

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

เทคนิคการตรวจสอบความปลอดภัยในอาหาร - พนักงาน

อุปนิสัยในการทำงานที่ไม่ดี ของพนักงานอาจก่อให้เกิดการปฏิบัติที่ไม่เป็นที่น่าพอใจในโรงงานได้ โดยเฉพาะในส่วนการผลิตที่มีพนักงานสัมผัสอาหารเป็นจำนวนมาก หรือการทำงานของพนักงานมีผลโดยตรงโดยการสัมผัสกับอาหาร

ผู้ตรวจสอบให้ทำการตรวจสอบดังต่อไปนี้ :

1. สังเกตทัศนคติและการปฏิบัติของพนักงานในระหว่างการตรวจสอบโดยตลอด
2. ให้สังเกตพนักงานในขณะที่กำลังปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อทำการพิจารณาหน้าที่ของพนักงาน
3. ให้สังเกตความสะอาดและความเรียบร้อยของการแต่งกายพนักงาน และการสวมหมวกคลุมผมหรือเครื่องแต่งการที่กำหนดหรือไม่
4. สังเกตว่ามีพนักงานที่กำลังปฏิบัติงานมีอาการเป็นหวัด หรือมีแผลติดเชื้อ หรือมีรอยแผลจากของมีคมบาด หรือไม่ เป็นต้น ห้ามทำการตรวจดูแผล, สัมผัส หรือแกะผ้าพันแผลออก เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับเชื้อแบคทีเรีย การทำเช่นนี้เป็นการรบกวนพนักงาน, ก่อให้เกิดอันตรายกับคุณ ผลิตภัณฑ์และพนักงาน ท่านจะได้รับข้อมูลที่มีประโยชน์เล็กน้อยมากต่อการเสียเวลาและก่อให้เกิด ความเสี่ยงในประเด็นนี้
5. สังเกตว่ามีร่องรอยว่า พนักงานรับได้ประทานอาหารในขณะที่ปฏิบัติงานหรือไม่
6. สังเกตถึงการปฏิบัติไม่ถูกสุขลักษณะของพนักงาน หรือการปฏิบัติงานที่มีการจัดการที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น สัมผัสพื้นผิวที่สกปรกแล้วไปจับสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหาร หรือผิวสัมผัสกับอาหารโดยตรง รวมถึงพนักงานที่มีการถ่มน้ำลาย ที่สัมผัสจัดการกับขยะมูลฝอย มีการล้างแคะแกะเกา พนักงานที่ทำความสะอาดท่อน้ำทิ้ง พนักงานที่จัดการกับภาชนะบรรจุที่สกปรก แล้วไปจับสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารโดยไม่ล้างและทำความสะอาดมือก่อน
7. สังเกตว่าพนักงานปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงงานหรือไม่ เช่น "ไม่สูบบุหรี่", "ทำการปิดประตูเสมอ", "ล้างมือก่อนที่กลับเข้าพื้นที่ทำงาน" เป็นต้น
8. ให้สังเกตพฤติกรรมการล้างมือ ในกรณีที่พนักงานที่จับสิ่งของที่ ไม่ถูกสุขลักษณะแล้วทำการจุ่มมือลงในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคโดยไม่ล้างมือก่อน สิ่งที่ต้องระวังคือจำนวนและชนิดของสิ่งแปลกปลอมที่อยู่บนมือในระหว่างที่ สัมผัสกับสิ่งของที่ ไม่ถูกสุขลักษณะก่อนที่จะฆ่าเชื้อ สารฆ่าเชื้อจะทำงานได้ดีหากทำความสะอาดมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดก่อน
9. ให้ทำการพูดคุยของพนักงานที่กำลังทำงานอยู่ ซึ่งจะช่วยให้ได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติ, สภาพแวดล้อม และพฤติกรรมที่ทั้งในอดีตและปัจจุบัน ไม่ว่าในแง่ดีหรือไม่ดี ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ให้บันทึกไว้เพื่อทวนสอบหาหลักฐานเพิ่มเติม
10. ตามความเหมาะสม ให้ทำการตรวจสอบระดับการศึกษาและการฝึกอบรมของพนักงาน เพื่อพิจารณาว่า



QAIC (Thailand) Co., Ltd.

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

ประเภท ชนิด ระยะเวลาของแผนโปรแกรมการฝึกอบรม และการกำหนดคุณสมบัติของบริษัทนั้นมีความ
เพียงพอเหมาะสม กับงานที่พนักงานทำ