

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1. Employee (พนักงาน)					
1.1	Are the employees well-trained in what they do? You can avoid many problems by making sure that your employees clearly understand their functions พนักงานได้รับการฝึกอบรมในงานที่ทำ เป็นอย่างดี ทำให้หลีกเลี่ยงปัญหาต่างๆได้ เนื่องจากพนักงานมีความเข้าใจในหน้าที่รับผิดชอบ				
1.2	In handling food products, do your employees wear the proper hair covering and clean uniforms? ในการปฏิบัติงาน เกี่ยวกับอาหารต้องให้พนักงานสวมหมวกและชุดฟอร์มที่สะอาด				
1.3	Are your employees wearing jewellery, bandages, or have any illnesses, infections or injuries (i.e., boils, cuts) which can contaminate foods? พนักงานสวมเครื่องประดับ ผ้าพันแผล หรืออาการบาดเจ็บ การติดเชื้อ เช่น ลีวบาดแผล ที่ทำให้ปนเปื้อนสู่อาหารได้หรือไม่				
1.4	Do your employees wash after each visit to the toilet? Do you have washing facilities available for your employees near their work stations, and do they use them when their hands become soiled or contaminated? You must display "reminder" posters in your rest rooms for employees to wash their hands. พนักงานล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำในแต่ละครั้งหรือไม่ ได้จัดเตรียมอุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น น้ำยาล้างมือ สำหรับให้พนักงานล้างมืออย่างเพียงพอ และใกล้บริเวณทำงานหรือไม่ และพนักงานได้มีการใช้เป็นประจำเมื่อแขนหรือมือสกปรก หรือปนเปื้อนสิ่งสกปรก คุณต้องติดป้ายที่หน้าห้องสุขาเพื่อเตือนพนักงานให้ล้างมือเป็นประจำที่เหมาะสม				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.5	Do your employees maintain clean personal habits? They should keep their hands away from body surfaces, which are loaded with bacteria. พนักงานต้องรักษาสุขลักษณะและความสะอาดส่วนบุคคลที่ดี พวกเขาต้องหลีกเลี่ยงให้มืออยู่ห่างจากผิวสัมผัสที่มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์				
1.6	Is the traffic within your plant controlled to prevent contamination of the processing areas? เส้นทางการเดินและการเคลื่อนย้ายสินค้าในพื้นที่ผลิตได้มีการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการผลิตหรือไม่				
1.7	Have your employees been told the reasons why they should undertake the above precautions? พนักงานสามารถบอกเหตุผลได้ว่าทำไมต้องปฏิบัติตามข้อควรระมัดระวังหัวข้อด้านบนได้				
1.8	Other Employee practices that need attention: พิจารณาการปฏิบัติงานของพนักงานท่านอื่นที่จำเป็นต้องเอาใจใส่ด้วย				

2. Plant/Grounds (โรงงาน / พื้นดิน)

1.1	Is the area around your firm clear of weeds, grass and brush? This sort of foliage can be an effective cover for pests to infiltrate your firm. บริเวณรอบบริษัทปราศจากวัชพืช ต้นไม้ หรือหญ้าที่ไม่ต่ำๆ ที่จะเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยหรือปกคลุมให้สัตว์รบกวนแทรกตัวเข้าไปในบริษัทได้				
-----	---	--	--	--	--

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.2	Is there any standing water on your ground which also attracts pests? มีบริเวณ ที่เกิดน้ำขังบนพื้นดินของบริษัทหรือไม่ซึ่งเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์รบกวนได้				
1.3	Other outside Plant conditions that I want to look into: สภาพแวดล้อมภายนอกโรงงานต้องตรวจสอบความสะอาดและไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหนะนำโรค				

3. Building/Facility (โครงสร้างอาคาร / สิ่งอำนวยความสะดวก)

1.1	Do windows and doors seal tightly to ward off pests and contaminants? ประตูหรือหน้าต่างได้ปิดสนิททุกช่องหรือไม่เพื่อป้องกันสัตว์รบกวนเข้าไปและป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกที่อยู่ภายนอก				
1.2	Do windows have fine mesh screens to keep out insects? หน้าต่างมีฉากหรือ เครื่องกำบังที่มีความละเอียดกันสามารถป้องกันไม่ให้แมลงต่างๆเข้าไปในอาคารได้				
1.3	Will a pencil pass under the door? That's all the space required for a rodent to enter. มีแสงสว่างที่มาบรรจบกันตลอดผ่านประตูหรือไม่ ซึ่งจะเป็นช่องว่างที่หนูต้องการในการเข้าไปในอาคารได้				
1.4	Have all holes and cracks been filled so as not to provide hiding places or entry points for pests? ช่องรูหรือรอยแตกทั้งหมดต้องปิดให้เรียบร้อยเพื่อไม่ให้เป็นที่หลบซ่อนตัวหรือจุดที่สัตว์รบกวนต่างๆเข้าอยู่ได้				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.5	Not only should your firm be free of vermin and pests--there shouldn't even be evidence of the presence of domestic animals such as cats and dogs. บริษัทไม่เพียงแต่ปราศจากสัตว์รบกวนหรือสัตว์ทำลายพืชต่างๆ ต้องไม่พบหลักฐานการเข้ามาของสัตว์เลี้ยงในบ้านได้ เช่น สุนัข แมว				
1.6	Are rest rooms cleaned regularly? ห้องน้ำได้รับการดูแลรักษาทำความสะอาดอย่างเป็นประจำหรือไม่				
1.7	Are the hand-washing facilities furnished with paper or air hand dryers and soap? The hand-washing facilities should be furnished with running water at a suitable temperature for washing hands. They should provide effective hand-washing and sanitizing preparations. มีอ่างล้างมือที่มีกระดาษพร้อมใช้เช็ดมือหรือเครื่องเป่ามือให้แห้งและสบู่ อ่างล้างมือควรมีน้ำไหลเพียงพอและอุณหภูมิเหมาะสมสำหรับการล้างมือ พนักงานควรมีวิธีการล้างมือที่มีประสิทธิภาพและมีการจัดเตรียมอุปกรณ์การล้างที่ถูกต้องตามหลักอนามัย				
1.8	Does the roof leak? This can add to the problems of humidity, standing water and product contamination. มีหลังคารั่วหรือไม่ ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดปัญหาที่มีความชื้นสูง หรือน้ำหยดในอาคารและ เกิดปัญหาการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้				
1.9	Are the overhead lights covered with shields to prevent contamination of products by broken glass in case the lamps burst? หลอดไฟที่อยู่ด้านบนอาคารต้องมีฝาครอบหุ้มเพื่อป้องกันการปนเปื้อนแก้วสู่ผลิตภัณฑ์เมื่อเกิดหลอดไฟแตก				
2.0	Other Building/Facility problems that need to be addressed: ส่วนของอาคารหรืออุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ที่มีปัญหาสภาพไม่พร้อมใช้งานหรือชำรุดต้องได้รับการซ่อมแซมและบำรุงรักษา				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
-----	--------------	-----	----	-----	---------------

4. Equipment (อุปกรณ์ เครื่องมือ)

1.1	Is all equipment which comes in contact with food cleaned and sanitized as often as necessary to prevent contamination of the product? You should follow appropriate cleaning schedules for each piece of equipment. อุปกรณ์ทั้งหมดที่สัมผัสอาหารมีความสะอาดและถูกสุขอนามัยเพื่อป้องกันการปนเปื้อนผู้ผลิตกันหรือไม่ ควรมีตารางการทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับอุปกรณ์แต่ละชนิด				
1.2	Is the equipment designed, or otherwise suitable, for use in a food plant? For example, equipment for handling or processing foods cannot contain polychlorinated biphenyls (PCB's), which are very toxic (this does not apply to electrical transformers and condensers containing PCB's in sealed containers). อุปกรณ์ได้รับการออกแบบที่เหมาะสมกับการใช้งานในโรงงานอาหารหรือไม่ เช่น อุปกรณ์สำหรับจัดเตรียมในกระบวนการผลิตอาหารต้องไม่มีส่วนประกอบของโพลีคลอไรเนต ไบฟีนีล (PCB's) ซึ่งมีพิษมาก (ไม่นำมาใช้ในหม้อแปลงไฟฟ้าและหม้อสำหรับทำไอน้ำที่บรรจุสาร PCB's เป็นตัวบดกรีในถังบรรจุ				
1.3	Is there a build-up of food or other static material on the equipment? This can serve as a breeding place for insects and bacteria. มีการสะสมของอาหารหรือวัสดุอื่นๆ บนอุปกรณ์ต่างๆ ในการผลิตหรือไม่ซึ่งเป็นสิ่งที่จะช่วยให้การเพาะพันธุ์และเจริญเติบโตของแมลงและจุลินทรีย์ได้				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.4	Is there any build-up or seepage of cleaning solvents or lubricants on your equipment which can contaminate foods? All repairs on equipment should be of a permanent nature (e.g., no bobby pins in place of cotter pins), as temporary repair parts can break or rupture and get in the food product. มีการสะสมหรือการไหลซึมของสารทำความสะอาดหรือน้ำมันหล่อลื่นจากอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สามารถปนเปื้อนสู่อาหารได้หรือไม่ อุปกรณ์ที่ทำการซ่อมแซมทั้งหมดควรอยู่ในสภาพที่คงทน ถาวร เช่น ไม่มีส่วนที่มีการซ่อมชั่วคราวสามารถแตกหรือหลุดเข้าไปในอาหารได้				
1.5	Is the equipment hard to disassemble for clean-up and inspection? The more difficult it is, the less inclined you or an employee will be to clean it. อุปกรณ์ยากที่จะถอดแยกประกอบจากกันเพื่อทำความสะอาดและการตรวจสอบหรือไม่ ที่ยากกว่านั้นถ้าพนักงานทำความสะอาดมีความสนใจน้อยมากในการทำงานจะเป็นการยากที่จะทำความสะอาดอุปกรณ์ได้ดี				
1.6	Is there a lot of "dead space" in or around the machinery where food and other debris can collect as a nest for insects and bacteria? มีที่ว่างที่ไม่ใช้งานในบริเวณรอบเครื่องจักรเป็นจำนวนมากซึ่งเป็นบริเวณของแหล่งสะสมทับถมของอาหารและวัสดุอื่นทำให้เป็นที่อยู่ของแมลงและจุลินทรีย์ได้หรือไม่				
1.7	Can the surface of the equipment be sanitized? Wood is one material that cannot. พื้นผิวสัมผัสของอุปกรณ์มีลักษณะที่ถูกสุขอนามัยหรือไม่ ไม้เป็นวัสดุที่ไม่ควรใช้				
1.8	Other Equipment cleaning and maintenance issues that should be covered: ลักษณะอุปกรณ์อื่นๆควรได้รับการทำความสะอาด และการบำรุงรักษาให้ครบถ้วน				

5. Housekeeping (การดูแลรักษาความสะอาด)

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.1	Are trash, debris, and clutter picked up so as not to provide hiding places for pests? ซากใบไม้แห้ง ซากปรักหักพังต่างๆ ที่กองรวมกันอยู่ต้องปิดกวาดเก็บทิ้งเพื่อไม่ให้ เป็นแหล่งหลบซ่อนตัวของสัตว์รบกวนต่างๆ				
1.2	Do employees eat and smoke only in designated areas? จัดให้พนักงานทานอาหารและสูบบุหรี่ในสถานที่ที่กำหนดเท่านั้น				
1.3	Is the food spilled or uneaten by employees cleaned up quickly so as not to attract pests or breed bacteria? เศษอาหารที่ตกหล่นหรือไม่ทานแล้วพนักงานได้ทำความสะอาดอย่างรวดเร็ว หรือไม่เพื่อไม่ให้เป็นที่ดึงดูดของสัตว์รบกวนและการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์				
1.4	Has old rodent excreta been cleaned up so you can spot any new activity? คราบปัสสาวะจากหนูได้มีการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วทุกจุดและสามารถ ตรวจสอบร่องรอยใหม่ได้หรือไม่				
1.5	Additional Housekeeping duties that must be attended to: หน้าที่โดยรวมของพนักงานในการดูแลความสะอาดต้องได้รับการพิจารณา และเอาใจใส่อย่างเข้มงวด				

6. Garbage (การจัดการ ขยะ)

1.1	Is garbage quickly removed and dumped in appropriate bins? It should not sit around your facilities to attract pests. ขยะได้รับการเคลื่อนย้ายอย่างรวดเร็ว และสม่ำเสมอไม่กองส้นถึงขยะออกมา ขยะไม่ควรวางอยู่รอบๆ สิ่งอำนวยความสะดวกของโรงงานเพราะเป็นแหล่งดึงดูด ของสัตว์รบกวนได้				
-----	---	--	--	--	--

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.2	Is the garbage kept covered? An open garbage pile is an excellent breeding ground for insects and rodents. ขยะที่เก็บมีฝาปิดหรือไม่ ซึ่งกองขยะที่ทับถมและเปิดโล่งจะเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและหนูได้				
1.3	Other Garbage -handling problems that should be explored: ปัญหาด้านการจัดการขยะต่างๆควรได้รับการสำรวจและปรับปรุง				

7. Plumbing (ระบบท่อน้ำ)

1.1	Is the water used in your firm from an approved source (either municipal supply or tested private source)? แหล่งน้ำใช้ของระบบน้ำใช้ในบริษัทได้รับการรับรองและตรวจสอบซึ่งอาจตรวจรับรองจากเขตเทศบาล หรือ จากหน่วยงานเอกชน				
1.2	Have you made sure there are no hoses left dangling in sinks or on the ground? Loss of pressure can cause a back flow that will contaminate your water supply. คุณมั่นใจหรือไม่ว่าไม่มีท่อน้ำที่ห้อยแกว่งไปมาในถังน้ำหรือบนพื้นดิน ซึ่งถ้าท่อชำรุดเกิดการสูญเสียแรงดันซึ่งเป็นสาเหตุทำให้น้ำไหลย้อนกลับเข้าระบบเกิดการปนเปื้อนน้ำเสียได้				
1.3	Do your facilities have back flow and vacuum breaker valves to prevent contaminate your water supply? มีระบบวาล์วปิดหรือระบบป้องกันการไหลย้อนกลับของน้ำเข้าสู่ระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ระบบน้ำใช้				
1.4	Avoid standing water around your firm. หลีกเลี่ยงไม่ให้มีน้ำขังรอบบริเวณ โรงงาน				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.5	Other Plumbing needs that require attention: ระบบท่อน้ำอื่นๆจำเป็นต้องได้รับการดูแลเอาใจใส่ด้วย				

8. Humidity (การควบคุมความชื้น)

1.1	Does your building have dripping condensation or leaky plumbing which can contaminate foods? ในโครงสร้างภายในอาคารมีการควบแน่นของน้ำหยดหรือไม่ หรือมีท่อรั่วซึ่งทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้				
1.2	Are you keeping the humidity in your operation low? Molds, insects and bacteria thrive in damp climate. คุณมีการควบคุมความชื้นในบริเวณปฏิบัติงานได้หรือไม่ เชื้อรา แมลงต่างๆและจุลินทรีย์มีการเจริญเติบโตตามสภาพบรรยากาศที่เปียกชื้นหรือไม่				
1.3	Other problems to attend to regarding Humidity : ปัญหาอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับความชื้นต้องได้รับการดูแลและแก้ไข				

9. Temperature (การควบคุมอุณหภูมิ)

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.1	Are storage areas intended for room temperature subject to extremes of temperature, either hot or cold? This can damage foods. For refrigeration storage, coolers should be kept at or below 40 degrees F. For freezer storage, the temperature should be kept at or below 0 degrees F. ห้องจัดเก็บอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่มีความอุณหภูมิที่เหมาะสมในการรักษาสภาพของอาหารไม่ให้เน่าเสีย สำหรับการเก็บรักษาแบบแช่เย็นควรเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 40 องศาฟาเรนไฮต์ (4-5 องศาเซลเซียส) และสำหรับการเก็บรักษาแบบแช่แข็งควรเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาฟาเรนไฮต์ (-18 องศาเซลเซียส)				
1.2	Are you keeping a record of temperatures for all storage areas on a regular basis? มีการบันทึกอุณหภูมิในห้องที่เก็บรักษาอาหารอย่างเป็นประจำหรือไม่				
1.3	Are you keeping your facilities at the proper temperature range? Insects love high temperatures, and their activity will pick up as the temperature goes up. คุณได้เก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆในอุณหภูมิที่เหมาะสมหรือไม่ ซึ่งพวกแมลงชอบอุณหภูมิสูงบริเวณที่มีการดำรงชีวิตของแมลงทำให้อุณหภูมิสูงขึ้นได้				

10. Incoming Raw Materials (การรับวัตถุดิบรับเข้า)

1.1	Have you checked to see that the compartment door seals on the truck are intact? ได้มีการตรวจสอบรอยซีลที่ช่องของประตูในรถขนส่งวัตถุดิบว่ามีสภาพที่สมบูรณ์ ไม่มีช่องโหว่หรือไม่				
-----	---	--	--	--	--

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.2	Is there a clean smell when the compartment doors are opened, or are there signs of contamination such as petroleum distillate, putrefaction, or other off-odors? เมื่อเปิดประตูมิกลั่นสะอาดหรือ มีกลิ่นอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น กลิ่นน้ำมันปิโตรเลียม กลิ่นเน่าเสีย หรือกลิ่นผิดปกติจากเดิม				
1.3	Is any refrigerated compartment set at the proper temperature? ห้องทำความเย็นในรถได้มีการกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสมได้หรือไม่				
1.4	Are boxes properly stacked and intact? กล่องบรรจุวัตถุดิบจัดเรียงเป็นกองเรียบร้อยและสภาพสมบูรณ์				
1.5	Is there evidence of activity by insects, rodents or birds? มีร่องรอยของแมลง หนู หรือ นก ปนเปื้อนในวัตถุดิบหรือรถขนส่งหรือไม่				
1.6	Is there evidence of the misuse of pesticides such as DDT tracking powder, 1080, or insect sprays? มีหลักฐานการใช้ยาฆ่าแมลงในทางที่ผิด เช่น DDT หรือ สเปรย์ฆ่าแมลงต่างๆ				
1.7	Additional problems that should be dealt with on Incoming Raw Materials : ปัญหาอื่นๆด้านการตรวจสอบวัตถุดิบรับเข้าควรมีการพิจารณาและจัดการ				

11. Storage of Raw Materials and Products (การจัดเก็บวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์)

1.1	Is the storage area over-crowded? Such a condition prevents adequate inspection and clean-up and also increases the likelihood of damage to products during handling. สถานที่เก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์มีสภาพการเก็บที่แออัด แน่นเต็มพื้นที่หรือไม่ ซึ่ง เป็นสาเหตุให้การตรวจสอบและการทำความสะอาดไม่เพียงพอและยังมีแนวโน้ม เพิ่มความเสี่ยงระหว่างการจัดเก็บได้				
-----	---	--	--	--	--

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.2	Are products stored on pallets and at least 18 inches away from the walls? It is important to leave space for inspection aisles so that rodent and insect activity can be seen more readily. You might consider painting a white line on the floor along the walls to indicate inspection aisles. ผลิตภัณฑ์ได้เก็บบนพาเลทที่ห่างจากผนังอย่างน้อย 18 นิ้ว หรือไม่ เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องเว้นช่องว่างเพื่อสามารถตรวจสอบร่องรอยหนูและแมลงต่างๆ ได้ง่ายขึ้น และควรพิจารณาให้ ทาสีขาวตามพื้นทางเดินจนถึงผนังเพื่อชี้ร่องรอยสัตว์รบกวนได้				
1.3	Other Storage problems that should be corrected: ปัญหาการจัดเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์เรื่องอื่นๆ ควรได้รับการแก้ไข				

12. Rotation (การหมุนเวียนสต็อก)

1.1	Are products stored on a first-in, first-out basis to reduce the possibility of contamination through spoilage? มีการเก็บผลิตภัณฑ์แบบหมุนเวียน FIFO เพื่อลดโอกาสการปนเปื้อนจากการเน่าเสียของผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บไว้นาน ไม่มีการหมุนเวียนออกใช้				
1.2	Are old products kept in front of the new to help in the rotation process? ผลิตภัณฑ์เก่าได้มีการเก็บไว้ด้านหน้าของผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เข้ามาหรือไม่เพื่อช่วยในการหมุนเวียนออกได้ถูกต้องและรวดเร็ว				
1.3	Are all incoming products dated to ensure a proper rotation of stocks? ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาจัดเก็บต้องระบุวันที่ให้ชัดเจนเพื่อมั่นใจในการหมุนเวียนสต็อกได้เหมาะสมตามระบบ FIFO				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.4	Are items overstocked? This increases the chances of spoilage and contamination. มีกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บเป็นจำนวนมากหรือไม่ซึ่งจะเพิ่มโอกาสให้การนำเสียและการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อื่นๆได้				
1.5	When checking containers for contamination, are dusty, faded or discolored containers checked first? They are obviously the most suspect items. เมื่อต้องการตรวจสอบการปนเปื้อนว่าเกิดจากภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์หรือไม่ให้สังเกตดูว่ามีฝุ่นเกาะ สีเลือนไป หรือ สีเพี้ยนที่ภาชนะบรรจุหรือไม่				

13. Quarantine (การกักกันโรคติดต่อ)

1.1	Are all products spoiled by damage, insects, rodents or other causes stored in a designated "Quarantine Area" to prevent their contact with safe products? ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่เกิดการนำเสียจากการถูกทำลายโดยแมลง หนู หรืออื่น ๆ ได้มีการจัดเก็บแยกในบริเวณที่กักกันไว้โดยเฉพาะหรือไม่เพื่อป้องกันการปนเปื้อนต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์				
1.2	Are such quarantined items disposed of quickly to prevent the development of pest breeding places? กลุ่มของผลิตภัณฑ์ที่ได้กักกันไว้ได้มีการนำไปกำจัดอย่างรวดเร็วหรือไม่เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์รบกวน				
1.3	Are incoming materials inspected for damage or contamination so that they can be rejected? วัตถุดิบรับเข้าที่ตรวจสอบแล้วว่ามีเสียหาย หรือมีการปนเปื้อน ต้องทำการคัดแยกและกำจัดทิ้ง				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
-----	--------------	-----	----	-----	---------------

14. Pest Control (การควบคุมสัตว์รบกวน)

1.1	If you hire an outside pest control operator. you should: ถ้ามีการจ้างบริษัทรับเหมาเข้ามาควบคุมสัตว์รบกวน ควรพิจารณาดังนี้				
1.2	Check regularly on what the pest control operator is doing. Don't accept what he's doing on faith. มีการตรวจสอบงานที่ผู้รับเหมาดำเนินการเป็นประจำ อย่ายอมรับว่าเขาได้ปฏิบัติ ตามสัญญาโดยไม่ตรวจสอบก่อน				
1.3	Check to see what poisons he is using. Make sure the poisons do not contaminate foods. ตรวจสอบให้มั่นใจในยากำจัดแมลงที่ใช้ต้องไม่เป็นพิษและไม่ปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ อาหารได้				
1.4	Learn where and how many bait stations there are. They should be placed so as not to present any chance of food contamination. They should be checked regularly. ต้องรู้ว่าจุดดักเหยื่อวางอยู่ที่ไหนบ้าง ซึ่งตำแหน่งที่วางต้องไม่มีโอกาสปนเปื้อนสู่ อาหารได้				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.5	Check to see if fumigators are being used. Do they represent a hazard to employees or food safety? If doing your own exterminating, you should: ตรวจสอบในบริเวณที่มีการใช้เครื่องอบพ่นฆ่าแมลง ว่าทำให้เกิดอันตรายต่อพนักงานหรือความปลอดภัยของอาหารหรือไม่ ถ้ามีผลเกิดอันตรายได้ควรยกเลิกวิธีนี้ หรือกำหนดวิธีการที่เหมาะสม				
1.6	Know there is no such thing as an all-purpose pesticide, especially where foods are concerned. Get qualified advice before using any poisons. ควรทราบว่าไม่มีสารฆ่าแมลงหรือสัตรับกวนชนิดใดชนิดหนึ่งที่สามารถกำจัดได้ทุกชนิดของสัตรับกวน โดยเฉพาะที่ใช้ในบริเวณที่เกี่ยวข้องกับอาหารต้องรับคำแนะนำที่ได้รับการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญก่อนการใช้สารดังกล่าว				
1.7	Make a map showing locations of all traps, bait stations, etc., and check them regularly. จัดทำแผนผังเพื่อแสดงจุดที่วางกับดักเหยื่อ และตรวจสอบจุดดังกล่าวเป็นประจำ				
1.8	Put money into building maintenance if that will help solve your pest problems. For instance, don't rely solely on rodenticides to control your pest problem and leave gaps in the doors for the rodents to enter. Make sure those gaps are sealed. Extermination is a poor second choice, and will cost you as much, or more, in the long run. ควรจัดสรรงบประมาณในการซ่อมบำรุงรักษาโครงสร้างอาคารเพื่อช่วยในการแก้ปัญหาสัตรับกวนต่างๆ ยกตัวอย่างเช่น ไม่ใช้สารกำจัดแมลงเพียงชนิดเดียวในการแก้ไขปัญหา ไม่ปล่อยให้มียช่องว่างให้หนูเข้ามาในอาคารได้ ต้องมีการแก้ไขและจัดเตรียมงบประมาณในการบำรุงรักษาในระยะยาว				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
-----	--------------	-----	----	-----	---------------

15. Storage and Handling of Hazardous Materials (การเก็บรักษาและจัดการกับสารเคมีอันตราย)

1.1	<p>Are materials such as pesticides, herbicides, cleaning solvents, lubricants and boiler compounds accessible for use only by authorized employees? This will help prevent accidents such as food contamination and employee injuries due to ignorance and misuse.</p> <p>สารเคมีต่างๆที่ใช้ เช่น สารฆ่าแมลง สารสมุนไพร สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น และสารเคมีที่ใช้ใน Boiler ต้องกำหนดผู้มีอำนาจในการใช้โดยเฉพาะ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุปนเปื้อนสู่อาหาร และการบาดเจ็บของพนักงานเนื่องจากการใช้ผิดวิธีและไม่ปฏิบัติตามวิธีที่ระบุ</p>				
-----	---	--	--	--	--

16. Labeling (การระบุฉลาก)

1.1	<p>Are all hazardous materials kept in bottles, or drums, or boxes that reflect their dangerous nature?</p> <p>สารวัตถุอันตรายต่างๆ มีการเก็บในขวด กระบอก หรือกล่องที่เหมาะสมกับลักษณะผลกระทบในอันตรายของสารแต่ละชนิด</p>				
1.2	<p>Even non-hazardous materials should be labeled correctly. Several babies died in a hospital because salt was mistakenly used for sugar in their formulae.</p> <p>ต้องทำการระบุฉลากที่สารให้ชัดเจนและถูกต้อง รวมทั้งสารเคมีที่ไม่อันตรายด้วย เนื่องจากเคยมีเหตุการณ์ที่เด็กเสียชีวิตในโรงพยาบาลเพราะเติมเกลือแทนน้ำตาลในสูตรผสมที่ต้องการ</p>				

Checklist for Basic Food Safety for Small food processor (Self-inspection Check-list)

Auditor :

Date :

No.	CHECK POINTS	yes	no	obs	Audit finding
1.3	Make sure that any labels you market comply with the Food, Drug, and Cosmetic Act and Fair Packaging and Labeling Act. ต้องมั่นใจว่าการระบุฉลากมีความสอดคล้องกับมาตรฐานด้านอาหารและยา หรือ เครื่องสำอาง และภาชนะบรรจุ				

17. Food Additives (สารปรุงแต่ง)

1.1	Make certain that the food additives you use are suitable and safe for the intended purposes. ต้องมั่นใจว่าการใช้สารปรุงแต่งอย่างเหมาะสมและตรงกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการใช้				
1.2	Other issues regarding Food Additives to be resolved: ต้องมีการพิจารณาหัวข้ออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารปรุงแต่งอาหาร				

18. Product Code (รหัสสินค้า)

1.1	Do you have an effective recall procedure set up? มีการจัดทำระเบียบปฏิบัติในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่				
1.2	Other considerations on Product Codes : ต้องมีการพิจารณา เรื่องอื่นๆ สำหรับการจัดทำรหัสสินค้า				

END