

## คู่มือการตรวจประเมินสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายทั้งด้าน เคมี จุลชีววิทยา และกายภาพสู่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจมาจากสิ่งแวดล้อม ตัวอาคาร เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้การผลิต แต่ละขั้นตอน การจัดการด้านสุขอนามัย ทั้งการบำรุงรักษาความสะอาด และผู้ปฏิบัติงาน จะต้องคำนึงถึง 6 หัวข้อดังต่อไปนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

หลักเกณฑ์ดังกล่าว มีข้อกำหนดในแบบประเมินที่แสดงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตเนื่องจากการเกิดข้อบกพร่อง ซึ่งข้อบกพร่องดังกล่าวมีหลายระดับ ขึ้นกับอันตราย ความเสี่ยง ที่ก่อให้เกิดอาหารมีคุณภาพไม่ดี ไม่ปลอดภัย เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จากแบบประเมินนี้ได้แบ่งระดับอันตรายเป็น

**Critical (C)** หมายถึง เป็นระดับวิกฤตที่ต้องไม่พบในการประเมินสุขลักษณะ การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง และมีผลทำให้ผลิตภัณฑ์นั้น ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

**Serious (Se)** หมายถึง การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์นั้น ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และข้อบกพร่องดังกล่าวไม่จัดอยู่ในระดับ Critical

**Major (M)** หมายถึง การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์นั้น อาจไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และข้อบกพร่องดังกล่าวไม่จัดอยู่ในระดับ Critical และ Serious

**Minor (N)** หมายถึง ข้อบกพร่องจากสุขลักษณะประกอบที่มีความเสี่ยงต่ำที่จะทำให้เกิดอันตราย สามารถพบได้ การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง แต่ไม่มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์นั้น ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และข้อบกพร่องดังกล่าวไม่จัดอยู่ในระดับ Critical Serious และ Major

ได้มีการกำหนดเกณฑ์อันตรายสูงสุดในการประเมินแต่ละหัวข้อ ซึ่งผู้ประเมินจะต้องไม่ประเมินสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

จำนวนข้อกำหนดตาม มาตรฐาน	เกณฑ์กำหนดข้อบกพร่องตาม มาตรฐาน			
	C	Se	M	N
19	5	14	19	6

**เกณฑ์การประเมิน**

ผลการประเมิน	จำนวนข้อบกพร่องที่พบ			
	C	Se	M	N
ผ่าน	0	<2	<5	-
ไม่ผ่าน	>0	2	5	-

\*5 Minor = 1 Major

ได้มีการกำหนดเกณฑ์อันตรายสูงสุดในการประเมินแต่ละหัวข้อ ซึ่งผู้ประเมินจะต้องไม่ประเมินสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

หัวข้อ	ระดับอันตราย		แนวทางการพิจารณา
<b>1.สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>			
1.1 สถานที่ตั้งไม่อยู่ใกล้แหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหรือแหล่งพักยยะ		Se M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์</li> <li>➢ ไม่มีสิ่งปฏิกูลอาจเป็นแหล่งเพาะพันธ์สัตว์และแมลง หรือสภาพที่ไม่เหมาะสม</li> </ul>
1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม แยกออกจากบริเวณที่อยู่อาศัย เป็นสัดส่วน ง่ายต่อการทำความสะอาด สะดวกในการปฏิบัติงาน			
1.2.1 แยกบริเวณของดิบและสุก ควรจะมีสายการผลิตไปทางเดียวเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้นได้		Se M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ มีการแบ่งพื้นที่การผลิตออกเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</li> <li>➢ จัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามสายงานการผลิต</li> </ul>
1.2.2 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารและสถานที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา		Se M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ พื้นที่มีการผลิตสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง</li> <li>➢ รอยต่อของพื้นและผนังไม่ควรหักมุม หากมีรอยต่อที่หักมุมบริเวณนั้นต้องเรียบ สะอาด</li> <li>➢ ผนัง เรียบ สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยแยก และ ไม่ดูดซับน้ำ</li> <li>➢ เพดานและสิ่งยึดติดด้านบน เรียบ สะอาด ไม่มีรอยแตก</li> </ul>
1.2.3 มีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น		M N	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ มีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้นสามารถระบายกลิ่น ความชื้น และความร้อนได้อย่างเหมาะสม</li> </ul>

