

# คำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรม: ผู้นำเข้าและผู้ยื่นเรื่อง: คำแนะนำด้านมาตรการป้องกันความปลอดภัยของอาหาร

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ herein เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

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>*

กระทรวงสาธารณสุขและบริการมนุษย์ของสหรัฐ  
สำนักงานอาหารและยา  
ศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์  
[มีนาคม 2003 แก้ไขปรับปรุง ตุลาคม 2007]

---

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ herein เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

## สารบัญ

- I. คำนำ
- II. ภูมิหลัง
- III. การแสดงความคิดเห็น
  - A. คำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

B. แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

IV. การกระทำที่แนะนำ

A. การบริหาร

1. การเตรียมการสำหรับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตรายหรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย  
อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ
2. การควบคุมดูแล
3. ยุทธวิธีเกี่ยวกับการเรียกคืน
4. การสืบสวนสอบสวนกิจกรรมที่น่าสงสัย
5. โครงการประเมินผล

B. ปัจจัยมนุษย์ -- พนักงาน

1. การกลั่นกรอง (ก่อนการจ้าง เมื่อจ้าง หลังการจ้าง)
2. หน้าที่งานประจำวัน
3. การระบุตัวบุคคล
4. การจำกัดการเข้าออกบริเวณ
5. สิ่งของส่วนตัว
6. การฝึกอบรมเกี่ยวกับกระบวนการรักษาความปลอดภัยของอาหาร
7. ความประพฤติที่ผิดปกติ
8. สุขภาพของพนักงาน

C. ปัจจัยมนุษย์ -- สาธารณชน

1. ผู้มาเยือน (ตัวอย่างเช่น ผู้รับเหมางาน ตัวแทนผู้จัดส่งสินค้า คนขับรถส่งของ ลูกค้า พนักงานรับส่งเอกสาร ตัวแทนบริษัทกำจัดแมลง ผู้ตรวจสอบ จากภายนอก เจ้าหน้าที่ควบคุมกฎข้อบังคับ ผู้สื่อข่าว นักท่องเที่ยว)

D. สถานที่

1. ความมั่นคงปลอดภัยทางกายภาพ
2. การเก็บและใช้สารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตราย (เช่น สารที่ใช้ในการทำความสะดวก และฆ่าเชื้อโรค ยาฆ่าแมลง)

#### E. การปฏิบัติการ

1. ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามา
2. การเก็บรักษา
3. ผลิตภัณฑ์ที่ออกไป
4. ความปลอดภัยของน้ำและสาธารณสุขโรค
5. ความปลอดภัยของระบบระบายอากาศ
6. พัสตูลักษณ์
7. การเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์

#### V. ภาคผนวก: เครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเองสำหรับผู้นำเข้าและผู้ยื่นเรื่อง

โปรดสังเกตว่าเครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเอง รวบรวมจากคำแนะนำที่อ้างถึงข้างต้น และได้ตัดตัวอย่างและข้ออ้างอิงที่เกี่ยวกับหน่วยงานอื่น และกฎระเบียบของหน่วยงานอื่นๆออก ขอแนะนำให้ผู้ใช้ทำความเข้าใจเกี่ยวกับเอกสารคำแนะนำก่อนจะใช้เครื่องมือนี้

---

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ในนี้เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

#### คำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรม<sup>(1)</sup>

ผู้นำเข้าและผู้ยื่นเรื่อง: คำแนะนำด้านมาตรการป้องกันความปลอดภัยของอาหาร

คำแนะนำนี้สะท้อนถึงแนวคิดในปัจจุบันของสำนักงานอาหารและยาในเรื่องนี้ แต่ไม่ได้สร้าง

## I. คำนำ

คำแนะนำนี้ มุ่งหมายให้ช่วยผู้ประกอบการนำเข้าอาหาร โกงดังเก็บของ และผู้ยื่นเรื่องคำแนะนำนี้ระบุมাত্রการป้องกันที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถใช้เพื่อลดความเสี่ยงต่อ

การที่อาหารในความครอบครองของตน จะถูกเปลี่ยนเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ คำแนะนำนี้มุ่งหมายให้เน้นความสนใจของผู้ประกอบการตามลำดับต่อเนื่องในแต่ละส่วนของระบบการจัดส่งอาหารที่อยู่ในความควบคุมของตน เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดการเปลี่ยนเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ ในแต่ละส่วนให้เหลือน้อยที่สุด ฝ่ายบริหารและพนักงานจะต้องมุ่งมั่นในการดำเนินมาตรการป้องกันที่ปรับปรุงให้ดีขึ้นนี้ จึงจะประสบผลสำเร็จด้วยเหตุนี้ สำนักงานอาหารและยาจึงแนะนำให้ทั้งฝ่ายบริหาร และพนักงานเข้าร่วมในการพัฒนาและทบทวนมาตรการดังกล่าว

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

## II. ภูมิหลัง

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารควรทบทวนกระบวนการและการควบคุมของตนในปัจจุบันในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ และทำการปรับปรุงตามที่สมควร ฝ่ายบริหารและพนักงานจะต้องมุ่งมั่นในการดำเนินมาตรการป้องกันที่ปรับปรุงให้ดีขึ้นนี้ จึงจะประสบผลสำเร็จ

ด้วยเหตุนี้ สำนักงานอาหารและยาจึงแนะนำให้ทั้งฝ่ายบริหาร และพนักงานเข้าร่วมในการพัฒนา และทบทวนมาตรการดังกล่าว

คำแนะนำทั้งหมดที่มีอยู่นี้อาจไม่เหมาะสม หรือใช้ในทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารทุกระดับ โดยเฉพาะธุรกิจขนาดเล็ก สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการทบทวน

คำแนะนำแต่ละส่วนที่เกี่ยวกับปฏิบัติการของตน และประเมินว่ามาตรการป้องกันใดเหมาะสม มีตัวอย่างการป้องกัน

หลายตัวอย่างให้ในเอกสารนี้ ไม่ควรถือว่าตัวอย่างเหล่านี้เป็นมาตรฐานขั้นต่ำสุด หรือเป็นมาตรการที่จะใช้ได้ในการป้องกันเท่านั้น สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการพิจารณาเป้าหมายของมาตรการป้องกัน ประเมินว่าเป้าหมายนั้นเกี่ยวข้องกับปฏิบัติการของตนหรือไม่ และถ้าใช่หาวิธีที่มีทั้งประสิทธิภาพและประสิทธิผลให้บรรลุเป้าหมายนั้น ภายใต้สภาพการปฏิบัติงานของตน

### III. การแสดงความคิดเห็น

คำแนะนำนี้แบ่งออกเป็นห้าส่วนที่เกี่ยวข้องกับแต่ละส่วนในการนำเข้าอาหารคือ การบริหาร ปัจจัยด้านมนุษย์ -- พนักงาน ปัจจัยด้านมนุษย์ -- สาธารณชน สถานที่ และการปฏิบัติการ

#### ก. คำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานอาหารและยาได้ตีพิมพ์เอกสารประกอบคำแนะนำเรื่องความปลอดภัยของอาหารชื่อ "Guidance for Food Producers, Processors, and Transporters: Food security preventive measures guidance" ดูเอกสารนี้ได้ที่:

[http://www.access.gpo.gov/su\\_docs/aces/aces140.html](http://www.access.gpo.gov/su_docs/aces/aces140.html)

#### ข. แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม <sup>(2)</sup>

กระบวนการจัดการบริหารความเสี่ยงในการปฏิบัติการ (Operational Risk Management -- ORM) อาจช่วยจัดลำดับมาตรการป้องกันที่จะส่งผลกระทบมากที่สุดในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสังศรีร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย อื่นๆต่ออาหาร ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารความเสี่ยงในการปฏิบัติการนี้ มีอยู่ในคู่มือระบบความปลอดภัยของสำนักงานบริหารการbinsสหพันธ์ กระทรวงคมนาคมสหรัฐ วันที่ 30 ธันวาคม ค.ศ. 2000

บทที่ 15 การบริหารความเสี่ยงในการปฏิบัติการ ดาวนิโกลด์คู่มือนี้ได้ที่:

[http://www.asy.faa.gov/Risk/SSHandbook/Chap15\\_1200.PDF](http://www.asy.faa.gov/Risk/SSHandbook/Chap15_1200.PDF).

