

เอกสารประกอบการบรรยาย GMP
โดย ภก.ประชาสวรรณ แสนภักดี
สสจ.ขอนแก่น

การพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร
เพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP



สุขภิบาล

การแต่งกาย
การล้างมือ



การตรวจสุขภาพ



สุขภาพ



ร่างกาย

มือ
เส้นผม
เครื่องประดับ



การฝึกอบรม

บันทึกการอบรม
ป้ายข้อความ



สายการผลิต
การทำความสะอาด
การบำรุงรักษา
สภาพ
ประเภทวัสดุ
จำนวนเพียงพอ



วางแผนปรับปรุงสถานที่
วางแผนฝึกอบรม
วางแผนการตลาด



หนังสือ
พัฒนาความรู้

เข้าร่วมการอบรม



ภายนอกอาคาร

ถึงขยะ
ทางระบายน้ำ
บ่อบำบัด

อ่างล้างมือ

อ่างล้างเท้า



ระบบป้องกันแมลง
การแบ่งกันห้อง



2 จุด

ผนัง เพดาน พื้น

ภายในอาคาร

อ่างล้างมือ
ห้องน้ำ ห้องส้วม
จำนวนเพียงพอ
สะอาด



การใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น



ระบบบันทึกายงาน

การผลิต
คุณภาพ

การสังเคราะห์ศูนย์วิจัย



อนุมัติ

น้ำที่ใช้



การขนส่ง
การเตรียมวัตถุดิบ
การปรุงผสม
การบรรจุ