

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Quinn, B.P.; ...[et al]

1.2 Article Title : HACCP plan assessment of Virginia meat and poultry processing plants

1.3 Journal Title : Diary, food and environmental sanitation

Vol. 22 No. 11 Year 2002 Page 858-867.

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การตรวจประเมินแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมของโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีกในรัฐเวอร์จิเนีย

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

มีการตรวจประเมินแผน HACCP ของโรงงานผลิตเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก 58 แห่งในรัฐเวอร์จิเนีย โดยมีบุคลากรตรวจสอบของรัฐร่วมด้วย การตรวจประเมินนี้ ประกอบด้วยการเดินทางตรวจสอบสถานที่ประกอบการ พร้อมๆกับการทบทวนเอกสารขั้นตอนการดำเนินการด้านสุขอนามัยมาตรฐาน (Sanitation standard operation procedure -SSOP) การทบทวนก่อนปล่อยผ่านผลิตภัณฑ์ และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับ HACCP ในการประเมินครั้งนี้มีการใช้ check sheet เพื่อช่วยให้สามารถระบุข้อเสนอนะและข้อบกพร่องได้สะดวก ผลการตรวจประเมินพบว่าโรงงานมีความเข้าใจในการประยุกต์ใช้ HACCP อย่างถูกต้อง ข้อเสนอแนะส่วนใหญ่ที่เกี่ยวข้องกับเอกสารในระบบ HACCP ที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ข้อบกพร่องที่พบได้แก่ SSOP ไม่อยู่ในแฟ้มจัดเก็บ นโยบายของผลิตภัณฑ์ต้องการข้อความที่ชัดเจนเพิ่มขึ้น การวิเคราะห์อันตรายมีการระบุที่ไม่ถูกต้อง จุดควบคุมวิกฤตโรงงานบางแห่งมีมากเกินไป บางแห่งน้อยเกินไป ค่าวิกฤตไม่ชัดเจน การลงบันทึกไม่สมบูรณ์ สิ่งที่พบบ่อยมากที่สุด คือ เมื่อมีข้อบกพร่องมิได้มีการดำเนินการแก้ไขที่ถูกต้องเหมาะสม การประเมินครั้งนี้สรุปได้ว่าโรงงานได้นำระบบ HACCP มาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ยังพบว่า มีการใช้วิธีการตรวจจุลินทรีย์ 2 แบบ คือ Standard plate count และ แบบ Bioluminescence มาใช้ในการตรวจสอบสุขอนามัยของอุปกรณ์และเครื่องจักร โดยเลือกโรงงานละ 3 ชิ้น ซึ่งผลการวิเคราะห์ทางสถิติของวิธีทั้งสองนี้ มีความสัมพันธ์ระหว่างกันเพียง 48.9%