สำนักงานวิจัยและโครงการพิเศษของกระทรวงคมนาคมสหรัฐได้พิมพ์เอกสารคำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการโดยตนเองเพื่อปรับปรุงการรักษาความปลอดภัยในการจัดส่งสารอันตราย ดูได้ที่

[http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/getdoc.cgi?dbname=2002\\_register&docid=02-3636-filed.pdf](http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/getdoc.cgi?dbname=2002_register&docid=02-3636-filed.pdf). ประกาศนี้ให้คำแนะนำแก่ผู้จัดส่งและยานพาหนะขนส่งในเรื่องบุคลากร สถานที่ และเรื่องความปลอดภัยในระหว่างการเดินทาง

สำนักงานการไปรษณีย์สหรัฐตีพิมพ์ข้อแนะนำเรื่องการระบุและจัดการกับไปรษณีย์ที่น่าสงสัย ดูได้ที่

<http://www.usps.com/news/2001/press/mailsecurity/postcard.htm>.

กฎหมายต่อต้านการเปลี่ยนเพื่อให้เป็นอันตรายของสหพันธ์ (ประมวลกฎหมายสหรัฐ ลักษณะ 18 มาตรา 1365 หรือ 18 USC 1365) ระบุว่า เป็นอาชญากรรมระดับชาติในการเปลี่ยนเพื่อให้เป็นอันตราย หรือเกิดการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค หรือพยายาม ชู หรือสมคบคิดจะเปลี่ยน หรือเกิดการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

หรือให้การเท็จเกี่ยวกับการเปลี่ยนหรือปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

ถ้าถูกตัดสินว่ามีความผิดจริงอาจมีโทษปรับถึง 100,000 ดอลลาร์ และจำคุกถึงตลอดชีวิต

ดูกฎหมายนี้ได้ที่: <http://www.fda.gov/opacom/laws/fedatact.htm>

ท้ายที่สุด สมาคมการค้าบางแห่งได้จัดทำคำแนะนำเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่เน้นเฉพาะอุตสาหกรรมแต่ละประเภท ตัวอย่างเช่น สมาคมอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์นมระหว่างประเทศ จัดทำเอกสารแนะนำความปลอดภัยของอาหารสำหรับอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์นม

สำนักงานอาหารและยาสันับสนุนสมาคมการค้าอื่นๆ ให้ประเมินมาตรการป้องกันที่มีอยู่ในคำแนะนำนี้ และปรับให้เข้ากับผลิตภัณฑ์และอุตสาหกรรมเฉพาะของตน และเสริมด้วยมาตรการป้องกันเพิ่มเติม ให้คำแนะนำนี้ตามที่สมควร สำนักงานอาหารและยายินดีรับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาในคำแนะนำส่วนใดส่วนหนึ่งโดยเฉพาะกับสมาคมการค้า

#### IV. การกระทำที่เสนอแนะ

## ก. การบริหาร

### 1. การเตรียมการสำหรับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ

- มอบหมายความรับผิดชอบด้านการรักษาความปลอดภัยให้แก่ผู้ที่มีความรู้
- ทำการประเมินกระบวนการและปฏิบัติการรักษาความปลอดภัยเบื้องต้นของอาหาร ซึ่งขอแนะนำให้เกิดเป็นความลับ
- จัดให้มียุทธวิธีบริหารการรักษาความปลอดภัยเพื่อเตรียมและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย อื่นๆ ทั้งในการคุกคามและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง รวมทั้งการระบุนุ แยกและเก็บวัสดุที่ถูกกระทบกระเทือนให้ปลอดภัย
- เตรียมการอพยพหนีภัยฉุกเฉิน รวมทั้งป้องกันการละเมิดการรักษาความปลอดภัย ในระหว่างการอพยพ
- เก็บพิมพ์เขียวหรือแผนที่ชั้นในอาคารไว้ในที่ปลอดภัย นอกสถานที่
- ทำความคุ้นเคยกับระบบตอบสนองเหตุการณ์ฉุกเฉินในชุมชน
- แจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถึงข้อมูลสำหรับติดต่อตลอด 24 ชั่วโมงกับเจ้าหน้าที่ตำรวจ/ดับเพลิง/กู้ภัย/สาธารณสุข/หน่วยงานรักษาความปลอดภัยมาตุภูมิทั้งระดับท้องถิ่น รัฐ และระดับชาติ
- แจ้งให้พนักงานทราบว่าติดต่อกับใครในฝ่ายบริหารเกี่ยวกับปัญหาด้านการรักษาความปลอดภัยที่อาจเกิดขึ้นได้ (ติดต่อตลอด 24 ชั่วโมง)
- ส่งเสริมให้มีความตระหนักในเรื่องการรักษาความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร โดยกระตุ้นให้พนักงานระแวงระวังตัวต่อร่องรอยของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือจุดอ่อนที่อาจเป็นเป้าโจมตี และรายงานการค้นพบใดๆต่อฝ่ายบริหารที่ระบุตัวไว้ (ตัวอย่างเช่น ให้การฝึกอบรม จัดระบบการให้รางวัล รวมเรื่องการรักษาความปลอดภัยเข้าไว้ในมาตรฐานการปฏิบัติงาน)
- จัดให้มีระบบการสื่อสารภายในเพื่อให้พนักงานทราบเรื่องการรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง
- จัดยุทธวิธีการสื่อสารกับสาธารณชน (เช่น แต่งตั้งโฆษก เตรียมคำแถลงข่าวสำหรับสื่อมวลชน และให้ข้อมูลประกอบ และประสานงานการแถลงข่าวต่อสื่อมวลชนกับเจ้าหน้าที่ที่เหมาะสม)

## 2. การควบคุมดูแล

- จัดให้มีการควบคุมดูแลพนักงานทุกคนตามระดับที่เหมาะสม รวมทั้งพนักงานทำความสะอาดและดูแลสถานที่ ลูกจ้างตามสัญญาว่าจ้าง พนักงานบันทึกข้อมูลและคอมพิวเตอร์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งพนักงานใหม่
- ตรวจสอบความปลอดภัยบริเวณอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งสายงานการผลิตอัตโนมัติ สาธารณูปโภค และระบบข้อมูลคอมพิวเตอร์ (ความถี่ตามที่เหมาะสม) เพื่อหาสัญญาณการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย อื่นๆหรือบริเวณที่อาจเป็นจุดอ่อนต่อการกระทำดังกล่าว

## 3. ยุทธวิธีเกี่ยวกับการเรียกคืน

- ระบุผู้รับผิดชอบ และตัวสำรอง
- จัดการและกำจัดผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืนอย่างเหมาะสม
- ระบุตัวเจ้าหน้าที่ฝ่ายติดต่อลูกค้า ที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์

## 4. การสืบสวนสอบสวนกิจกรรมที่น่าสงสัย

- สืบสวนการคุกคามหรือข้อมูลเกี่ยวกับสัญญาณการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับการชู้ หรือการสงสัยว่ามีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

## 5. โครงการประเมินผล

- ประเมินบทเรียนที่ได้จากการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆและการชู้
- ทบทวนและพิสูจน์ว่าเป็นจริงอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ถึงประสิทธิผลของโครงการบริหาร การรักษาความปลอดภัย (ตัวอย่างเช่น ใช้พนักงานที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากข้างนอก ฝึกซ้อมการปฏิบัติการกรณีที่เกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ และฝึกซ้อมการเรียกคืน และการทำ



ทนายระบบรักษาความปลอดภัยของคอมพิวเตอร์) ปรับปรุงโครงการตามที่เหมาะสม และเก็บข้อมูลนี้เป็นความลับ

- สุ่มตรวจการรักษาความปลอดภัยอาหารในทุกบริเวณที่สมควร (รวมทั้งบริเวณที่รับสินค้า และโกดังตามที่สมควร) โดยใช้พนักงานที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากข้างนอก และเก็บข้อมูลนี้เป็นความลับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ที่ให้บริการการรักษาความปลอดภัยทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย ตามที่สมควร

## ข. ปัจจัยมนุษย์ -- พนักงาน

ตามกฎหมายสหพันธ์ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต้องพิสูจน์คุณสมบัติ ของพนักงานจ้างใหม่ ทุกคนตามข้อกำหนดของกฎหมายคนเข้าเมืองและการให้สัญชาติ โดยกรอกแบบฟอร์ม INS Employment Eligibility Verification Form (INS Form I-9) ประมวลกฎหมายสหรัฐ ลักษณะ 8 มาตรา 1324a กำหนดให้พนักงานใหม่กรอกแบบฟอร์ม I-9 และรายละเอียดเกี่ยวกับการไม่เลือกปฏิบัติในกระบวนการพิสูจน์ข้อเท็จจริงมีอยู่ในประมวลกฎหมายสหรัฐ ลักษณะ 8 มาตรา 1324b

### 1. การกรอกแบบฟอร์ม (ก่อนการจ้าง เมื่อจ้าง หลังการจ้าง)

- ตรวจสอบภูมิหลังของพนักงานทุกคน (ทั้งที่จ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญา และอาสาสมัคร ไม่ว่าจะจ้างโดยตรงหรือโดยผ่านบริษัทจัดหาพนักงาน) ตามที่เหมาะสม กับตำแหน่ง พิจารณาว่าพนักงานนั้นจะเข้าออกบริเวณจำกัดหรือไม่ และจะต้องมีการควบคุมดูแลในระหว่างทำงานมากน้อยเพียงไร และปัจจัยอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (เช่น หาและยืนยันเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับการทำงาน ที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ เข้าร่วมในโครงการนำร่องโครงการหนึ่งๆที่บริหารโดยสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองและให้สัญชาติ และสำนักงานประกันสังคม [โครงการเหล่านี้ให้การยืนยันว่าบุคคลที่จ้างใหม่นั้น มีสิทธิทำงานได้โดยถูกกฎหมายทางอิเล็กทรอนิกส์ โทรศัพท์โดยไม่เสียค่าโทรขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่โครงการ INS SAVE ที่หมายเลข 1-888-464-4218 หรือส่งโทรสารขอข้อมูลที่หมายเลข (202) 514-9981 หรือเขียนไปที่ US/INS, SAVE Program, 425 I Street, NW, ULLICO-4th Floor, Washington, DC 20536 โครงการนำร่องเหล่านี้อาจไม่มีให้ในทุกรัฐ]

ให้เจ้าหน้าที่ตำรวจในท้องที่สืบประวัติอาชญากรรม หรือโดยติดต่อผู้ให้บริการ  
(อย่าลืมตรวจสอบกับกฎหมายของรัฐหรือของท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการทำการตรวจสอบดังกล่าว)

หมายเหตุ กระบวนการกลั่นกรองควรเหมือนกันสำหรับพนักงานทุกคน โดยไม่คำนึงถึงชาติพันธุ์  
ประเทศที่กำเนิด ศาสนา สัญชาติ หรือสถานภาพการเข้าเมือง

## 2. หน้าที่งานประจำวัน

- รู้ว่าใครอยู่ในที่ทำงาน และใครควรอยู่ในที่ทำงาน และควรอยู่ที่ไหน ในแต่ละกะงาน
- ปรับข้อมูลให้ทันสมัยเสมอ

## 3. การระบุตัวบุคคล

- จัดตั้งระบบการระบุและรู้จักตัวที่เหมาะสมกับลักษณะของพนักงาน (เช่น ให้เครื่องแบบ  
ป้ายชื่อ หรือบัตรประจำตัวพร้อมภาพถ่ายและหมายเลขควบคุม แบ่งเป็นสี ตามบริเวณที่  
อนุญาตให้เข้าถึงได้ ตามความสมควร
- เก็บเครื่องแบบ ป้ายชื่อ  
หรือบัตรประจำตัวคืนเมื่อพนักงานไม่เกี่ยวข้อง กับสถานที่ทำงานอีกต่อไปแล้ว

## 4. การจำกัดการเข้าออกบริเวณ

- ระบุตัวพนักงานที่ต้องเข้าออกทุกบริเวณโดยไม่จำกัด
- ประเมินระดับการเข้าออกบริเวณของพนักงานทุกคนเป็นระยะๆ
- จำกัดการเข้าออกเพื่อให้พนักงานเข้าถึงเฉพาะบริเวณที่จำเป็นในการทำงาน และในชั่วโมง  
ทำงานที่สมควร (เช่น ใช้บัตรกุญแจ หรือกุญแจรหัสสำหรับบริเวณที่ต้องการจำกัดการเข้า  
ออก ใช้เครื่องแบบต่างสี [อย่าลืมตรวจสอบกับกฎหมายของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น  
ในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้ หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ก่อนทำการเปลี่ยนแปลง  
ใดๆ])
- เปลี่ยนรหัส เปลี่ยนกุญแจแม่และ/หรือเก็บบัตรกุญแจเมื่อพนักงานผู้เป็นเจ้าของไม่เกี่ยวข้อง  
กับสถานที่ทำงานนั้นแล้ว และอื่นๆตามที่จำเป็นเพื่อรักษาความปลอดภัย

## 5. สิ่งของส่วนตัว

- จำกัดสิ่งของส่วนตัวที่นำเข้ามาในสถานที่
- อนุญาตเฉพาะของส่วนตัวเช่นยาที่จำเป็นสำหรับสุขภาพของพนักงาน และทำให้แน่ใจว่ายาที่เป็นของส่วนตัว มีป้ายปิดไว้อย่างถูกต้อง และเก็บไว้ต่างหากจากบริเวณที่ทำงาน หรือที่เก็บรักษาอาหาร
- ห้ามไม่ให้พนักงานนำสิ่งของส่วนตัว (เช่นกล่องอาหารกลางวัน กระเป๋าถือ) เข้าในบริเวณที่ทำงานหรือที่เก็บรักษาอาหาร
- ตรวจสอบตู้ล็อกเกอร์ (ตู้เก็บของส่วนตัว) ของพนักงานเป็นปกติวิสัย (ตัวอย่างเช่น ให้ล็อกเกอร์แบบเป็นตาข่ายโลหะ บริษัทเป็นผู้ออกกุญแจให้) ตรวจสอบ หีบห่อ และพาหนะเมื่อเข้ามาในบริเวณของบริษัท (ตรวจสอบกับกฎหมายของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการตรวจนั้นๆ)

## 6. การฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหาร

- รวมความตื่นตัวเรื่องการรักษาความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งข้อมูลเรื่องการป้องกัน ตรวจสอบ และตอบสนองการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือการคุกคาม เข้าไว้ในโครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ รวมทั้งที่จ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญา และอาสาสมัคร
- เตือนพนักงานเป็นระยะๆ ถึงความสำคัญของมาตรการรักษาความปลอดภัย (เช่นจัดการประชุม ให้คู่มือหรือเอกสารแนบไปกับเงินเดือน)
- กระตุ้นให้มีการสนับสนุนจากพนักงาน (เช่นให้พนักงานมีส่วนร่วมในการวางแผนการรักษาความปลอดภัยของอาหารและโครงการกระตุ้นความตื่นตัวเรื่องการรักษาความปลอดภัยของอาหาร แสดงให้พนักงานเห็นถึงความสำคัญของการรักษาความปลอดภัย)

## 7. ความประพฤติที่ผิดปกติ

- จับตามองความประพฤติของพนักงานที่ผิดปกติหรือน่าสงสัย (เช่น พนักงานที่อยู่ล่วงเวลา โดยไม่มีเหตุผลสมควร อยู่ในที่ทำงานหลังเวลาดังกล่าว เข้าทำงานเข้าผิดปกติ เข้าไปที่แฟ้ม/ข้อมูล/บริเวณของสถานที่ที่ไม่ได้อยู่ในความรับผิดชอบของตน นำเอกสารออกจากบริเวณถามคำถามเรื่องที่มีความอ่อนไหว นำกล้องถ่ายภาพมาที่ทำงาน)

## 8. สุขภาพของพนักงาน

- ต้นตัวต่อสุขภาพของพนักงานที่ผิดปกติซึ่งพนักงานอาจสมัครใจรายงานเอง และการขาดงานที่อาจเป็นสัญญาณเบื้องต้นของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็น การประสงค์ร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ (เช่น พนักงานจำนวนมากผิดปกติ ที่ทำงานอยู่ในบริเวณเดียวกัน รายงานว่ามีอาการอย่างเดียวกันภายในเวลาสั้นๆ) และรายงานสภาพการณ์นั้นๆต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่น

### ค. ปัจจัยมนุษย์ -- สาธารณชน

1. ผู้มาเยือน (ตัวอย่างเช่น ผู้รับเหมางาน ตัวแทนผู้จัดส่งสินค้า คนขับรถส่งของ ลูกค้า พนักงานรับส่งเอกสาร ตัวแทนบริษัทกำจัดแมลง ผู้ตรวจสอบจากภายนอก เจ้าหน้าที่ควบคุมกฎข้อบังคับ ผู้สื่อข่าว นักท่องเที่ยว)

- ตรวจยานพาหนะที่เข้าออก หีบห่อ และกระเป๋าเอกสารเพื่อหาสิ่งที่น่าสงสัย ไม่เหมาะสม หรือแปลกประหลาด หรือกิจกรรม ตามที่ทำได้
- จำกัดการเข้าสู่สถานที่ (เช่น ตรวจผู้มาเยือนขาเข้าและขาออกที่ฝ่ายรักษาความปลอดภัย หรือที่พนักงานต้อนรับ ให้ผู้มาเยือนแสดงบัตรประจำตัว ออกบัตรผู้มาเยือนและเก็บคืนเมื่อออกจากบริเวณ ไปกับผู้มาเยือน)
- ทำให้แน่ใจว่ามีเหตุผลสมควรในการมาเยือนก่อนจะให้เข้าไปในบริเวณ ระวังผู้มาเยือนที่ไม่ได้รับเชิญ
- ตรวจบัตรประจำตัวของผู้มาเยือนที่ไม่รู้จัก
- จำกัดการเข้าถึงบริเวณจัดการและเก็บรักษาอาหาร (เช่น ไปกับผู้มาเยือน ยกเว้นในกรณีที่ ผู้มาเยือนได้รับอนุมัติโดยเฉพาะ)
- จำกัดการเข้าถึงบริเวณห้องเก็บตู้ลิคเกอร์

### ง. สถานที่

1. ความมั่นคงปลอดภัยทางกายภาพ

- ป้องกันการเข้าถึงบริเวณพลด้วยรั้วหรือเครื่องป้องกันอื่นๆตามที่เหมาะสม
- ปิดประตู (รวมทั้งประตูบริเวณที่ชนของขึ้นลงรถบรรทุก ในเวลาที่ไม่ใช้และไม่มีการเฝ้าดูและทางออกฉุกเฉิน) หน้าต่าง ช่องเปิด/ฝาครอบที่หลังคา

ช่องระบายอากาศ ระบบปรับอากาศ ห้องเก็บระบบสาธารณูปโภค ห้องผลิตน้ำแข็ง และห้องเก็บของ บริเวณชั้นลอย ตู้รถบรรทุก รถบรรทุกน้ำมัน ตู้รถไฟ และถังเก็บขนาดใหญ่

สำหรับเก็บแก๊สเหลว แห้ง และอัด เท่าที่จะทำได้ (ตัวอย่างเช่น ใช้กัญญาแจล็ค แผ่นโลหะกันการรั่วกัญญาแจ หรือ "jimmy plates" สัญญาณเต็อนภัย อุปกรณ์ตรวจจับผู้บุกรุกเข้าบริเวณ ยาม กล้องวิดีโอที่ศนใฝ้าดู [อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น ในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ ])

- ใช้ประตูภายนอกที่ทำด้วยโลหะหรือหุ้มด้วยโลหะถ้าทำได้ในเวลาที่สถานที่ไม่อยู่ในระหว่างการทำงาน ยกเว้นในกรณีที่ใช้การมองเห็นได้จากถนนสาธารณะเป็นเครื่องยับยั้งการบุกรุก (อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น ในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ)
- เก็บอุปกรณ์สำหรับขนถ่ายสิ่งของที่ไม่วรรจุหีบห่อ (เช่น ส่วาน ท่อ สายพานและสายยาง) เมื่อไม่ใช้และตรวจสอบก่อนใช้
- จำกัดทางเข้าบริเวณที่ควบคุมให้มึนน้อยที่สุด (อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐหรือรัฐบาลท้องถิ่นเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ)
- ตรวจสอบว่ากัญญาแจเข้าสถานที่ทุกคอกอยู่ครบ (เช่นมอบหมายหน้าที่ในการออก ติดตาม และเก็บกัญญาแจคืน)
- ตรวจสอบความปลอดภัยของปริมาณทลโดยวิธีที่เหมาะสม (เช่นใช้เจ้าหน้าที่ตรวจ [สวมเครื่องแบบ และ/หรือนอกเครื่องแบบ] ฝ้าดูทางวิดีโอ)
- ถ้าทำได้ จำกัดให้เหลือน้อยที่สุดบริเวณที่อาจใช้เป็นที่ซ่อนสิ่งที่ตั้งใจจะใช้เป็นสารปนเปื้อน (เช่น มุมและช่อง ช่องโนเพดาน)
- จัดให้มีแสงสว่างที่พอเพียงทั้งภายในและภายนอก รวมทั้งแสงสว่างในกรณีฉุกเฉินตามที่เหมาะสมเพื่อช่วยในการตรวจหากิจกรรมที่น่าสงสัยหรือผิดปกติ
- จัดระบบควบคุมยานพาหนะที่อนุญาตให้จอดได้ในบริเวณ (เช่นใช้ป้าย สติ๊กเกอร์ บัตรกัญญาแจ หรือกัญญาแจแบบใช้รหัส ออกบัตรผ่านเฉพาะบริเวณและเวลาแก่พาหนะของผู้มาเยือน
- แยกบริเวณที่จอดรถออกห่างจากบริเวณที่ผลิตและเก็บอาหาร ถ้าทำได้

## 2. การเก็บและใช้สารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตราย (เช่น สารที่ใช้ในการทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรค ยาฆ่าแมลง)

- จำกัดสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายในบริเวณให้อยู่เฉพาะที่จำเป็นในการปฏิบัติการและบำรุงรักษาสถานที่ และที่เก็บไว้เพื่อจำหน่าย
- เก็บสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายให้ห่างจากบริเวณที่ผลิตและเก็บอาหารให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- จำกัดการเข้าออกบริเวณที่เก็บสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายที่ไม่ได้เก็บไว้เพื่อขาย (เช่น ใช้บัตรอนุญาตหรือกุญแจรหัส การปิดผนึก สัญญาณเตือนภัย ยาม ตรวจตราทางวิดิทัศน์ [อย่าลืมนำตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐหรือรัฐบาลท้องถิ่นในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้ หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ])
- ทำให้แน่ใจว่าสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายมีป้ายระบุอย่างชัดเจน
- ใช้ยาฆ่าแมลงตามที่ระบุไว้ในกฎหมายยาฆ่าแมลง เชื้อราและหนู (เช่นวางยาฆ่าหนูในกับดักที่มีฝาปิด กันการเข้าแทรกแซง)
- รู้ว่าสารเคมีที่เป็นพิษและสารอันตรายใดควรมีอยู่ในสถานที่และติดตามดูว่าอยู่ที่ไหน
- สืบสวนสารพิษที่หายไปหรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

