

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

5 หลักการรักษาความปลอดภัยของอาหาร (Food Security Principles)

หากท่าน มีนั่ง สงสัย ไม่รู้ว่าทำอย่างไรดี มากแค่ไหนดี ต้องทำอะไรบ้าง หลักการ 5 ข้อนี้จะช่วยให้คุณ สามารถวางแผนการรักษาความปลอดภัยของอาหารในสถานประกอบการ

หลักการ 1. ทำความเข้าใจว่าอะไรที่เราจำเป็นต้องปกป้องคุ้มครอง

การทำความเข้าใจในเรื่องภัยคุกคาม และสิ่งที่เราต้องการป้องกัน จะทำให้สามารถมั่นใจในประสิทธิผลของ ระบบรักษาความปลอดภัย แต่ละองค์กรมีความแตกต่างกัน ดังนั้นสิ่งสำคัญคือการระบุองค์ประกอบปัจจัยใน การทำงาน. การประเมินความเสี่ยงเป็นหัวใจสำคัญ แต่ไม่ว่าอย่างไร การใช้สามัญสำนึกพื้นฐานในการระบุ ภัยคุกคาม สามารถใช้ในการระบุภัยคุกคามส่วนใหญ่ที่สถานที่อาจพบ

หลักการ 2 ใช้หลักการรักษาความปลอดภัยสูงสุดไปที่จุดเสี่ยงมากที่สุด

มาตรการรักษาความปลอดภัย ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น วิธีปฏิบัติและขั้นตอนต่างๆ ต้องเพียงพอเหมาะสมต่อ ความเสี่ยง, ความความรุนแรง, ความน่าจะเป็น, และขอบเขตของอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ไม่จำเป็นเลย ที่ทุกประเด็น ทุกปัจจัย ขององค์กร จะต้องมีการควบคุมความปลอดภัย ในระดับเดียวกัน ในจุดที่มีความเสี่ยงต่ำให้ใช้รูปแบบรักษาความปลอดภัยแบบทั่วไปที่มีต้นทุน ต่ำ และใช้วิธีการที่เคร่งครัด เข้มงวดกับจุดที่มีความเสี่ยงสูง ระบบรักษาความปลอดภัยควรมีการมุ่งเน้นโดยใช้หลักการ pareto กฎ 80/20 โดยการวางระบบที่มีการมุ่งเน้นไปที่จุดหลักๆที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัย

หลักการ 3 หลักการของระบบรักษาความปลอดภัย

ควรมีการจัดวางองค์ประกอบ ที่พิจารณาเป็นขั้นๆ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบที่อยู่ของความปลอดภัยทาง กายภาพ , การรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับบุคคล และความปลอดภัยของกระบวนการผลิต เริ่มจากการพิจารณาจุดเข้าออกสถานประกอบการและพื้นที่ผลิต ต่อมาเป็นเรื่องการอบรมและคัดเลือก พนักงาน ถัดมาคือการออกแบบกระบวนการให้มีความเสี่ยงน้อยที่สุด

หลักการ 4 ลดความเสี่ยงให้สู่ระดับที่ยอมรับได้

เราไม่สามารถกำจัดความเสี่ยงอาหารให้หมดไป เป็นสิ่งที่กล่าวได้ว่าเป็นไปไม่ได้หรือไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน ปัจจัยต้นทุน ประโยชน์ที่ได้ในแต่ละมาตรการรักษาความปลอดภัย ต้องได้รับการพิจารณาว่ามีความ เหมาะสมหรือไม่ ในบางจุดเราสามารถเพิ่มความปลอดภัยโดยไม่มีค่าใช้จ่ายที่เพิ่มหรือ มีผลกระทบแต่ อย่างไม่ได้ ดังนั้นเราต้องรักษาความสมดุลระหว่าง มาตรการป้องกันกับประสิทธิผลการดำเนินงาน



ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

หลักการ 5. การรักษาความปลอดภัยต้องได้รับการสนับสนุนด้วยการบริหารจัดการที่ดี

ความปลอดภัยจะเริ่มต้นด้วยความมุ่งมั่นพื้นฐาน ขององค์กร การสนับสนุนอย่างแข็งขันของผู้บริหารเป็นหัวใจ ในการทำให้แผนงานรักษาความปลอดภัยประสบความสำเร็จ

ปราศจากการสนับสนุนจากผู้บริหาร ระบบรักษาความปลอดภัยสามารถล้มเหลวเมื่อใดก็ตามที่มีความกดดันจากตารางการผลิต และข้อจำกัดด้านงบประมาณบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ จะต้องกำหนดอย่างชัดเจน และมีอำนาจเพียงพอต่อความวิกฤติของระดับการรักษาความปลอดภัยนั้นๆ และเป็นหน้าที่ของผู้บริหารที่ต้องแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการรักษาความปลอดภัย (food security) นี้ ความสำคัญเทียบเท่ากับ ความปลอดภัยในอาหาร (food safety)และการควบคุมคุณภาพ (food quality)