

แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการ ปนเปื้อนโดยเจตนา*

มาตรการด้านความปลอดภัยเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์
อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา
สำหรับผู้เลี้ยงและผู้แปรรูปปลาหนัง**

ชื่อโรงงาน (หรือบริษัท): _____

ที่ตั้ง: _____

หมายเลขจดทะเบียน **FSIS**: _____

โดยการลงนามในเอกสารนี้ ข้าพเจ้ายอมรับว่าหมายเลขจดทะเบียนนี้มีมาตรการที่สอดคล้องกับ
เอกสารนี้

ชื่อตัวบรรจง: _____ ตำแหน่ง: _____

ลายเซ็น: _____ วันที่: _____

*แผนการป้องกันนี้จัดทำขึ้นภายใต้ความร่วมมือระหว่างตัวแทนในอุตสาหกรรมจากบริษัท RTI International กลุ่มบริษัทที่ปรึกษา HACCP และ
หน่วยบริการด้านความปลอดภัยและตรวจสอบคุณภาพอาหาร (FSIS) กระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา

**กฎหมาย Farm Bill ปี 2014 ซึ่งได้มีการแก้ไขกฎหมาย Federal Meat Inspection Act ให้ยกเลิกคำว่าปลา และให้คำจำกัดความ "ปลาหนัง
(Siluriformes fish)" ว่าหมายถึง "ปลาทุกชนิดในตระกูลปลาหนัง (all fish of the order Siluriformes) และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากตระกูลปลาหนัง" ซึ่งอยู่
ภายใต้เขตอำนาจศาลและการตรวจสอบของ FSIS

สารบัญ

บทนำ.....	1
1 การบริหารจัดการแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา.....	3
1.1 แผนความปลอดภัยทั่วไป.....	3
1.2 การฝึกอบรมความปลอดภัยทั่วไป.....	3
1.3 ความปลอดภัยด้านข้อมูลทั่วไป.....	4
1.4 การตรวจสอบข้อกังวลด้านความปลอดภัย.....	4
1.5 ผู้ติดต่อฉุกเฉินด้านความปลอดภัย.....	5
2 มาตรการด้านความปลอดภัยสำหรับฟาร์มผลิต.....	6
2.1 ความปลอดภัยทั่วไปสำหรับฟาร์มผลิต.....	6
2.2 ความปลอดภัยในการจัดเก็บของโรงงานผลิต.....	6
2.3 ความปลอดภัยในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์จากโรงงานผลิต.....	7
2.4 ความปลอดภัยด้านน้ำ/น้ำแข็งในโรงงานผลิต.....	7
2.5 ความปลอดภัยด้านบุคลากรในการผลิต.....	8
3 มาตรการด้านความปลอดภัยในการแปรรูป.....	9
3.1 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยภายนอก.....	9
3.2 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยภายใน.....	9
3.3 ความปลอดภัยในการแปรรูป.....	10
3.4 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยในการจัดเก็บ.....	10
3.5 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์.....	11
3.6 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยด้านส่วนผสม/น้ำ/น้ำแข็ง.....	12
3.7 ความปลอดภัยด้านบุคลากรในโรงงานแปรรูป.....	12
เอกสารแนบ A	
แบบทบทวนแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหาร จากการปนเปื้อนโดยเจตนา.....	14

บทนำ

แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา

มาตรการด้านความปลอดภัยเพื่อป้องกันการ
ผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา
สำหรับผู้เลี้ยงและผู้แปรรูปปลาหนึ่ง

แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา หมายถึง การกำหนดมาตรการเพื่อลดความเสี่ยงที่บุคคลหนึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในการจัดหาอาหารโดยเจตนา โดยประสงค์ให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณะ การหยุดชะงักทางเศรษฐกิจหรือการสร้างความเสี่ยงภัยให้กับธุรกิจ

วัตถุประสงค์:

แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาโดยสมัครใจนี้กำหนดมาตรการเพื่อการป้องกันผลิตภัณฑ์ปลาและฟาร์มปลา และ/หรือธุรกิจการผลิตอาหารจากอันตรายที่เกิดขึ้นโดยเจตนา การกรอกข้อมูลในแบบฟอร์มนี้โดยบริษัทที่อยู่ภายใต้การกำกับควบคุมของ FSIS จะถือว่าเป็นการจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาเสร็จสมบูรณ์

ประโยชน์ที่ได้รับ: เมื่อคุณจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา คุณมีส่วนร่วมในการส่งเสริมและยกระดับความปลอดภัยในการจัดหาอาหารที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งยังช่วยปกป้องสุขภาพของสาธารณะ พนักงานของคุณและความเป็นอยู่ของคุณ การจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาเป็นการสนับสนุนเป้าหมายของ Homeland Security Presidential Directive 9: *Defense of United States Agriculture and Food* นอกจากนี้ แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาที่ดียังช่วย:

- (1) เพิ่มความมั่นใจในความปลอดภัยและความมั่นคงในการจัดหาผลิตภัณฑ์อาหารประเภทปลาของสาธารณะ;
- (2) แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นต่อขั้นตอนเชิงรุกที่มีประสิทธิภาพในการปกป้องผลิตภัณฑ์ปลาในประเทศ;
- (3) ยกระดับการสื่อสารและประสิทธิภาพการดำเนินธุรกิจ;
- (4) ลดความเสี่ยงต่อการขโมย;
- (5) ลดความจำเป็นในการออกกฎระเบียบเพิ่มเติมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนโดยเจตนา
- (6) ลดความเสี่ยงต่อการกระทำโดยเจตนาอันส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เกิดความไม่ปลอดภัยและการสูญเสียทางเศรษฐกิจ;
- (7) ลดอัตราเบี้ยประกันภัย; และ
- (8) ลดความเสี่ยงต่อการรับผิดชอบของบริษัทที่อาจเกิดขึ้น

คำแนะนำในการกรอกแบบฟอร์ม:

1. ในแต่ละส่วน ให้กาเครื่องหมายในช่องที่เป็นมาตรการที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน หรือเป็นมาตรการที่คุณจะนำไปปฏิบัติตามแผนการป้องกันนี้ ไม่จำเป็นต้องกาเครื่องหมายทุกช่องของ **มาตรการที่กำหนดให้อาจไม่เหมาะสมหรือไม่จำเป็นในบางโรงงาน**

2. ในช่องสี่เหลี่ยมใหญ่ภายใต้แต่ละส่วนย่อย ให้เขียนมาตรการด้านความปลอดภัยอื่นๆ ที่ใช้อยู่
3. อ่านและลงนามในหน้าแรกของแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา

แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาแบ่งออกเป็นสามส่วนหลัก: (1) ธุรกิจเกี่ยวกับปลาทั้งหมด (2) ผู้ผลิตหรือฟาร์มปลา และ (3) ผู้แปรรูปปลา ในส่วนของผู้ผลิตและผู้แปรรูปมีส่วนย่อยที่เจาะจงเฉพาะการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องเท่านั้น

กรุณาทบทวนเอกสารทั้งหมดและให้ความสำคัญในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของคุณ เปรียบเทียบแนวทางปฏิบัติที่แนะนำในเอกสารนี้กับขั้นตอนและการควบคุมที่ดำเนินการอยู่ในปัจจุบันเพื่อจัดการการปนเปื้อนโดยเจตนาที่อาจเกิดขึ้น และพิจารณาเพิ่มมาตรการในกระบวนการและแผนงานของคุณตามความเหมาะสม *แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา*นี้อาจรวมมาตรการความปลอดภัยต่างๆ ที่มีอยู่แล้วในโรงงานของคุณ คุณอาจมีแผนอื่นๆ ที่สนับสนุนแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา เช่น แผนรับมือเหตุฉุกเฉิน แผนเรียกคืนผลิตภัณฑ์ และแผนความมั่นคงปลอดภัย คุณสามารถอ้างอิงแผนเหล่านี้ในช่องที่กำหนดให้

เอกสารนี้มีข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องมือหรือมาตรการด้านความปลอดภัยเพิ่มเติมที่คุณอาจพิจารณานำไปใช้หรือใช้อยู่ในปัจจุบัน