### จ. การปฏิบัติการ

#### 1. วัสดุอุปกรณ์ที่นำเข้ามาและการทำงานของผู้รับเหมางาน

- ใช้เฉพาะแหล่งและผู้ประกอบการที่เป็นที่รู้จัก จดทะเบียนและมีใบอนุญาต (ตามที่สมควร) ในการผลิตและบรรจุหีบห่อสำหรับสิ่งของที่นำเข้ามาทุกชนิด รวมทั้งส่วนผสม แก๊สอัดบรรจุภัณฑ์ ป้าย และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา
- ดำเนินการตามที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าผู้จัดส่งวัตถุดิบ ผู้ประกอบการ และผู้ขนส่งที่มีสัญญา ทำตามมาตรฐานการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสม (เช่น ตรวจสอบเมื่อสมควร ว่าทำตามมาตรฐานการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่อยู่ในสัญญาการซื้อ และการจัดส่ง หรือจดหมายให้สินเชื่อ หรือใช้โครงการรับรองผู้ขาย)

- ยืนยันการติดป้ายและกระบวนการบรรจุหีบห่อ และการกำหนดรหัส/วันที่หมดอายุ (ตามที่สมควร) สำหรับวัสดุที่เข้ามาก่อนใบรับของมาถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ใหม่
- ขอยานพาหนะ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟที่ล็อค และ/หรือฉีกตราประทับได้และขอหมายเลขตราประทับจากผู้จัดส่งและยืนยันหมายเลขเมื่อได้รับ จัดให้มีระบบการเก็บรักษาวัตถุในครอบครองเมื่อแกะฉีกเพื่อตรวจสอบโดยหน่วยงานของรัฐบาล หรือเมื่อจัดส่งหลายครั้ง
- ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกไปนั้น อยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา ถ้าทำได้
- จัดทำกำหนดการรับส่งของ และไม่รับของที่ไม่ได้มาส่งตามกำหนดการ ที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ คนขับรถที่ไม่ได้กำหนดไว้ และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้าหรือสูญหาย
- ดูแลการขนถ่ายสิ่งของลง รวมทั้งการส่งของนอกเวลา
- เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์และจำนวนที่ได้รับกับผลิตภัณฑ์และจำนวนที่อยู่ในใบส่ง และใบส่งของ โดยคำนึงถึงการสุ่มตัวอย่างก่อนการรับของ
- ตรวจสอบเอกสารการส่งของที่มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าสงสัย
- ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา และผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนเพื่อคุ้มครองรายการแทรกแซง ปนเปื้อนหรือเสียหาย เช่น (ผงที่ผิดปกติ ของเหลว รอยเปื้อน หรือกลิ่น ร่องรอยการปิดผนึกใหม่ การบรรจุหีบห่อที่มี ร่องรอยที่เห็นได้ชัดว่ามีการแทรกแซง) หรือ "ของปลอม" (เช่น ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม หรือไม่สอดคล้องกัน การติดป้าย การกำหนดรหัสหรือลักษณะพิเศษของกลุ่มผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อที่ไม่มีร่องรอยการแทรกแซงทั้งๆที่มีป้าย บอกว่ามีการแทรกแซง) ตามที่สมควร
- ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามาว่าเป็นของจริง บรรจุภัณฑ์/บุรณภาพของผลิตภัณฑ์ และร่องรอยว่ามีการปิดป้ายใหม่/บรรจุใหม่ (เช่น กล่องบรรจุของและคำบรรยายของในกล่อง ไม่ตรงกับของที่อยู่ในกล่อง) และตรวจสอบรหัสกำกับมัด/ห่อ/คอนเทนเนอร์
- ตรวจสอบว่าทำตามกฎของสำนักงานอาหารและยาในด้านความปลอดภัย คุณภาพ ประสิทธิภาพ และการปิดฉลากผลิตภัณฑ์ (อาจต้องติดต่อกับ และขอการยืนยันจากผู้ผลิต/ผู้แปรรูปต่างชาติ)
- ประเมินการใช้การทดสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา รวมทั้งส่วนประกอบ แก๊สอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย วัสดุที่ส่งคืน และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา เพื่อคุ้มครองรายการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสังศรีร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- พัฒนาและดำเนินการให้มีการตรวจตู้คอนเทนเนอร์ และรถที่ใช้ในการขนส่ง

- สืบสวนความเสียหายและการสูญหาย และแจ้งเจ้าหน้าที่ที่เหมาะสมให้ทราบถึงการขาดหาย
- ไม่รับอาหารที่น่าสงสัย
- แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับหลักฐานการเปลี่ยนแปลง "การปลอมแปลง" หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

## 2. การเก็บรักษา

- มีระบบรับ เก็บรักษา และจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ถูกกระทบกระแทก เสียหาย ส่งคืน และทำใหม่ ที่ลดโอกาสที่จะถูกทำความเสียหายต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อื่นให้เหลือน้อยที่สุด (เช่น ทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมแก่คนหรือสัตว์บริเวณ ผลิตภัณฑ์ที่มีรหัสที่อ่านไม่ออก ผลิตภัณฑ์ที่มีที่มาที่น่าสงสัย และผลิตภัณฑ์ที่ผู้ใช้นำมาคืนยังร้านขายปลีก เป็นต้น)
- เก็บข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา ผลิตภัณฑ์ที่กู้คืนมาได้ และผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนมา
- สืบสวนผลิตภัณฑ์ที่หายไปหรือที่มีเกิน หรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็น ในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

## 3. ผลิตภัณฑ์ที่ออกไป

- ทำให้แน่ใจว่าโกดังสาธารณะและการปฏิบัติการจัดส่ง (ทางรถและทางเรือ) มีมาตรการรักษาความปลอดภัยที่เหมาะสม (เช่น ตรวจสอบว่าทำตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่ระบุไว้ในสัญญาหรือหนังสือรับประกัน หรือไม่)
- สุ่มตรวจสอบสถานที่เก็บของ รถและเรือเป็นครั้งคราว
- ขอรอด/ผู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟใส่กุญแจ และ/หรือปิดตราผนึกและให้หมายเลขตราผนึกแก่ผู้รับมอบของ (อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือรัฐบาลท้องถิ่นในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ)
- จัดตารางเวลาการส่งของ และไม่ส่งของที่มารับโดยไม่ทำตามกำหนดการ โดยไม่มีการอธิบาย
- จำกัดการเข้าถึงกระบวนการแจกจ่ายให้เฉพาะพนักงานที่ได้รับมอบอำนาจเท่านั้น



- ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกไปนั้น อยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา
- แจ้งให้พนักงานขายคอยสอดส่องจับตามองหาของปลอมเวลาไปหาลูกค้าและแจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถ้าพบปัญหา
- สืบสวนของที่หายไป หรือที่มีเกิน หรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

#### 4. ความปลอดภัยของน้ำและสาธารณสุขปโภค

- รักษาความปลอดภัยทางเข้าถึงการควบคุมทางระบายอากาศ น้ำ ไฟฟ้า และเครื่องแช่เย็นเท่าที่จะทำได้ รักษาความปลอดภัยบ่อน้ำที่ไม่ใช่ของเทศบาล ท่อน้ำดับเพลิง ที่เก็บและจัดการของ
- ทำให้แน่ใจว่าระบบน้ำและรถบรรทุกมีการป้องกันการไหลย้อนกลับ
- ใส่คลอรีนในน้ำและตรวจตราเครื่องมือใส่คลอรีน เท่าที่สามารถทำได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระบบน้ำที่ไม่ใช่ของเทศบาล
- ตรวจแหล่งน้ำที่ไม่ใช่ของเทศบาลเป็นประจำว่าสามารถดื่มได้ รวมทั้งสุ่มตรวจเป็นครั้งคราว เพื่อให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้น
- ให้ความสนใจต่อโอกาสการเตือนสื่อมวลชนถึงปัญหาเรื่องน้ำประปาสาธารณะ เมื่อสมควร
- หาแหล่งน้ำสะอาดที่เข้าถึงได้จากที่อื่นสำรองไว้ในกรณีฉุกเฉินถ้าระบบน้ำที่ใช้ตามปกติ ถูกกักกวน (เช่น บรรทุกรถมาจากแหล่งที่รับรองได้ ทำให้สะอาดที่สถานที่หรือเก็บรักษาไว้ที่สถานที่)

#### 5. การรักษาความปลอดภัยของระบบถ่ายเทอากาศ (เท่าที่เกี่ยวข้อง)

- รักษาความปลอดภัยการเข้าถึงจุดต่างๆที่รับอากาศเข้า เท่าที่สามารถทำได้ (เช่น สร้างรั้ว ใช้เครื่องเซ็นเซอร์ ยาม วิตัทศน์ฝ้าดู)
- ตรวจดูความมั่นคงแข็งแรงของบริเวณที่เป็นจุดรับอากาศเข้าเป็นประจำ

#### 6. พัสดุภัณฑ์

- กำหนดกระบวนการเพื่อให้แน่ใจว่าไปรษณีย์และพัสดุภัณฑ์ที่เข้ามาปลอดภัย (เช่น จัดให้ห้องไปรษณีย์อยู่ไกลออกไปจากบริเวณผลิตและเก็บอาหาร ทำให้ห้องไปรษณีย์ปลอดภัย ใช้เครื่องตรวจไปรษณีย์หรือพัสดุภัณฑ์ด้วยสายตาหรือเครื่องเอกซเรย์ตามคำแนะนำของสำนักงานการไปรษณีย์สหรัฐ)

## 7. การเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์

- จำกัดการเข้าถึงการควบคุมระบบคอมพิวเตอร์และระบบข้อมูลที่สำคัญให้เฉพาะผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง (เช่น ใช้คีย์การ์ด กำแพงกันไฟ)
- ตัดการเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์เมื่อพนักงานไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานอีกต่อไปแล้ว
- จัดตั้งระบบที่ทำให้สื่อบรรยายการทำธุรกรรมทางคอมพิวเตอร์ได้
- ทบทวนว่าระบบป้องกันไวรัสมีพอเพียงและมีมาตรการเก็บรักษาข้อมูลสำคัญที่อยู่ในคอมพิวเตอร์
- จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยคอมพิวเตอร์ที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

## การติดต่อฉุกเฉิน

U.S. Food and Drug Administration

5600 Fishers Lane

Rockville, MD 20857

301-443-1240

ถ้าผู้ประกอบการสถานที่ที่ผลิตอาหาร สงสัยว่าผลิตภัณฑ์ของตนที่ผลิตตามกฎหมายของสำนักงานอาหารและยา ถูกเปลี่ยนแปลง "ปลอม" หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งเหตุทางหมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉินที่ติดต่อได้ตลอด 24 ชั่วโมง ที่หมายเลข 301-443-1240 หรือติดต่อสำนักงานอาหารและยาประจำท้องถิ่น หมายเลขโทรศัพท์ของสำนักงานอาหารและยาประจำท้องถิ่น มีที่ [http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html)

สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องด้วย

## V. ภาคผนวก:

### เครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเองสำหรับผู้นำเข้าและผู้ยื่นเรื่อง

(ไฟล์ที่พิมพ์ข้อความใส่ได้ อยู่ในรูป PDF ขนาด 1.3 MB)

โปรดสังเกตว่าเครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเอง รวบรวมจากคำแนะนำที่อ้างถึงข้างต้น และได้ตัดตัวอย่างและข้ออ้างอิงที่เกี่ยวกับหน่วยงานอื่น และกฎระเบียบของหน่วยงานอื่นๆ ออก ขอแนะนำให้ผู้ใช้ทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับเอกสารคำแนะนำก่อนจะใช้เครื่องมือนี้

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

### การปฏิบัติการการนำเข้าอาหาร

#### การบริหาร

- Y  N  N/A  Don't know - เตรียมตัวสำหรับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- Y  N  N/A  Don't know - มอบหมายความรับผิดชอบด้านการรักษาความปลอดภัยให้แก่ผู้ที่มีความรู้
- Y  N  N/A  Don't know - ทำการประเมินกระบวนการ และปฏิบัติการรักษาความปลอดภัยเบื้องต้นของอาหาร
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีวิธีบริหารการรักษาความปลอดภัย เพื่อเตรียมและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ ทั้งในการคุกคาม และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง รวมทั้งการระบุ แยก และเก็บวัสดุที่ถูกระทบกระเทือนให้ปลอดภัย
- Y  N  N/A  Don't know - เตรียมการอพยพหนีภัยฉุกเฉิน รวมทั้งป้องกันการละเมิดการรักษาความปลอดภัยในระหว่างการอพยพ
- Y  N  N/A  Don't know - ทำความคุ้นเคยกับระบบตอบสนองเหตุการณ์ฉุกเฉินในชุมชน

- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถึงข้อมูลสำหรับติดต่อตลอด 24 ชั่วโมงกับเจ้าหน้าที่ตำรวจ/ดับเพลิง/กู้ภัย/สาธารณสุข/หน่วยงานรักษาความปลอดภัย มาตฤมิทั้งระดับท้องถิ่น รัฐและระดับชาติ
- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งให้พนักงานทราบว่าติดต่อกับใครในฝ่ายบริหาร เกี่ยวกับปัญหาด้านการรักษาความปลอดภัยที่อาจเกิดขึ้นได้ (ติดต่อตลอด 24 ชั่วโมง)
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บพิมพ์เขียวหรือแผนที่ชั้นในอาคารไว้ในที่ปลอดภัย นอกสถานที่
- Y  N  N/A  Don't know - ส่งเสริมให้มีความตระหนักในการรักษาความปลอดภัย ในอุตสาหกรรมอาหารโดยกระตุ้นให้พนักงานตื่นตัวต่อสัญญาณของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือบริเวณที่อาจเป็นจุดอ่อนต่อการกระทำเช่นนั้น และรายงานการค้นพบใดๆต่อฝ่ายบริหาร ที่ระบุตัวไว้
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีระบบการสื่อสารภายในเพื่อให้พนักงานรับทราบ เรื่องการรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง
- Y  N  N/A  Don't know - มียุทธวิธีในการสื่อสารกับประชาชน

#### ยุทธวิธีเกี่ยวกับการเรียกคืน

- Y  N  N/A  Don't know - ระบุผู้ที่รับผิดชอบ และตัวสำรอง
- Y  N  N/A  Don't know - จัดการและกำจัดผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืนอย่างเหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - ระบุตัวเจ้าหน้าที่ฝ่ายติดต่อลูกค้า ที่อยู่ และหมายเลข โทรศัพท์

#### การสืบสวนสอบสวนกิจกรรมที่น่าสงสัย

- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนการคุกคามหรือข้อมูลเกี่ยวกับสัญญาณการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับการขู่ที่จะหรือการสงสัยว่ามีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ

### โครงการประเมินผล

- Y  N  N/A  Don't know - ประเมินบทเรียนที่ได้จากการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ และการขู่
- Y  N  N/A  Don't know - ทบทวนและยืนยันอย่างน้อยปีละครั้งถึงประสิทธิผลของระบบบริหารการรักษาความปลอดภัย ปรับปรุงโครงการตามที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - สุ่มตรวจการรักษาความปลอดภัยอาหารในทุกบริเวณที่สมควร (รวมทั้งบริเวณที่รับสินค้าและโกดังตามที่เหมาะสม) โดยใช้พนักงานที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากข้างนอก
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ที่ให้บริการการรักษาความปลอดภัยทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายตามที่เหมาะสม

### ปัจจัยมนุษย์ -- พนักงาน

#### หน้าที่งานประจำวัน

- Y  N  N/A  Don't know - รู้ว่าใครอยู่ในที่ และใครควรอยู่ในบริเวณ และอยู่ที่ไหนในแต่ละกะงาน
- Y  N  N/A  Don't know - ปรับข้อมูลให้ทันสมัยเสมอ

#### การระบุตัวบุคคล

- Y  N  N/A  Don't know - จัดตั้งระบบการระบุและรู้จักตัวตามที่เหมาะสมกับลักษณะของพนักงานตามที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บเครื่องแบบ ป้ายชื่อ หรือบัตรประจำตัวคืน เมื่อพนักงานไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานอีกต่อไปแล้ว

## การจำกัดการเข้าออกบริเวณ

- Y  N  N/A  Don't know - ระบุตัวพนักงานที่ต้องเข้าออกทุกบริเวณโดยไม่จำกัด
- Y  N  N/A  Don't know - ประเมินระดับการเข้าออกบริเวณของพนักงานทุกคนเป็นระยะๆ
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าออกเพื่อที่พนักงานจะเข้าออกเฉพาะบริเวณที่จำเป็นในการทำงานเท่านั้น และเฉพาะเวลาทำงานที่เหมาะสมเท่านั้น รวมถึงการเข้าถึงระบบปฏิบัติข้อมูลสำหรับการซื้อ การเก็บรักษา และการจัดจำหน่ายอาหารที่นำเข้ามา
- Y  N  N/A  Don't know - เปลี่ยนรหัส เปลี่ยนกุญแจแม่ และ/หรือเก็บบัตรกุญแจเมื่อพนักงานผู้เป็นเจ้าของไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานนั้นแล้ว และอื่นๆ ตามที่จำเป็น เพื่อรักษาความปลอดภัย

## สิ่งของส่วนตัว

- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดสิ่งของส่วนตัวที่นำเข้ามาในสถานที่
- Y  N  N/A  Don't know - อนุญาตเฉพาะของส่วนตัว เช่น ยาที่จำเป็นสำหรับสุขภาพของพนักงานและทำให้แน่ใจว่ายาที่เป็นของส่วนตัวปิดป้ายไว้อย่างถูกต้อง และเก็บไว้ต่างหากจากบริเวณที่จัดการหรือเก็บรักษาอาหาร
- Y  N  N/A  Don't know - ห้ามไม่ให้พนักงานนำสิ่งของส่วนตัวเข้าในบริเวณที่เตรียมหรือเก็บรักษาอาหาร
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบตู้ลิฟต์คอกเกอร์ กระเป๋าย่อม และยานพาหนะของพนักงานเมื่ออยู่ในพื้นที่ของบริษัทเป็นครั้งคราว

## การฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหาร

- Y  N  N/A  Don't know - รวมความตระหนักในเรื่องการรักษาความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งข้อมูลเรื่องการป้องกัน ตรวจสอบและตอบสนองการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสังคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

หรือการคุกคามเข้าไปในโครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ รวมทั้งที่จ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญา และอาสาสมัคร

- Y  N  N/A  Don't know - เตือนเจ้าหน้าที่ถึงความสำคัญของมาตรการรักษาความปลอดภัยเป็นระยะๆ
- Y  N  N/A  Don't know - สนับสนุนให้พนักงานเข้าร่วมในโครงการรักษาความปลอดภัย

### ความประพฤติที่ผิดปกติ

- Y  N  N/A  Don't know - จับตามองความประพฤติที่ผิดปกติหรือน่าสงสัยของพนักงาน

### สุขภาพของพนักงาน

- Y  N  N/A  Don't know - ตื่นตัวต่อสุขภาพของพนักงานที่ผิดปกติที่พนักงานอาจสมัครใจรายงานเอง และการขาดงานที่อาจเป็นสัญญาณเบื้องต้นของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ และรายงานสภาพการณ์นั้นๆต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่น

### ปัจจัยมนุษย์ -- สาธารณชน

#### ผู้มาเยือน (ที่ไม่ใช่พนักงาน)

- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจยานพาหนะที่เข้าออก หีบห่อ และกระเป๋าเอกสาร เพื่อหาสิ่งที่น่าสงสัย ไม่เหมาะสม หรือแปลกประหลาด หรือกิจกรรมตามที่ทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงอาคาร
- Y  N  N/A  Don't know - ทำให้แน่ใจว่ามีเหตุผลสมควรในการมาเยือน ก่อนจะให้เข้าไปในบริเวณ ระวังผู้มาเยือนที่ไม่ได้รับเชิญ
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจบัตรประจำตัวของผู้มาเยือนที่ไม่รู้จัก
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงบริเวณที่จัดการและเก็บรักษาอาหาร (เช่น ไปกับผู้มาเยือน ยกเว้นในกรณีที่ผู้มาเยือนได้รับอนุมัติโดยเฉพาะ)
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงบริเวณห้องเก็บตู้ลิ้นชักเกอร์

## สถานที่

### ความมั่นคงปลอดภัยทางกายภาพ

- Y  N  N/A  Don't know - ป้องกันการเข้าถึงปริมาณพลด้วยรั้วหรือเครื่องป้องกันอื่นๆ ตามที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - ปิดประตู หน้าต่าง ช่องเปิด/ฝาครอบบนหลังคา ช่องระบายอากาศ ตู้รถบรรทุก เท่าที่ทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - ใช้ประตูภายนอกที่ทำด้วยโลหะ หรือหุ้มด้วยโลหะ ถ้าทำได้ ในเวลาที่สถานที่ไม่อยู่ในระหว่างปฏิบัติงาน ยกเว้นในกรณีที่ใช้การมองเห็นได้จากถนน สาธารณะเป็นเครื่องยับยั้งการบุกรุก
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บอุปกรณ์สำหรับขนถ่ายสิ่งของที่ไม่นับรวมหีบห่อเมื่อไม่ใช้และตรวจสอบก่อนใช้
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดทางเข้าบริเวณที่ควบคุมให้มีน้อยที่สุด
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบว่ากุญแจเข้าสถานที่ทุกดอกอยู่ครบ
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบตราความปลอดภัยของปริมาณพลโดยวิธีที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - ถ้าทำได้ จำกัดให้เหลือน้อยที่สุดบริเวณที่อาจใช้เป็น ที่ซ่อนสิ่งที่ตั้งใจจะใช้เป็นสารปนเปื้อน
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีแสงสว่างที่พอเพียงทั้งภายในและภายนอก รวมทั้ง แสงสว่างในกรณีฉุกเฉินตามที่เหมาะสม เพื่อช่วยในการตรวจหากิจกรรมที่น่าสงสัย หรือผิดปกติ
- Y  N  N/A  Don't know - จัดระบบควบคุมยานพาหนะที่อนุญาตให้จอดได้ในบริเวณ
- Y  N  N/A  Don't know - แยกบริเวณที่จอดรถออกจากบริเวณทางเข้าที่เก็บและแปรรูปอาหาร และเครื่องสาธารณูปโภคถ้าทำได้

การเก็บและใช้สารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตราย (เช่น สารที่ใช้ในการทำความสะดวก และฆ่าเชื้อโรค ยาฆ่าแมลง)

- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายในบริเวณให้อยู่เฉพาะที่จำเป็นในการปฏิบัติการและ บำรุงรักษาสถานที่และที่เก็บไว้เพื่อจำหน่าย



- Y  N  N/A  Don't know - เก็บสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายให้ห่างจากบริเวณที่จัดการและเก็บอาหารให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าออกบริเวณที่เก็บสารเคมีที่เป็นพิษ และเป็นอันตรายที่ไม่ได้เก็บไว้เพื่อจำหน่าย
- Y  N  N/A  Don't know - ทำให้แน่ใจว่าสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายมีป้ายระบุอย่างชัดเจน
- Y  N  N/A  Don't know - ใช้ยาฆ่าแมลงตามที่ระบุไว้ในกฎหมายยาฆ่าแมลง เชื้อราและหนู
- Y  N  N/A  Don't know - รู้ว่าสารเคมีที่เป็นพิษและสารอันตรายใดควรมีอยู่ในสถานที่ และติดตามดูว่าอยู่ที่ไหน
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนสารพิษที่หายไปหรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันทีและแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

## การปฏิบัติการ

### ผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา

- Y  N  N/A  Don't know - ใช้เฉพาะแหล่งผลิตภัณฑ์ที่รู้จัก จุดทะเบียน หรือมีใบอนุญาต (ตามที่สมควร) เท่านั้น
- Y  N  N/A  Don't know - ดำเนินการตามที่เหมาะสมเพื่อกระตุ้นให้ผู้จัดส่ง ผู้จำหน่าย และผู้ขนส่งทำตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของอาหารตามที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - ยืนยันการติดป้าย การจัดการบรรจุภัณฑ์และกระบวนการบรรจุหีบห่อระบุงการแทรกแซง และการกำหนดระบบรหัส/วันที่หมดอายุ (ตามที่สมควร) สำหรับวัสดุที่เข้ามาก่อนใบรับของมาถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ใหม่
- Y  N  N/A  Don't know - ขอยานพาหนะ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟที่ล็อกและ/หรือผนึกตราประทับได้ และขอหมายเลขตราประทับจากผู้จัดส่ง และยืนยันหมายเลขเมื่อได้รับจัดให้มีระบบการรักษาวัตถุในครอบครองเมื่อแกะผนึกเพื่อตรวจสอบโดยหน่วยงานของรัฐบาลหรือเมื่อจัดส่งหลายครั้ง

- Y  N  N/A  Don't know - ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกไปนั้นอยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา ถ้าทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จัดทำกำหนดการรับส่งของ และไม่รับของที่ไม่ได้มาส่งตามกำหนดการที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ หรือคนขับรถที่ไม่ได้กำหนดไว้และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้าหรือสูญหาย
- Y  N  N/A  Don't know - ดูแลการขนถ่ายสิ่งของลง รวมทั้งการส่งของนอกเวลา
- Y  N  N/A  Don't know - เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์และจำนวนที่ได้รับกับผลิตภัณฑ์และจำนวนที่อยู่บนใบสั่งและใบส่งของ โดยคำนึงถึงการสุ่มตัวอย่างก่อนการรับของ
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบเอกสารการส่งของที่มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าสงสัย
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา ผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนเพื่อคู่สัญญาการแทรกแซง ปนเปื้อนหรือเสียหาย หรือ "ปลอมแปลง" ตามที่สมควร
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามาว่าเป็นของจริง บรรจุภัณฑ์/บุรณภาพของผลิตภัณฑ์ และร่องรอยว่ามีการปิดป้ายใหม่/บรรจุใหม่ (เช่น กล่องบรรจุของและคำบรรยายของในกล่อง ไม่ตรงกับของที่อยู่ในกล่อง) และตรวจสอบรหัสกำกับมัด/ห่อ/คอนเทนเนอร์
- Y  N  N/A  Don't know - ยืนยันข้อเท็จจริงว่าทำตามกฎของสำนักงานอาหารและยาด้านความปลอดภัย คุณภาพ ประสิทธิภาพและการปิดฉลากของผลิตภัณฑ์
- Y  N  N/A  Don't know - ประเมินการใช้วิธีทดสอบผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาและที่ส่งคืนเพื่อตรวจสอบร่องรอยการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงค์ร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- Y  N  N/A  Don't know - พัฒนาและดำเนินการให้มีการตรวจผู้คอนเทนเนอร์และรถที่ใช้ในการขนส่ง
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนความเสียหายและการสูญหายและแจ้งเจ้าหน้าที่ที่เหมาะสมให้ทราบถึงความแตกต่าง
- Y  N  N/A  Don't know - ไม่รับอาหารที่น่าสงสัย

- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับหลักฐานการเปลี่ยนแปลง "การปลอมแปลง" หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ

### การเก็บรักษา

- Y  N  N/A  Don't know - มีระบบรับ เก็บรักษา และจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ถูกกระทบ กระแทก เสียหาย ส่งคืน และทำใหม่ ที่ลดโอกาสที่จะถูกทำให้เสียหาย หรือเป็นภัยต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อื่นให้เหลือน้อยที่สุด
- Y  N  N/A  Don't know - ติดตามดูผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา ผลิตภัณฑ์ที่กู้คืนมาได้ และผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนมา
- Y  N  N/A  Don't know - ถ้าทำได้ ใช้ภาชนะบรรจุของ บรรจุภัณฑ์ หีบห่อ ฯลฯ ซ้ำให้น้อยที่สุด
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนผลิตภัณฑ์ที่หายไปหรือมีเกิน หรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

### ผลิตภัณฑ์ที่ออกไป

- Y  N  N/A  Don't know - ทำให้แน่ใจว่าบริการโกดังสาธารณะและบริการจัดส่ง (ทางรถและทางเรือ) มีมาตรการรักษาความปลอดภัยที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - สุ่มตรวจสอบสถานที่เก็บของ รถและเรือเป็นครั้งคราว
- Y  N  N/A  Don't know - ขอให้ใช้รถ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟใส่กุญแจและ/หรือ ปิดตราผนึกและให้หมายเลขตราผนึกแก่ผู้รับมอบของ
- Y  N  N/A  Don't know - จัดตารางเวลาการส่งของ และไม่ส่งของที่มารับโดยไม่มี การอธิบาย โดยไม่ทำตามกำหนดการ
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงกระบวนการจัดจำหน่ายให้เฉพาะพนักงานที่ได้รับมอบอำนาจเท่านั้น
- Y  N  N/A  Don't know - ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกไปนั้น อยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา ถ้าทำได้

- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งให้พนักงานขายคอยสอดส่องจับตามองหาของปลอมเวลาไปหาลูกค้าและแจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถ้าพบปัญหา
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนของที่หายไปหรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

#### การรักษาความปลอดภัยของระบบถ่ายเทอากาศ (เท่าที่เกี่ยวข้อง)

- Y  N  N/A  Don't know - รักษาความปลอดภัยการเข้าถึงจุดต่างๆที่รับอากาศเข้าในบริเวณทำงาน เท่าที่สามารถทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบความมั่นคงแข็งแรงตามจุดที่รับเข้าในบริเวณทำงานเป็นประจำ

#### การเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์

- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงการควบคุมระบบคอมพิวเตอร์และระบบข้อมูลที่สำคัญให้อยู่เฉพาะผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง
- Y  N  N/A  Don't know - ตัดการเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์เมื่อพนักงานไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานอีกต่อไปแล้ว
- Y  N  N/A  Don't know - จัดตั้งระบบที่ทำให้สืบรอยการทำธุรกรรมทางคอมพิวเตอร์ได้
- Y  N  N/A  Don't know - ทบทวนว่าระบบป้องกันไวรัสมีพอเพียงและมีมาตรการเก็บรักษาข้อมูลสำคัญที่อยู่ในคอมพิวเตอร์
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยคอมพิวเตอร์ที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

ถ้าผู้ประกอบการสถานที่ที่ผลิตอาหาร สงสัยว่าผลิตภัณฑ์ของตนที่ผลิตตามกฎของสำนักงานอาหารและยาถูกเปลี่ยนแปลง "ปลอม" หรือการกระทำที่เป็นการประสงค์ร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งทางหมายเลข

โทรศัพท์ฉุกเฉินที่ติดต่อได้ตลอด 24 ชั่วโมง ที่หมายเลข 301-443-1240 หรือติดต่อสำนักงาน  
อาหารและยาประจำท้องถิ่น หมายเลขโทรศัพท์ของสำนักงานอาหารและยาประจำท้องถิ่น มีที่  
[http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html)

สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย  
และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องด้วย

---

(1) คำแนะนำนี้เรียบเรียงโดยคณะผู้ดูแลป้องกันอาหารในศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหาร  
และโภชนาการประยุกต์ของสำนักงานอาหารและยา

(2) การอ้างอิงถึงเอกสารเหล่านี้เพื่อให้ข้อมูลเท่านั้น เอกสารเหล่านี้ไม่ได้รวมเข้าเป็นเอกสารอ้างอิง  
สำหรับคำแนะนำนี้และไม่ควรถือว่าเป็นคำแนะนำของสำนักงานอาหารและยา

---

เอกสารข้างต้นนี้ยกเลิกเอกสารฉบับก่อนที่ออกในวันที่ 21 มีนาคม 2003