

ISO/TS22002-4:2013
Prerequisite programmes on food safety
Part 4: Food packaging manufacturing

Just for Customer
Guide Series



BSI, a Royal Charter
Company

<p>3 Terms and definitions For the purposes of this PAS, the following terms and definitions apply. The terms and definitions given in BS EN ISO 22000 also apply.</p>	<p>3. นิยามและคำจำกัดความ วัตถุประสงค์ของการใช้เอกสาร PAS ให้นำนิยามและคำจำกัดความเหล่านี้ไปใช้สำหรับข้อกำหนด BS EN ISO 22000:2005 และทำตามนี้</p>
<p>3.1 certificate of analysis (CoA) document that indicates results of specific tests or analysis, which may include test methodology ,performed on a defined amount of material or product</p>	<p>3.1 เอกสารรับรองการวิเคราะห์ เอกสารที่แสดงผล การทดสอบ/วิเคราะห์ รวมถึงวิธีการทดสอบที่เฉพาะ ที่อาจจะรวมวิธีการทดสอบดำเนินการตามจำนวนของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์</p>
<p>3.2 cleaning removal of soil, dirt, solvents, grease or lubricant, ink residues or other objectionable matter</p>	<p>3.2 การทำความสะอาด การกำจัดออกของ ตัวทำละลาย จาระบี หรือสารหล่อลื่น หมึกพิมพ์ที่ตกค้าง หรือวัตถุที่ไม่พึงประสงค์อื่นๆ</p>
<p>3.3 contaminant any biological or chemical agent, foreign matter or other substance not intentionally added to the product which may compromise food safety</p>	<p>3.3 สารปนเปื้อน สารชีวภาพหรือสารเคมี สิ่งแปลกปลอม หรือ สารอื่นๆที่ไม่ได้ตั้งใจเติมเข้าไปในอาหารซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร</p>
<p>3.4 contamination introduction or occurrence of a contaminant in the product</p>	<p>3.4 การปนเปื้อน การเกิดมีสารปนเปื้อนหรือสารปนเปื้อนที่เข้ามาอยู่ในอาหารหรือสิ่งแวดล้อม</p>
<p>3.5 declaration of compliance DOC document that confirms conformance to specifications or regulations Note 1 to entry: This is sometimes referred to as a certificate of conformance (CoC).</p>	<p>3.5 เอกสารแสดงความสอดคล้อง เอกสารที่ยืนยันความสอดคล้องตามข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้อง หรือข้อกำหนดกฎหมายต่าง บางครั้งเป็นการอ้างถึงว่าเป็นใบรับรองของความสอดคล้องหรือแสดงความสอดคล้อง</p>
<p>3.6 establishment any building or area in which raw materials, intermediate products, chemicals or food packaging are handled, and the surroundings under the control of the same management</p>	<p>3.6 สถานที่ประกอบการ อาคารหรือพื้นที่ใด ในที่ซึ่งมีการดูแลเกี่ยวกับ วัตถุดิบ วัตถุดิบระหว่างการผลิต สารเคมี หรือ สินค้าสำเร็จรูปของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร และสภาพแวดล้อมซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมจากการจัดการเดียวกัน</p>
<p>3.7 food packaging any product to be used for containment, protection, handling, delivery, storage, transport and presentation of food Note 1 to entry: Food packaging may have direct or indirect contact with the food. — Direct food contact surfaces or materials are in contact (i.e. physically touching the food or in contact with the headspace) or will be in contact with the food during normal use of the food packaging. — Indirect food contact surfaces or materials are not in direct contact with</p>	<p>3.8 บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ผลิตภัณฑ์ใดๆที่ต้องใช้สำหรับ บรรจุ ป้องกัน ถนอมรักษา จัดส่ง จัดเก็บ ขนส่งและนำเสนอของอาหาร Note ภาชนะบรรจุอาหารอาจมีการสัมผัสกับอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม - พื้นผิว หรือวัสดุ ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง (เช่น การสัมผัสกับอาหารทางกายภาพ หรือในการสัมผัสกับช่องว่างเหนือของเหลว) หรือจะสัมผัสกับอาหารในระหว่างการใช้งานปกติของบรรจุภัณฑ์อาหาร - พื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารหรือวัสดุที่สัมผัสทางอ้อมนั้น จะไม่มีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารในระหว่างการใช้งานปกติของบรรจุภัณฑ์อาหาร แต่มีความเป็นไปได้กับสารที่จะส่งผ่านเข้าสู่อาหาร</p>

the food during normal use of the food packaging, but there is the possibility for substances to be transferred into the food. The classification of the food packaging as direct or indirect food contact should be part of the hazard analysis.	ติดต่อ พื้นผิวหรือวัสดุที่ไม่สัมผัสกับอาหารโดยตรงควรจะอยู่ในส่วนของการวิเคราะห์อันตราย
3.8 food packaging hazard biological, chemical or physical agent in food packaging, or condition of use, with the potential to cause an effect in the food leading to adverse health effects	3.8 อันตรายสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร สารชีวภาพเคมี หรือกายภาพ ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์อาหาร หรือในสภาพการใช้ ซึ่งมีแนวโน้มเป็นสาเหตุของที่จะทำให้เกิดผลเสียต่อ สุขภาพ
3.9 food packaging withdrawal removal of non-conforming food packaging from any part of the food supply chain because the food packaging does not meet specified food safety standards or requirements EXAMPLE Any part of the food supply chain includes trade warehouses, distribution centres or customer operations and warehouses.	3.9 การเพิกถอนคืนบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร การนำออกของสิ่งไม่สอดคล้องของบรรจุภัณฑ์อาหาร จากส่วนใดของห่วงโซ่อาหาร เพราะว่าเป็นบรรจุภัณฑ์อาหารไม่สอดคล้องกับที่มาตราฐานหรือข้อกำหนดด้านอาหาร ปลอดภัยระบบไว้ ยกตัวอย่าง ส่วนใดของห่วงโซ่อาหาร รวมทั้ง คลังที่เป็นตัวแทน ศูนย์กระจาย หรือการจัดการ โดยลูกค้าทั้งการปฏิบัติการและคลัง
3.10 hygiene set of measures taken to ensure the food safety of a product that might otherwise become hazardous or harmful	3.10 สุขลักษณะ กลุ่มของมาตรการที่จัดทำขึ้นเพื่อมั่นใจว่า อาหารปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เป็น อาจจะหรือทางอื่น ที่อาจจะมาเป็นอันตราย
3.11 incident event that might potentially compromise the food safety of a material or product	3.11 อุบัติการณ์ เหตุการณ์ที่อาจจะมีแนวโน้มประนีประนอมกับความปลอดภัยของอาหารหรือผลิตภัณฑ์
3.12 intermediate product product that is not yet food packaging and will undergo further processing or transformation by the organization	3.10 วัสดุที่อยู่ระหว่างการผลิต ผลลัพธ์ทางกายภาพของจากส่วนของกระบวนการการผลิตซึ่งยังคงต้องมีขั้นตอนการต่อไปเพื่อให้เกิดเป็นบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป
3.13 migration transfer of substances from an external source to food EXAMPLE Examples of external sources are packaging material and environment.	3.13 การแพร่กระจาย การส่งต่อของสารจากแหล่งภายนอกต่ออาหาร ยกตัวอย่าง ตัวอย่างของแหล่งภายนอกคือ วัสดุบรรจุภัณฑ์และสภาพแวดล้อม
3.14 outsourcing any activity subcontracted by an organization to an external organization	3.14 งานจากแหล่งภายนอก กิจกรรมใดๆที่มีการส่งต่อโดยองค์กร ให้กับหน่วยงานภายนอก
3.15 packaging any kind of product or material used to hold and protect food packaging during shipping, transport and storage	3.15 วัสดุสำหรับบรรจุ วัสดุที่มีการใช้เพื่อที่จะ ยึดและปกป้องบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร ขณะที่มีการส่งสินค้า การขนส่งและจัดเก็บ

<p>3.16 rework reuse of internal scrap of certain production into material with the same composition</p>	<p>3.16 การทำซ้ำ การนำเศษของเสียมาใช้ในการผลิต เพื่อเป็นวัสดุ ด้วยส่วนผสมเดียวกัน</p>
<p>3.17 risk probability of the occurrence of a hazard and the severity of its outcome</p>	<p>3.17 ความเสี่ยง ความเป็นไปได้ของการเกิดอันตรายและระดับความรุนแรงของอันตราย</p>
<p>3.18 safety condition of a product being free from unacceptable hazards</p>	<p>3.18 ปลอดภัย สภาวะของสินค้าที่มีสถานะปราศจากอันตรายที่ยอมรับไม่ได้</p>
<p>3.19 set-off transfer of substances from one surface of a material or from the surface of a contiguous surface, to the food contact surface through direct contact between the surfaces caused by the stacking or reeling of the material(s)</p>	<p>3.19 การส่งออก การส่งต่อของสารจากด้านหนึ่งของวัตถุหรือผลิตภัณฑ์ไปยังอีกด้านหนึ่ง โดยการผ่านโดยผ่านการสัมผัสโดยตรงระหว่างด้านดังกล่าว เนื่องจากการซ้อนกันหรือหมุนของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์</p>
<p>3.20 specification detailed description of the properties and requirements of a material, in particular in relation to its technical and specific suitability</p>	<p>3.20 มาตรฐาน การอธิบายรายละเอียดของคุณสมบัติต่างๆและข้อกำหนดของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับทางด้านเทคนิคและข้อบ่งชี้ที่เหมาะสม</p>
<p>3.21 waste any substance or object that the organization discards or intends or is required to discard</p>	<p>3.21 ของเสีย สารหรือวัตถุใดๆ ที่ซึ่งองค์กรที่ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารที่จะทิ้ง เจตนาหรือมีต้องการที่จะทิ้ง</p>
<p>4 Generic PRPs 4.1 Establishment 4.1.1 General requirements The establishment shall be designed, constructed and maintained in a manner fit for the nature and purpose of the food packaging manufacturing operations to be carried out, the food safety hazards associated with those operations and the potential sources of contamination. Buildings shall be of durable construction that presents no food safety hazard to the food packaging. EXAMPLE All openings to the outside for auxiliary devices and equipment should be suitably protected.</p>	<p>4. PRPs ทั่วไป 4.1 สถานที่ตั้ง 4.1.1 ข้อกำหนดทั่วไป สถานที่ตั้งต้องออกแบบ ก่อสร้างและรักษาในลักษณะที่เหมาะสมต่อสภาพและวัตถุประสงค์ของการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ให้สามารถดำเนินการสมบูรณ์กับอันตรายสำหรับอาหารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต และแหล่งการปนเปื้อนที่มีแนวโน้ม ตัวอาคารต้องถูกสร้าง อาคารต้องถูกสร้างอย่างแข็งแรงทนทานที่ซึ่งแสดงให้เห็นว่าไม่ทำให้เกิดอันตรายสำหรับอาหารต่อผลิตภัณฑ์ ตัวอย่าง เครื่องมือและอุปกรณ์ช่วยต่างๆที่ยื่นออกสู่ภายนอก ควรมีการป้องกันอย่างเหมาะสม</p>
<p>4.1.2 Environment Consideration shall be given to potential sources of contamination from the local environment. NOTE "Local environment" includes both internal and external areas.</p>	<p>4.1.2 สภาพแวดล้อม ต้องพิจารณาแหล่งที่มีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมในพื้นที่ Note สภาพแวดล้อมในพื้นที่ รวมถึงพื้นที่ภายในและภายนอก</p>

<p>4.1.3 Location of establishment The boundaries of the establishment shall be clearly identified. All areas within the boundaries of the establishment shall be maintained in an appropriate condition to prevent contamination.</p>	<p>4.1.3 ทำเลที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ ขอบเขตพื้นที่ของสถานที่ประกอบการต้องกำหนดอย่างชัดเจน พื้นที่ทั้งหมดที่อยู่ในขอบเขตของสถานที่ประกอบการจะต้องรักษาให้อยู่ในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน</p>
<p>4.2 Layout and workspace 4.2.1 General requirements Internal layouts shall be designed, constructed and maintained to facilitate good hygiene and manufacturing practices. The movement patterns of materials, as well as recycled materials, if applicable, products and people and the layout of equipment shall be designed to protect against contamination sources, unintended mixing of materials or products and cross-contamination.</p>	<p>4.2 แผนผังและพื้นที่ในการทำงาน 4.2.1 ข้อกำหนดทั่วไป แผนผังภายในต้องถูกออกแบบ ก่อสร้าง และบำรุงรักษา เพื่อให้ง่ายต่อการปฏิบัติตาม สุขลักษณะที่ดีและการดำเนินการผลิต รูปแบบการเคลื่อนที่ของวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และ พนักงาน รวมทั้งแผนผังการจัดวางเครื่องจักร ต้องถูกออกแบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจาก แหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนและการผสมของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจ</p>
<p>4.2.2 Internal design, layout and traffic patterns Buildings shall provide sufficient space to allow a logical flow of materials, products and people through the production process. Openings intended for transfer of materials and products (e.g. transport hoses, conveyors) shall be designed to prevent entry of foreign matter and pests as appropriate to the activities taking place inside the building or area of the building.</p>	<p>4.2.2 การออกแบบภายใน แผนผัง และ การกำหนดเส้นการเดินทาง อาคารต้องจัดให้มีพื้นที่ที่เพียงพอต่อทิศทางการเคลื่อนที่ของวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และพนักงาน ในระหว่างการผลิต ช่องเปิดที่ใช้สำหรับส่งวัสดุและผลิตภัณฑ์ (เช่น ท่อสำหรับขนส่ง สายพานลำเลียง) ต้อง ออกแบบให้เพื่อลดการเข้ามาของสิ่งแปลกปลอมและสัตว์รบกวนตามที่มีอยู่ภายในอาคารและ พื้นที่ด้านนอกอาคาร</p>
<p>4.2.3 Internal structures and fittings Walls and floors shall be washable or cleanable, as appropriate for the food safety hazards associated with the food packaging production. Standing water shall be prevented in areas where food safety can be impacted. Drains shall be trapped and covered. Ceilings and overhead fixtures shall be designed to minimize build-up of dirt and condensation and shall be accessible for inspection and cleaning. In areas where routine cleaning of overhead fixtures and structures is not feasible or practical and there is a potential for introducing a food safety hazard, the equipment shall be covered. External opening doors, windows, roof vents and fans in production and storage areas shall be closed or screened (e.g. insect screens, air curtains) appropriate to the activity in the building. IMPORTANT — External openings should be avoided wherever possible. Where this is not possible, keeping these openings closed is the preferred option.</p>	<p>4.2.3 โครงสร้างภายใน และ อุปกรณ์ ผนังและพื้น ต้องสามารถล้างหรือทำความสะอาดได้ตามความเหมาะสมสำหรับป้องกัน อันตรายสำหรับอาหาร จากกระบวนการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร ต้องมีมาตรการป้องกันน้ำขังในพื้นที่ซึ่งความปลอดภัยสำหรับอาหารจะได้รับผลกระทบ รางระบายต้องมีที่ดักจับและถูกปิด เพดานและสิ่งก่อสร้างเหนือศีรษะต้องมีการออกแบบเพื่อป้องกัน การก่อตัวของสิ่งสกปรกและ การควบแน่นเป็นหยดน้ำ และจะต้องสามารถเข้าไปเพื่อทำการตรวจสอบและทำความสะอาด ได้ ในพื้นที่ซึ่งไม่สามารถทำความสะอาดได้อย่างเป็นประจำ ในทางปฏิบัติของสิ่งก่อสร้าง เหนือศีรษะและโครงสร้าง อุปกรณ์ต้องมีการคลุมปิด ประตูที่เปิดสู่ภายนอก หน้าต่าง ช่องใต้หลังคา พัดลมที่อยู่ในพื้นที่ผลิต พื้นที่จัดเก็บ ต้องปิด หรือมีมุ้งลวด (เช่น มีตาข่ายป้องกันแมลง ม่านลม) ที่เหมาะสมกับกิจกรรมที่อยู่ภายใน Important การสู่ภายนอก ต้องมีการระวังในที่ที่กระทำได้ หากพื้นที่ใดไม่สามารถทำได้ การ ทำให้พื้นที่ปิดเป็นข้อเสนอที่จำเป็น</p>

<p>4.2.4 Equipment Equipment shall be designed and located to facilitate good hygiene and manufacturing practices and monitoring. Equipment shall be located to permit access for operation, cleaning and maintenance.</p>	<p>4.2.4 อุปกรณ์ เครื่องจักรอุปกรณ์ต้องถูกออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่ทำให้สะดวกต่อการปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดีและการตรวจสอบ</p> <p>เครื่องจักรอุปกรณ์ต้องติดตั้งในลักษณะที่เข้าไปปฏิบัติงาน ทำความสะอาด และซ่อมบำรุงได้</p>
<p>4.2.5 Temporary/mobile structures Temporary structures shall be designed, located and constructed to prevent pest harbourage and contamination.</p>	<p>4.2.5 สิ่งปลูกสร้างชั่วคราว/ สามารถเคลื่อนย้ายได้ สิ่งปลูกสร้างชั่วคราวต้องถูกออกแบบ จัดตั้ง และก่อสร้างเพื่อหลีกเลี่ยงการเข้ามาอยู่อาศัย ของสัตว์พาหะและโอกาสการเกิดการปนเปื้อน</p>
<p>4.2.6 Storage Facilities used to store raw materials, intermediate products, chemicals or food packaging shall provide protection from dust, condensation, drains, waste and other sources of contamination. Internal storage areas shall be dry and well ventilated. Monitoring and control of temperature and humidity shall be applied where necessary. If raw materials, intermediate products, chemicals or food packaging are stored outside, appropriate measures shall be in place to manage potential contamination.</p> <p>Storage areas shall be designed or arranged to allow segregation of raw materials, intermediate products, chemicals and food packaging.</p> <p>Raw materials, intermediate products, chemicals and food packaging which are suitable for food contact shall be segregated from those which are not.</p> <p>All raw materials, intermediate products, chemicals and food packaging shall be stored in a manner to minimize the potential for contamination and with sufficient distance from the walls to allow inspection. Storage areas shall be designed to allow maintenance and cleaning and to prevent contamination and deterioration.</p> <p>Chemicals shall be suitably labelled. Hazardous materials and hazardous chemicals shall be secured in closed containers and used in accordance with manufacturers' instructions.</p>	<p>4.2.6 การจัดเก็บ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการจัดเก็บ วัตถุดิบ วัสดุระหว่างกระบวนการผลิต สารเคมี หรือบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร ต้องมีการปกป้องจาก ฝุ่น หยดน้ำ ทางระบาย ของเสีย หรือการปนเปื้อนจากแหล่งอื่นๆ</p> <p>พื้นที่เก็บด้านในต้องแห้งและมีระบบระบายอากาศที่ดี ต้องมีการตรวจสอบและ ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น ตามที่ได้ถูกกำหนดไว้หากมีความจำเป็น ถ้าหากว่า วัตถุดิบ วัสดุระหว่างกระบวนการผลิต สารเคมี หรือ บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร มีการจัดเก็บด้านนอก มาตรการป้องกันที่เหมาะสมต้องได้รับการดำเนินการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอันตราย</p> <p>พื้นที่เก็บรักษาต้องมีออกแบบหรือจัดเรียงเพื่อให้มีการแบ่งแยกพื้นที่ ของวัตถุดิบ วัสดุระหว่างการผลิต สารเคมีและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร</p> <p>วัตถุดิบ วัสดุระหว่างการผลิต สารเคมีและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ซึ่งเหมาะต่อการใช้สัมผัสกับอาหารนั้นต้องมีการจัดเก็บแยกออกจากสิ่งที่ไม่เกี่ยวข้อง</p> <p>วัตถุดิบ วัสดุระหว่างการผลิต สารเคมีและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ทั้งหมดต้องจัดเก็บเพื่อลดโอกาสของการปนเปื้อนและมีพื้นที่ว่างเพียงพอระหว่างผนังเพื่อการตรวจสอบ</p> <p>พื้นที่เก็บรักษาต้องถูกออกแบบให้สามารถทำการบำรุงรักษาและทำความสะอาดได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและเกิดการเสื่อมเสียน้อยที่สุด</p> <p>สารเคมีต้องมีการแสดงฉลากที่เหมาะสม วัตถุอันตรายและเคมีอันตรายต้องมีการป้องกันในภาษาขณะที่ปิดและใช้งานสอดคล้องข้อกำหนดของผู้ผลิต</p>

<p>4.3 Utilities</p> <p>4.3.1 General requirements</p> <p>The provision and distribution routes for utilities to and around production and storage areas shall be designed to prevent contamination.</p>	<p>4.3. สาธารณูปโภคต่างๆ</p> <p>4.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>การจัดการและการกำหนดเส้นทางการแจกจ่ายสาธารณูปโภคไปสู่กระบวนการผลิต และพื้นที่เก็บรักษาต้องถูกออกแบบให้ลดความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อน</p>
<p>4.3.2 Water supply</p> <p>The supply of water of a suitable quality shall be sufficient to meet the needs of the food packaging production process and not cause a food safety hazard.</p> <p>The organization shall establish requirements for water (including ice or steam) used for direct food packaging contact or cleaning and shall monitor accordingly.</p> <p>Non-potable water shall have a separate supply system, labelled, not connected to the potable water system and prevented from refluxing into the potable water system.</p>	<p>4.3.2 การจัดส่งน้ำ</p> <p>การจัดส่งน้ำใช้ด้วยคุณภาพต้องเพียงพอกับความต้องการของการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและไม่เป็นสาเหตุของอาหารไม่ปลอดภัย</p> <p>องค์กรต้องมีการจัดทำข้อกำหนดสำหรับ น้ำ (รวมทั้งน้ำแข็ง ไอน้ำ) ซึ่งมีการใช้สัมผัสโดยตรงกับบรรจุภัณฑ์หรือใช้ในการทำความสะอาด และต้องมีการติดตามให้คุณภาพเป็นไปตามที่กำหนด</p> <p>น้ำที่ใช้สำหรับอุปโภค ต้องมีการแยกระบบการจ่าย การติดป้ายแสดงชนิดของน้ำ ไม่เชื่อมกับระบบน้ำบริโภค และป้องกันการไหลย้อนกลับไปยังระบบน้ำบริโภค</p>
<p>4.3.3 Air quality and ventilation</p> <p>The organization shall establish requirements for air used for direct food packaging contact and shall monitor accordingly.</p> <p>Suitable and sufficient ventilation (natural or mechanical) shall be provided to remove excess or unwanted steam, dust and odours.</p> <p>Where appropriate room air supply quality shall be controlled to prevent airborne microbiological contamination.</p> <p>Ventilation systems shall be designed and constructed such that air does not flow from contaminated areas to clean areas.</p> <p>Ventilation systems shall be accessible for cleaning, filter changing and maintenance.</p>	<p>4.3.3คุณภาพของอากาศและระบบระบายอากาศ</p> <p>องค์กร ต้องมีการจัดทำข้อกำหนดสำหรับอากาศที่ใช้สัมผัสกับอาหารบรรจุภัณฑ์ของอาหารโดยตรงและมีการติดตามเพื่อให้ได้ตามที่กำหนดไว้</p> <p>ระบบระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ (ทั้งแบบธรรมชาติและระบบจักรกล)ต้องมีการนำออกเมื่อมากเกินไปหรือไอที่ไม่ต้องการ ฝุ่นและกลิ่น</p> <p>ตามความเหมาะสม คุณภาพของห้องที่เป็นที่จ่ายอากาศนั้น ต้องได้รับการควบคุมเพื่อป้องกันเชื้อโรคปนเปื้อนในอากาศ</p> <p>ระบบระบายอากาศต้องมีการได้รับการออกแบบและก่อสร้างที่ซึ่งอากาศจะไม่ไหลจากบริเวณที่ปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด</p> <p>ระบบระบายอากาศ ต้องสามารถเข้าทำความสะอาดได้ เปลี่ยนแผ่นกรอง และบำรุงรักษา</p>
<p>4.3.4 Compressed air and other gases</p> <p>Compressed air and other gas systems used in food packaging manufacturing shall be constructed and maintained so as to prevent contamination.</p> <p>The organization shall establish requirements for gases used for direct food packaging contact (including those used for transporting, blowing or drying raw materials, intermediate products, food packaging or equipment) and shall monitor accordingly.</p>	<p>4.3.4 การอัดอากาศหรือก๊าซอื่นๆ</p> <p>การอัดอากาศ และระบบก๊าซอื่นๆ ที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ต้องถูกสร้างและคงไว้ซึ่งเพื่อป้องกันการเกิดการปนเปื้อน</p> <p>องค์กร ต้องจัดทำข้อกำหนดสำหรับ ก๊าซที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารโดยตรง (รวมทั้งที่ใช้สำหรับการขนส่ง การเป่า หรือทำวัตถุดิบให้แห้ง วัตถุดิบระหว่างการผลิต บรรจุภัณฑ์ สำหรับอาหารที่สำเร็จรูป หรือเครื่องมือ) และต้องได้รับการติดตามให้เป็นไปตามที่กำหนด</p>

<p>Oil used for compressors shall be food grade wherever there is a potential for contamination.</p> <p>Requirements for filtration, humidity and microbiology shall be assessed. Control and monitoring measures shall be applied as determined by the assessment.</p> <p>Filtration of the air should be as close to the point of use as is practicable.</p>	<p>น้ำมันที่ใช้สำหรับเครื่องอัดอากาศ ต้องเป็นชนิดใช้สำหรับอาหาร ที่ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน</p> <p>ข้อกำหนดของการกรอง ความชื้น และจุลินทรีย์ ต้องมีการจัดทำไว้ การควบคุมและมาตรการติดตามต้องมีการประยุกต์ใช้ตามที่ได้มีการแสดงไว้โดยการประเมิน</p> <p>การกรองอากาศควรอยู่ในจุดที่เหมาะสม</p>
<p>4.3.5 Lighting</p> <p>The lighting provided (natural or artificial) shall allow correct operation of the food packaging production process.</p> <p>The intensity of the lighting should be appropriate to the nature of the operation.</p> <p>Where there is a food safety hazard, light fixtures shall be protected to prevent contamination of raw materials, intermediate products, chemicals, food packaging and equipment in the case of breakages.</p>	<p>4.3.5 แสงสว่าง</p> <p>ต้องจัดให้มีแสงสว่าง (แสงจากธรรมชาติ หรือ แสงสว่างจากไฟฟ้า) เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องของการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร</p> <p>ความเข้มของแสงควรเหมาะสมตามลักษณะของการปฏิบัติงาน</p> <p>ที่ซึ่งมีอันตรายสำหรับอาหาร อุปกรณ์ให้แสงสว่างต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนต่อ วัตถุดิบ วัตถุที่อยู่ระหว่างการผลิต สารเคมี บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป และเครื่องมือหากมีการแตกเกิดขึ้น</p>
<p>4.4 Waste disposal</p> <p>4.4.1 General requirements</p> <p>Systems shall be in place to identify, collect, remove and dispose of waste in a manner that prevents contamination.</p>	<p>4.4 การกำจัดของเสีย</p> <p>4.4.1 ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>ต้องมีระบบใน ชีบ่ง เก็บรวบรวม นำออก และถูกกำจัดของของเสีย ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน</p>
<p>4.4.2 Waste handling</p> <p>Containers for waste shall be emptied at appropriate frequencies and kept in an adequate condition of cleanliness.</p> <p>Waste shall be kept away from production and storage areas. Bins and containers for non-production waste shall be appropriately identified, emptied regularly and if necessary, provided with lids.</p> <p>Food packaging identified and designated as waste shall be disfigured or destroyed so that</p> <p>a) trademarks or food ingredient information cannot be reused;</p> <p>b) it cannot enter the supply chain again.</p>	<p>4.4.2 ภาชนะ สำหรับขยะ</p> <p>ภาชนะสำหรับขยะต้อง วางตามความถี่ที่เหมาะสมและมีสภาพที่สะอาดที่เหมาะสม</p> <p>ขยะต้องมีการจัดเก็บห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่จัดเก็บ ถังและภาชนะสำหรับขยะที่ไม่ใช่จากการผลิต ต้องมีการขึ้นบ่งที่ที่เหมาะสม และวางเป็นประจำ และหากจำเป็นต้องมีฝาปิดบรรจุภัณฑ์อาหารที่ถูกขึ้นบ่งและกำหนดว่าเป็นขยะต้องทำให้เสียสภาพหรือทำลาย ดังนี้</p> <p>a) ตราสินค้า หรือข้อมูลส่วนผสมที่ซึ่งไม่สามารถนำกลับไปใช้ได้</p> <p>b) ต้องไม่สามารถกลับเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารได้อีกครั้งหนึ่ง</p>

<p>4.4.3 Drains and drainage Drains shall be designed, located and constructed to prevent potential for contamination.</p>	<p>4.4.3 ระบบระบายและการระบายน้ำ ระบบระบาย ต้องถูกออกแบบ ติดตั้ง ก่อสร้าง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>
<p>4.5 Equipment suitability, cleaning and maintenance 4.5.1 General requirements Equipment used in production and packaging areas shall be designed to prevent contamination. Where relevant, equipment used for irradiation processes shall meet the provision given in relevant food packaging specifications.</p>	<p>4.5.ความเหมาะสมของอุปกรณ์ การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา 4.5.1 ข้อกำหนดทั่วไป เครื่องมือที่ใช้ในพื้นที่ผลิตและบรรจุต้องมีการออกแบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่เกี่ยวข้อง เครื่องมือที่ใช้สำหรับกระบวนการด้านรังสี ต้องสอดคล้องกับข้อกำหนด ที่มีอยู่ของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร</p>
<p>4.5.2 Hygienic design All parts of equipment coming into contact with food packaging shall be designed and constructed to facilitate cleaning and maintenance. Equipment shall meet established principles of hygienic design, including: a) smooth, accessible, cleanable food packaging contact surfaces and surfaces likely to constitute a source of contamination ; b) self-draining (for wet processes); c) use of construction materials compatible with the intended food packaging, lubricants and cleaning or flushing agents. Piping and ductwork shall be cleanable and drainable and shall not cause condensation or leakage that could contaminate food packaging. Valve connections and controls shall have fail-safes to prevent contamination. Equipment components containing metals of known toxicity (e.g. mercury) shall not be allowed where they could compromise the food safety of the food packaging.</p>	<p>4.5.2 การออกแบบที่ถูกต้องลักษณะ ทุกส่วนของอุปกรณ์ที่จะสัมผัสกับบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ต้องถูกออกแบบ และก่อสร้าง เพื่อให้สะดวกต่อการทำความสะอาดและซ่อมบำรุง อุปกรณ์ต้องได้ตามทฤษฎีของการออกแบบที่ถูกต้องลักษณะ ประกอบด้วย a) พื้นผิวต้องเรียบ สามารถเข้าถึงได้ และพื้นที่ที่สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์อาหารต้องทำความสะอาดได้ b) ระบายน้ำได้เองในพื้นที่การผลิตเปียก c) ใช้วัสดุที่เหมาะสมกับการใช้งานของบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร และการทำความสะอาดหรือสารที่ใช้ในการล้าง สารหล่อลื่นและสารทำความสะอาด หรือ สารที่ใช้กั้ว (flushing agent) ระบบท่อ ท่อดัดต่างๆต้องทำความสะอาดได้ และ ระบายน้ำได้เอง และต้องไม่เป็นสาเหตุของการควบแน่นเป็นหยดน้ำ และ รั่วซึ่งทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร ข้อต่อของวาล์วและการต่อควมควมต้องมี ระบบป้องกันภัย เพื่อป้องกันการปนเปื้อน อุปกรณ์ที่มีส่วนประกอบของโลหะที่เป็นพิษ (เช่น ตะกั่ว) ต้องไม่มีการ ในจุดที่มีความเป็นไปได้ ต่อความไม่ปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร</p>
<p>4.5.3 Food packaging contact surfaces Food packaging contact surfaces shall be constructed from materials suitable for the intended use, to prevent contamination.</p>	<p>4.5.3 พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสมต่อการใช้งาน ป้องกันการปนเปื้อน</p>
<p>4.5.4 Maintenance A system of planned maintenance shall be in place including all equipment. Maintenance programmes shall be systematically applied to minimize the potential for contamination of product by equipment. Priority shall be given for maintenance request where food safety is at risk.</p>	<p>4.5.4 การซ่อมบำรุง ต้องมีระบบของการจัดทำ โปรแกรมการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน โปรแกรมการบำรุงรักษาต้องเป็นประยุกต์ใช้เป็นระบบ เพื่อลดแนวโน้มของการปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์จากเครื่องมือ การแจ้งซ่อมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร ของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ต้อง</p>

<p>A procedure shall be in place to remove any potential contaminant from machinery and equipment after maintenance work.</p> <p>Maintenance personnel shall follow the prescribed procedures including, where appropriate, hygiene measures.</p> <p>Temporary engineering and modifications should be avoided, shall be controlled and shall not become permanent. Effective measures shall be implemented.</p>	<p>ดำเนินการอย่างเร่งด่วน</p> <p>ขั้นตอนการปฏิบัติต้องมีอยู่เพื่อนำเอาแนวโน้มการปนเปื้อนจากเครื่องจักรและเครื่องมือหลังจากที่ทำการซ่อมบำรุงแล้ว</p> <p>บุคคลที่ทำงานซ่อมบำรุงต้องปฏิบัติตามขั้นตอนดังกล่าวมาแล้ว ตามความเหมาะสม มาตรการด้านสุขลักษณะ</p> <p>การซ่อมชั่วคราวและการปรับแต่ง ต้องระวัง และมีการควบคุม และต้องไม่เป็นการทำจนถาวร มาตรการป้องกันที่มีประสิทธิภาพต้องมีอยู่</p>
<p>4.6 Management of purchased materials and services</p> <p>4.6.1 General requirements</p> <p>Purchasing of materials, services and subcontracted activities that may impact food safety of food packaging shall be controlled such that the suppliers used have the capability to meet the specified requirements.</p> <p>NOTE Services can include (but are not limited to) third-party storage and rework by subcontractors.</p> <p>The organization shall set clear requirements to relevant outsourced processes. There shall be a written contract.</p>	<p>4.6. การจัดการซื้อวัสดุและงานบริการ</p> <p>4.6.1 ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>การจัดซื้อวัสดุ งานบริการและงานจ้างทำ ซึ่งอาจจะมีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ต้องถูกควบคุมเพื่อให้มั่นใจว่าใช้ผู้ขายที่ใช้มีความสามารถตามมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้</p> <p>Note</p> <p>งานบริการอาจหมายถึงรวมถึง (แต่ไม่ได้จำกัด) การจ้างจัดเก็บจากภายนอกและงานทำซ้ำโดยการจ้างทำ</p> <p>องค์กรต้องมีการจัดทำข้อกำหนดที่ชัดเจนที่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการจ้างผลิต ต้องมีการเขียนสัญญาจ้าง</p>
<p>4.6.2 Selection and management of suppliers</p> <p>There shall be a documented procedure for the evaluation, approval and monitoring of suppliers in place to ensure compliance.</p> <p>The method used shall be justified by risk assessment and hazard analysis, including the potential food safety hazard to the food packaging.</p> <p>The process includes:</p> <p>a) assessment of the suppliers' ability to meet food safety requirements;</p> <p>b) description of how suppliers are assessed.</p> <p>Monitoring may include conformance to specifications, meeting COA requirements and satisfactory audit outcomes.</p>	<p>4.6.2 การคัดเลือกและการบริหารจัดการผู้ซ้ขาย</p> <p>ต้องมีการกำหนดเป็นเอกสารขั้นตอนการทำงานสำหรับกระบวนการในการคัดเลือก การอนุมัติ และการเฝ้าติดตามผู้ขายเพื่อมั่นใจถึงความสอดคล้อง</p> <p>วิธีการที่ใช้ต้องมีการตัดสินใจโดยการประเมินความเสี่ยงและการวิเคราะห์อันตราย รวมทั้งแนวโน้มของอันตรายสำหรับอาหารต่อบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร</p> <p>ขั้นตอนการทำงานรวมทั้ง</p> <p>ต้องรวมถึง :</p> <p>a) ประเมินว่าผู้ขายมีความสามารถในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้</p> <p>b) รายละเอียดวิธีการประเมินผู้ขายอย่างไร</p> <p>การตรวจติดตามอาจรวมถึงความสอดคล้องกับลักษณะเฉพาะของวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ การบรรจุข้อกำหนดใน COA ผลการตรวจสอบความพึงพอใจ</p>
<p>4.6.3 Incoming raw materials</p> <p>Loads on delivery vehicles shall be checked prior to and during unloading to verify that food safety and safety of raw materials have been maintained during transit.</p>	<p>4.6.3 วัตถุดิบรับเข้า</p> <p>รถขนส่งต้องถูกตรวจสอบทั้งก่อน และระหว่างการถ่ายสินค้า เพื่อทวนสอบคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบได้ถูกดูแลและรักษาระหว่างการขนส่ง</p>

<p>Where tamper-evident seals are used, a verification process shall be in place to verify conformance to relevant customer or regulatory requirements.</p> <p>All incoming raw materials shall be inspected, tested or covered by COA/DOC to verify conformance to specified requirements prior to acceptance or use. The method of verification shall be documented.</p> <p>Sufficient data shall be available to enable hazard analysis for food contact.</p> <p>NOTE 1 For example where incoming raw materials are from a recycled source or are plant-based materials, it is intended that appropriate measures be in place to verify food safety and traceability requirements are met prior to acceptance.</p> <p>NOTE 2 The inspection frequency and scope can be based on the risk presented by the material and the risk assessment of the specific suppliers.</p> <p>Raw materials that do not conform to relevant specifications shall be handled under a documented procedure that prevents their unintended use.</p> <p>Access points to bulk raw materials receiving lines shall be identified and, if appropriate, capped and secured. Discharge into such systems shall take place only after approval and verification of the raw materials received.</p>	<p>ในที่มีการใช้ตัวป้องกันการจัดแ่งแบบสังเกตได้ กระบวนการทวนสอบต้องมีการกำหนดเป็นขั้นตอนไว้เพื่อแสดงความสอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมายหรือข้อกำหนดของลูกค้า</p> <p>วัตถุดิบที่รับเข้าทั้งหมดต้องถูกตรวจสอบ ทดสอบ หรือ ครอบคลุม COA/COC เพื่อทวนสอบถึงความสอดคล้องกับมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้ก่อนการยอมรับหรือใช้</p> <p>วิธีการทวนสอบต้องมีการจัดทำเป็นเอกสาร ข้อมูลที่เพียงพอต้องมีอยู่เพื่อให้สามารถวิเคราะห์อันตรายสำหรับที่สัมผัสกับอาหาร</p> <p>Note 1 หากมีวัตถุดิบที่มาจากแหล่งของที่มีการ recycle ต้องมีมาตรการเพื่อทวนสอบหรือวัสดุที่เป็นพื้นฐานต่างๆ ตามเจตนาต้องมีมาตรการที่เหมาะสมอยู่เพื่อทวนสอบ ความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดการสอบกลับได้ว่าสอดคล้องก่อนที่จะยอมรับ</p> <p>Note 2 ความถี่ในการตรวจและขอบข่ายสามารถอยู่บนพื้นฐานของความเสี่ยงที่มีอยู่ในวัสดุ และการประเมินความเสี่ยงของเฉพาะผู้ขาย</p> <p>วัตถุดิบที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานของข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องต้องมีวิธีการจัดการ โดยมีวิธีการปฏิบัติงานที่ได้กำหนดไว้เป็นเอกสาร เพื่อให้มั่นใจว่าได้ทำการป้องกันวัตถุดิบดังกล่าวไม่ให้นำไปใช้ในกระบวนการผลิต</p> <p>การเข้าถึงจุดที่มีการรับวัตถุดิบในขนาดใหญ่ ต้องมีการขัง และ ตามเหมาะสม การคลุม และการป้องกัน การปล่อยวัตถุดิบไปใช้ในระบบต้องทำภายหลังที่วัตถุดิบได้รับการอนุมัติและทำการทวนสอบก่อนรับเข้ามา</p>
<p>4.7 Measures for prevention of contamination</p> <p>4.7.1 General requirements</p> <p>A hazard analysis shall be carried out. If applicable, measures to prevent microbiological, physical and chemical contamination shall be implemented.</p> <p>Where external product testing is required, it shall be carried out by an accredited test facility or one that follows international test facility</p>	<p>4.7 .มาตรการป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>4.7.1 ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>การวิเคราะห์อันตรายต้องมีการดำเนินการ ถ้ามีการประยุกต์ใช้ มาตรการป้องกัน การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ ทางกายภาพและทางเคมี ต้องมีการประยุกต์ใช้</p> <p>หากมีความต้องการในการส่งสินค้าตรวจสอบภายนอก ต้องเป็นองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบหรือทดสอบตามวิธีแนวทางการทดสอบระดับนานาชาติ</p>

<p>guidelines. Where in-house testing is carried out, calibration of equipment shall be carried out against national Standards or other accurate means.</p> <p>Mixing of raw or intermediate products shall be prevented where hazard analysis reveals a food safety hazard.</p> <p>Whenever a contamination incident occurs, the process of cleaning up or the maintenance shall be carried out under the control of a designated person. After cleaning up or maintenance a documented release</p>	<p>หากมีการทดสอบภายใน การสอบเทียบเครื่องมือวัดต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระดับนานาชาติ หรือมาตรฐานอื่นเทียบเท่า</p> <p>การผสมวัสดุ วัสดุระหว่างกระบวนการ ต้องมีการป้องกันเมื่อมีการประเมินอันตรายทางด้านความปลอดภัยของอาหารได้ประเมินไว้</p> <p>หากมีเหตุการณ์การปนเปื้อนเกิดขึ้น ขั้นตอนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุงต้องมีการดำเนินการ ภายใต้การควบคุมของบุคคลที่ได้รับการกำหนด หลังจากที่ทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุงต้องมีเอกสารการปล่อย</p>
<p>4.7.2 Microbiological contamination Where there is a potential for microbiological contamination, measures shall be implemented to prevent or control the hazard.</p>	<p>4.7.2 การปนเปื้อนข้ามทางด้านจุลชีววิทยา หากมีโอกาสเกิดการปนเปื้อนข้ามทางด้านจุลชีววิทยา มาตรการป้องกันต้องมีการประยุกต์ใช้เพื่อป้องกันหรือควบคุมอันตราย</p>
<p>4.7.3 Physical contamination Where glass and brittle material are used (for applications other than the food packaging production itself) in production or storage areas, periodic inspection requirements and defined procedures in case of breakage shall be put in place.</p> <p>Glass and brittle materials (such as hard plastic components in equipment, sight glasses on storage vessels) shall be avoided where relevant and possible.</p> <p>In production and storage areas, surfaces intended to have contact with the product shall be free from splinters and any other source of contamination. They shall be suitable for easy and effective cleaning.</p> <p>A formal procedure for the use of “sharps” shall be in place. No sharp objects or loose tools shall be left in any place and on surfaces where product contamination can occur. The use of snap-off blade knives shall be forbidden.</p> <p>Buildings, facilities and equipment shall be cleaned to remove dust, cobwebs, flakes and fragments to maintain an acceptable level of housekeeping.</p>	<p>4.7.3 การปนเปื้อนทางกายภาพ กรณีที่มีการใช้แก้วและวัสดุที่แตกเปราะง่าย (สำหรับการใช้ที่มีมากกว่ากระบวนการผลิตของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร) ในพื้นที่ผลิตหรือพื้นที่จัดเก็บ ต้องมีข้อกำหนดในการตรวจสอบเป็นระยะ และกำหนดวิธีการจัดการกรณีเกิดการแตกหักขึ้นไว้</p> <p>วัสดุที่แตกเปราะง่าย (เช่น อุปกรณ์ที่มีส่วนประกอบเป็นพลาสติกแข็ง แก้วมองด้านข้างของถังเก็บ) ควรหลีกเลี่ยงการใช้ถ้าเป็นไปได้</p> <p>ในพื้นที่ผลิตและจัดเก็บ พื้นผิวที่มีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสกับผลิตภัณฑ์นั้น ต้องไม่มี เศษเล็ก ก้อนน้อยและแหล่งปนเปื้อนอื่นๆ ต้องมีความง่ายและเหมาะสมต่อการทำความสะอาด</p> <p>ขั้นตอนการปฏิบัติอย่างเป็นทางการสำหรับการใช้ ของมีคมต้องมีอยู่ ไม่มีวัสดุที่มีคม หรือเครื่องมือที่มีคม ถูกทิ้งไว้ในพื้นที่ใดๆ และบนพื้นผิวใดๆที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อน</p> <p>การใช้ ใบมีดที่หักออกได้ต้องห้าม</p> <p>อาคาร สิ่งอำนวยความสะดวก และเครื่องมือ ต้อง มีการทำความสะอาดเอาฝุ่นออก ไย แมงมุม แผ่นและชิ้นส่วน เพื่อรักษาระดับความสะอาดที่ยอมรับได้</p>
<p>4.7.4 Chemical contamination Printed and coated materials shall be handled and stored in their</p>	<p>4.7.4 การปนเปื้อนทางเคมี วัสดุที่มีการพิมพ์และการเคลือบต้องได้รับการถนอมรักษาและจัดเก็บในระหว่างขั้นตอนการผลิต</p>

<p>intermediate and finished states in such a manner that transfer of substances to the food contact side via set-off or other mechanism is reduced to a safe level appropriate for these materials as defined by hazard analysis.</p> <p>Chemicals, including cleaning materials and lubricants, shall be evaluated and controlled in order to prevent product contamination.</p> <p>Lubricant intended to come in contact with the product shall be of a grade suitable for the intended use.</p>	<p>และสำเร็จรูป ในรูปแบบที่การส่งผ่านสารสู่ด้านที่สัมผัสกับอาหาร ระหว่างที่การส่งออกหรือกระบวนการอื่น ลดลงในระดับที่ปลอดภัยได้อย่างเหมาะสมต่อวัสดุเหล่านั้น ตามที่ได้มีการวิเคราะห์อันตรายไว้</p> <p>สารเคมี รวมทั้งวัสดุที่ใช้ในการทำความสะอาดและสารหล่อลื่น ต้องมีการประเมิน และควบคุม เพื่อให้เกิดการป้องกันการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์</p> <p>สารหล่อลื่นที่จะต้องมาสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องเป็นชนิดที่เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้</p>
<p>4.7.5 Chemical migration</p> <p>Where there is a potential food safety hazard due to migration or other transfer mechanism, controls shall be implemented to prevent or control the hazard.</p> <p>Packaging (e.g. pallets, films, containers) shall be made of suitable material and be clean and shall not contaminate the food packaging.</p> <p>NOTE In some cases, chemical treatment of pallets can be necessary (such as insecticides, fungicides, pesticides or other chemicals) to meet regulatory or customer requirements.</p>	<p>4.7.5 การแพร่กระจายของสารเคมี</p> <p>หากว่ามีแนวโน้มที่อันตรายของอาหารที่มาจากการแพร่กระจายหรือกรรมวิธีอื่น การควบคุมต้องมีการประยุกต์ใช้ เพื่อป้องกันและควบคุมอันตราย</p> <p>วัสดุบรรจุ (เช่น พาเลท ฟิล์ม ภาชนะบรรจุ) ต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสมและสะอาด และปราศจากสารเคมีซึ่งอาจมีโอกาสปนเปื้อนต่อบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร</p> <p>Note ในบางกรณี การทำ treatment พาเลทอาจจำเป็น (เช่น ยาฆ่าแมลง ยาฆ่ารา ยากำจัดวัชพืชหรือสารเคมีอื่นๆ) ตามข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดลูกค้า</p>
<p>4.7.6 Food allergen management</p> <p>Where a potential for contamination from food allergens has been identified, controls shall be established, documented and implemented to prevent or control the hazards and to record and label accordingly.</p>	<p>4.7.6 การจัดการกับสารก่อภูมิแพ้</p> <p>หากมีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนจากสารก่อภูมิแพ้ได้ถูกชี้บ่ง การควบคุมต้องมีการประยุกต์ใช้ เพื่อป้องกันและควบคุมอันตรายและบันทึกรวมทั้งการแสดงฉลากที่ถูกต้อง</p>
<p>4.8 Cleaning</p> <p>4.8.1 General requirements</p> <p>Cleaning programmes appropriate for specific areas shall be established to maintain the production equipment and environment in a hygienic condition.</p> <p>If cleaning activities are outsourced, the approved supplier shall be competent and shall maintain documentation as specified by the organization.</p>	<p>4.8. การทำความสะอาด</p> <p>4.8.1 ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>โปรแกรมในการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคต้องจัดทำเพื่อให้มั่นใจว่าเครื่องมือ อุปกรณ์ และสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิตอาหารได้รับการบำรุงรักษาให้ถูกสุขลักษณะ</p> <p>หากกิจกรรมการทำความสะอาด เป็นการจ้างหน่วยงานภายนอก การอนุมัติผู้ขายต้องความชำนาญ /ทักษะ และเก็บรักษาเอกสารตามที่กำหนดไว้เฉพาะขององค์กร</p>
<p>4.8.2 Cleaning programmes</p> <p>Cleaning programmes shall specify, as a minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> areas and items of equipment to be cleaned; responsibility for the cleaning tasks specified; cleaning method(s) and frequency; monitoring and verification arrangements for the cleaning. 	<p>4.8.2 โปรแกรมการทำความสะอาด</p> <p>โปรแกรมการทำความสะอาดต้องระบุอย่างน้อย :</p> <ol style="list-style-type: none"> บริเวณ รายการของอุปกรณ์และเครื่องมือ ที่จะทำความสะอาด กำหนดผู้รับผิดชอบเฉพาะ วิธีทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อโรค และความถี่ การเฝ้าตรวจติดตามและการกำหนดแผนทวนสอบ

<p>4.8.3 Cleaning agents and tools Equipment shall be maintained in a condition which facilitates cleaning. Cleaning agents shall be clearly identified, stored separately and used only in accordance with the manufacturers' instructions. Cleaning tools shall be of hygienic design and maintained in a condition that does not present a potential source of contamination.</p>	<p>4.8.3 การทำความสะอาดและเครื่องมือ อุปกรณ์ต้องถูกบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ง่ายต่อการทำความสะอาด สารทำความสะอาด และ สารฆ่าเชื้อโรค และสารเคมี ต้องถูกขังอย่างชัดเจน เป็นเกรดที่ใช้สำหรับอาหาร แยกการจัดเก็บและใช้ตามคำแนะนำของผู้ผลิตเท่านั้น เครื่องมือและอุปกรณ์ต้องถูกออกแบบให้ถูกสุขลักษณะ และได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ไม่มีแนวโน้มว่าเป็นแหล่งของสิ่งที่ไม่พึงประสงค์</p>
<p>4.8.4 Monitoring cleaning programme effectiveness Cleaning programmes shall be monitored, at frequencies specified by the organization, to assess their continuing suitability and effectiveness.</p>	<p>4.8.4 การเฝ้าตรวจติดตามประสิทธิภาพของการสุขาภิบาล แผนการทำความสะอาดและการสุขาภิบาลต้องถูกตรวจติดตามตามความถี่ที่กำหนด โดยองค์กรมั่นใจว่าแผนมีความต่อเนื่อง เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ</p>
<p>4.9 Pest control 4.9.1 General requirements Appropriate measures shall be implemented to avoid creating an environment conducive to pest activity.</p>	<p>4.9. การควบคุมสัตว์รบกวน 4.9.1 ข้อกำหนดทั่วไป มาตรการควบคุมที่เหมาะสมต้องมีการประยุกต์ใช้ เพื่อระงับในการสร้างสภาพแวดล้อมที่นำมาซึ่งสัตว์รบกวน</p>
<p>4.9.2 Control programmes The organization shall have a designated person to manage pest control activities or deal with appointed expert contractors. Pest management programmes shall be documented and shall identify target pests and address plans, methods, schedules, control procedures and, where necessary, personnel training requirements. Programmes shall include a list of chemicals approved for use in specified areas of the establishment.</p>	<p>4.9.2 โปรแกรมการควบคุมสัตว์รบกวน บริษัทต้องแต่งตั้งบุคคลเพื่อดำเนินการควบคุมสัตว์พาหะและ/หรือเลือกให้ผู้เชี่ยวชาญจากภายนอก แผนการจัดการสัตว์พาหะต้องมีการจัดทำเป็นเอกสาร และต้องระบุกลุ่มของสัตว์พาหะที่เป็นเป้าหมาย และแผนการที่ดำเนินการ วิธีการ ตารางการดำเนินการ วิธีการปฏิบัติในการควบคุม และการฝึกอบรมตามข้อกำหนด แผนต้องรวมถึงรายการสารเคมีที่ใช้ ซึ่งต้องได้รับการอนุมัติเพื่อนำมาใช้ในพื้นที่เฉพาะที่ได้ถูกกำหนดไว้</p>
<p>4.9.3 Preventing access The establishment shall be maintained in good conditions. Effective measures shall be in place to prevent pests from entering the establishment. External doors, windows or ventilation openings shall be designed to prevent entry of pests. All external doors shall be kept in good condition and closed when not in use. NOTE Incoming and outgoing products and materials should be checked for presence of contaminants from rodents, flying and crawling insects, birds and any other pests.</p>	<p>4.9.3 การป้องกันการเข้ามาของสัตว์รบกวน สถานที่ตั้งต้องได้รับการรักษาให้อยู่ในสภาวะที่ดี มาตรการควบคุมที่มีประสิทธิภาพต้องมีอยู่เพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์รบกวน จากทางเข้าของสถานประกอบการ ประตูทางออกด้านนอก หน้าต่าง หรือ ช่องเปิดระบายอากาศ ต้องถูกออกแบบเพื่อลดโอกาสที่สัตว์รบกวนจะเข้ามาภายใน ประตูสู่ด้านนอกทั้งหมด ต้องมีการเก็บรักษาในสภาวะที่ดี และปิดเมื่อไม่มีการใช้ Note ผลิตภัณฑ์ที่เข้ามาและส่งออก และวัสดุต้องมีการตรวจสอบสำหรับการมีอยู่ของการปนเปื้อน จาก หนู แมลงบิน แมลงคลาน นกและ สัตว์รบกวนอื่นๆ</p>
<p>4.9.4 Harborage and infestations Raw materials, intermediate products or food packaging found to be</p>	<p>4.9.4 ที่พักและการเข้าอยู่อาศัย การจัดเก็บต้องออกแบบเพื่อเป็นการลดการให้อาหารและน้ำแก่สัตว์พาหะ</p>

<p>infested shall be handled in such a way as to prevent contamination of other raw materials, intermediate products, food packaging or the establishment.</p> <p>Potential pest harbourage (e.g. burrows, undergrowth, stored items) shall be removed.</p> <p>Where external space is used for storage, stored items shall be protected from weather and pest damage (e.g. bird droppings).</p>	<p>วัตถุดิบที่พบว่ามีสัตว์พาหะเข้ามาอยู่อาศัยต้องมีการดำเนินการ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนไปสู่วัตถุดิบอื่น ผลิตภัณฑ์หรือสถานที่อื่น</p> <p>แหล่งที่พบว่ามีโอกาสพบสัตว์พาหะเข้ามาอาศัยอยู่ (โพรง พุ่มไม้ บริเวณที่มีการจัดเก็บสิ่งของ) ต้องถูกกำจัด</p> <p>กรณีที่มีพื้นที่ด้านนอกที่ใช้เพื่อการจัดเก็บสิ่งของที่จัดเก็บต้องถูกป้องกันการเสียหายที่เกิดจากสภาพอากาศ หรือสัตว์พาหะ (เช่น ชี้นก)</p>
<p>4.9.5 Monitoring and detection</p> <p>Pest monitoring programmes shall include the placing of detectors and traps in key locations to identify pest activity. A map of detectors and traps shall be maintained.</p> <p>Detectors and traps shall be designed and located to prevent contamination of raw materials, intermediate products, food packaging and equipment.</p> <p>Detectors and traps shall be of robust, tamper-resistant construction. They shall be appropriate for the target pest.</p> <p>Detectors and traps shall be inspected at a frequency intended to identify new pest activity. The results of inspections shall be analysed to identify trends in pest activity.</p>	<p>4.9.5 การตรวจติดตามและการตรวจจับ</p> <p>แผนการตรวจติดตามสัตว์พาหะต้องรวมถึงการวางเครื่องสำหรับดักจับและกับดักในตำแหน่งที่สำคัญเพื่อตรวจสอบสัตว์พาหะ แผนผังตำแหน่งการวางเครื่องสำหรับดักจับและกับดักต้องมีกรเก็บรักษาไว้ เครื่องดักจับและกับดักต้องถูกออกแบบและจัดตั้งไว้โดยป้องกันการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ</p> <p>เครื่องสำหรับดักจับและกับดักต้องมีความแข็งแรง ทนทาน สามารถล่อสัตว์พาหะและต้องเหมาะสมกับสัตว์พาหะที่เป็นเป้าหมายในการกำจัด</p> <p>เครื่องสำหรับดักจับและกับดักต้องทำการตรวจสอบตามความถี่ที่ได้กำหนดไว้เพื่อ สามารถตรวจสอบสัตว์พาหะใหม่ได้ ผลการตรวจสอบต้องนำมาทำการวิเคราะห์เพื่อพิจารณาถึงแนวโน้ม</p>
<p>4.9.6 Eradication</p> <p>Eradication measures shall be put in place immediately after evidence of infestation is reported.</p> <p>Pesticide application shall be restricted to trained personnel and shall be controlled to prevent food safety hazards.</p> <p>Records of pesticide use shall be maintained to show the type, quantity and concentrations used; where, when and how applied; and the target pest.</p>	<p>4.9.6 การกำจัด</p> <p>ต้องมีมาตรการจัดการกับสัตว์พาหะทันทีหลังจากที่มีการรายงานว่าพบหลักฐานการเข้ามาของสัตว์พาหะ</p> <p>ยาฆ่าแมลงที่ใช้และการใช้งานต้องดำเนินการโดยผู้ปฏิบัติที่ได้รับการฝึกอบรมแล้ว และยาฆ่าแมลงที่ใช้และการใช้งานต้องควบคุมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์บันทึกของยาฆ่าแมลงที่ใช้ต้องถูกเก็บรักษาไว้ เพื่อแสดงถึงชนิด ปริมาณ และความเข้มข้นในการใช้ที่ ใช้ที่ไหน เมื่อไหร่ และใช้อย่างไร และสัตว์พาหะเป้าหมาย</p>
<p>4.10 Personnel hygiene and facilities</p> <p>4.10.1 General requirements</p> <p>Requirements for personal hygiene and behaviour proportional to the hazard posed to the food packaging shall be established and documented.</p> <p>All personnel, visitors and contractors shall be required to comply with the documented requirements.</p>	<p>4.10. สุขลักษณะส่วนบุคคลและสิ่งอำนวยความสะดวก</p> <p>4.10.1 ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>ข้อกำหนดสำหรับสุขลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดอันตรายในพื้นที่การผลิตหรือผลิตภัณฑ์ ต้องถูกจัดทำเป็นเอกสาร พนักงานทุกคน ผู้เยี่ยมชม และผู้รับเหมาจำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในเอกสาร</p>
<p>4.10.2 Personnel hygiene, changing facilities and toilets</p> <p>Personnel hygiene facilities shall be available to maintain the degree of personal hygiene required by the organization. The facilities shall be located close to the points where hygiene requirements apply and shall be clearly designated.</p>	<p>4.10.2 สิ่งอำนวยความสะดวกสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องน้ำ</p> <p>องค์กรต้องจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลเพื่อทำให้เกิดต้องจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลเพื่อทำให้เกิดความมั่นใจว่าจะสามารถสนับสนุนสุขลักษณะส่วนบุคคล สิ่งอำนวยความสะดวกต้องถูกจัดวางใกล้กับจุดที่ต้องการใช้เพื่อรักษาสุขอนามัยและต้องมีการกำหนดไว้อย่างชัดเจนขึ้นกับขนาด ความซับซ้อน ของสถาน</p>

<p>According to their size and complexity, organizations shall:</p> <p>a) provide an adequate number and location of means of washing, drying and, where required, sanitizing hands (including wash basins, supply of hot and/or cold or temperature-controlled water and soap or sanitizer);</p> <p>b) provide an adequate number of toilet facilities of appropriate hygienic design sufficiently separated from the production area, each with hand-washing, drying and, where required, sanitizing facilities;</p> <p>c) have adequate changing and storage facilities for all personnel who work in production, packaging and storage areas.</p> <p>These changing and storage facilities should be accessible without crossing the production and storage areas when coming from outside.</p> <p>NOTE Where for safety or other considerations, the facilities cannot be accessed without crossing the production areas, this can be managed by using controlled or designated routes.</p>	<p>ประกอบการต้อง :</p> <p>a) อ่างล้างมือ อุปกรณ์สำหรับทำให้มือแห้ง และสิ่งจำเป็นที่ใช้ในการฆ่าเชื้อที่มือ (รวมถึงอ่างล้างมือ, น้ำร้อนและน้ำเย็นที่ใช้ หรือการควบคุมอุณหภูมิของน้ำ และสบู่ และ/ หรือ สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อโรค) มีการจัดหาเพียงพอ ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม</p> <p>b) จัดหาห้องน้ำให้มีจำนวนที่เพียงพอและมีการออกแบบที่ถูกลักษณะ ห้องน้ำของพนักงานไม่เปิดโดยตรงสู่พื้นที่ที่มีการผลิต โดยมีที่ล้างมือ ทำให้มือแห้ง หากต้องการ สิ่งอำนวยความสะดวกเช่น เชื้อ ห้องน้ำ และห้องแต่งตัว ต้องอยู่ในสภาพสะอาด</p> <p>c) มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเปลี่ยนเครื่องแต่งกายที่เพียงพอสำหรับพนักงานทุกคนที่ทำงานในพื้นที่ผลิต บรรจุ และจัดเก็บ</p> <p>มีสถานที่เปลี่ยนเครื่องแต่งกายและจัดเก็บต้องเข้าถึง โดยไม่ผ่านพื้นที่ผลิตและจัดเก็บเมื่อมาจากด้านนอก</p> <p>Note หากมีข้อพิจารณาด้านความปลอดภัยและอื่นๆ สิ่งอำนวยความสะดวกไม่สามารถเข้าถึงได้ โดยไม่ผ่านพื้นที่ผลิตและจัดเก็บ สามารถที่จะจัดการได้โดยการกำหนดควบคุมหรือเส้นทางเดิน</p>
<p>4.10.3 Staff canteens and designated eating and smoking areas</p> <p>Staff canteens and designated areas for food storage, consumption and smoking shall be situated and appropriately managed to prevent contamination of production areas.</p> <p>All food, drinks and medicines should be stored in designated areas.</p> <p>Procedures should be in place to control the use of medicines to prevent product contamination.</p> <p>Eating (including consuming confectionery, chewing gum or chewing tobacco), drinking, other than water and smoking should only be allowed in designated areas. Where drinking water is allowed, it should be subject to control to prevent spillage and contamination.</p> <p>All such areas should be kept clean. Appropriate and cleanable lidded containers should be used for disposal of waste.</p> <p>Adequate containers for smokers' waste should be provided.</p>	<p>4.10.3 โรงอาหารสำหรับพนักงานและการกำหนดบริเวณรับประทานอาหารและสูบบุหรี่</p> <p>โรงอาหารสำหรับพนักงานและการกำหนดพื้นที่สำหรับเก็บอาหาร และการรับประทานอาหารและสูบบุหรี่ ต้องมีการจัดการที่เหมาะสมเพื่อป้องกันปนเปื้อนสู่พื้นที่การผลิตอาหารทั้งหมด เครื่องดื่มและยา ของพนักงานต้องถูกจัดเก็บในบริเวณที่กำหนดเท่านั้น ชั้นตอนต้องมีอยู่เพื่อควบคุมการใช้ยา เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>การรับประทานอาหาร (รวมทั้ง การบริโภคขนม หมากฝรั่ง หรือเคี้ยวบุนหรี) เครื่องดื่ม หรืออื่นที่มากกว่า น้ำ และสูบบุหรี่ ควรอนุญาตในพื้นที่ที่กำหนดเท่านั้น หากมีการอนุญาตเรื่องน้ำดื่ม ควรพิจารณาถึงการ หกและปนเปื้อน</p> <p>พื้นที่ทั้งหมดควรอยู่ในสภาวะที่สะอาด ที่จัดเก็บที่เหมาะสมและสะอาด ควรมีให้กับการจัดเก็บขยะที่จะทำลาย</p> <p>ที่จัดเก็บสำหรับบุนหรีต้องเหมาะสม ต้องมีการจัดเตรียม</p>
<p>4.10.4 Workwear and protective clothing</p> <p>The organization shall ensure that personnel who work in or enter into production or storage areas shall wear work clothing which is fit for purpose, in good condition and which not present any potential for contamination.</p> <p>Work clothing shall be suitably segregated from personal clothing.</p> <p>Where appropriate, work clothing or other adequate protection shall</p>	<p>4.10.4 ชุดทำงานและผ้าสวมใส่ป้องกันคนปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์</p> <p>องค์กรต้องมั่นใจว่า พนักงานที่ปฏิบัติงานหรือเข้าไปในพื้นที่ที่มีการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และ/หรือ วัตถุดิบ ต้องสวมชุดทำงานให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน สะอาด และอยู่ในสภาพดี และที่ซึ่งจะไม่มีแนวโน้มการปนเปื้อน</p> <p>ชุดทำงานต้องมีการแยกที่เหมาะสมจากผ้าส่วนบุคคล</p> <p>ตามความเหมาะสม ชุดทำงานหรือการป้องกันที่เหมาะสม ต้องเตรียมให้เหมาะสมเพื่อทำให้</p>

<p>provide coverage so that hair, perspiration and loose items cannot contaminate raw materials, intermediate products, food packaging or equipment based on a food safety hazard analysis.</p> <p>Where gloves are used for food packaging contact, they shall be fit for purpose and in good condition.</p> <p>Personal protective equipment, where required, shall be designed to prevent contamination and shall be maintained in hygienic condition.</p>	<p>มั่นใจว่าสามารถคลุมผม เหงื่อและชิ้นส่วนสูญหายไม่ปนเปื้อนในวัตถุดิบ วัสดุระหว่างกระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร หรือเครื่องมือ บนพื้นฐานของการวิเคราะห์อันตราย</p> <p>หากการใช้ถุงมือสำหรับสัมผัสบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ถุงมือต้องเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งานและอยู่ในสภาพที่ดี</p> <p>อุปกรณ์ป้องกันของพนักงานในพื้นที่ที่จำเป็นต้องถูกออกแบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ</p>
<p>4.10.5 Illness and injuries</p> <p>Personnel shall follow the organization's documented guidelines for injuries and diseases.</p> <p>CAUTION — Personnel infected with, or carrying, a disease or illness transmissible through food should be prevented from handling food packaging. A medical screening procedure may be in place.</p> <p>All injuries, including minor cuts, shall be treated immediately and in an appropriate manner.</p> <p>Dressings shall be controlled and changed at appropriate intervals. Self-adhesive plasters shall not contaminate the product. They shall be differentiated from the product (e.g. by colour).</p>	<p>4.10.5 การเจ็บปวดและการบาดเจ็บ</p> <p>บุคคลต้องปฏิบัติตาม เอกสารที่เป็นแนวปฏิบัติขององค์กร สำหรับกรณีบาดเจ็บและเจ็บป่วย</p> <p>Caution -พนักงานที่มีอาการหรือสงสัยว่าจะเกิดติดเชื้อ หรือกำลังบาดเจ็บหรือเจ็บป่วย ซึ่งมีโอกาสที่จะแพร่ไปในอาหารได้ต้องป้องกันโดยไม่ให้ปฏิบัติงานทางด้านอาหาร หรือวัสดุที่สัมผัสอาหาร ขั้นตอนการคัดกรองต้องมีอยู่</p> <p>การบาดเจ็บทั้งหมดทั้ง รวมทั้งแผลเพียงเล็กน้อย ต้องได้รับการดูแลทันที และด้วยรูปแบบที่เหมาะสม</p> <p>การแต่งกายต้องได้รับการควบคุม และเปลี่ยนตามความถี่ที่เหมาะสม พลาสเตอร์ต้องไม่ปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์ และต้องแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ (เช่น สี)</p>
<p>4.10.6 Personal cleanliness</p> <p>Personnel who are working in production areas shall be required to wash their hands:</p> <p>a) before starting any food packaging handling activities;</p> <p>b) immediately after using the toilet, eating, smoking or drinking (other than water);</p> <p>c) immediately after handling any potentially contaminated material.</p> <p>IMPORTANT — Hand-cleaning products suitable for food safety (e.g. odourless) should be used.</p> <p>Personnel shall be required to refrain from sneezing or coughing over raw materials, intermediate products or food packaging. Spitting expectorating shall be prohibited.</p> <p>Fingernails shall be kept clean and trimmed.</p>	<p>4.10.6 การทำความสะอาดส่วนบุคคล</p> <p>พนักงานที่อยู่ในพื้นที่การผลิตจำเป็นต้องล้างมือดังนี้</p> <p>a) ก่อนเริ่มปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตทุกครั้ง</p> <p>b) ทันทีหลังจากเข้าห้องน้ำ รับประทานอาหาร สบหรือการดื่มใดๆ</p> <p>c) ทันทีหลังจากมีการปฏิบัติงาน กับวัตถุดิบใดๆ ที่มีโอกาสปนเปื้อน</p> <p>Important ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำความสะอาด ต้องเหมาะสมต่อความปลอดภัยของอาหาร เช่น กลิ่น</p> <p>พนักงานต้องงดเว้นการจามหรือไอเหนือวัตถุดิบ วัสดุระหว่างการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ ห้ามถ่มน้ำลาย (เสมหะ)</p> <p>เล็บต้องสะอาดและตัดให้สั้น</p>
<p>4.10.7 Personal behaviour</p> <p>A documented procedure shall describe the behaviour required of personnel in production and storage areas. The policy shall, at a minimum, cover:</p> <p>a) permissibility of smoking, drinking (other than water), eating and</p>	<p>4.10.7 พฤติกรรมส่วนบุคคล</p> <p>นโยบายต้องถูกจัดทำเป็นเอกสารเพื่ออธิบายถึงการกำหนดพฤติกรรมของพนักงานในพื้นที่กระบวนการผลิต การบรรจุ และการเก็บรักษา นโยบายต้องครอบคลุมอย่างน้อย</p> <p>a) อนุญาตให้สูบบุหรี่ การดื่ม (ที่มากกว่า) รับประทานอาหาร และเคี้ยวหมากฝรั่งในสถานที่ที่ไว้</p>

<p>chewing in designated areas only; the prohibition of wearing jewellery, wristwatches and visible piercings, unless they are appropriately controlled to minimize contamination. The organization shall clearly define the type of jewellery allowed to be worn as determined by hazard analysis;</p> <p>b) permissibility of having personal items, such as smoking materials and medicines, in designated areas only;</p> <p>c) prohibition of the use of nail polish, false nails and false eyelashes;</p> <p>d) control measures to restrict writing implements or loose items in areas where they could contaminate raw materials, intermediate products or food packaging;</p> <p>e) maintenance of personal lockers so that they are kept free from rubbish and soiled clothing;</p> <p>f) prohibition of storage of food packaging contact tools in personal lockers.</p>	<p>กำหนดเท่านั้น มีข้อห้ามในเรื่องของการสวมเครื่องประดับ สายรัดข้อมือ และกำไลที่มองเห็น เว้นแต่ว่าได้มีการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน องค์กรต้องมีการกำหนดที่ชัดเจน ชนิดของเครื่องประดับที่อนุญาตให้สวม ตามที่ได้มีการวิเคราะห์อันตราย</p> <p>b) การอนุญาตพนักงานในบางกรณี เช่น การบุหรี และทานยาในพื้นที่ที่กำหนดไว้เท่านั้น</p> <p>c) ห้ามใช้น้ำยาทาเล็บ ใสเล็บปลอม และใส่ขนตาปลอม</p> <p>d) มาตรการควบคุมให้ดำเนินการเขียนข้อจำกัด หรือ ขึ้นส่วนที่สูญหายในพื้นที่ซึ่งอาจปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ วัสดุระหว่างผลิตหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จ</p> <p>e) บำรุงรักษาล็อคเกอร์ส่วนตัวไม่ให้มีขยะและเสื้อผ้าที่เป็นดิน</p> <p>f) ข้อห้ามในเรื่องของการจัดเก็บเครื่องมือที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารในล็อคเกอร์ส่วนบุคคล</p>
<p>4.11 Rework 4.11.1 General requirements Rework shall be stored, handled and used in such a way that the food safety performance of food packaging, quality, traceability and regulatory compliance are maintained.</p>	<p>4.11 การทำซ้ำ 14.11.1 ข้อกำหนดทั่วไป ผลิตภัณฑ์ที่นำกลับไปผลิตซ้ำต้องถูกจัดเก็บ จัดการ และใช้ ด้วยแนวทางที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย มีคุณภาพ มีระบบสืบย้อนกลับได้ และถูกต้องตามกฎหมาย</p>
<p>4.11.2 Storage, identification and traceability Stored rework shall be segregated and protected against contamination. Rework shall be clearly identified and labelled to allow traceability. Traceability records for rework shall be maintained.</p> <p>The rework classification or the reason for rework designation shall be recorded (e.g. food packaging name, production date, shift, production line of origin).</p>	<p>4.11.2 การเก็บรักษา การขึ้นบ่ง และการสืบย้อนกลับ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่นำกลับไปผลิตซ้ำต้องทำการป้องกันจากการปนเปื้อน</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่นำกลับไปผลิตซ้ำต้องถูกขึ้นบ่งและ/หรือติดป้ายอย่างชัดเจน เพื่อง่ายในการสืบย้อนกลับ บันทึกการสืบย้อนกลับสำหรับการนำไปผลิตซ้ำต้องเก็บรักษาไว้</p> <p>การแบ่งประเภทของผลิตภัณฑ์ที่นำกลับไปผลิตซ้ำและเหตุผลในการดำเนินการต้องถูกบันทึกไว้ (เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ วันที่ผลิต กะ สายการผลิตเดิม)</p>
<p>4.11.3 Rework usage Where rework is to be incorporated back into the production process, the acceptable quantity, type and conditions of rework use shall be specified. The method of addition, including any necessary preprocessing stages, shall be defined. Measures shall be in place to prevent rework processes allowing raw materials, intermediate products or food packaging to be contaminated with materials not intended for food contact. Validation records shall be kept to demonstrate that conformance to</p>	<p>4.11.3 การใช้ผลิตภัณฑ์ที่นำมาผลิตซ้ำ การนำผลิตภัณฑ์ที่นำมาผลิตซ้ำมาใช้ในผลิตภัณฑ์ โดยนำมาใช้ในขั้นตอนที่อยู่ระหว่างกระบวนการ ปริมาณที่สามารถยอมรับได้ ชนิด และสภาพของผลิตภัณฑ์ที่นำมาผลิตซ้ำต้องถูกกำหนดไว้อย่างชัดเจน เพิ่มเติมในขั้นตอนกระบวนการผลิตและวิธีการใช้รวมถึงความจำเป็นต่างๆ ในขั้นตอนการเตรียมการก่อนนำไปสู่กระบวนการผลิตต้องถูก กำหนดไว้</p> <p>มาตรการต้องมีการปฏิบัติ เพื่อป้องกัน กระบวนการทำซ้ำ แล้วทำให้ วัตถุดิบ วัสดุระหว่างการผลิต หรือผลิตภัณฑ์สำเร็จ เกิดการปนเปื้อนกับวัสดุที่ไม่นำไปใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์สำหรับ บันทึกการรับรองกระบวนการต้องมีการจัดเก็บเพื่อใช้ในการแสดงความสอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดลูกค้า สำหรับการนำเข้าไปในขั้นตอนนั้นๆ</p>

<p>regulatory and customer's requirements are maintained by following the specified rework process.</p>	
<p>4.12 Withdrawal procedures Systems shall be in place to ensure that products failing to meet required food safety standards can be identified, located and removed from all necessary points of the supply chain. The system shall be recorded and tested at an appropriate frequency.</p>	<p>4.12. ขั้นตอนการเพิกถอน ต้องมีระบบที่ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยทางด้านอาหารสามารถถูกขัง พื้นที่วาง และกำจัดออกจากจุดที่สำคัญทั้งหมดของห่วงโซ่อุปทาน ระบบต้องมีการบันทึกและทดสอบตามความถี่ที่เหมาะสม</p>
<p>4.13 Storage and transport 4.13.1 General requirements Raw materials, intermediate products and food packaging shall be stored and handled in such manner to avoid contamination such as dust, condensation, fumes, odours or other sources. Subcontracted storage areas shall fulfil the requirements of this Technical Specification.</p>	<p>4.13. การจัดเก็บและการขนส่ง 4.13.1 ข้อกำหนดทั่วไป วัตถุดิบ วัสดุระหว่างกระบวนการผลิต และบรรจุอาหาร ต้องจัดเก็บและดูแล ในลักษณะที่ระวังเรื่องของการปนเปื้อน เช่น ฝุ่น การเกิดหยดน้ำ ครัน กลิ่น หรือจากแหล่งอื่น พื้นที่จัดเก็บที่มีการจ้าง ต้องได้ตามข้อกำหนดที่กำหนดในที่นี้</p>
<p>4.13.2 Warehousing requirements Effective control of warehousing temperature, humidity and other environmental conditions shall be provided where required by food packaging or storage specifications. Waste and chemicals (cleaning products, lubricants and pesticides) shall be stored separately. Measures shall be in place (electronically or physically separated) to avoid non-conforming materials to be released and or delivered. Specified stock rotation systems should be implemented.</p>	<p>4.13..2 ข้อกำหนดการจัดเก็บ การควบคุมคลังสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพในส่วนของอุณหภูมิ ความชื้น และสภาพแวดล้อมอื่นๆ ต้องมีการควบคุมตามมาตรฐานที่ได้กำหนดของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร หรือข้อกำหนดสำหรับการจัดเก็บ วัสดุที่เป็นขยะและสารเคมี (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด น้ำมันหล่อลื่น และยาฆ่าแมลง) ต้องแยกจัดเก็บ มาตรการต้องมีอยู่ (ระบบอิเล็กทรอนิกส์หรือ การแยกทางกายภาพ) เพื่อระวัง วัสดุที่ไม่ได้ตามข้อกำหนด ได้รับการปล่อยหรือจัดส่ง ระบบการควบคุมการหมุนเวียนสต็อกที่เฉพาะต้องมีการประยุกต์ใช้</p>
<p>4.13.3 Vehicles, conveyances and containers Vehicles, conveyances and containers shall be maintained in a state of repair, cleanliness and condition consistent with requirements given in relevant specifications and contracts. Vehicles, conveyances and containers shall provide protection against damage or contamination of the food packaging. Where required, control of temperature and humidity shall be applied, recorded and readily available. Transport vehicles shall be checked before loading and unloading. They shall be in good usable condition, clean and free from foreign bodies, pests and undesirable odour. Food packaging shall be protected from contamination during loading operations. Where required by the organization, bulk containers shall be</p>	<p>4.13.3 ยานพาหนะ, การขนส่ง และตู้คอนเทนเนอร์ ยานพาหนะ, การขนส่ง และตู้คอนเทนเนอร์ต้องได้รับการดูแลรักษา โดยการการซ่อมแซม การทำความสะอาด และสภาพให้เป็นไปตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องและตามข้อตกลง ยานพาหนะ, การขนส่ง และตู้คอนเทนเนอร์ ต้องมีการป้องกันจากการถูกทำลายหรือการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นต้องมีการจัดเก็บและสามารถขอดูได้ หากว่ามีข้อกำหนดดังกล่าว ยานพาหนะสำหรับการจัดส่งต้องมีการตรวจสอบ ก่อนการขึ้นและลง ต้องอยู่ในสภาวะที่ใช้งานได้ ดี สะอาด และปราศจาก สิ่งแปลกปลอม สัตว์และกลิ่นไม่พึงประสงค์ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ต้องได้รับการป้องกัน จากการปนเปื้อนระหว่างการเดินทาง หากมีความ</p>

<p>dedicated to a specified food packaging material. Pallets shall be inspected before use. They shall be suitable for the intended use and clean, free from foreign bodies, pests and undesirable odours. Pallets shall not contaminate raw materials, intermediate products and food packaging.</p>	<p>ต้องการองค์กร บรรจุกัณฑ์ขนาดใหญ่ ต้องระบุว่าใช้สำหรับบรรจุกัณฑ์สำหรับอาหารเท่านั้น</p> <p>พาเลทต้องมีการตรวจสอบก่อนการใช้ เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของการทำงาน ปราศจากสิ่งปลอมปน สัตว์และกลิ่นไม่พึงประสงค์</p> <p>พาเลทต้องไม่ปนเปื้อนด้วย วัตถุติด ผลิตภัณ์ระหว่างกระบวนการ และบรรจุกัณฑ์สำหรับอาหาร</p>
<p>4.14 Food packaging information and customer communication The organization shall be able to demonstrate compliance with food safety requirements and agreed specifications.</p> <p>The organization shall obtain the information necessary to determine that the food packaging to be provided is suitable for the intended use and will meet the food safety requirements. In case of changes to the food packaging, the organization shall assess any implications for food safety and compliance.</p> <p>The organization shall provide and update food safety relevant information on product applicability and restrictions of use to its customers.</p> <p>NOTE Information can be provided by labelling or other means, such as company websites and advertisements and may include storage, instructions applicable to the product.</p> <p>Where as part of the process food safety, information is provided on the food packaging, this information shall be complete, legible and controlled to prevent misprinting.</p>	<p>4.14 ข้อมูลของบรรจุกัณฑ์และการสื่อสารลูกค้า</p> <p>องค์กรต้องสามารถแสดงความสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและข้อกำหนดที่มีการตกลงกัน</p> <p>องค์กรต้องมีข้อมูลที่เป็นจำเป็นเพื่อระบุว่าบรรจุกัณฑ์สำหรับอาหารดังกล่าวได้มีการจัดเตรียมในสภาวะที่เหมาะสมต่อวัตถุประสงค์ของการทำงาน และจะสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงต่อบรรจุกัณฑ์อาหาร องค์กรต้องทำการประเมินต่อความไม่เหมาะสมต่อการใช้สำหรับอาหารปลอดภัยและสอดคล้อง</p> <p>องค์กรต้องจัดเตรียมและปรับปรุงให้ทันสมัยของข้อมูลความปลอดภัยสำหรับอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้ผลิตภัณ์และข้อจำกัดในการใช้ของลูกค้า</p> <p>Note ข้อมูลสามารถเตรียมให้ในรูปแบบของ การแสดงฉลาก หรือในความหมายอื่น เช่น website ของบริษัท และการโฆษณา และอาจรวมถึง การจัดเก็บ วิธีการใช้งานของผลิตภัณ์</p> <p>ที่ซึ่งเป็นส่วนของกระบวนการความปลอดภัยของอาหาร ข้อมูลที่มีการจัดเตรียมบนฉลากของบรรจุกัณฑ์อาหาร ข้อมูลเหล่านี้ต้อง สมบูรณ์ ชัดเจน และควบคุมเพื่อป้องกันการพิมพ์ผิด</p>
<p>4.15 Food defence and bioterrorism Each organization shall assess the risk to products posed by potential acts of sabotage, vandalism or terrorism and shall put in place proportional protective measures.</p> <p>A procedure shall be in place for management of security incidents. It may include but is not limited to:</p> <ol style="list-style-type: none"> building and infrastructure design to prevent unauthorized entry; reference checks for personnel; control of confidential information; security of storage and production areas; 	<p>4.15 การปกป้องอาหารและ การก่อกองร้ายทางชีวภาพ</p> <p>ในแต่ละองค์กรต้องทำการประเมินอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผลิตภัณ์ที่อาจเกิดขึ้นจากการก่อวินาศกรรม การทำลายทรัพย์สิน และผู้ก่อการร้าย และต้องนำมาใช้เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการป้องกัน</p> <p>ขั้นตอนต้องมีอยู่เพื่อจัดการกับอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัย ซึ่งอาจประกอบไปด้วยรายการต่อไปนี้แต่ไม่ได้เป็นข้อจำกัดการรายการนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> การออกแบบ อาคาร และโครงสร้างพื้นฐานเพื่อป้องกันบุคคลที่ไม่ได้รับสิทธิ์เข้าพื้นที่ การตรวจสอบบุคคลากร การควบคุมข้อมูลความลับ การรักษาความปลอดภัย บริเวณพื้นที่จัดเก็บ และพื้นที่ผลิต

<p>e) transport and distribution. The site security assessment shall be kept up to date. Personnel shall be trained in site security measures.</p>	<p>e) การจัดส่งและกระจาย การประเมินความปลอดภัยของสถานที่นั้น ต้องได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ บุคลากร ต้องได้รับการฝึกอบรม</p>
--	---

BSI JUST FOR TRAINING