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

***แผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาที่ดีควรประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลักต่อไปนี้:**

1. **จัดทำ:** การกรอกข้อมูลในเอกสารนี้ครบถ้วนเป็นการจัดทำแผนโดยสมบูรณ์
2. **นำไปใช้:** เมื่อโรงงานมีหรือใช้มาตรการที่กาเครื่องหมายหรือจดบันทึกไว้จัดอยู่ในกระบวนการนำไปใช้
3. **ทดสอบ:** การติดตามตรวจสอบเป็นระยะๆ จัดอยู่ในขั้นตอนการทดสอบ ซึ่งทำได้โดยใช้มาตรการง่ายๆ เช่น การตรวจเช็คประตูที่ปิดล็อกหรือการตรวจสอบโดยรวมโดยไม่แจ้งล่วงหน้า การตรวจสอบสามารถจดบันทึกได้โดยใช้แบบฟอร์ม เช่น **เอกสารแนบ A** ไม่จำเป็นต้องทดสอบมาตรการความปลอดภัยทั้งหมดในช่วงเวลาเดียวกัน
4. **ทบทวนและปรับปรุง:** ทบทวนแผนงานอย่างน้อยปีละครั้ง ปรับปรุงแก้ไขแผนงานตามความจำเป็น และดำเนินการที่เหมาะสม

เมื่อจัดทำแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาเสร็จสิ้นแล้ว แผนนี้จะถูกนำไปปฏิบัติอย่างต่อเนื่องโดยมีผู้จัดการโรงงานเป็นผู้ทบทวนขั้นตอนต่างๆ อย่างต่อเนื่อง การทบทวนขั้นตอนสามารถบันทึกได้โดยใช้เวิร์กชีตที่ให้ไว้ในเอกสารแนบ A ทุกครั้งที่ทบทวนแผนขอแนะนำให้พิจารณาเพิ่มเครื่องมือหรือมาตรการใหม่หรือเพิ่มเติมตามความจำเป็น

การบริหารจัดการแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหาร จากการปนเปื้อนโดยเจตนา

1.1 แผนความปลอดภัยทั่วไป

เป้าหมาย: เพื่อนำไปใช้ แก้ไขและปรับปรุงแผนนี้และแผนที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ตามความจำเป็น

- แต่งตั้งบุคคลหรือทีมให้รับผิดชอบในการนำไปใช้ จัดการและปรับปรุงแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา
- แก้ไขแผนเรียกคืนผลิตภัณฑ์และทบทวนเป็นระยะๆ
- ฝึกอบรมบุคลากรหลักในการดำเนินขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

ระบุ แบนหรือจุดบันทึกมาตรการหรือแผนเพิ่มเติมใดๆ (แผนความปลอดภัย แผนรับมือวิกฤติ แผนอพยพ) ซึ่งสนับสนุนแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาในช่องที่กำหนดให้ด้านล่าง

1.2 การฝึกอบรมความปลอดภัยทั่วไป

เป้าหมาย: เพื่อแจ้งให้พนักงานทราบถึงแผนงานและเพิ่มความตระหนักถึงความสำคัญของแผนงาน

- จัดการฝึกอบรมเพื่อเพิ่มความตระหนักในมาตรการด้านความปลอดภัยให้กับพนักงานทุกคน รวมถึงพนักงานใหม่
- จัดการฝึกอบรมเพื่อทบทวนและเพิ่มความตระหนักในมาตรการด้านความปลอดภัยให้กับพนักงานเป็นระยะๆ
- ฝึกอบรมพนักงานในการรายงานกิจกรรมต้องสงสัยหรือการสังเกตเห็นลักษณะที่ผิดปกติ

ระบุมมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการฝึกอบรมความปลอดภัยด้านล่าง

1.3 ความปลอดภัยด้านข้อมูลทั่วไป

เป้าหมาย: เพื่อดำเนินการให้มั่นใจว่าข้อมูลที่เป็นความลับได้รับการปกป้อง

- ควบคุมการเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความลับ เช่น ไฟล์ แผนงานประจำไซต์งาน และรายละเอียดฟาร์มหรือการแปรรูป (เช่น ผังลำดับงาน แบบแปลนอาคาร แบบพิมพ์เขียว เป็นต้น)
- ปกป้องการเข้าใช้งานระบบคอมพิวเตอร์ผ่านไฟร์วอลล์และ/หรือรหัสผ่าน

ระบุมมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้กับความปลอดภัยด้านข้อมูลด้านล่าง

1.4 การตรวจสอบข้อกังวลด้านความปลอดภัย

เป้าหมาย: เพื่อสนับสนุนการจัดการข้อกังวลก่อนที่จะลุกลามกลายเป็นเหตุความไม่ปลอดภัยต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เกิดการปนเปื้อนโดยเจตนา

- ส่งเสริมให้มีการรายงานกิจกรรมที่ต้องสงสัย
- ฝึกอบรมพนักงานและยกระดับความสามารถในการยุติการดำเนินกิจกรรมเพื่อลดเหตุความไม่ปลอดภัยต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เกิดการปนเปื้อนโดยเจตนาที่อาจเกิดขึ้น
- ตรวจสอบการละเมิดความปลอดภัยที่ได้รับรายงาน (เช่น สัญญาณเตือน ร่องรอยการแกะ)
- มีขั้นตอนที่ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ต้องสงสัยหรือที่เกิดการปนเปื้อนโดยเจตนาหรือสารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายได้รับการจัดการอย่างปลอดภัย
- ตรวจสอบข้อร้องเรียนของลูกค้า

ระบุมตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการตรวจสอบข้อกังวลด้านความปลอดภัยด้านล่าง

--

1.5 ผู้ติดต่อฉุกเฉินด้านความปลอดภัย

เป้าหมาย: เพื่อติดต่อขอความช่วยเหลือเมื่อจำเป็น

- ปรับปรุงข้อมูลติดต่อบุคลากรในโรงงานให้เป็นข้อมูลล่าสุดเสมอ
- ปรับปรุงรายชื่อผู้ติดต่อกรณีฉุกเฉินให้เป็นข้อมูลล่าสุดเสมอ (ดูด้านล่าง)

รายชื่อผู้ติดต่อของบริษัทและกรณีฉุกเฉิน	หมายเลขโทรศัพท์
ผู้จัดการ	
เจ้าหน้าที่ FSIS ในพื้นที่	
หัวหน้างานบริการส่วนหน้า FSIS	
เจ้าหน้าที่ตำรวจ/นายอำเภอในพื้นที่	
หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่	
บุคคลสนับสนุนอื่นๆ (ตัวแทน สมาคมการค้า)	

ระบุมตรการเพิ่มเติมหรือชื่อและหมายเลขติดต่อในกรณีเหตุฉุกเฉินด้านล่าง

--

มาตรการด้านความปลอดภัยสำหรับฟาร์มผลิต

2.1 ความปลอดภัยทั่วไปสำหรับฟาร์มผลิต

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันการผ่านเข้าออกของบุคคลโดยไม่ได้รับอนุญาต หรือการนำสิ่งของที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้ามาภายในฟาร์ม

- ติดป้าย “ห้ามเข้าก่อนได้รับอนุญาต” ในจุดที่เหมาะสม
- แจ้งให้พนักงานในฟาร์มตรวจตราและรายงานเมื่อมีบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้ามาในฟาร์ม
- ทำเครื่องหมายพื้นที่จำกัดอย่างชัดเจนซึ่งเข้าถึงได้เฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- จำกัดการเข้าถึงพื้นที่ทั่วไปของผู้มาติดต่อ ผู้มาเยือนหรือบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่พนักงาน ยกเว้นว่ามีผู้ติดตามหรือปฏิบัติตามนโยบายของโรงงาน

ระบุมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้กับการรักษาความปลอดภัยทั่วไปด้านล่าง

2.2 ความปลอดภัยในการจัดเก็บของโรงงานผลิต

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บจากการถูกขโมยหรือเกิดการปนเปื้อน

- จำกัดการเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บ รวมถึงที่เก็บอาหารสัตว์
- รักษาความปลอดภัยวัตถุดิบที่จำกัดการใช้งาน
- ตรวจสอบเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บในคลังที่ผิดปกติ
- ฝึกอบรมพนักงานในการแจ้งร่องรอยการแกะที่อาจเกิดขึ้น

ระบุมตรการเพิ่มเติมที่ใช้กับความปลอดภัยในการจัดเก็บด้านล่าง

2.3 ความปลอดภัยในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์จากโรงงานผลิต

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ระหว่างขนส่งจากการปนเปื้อนโดยเจตนา

- ตรวจสอบการบรรทุกและขนถ่ายออกจากรถที่ขนส่งปลาที่มีชีวิตอย่างใกล้ชิด
 - หากดำเนินการโดยบุคคลที่สามหรือหัวหน้ารถเก็บเกี่ยว ตรวจสอบว่าพวกเขาได้รับการฝึกอบรมการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา
- เก็บบันทึกการเก็บตัวอย่างของรถบรรทุกปลาที่มีชีวิต
- ตรวจสอบการรับปลาที่มีชีวิตโดยบุคคลที่ได้รับอนุญาต และตรวจสอบของบรรทุกที่เข้ามาว่ามีร่องรอยการแกะหรือไม
- รับอาหารสัตว์จากโรงงานอาหารสัตว์ที่ผ่านการตรวจสอบโดยหน่วยงานรัฐเท่านั้น
- พิจารณาความสามารถด้านการรักษาความปลอดภัยในการเลือกบริษัทขนส่ง

ระบุมตรการความปลอดภัยเพิ่มเติมที่ใช้ในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์ด้านล่าง

2.4 ความปลอดภัยด้านน้ำ/น้ำแข็งในโรงงานผลิต

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของน้ำหรือน้ำแข็งโดยเจตนา

- จำกัดการเข้าถึงแหล่งน้ำ
- สั่งให้พนักงานตรวจตรากิจกรรมในบริเวณลุ่มน้ำที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในบ่อน้ำ

ระบุมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้กับความปลอดภัยด้านน้ำ/น้ำแข็ง

2.5 ความปลอดภัยด้านบุคลากรในการผลิต

เป้าหมาย: เพื่อลดความเสี่ยงต่ออันตรายที่เกิดจากบุคลากรในฟาร์มผลิตโดยเจตนา

- ฝึกอบรมพนักงานในฟาร์มเกี่ยวกับขั้นตอนการรักษาความปลอดภัย
- กำหนดให้พนักงานและผู้รับเหมาชั่วคราวอยู่ในพื้นที่ปฏิบัติงานของตนเองเท่านั้น
- จัดการฝึกอบรมเพื่อทบทวนและเพิ่มความตระหนักในมาตรการด้านความปลอดภัยให้กับพนักงานเป็นระยะๆ
- ฝึกอบรมพนักงานในการรายงานกิจกรรมต้องสงสัยหรือการสังเกตเห็นลักษณะที่ผิดปกติ

ระบุมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้กับความปลอดภัยด้านบุคลากรด้านล่าง

มาตรการด้านความปลอดภัยในการแปรรูป

3.1 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยภายนอก

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันการผ่านเข้าออกของบุคคลโดยไม่ได้รับอนุญาต หรือการนำสิ่งของที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้ามาภายในโรงงาน

- จัดให้มียามรักษาความปลอดภัยโรงงานเพื่อป้องกันการเข้ามาโดยไม่ได้รับอนุญาต (เช่น ติดตั้งรั้ว ติดป้าย “ห้ามเข้าก่อนได้รับอนุญาต”)
- ติดป้าย “ห้ามเข้าก่อนได้รับอนุญาต”
- มีไฟส่องสว่างภายนอกสำหรับตรวจสอบกิจกรรมที่ไม่ได้รับอนุญาต
- จัดให้มียามรักษาความปลอดภัยเพื่อควบคุมบุคคลหรือรถผ่านเข้าออกโรงงานและ/หรือที่จอดรถ
- ติดตั้งกล้องเพื่อติดตามตรวจสอบการจราจร/การรักษาความปลอดภัย

ระบุมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัยภายนอกด้านล่าง

3.2 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยภายใน

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันอาคารและระบบจากการก่อให้เกิดอันตรายโดยเจตนา

- ติดตั้งและทดสอบระบบไฟส่องสว่างและไฟเตือนฉุกเฉิน
- ติดป้ายจุดควบคุมระบบแจ้งเตือนฉุกเฉินอย่างชัดเจน
- ติดป้ายพื้นที่จำกัดการเข้าถึงอย่างชัดเจน
- ตรวจสอบที่เก็บกุญแจในพื้นที่ลับหรือจุดที่ปลอดภัยเป็นประจำ
- จำกัดการเข้าถึงห้องปฏิบัติการในโรงงานเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- จำกัดการเข้าถึงระบบควบคุมต่อไปนี้:
 - ระบบการทำความร้อน การระบายอากาศ การปรับอากาศ
 - น้ำ
 - ก๊าซ (โพรเพนหรือก๊าซธรรมชาติ)
 - ไฟฟ้า
 - ระบบฆ่าเชื้อหรือระบบการจัดส่งสารเคมี

ระบบมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัยภายในโรงงานด้านล่าง

3.3 ความปลอดภัยในการแปรรูป

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์จากการปนเปื้อนโดยเจตนาตลอดกระบวนการผลิต

- จำกัดการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ การผลิตและถึงเก็บปลาภายในขอบเขตที่กระทำได้
- ตรวจสอบภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์เพื่อตรวจสอบรอยการฉีกขาดหรือแกะก่อนใช้งาน
- เก็บบันทึกการนำกลับมาใช้ใหม่
- ติดตั้งระบบการติดตามตรวจสอบผลิตภัณฑ์

ระบบมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัยในการแปรรูปด้านล่าง

3.4 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยในการจัดเก็บ

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บจากการถูกขโมยหรือเกิดการปนเปื้อน

- ตรวจสอบการเข้าถึงพื้นที่จัดเก็บ รวมถึงที่เก็บด้านใน ที่เก็บด้านนอกในพื้นที่ และที่เก็บแบบแช่เย็นและแห้ง
- ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายที่เก็บในคลังเป็นประจำเพื่อตรวจสอบว่ามีการเปลี่ยนแปลงที่ไม่มีคำอธิบายหรือไม่
- จำกัดการเข้าถึงที่เก็บด้านในและด้านนอก รวมถึงที่เก็บอาหารสัตว์และที่เก็บวัตถุที่อาจเป็นอันตราย (เช่น ยาฆ่าแมลง สารเคมี) เฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

ระบุมมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัยในการจัดเก็บด้านล่าง

3.5 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่งจากการปนเปื้อนโดยเจตนา

- ปิดล้อมครกฟองหรือรถบรรทุกของเหลวขนาดใหญ่ที่บรรทุกสิ่งของ หรือสังเกตการณ์เมื่อไม่มีการบรรทุกหรือขนถ่าย
- ปิดล้อมผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาหรือซีลปิดผนึกและตรวจสอบว่ามีร่องรอยการแกะหรือไม่
- ติดตามตรวจสอบการบรรทุกหรือการขนถ่ายของรถที่ขนส่งวัตถุดิบ ปลาที่มีชีวิต วัตถุที่ใช้ในการแปรรูป หรือผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายอย่างใกล้ชิด
- ติดตามตรวจสอบรถที่ผ่านเข้าออกเพื่อตรวจดูกิจกรรมต้องสงสัยหรือร่องรอยการจัดแ่ง
- จัดบันทึกผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกที่ปิดล้อมด้วยล๊อคป้องกันการจัดแ่ง หรือซีลปิดผนึกพร้อมหมายเลขซีล (หากมีใช้งาน)
- ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนในพื้นที่แยกต่างหากเพื่อตรวจดูร่องรอยการแกะก่อนยอมรับหรือใช้ผลิตภัณฑ์
- เก็บบันทึกสินค้าที่ส่งคืน

ระบุมมาตรการด้านความปลอดภัยเพิ่มเติมที่ใช้ในการขนส่ง/รับผลิตภัณฑ์ด้านล่าง

3.6 โรงงานแปรรูป – ความปลอดภัยด้านส่วนผสม/น้ำ/น้ำแข็ง

เป้าหมาย: เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำและน้ำแข็งโดยเจตนา

- จำกัดการเข้าถึงแหล่งน้ำโดยปิดล้อมประตู/ทางเข้า หรือจำกัดการเข้าถึงเฉพาะพนักงานที่ได้รับอนุญาต
- จำกัดการเข้าถึงอุปกรณ์ผลิตและที่เก็บน้ำแข็ง
- จำกัดการเข้าถึงถังเก็บน้ำดื่มและระบบนําน้ำกลับมาใช้ใหม่
- ตรวจสอบท่อน้ำดื่มว่ามีร่องรอยการรั่วหรือไม่ (เช่น ตรวจสอบความแข็งแรงของโครงสร้างทางกายภาพ ข้อต่อท่อน้ำดื่ม)
- เตรียมพร้อมร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเพื่อให้มั่นใจว่าพวกเขาจะได้รับแจ้งทันทีหากพบว่าการปนเปื้อนในการจ่ายน้ำดื่มไปยังสาธารณะ
- ควบคุมส่วนผสมที่จำกัดการใช้งาน
- ขอข้อมูลด้านความปลอดภัย/การรักษาความปลอดภัยด้านอาหารของซัพพลายเออร์

ระบุมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัยด้านส่วนผสม/น้ำ/น้ำแข็งด้านล่าง

3.7 ความปลอดภัยด้านบุคลากรในโรงงานแปรรูป

เป้าหมาย: เพื่อตรวจสอบให้มั่นใจว่ามีเฉพาะบุคคลที่อนุญาตเท่านั้นที่สามารถเข้าในโรงงานได้ในระยะเวลาที่กำหนด

- จัดให้มีระบบ/เครื่องมือในการจดจำหรือแยกแยะพนักงานในโรงงาน
- ติดตามบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่พนักงานตลอดเวลาที่อยู่ในโรงงาน และจำกัดให้อยู่ในพื้นที่ที่อนุญาตเท่านั้น
- ตรวจสอบประวัติหรือบุคคลอ้างอิงของพนักงานใหม่
- พนักงานและบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่พนักงานต้องปฏิบัติตามข้อจำกัดในการนำสิ่งของเข้ามา/ออกจากโรงงาน (เช่น ของส่วนตัว กล้อง)
- ฝึกอบรมพนักงานในโรงงานทุกคนเกี่ยวกับการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา และการเพิ่มความตระหนักและขั้นตอนการรักษาความปลอดภัยโดยรวมเป็นส่วนหนึ่งของการปฐมนิเทศ การฝึกอบรมการปฏิบัติงานใหม่ และการฝึกอบรมทบทวนประจำปี

ระบุมาตรการเพิ่มเติมที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัยด้านบุคลากรด้านล่าง

เอกสารแนบ A

แบบทบทวนแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหาร จากการปนเปื้อนโดยเจตนา

กรอกแบบฟอร์มนี้เพื่อบันทึกการตรวจสอบ การทดสอบหรือการทบทวนมาตรการด้านความปลอดภัยที่ใช้ในการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา *ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามมาตรการทั้งหมดหรือไม่จำเป็นต้องทบทวนทุกมาตรการทุกครั้ง* ที่กรอกแบบฟอร์มนี้ ขอแนะนำให้ทบทวนทุกส่วนของแผนการป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนาปีละครั้ง

โปรแกรมหรือมาตรการที่ตรวจสอบทดสอบหรือทบทวน	โปรแกรมหรือมาตรการยังคงใช้อยู่หรือไม่ใช่/ไม่	จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงหรือไม่ใช่/ไม่	อธิบายการเปลี่ยนแปลงที่วางแผน	วันที่คาดว่าจะดำเนินการเสร็จสิ้น	วันที่ดำเนินการเสร็จสิ้น

วันที่ทบทวน: _____ ผู้ที่ทบทวน: _____