

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โครงการการเพิ่มศักยภาพการเข้าถึงสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในระบบดิจิทัล
ปีงบประมาณ 2554

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate Name) : M.H. Zwietering ...[et al.]

1.2 Article Title : Validation of control measures in a food chain using the FSO concept

1.3 Journal Title : Food Control 21 (12) 2010 : 1716-1722

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล) การยืนยันผลของมาตรการควบคุมภายในห่วงโซ่อาหาร โดยใช้แนวคิด
เป้าหมายความปลอดภัยของอาหาร (FSO)

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ผู้ผลิตอาหารออกแบบกระบวนการผลิต เพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการทำงาน (Performance objectives : PO) ซึ่งสามารถกำหนดไว้ ณ จุดใดจุดหนึ่งตลอดช่วงของห่วงโซ่อาหาร ทั้งนี้เพื่อประกันว่า อาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค หน่วยงานกำกับดูแลสนใจว่า กลุ่มของผลิตภัณฑ์หรือขั้นตอนของกระบวนการที่ต่อเนื่องกันจนถึงเวลาบริโภค จะยังคงสามารถบรรลุเป้าหมายความปลอดภัยของอาหาร (Food safety objectives : FSO) เพื่อให้แน่ใจว่า อาหารเหล่านี้บรรลุผลตามระดับการป้องกันที่เหมาะสม (Appropriate level of protection : ALOP) สามารถใช้การยืนยันผลของมาตรการควบคุมภายในห่วงโซ่อาหาร โดยใช้แนวคิดของ FSO มาวางโครงสร้างร่วมกับการตรวจระดับเริ่มต้น การลดลง และเพิ่มขึ้นของสิ่งปนเปื้อน มีการศึกษาถึงผลกระทบที่มีต่อสัดส่วนของผลิตภัณฑ์ที่บรรลุตามแนวคิดของ FSO เมื่อนำทั้งระดับและความผันแปรของปัจจัยเหล่านี้มาใช้พิจารณา ด้วยวิธีการนี้ จะสามารถตรวจสอบได้ว่า จุดไหนในกระบวนการที่พบปัจจัยหลักสำหรับควบคุมสัดส่วนของผลิตภัณฑ์ที่บรรลุผลตามแนวคิดของ FSO นอกจากนี้ยังทำการศึกษาผลการทำงานที่เทียบเท่ากัน ไม่ว่าจะเป็นการลดระดับหรือความผันแปรในระดับนั้นๆ พร้อมกับอธิบายทั้งในมุมมองของการทดลองและทางสถิติ ซึ่งสามารถใช้ประกอบกันเพื่อสนับสนุนให้เกิดความมั่นใจว่ากระบวนการนั้นสามารถเป็นไปตามข้อกำหนดของ FSO

4. คำสำคัญ (keyword) (ไม่ต่ำกว่า 3 คำหรือวลี)

4.1 คำสำคัญ(ภาษาไทย) : เป้าหมายความปลอดภัยของอาหาร; ห่วงโซ่อาหาร; การยืนยันผล

4.2 คำสำคัญ(ภาษาอังกฤษ) : Food safety objectives; Food chain; Validation; HACCP