ข้อกำหนดสุขลักษณะห้องเย็นรับฝาก

ห้องเย็นรับฝาก หมายถึง สถานที่ที่มีการรับฝากเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่อุณหภูมิ -18 °C หรือต่ำกว่า ซึ่งอาจมีขั้นตอน การล้างทำความสะอาด การแช่เยือกแข็งและบรรจุด้วย กรณีที่มีขั้นตอนการผลิตอื่นเพิ่มเติมนอกเหนือจากนี้ จะไม่จัดเป็นห้องเย็นรับฝาก

1. โครงสร้าง

1.1 มีโครงสร้างและการออกแบบพื้น ผนัง และเพดานที่เหมาะสม ทำความสะอาดได้ง่าย ดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีและสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

1.2 ห้องเก็บเสื้อผ้าและของใช้ส่วนตัวของพนักงานแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณห้องเย็น สะอาดและมีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น

1.3 บริเวณรอบตัวอาคารสะอาด ไม่มีกองขยะหรือเศษสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว ถ้ามีสนามหญ้า ต้องตัดหญ้าให้สั้นอยู่เสมอ ไม่ทำให้เป็นแหล่งที่อยู่และเพาะพันธุ์ของหนู แมลง หรือสัตว์อื่นๆ

1.4 อาคารต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีช่องเปิดที่จะเป็นทางเข้าของสัตว์ต่างๆ ได้

2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

2.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นสนิม เครื่องมือทุกชนิดออกแบบเหมาะสมกับการใช้งาน และสะดวกในการรักษาความสะอาด รวมทั้งมีการป้องกันที่เหมาะสมไม่ให้เกิดการปลอมปนของน้ำมันหล่อลื่น หรือน้ำมันเครื่องไปยังวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์

2.2 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ ตามแผนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

2.3 วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีการจัดเก็บที่เหมาะสม สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนโดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์

3. บุคลากร

3.1 พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการ

ปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ นอกจากจะมีการป้องกันที่เหมาะสม เช่น ปิดแผลด้วยแผ่นพลาสเตอร์ และสวมถุงมืออีกชั้น

3.2 พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพทั้งโรคติดต่อร้ายแรงและโรคทางเดินอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมเก็บบันทึกผลการตรวจ

3.3 ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ

3.4 พนักงานที่สัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา

3.5 เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายและรองเท้าที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเปลี่ยนในบริเวณที่จัดให้

3.6 ห้ามรับประทานอาหารและสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ไอ/จามใส่วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ และถ่มน้ำลายในบริเวณปฏิบัติงาน

4. ขั้นตอนการล้างทำความสะอาด

4.1 หากมีการล้างทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ก่อนการแช่แข็ง ต้องแยกบริเวณล้างทำความสะอาดอย่างเป็นสัดส่วน สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในระหว่างการล้าง และอยู่ในสภาพสะอาด

4.2 วิธีการล้างทำความสะอาดต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ไปยังผลิตภัณฑ์ ต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดตามระยะเวลาและความถี่ที่เหมาะสม

5. ขั้นตอนการแช่เยือกแข็งและบรรจุ

5.1 ในกรณีที่มีขั้นตอนการแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิการแช่เยือกแข็งต้องไม่สูงกว่า -30 ^{o}C และบันทึกอุณหภูมิทุกครั้งที่มีการใช้งาน เครื่องแช่เยือกแข็งต้องมีประสิทธิภาพ

5.2 การแช่เยือกแข็งและบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

6. กระบวนการเก็บรักษาวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ในห้องเย็น

6.1 มีการแยกรุ่นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน พร้อมบันทึกรายละเอียดแหล่งที่มาและเก็บไว้เพื่อตรวจสอบ

6.2 การจัดเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ในห้องต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน มีอุปกรณ์รองพื้น และแยกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน การจัดวางต้องเป็นระเบียบไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียสภาพ มีช่องว่างระหว่างแถวและห่างจากผนังอย่างเหมาะสม เพื่อให้ความเย็นไหลเวียนได้ทั่วถึง

6.3 ดูแลรักษาความสะอาดของห้องเก็บ ตลอดจนทางเดินอย่างสม่ำเสมอ

6.4 ระบบการทำความเย็นของห้องเย็นมีกำลังเพียงพอ ที่จะรักษาอุณหภูมิในห้องเย็นได้ตามที่กำหนดโดยไม่ให้สูงกว่า -18 °C ตลอดจนควบคุมการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิให้ไม่เกิน 4 °C ขณะขนถ่ายผลิตภัณฑ์ออกจากห้อง

6.5 มีอุปกรณ์วัด(probe) และแสดงอุณหภูมิของห้องเย็นที่ถูกต้องแม่นยำ ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม และอ่านได้สะดวก ชัดเจน มีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ และมีพนักงานทวนสอบอุณหภูมิตามความถี่ที่เหมาะสม

7. สิ่งจำเป็นสำหรับสุขลักษณะ

7.1 น้ำที่ใช้ในการสัมผัสวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ต้องสะอาดมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำบริโภค กรณีมีน้ำที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น น้ำดับเพลิง ล้างพื้นลานจอดรถ ต้องมีระบบท่อแยกอย่างชัดเจน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

7.2 ในกรณีที่มีขั้นตอนการทำงานที่ต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องมีอ่างล้างมือชนิดไม่ใช้มือสัมผัส สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งาน

7.3 ห้องสุขาต้องสะอาดและมีจำนวนเพียงพอกับพนักงาน มีอ่างล้างมือชนิดไม่ใช้มือสัมผัส สบู่เหลว อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง และต้องมีบ่อน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับล้างรองเท้าหรือเปลี่ยนรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขา