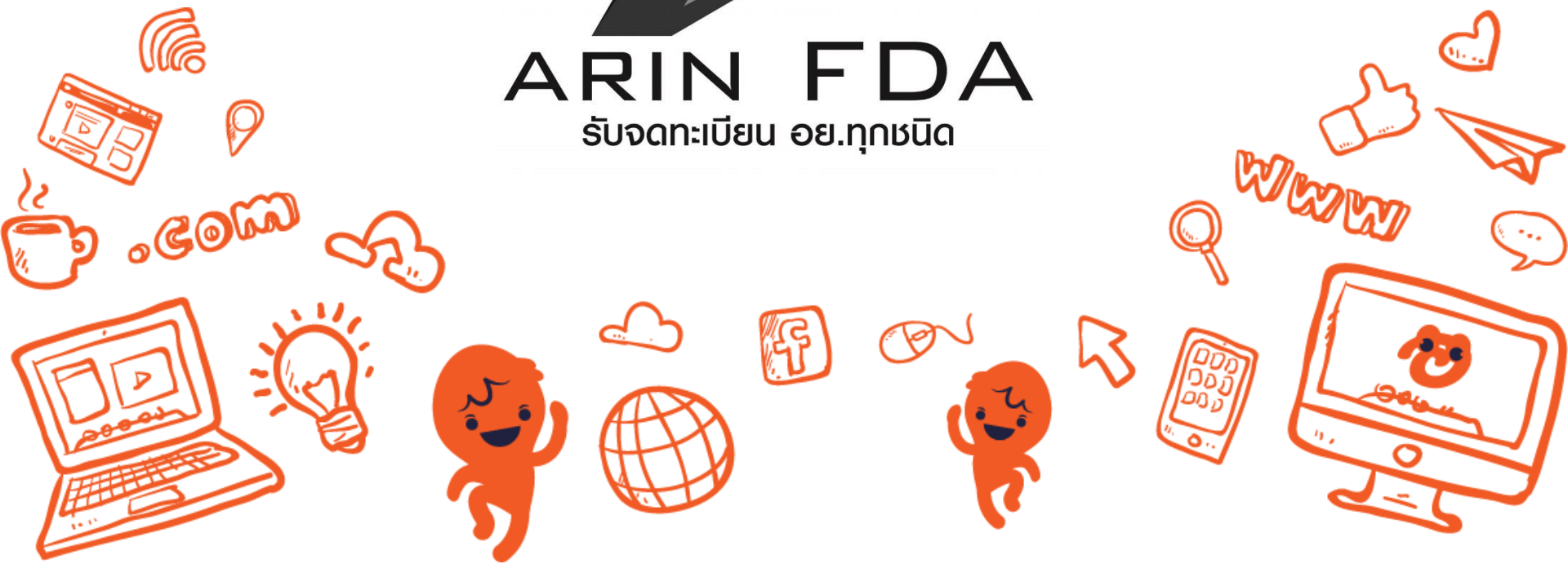


หลักเกณฑ์สถานที่ผลิตอาหารเบื้องต้น



บริเวณหน้าโรงงานสถานที่ผลิตอาหาร

➤ ป้ายบ่งชี้



- ป้ายชื่อบริษัท
- ป้ายเลขที่ตั้ง
- ป้าย “สถานที่ผลิตอาหาร”

➤ ถังขยะแบบฝาปิดเท้าเหยียบ



ห้องแต่งกายพนักงานก่อนเข้าสถานที่ผลิตอาหาร

➤ ป้ายบ่งชี้



- รองเท้าภายใน/รองเท้าภายนอก
- ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า

➤ อุปกรณ์



- ถังขยะฝาปิดแบบเหยียบ
- กระดาษทิชชูแบบแข็ง/ผ้าเช็ดมือ
- ตู้/ลิ้นชักสำหรับเก็บของของพนักงาน
- หมวก, ชุดกราว์น, ถุงมือ, หน้ากากอนามัย
- รองเท้าภายใน/รองเท้าภายนอก

➤ อ่างล้างมือ



ห้องเก็บวัตถุดิบ

➤ ป้ายบ่งชี้



- วัตถุดิบ
- ชื่อวัตถุดิบแต่ละรายการ



➤ พาเลท (แนะนำให้ใช้วัสดุที่ไม่ใช่ไม้)

หมายเหตุ : เว้นช่องว่างระหว่างพาเลทกับผนังไม่น้อยกว่า30ซ.ม.

ห้องเก็บห้องผลิต



เกณฑ์Primary GMP: สามารถแบ่งโซนห้องผลิตและห้องบรรจุสามารถอยู่ในห้องเดียวกันได้

เกณฑ์ GMP: จะต้องแยกห้องผลิต1ห้อง และห้องบรรจุ 1 ห้อง

หมายเหตุ: อุปกรณ์เครื่องมือ/เครื่องจักรได้มาตรฐานและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้ว

➤ ป้ายบ่งชี้



- เก็บผลิตภัณฑ์
- ชื่อสินค้าแต่ละรายการ

- แบ่งบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์แต่ละรายการอย่างชัดเจน
- พาเลทหรือชั้นวางสินค้า (แนะนำให้ใช้วัสดุที่ไม่ใช่ไม้)
- เว้นช่องระหว่างผนังกับชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 30 ซม.



ห้องล้างอุปกรณ์การผลิต

➤ ป้ายบ่งชี้



- ล้างอุปกรณ์
- ชั้นวางอุปกรณ์

➤ ชั้นวางอุปกรณ์ / อ่างล้างอุปกรณ์



ห้องน้ำพนักงาน

- ต้องแยกออกจากสถานที่ผลิตอาหาร
- อ่างล้างมือ / เจลล้างมือ
- กระดาษทิชชูแบบแห้ง / ผ้าเช็ดมือ
- ถังขยะฝาปิดแบบเหยียบ
- ชั้นวางรองเท้า/ที่แขวนชุดกราวน์ของพนักงานก่อนเข้าห้องน้ำ





อุบลราชธานี ๑๙๖๖



รับจดทะเบียน อย.ทุกชนิด



061-4196988

097-1819138



Arinfda



Arinlada.fda8@gmail.com