

สารบัญ

บทที่ 1	ความปลอดภัยของอาหารและกำเนิดระบบ HACCP	1
	◆ ประวัติและพัฒนาระบบ HACCP	5
บทที่ 2	โปรแกรมพื้นฐานก่อนจัดทำระบบ HACCP	11
	◆ โปรแกรมพื้นฐานที่ควรจัดทำขึ้นก่อนจัดทำระบบ HACCP	15
	◆ สำคัญในโปรแกรมพื้นฐานของโคเด็กซ์	20
บทที่ 3	การประเมินผลโปรแกรมพื้นฐาน	39
	◆ ข้อควรพิจารณาในการใช้กิจกรรมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	41
บทที่ 4	การวางแผนจัดทำระบบ HACCP	61
	◆ ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหารและการมอบหมายผู้รับผิดชอบ	62
	◆ การกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์	64
	◆ การดำเนินงานตามโปรแกรมพื้นฐาน	64
	◆ การฝึกอบรม	65
	◆ การวางแผน 12 ขั้นตอนในการจัดทำระบบ HACCP	66
บทที่ 5	การเตรียมความพร้อม	79
	◆ คำมั่นสัญญาจากฝ่ายบริหาร	80
	◆ การสร้างผู้นำ	81
	◆ การสร้างทีมงาน	81
	◆ การจัดระเบียบและระบบภายในองค์กรที่ดี	81
	◆ การฝึกอบรม	82
	◆ การวิเคราะห์อันตรายในผลิตภัณฑ์ที่ผลิต	83
บทที่ 6	ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในอาหาร (I. อันตรายทางชีวภาพ)	89
	◆ อันตรายทางชีวภาพ	90
	◆ โรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรีย	93
	◆ โรคอาหารเป็นพิษจากหนอนพยาธิ	109
	◆ โรคอาหารเป็นพิษจากโปรโตซัว	113
	◆ โรคอาหารเป็นพิษจากไวรัส	115

สารบัญ

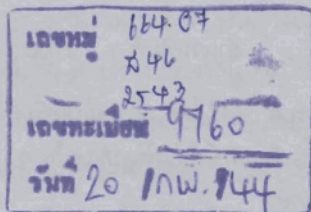
บทที่ 7	ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในอาหาร	
	(II. อันตรายทางเคมี III. อันตรายทางกายภาพ)	119
	◆ อันตรายทางเคมี	120
	◆ สารเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ	120
	◆ สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา	144
	◆ สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยมิได้เจตนา	154
	◆ คำแนะนำในการใช้ข้อมูลทางวิชาการเพื่อวิเคราะห์อันตรายทางเคมี ในการจัดทำโปรแกรม HACCP	158
	◆ การออกแบบโปรแกรม HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	160
	◆ อันตรายทางกายภาพ	162
บทที่ 8	ความรู้เกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยง	167
	◆ ความเป็นมาของการประเมินความเสี่ยง	168
	◆ คำจำกัดความที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ความเสี่ยง	170
	◆ แนวทางการประเมินความเสี่ยง	172
	◆ การศึกษาข้อมูลในมนุษย์	175
	◆ การจัดการความเสี่ยง	176
	◆ กรอบงานในการจัดการความเสี่ยง	177
บทที่ 9	ตัวอย่างการประเมินความเสี่ยงโดยอาศัยข้อมูลทางวิทยาการระบาด	179
บทที่ 10	เทคนิคการจัดการความเสี่ยง	197
บทที่ 11	การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	203
	◆ ตัวแทนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	208
บทที่ 12	การกำหนดค่าวิกฤต	219
	◆ นิยามของค่าวิกฤต	220
	◆ แนวทางการกำหนดค่า CLs	220
	◆ การกำหนดค่าวิกฤต (CLs) เพื่อใช้ตรวจติดตาม CCPs	225

สารบัญ

บทที่ 13	การตรวจติดตามจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	231
	◆ นิยามการตรวจติดตาม	232
	◆ เหตุใดจึงต้องทำการตรวจติดตาม	232
	◆ ขั้นตอนในการตรวจติดตาม	233
	◆ ตรวจติดตามที่ไหน	239
	◆ ตรวจติดตามอย่างไร	239
	◆ ใครเป็นคนตรวจติดตาม	240
	◆ จะตรวจติดตามเมื่อใด	241
บทที่ 14	วิธีการแก้ไข	243
	◆ กิจกรรมการแก้ไข	244
	◆ ความล้มเหลวของการตรวจติดตาม	244
	◆ ข้อควรพิจารณาในการกำหนด CCPs และตัวอย่าง CCPs ที่สามารถควบคุมได้และที่ควบคุมได้บางส่วน	245
	◆ การแก้ไขโดยปรับกระบวนการ	249
	◆ การแก้ไขผลิตภัณฑ์เมื่อเกิดการเบี่ยงเบน	252
	◆ ใครควรให้คำแนะนำวิธีจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่สงสัย	255
	◆ การจัดทำรายงานการเบี่ยงเบน	256
บทที่ 15	การยืนยันความสอดคล้อง	263
	◆ การยืนยันความถูกต้องของระบบ HACCP	264
บทที่ 16	วิธีการบันทึก	275
	◆ วิธีการบันทึกที่มีประสิทธิภาพเป็นข้อกำหนดของระบบ HACCP	276
บทที่ 17	การยืนยันความน่าเชื่อถือของระบบ HACCP	285
บทที่ 18	กลยุทธ์สู่ความสำเร็จ	291
	◆ การตรวจสอบและตรวจประเมิน	298
	บรรณานุกรม	313
	ภาคผนวก	323

ความปลอดภัยของอาหาร

(การใช้ระบบ HACCP)



0027-88360

โดย

รศ.สุเมตตา วัฒนสินธุ์

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002079



สำนักพิมพ์ ส.ส.ท.

สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)

300
Baht