

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

ประเด็นที่ต้องสนใจ การว่าจ้างพนักงาน ปรุมนิเทศ และการอบรม อุตสาหกรรมอาหาร

คนนับว่าเป็นหัวใจของการทำให้ความปลอดภัยใน อาหาร มีผลมากในการทำให้ระบบสำเร็จล้มเหลว โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยที่ต้องพึ่งพาแรงงานจำนวนมาก ด้วยเหตุผลนี้ในการวางกฎ กติกา ในการทำงาน จึงต้องมีการกำหนดโดยละเอียด

ประเด็นที่ควรคำนึงถึงในขณะทำการออกแบบระบบ การว่าจ้าง การอบรม ปรุมนิเทศ คือ

- พนักงานที่เริ่มเข้ามาทำงานกับบริษัท จะต้องได้รับการฝึกอบรมเรื่องกฎระเบียบของบริษัทที่เกี่ยวข้อง **สุขลักษณะของอาหารโดยทันที** ในเนื้อหาอบรมต้องเป็นเรื่องของการอธิบายให้พนักงาน ตระหนัก เข้าใจว่าการไม่ปฏิบัติตามกฎสุขลักษณะจะมีผลต่อการเกิดอาหารเป็นพิษอย่างไร ซึ่ง รวมถึงความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นของระบบ GMP โดยทำให้พนักงานเข้าใจว่าอะไรคือระบบGMP ระบบ GMP สำคัญอย่างไร และมีการนำระบบไปปฏิบัติอย่างไรในองค์กร
- พนักงานที่มีโอกาสเข้าไปในพื้นที่สัมผัส กับอาหาร จะต้องได้รับการอบรมทั้งหมดที่ซึ่งรวมถึงวิศวกร ช่าง ผู้รับจ้างช่วง และพนักงานทำความสะอาด ดังนั้นในการกำหนดความรู้ ทักษะของพนักงานต้อง รวมถึงบุคคลทุกประเภทที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยใน อาหาร
- พนักงานทั้งหมดต้องยอมรับที่จะปฏิบัติตาม นโยบายบริษัทที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะส่วนบุคคล ก่อนที่จะให้เข้าเริ่มทำงานกับทางบริษัท พนักงานจะต้องถูกเฝ้าติดตามดูแลเป็นพิเศษและได้รับการฝึกอบรมตามช่วงเวลา ที่ กำหนด ซึ่งอาจหมายถึงต้องรับทราบกฎ ต้องมีการเซ็นยินยอมรับ
- On the job training **การอบรมในงานคือวิธีการที่ดีที่สุดในการสอนงาน** ผู้ รับผิดชอบในการ ฝึกสอนภายในของบริษัท ต้องมีหลักฐานที่ชัดเจนและสามารถมั่นใจได้ว่าพนักงานทุกคนมีความ เข้าใจใน ความรับผิดชอบของเขาจริง ในการเรียนรู้และปฏิบัติตามคำสอนที่ซึ่งรวมถึงขั้นตอนการ ปฏิบัติที่ได้กำหนด ไว้ในองค์กร ด้วยเหตุนี้จึงต้องกำหนดวิธีการในการประเมินผลอย่างเข้มงวด และ ควบคุมให้เป็นไปตามนั้น ในระบบการอบรม
- ในการคัดเลือกบุคลากร ควรเลือกคนที่สามารถอ่านและเขียนได้ ไม่มีปัญหาเรื่องของภาษา หาก หลีกเลี่ยงไม่ได้ ขั้นตอนปฏิบัติงาน กฎกติกาต้องอยู่ในรูปแบบที่พนักงานเข้าใจได้โดยง่าย แม้ว่า ต้องมีการจัดทำเป็นภาษาอื่นๆก็ตาม
- ประวัติการฝึกอบรมต้องได้รับการเก็บต่อบุคคล และ**ได้รับการทบทวนเมื่อพบสิ่งผิดปกติในการ ทำงาน** พนักงาน ต้องถูกประเมินผลความรู้ ทักษะ ด้านความปลอดภัยด้านอาหาร ในช่วงแรกที่เข้า มาทำงานเพื่อให้มั่นใจว่า พนักงานมีความสามารถด้านอาหารปลอดภัยในระดับที่องค์กรต้องการ
- บริษัทจะต้องมีกฎระเบียบด้านฝึกอบรมเมื่อ ผู้ตรวจประเมินร้องขอ จะต้องแสดงหลักฐานให้เห็น ด้วย เหตุผลนี้ข้อมูลส่วนตัวที่ไม่ต้องการเปิดเผยให้ทำการแยกแถมข้อมูล เช่นเงินเดือนหรือข้อมูลส่วน บุคคลต่างๆ



ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

- ในกรณีที่มีการพักงานหรือปลดพนักงานออก ในระหว่างนั้น จำเป็นต้องมีมาตรการสำหรับการทำงานในช่วงท้ายของการทำงาน โดยให้เข้าทำงานที่มีความเสี่ยงต่ำต่อความปลอดภัยด้านอาหารเท่านั้น หากเป็นไปได้สำหรับการเลิกจ้างหรือไม่ผ่านการประเมินผลปฏิบัติการ อาจจำเป็นต้องมีมาตรการพิเศษ ในการแจ้งให้ออกจากงานโดยไม่มีการแจ้งล่วงหน้า ซึ่งเรื่องนี้เป็นเรื่องละเอียดอ่อนระหว่างการกระทำตามกฎหมายแรงงานและ ความปลอดภัยด้านอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นสำคัญ
- ผู้ตรวจประเมินจะทำการสุ่มตรวจพนักงานที่ เพิ่งเริ่มทำงาน เพื่อทำการตรวจสอบว่าพนักงานนั้น ได้รับการอบรมเบื้องต้นหรือไม่ มีที่เสี่ยงคอยดูแลในช่วงการทำงานสัปดาห์แรกของการทำงานหรือไม่ เนื่องจากการมีพนักงานใหม่ สามารถทำให้เกิดโอกาสและความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน ด้วยเหตุผลนี้ ระบบในการจัดการของท่านต้องมีการกล่าวถึงระบบควบคุมภายในของท่านเองในการติดตามว่าได้มีการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด