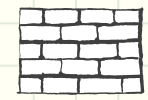
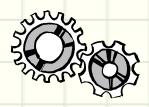


เอกสารประกอบการประชุมผู้ประกอบการผลิตอาหาร
 เพื่อการรักษามาตรฐานสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP
 Mapping by ภก.ประชาสรรค์ แสนภักดี

- ขั้นตอน
 - ก่อน
 - หลัง
- อุปกรณ์
 - การล้างทำความสะอาด
 - การเก็บรักษา
- วัตถุดิบ
 - การคัดเลือก
 - การจัดเก็บ
- ปีละ ครั้ง
 - การส่งตัวอย่างวิเคราะห์
- ศูนย์วิทยาศาสตร์
การแพทย์ ขอนแก่น



- พื้นที่
 - ภายในอาคาร
 - ห้องบรรจุ
 - ห้องเตรียมวัตถุดิบ
 - ห้องเก็บผลิตภัณฑ์
 - ภายนอกอาคาร
 - การระบายน้ำ
 - การป้องกันสัตว์ และแมลง
 - พื้น เพดาน ผนัง
 - เรียบ
 - ไม่สะสมฝุ่น
- วิธีการ
 - วันรณรงค์ Big Cleaning day
 - แบ่งความรับผิดชอบ
 - ซ่อมแซม
 - รี
 - รอย

- สุขภาพ
 - การตรวจสอบสุขภาพ
 - บาดแผล
 - สมาชิกบางส่วนบุคคล
- การแต่งกาย
 - ชุด
 - หมวก
 - ผ้าปิดปาก
- ความรู้
 - การผลิต
 - การสมาชิกบาล
- การฝึกอบรม
 - ป้ายข้อความ
 - วิทยากร

เข้าใจ-ใส่ใจ



การรักษามาตรฐาน
สถานที่ผลิตอาหาร



- ตามระดับคะแนน
 - อย. ตรวจสอบ เป็นระยะ
 - การร้องเรียน
- คุ้มครองผู้บริโภค
- ลดค่าใช้จ่าย
 - ป้องกันไว้ก่อน

เพื่อการปรับปรุง



- เนื้อหา
 - ปริมาณการผลิต
 - การตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์
 - ผลวิเคราะห์
- ความถี่
 - รายวัน
 - รายสัปดาห์
 - รายเดือน
- รูปแบบ
 - เป็นเล่ม
 - เป็นแฟ้ม

- ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร ม.ขอนแก่น
 - สสจ.
 - สสอ.
 - รพช.
 - ส่งเสริมอุตสาหกรรม

