

แบบประเมินสถานที่พักซากสัตว์น้ำ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานที่พักซากสัตว์น้ำ.....

สถานที่ตั้ง เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... e-mail.....

ชนิดสัตว์น้ำที่นำเข้าพัก.....

วัตถุประสงค์การพักซากสัตว์น้ำ () เพื่อการนำเข้าราชอาณาจักร

() เพื่อการส่งออกนอกราชอาณาจักร

() เพื่อการนำเข้าผ่านราชอาณาจักร

วันที่ตรวจประเมิน.....

ส่วนที่ 2 รายการที่ตรวจประเมิน

หัวข้อพิจารณา	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1. โครงสร้าง		
1.1 มีโครงสร้างและการออกแบบพื้น ผนัง และเพดานที่เหมาะสม ทำความสะอาดได้ง่าย ดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี และสะอาดอย่างสม่ำเสมอ		
1.2 ห้องเก็บเสื้อผ้าและของใช้ส่วนตัวของพนักงานแยกเป็นสัดส่วน สะอาด และมีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น		
1.3 บริเวณรอบตัวอาคารสะอาด ไม่มีกองขยะหรือเศษสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ถ้ามีสนามหญ้า ต้องตัดหญ้าให้สั้นอยู่เสมอ ไม่ทำให้เป็นแหล่งที่อยู่และเพาะพันธุ์ของหนู แมลง หรือสัตว์อื่นๆ		
1.4 อาคารอยู่ในสภาพดี ไม่มีช่องเปิดที่จะเป็นทางเข้าของสัตว์ต่างๆ		
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ		
2.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่ายไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นสนิม เครื่องมือทุกชนิดออกแบบเหมาะสมกับการใช้งาน และสะดวกในการรักษาความสะอาดรวมทั้งมีการป้องกันที่เหมาะสมไม่ให้เกิดการปลอมปนของน้ำมันหล่อลื่น หรือน้ำมันเครื่องไปยังวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์		
2.2 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ ตามแผนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ		
2.3 วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มีที่จัดเก็บที่เหมาะสม ไม่เกิดการปนเปื้อน		
3. บุคลากร		
3.1 พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อหรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้จะมีการป้องกันที่เหมาะสม		

หัวข้อพิจารณา	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
3.2 พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพทั้งโรคติดต่อร้ายแรงและโรคทางเดินอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมเก็บบันทึกผลการตรวจ		
3.3 ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ		
3.4 พนักงานที่สัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรงต้องล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา		
3.5 เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายและรองเท้าที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเปลี่ยนในบริเวณที่จัดให้		
3.6 ห้ามรับประทานอาหารและสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ไอ/จามใส่วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ และถ่มน้ำลายในบริเวณปฏิบัติงาน		
4. ขั้นตอนการล้างทำความสะอาด		
4.1 หากมีการล้างทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ก่อนการแช่แข็ง ต้องแยกบริเวณล้างทำความสะอาดอย่างเป็นสัดส่วน สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในระหว่างการล้าง และอยู่ในสภาพสะอาด		
4.2 วิธีการล้างทำความสะอาดต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ไปยังวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดตามระยะเวลาและความถี่ที่เหมาะสม		
5. ขั้นตอนการแช่เยือกแข็งและบรรจุ		
5.1 ในกรณีที่มีขั้นตอนการแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิการแช่เยือกแข็งต้องไม่สูงกว่า -30°C และบันทึกอุณหภูมิทุกครั้งที่มีการใช้งาน เครื่องแช่เยือกแข็งต้องมีประสิทธิภาพ		
5.2 การแช่เยือกแข็งและบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน		
6. กระบวนการเก็บรักษาวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ในห้องเย็น		
6.1 มีการแยกอุณหภูมิหรือผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน พร้อมบันทึกรายละเอียดแหล่งที่มาและเก็บไว้เพื่อตรวจสอบ		
6.2 การจัดเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ในห้องต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน มีอุปกรณ์รองพื้นและแยกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน การจัดวางต้องเป็นระเบียบไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย มีช่องว่างระหว่างแถวและห่างจากผนังอย่างเหมาะสม เพื่อให้ความเย็นไหลเวียนได้ทั่วถึง		
6.3 ดูแลรักษาความสะอาดของห้องเก็บ ตลอดจนทางเดินอย่างสม่ำเสมอ		
6.4 ระบบการทำความเย็นของห้องเย็นมีกำลังเพียงพอ ที่จะรักษาอุณหภูมิในห้องเย็นได้ตามที่กำหนดโดยไม่ให้สูงกว่า -18°C ตลอดจนควบคุมการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิให้ไม่เกิน 4°C ขณะขนถ่ายผลิตภัณฑ์ออกจากห้อง		
6.5 มีอุปกรณ์วัด (probe) และแสดงอุณหภูมิของห้องเย็นที่ถูกต้องแม่นยำ ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม และอ่าน ได้สะดวก ชัดเจน มีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ และมีพนักงานทวนสอบอุณหภูมิตามความถี่ที่เหมาะสม		
7. สิ่งจำเป็นสำหรับสุขลักษณะ		
7.1 น้ำที่ใช้ในการสัมผัสวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ต้องสะอาดมีคุณภาพเทียบเท่ากับน้ำบริโภค กรณีมีน้ำที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น น้ำดับเพลิง ล้างพื้นลานจอดรถ ต้องมีระบบท่อแยกอย่างชัดเจน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน		

หัวข้อพิจารณา	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
7.2 ในกรณีที่มีขั้นตอนการทำงานที่ต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องมีอ่างล้างมือชนิดไม่ใช้มือสัมผัส สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งาน		
7.3 ห้องสุขาต้องสะอาดและมีจำนวนเพียงพอกับพนักงาน มีอ่างล้างมือชนิดไม่ใช้มือสัมผัส สบู่เหลว กระดาษชำระ และต้องมีบ่อน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับล้างรองเท้าหรือเปลี่ยนรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขา		
7.4 น้ำที่ผ่านการใช้ในสถานที่พักซากสัตว์น้ำ ไม่ว่าจะเป็นน้ำจากอ่างล้างมือ น้ำจากการทำความสะอาดพื้น น้ำที่ล้างวัสดุอุปกรณ์ น้ำที่สัมผัสกับซากสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์ หรือน้ำจากกระบวนการอื่น ต้องระบายเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำโดยไม่ปล่อยออกสู่สิ่งแวดล้อมภายนอกโดยตรง และฆ่าเชื้อโดยใช้สารเคมี เช่น แคลเซียมไฮโปคลอไรท์ ความเข้มข้น 30 พีพีเอ็ม นานอย่างน้อย 3 ชั่วโมง หรือวิธีอื่นๆ ที่มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อ		
7.5 ต้องบันทึกผลการตรวจติดตามการทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคจาก อุปกรณ์ ภาชนะ ที่บรรจุหรือสัมผัสกับซากสัตว์น้ำ		

บันทึกความเห็นของผู้ตรวจประเมิน

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....
ผู้ตรวจประเมินสถานที่พักซากสัตว์น้ำ