

เทคโนโลยี

ฉบับที่ 19,353 วันอังคารที่ 8 ตุลาคม พ.ศ. 2545

หน้า 14

จีเอ็มพี

GMP (Good Manufacturing Practice) เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย ปัจจุบันได้นำหลักเกณฑ์ GMP มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 เรื่อง การผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นไป GMP ประกอบด้วย 6 หัวข้อหลัก คือ (1) สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยคำนึงถึงสภาพแวดล้อมของสถานที่ตั้ง บริเวณที่ผลิต พื้น ฝาผนัง เพดาน ระบบระบายอากาศและแสงสว่าง การป้องกันสัตว์และแมลง (2) สุขลักษณะเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการ

ผลิต โดยคำนึงถึงการออกแบบและการติดตั้ง ประเภทของภาชนะที่ใช้ การจัดเก็บและการทำความสะอาด (3) การควบคุมการผลิต โดยคำนึงถึงคุณภาพและความสะอาดของวัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ การควบคุมระหว่างการผลิต การเก็บรักษา การขนย้ายและขนส่งผลิตภัณฑ์ รวมถึงการบันทึก และรายงานผล (4) การสุขาภิบาล โดยคำนึงถึง น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน อ่างล้างมือ ทางเข้าบริเวณผลิต ห้องน้ำ ห้องส้วม การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ระบบกำจัดขยะมูลฝอย ทางระบายน้ำ (5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด โดยคำนึงถึงวิธีทำความสะอาด สารเคมีทำความสะอาด และน้ำเชื้อในตู้อาคารสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิต และ (6) บุคลากร โดยคำนึงถึง สุขภาพและ สุขลักษณะของพนักงาน การฝึกอบรม.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์