

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Ropkins, Karl; Ferguson, Andrew and Beck, Angus J.

1.2 Article Title : Development of hazard analysis by critical control points (HACCP) procedures to control organic chemical hazards in the agricultural production of raw food commodities

1.3 Journal Title : Critical Reviews in Foodscience and Nutrition

Vol. 43 No. 3 Year 2003 Page 287-316

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การพัฒนาขั้นตอนการดำเนินงานของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เพื่อควบคุมอันตรายจากสารอินทรีย์เคมีในเกษตรกรรมการผลิตอาหารบริโภคที่เป็นวัตถุดิบ

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point System --HACCP) เป็นระบบที่จะประกันความปลอดภัยของอาหารทุกชนิด โดยเน้นถึงอันตรายทางเคมี ชีวภาพและกายภาพ ปัจจุบันพบว่า ขั้นตอนการดำเนินงานจะมุ่งเน้นความปลอดภัยด้านชีวภาพและกายภาพ ส่วนทางเคมีได้รับความเอาใจใส่เพียงเล็กน้อย บทความจะกล่าวถึงการประยุกต์ใช้ HACCP ด้านอันตรายจากสารเคมีในภาคเกษตรกรรมและปัญหาที่พบ มีรายละเอียดในเรื่อง 1) สิ่งที่สำคัญสำหรับ HACCP 2) ขั้นตอนการดำเนินงานในระบบ HACCP 3) อันตรายจากเคมีอินทรีย์ ทั้งจากการนำมาใช้โดยเจตนา การปนเปื้อนโดยอุบัติเหตุ และสารเคมีที่มีอยู่ทั่วไปในสิ่งแวดล้อม 4) การวิเคราะห์อันตรายโดยใช้สูตรคำนวณดัชนีอันตราย (Hazard Index : HI) 5) การบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม พร้อมตัวอย่าง 6) การควบคุมการปนเปื้อนของสารอินทรีย์ มี 6 วิธี ซึ่งต้องใช้ร่วมกันเพื่อให้เกิดความปลอดภัย 7) การทบทวนขั้นตอนการดำเนินงานทบทวนและข้อมูลป้อนกลับที่ได้รับ เป็นระยะๆ ซึ่งจะช่วยให้มีการปรับปรุงขั้นตอนดำเนินงานและมีปฏิบัติการแก้ไขที่มีประสิทธิผล 8) การอภิปรายถึงการนำมาปฏิบัติ และกรณีตัวอย่าง 9) รูปแบบทั่วไปสำหรับพัฒนาเป็นขั้นตอนดำเนินงานในระบบ HACCP เกี่ยวกับเรื่องสารอินทรีย์เคมีที่จะปนเปื้อนในอาหารบริโภคที่เป็นวัตถุดิบ มีตัวอย่างของธัญพืช เนื้อดิบ และนม