



ความปลอดภัยภายในโรงงาน

- ❑ ติดตั้งระบบไฟเตือนฉุกเฉินในโรงงาน
- ❑ ติดตามตรวจสอบกล้องวงจรปิดตลอดเวลาหากติดตั้งไว้
- ❑ ใช้ระบบเตือนฉุกเฉินและทดสอบการทำงานของระบบเป็นประจำ
- ❑ ทำเครื่องหมายพื้นที่ควบคุมอย่างชัดเจนเพื่อการแจ้งเตือนฉุกเฉิน
 - ทำเครื่องหมายพื้นที่จำกัดการเข้าถึงทั้งหมด (พื้นที่ที่เข้าถึงได้เฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น)
- ❑ จำกัดการเข้าถึงของผู้มาติดต่อ ผู้มาเยือนและบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่พนักงาน (เช่น ผู้รับเหมา พนักงานขายและคนขับรถบรรทุก) ในพื้นที่ที่ไม่มีการผลิต ยกเว้นว่ามีพนักงานที่ได้รับอนุญาตติดตามหรือปฏิบัติตามนโยบายของโรงงาน
- ❑ เตรียมสำเนาแผนผัง/แบบแปลนโรงงานที่มีข้อมูลล่าสุดให้พร้อมเสมอ เพื่อการปฏิบัติตามกฎหมายในพื้นที่และสำหรับหน่วยดับเพลิง
 - ขอให้สำนักทะเบียนประจำประเทศแจ้งให้คุณทราบล่วงหน้าเมื่อมีการร้องขอสำเนาแบบแปลนโรงงาน
- ❑ ระบุขั้นตอนการตรวจสอบตู้ ห้องน้ำ ล็อคเกอร์ส่วนตัว และพื้นที่จัดเก็บเป็นครั้งคราวเพื่อตรวจหาบรรจุภัณฑ์ต้องสงสัย
- ❑ เก็บกุญแจในพื้นที่ปลอดภัย/พื้นที่ลับในโรงงานเสมอ
- ❑ ตรวจสอบว่ามีการติดตั้งระบบระบายอากาศที่ดีโดยสามารถแยกออกจากห้องที่เกิดการปนเปื้อนได้ทันที
- ❑ จำกัดการเข้าใช้งานระบบควบคุม (เช่น ประตู/ทางเข้าที่ปิดล็อคหรือพนักงานที่ได้รับอนุญาต) เพื่อเข้าถึงระบบต่อไปในโรงงาน:
 - ระบบการทำความร้อน การระบายอากาศและการปรับอากาศ
 - ก๊าซไพรเฟน
 - น้ำ
 - ไฟฟ้า
 - ระบบฆ่าเชื้อ
- ❑ จำกัดการเข้าถึง (เช่น ปิดล็อคประตู บัตรผ่าน) ห้องปฏิบัติการภายในโรงงานเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ❑ ระบุขั้นตอนการควบคุมการรับตัวอย่างส่วนผสมจากแหล่งอื่นๆ
- ❑ ป้องกันการเข้าใช้งานระบบคอมพิวเตอร์ของโรงงานด้วยรหัสผ่าน (ดูข้อมูลที่เป็นประโยชน์ได้ที่ <http://www2.bus.umich.edu/MyiMPact/technology/need-help/security-best-practices>.)
- ❑ ตรวจสอบว่ามีการติดตั้งไฟร์วอลล์บนเครือข่ายคอมพิวเตอร์
- ❑ ใช้ระบบตรวจสอบไวรัสคอมพิวเตอร์ล่าสุด



โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม

ความปลอดภัยในการแปรรูปผลิตภัณฑ์

- ❑ จำกัดการเข้าถึงพื้นที่แปรรูปผลิตภัณฑ์และถังเก็บน้ำเฉพาะพนักงานโรงงานและเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของ FSIS และบุคคลภายนอกที่ได้รับอนุญาต (เช่น ลูกค้าและผู้รับเหมา) เท่านั้น
- ❑ ตรวจสอบสายการผลิตที่จัดการขนถ่ายผลิตภัณฑ์ น้ำ น้ำมัน น้ำแข็งหรือวัตถุดิบๆ ว่าดำเนินการอย่างถูกต้อง
- ❑ ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุส่วนผสมก่อนใช้งานว่ามีร่องรอยการเกาะหรือไม่
- ❑ เก็บบันทึกข้อมูลเพื่อติดตามวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย
- ❑ ติดตั้งกล้องเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานในส่วนการปฏิบัติงานที่สำคัญ (เช่น การรับวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ ที่เก็บส่วนผสม การเตรียมสาร และการผสมส่วนผสม)

ความปลอดภัยในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์

- ❑ ตรวจสอบการเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ รวมถึงภายในและภายนอกพื้นที่ และพื้นที่จัดเก็บแบบแช่เย็นและแห้ง
- ❑ ตรวจสอบความปลอดภัยของพื้นที่จัดเก็บเป็นประจำรวมถึงรถที่ใช้จัดเก็บผลิตภัณฑ์ชั่วคราว
- ❑ บันทึกผลการตรวจสอบความปลอดภัยภายในโรงงาน
- ❑ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่จำกัดการใช้งานที่จัดเก็บในคลังเป็นประจำโดยเปรียบเทียบกับจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ใช้จริง
- ❑ ตรวจสอบฉลากผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อป้องกันการขโมยและการใช้งานที่ผิดวัตถุประสงค์
- ❑ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายที่จัดเก็บในคลังเป็นประจำเพื่อดูว่ามีการเปลี่ยนแปลงจำนวนโดยไม่ทราบเหตุผลหรือไม่
- ❑ จำกัดการเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บอาหารสัตว์และวัสดุและสารเคมีที่อาจเป็นอันตราย (ยาฆ่าแมลง สารเคมีอุตสาหกรรม) ทั้งภายในและภายนอกเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ❑ เก็บรักษาและตรวจสอบวัตถุและสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายที่จัดเก็บในคลัง
 - ตรวจสอบทันทีเมื่อพบว่าการเปลี่ยนแปลงจำนวนวัตถุและสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายที่จัดเก็บในคลัง
- ❑ ตรวจสอบว่ามีการจัดเตรียมพื้นที่จัดเก็บวัตถุและสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายที่ระบายและถ่ายเทอากาศได้ดีและปลอดภัยตรงตามข้อกำหนดของกฎหมายการจัดการอาคารในพื้นที่
- ❑ กำหนดขั้นตอนการรับและจัดเก็บวัตถุและสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายอย่างปลอดภัย
- ❑ กำหนดขั้นตอนการควบคุมการจัดการสารเคมีที่อาจเป็นอันตราย

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความ

ความปลอดภัยในการขนส่งและรับผลิตภัณฑ์

- ❑ ล้อครดลากพ่วง (ที่มีของบรรทุก) และรถบรรทุกของเหลวที่อยู่ภายในอาคารหรือติดตามสิ่งแวดล้อมไม่มีน้ำหนักรบรรทุกหรือไม่มีการขนถ่าย
- ❑ ตรวจสอบการบรรทุกและขนถ่ายจากรถขนส่งวัตถุอันตรายที่มีชีวิต วัตถุอันตรายที่ใช้ในการแปรรูปหรือผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย
- ❑ ซิลปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมส่งออกโดยใช้ซิลป้องกันการรั่วซึม
 - จัดบันทึกหมายเลขซิลในเอกสารขนส่ง
- ❑ ตรวจสอบรถบรรทุกของเหลวว่ามีวัตถุติดปกติหรือไม่ก่อนบรรทุกหรือขนถ่าย
 - เก็บบันทึกการเก็บรักษาตัวอย่างและตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงเอกสารขนส่งโดยไม่ได้รับอนุญาต
- ❑ ตรวจสอบแท่นขึ้นของเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งมอบโดยไม่ได้รับการตรวจสอบ
 - แจ้งให้ซัพพลายเออร์แจ้งล่วงหน้า (ทางโทรศัพท์ อีเมล หรือโทรสาร) ก่อนการจัดส่งทุกครั้ง
 - ตรวจสอบการส่ง/รับผลิตภัณฑ์ตามกำหนดการที่แจ้งไว้
- ❑ ตรวจสอบว่ามีบุคคลที่ได้รับอนุญาตอยู่ในการตรวจสอบและรับปลาที่มีชีวิตและตรวจสอบว่าการขนส่งวัตถุอันตรายส่วนผสมและผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายเข้ามามีร่องรอยการแกะหรือไม่
- ❑ ตรวจสอบรถว่ามีร่องรอยการจัดแฉะหรือไม่
- ❑ ตรวจสอบว่ามีมาตรการป้องกันการแกะผลิตภัณฑ์อาหารที่ขนส่งและบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด (รวมถึงน้ำที่กักเก็บไว้)
- ❑ ในการเลือกบริษัทและซัพพลายเออร์ผู้ให้บริการการขนส่ง พิจารณาถึงความสามารถในการป้องกันและจัดการกระบวนการขนส่งทั้งหมดอย่างปลอดภัย
- ❑ กำหนดให้บริษัทผู้ให้บริการขนส่งตรวจสอบประวัติพนักงานขับรถและพนักงานอื่นๆ
- ❑ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนในพื้นที่แยกต่างหากเพื่อตรวจสอบการแกะก่อนยอมรับการส่งคืนและนำไปปรับปรุงแก้ไข
 - บันทึกผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไข
 - ปฏิบัติตามขั้นตอนที่เหมาะสมเพื่อส่งคืนผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา (ดูข้อมูลที่เป็นประโยชน์ได้ที่: <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/9010.1Rev1.pdf>)

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม

การจัดการน้ำและน้ำแข็ง

- ❑ จำกัดการเข้าถึงแหล่งน้ำโดยสื่อประตู่/ทางเข้าหรือจำกัดการเข้าถึงเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ❑ จำกัดการเข้าใช้งานอุปกรณ์ผลิตและที่จัดเก็บน้ำแข็ง
- ❑ จำกัดการเข้าใช้งานถังเก็บน้ำและระบบบำบัดน้ำเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่
- ❑ ตรวจสอบว่ามีการดัดแปลงแก้ไขท่อน้ำดื่มหรือไม่ (เช่น ตรวจสอบโครงสร้างทางกายภาพข้อต่อท่อน้ำดื่ม)
- ❑ แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ว่าโรงงานจะแจ้งให้ทราบทันทีหากเกิดการปนเปื้อนกับการจ่ายน้ำดื่มไปยังสาธารณะ

ความปลอดภัยด้านบุคลากร

- ❑ ตรวจสอบบุคคลอ้างอิงของพนักงานทุกคน
- ❑ ตรวจสอบประวัติ¹ ของพนักงานและผู้รับเหมาทุกคน (ทั้งแบบประจำและชั่วคราว) ที่ปฏิบัติงานในส่วนงานที่สำคัญ
- ❑ ฝึกอบรมพนักงานโรงงานทุกคนเกี่ยวกับขั้นตอนความปลอดภัยโดยรวมเป็นส่วนหนึ่งในการปฐมนิเทศพนักงาน²
- ❑ ระบุตัวตนของพนักงาน ผู้มาติดต่อและผู้รับเหมา (รวมถึงพนักงานก่อสร้าง พนักงานทำความสะอาด และคนขับรถบรรทุก) โดยใช้เครื่องมือบางอย่าง (เช่น ดิब्เบิ้ลประจำตัว แยกแยะด้วยสีเครื่องแต่งกาย) ตลอดเวลาที่อยู่ภายในสถานที่
- ❑ ควบคุมการผ่านเข้าออกของพนักงานและผู้รับเหมา (รวมถึงพนักงานก่อสร้าง พนักงานทำความสะอาดและคนขับรถบรรทุก) เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเท่านั้น
- ❑ ห้ามพนักงานเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ที่บริษัทจัดหาหรืออุปกรณ์ป้องกันออกจากสถานที่ ซึ่งอาจส่งผลให้บุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตผ่านเข้ามาภายในโรงงานได้
- ❑ บันทึกและจัดเก็บข้อมูลกะงานในแต่ละกะงานให้มีข้อมูลล่าสุดเสมอ (ผู้รายงาน ผู้ปฏิบัติงานแทน และพนักงานใหม่)
- ❑ ห้ามนำสิ่งของส่วนตัวเข้ามาในพื้นที่การผลิต
- ❑ จำกัดรายการสิ่งของที่อนุญาตให้พนักงานและผู้มาติดอนำเข้าภายในโรงงาน และรายการสิ่งของต้องห้าม (เช่น กล้องถ่ายรูป ของส่วนตัวที่ไม่จำเป็น)

โปรดเลือกใช้แนวทางปฏิบัติที่แนะนำไว้ในที่นี้ตามความเหมาะสม

¹อย่างน้อยที่สุดให้ใช้ระบบE-Verifyของกระทรวงความมั่นคงแห่งมาตุภูมิที่เปิดให้บริการฟรีได้ที่ <https://e-verify.uscis.gov/enroll/> เพื่อตรวจสอบหลักเกณฑ์การว่าจ้าง การตรวจสอบประวัติการทำงาน บุคคลอ้างอิงและประวัติอาชญากรรม

² ดูข้อมูลการฝึกอบรมได้ที่: <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>

บันทึก

กระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา (USDA) ห้ามกระทำการใดๆ อันเป็นการเลือกปฏิบัติในโครงการและการดำเนินการทั้งหมด อันเนื่องมาจากเชื้อชาติ สีผิว ถิ่นกำเนิด อายุ ความทุพพลภาพ และรวมถึงเพศ สถานภาพสมรส สถานภาพทางบิดามารดา ศาสนา รสนิยมทางเพศ ข้อมูลทางพันธุกรรม ความเชื่อทางการเมือง การตอบโต้ หรืออันเนื่องมาจากที่มาของรายได้ทั้งหมด หรือบางส่วน ของบุคคลหนึ่งมาจากโครงการช่วยเหลือแก่สาธารณะ (ข้อห้ามมีผลใช้ในบางโครงการเท่านั้น) ผู้ทุพพลภาพที่ต้องการใช้สื่อทางเลือกเพื่อสื่อสารข้อมูลโครงการ (อักษรเบลล์ แบบพิมพ์อักษรขนาดใหญ่ เทปเสียง เป็นต้น) กรุณาติดต่อไปยังศูนย์ TARGET ของ USDA ที่หมายเลข (202) 720-2600 (ระบบเสียงและ TDD) หากต้องการร้องเรียนการกระทำอันเป็นการเลือกปฏิบัติ กรุณา ส่งจดหมายไปยัง USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410 หรือโทรติดต่อกับหมายเลข (800) 795-3272 (ระบบเสียง) หรือ (202) 720- 6382 (TDD) กระทรวงเกษตรแห่ง สหรัฐอเมริกา (USDA) เป็นหน่วยงานบริการการจัดหาและว่าจ้างที่ให้โอกาสการจ้างงานที่เสมอภาคและเท่าเทียม

