

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุประบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และแนวทางการนำไปประยุกต์ใช้	1
บทที่ 1 ประวัติความเป็นมาของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ประวัติของ HACCP	9
หลักการทั่วไปว่าด้วยสัญลักษณ์อาหารของ Codex	10
ประโยชน์ของระบบ HACCP	11
การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP	11
ระบบ HACCP กับสินค้า	12
การฝึกอบรม	13
วัตถุประสงค์ของกระบวนการที่จะนำไปสู่ระบบ HACCP	13
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 1	13
บทที่ 2 แนวทางขง Codex ในการประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม คำนิยาม เกี่ยวกับระบบ HACCP	16
หลักการของ HACCP	17
แนวทางการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP	18
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 2	19
บทที่ 3 การจัดตั้งคณะทำงาน HACCP คณะทำงาน HACCP	29
สิ่งจำเป็นสำหรับการฝึกอบรม	30
ทรัพยากร	31
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 3	31
บทที่ 4 การบรรยายลักษณะของผลิตภัณฑ์และระบุวัตถุประสงค์ในการใช้ การบรรยายลักษณะของผลิตภัณฑ์	34
การระบุวิธีการนำไปใช้	35
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 4	36
บทที่ 5 การสร้างแผนภูมิการผลิตและการยืนยันแผนภูมิการผลิตในสายการผลิต แผนภูมิการผลิต	41
แบบแปลนโรงงาน	42
การทวนสอบแผนภูมิการผลิตและแบบแปลนโรงงานสายการผลิตจริง	42
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 5	43
บทที่ 6 การระบุอันตรายทั้งหมดที่มีโอกาสเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต การวิเคราะห์อันตราย และการพิจารณามาตรการควบคุมอันตรายที่ระบุไว้	48
	50

แนวโน้มของการเกิดอันตราย	51
การวิเคราะห์อันตราย	52
มาตรการควบคุม	56
การประเมินอันตราย	58
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 6	63
บทที่ 7 การพิจารณาหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	66
จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	67
การทบทวนอันตรายที่ระบุไว้	67
การทวนสอบของการควบคุมอันตรายที่ระบุไว้ทั้งหมด	69
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 7	72
บทที่ 8 การกำหนดค่าวิกฤตสำหรับแต่ละจุดที่ต้องควบคุม	77
ค่าวิกฤต	78
คำจำกัดในงานปฏิบัติ	80
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 8	81
บทที่ 9 การจัดทำระบบตรวจติดตามสำหรับแต่ละจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	83
การตรวจติดตาม	84
การออกแบบระบบการตรวจติดตาม	85
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 9	88
บทที่ 10 การกำหนดมาตรการแก้ไข	91
การเบี่ยงเบน	92
การแก้ไข	93
บันทึกการเบี่ยงเบนและการแก้ไข	93
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 10	95
บทที่ 11 การกำหนดการทวนสอบ	97
รายละเอียดของกิจกรรมการทวนสอบ	98
บทบาทของการตรวจสอบทางจุลินทรีย์ในการทวนสอบตามแผน HACCP	100
ความถี่ของการทวนสอบ	101
บันทึกการทวนสอบ	101
การทวนสอบโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบ	101
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 11	102
บทที่ 12 การกำหนดระบบเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล	106
แบบบันทึกข้อมูล	107
สไลด์ประกอบการบรรยายบทที่ 12	110
ภาคผนวก I : แบบฟอร์มต่าง ๆ	112
ภาคผนวก II : การประยุกต์ใช้การวิเคราะห์ความเสี่ยงกับโปรแกรมควบคุมความปลอดภัย	120

2
10

คู่มือปฏิบัติการจัดการ HACCP เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักทดสอบฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002087

664.07

เลขที่ ๐๒๙
๒๕๔๒/๑
เลขทะเบียน 10076
วันที่ 12 มี.ค. ๕๕
00๑๔-๒๗๔๖๐

HACCP เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
สำนักทดสอบฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
เลขที่ ๐๒๙
๒๕๔๒/๑
เลขทะเบียน 10076
วันที่ 12 มี.ค. ๕๕
00๑๔-๒๗๔๖๐

กองสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี