

สิ่งที่ต้องทำ	เหตุผลที่คุณควรทำเรื่องนี้	วิธีที่คุณสามารถทำได้
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าทุกคนทราบถึงความแตกต่างระหว่างการทำความสะอาดกับการฆ่าเชื้อ	หากไม่ชัดเจนว่าการทำความสะอาดเป็นการกำจัดเศษซากทางกายภาพและการฆ่าเชื้อเป็นการฆ่าสิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก พนักงานอาจไม่ตระหนักว่าการฆ่าเชื้อจะมีผลเฉพาะบนพื้นผิวที่สะอาดเท่านั้น  ซึ่งหมายความว่าพวกเขาอาจฉีดน้ำยาฆ่าเชื้อไปรอบ ๆ โดยคิดว่าได้ทำสิ่งที่จำเป็น หากสารอินทรีย์ไม่ถูกกำจัดออกโดยการทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อก็จะไม่ให้ประโยชน์ใดๆ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดทำโปสเตอร์อธิบายความแตกต่างระหว่างการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อและติดประกาศเผยแพร่ให้พนักงานเห็นและแสดงในพื้นที่การผลิต</li> <li>2. ให้มีคำจำกัดความไว้ในเอกสารทั้งหมดที่ใช้ในระหว่างการฝึกอบรมเกี่ยวกับการทำความสะอาด</li> <li>3. ในเอกสารฉบับนี้ บางครั้งจะใช้คำว่า "การทำความสะอาด" เพื่อครอบคลุมการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</li> </ol>
มีตารางการทำความสะอาดหลักที่แสดงว่าจะทำความสะอาดเมื่อใด	หากคุณไม่มีตารางกำหนดการที่จะบอกว่าคุณจะต้องทำความสะอาดพื้นที่เป็นการเฉพาะเมื่อใด พนักงานจะสับสนได้ง่ายและเกิดสับสนได้อย่างรวดเร็ว  หากคุณไม่มีคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการที่เหมาะสมที่สุดในการทำความสะอาดพื้นที่จัดเก็บ ก็จะทำให้ทำความสะอาดได้ไม่ดีและเกิดสับสน และก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผลิตภัณฑ์ของคุณ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดทำตารางกำหนดการที่จะแสดงว่าควรดำเนินงานทำความสะอาดเฉพาะในเวลาใด / วันใด / สัปดาห์ใด</li> </ol>
มีข้อมูลในตารางกำหนดการทำความสะอาดหลักเกี่ยวกับผู้รับผิดชอบในการดำเนินการทำความสะอาดแต่ละงาน	หากทุกคนมีความชัดเจนเกี่ยวกับ ใคร ต้องรับผิดชอบในการทำความสะอาดแต่ละครั้ง บุคคลคนนั้นก็จะได้รับการแจ้งเตือนและมีโอกาสที่จะลืมน้อยลง	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ครอบคลุมช่องคอลัมน์ในเอกสารตารางการทำความสะอาดหลักที่ระบุตำแหน่งของบุคคลที่ต้องทำงานทำความสะอาดแต่ละงาน</li> <li>2. ใช้ตำแหน่งของพวกเขา ไม่ใช่ชื่อของพวกเขา ดังนั้น คุณก็就不用ปรับปรุงข้อมูลตารางเวลาใหม่ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงพนักงานหรือพนักงานลาออกจากองค์กร</li> </ol>
อย่าลืมทำความสะอาดพื้นที่ภายนอกและอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้แปรรูป เช่น ท่อระบายน้ำและสวิตช์ไฟ	แม้ว่าพื้นที่เหล่านี้จะไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดเป็นประจำ เหมือนกับบริเวณที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ แต่ก็ยังต้องทำความสะอาดเพื่อหลีกเลี่ยงแหล่งที่มาของการปนเปื้อน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ครอบคลุมพื้นที่ต่าง ๆ ทั้งหมดที่จำเป็นต้องทำความสะอาดไว้ในตารางการทำความสะอาดหลัก</li> <li>2. แบ่งตารางกำหนดการออกเป็นส่วน ๆ เพื่อให้ครอบคลุมพื้นที่ต่าง ๆ ที่ต้องทำความสะอาดเป็นรายชั่วโมง รายวัน รายสัปดาห์ รายเดือน รายไตรมาสและรายปี</li> </ol>
อ่านฉลากบนสารเคมีทำความสะอาดก่อนใช้งาน	สารเคมีทำความสะอาดบางชนิดมีฤทธิ์กัดกร่อน และอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคลได้หากไม่สวมชุดป้องกัน แวนตาป้องกัน และถุงมือ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. คุยกับผู้จัดหาสารเคมี (ซึ่งอาจจัดอบรมเกี่ยวกับการใช้สารเคมีให้) อ่านฉลากอย่างถูกต้อง ฝึกอบรมพนักงานให้จัดการกับสารเคมีอย่างเหมาะสม</li> </ol>
จัดทำคำแนะนำวิธีการทำความสะอาด	หากพนักงานไม่แน่ใจถึงวิธีที่จะทำความสะอาดพื้นที่เฉพาะต่างๆ พวกเขาก็อาจทำได้ไม่ถูกต้องซึ่งสามารถนำไปสู่การปนเปื้อนในอาหารของคุณ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เขียนคำแนะนำที่ง่ายและชัดเจนเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดแต่ละงาน ให้มีรูปถ่ายและคำแนะนำเป็นลายลักษณ์อักษร</li> <li>2. เคลือบคำแนะนำที่พิมพ์ออกมา ด้วยพลาสติกใส ใส่คำแนะนำไว้ในแฟ้ม หรือติดบนผนังในบริเวณที่ต้องทำความสะอาด</li> </ol>
ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีรายละเอียดเกี่ยวกับความเข้มข้นของสารเคมีในการทำความสะอาด คำแนะนำ / ขั้นตอนอย่างเป็นทางการ	หากไม่ใช่สารเคมีที่ระดับความเข้มข้นที่ถูกต้อง สารเคมีเหล่านี้จะทำความสะอาดได้อย่างไม่มีประสิทธิภาพ และสามารถเป็นการสูญเปล่าได้ (หากใช้ในความเข้มข้นที่สูงเกินไป)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ระบุรายละเอียดที่ชัดเจนเกี่ยวกับปริมาณสารเคมีแต่ละชนิดที่จะใช้ตามวัตถุประสงค์เฉพาะ</li> </ol>
กำหนดระบบให้พนักงานใช้สารเคมีทำความสะอาดที่มีความเข้มข้นถูกต้องได้ง่าย	บางคนมีความเข้าใจไม่ดีเกี่ยวกับแนวคิดด้านสัดส่วน เช่น 20% อาจสามารถใช้ระดับความเข้มข้นที่ผิดได้โดยไม่รู้ตัว	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้มีถ้วยตวงและถังที่มีฉลากสำหรับการเจือจางสารเคมีทำความสะอาดโดยเฉพาะ</li> <li>2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีภาชนะตวง / ถังไปยังพื้นที่เจือจางสารเคมีอยู่เสมอ</li> <li>3. มีรูปถ่ายของถ้วย / ถังไว้ในคำแนะนำในการทำความสะอาด ขอให้ผู้จำหน่ายของคุณจัดหาสารเคมีในปริมาณเจือจางที่เหมาะสม</li> <li>4. ติดตั้งระบบเติมจำนวนอัตโนมัติเพื่อให้สารเคมีเจือจางอย่างถูกต้องและส่วนผสมสุดท้ายไหลลงถึงพร้อมใช้งาน</li> </ol>

ครอบคลุมคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ก่อนทำความสะอาด	หากถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ไม่ครบ ก็อาจทำความสะอาดในบางพื้นที่ไม่ทั่วถึง และสามารถทำให้รายการอาหารของคุณถูกปนเปื้อนได้	1. ถ่ายภาพอุปกรณ์ขณะที่ถอดชิ้นส่วน ใส่ข้อความบรรยายใต้ภาพและพิมพ์ออกมา เคลือบเอกสารแต่ละหน้าและรวมเข้ากันในแฟ้มที่จัดเก็บไว้ใกล้กับอุปกรณ์
บันทึกเมื่อทำความสะอาดเสร็จสิ้น	พนักงานจำเป็นต้อง "ลงชื่อ" เมื่อเสร็จสิ้นงานทำความสะอาด จะมีโอกาสมากขึ้นที่พวกเขาจะทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. สร้างใบตรวจสอบ check sheet ที่ลงรายชื่อพื้นที่ทั้งหมดที่ต้องทำความสะอาด 2. จัดให้มีพนักงานลงนามเมื่อทำความสะอาดแต่ละพื้นที่เสร็จสิ้นแล้ว
ทบทวนตารางกำหนดการทำความสะอาดหลัก	อาจมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น (เช่น อุปกรณ์ใหม่ที่เข้ามาในสถานปฏิบัติงานหรือพื้นที่ที่ได้รับผลจากการทำความสะอาดที่ไม่ดี) ซึ่งอาจหมายความว่าจำเป็นต้องทำความสะอาดเพิ่มเติมหรือแตกต่างกัน	1. เมื่อโปรแกรมการบริหารความปลอดภัยของอาหารได้รับการทบทวนอย่างเป็นทางการโดยฝ่ายบริหารแล้ว (เช่น รายไตรมาสหรือรายปี) ให้รวมหัวข้อเฉพาะเกี่ยวกับการทำความสะอาดไว้เพื่อให้มีการทบทวนกำหนดการ
ตรวจสอบคุณภาพการทำความสะอาดด้วยสายตา	หากไม่มีใครตรวจสอบว่ามีงานทำความสะอาดที่ถูกต้องแล้ว พนักงานจะหย่อนยานได้ง่ายและทำความสะอาดได้ไม่ถูกต้องซึ่งสามารถนำไปสู่การปนเปื้อนถูกผลิตภัณฑ์ของคุณ	1. ตั้งระบบการตรวจสอบแบบสุ่มเพื่อให้หัวหน้างานผู้จัดการหรือพนักงานควบคุมคุณภาพตรวจสอบพื้นที่ที่เพิ่งทำความสะอาดด้วยสายตาและทำการบันทึกเพื่อยืนยันว่าได้ดำเนินการแล้ว
หลังจากทำความสะอาดอุปกรณ์แล้ว ให้เตรียมจัดเก็บอุปกรณ์หากยังไม่ใช้งานต่อทันที	ดังนั้น จะไม่สกปรกจากอนุภาคในอากาศ (เช่น ฝุ่นละออง) หรือการกระเด็นและการรั่วไหล	1. ห่อหุ้มชิ้นส่วนของอุปกรณ์ด้วยผ้าที่สะอาด ควรเป็นแบบใช้แล้วทิ้ง 2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผ้าที่ห่อหุ้มจะไม่ปลิวหลุดไปหรือหลุดออก โดยเปิดโล่งอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว
ใช้วิธีการทางเคมีแบบเฉพาะเพื่อทดสอบคุณภาพของการทำความสะอาด	แม้จะดูเหมือนว่าพื้นผิวสะอาด เพราะไม่มีเศษซากที่มองเห็นได้ แต่นี่ไม่ใช่การทดสอบความสะอาดที่แท้	1. ใช้ swabs ที่คุณสามารถขีดพื้นผิวของอุปกรณ์ จากนั้นใส่ลงในเครื่องอ่านค่าอิเล็กทรอนิกส์เพื่อตัดสินปริมาณสารอินทรีย์ที่ตรวจพบ
จัดสรรพื้นที่สำหรับจัดเก็บสารเคมีทำความสะอาด	สารเคมีในการทำความสะอาดจะต้องเก็บแยกออกจากการสัมผัสอาหารอย่างสิ้นเชิง โดยรวมถึงวัสดุและอุปกรณ์อาหารตลอดเวลาเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน	1. จัดเก็บสารเคมีทำความสะอาดไว้ในตู้ที่ปิดล็อกได้ 2. จัดเก็บสารเคมีไว้ในบริเวณใกล้เคียงกับบริเวณที่มีการทำความสะอาด
จัดเก็บสารเคมีสำหรับทำความสะอาด กำจัดสัตว์รบกวนหรือบำรุงรักษาในพื้นที่แยกต่างหากจากกัน	ดังนั้น ใครก็ตามที่นำสารเคมีออกจากที่จัดเก็บ จะไม่ปลอดภัย สารเคมีผิดประเภท หากใช้สารเคมีที่ไม่ถูกต้อง สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ของคุณได้	1. มีพื้นที่จัดเก็บแยกต่างหากสำหรับสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด การควบคุมสัตว์รบกวน หรือการบำรุงรักษา 2. ใช้กรงที่ปิดล็อกได้สำหรับจัดเก็บสารเคมีแต่ละกลุ่ม วิธีนี้จะทำให้สารเคมีระบายนานได้ดี และสามารถมองเห็นตัวสารเคมีได้ชัด แต่ไม่สามารถเข้าถึงได้ในทันที
จัดเก็บวัสดุทำความสะอาดในบริเวณที่แยกจากอาหารโดยสิ้นเชิง	หากวัสดุทำความสะอาดจัดเก็บไว้พร้อมกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์อาหาร วัสดุเหล่านี้อาจหกและปนเปื้อนวัสดุหรือผลิตภัณฑ์อาหารของคุณได้	1. จัดเก็บวัสดุทำความสะอาดในบริเวณที่แยกจากอาหารโดยสิ้นเชิง 2. ติดป้ายชื่อพื้นที่เพื่อให้พนักงานทุกคนทราบว่าพื้นที่นั้น ๆ ใช้สำหรับจัดเก็บสิ่งของที่ไม่ใช่อาหารเท่านั้น