หัวข้อ	ระดับอันตราย			แนวทางการพิจารณา
1.2.4 พื้นที่ปฏิบัติงานมีบริเวณ เพียงพอและมีแสงสว่างเหมาะสม		M	N	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานและจัดวางอุปกรณ์เหมาะสม</li> <li>➤ มีแสงสว่างที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน</li> </ul>
1.2.5 มีการป้องกันสัตว์ เข้าสู่บริเวณ ผลิต โดยติดตั้งตาข่ายหรือมุ้ง ลวด	C	Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ไม่มีช่องเปิดที่จะเป็นทางเข้าออกของสัตว์ต่างๆ หากมีต้องมีระบบการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ ระบบป้องกันหนู แมลงและสัตว์อื่นๆ</li> <li>➤ ไม่มีหนู แมลงและสัตว์อื่นๆ ในบริเวณสถานแปรรูป</li> <li>➤ มีวิธีการกำจัดและป้องกัน</li> </ul>
1.2.6 แยกออกจากบริเวณที่อยู่อาศัย เป็นสัดส่วน		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ต้องแยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย</li> </ul>
<b>2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต</b> เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ สัมผัสกับอาหารต้องทำจากวัสดุที่ไม่ ดูดซับน้ำ ปลอดภัย ไม่ทำความ สะอาดได้ง่าย		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ วัสดุ อุปกรณ์ สะอาด มีผิวเรียบ ทำจากวัสดุปลอดภัย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นพิษ ไม่ควรมีรอยต่อมาก และหากมีรอยต่อต้องเรียบ ไม่เป็นซอกมุม ที่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์</li> <li>➤ เครื่องมือ เครื่องจักร ควรออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน ทำความสะอาดได้ง่าย และดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้</li> <li>➤ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร เช่น โต๊ะ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และควรมีความสูงจากพื้นให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน</li> </ul>
<b>3. การควบคุมการผลิต</b>				
3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ				
3.1.1 วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการ ผลิตต้องสด สะอาด มีการควบคุม อุณหภูมิ เพื่อรักษาคุณภาพ		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ และตรวจคุณภาพ รวมทั้งบันทึกแหล่งที่มา/น้ำหนัก</li> <li>➤ มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น</li> <li>➤ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม</li> <li>➤ สถานที่เก็บวัตถุดิบต้องเหมาะสม สะอาด เป็นสัดส่วน ไม่เกิดการปนเปื้อน</li> <li>➤ บริเวณรับวัตถุดิบต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และแยกออกจากบริเวณผลิต ในบางประเภทผลิตภัณฑ์</li> </ul>

หัวข้อ	ระดับอันตราย			แนวทางการพิจารณา
<p>3.1.2 เลือกใช้ส่วนผสมชนิดที่ใช้สำหรับการผลิตอาหารและมีการจัดเก็บในที่สะอาดเป็นส่วน ป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรค เช่น แมลง และหนู</p>		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ สารเคมีและสารปรุงแต่งที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรอง อนุญาตให้ใช้กับอาหารได้</li> <li>➤ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด</li> <li>➤ มีฉลากอย่างชัดเจน และมีการควบคุมการใช้ที่เหมาะสม และเก็บแยกเป็นหมวดหมู่ ในสถานที่ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ</li> <li>➤ สารเคมีที่เป็นพิษ มีฉลากชัดเจน เก็บแยกจากห้องผลิต สถานที่เก็บวัตถุดิบและห้องบรรจุ</li> </ul>
<p>3.1.3 เลือกใช้ภาชนะบรรจุที่สะอาด ปลอดภัย มีการเก็บรักษาในที่มิดชิดปราศจากฝุ่นละออง</p>		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ วัสดุ บรรจุภัณฑ์ ทำจากวัสดุเหมาะสม</li> <li>➤ สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะ</li> </ul>
<p>3.2 มีการผลิตและควบคุมการผลิตที่ถูกต้องตามคู่มือการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของกรมประมงหรือวิธีการอื่น ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ</p>	C	Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ไปยังผลิตภัณฑ์</li> <li>➤ มีขั้นตอนการผลิตถูกต้องและเหมาะสม เป็นไปตามลำดับขั้นตอน ไม่ย้อนกลับ</li> </ul>

หัวข้อ	ระดับอันตราย	แนวทางการพิจารณา
<b>3. การควบคุมการผลิต (ต่อ)</b>		
<p>3.2 มีการผลิตและควบคุมฯ (ต่อ)</p> <p>- การผลิต (ตามวิธีการผลิตของประเภทผลิตภัณฑ์)</p>		<p><u>การทำให้สุก</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ควบคุมการให้ความร้อน (อุณหภูมิ) และเวลาที่ใช้ในการทำให้สุก</li> <li>❖ ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านความร้อนแล้ว</li> </ul> <p><u>การตากแห้งและการหมัก</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ บริเวณตากแห้งและหมักผลิตภัณฑ์ สะอาด ไม่มีสัตว์เลื้อยหรือสัตว์ไม่พึงประสงค์</li> <li>❖ การตากและการหมักต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ หากเป็นบริเวณเปิดโล่ง ต้องมีสิ่งปกปิดผลิตภัณฑ์ให้มิดชิด รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการหมักต้องมีฝาปิดมิดชิด</li> <li>❖ บริเวณที่จัดวางภาชนะที่ใช้หมัก (เช่น โอ่ง น้ำปลา ปลาร้า ปลาซ้มน) ต้องสะอาด ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก หรือแหล่งก่อให้เกิดเชื้อโรค เช่น บริเวณที่มีน้ำขัง</li> </ul> <p><u>การอบและรมควัน</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ตู้อบ/รมควันต้องสะอาด ไม่เป็นที่สะสมของเขม่าควัน</li> </ul> <p>มีการทำให้เย็นอย่างถูกสุขลักษณะและเหมาะสม หลังการอบหรือรมควัน ในบริเวณที่ปิดมิดชิดป้องกันแมลง และสัตว์ต่างๆ ได้</p>
<p>- การบรรจุผลิตภัณฑ์</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ บริเวณบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องเป็นสัดส่วนและสะอาด</li> <li>➢ ปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน</li> <li>➢ ควบคุมการบรรจุและตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>
<p>- ผลิตภัณฑ์</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ มีการตรวจสอบวิเคราะห์ทางวิชาการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี</li> <li>➢ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม</li> <li>➢ มีสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์ที่สะอาด เป็นระเบียบ และเหมาะสมกับแต่ละชนิดผลิตภัณฑ์</li> </ul>

หัวข้อ	ระดับอันตราย			แนวทางการพิจารณา
3.3 ควรจัดบันทึกข้อมูลการผลิตทุกครั้ง เพื่อความสะดวกในการติดตามคุณภาพและการตรวจสอบย้อนกลับ		M	N	มีการบันทึกข้อมูลการผลิต
<b>4. การสุขาภิบาล</b>				
4.1 ใช้น้ำสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำบริโภค	C	Se	M	<b>น้ำ/น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข</li> <li>➤ มีการเก็บรักษาและขนถ่ายอย่างถูกสุขลักษณะ รวมถึงระบบท่อส่งน้ำ และภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่ดูดซับน้ำ</li> </ul>
4.2 มีอ่างล้างมือก่อนทางเข้าบริเวณผลิต และในห้องสุขา		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีอ่างล้างมือซึ่งติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม</li> <li>➤ อ่างล้างมือ สะอาด มีก๊อกน้ำแบบไม่ใช้มือปิดเปิด พร้อมสบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง</li> </ul>
4.3 มีห้องสุขาที่สะอาดและจำนวนเพียงพอกับบุคลากร		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</li> <li>➤ มีจำนวนเพียงพอกับผูปฏิบัติงาน</li> <li>➤ อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ สะอาด และระบายอากาศดี</li> </ul>
4.4 มีระบบการกำจัดขยะและสิ่งสกปรกอย่างเหมาะสมเพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ</li> <li>➤ มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม</li> <li>➤ ขนถ่ายเศษเหลือออกจากห้องผลิตอย่างสม่ำเสมอ และเหมาะสม</li> </ul>
<b>5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>				
5.1 ดูแลรักษาความสะอาดของอาคารสถานที่ผลิตและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ		M	N	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ บริเวณโดยรอบสถานแปรรูปสะอาด ไม่วางสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องและไม่มีขยะหรือสิ่งปฏิกูล</li> <li>➤ มีทางระบายน้ำที่มีขนาดเหมาะสม ไหลออกสู่ทางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อกักเก็บ เพื่อไม่ให้เกิดน้ำขัง และ</li> </ul>
5.2 ดูแลรักษาความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ทั้งก่อนและหลังการผลิต		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ เก็บอุปกรณ์อย่างเหมาะสม เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน</li> <li>➤ ต้องทำความสะอาด อาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะก่อนและหลังการใช้งาน</li> </ul>

หัวข้อ	ระดับอันตราย			แนวทางการพิจารณา
5.3 ใช้สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสม ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค		M	N	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ น้ำยาล้างทำความสะอาด มีคุณสมบัติเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้ และปลอดภัยกับการใช้งาน</li> <li>➤ จัดเก็บสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแยกจากวัสดุที่ใช้ในกระบวนการผลิตพร้อมติดป้ายแสดงชื่อสารเคมี</li> </ul>
<b>6. บุคลากร</b>				
6.1 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหารและไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ	C	Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร ไม่เป็นโรคติดต่อ และไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร</li> <li>➤ ผู้ปฏิบัติงานในห้องผลิต บรรจุ ไม่มีแผลเปิด แผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้จะมีการป้องกันที่เหมาะสม</li> </ul>
6.2 ได้รับการตรวจสุขภาพทั้งโรคติดต่อร้ายแรงและโรคทางเดินอาหารเป็นประจำอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง พร้อมเก็บบันทึกผลการตรวจ		M	N	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ไปบันทึกผลการตรวจสุขภาพ</li> </ul>
6.3 ได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ		M	N	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม</li> </ul>
6.4 ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการปฏิบัติงานตามความเหมาะสมและทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา	C	Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ผู้ปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสกับวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ หรือวัสดุบรรจุภัณฑ์ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังใช้ห้องสุขา</li> </ul>
6.5 เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายที่ใส่ทำงานต้องสะอาด ขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด ไม่ใส่เครื่องประดับ ถ้าสวมถุงมือถุงมือต้องสะอาด ไม่ดูดซับน้ำและไม่รื้อยขาดหรือรั่ว		Se	M	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ แต่งกายสะอาด กรณีมีผ้ากันเปื้อน ผ้ากันเปื้อนต้องสะอาด</li> <li>➤ มีการสวมหมวก/ตาข่ายคลุมผม ให้เรียบร้อย</li> <li>➤ ถุงมือควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด และทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับงาน หรือกรณีที่ไม่มีสวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน</li> <li>➤ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา ต่างหู ฯลฯ</li> <li>➤ มือและเล็บต้องสะอาด ไม้ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บ</li> </ul>

หัวข้อ	ระดับอันตราย			แนวทางการพิจารณา
6.6 ห้ามรับประทานอาหารและสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน และไม่ไอ/จามใส่วัตถุบหรือผลิตภัณฑ์		Se	M	➤ แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ หรือบ้วนน้ำลาย

คู่มือการตรวจประเมินสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองฉบับนี้อ้างถึงหนังสือมาตรฐานกระบวนการผลิต ผลผลิตและผลิตภัณฑ์ประมง หน้า 15/1-15/2 กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ธันวาคม 2546 และบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย