

คำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรม: ผู้ผลิต ผู้แปรรูป  
และผู้ขนส่งอาหาร:  
คำแนะนำด้านมาตรการป้องกันความปลอดภัยของ  
อาหาร

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ herein เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

มีนาคม 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>*

กระทรวงสาธารณสุขและบริการมนุษย์ของสหรัฐ  
สำนักงานอาหารและยา  
ศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์  
[กรกฎาคม 2003 แก้ไขปรับปรุง ตุลาคม 2007]

---

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ herein เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

สารบัญ

1. คำนำ

II. ภูมิหลัง

III. การแสดงความคิดเห็น

ก. คำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

ข. แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

IV. การกระทำที่แนะนำ

ก. การบริหาร

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

ข. ปัจจัยมนุษย์ -- พนักงาน

6. การกลั่นกรอง (ก่อนการจ้าง เมื่อจ้าง หลังการจ้าง)
7. หน้าที่งานประจำวัน
8. การระบุตัวบุคคล
9. การจำกัดการเข้าออกบริเวณ
10. สิ่งของส่วนตัว
11. การฝึกอบรมเกี่ยวกับกระบวนการรักษาความปลอดภัยของอาหาร
12. ความประพฤติที่ผิดปกติ
13. สุขภาพของพนักงาน

ค. ปัจจัยมนุษย์ -- สาธารณชน

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

ง. สถานที่

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

จ. การปฏิบัติการ

1. วัสดุอุปกรณ์ที่นำเข้ามาและการทำงานของผู้รับเหมางาน
2. การเก็บรักษา
3. ความปลอดภัยของน้ำและสาธารณสุขโรค
4. ผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จแล้ว
5. พัสตูลักษณะ
6. การเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์

V. ภาคผนวก: เครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเองสำหรับผู้ผลิต ผู้แปรรูปและผู้ขนส่งอาหาร

โปรดสังเกตว่าเครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเอง รวบรวมจากคำแนะนำที่อ้างอิงข้างต้น และได้ตัดตัวอย่างและข้ออ้างอิงที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานอื่น และกฎระเบียบของหน่วยงานอื่นๆออก ขอแนะนำให้ผู้ที่ใช้ทำความเข้าใจเกี่ยวกับเอกสารคำแนะนำก่อนจะใช้เครื่องมือนี้

---

ข้อเสนอแนะที่เสนอไว้ในนี้เป็นข้อเสนอแนะที่ไม่มีการผูกมัด

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

ผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้ขนส่งอาหาร: คำแนะนำด้านมาตรการป้องกันความปลอดภัย

### ของอาหาร

คำแนะนำนี้สะท้อนถึงแนวคิดในปัจจุบันของสำนักงานอาหารและยาในเรื่องนี้ แต่ไม่ได้สร้าง

#### 1. คำนำ

คำแนะนำนี้มุ่งหมายให้ช่วยผู้ประกอบการด้านอาหาร (บริษัทที่ผลิต แปรรูป เก็บรักษา บรรจุ หีบห่อใหม่ ทำฉลากใหม่ จัดจำหน่าย หรือขนส่งอาหาร หรือส่วนประกอบอาหาร) ซึ่งเป็นกิจกรรมที่หลากหลายมาก มีทั้งขนาดใหญ่และเล็กมาก

คำแนะนำนี้ระบุมาตรการป้องกันที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถใช้เพื่อลดความเสี่ยงต่อการที่อาหารในความครอบครองของตน จะถูกเปลี่ยนเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงค์ร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ ให้เหลือน้อยที่สุด คำแนะนำนี้เกี่ยวข้องกับทุกภาคของระบบอาหาร รวมทั้งฟาร์ม ฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำที่เป็นอาหาร เรือประมง ผู้ผลิต การขนส่ง สถานที่แปรรูป สถานที่บรรจุหีบห่อและโกดังเก็บรักษา แต่ไม่มุ่งหมายให้เป็นคำแนะนำสำหรับร้านขายอาหารหรือสถานบริการอาหาร

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

## II. ภูมิหลัง

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารควรทบทวนกระบวนการและการควบคุมของตนในปัจจุบันในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ และทำการปรับปรุงตามที่สมควร สำนักงานอาหารและยาแนะนำว่า การทบทวนรวมถึงการพิจารณาบทบาทของการบรรจุหีบห่อ และจัดส่งในโครงการรักษาความปลอดภัยของอาหาร คำแนะนำนี้มุ่งหมายให้เน้นความสนใจของผู้ประกอบการตามลำดับต่อเนื่องในแต่ละส่วน ของระบบการผลิตตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหาร ที่อยู่ในความควบคุมของตน เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ ในแต่ละส่วน ให้เหลือน้อยที่สุด ฝ่ายบริหารและพนักงานจะต้องมุ่งมั่นในการดำเนินมาตรการป้องกันที่ปรับปรุงให้ดีขึ้นนี้ จึงจะประสบผลสำเร็จ ด้วยเหตุนี้ สำนักงานอาหารและยาจึงแนะนำให้ทั้งฝ่ายบริหาร และพนักงานเข้าร่วมในการพัฒนาและทบทวนมาตรการดังกล่าว

คำแนะนำทั้งหมดที่มีอยู่นี้อาจไม่เหมาะสม หรือใช้ในทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารทุกระดับ โดยเฉพาะโรงงานและผู้จัดส่งที่เล็กกว่า สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการทบทวน คำแนะนำแต่ละส่วนที่เกี่ยวข้องกับปฏิบัติการของตน และประเมินว่ามาตรการป้องกันใดเหมาะสม มีตัวอย่างการป้องกันหลายตัวอย่างให้ในเอกสารนี้ ไม่ควรถือว่าตัวอย่างเหล่านี้เป็นมาตรฐานขั้นต่ำสุด หรือเป็นมาตรการที่จะใช้ได้ในการป้องกันเท่านั้น สำนักงานอาหารและยาแนะนำว่าผู้ประกอบการ พิจารณาเป้าหมายของมาตรการป้องกัน ประเมินว่าเป้าหมายนั้นเกี่ยวข้องกับปฏิบัติการของตน หรือไม่ และถ้าใช่ หาวิธีที่มีทั้งประสิทธิภาพและประสิทธิผลให้บรรลุเป้าหมายนั้น ภายใต้สภาพ การปฏิบัติงานของตน

## III. การแสดงความคิดเห็น

คำแนะนำนี้แบ่งออกเป็นห้าส่วนที่เกี่ยวข้องกับแต่ละส่วนในการผลิตอาหารคือ การบริหาร ปัจจัยด้านมนุษย์ -- พนักงาน ปัจจัยด้านมนุษย์ -- สาธารณชน สถานที่ และการปฏิบัติการ

### ก. คำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานอาหารและยาได้ตีพิมพ์เอกสารประกอบคำแนะนำเรื่องความปลอดภัยของอาหารชื่อ "Importers and filers: Food security preventive measures guidance" เพื่อครอบคลุม เรื่องการผลิตอาหารตั้งแต่จากฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหาร 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) อาจช่วยจัดลำดับมาตรการป้องกันที่จะส่งผลกระทบมากที่สุดในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดการ เปลี่ยนเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย อื่นๆต่ออาหาร ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารความเสี่ยงในการปฏิบัติการนี้ มีอยู่ในคู่มือระบบความปลอดภัยของสำนักงานบริหารการบินสหพันธ์ กระทรวงคมนาคมสหรัฐ วันที่ 30 ธันวาคม ค.ศ. 2000 บทที่ 15 การบริหารความเสี่ยงในการปฏิบัติการ ดาวน์โหลดคู่มือนี้ได้ที่:

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

สำนักงานวิจัยและโครงการพิเศษของกระทรวงคมนาคมสหรัฐได้ตีพิมพ์เอกสารคำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการมาตรการโดยตนเองเพื่อปรับปรุงการรักษาความปลอดภัยในการจัดส่งสารอันตราย 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

สำนักงานการไปรษณีย์สหรัฐตีพิมพ์ข้อแนะนำเรื่องการจัดระเบียบและจัดการกับไปรษณีย์ที่น่าสงสัย 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>

ศูนย์ป้องกันโครงสร้างทางเศรษฐกิจแห่งชาติ (The National Infrastructure Protection Center -- NIPC) เป็นหน่วยงานของรัฐบาลกลางที่เป็นศูนย์กลางในการประเมินการคุกคาม การเตือน การสืบสวน และการตอบสนองต่อการคุกคามหรือการโจมตีโครงสร้างทางเศรษฐกิจที่สำคัญของสหรัฐ NIPC ได้กำหนดว่าระบบอาหารเป็นหนึ่งในแปดโครงสร้างทางเศรษฐกิจที่สำคัญ และได้จัดตั้งหน่วยงานความร่วมมือระหว่างภาครัฐบาลและภาคเอกชนด้านอุตสาหกรรมอาหาร เรียกว่า ศูนย์ข้อมูลและการวิเคราะห์อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry Information and Analysis Center หรือ Food Industry ISAC) NIPC ให้ศูนย์ข้อมูลและการวิเคราะห์อุตสาหกรรมอาหารได้เข้าถึงข้อมูล และการวิเคราะห์ ทำให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถรายงาน ระบุ และลดจุดอ่อนต่อการถูกโจมตี โดยมีวัตถุประสงค์ร้าย และเพื่อให้พ้นตัวจากการโจมตีดังกล่าวนั้นโดยเร็วที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง NIPC ระบุการคุกคามที่เชื่อถือได้และออกคำเตือนโดยเฉพาะแก่อุตสาหกรรมอาหาร หาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://www.nipc.gov> และที่ <http://www.foodisac.org/>

ท้ายที่สุด สมาคมการค้าบางแห่งได้จัดทำคำแนะนำเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่เน้นเฉพาะ อุตสาหกรรมแต่ละประเภท ตัวอย่างเช่น สมาคมอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์นมระหว่างประเทศ จัดทำเอกสารแนะนำความปลอดภัยของอาหารสำหรับอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์นม

สำนักงานอาหารและยาสนับสนุนสมาคมการค้าอื่นๆ ให้ประเมินมาตรการป้องกันที่มีอยู่ในคำแนะนำนี้ และปรับให้เข้ากับผลิตภัณฑ์และอุตสาหกรรมเฉพาะของตน และเสริมด้วยมาตรการป้องกันเพิ่มเติม ให้คำแนะนำนี้ตามที่สมควร สำนักงานอาหารและยายินดีรับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาใน คำแนะนำส่วนใดส่วนหนึ่งโดยเฉพาะกับสมาคมการค้า

#### IV. การกระทำที่เสนอแนะ

##### ก. การบริหาร

1. การเตรียมการสำหรับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสังคราย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่น ๆ

- มอบหมายความรับผิดชอบด้านการรักษาความปลอดภัยให้แก่ผู้ที่มีความรู้
- ทำการประเมินกระบวนการและปฏิบัติการรักษาความปลอดภัยเบื้องต้นของอาหาร ซึ่งขอแนะนำให้เก็บเป็นความลับ

- จัดให้มียุทธวิธีบริหารการรักษาความปลอดภัยเพื่อเตรียมและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสังศรีร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย อื่นๆ ทั้งในการคุกคามและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง รวมทั้งการระบุ แยก และเก็บวัสดุที่ถูก กระทบกระเทือนให้ปลอดภัย
- เตรียมการอพยพหนีภัยฉุกเฉิน รวมทั้งป้องกันการละเมิดการรักษาความปลอดภัย ในระหว่างการอพยพ
- เก็บพิมพ์เขียวหรือแผนที่ชั้นในอาคารไว้ในที่ปลอดภัย นอกสถานที่
- ทำความคุ้นเคยกับระบบตอบสนองเหตุการณ์ฉุกเฉินในชุมชน
- แจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถึงข้อมูลสำหรับติดต่อตลอด 24 ชั่วโมงกับ  
เจ้าหน้าที่ตำรวจ/ดับเพลิง/กู้ภัย/สาธารณสุข/หน่วยงานรักษาความปลอดภัยมาตุภูมิทั้งระดับที่  
องถิ่น รัฐ และระดับชาติ
- แจ้งให้พนักงานทราบว่า จะติดต่อกับใครในฝ่ายบริหารเกี่ยวกับปัญหาด้านการรักษา  
ความปลอดภัยที่อาจเกิดขึ้นได้ (ติดต่อตลอด 24 ชั่วโมง)
- ส่งเสริมให้มีความตระหนักในเรื่องการรักษาความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร โดยกระตุ้น  
ให้พนักงานระแวงระวังตัวต่อร่องรอยของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำ  
ที่เป็นการประสังศรีร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือจุดอ่อนที่อาจเป็นเป้าโจมตี  
และรายงานการค้นพบใดๆต่อฝ่ายบริหารที่ระบุตัวไว้ (ตัวอย่างเช่น ให้การฝึกอบรม  
จัดระบบการให้รางวัล รวมเรื่องการรักษาความปลอดภัยเข้าไว้ในมาตรฐานการปฏิบัติงาน)
- จัดให้มีระบบการสื่อสารภายในเพื่อให้พนักงานทราบเรื่องการรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง
- จัดยุทธวิธีการสื่อสารกับสาธารณชน (เช่น แต่งตั้งโฆษก เตรียมคำแถลงข่าวสำหรับสื่อ  
มวลชน และให้ข้อมูลประกอบ และประสานงานการแถลงข่าวต่อสื่อมวลชนกับเจ้าหน้าที่  
ที่เหมาะสม)

## 2. การควบคุมดูแล

- จัดให้มีการควบคุมดูแลพนักงานทุกคนตามระดับที่เหมาะสม รวมทั้งพนักงานทำความสะอาดและดูแลสถานที่ ลูกจ้างตามสัญญาว่าจ้าง พนักงานบันทึกข้อมูลและคอมพิวเตอร์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งพนักงานใหม่
- ตรวจสอบความปลอดภัยบริเวณอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งสายงานการผลิตอัตโนมัติ สาธารณูปโภค และระบบข้อมูลคอมพิวเตอร์ (ความถี่ตามที่เหมาะสม) เพื่อหาสัญญาณการเปลี่ยนแปลง

เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้าย  
อื่นๆหรือบริเวณที่อาจเป็นจุดอ่อนต่อการกระทำดังกล่าว

### 3. ยุทธวิธีเกี่ยวกับการเรียกคืน

- ระบุผู้ที่รับผิดชอบ และตัวสำรอง
- จัดการและกำจัดผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืนอย่างเหมาะสม
- ระบุตัวเจ้าหน้าที่ฝ่ายติดต่อลูกค้า ที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์

### 4. การสืบสวนสอบสวนกิจกรรมที่น่าสงสัย

- สืบสวนการคุกคามหรือข้อมูลเกี่ยวกับสัญญาณการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย  
หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับการชู้ หรือการ  
สงสัยว่ามีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย  
อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

### 5. โครงการประเมินผล

- ประเมินบทเรียนที่ได้จากการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการ  
การประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆและการชู้
- ทบทวนและพิสูจน์ว่าเป็นจริงอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ถึงประสิทธิผลของโครงการบริหาร  
การรักษาความปลอดภัย (ตัวอย่างเช่น ใช้พนักงานที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากข้างนอก  
ฝึกซ้อมการปฏิบัติการกรณีที่เกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการ  
การประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ และฝึกซ้อมการเรียกคืน และการทำ  
ทนายระบบรักษาความปลอดภัยของคอมพิวเตอร์) ปรับปรุงโครงการตามที่เหมาะสม  
และเก็บข้อมูลนี้เป็นความลับ
- สุ่มตรวจการรักษาความปลอดภัยอาหารในทุกบริเวณที่สมควร (รวมทั้งบริเวณที่รับสินค้า  
และโกดังตามสมควร) โดยใช้พนักงานที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากข้างนอก และเก็บข้อมูล  
นี้เป็นความลับ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ที่ให้บริการการรักษาความปลอดภัยทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายตามที่สมควร

## ข. ปัจจัยมนุษย์ -- พนักงาน

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

### 1. การกลั่นกรอง (ก่อนการจ้าง เมื่อจ้าง หลังการจ้าง)

- ตรวจสอบภูมิหลังของพนักงานทุกคน (ทั้งที่จ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญา และอาสาสมัคร ไม่ว่าจะจ้างโดยตรงหรือโดยผ่านบริษัทจัดหาพนักงาน) ตามที่เหมาะสมกับตำแหน่ง 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 ตามบริเวณที่อนุญาตให้เข้าถึงได้ ตามความสมควร
- เก็บเครื่องแบบ ป้ายชื่อ หรือบัตรประจำตัวคืนเมื่อพนักงานไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานอีกต่อไปแล้ว

### 4. การจำกัดการเข้าออกบริเวณ

- ระบุตัวพนักงานที่ต้องเข้าออกทุกบริเวณโดยไม่จำกัด
- ประเมินระดับการเข้าออกบริเวณของพนักงานทุกคนเป็นระยะๆ
- จำกัดการเข้าออกเพื่อให้พนักงานเข้าถึงเฉพาะบริเวณที่จำเป็นในการทำงาน และในช่วงเวลาทำงานที่สมควร (เช่น ใช้บัตรกุญแจ หรือกุญแจรหัสสำหรับบริเวณที่ต้องการจำกัดการเข้าออก ใช้เครื่องแบบต่างสี [อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น ในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้ หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ])
- เปลี่ยนรหัส เปลี่ยนกุญแจแม่และ/หรือเก็บบัตรกุญแจเมื่อพนักงานผู้เป็นเจ้าของไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่ทำงานนั้นแล้ว และอื่นๆตามที่จำเป็นเพื่อรักษาความปลอดภัย

### 5. สิ่งของส่วนตัว

- จำกัดสิ่งของส่วนตัวที่นำเข้ามาในสถานที่
- อนุญาตเฉพาะของส่วนตัวเช่นยาที่จำเป็นสำหรับสุขภาพของพนักงาน และทำให้แน่ใจว่ายาที่เป็นของส่วนตัว มีป้ายปิดไว้อย่างถูกต้อง และเก็บไว้ต่างหากจากบริเวณที่ทำงาน หรือที่เก็บรักษาอาหาร
- ห้ามไม่ให้พนักงานนำสิ่งของส่วนตัว (เช่นกล่องอาหารกลางวัน กระเป๋าถือ) เข้าในบริเวณที่ทำงานหรือที่เก็บรักษาอาหาร

- ตรวจสอบตู้ลิฟต์ (ตู้เก็บของส่วนตัว) ของพนักงานเป็นปกติวิสัย (ตัวอย่างเช่น ให้ลิฟต์เกอร์แบบเป็นตาข่ายโลหะ บริษัทเป็นผู้ออกกฎเกณฑ์) ตรวจสอบ หีบห่อ และพาหนะเมื่อเข้ามาในบริเวณของบริษัท (ตรวจสอบกับกฎหมายของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการตรวจนั้นๆ)

## 6. การฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหาร

- รวมความตื่นตัวเรื่องการรักษาความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งข้อมูลเรื่องการป้องกัน ตรวจหา และตอบสนองการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือการคุกคาม เข้าไว้ในโครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ รวมทั้งที่อ้างตามฤดูกาล ชั่วคราว ตามสัญญา และอาสาสมัคร
- เดือนพนักงานเป็นระยะๆ ถึงความสำคัญของมาตรการรักษาความปลอดภัย (เช่น จัดการประชุม ให้คู่มือหรือเอกสารแนบไปกับเงินเดือน)
- กระตุ้นให้มีการสนับสนุนจากพนักงาน (เช่น ให้พนักงานมีส่วนร่วมในการวางแผนการรักษาความปลอดภัยของอาหารและโครงการกระตุ้นความตื่นตัวเรื่องการรักษาความปลอดภัยของอาหาร แสดงให้พนักงานเห็นถึงความสำคัญของการรักษาความปลอดภัย)

## 7. ความประพฤติที่ผิดปกติ

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

## 8. สุขภาพของพนักงาน

- ตื่นตัวต่อสุขภาพของพนักงานที่ผิดปกติซึ่งพนักงานอาจสมัครใจรายงานเอง และการขาดงานที่อาจเป็นสัญญาณเบื้องต้นของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ (เช่น พนักงานจำนวนมากผิดปกติที่ทำงานอยู่ในบริเวณเดียวกัน รายงานว่ามีอาการอย่างเดียวกันภายในเวลาสั้นๆ) และรายงานสภาพการณ์นั้นๆ ต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในท้องถิ่น

## 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 ยกเว้นในกรณีที่ผู้มาเยือนได้รับอนุมัติโดยเฉพาะ)
- จำกัดการเข้าถึงบริเวณห้องเก็บตู้ลิคเกอร์

## ง. สถานที่

1. ความมั่นคงปลอดภัยทางกายภาพ

- ป้องกันการเข้าถึงบริเวณพลด้วยรั้วหรือเครื่องป้องกันอื่นๆตามที่เหมาะสม
- ปิดประตู (รวมทั้งประตูบริเวณที่ชนของชั้นลงรถบรรทุก ในเวลาที่ไม่ใช้และไม่มีการเฝ้าดูและทางออกฉุกเฉิน) หน้าต่าง ช่องเปิด/ฝาครอบที่หลังคา ช่องระบายอากาศ ระบบปรับอากาศ ห้องเก็บระบบสาธารณูปโภค ห้องผลิตน้ำแข็ง และห้องเก็บของ บริเวณชั้นลอย ตู้รถบรรทุก รถบรรทุกน้ำมัน ตู้รถไฟ และถังเก็บขนาดใหญ่ สำหรับเก็บแก๊สเหลว แ่ง และอัด เท่าที่จะทำได้ (ตัวอย่างเช่น ใช้กุญแจล็อก แผ่นโลหะกันการจัดกุญแจ หรือ "jimmy plates" สี่ัญญาณเตือนภัย อุปกรณ์ตรวจจับผู้บุกรุกเข้าบริเวณ ยาม กล้องวิดีโอที่คนเฝ้าดู

[อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น  
ในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ  
)

- ใช้ประตูภายนอกที่ทำด้วยโลหะหรือหุ้มด้วยโลหะถ้าทำได้ในเวลาที่ไม่อยู่ในระหว่างการปฏิบัติงาน ยกเว้นในกรณีที่ใช้การมองเห็นได้จากถนนสาธารณะเป็นเครื่องยับยั้งการบุกรุก (อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น ในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ)
- จำกัดทางเข้าบริเวณที่ควบคุมให้มีน้อยที่สุด (อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐหรือรัฐบาลท้องถิ่นเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ)
- เก็บอุปกรณ์สำหรับขนถ่ายสิ่งของที่ไม่นับรวมหีบห่อ (เช่น สว่าน ท่อ สายพานและสายยาง) เมื่อไม่ใช้และตรวจสอบก่อนใช้
- ตรวจสอบว่ากุญแจเข้าสถานที่ทุกดอกอยู่ครบ (เช่นมอบหมายหน้าที่ในการออก ติดตาม และเก็บกุญแจคืน)
- ตรวจสอบความปลอดภัยของปริมาณพลโดยวิธีที่เหมาะสม (เช่นใช้เจ้าหน้าที่ตรวจ [สวมเครื่องแบบ และ/หรือนอกเครื่องแบบ] ฝ้าดูทางวิทัศน์)
- ถ้าทำได้ จำกัดให้เหลือน้อยที่สุดบริเวณที่อาจใช้เป็นที่ซ่อนสิ่งที่ตั้งใจจะใช้เป็นสารปนเปื้อน (เช่น มุมและช่อง ช่องในเพดาน)
- จัดให้มีแสงสว่างที่พอเพียงทั้งภายในและภายนอก รวมทั้งแสงสว่างในกรณีฉุกเฉินตามที่เหมาะสมเพื่อช่วยในการตรวจหากิจกรรมที่น่าสงสัยหรือผิดปกติ
- จัดระบบควบคุมยานพาหนะที่อนุญาตให้จอดได้ในบริเวณ (เช่นใช้ป้าย สติกเกอร์ บัตรกุญแจ หรือกุญแจแบบใช้รหัส ออกบัตรผ่านเฉพาะบริเวณและเวลาแก่พาหนะของผู้มาเยือน)
- แยกบริเวณที่จอดรถออกจากบริเวณที่ผลิตและเก็บอาหาร ถ้าทำได้

## 2. ความปลอดภัยในห้องทดลอง

- จำกัดการเข้าถึงห้องทดลอง (เช่นใช้บัตรกุญแจ หรือกุญแจแบบใช้รหัส [อย่าลืมตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐ หรือท้องถิ่น ใน เรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้ หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ])

- จำกัดวัสดุที่ใช้ในห้องทดลองให้อยู่ในห้องทดลองเท่านั้น ยกเว้นในกรณีที่เป็นในการใช้เป็นตัวอย่าง หรือกิจกรรมที่เหมาะสมอื่นๆ
- จำกัดการเข้าถึง (เช่น ใช้กุญแจ การปิดผนึก สัญญาณเตือนภัย บัตรกุญแจ หรือกุญแจแบบใช้รหัส) อุปกรณ์ที่มีความไว (เช่น ตัวเร่งปฏิกิริยา แบคทีเรีย ยา สารที่ทำให้แบคทีเรีย และสารพิษ สลายพิษ)
- มอบหน้าที่รับผิดชอบเรื่องความปลอดภัยของสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษ (positive controls) แก่ผู้ที่มีคุณสมบัติในเรื่องนี้
- รู้ว่าตัวเร่งปฏิกิริยาใดและสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษใดควรมีอยู่ในสถานที่และติดตามดูว่าอยู่ที่ไหน
- สืบสวนตัวเร่งปฏิกิริยาหรือสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษที่หายไปหรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันทีและแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร
- กำจัดตัวเร่งปฏิกิริยาและสารที่ทำให้แบคทีเรียและสารพิษสลายพิษที่ไม่ต้องการโดยวิธีที่เสี่ยงน้อยที่สุดต่อการที่สารเหล่านั้นจะถูกนำไปใช้เป็นตัวปนเปื้อนได้

### 3. การเก็บและใช้สารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตราย (เช่น สารที่ใช้ในการทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรค ยาฆ่าแมลง)

- จำกัดสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายในบริเวณให้อยู่เฉพาะที่จำเป็นในการปฏิบัติการและบำรุงรักษาสถานที่ และที่เก็บไว้เพื่อจำหน่าย
- เก็บสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายให้ห่างจากบริเวณที่ผลิตและเก็บอาหารให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- จำกัดการเข้าออกบริเวณที่เก็บสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายที่ไม่ได้เก็บไว้เพื่อขาย (เช่น ใช้บัตรกุญแจหรือกุญแจรหัส การปิดผนึก สัญญาณเตือนภัย ยาม ตรวจตราทางวิทัศน์ [อย่าลืมนตรวจสอบกับกฎของรัฐบาลกลาง ของรัฐหรือรัฐบาลท้องถิ่นในเรื่องกฎเกี่ยวกับเพลิงไหม้ หรือความปลอดภัยในสถานที่ทำงานก่อนทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ])
- ทำให้แน่ใจว่าสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายมีป้ายระบุอย่างชัดเจน
- ใช้ยาฆ่าแมลงตามที่ระบุไว้ในกฎหมายยาฆ่าแมลง เชื้อราและหนู (เช่น วางยาฆ่าหนูในกับดักที่มีฝาปิด กันการเข้าแทรกแซง)
- รู้ว่าสารเคมีที่เป็นพิษและสารอันตรายใดควรมีอยู่ในสถานที่และติดตามดูว่าอยู่ที่ไหน

- สืบสวนสารพิษที่หายไปหรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

## จ. การปฏิบัติการ

### 1. วัสดุอุปกรณ์ที่นำเข้ามาและการทำงานของผู้รับเหมางาน

- ใช้เฉพาะแหล่งและผู้ประกอบการที่เป็นที่รู้จัก จดทะเบียนและมีใบอนุญาต (ตามที่สมควร) ในการผลิตและบรรจุหีบห่อสำหรับสิ่งของที่นำเข้ามาทุกชนิด รวมทั้งส่วนผสม แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา
- ดำเนินการตามที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าผู้จัดส่งวัตถุดิบ ผู้ประกอบการ และผู้ขนส่งที่มีสัญญา ทำตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสม (เช่น ตรวจสอบเมื่อสมควร ว่าทำตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่อยู่ในสัญญาการซื้อ และการจัดส่ง หรือจดหมายให้สินเชื่อ หรือใช้โครงการรับรองผู้ขาย)
- ยืนยันการติดป้ายและกระบวนการบรรจุหีบห่อ และการกำหนดรหัส/วันที่หมดอายุ (ตามที่สมควร) สำหรับวัสดุที่เข้ามาก่อนในใบรับของมาถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ใหม่
- ขอยานพาหนะ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟที่ล็อค และ/หรือฉันทราประทับได้และหมายเลขตราประทับจากผู้จัดส่งและยืนยันหมายเลขเมื่อได้รับ จัดให้มีระบบการเก็บรักษาวัตถุในครอบครองเมื่อแกะฉันทราเพื่อตรวจสอบโดยหน่วยงานของรัฐบาล หรือเมื่อจัดส่งหลายครั้ง
- ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกไปนั้น อยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา ถ้าทำได้
- จัดทำกำหนดการรับส่งของ และไม่รับของที่ไม่ได้มาส่งตามกำหนดการ ที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบคนขับรถที่ไม่ได้กำหนดไว้ และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้าหรือสูญหาย
- ดูแลการขนถ่ายสิ่งของลง รวมทั้งการส่งของนอกเวลา
- เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์และจำนวนที่ได้รับกับผลิตภัณฑ์และจำนวนที่อยู่ในใบสั่ง และใบส่งของ โดยคำนึงถึงการสุ่มตัวอย่างก่อนการรับของ
- ตรวจสอบเอกสารการส่งของที่มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าสงสัย
- ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา รวมทั้งส่วนผสม แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย วัสดุที่ส่งคืน และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนาเพื่อดูร่องรอยการแทรกแซง ปนเปื้อน หรือเสียหาย (เช่น ผงที่ผิดปกติ ของเหลว รอยเปื้อน หรือกลิ่น ร่องรอยการปิดผนึกใหม่ การบรรจุหีบห่อที่มี

- ร่องรอยที่เห็นได้ชัดว่ามีการแทรกแซง) หรือ "ของปลอม" (เช่น ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม หรือไม่สอดคล้องกัน การติดป้าย การกำหนดรหัสหรือลักษณะพิเศษของกลุ่มผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อที่ไม่มีร่องรอยการแทรกแซง ทั้งๆที่มีป้ายบอกว่าการแทรกแซง) ตามที่สมควร
- ประเมินการใช้การทดสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา รวมทั้งส่วนประกอบ แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย วัสดุที่ส่งคืน และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา เพื่อดูร่องรอยการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้อันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ
  - ไม่รับอาหารที่น่าสงสัย
  - แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับหลักฐานการเปลี่ยนแปลง "การปลอมแปลง" หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ

## 2. การเก็บรักษา

- มีระบบรับ เก็บรักษา และจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ถูกกระทบกระเทือน เสียหาย ส่งคืน และทำใหม่ ที่ลดโอกาสที่จะถูกทำความเสียหายต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อื่นให้เหลือน้อยที่สุด (เช่น ทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมแก่คนหรือสัตว์บริโภค ผลิตภัณฑ์ที่มีรหัสที่อ่านไม่ออก ผลิตภัณฑ์ที่มีที่มาที่น่าสงสัย และผลิตภัณฑ์ที่ผู้ใช้นำมาคั้นยังร้านขายปลีก เป็นต้น)
- เก็บข้อมูลของวัตถุดิบที่เข้ามาและวัตถุดิบที่ใช้ รวมทั้งส่วนผสม แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย ผลิตภัณฑ์ที่กู้คืนมาได้ ผลิตภัณฑ์ที่ทำใหม่ และผลิตภัณฑ์ที่ส่งคืนมา
- สืบสวนผลิตภัณฑ์ที่หายไปหรือที่มีเกิน หรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็น ในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร
- เก็บป้ายผลิตภัณฑ์ไว้ในที่ที่ปลอดภัยและทำลายป้ายที่หมดอายุหรือที่ไม่ต้องการ
- ถ้าทำได้ ใช้ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ ที่ใช้ในการบรรจุเพื่อจัดส่ง หีบห่อ ฯลฯ ให้ช้าน้อยที่สุด

## 3. ความปลอดภัยของน้ำและสาธารณสุข

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

#### 4. ผลลัพธ์ที่สำเร็จแล้ว

- ทำให้แน่ใจว่าโกดังสาธารณะและปฏิบัติการจัดส่ง (ทางรถและทางเรือ) มีมาตรการรักษาความปลอดภัยที่เหมาะสม (เช่นตรวจตราตามที่สมควรว่า ทำตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่จะนำไปในสัญญาหรือหนังสือรับประกัน หรือไม่)
- สุ่มตรวจสถานที่เก็บของ รถและเรือเป็นครั้งคราว
- ประเมินการใช้วิธีทดสอบผลลัพธ์ที่สำเร็จแล้วเพื่อตรวจร่องรอยการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสังศรีร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่น ๆ
- ขอให้ใช้รถ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟใส่กุญแจ และ/หรือปิดตราผนึกและให้หมายเลขตราที่ผนึกแก่ผู้รับมอบของ
- ขอให้ผู้จัดส่งสามารถยืนยันสถานที่ที่จะบรรทุกของได้ในทุกเวลา ถ้าทำได้
- จัดตารางเวลาการส่งของ และไม่ส่งของที่มารับโดยไม่ทำตามกำหนดการ โดยไม่มีการอธิบาย
- ติดตามดูผลลัพธ์ที่สำเร็จแล้ว
- สืบสวนของที่หายไป ที่มีเกิน หรือความผิดปกติที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็น ในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

- แจ้งให้พนักงานขายคอยสอดส่องของปลอมและแจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถ้าพบปัญหา

## 5. พัสตุนภัณฑ์

- กำหนดกระบวนการเพื่อให้แน่ใจว่าไปรษณีย์และพัสตุนภัณฑ์ที่เข้ามาปลอดภัย (เช่น จัดให้ห้องไปรษณีย์อยู่ไกลออกไปจากบริเวณผลิตและเก็บอาหาร ทำให้ห้องไปรษณีย์ปลอดภัยใช้เครื่องตรวจไปรษณีย์หรือพัสตุนภัณฑ์ด้วยสายตาหรือเครื่องเอกซเรย์ตามคำแนะนำของสำนักงานการไปรษณีย์สหรัฐ)

## 6. การเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์

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

## การติดต่อฉุกเฉิน

U.S. Food and Drug Administration

5600 Fishers Lane

Rockville, MD 20857

, 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240

ถ้าผู้ประกอบการสถานที่ที่ผลิตอาหาร สงสัยว่าผลิตภัณฑ์ของตนที่ผลิตตามกฎหมายของสำนักงานอาหารและยา ถูกเปลี่ยนแปลง "ปลอม" หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งเหตุทางหมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉินที่ติดต่อได้ตลอด 24 ชั่วโมง ที่หมายเลข , 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240 หรือติดต่อสำนักงาน

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

สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่  
สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องด้วย

## V. ภาคผนวก: เครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเองสำหรับผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้ขนส่งอาหาร

(ไฟล์ที่พิมพ์ข้อความใส่ได้ อยู่ในรูป PDF ขนาด 824 KB)

โปรดสังเกตว่าเครื่องมือในการประเมินการป้องกันอาหารด้วยตนเอง รวบรวมจากคำแนะนำที่อ้างถึง  
ข้างต้น และได้ตัดตัวอย่างและข้ออ้างอิงที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานอื่น และกฎระเบียบของหน่วยงานอื่นๆ  
ออก ขอแนะนำให้ผู้ใช้ทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับเอกสารคำแนะนำก่อนจะใช้เครื่องมือนี้

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

### การปฏิบัติการสถานที่ผลิตอาหาร

#### การบริหาร

- Y  N  N/A  Don't know - เตรียมตัวสำหรับโอกาสที่จะเกิดการเปลี่ยนแปลง  
เพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อ  
การร้ายอื่นๆ
- Y  N  N/A  Don't know - มอบหมายความรับผิดชอบด้านการรักษา  
ความปลอดภัยให้แก่ผู้ที่มีความรู้
- Y  N  N/A  Don't know - ทำการประเมินกระบวนการ และปฏิบัติการรักษา  
ความปลอดภัยเบื้องต้นของอาหาร
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีวิธีบริหารการรักษาความปลอดภัย เพื่อเตรียม  
และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย  
อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ ทั้งในการคุกคาม และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริง  
รวมทั้งการระบุ แยก และเก็บวัสดุที่ถูกกระทบกระเทือนให้ปลอดภัย

- Y  N  N/A  Don't know - เตรียมการอพยพหนีภัยฉุกเฉิน รวมทั้งป้องกันการละเมิดการรักษาความปลอดภัยในระหว่างการอพยพ
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บพิมพ์เขียวหรือแผนที่ชั้นในอาคารไว้ในที่ปลอดภัยนอกสถานที่
- Y  N  N/A  Don't know - ทำความคุ้นเคยกับระบบตอบสนองเหตุการณ์ฉุกเฉินในชุมชน
- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถึงข้อมูลสำหรับติดต่อตลอด 24 ชั่วโมงกับเจ้าหน้าที่ตำรวจ/ดับเพลิง/กู้ภัย/สาธารณสุข/หน่วยงานรักษาความปลอดภัยมาตุภูมิทั้งระดับท้องถิ่น รัฐและระดับชาติ
- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งให้พนักงานทราบว่าติดต่อกับใครในฝ่ายบริหารเกี่ยวกับปัญหาด้านการรักษาความปลอดภัยที่อาจเกิดขึ้นได้ (ติดต่อตลอด 24 ชั่วโมง)
- Y  N  N/A  Don't know - ส่งเสริมให้มีความตระหนักในการรักษาความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารโดยกระตุ้นให้พนักงานตื่นตัวต่อร่องรอยของการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำอันเป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ และรายงานการค้นพบใดๆ ต่อฝ่ายบริหารที่ระบุตัวไว้
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีระบบการสื่อสารภายในเพื่อให้พนักงานรับทราบเรื่องการรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง
- Y  N  N/A  Don't know - มียุทธวิธีด้านการประชาสัมพันธ์

#### การควบคุมดูแล

- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีการควบคุมดูแลและพนักงานทุกคนตามระดับที่เหมาะสม รวมทั้งพนักงานทำความสะอาดและดูแลสถานที่ ลูกจ้างตามสัญญาว่าจ้าง พนักงานบันทึกข้อมูลและคอมพิวเตอร์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งพนักงานใหม่
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบความปลอดภัยบริเวณอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งสายงานการผลิตอัตโนมัติ สาธารณูปโภคและระบบข้อมูลคอมพิวเตอร์ (ความถี่ตามที่เหมาะสม) เพื่อหาสัญญาณการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือบริเวณที่อาจเป็นจุดอ่อนต่อการกระทำดังกล่าว

## 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 และหมายเลขโทรศัพท์

## 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 (รวมทั้งบริเวณที่รับสินค้าและโกดังตามสมควร) โดยใช้พนักงานที่มีความรู้หรือเจ้าหน้าที่จากข้างนอก
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจให้แน่ใจว่าผู้ที่ให้บริการการรักษาความปลอดภัยทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายตามที่สมควร

## ปัจจัยมนุษย์ -- พนักงาน

การกลั่นกรอง (ก่อนการจ้าง เมื่อจ้าง หลังการจ้าง)

- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจภูมิหลังของพนักงานทุกคนตามที่สมควรแก่หน้าที่การงาน โดยคำนึงถึงการเข้าถึงบริเวณที่ละเอียดอ่อนของสถานที่ และระดับการควบคุมดูแลพนักงานผู้นั้น

### 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 - จัดตั้งระบบการระบุและรู้จักตัวตามที่สมควรกับลักษณะของพนักงานตามที่สมควร
- 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
- Y  N  N/A  Don't know - เปลี่ยนรหัส เปลี่ยนกุญแจแม่และ/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 - ห้ามไม่ให้พนักงานนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิตหรือเก็บรักษาอาหาร
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบตู้ลิฟต์คอกเกอร์ กระเป๋าย่อม และยานพาหนะของพนักงานเมื่ออยู่ในพื้นที่ของบริษัทเป็นครั้งคราว

### การฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหาร

- Y  N  N/A  Don't know - รวมความตระหนักในเรื่องการรักษาความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งข้อมูลเรื่องการป้องกัน ตรวจสอบและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ หรือการคุกคามเข้าไว้ในโครงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ 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 - ตรวจสอบยานพาหนะที่เข้าออก หีบห่อ และกระเป๋าเอกสาร เพื่อหาสิ่งที่น่าสงสัย ไม่เหมาะสม หรือแปลกประหลาด หรือกิจกรรมตามที่ทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงอาคาร
- Y  N  N/A  Don't know - ทำให้แน่ใจว่ามีเหตุผลสมควรในการมาเยือน ก่อนจะให้เข้าไปในบริเวณ ระวางผู้มาเยือนที่ไม่ได้รับเชิญ
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบบัตรประจำตัวของผู้มาเยือนที่ไม่รู้จัก
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงบริเวณที่ผลิตและเก็บรักษาอาหาร
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงบริเวณห้องเก็บตู้ลิคเกอร์

### สถานที่

#### ความมั่นคงปลอดภัยทางกายภาพ

- Y  N  N/A  Don't know - ป้องกันการเข้าถึงปริมาณพลด้วยรั้วหรือเครื่องป้องกันอื่นๆ ตามที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - ปิดประตู หน้าต่าง ช่องเปิด/ฝาครอบบนหลังคา ช่องระบายอากาศ ระบบปรับอากาศ ห้องเก็บระบบสาธารณูปโภค ห้องผลิตน้ำแข็ง และห้องเก็บของ บริเวณชั้นลอย ภายในตู้รถบรรทุก รถบรรทุกน้ำมัน ตู้รถไฟ และถังเก็บแก๊สเหลว แท่ง และแก๊สอัดขนาดใหญ่ เท่าที่ทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - ใช้ประตูภายนอกที่ทำด้วยโลหะ หรือหุ้มด้วยโลหะ ถ้าทำได้ ในเวลาที่สถานที่ไม่อยู่ในระหว่างปฏิบัติงาน ยกเว้นในกรณีที่ใช้การมองเห็นได้จากถนน สาธารณะเป็นเครื่องยับยั้งการบุกรุก
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดทางเข้าบริเวณที่ควบคุมให้มีน้อยที่สุด
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บอุปกรณ์สำหรับขนถ่ายสิ่งของที่ไม่นับรวมหีบห่อเมื่อไม่ใช้และตรวจสอบก่อนใช้
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบดูว่ากุญแจเข้าสถานที่ทุกดอกอยู่ครบ
- 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 - แยกบริเวณที่จอดรถออกจากบริเวณที่ผลิตและเก็บ  
อาหาร และเครื่องสาธารณูปโภคถ้าทำได้

### การเก็บและใช้สารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตราย (เช่น สารที่ใช้ในการทำความสะดวก และฆ่าเชื้อโรค ยาฆ่าแมลง)

- Y  N  N/A  Don't know -  
จำกัดสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายในบริเวณให้อยู่เฉพาะที่จำเป็นในการปฏิบัติการและ  
บำรุงรักษาสถานที่และที่เก็บไว้เพื่อจำหน่าย
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตรายให้ห่างจากบริเวณ  
ที่ผลิตและเก็บอาหารให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าออกบริเวณที่เก็บสารเคมีที่เป็นพิษ และเป็น  
อันตรายที่ไม่ได้เก็บไว้เพื่อจำหน่าย
- Y  N  N/A  Don't know - ทำให้แน่ใจว่าสารเคมีที่เป็นพิษและเป็นอันตราย  
มีป้ายระบุอย่างชัดเจน
- Y  N  N/A  Don't know - ใช้ยาฆ่าแมลงตามที่ระบุไว้ในกฎหมายยาฆ่าแมลง  
เชื้อราและหนู
- Y  N  N/A  Don't know - รู้ว่าสารเคมีที่เป็นพิษและสารอันตรายใดควรมีอยู่ใน  
สถานที่ และติดตามดูว่าอยู่ที่ไหน
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนสารพิษที่หายไปหรือความผิดปกติที่นอกเหนือ  
ไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันทีและแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย และเจ้าหน้าที่  
สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร

### การปฏิบัติการ

## วัสดุอุปกรณ์ที่นำเข้ามาและการทำงานของผู้รับเหมางาน

- Y  N  N/A  Don't know - ใช้เฉพาะแหล่งและผู้ประกอบการที่เป็นที่รู้จัก จดทะเบียน และมีใบอนุญาต (ตามที่สมควร) ในการผลิตและบรรจุหีบห่อ สำหรับสิ่งของที่นำเข้ามาทุกชนิด รวมทั้งส่วนผสม แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา
- Y  N  N/A  Don't know - ดำเนินการตามที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าผู้จัดส่งวัตถุดิบ ผู้ประกอบการ และผู้ขนส่งที่มีสัญญาทำตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของอาหารตามที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - ยืนยันการติดป้ายและกระบวนการบรรจุหีบห่อ และการกำหนดรหัส/วันที่หมดอายุ (ตามที่สมควร) สำหรับวัสดุที่เข้ามาก่อนใบรับของมาถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ใหม่
- Y  N  N/A  Don't know - ขอยานพาหนะ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟที่ล็อก และ/หรือ ผนึกตราประทับได้ และขอหมายเลขตราประทับจากผู้จัดส่ง และยืนยันหมายเลขเมื่อได้รับ จัดให้มีระบบการรักษาวัตถุในครอบครองเมื่อแกะผนึกเพื่อตรวจสอบโดยหน่วยงานของรัฐบาลหรือเมื่อจัดส่งหลายครั้ง
- Y  N  N/A  Don't know - ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกไปนั้น อยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา ถ้าทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จัดทำกำหนดการรับส่งของ และไม่รับของที่ไม่ได้มาส่งตามกำหนดการ ที่ไม่มีการแจ้งให้ทราบ หรือคนขับรถที่ไม่ได้กำหนดไว้ และสืบสวนการขนส่งที่ล่าช้า หรือสูญหาย
- Y  N  N/A  Don't know - ดูแลการขนถ่ายสิ่งของลง รวมทั้งการส่งของนอกเวลา
- Y  N  N/A  Don't know - เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์และจำนวนที่ได้รับกับผลิตภัณฑ์ และจำนวนที่อยู่บนใบสั่งและใบส่งของ โดยคำนึงถึงการสุ่มตัวอย่างก่อนการรับของ
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบเอกสารการส่งของที่มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าสงสัย
- Y  N  N/A  Don't know - ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา รวมทั้งส่วนประกอบ แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย วัสดุที่ส่งคืน และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา เพื่อพิสูจน์การแทรกแซง ปนเปื้อนหรือเสียหาย หรือ "ปลอมแปลง" ตามที่สมควร
- Y  N  N/A  Don't know - ประเมินการใช้การทดสอบผลิตภัณฑ์ที่เข้ามา รวมทั้งส่วนประกอบ แก๊ซอัด บรรจุภัณฑ์ ป้าย วัสดุที่ส่งคืน และวัสดุสำหรับการวิจัยและพัฒนา

เพื่อดูร่องรอยการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย  
อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ

- Y  N  N/A  Don't know - ไม่รับอาหารที่น่าสงสัย
- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งเจ้าหน้าที่รักษากฎหมายและเจ้าหน้าที่  
สาธารณสุขที่เหมาะสมเกี่ยวกับหลักฐานการเปลี่ยนแปลง "การปลอมแปลง" หรือการ  
กระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรมหรือการก่อการร้ายอื่นๆ

### การเก็บรักษา

- Y  N  N/A  Don't know - มีระบบรับ เก็บรักษา และจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ถูก  
กระทบกระเทือน เสียหาย ส่งคืน และทำใหม่ ที่ลดโอกาสที่จะถูกทำความเสียหายต่อ  
ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อื่นให้เหลือน้อยที่สุด
- Y  N  N/A  Don't know - ติดตามดูวัตถุดิบที่เข้ามาและวัตถุดิบที่ใช้ รวมทั้งส่วนผสม  
แก๊ซอัด วัสดุที่ใช้ในการบรรจุ ป้าย ผลิตภัณฑ์ที่กู้มาได้ ผลิตภัณฑ์ที่ทำใหม่ และผลิตภัณฑ์  
ที่ส่งคืนมา
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนผลิตภัณฑ์ที่หายไป หรือที่มีเกินหรือความผิดปกติ  
ที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย  
และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร
- Y  N  N/A  Don't know - เก็บป้ายผลิตภัณฑ์ไว้ในที่ที่ปลอดภัย และทำลายป้าย  
ที่หมดอายุหรือไม่ต้องการ
- Y  N  N/A  Don't know - ถ้าทำได้ ใช้ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการจัดส่ง หีบห่อ  
 ฯลฯ ให้ซ้ำน้อยที่สุด

### ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้ว

- Y  N  N/A  Don't know - ทำให้แน่ใจว่าผู้ให้บริการติดตั้งเก็บรักษาและบริการจัดส่ง  
(ทางรถและทางเรือ) มีมาตรการรักษาความปลอดภัยที่เหมาะสม
- Y  N  N/A  Don't know - สุ่มตรวจสอบสถานที่เก็บของ รถและเรือเป็นครั้งคราว

- Y  N  N/A  Don't know - ประเมินการใช้วิธีทดสอบผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้วเพื่อตรวจร่องรอยการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นอันตราย หรือการกระทำที่เป็นการประสงค์ร้าย อาชญากรรม หรือการก่อการร้ายอื่นๆ
- Y  N  N/A  Don't know - ขอให้ใช้รถ/ตู้คอนเทนเนอร์/ตู้รถไฟใส่กุญแจ และ/หรือ ปิดตราผนึก และให้หมายเลขตราที่ผนึกแก่ผู้รับมอบของ
- Y  N  N/A  Don't know - ขอให้ผู้จัดส่งสามารถตรวจยืนยันได้ว่าของที่บรรจุทุกใบนั้น อยู่ที่ไหนได้ตลอดเวลา ถ้าทำได้
- Y  N  N/A  Don't know - จัดตารางเวลาการส่งของ และไม่ส่งของที่มารับโดยไม่ทำตามกำหนดการ โดยไม่มีการอธิบาย
- Y  N  N/A  Don't know - ติดตามดูผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว
- Y  N  N/A  Don't know - สืบสวนของที่หายไป หรือที่มีเกิน หรือความผิดปกติ ที่นอกเหนือไปจากขอบเขตที่ควรจะเป็นในทันที และแจ้งให้เจ้าหน้าที่รักษากฎหมาย และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เหมาะสมทราบถึงปัญหาที่มีอยู่ เมื่อสมควร
- Y  N  N/A  Don't know - แจ้งให้พนักงานขายคอยสอดส่องของปลอม และแจ้งให้ฝ่ายบริหารทราบถ้าพบปัญหา

### การเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์

- Y  N  N/A  Don't know - จำกัดการเข้าถึงการควบคุมระบบคอมพิวเตอร์ และระบบข้อมูลที่สำคัญให้อยู่เฉพาะผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง
- Y  N  N/A  Don't know - ตัดการเข้าถึงระบบคอมพิวเตอร์เมื่อพนักงานไม่เกี่ยวข้อง กับสถานที่ทำงานอีกต่อไปแล้ว
- Y  N  N/A  Don't know - จัดตั้งระบบที่ทำให้สืบรอยการทำธุรกรรมทาง คอมพิวเตอร์ได้
- Y  N  N/A  Don't know - ทบทวนว่าระบบป้องกันไวรัสมีพอเพียงและมีมาตรการเก็บรักษาข้อมูลสำคัญที่อยู่ในคอมพิวเตอร์
- Y  N  N/A  Don't know - จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยคอมพิวเตอร์ที่พร้อม ใช้งานได้ตลอดเวลา

ถ้าผู้ประกอบการสถานที่ที่ผลิตอาหาร สงสัยว่าผลิตภัณฑ์ของตนที่ผลิตตามกฎหมายของสำนักงาน  
อาหารและยาถูกเปลี่ยนแปลง "ปลอม" หรือการกระทำที่เป็นการประสงคร้าย อาชญากรรม  
หรือการก่อการร้ายอื่นๆ สำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งทางหมายเลข  
โทรศัพท์ฉุกเฉินที่ติดต่อได้ตลอด 24 ชั่วโมง ที่หมายเลข , 1-866-300-4374 หรือ 301-796-8240  
หรือติดต่อสำนักงาน

อาหารและยาประจำท้องที่ หมายเลขโทรศัพท์ของสำนักงานอาหารและยาประจำท้องที่ 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