จัดเก็บสิ่งของที่ใช้ทำความสะอาดในบริเวณที่อยู่ห่างจากอาหารหรืออุปกรณ์แปรรูป	สิ่งของต่าง ๆ เช่น ผ้า ไม้ถูพื้น แปรงและถัง สามารถเป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อน เนื่องจากสัมผัสกับน้ำสกปรกและวัสดุอื่น ๆ	1. ติดตั้งตู้ที่ระบายอากาศได้ดีซึ่งสามารถใช้เก็บสิ่งของประเภทเหล่านี้ได้ 2. ติดป้ายที่ตู้ว่า - "เฉพาะอุปกรณ์ทำความสะอาดเท่านั้น" โดยรวมชั้นวางต่าง ๆ เพื่อให้ผ้าสะอาดอยู่ห่างจากพื้น

## แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : การควบคุมความสะอาด

<p>ระบุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดสำหรับพื้นที่ต่างๆ</p>	<p>ในบางกรณี อุปกรณ์ทำความสะอาดเดียวกันที่ใช้ในพื้นที่ต่าง ๆ สามารถแพร่กระจายการปนเปื้อนได้ เรื่องนี้สามารถเป็นปัญหาได้ หากมีการใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดหรืออาหารดิบ แล้วนำไปใช้กับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว เครื่องมือทำความสะอาดยังสามารถเคลื่อนย้ายสารก่อภูมิแพ้ไปทั่วสถานที่ได้</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใช้เครื่องมือที่มีรหัสสี (เช่น ถัง แปรงและผ้า) กับแต่ละสีเพื่อใช้ในพื้นที่ที่แตกต่างกัน</li> </ol>
<p>ให้การเอาใจใส่ในการเลือกใช้ผ้าทำความสะอาด</p>	<p>หากผ้าขาดออกจากกันง่าย ก็สามารถกลายเป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อนได้ หากผ้าเป็นประเภทที่อุ้มน้ำไว้มาก ก็สามารถกลายเป็นสภาพแวดล้อมที่ดีให้จุลินทรีย์เจริญเติบโตเพราะจะไม่แห้ง</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เลือกใช้ผ้าทำความสะอาดที่ไม่หลุดเป็นเส้นใยและไม่ดูดซับน้ำมากเกินไป</li> </ol>
<p>เก็บสารเคมีทำความสะอาดในภาชนะเดิม</p>	<p>เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงความสับสนเกี่ยวกับชนิดของสารเคมีที่เป็นอยู่ สารเคมีบางชนิด เมื่อผสมเข้าด้วยกันแล้ว สามารถเกิดปฏิกิริยาสร้างควินพิษได้</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. อย่าถ่ายโอนสารเคมีทำความสะอาดไปยังภาชนะต่างๆ เว้นแต่คุณจะใช้งานทันที ผู้จำหน่ายเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการจัดเก็บสารเคมีนั้น ๆ ในระยะยาวอยู่แล้ว จึงไม่ควรเปลี่ยนภาชนะเก็บ</li> <li>2. ทิ้งภาชนะเปล่าทันที</li> <li>3. ส่งเสริมให้พนักงานติดฉลากขวดสารเคมีทำความสะอาดหากไม่มีฉลากอยู่</li> </ol>
<p>จัดเก็บสารเคมีทำความสะอาดบนชั้นวางที่ไม่ดูดซับ ไม่กีดกรอนที่สามารถเช็ดและทำความสะอาดได้ง่าย</p>	<p>หากสารเคมีทำความสะอาดซึมเข้าไปในวัสดุของชั้นวาง ก็จะทำให้ทำความสะอาดได้ยาก จากนั้นหากครั้งต่อไปที่จัดเก็บสารเคมีอื่นไว้บนชั้นเดียวกัน ก็จะทำให้เกิดปฏิกิริยาได้หากเกิดการหก</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใช้ชั้นวางของพลาสติกแข็ง เนื่องจากมีโอกาสน้อยที่จะดูดซับหรือทำปฏิกิริยากับสารเคมีทำความสะอาด</li> <li>2. ตรวจสอบกับผู้จำหน่ายสารเคมีทุกครั้งที่คุณนำวัสดุใหม่เข้ามาเพื่อให้แน่ใจว่าสารเคมีจะไม่ทำปฏิกิริยากับพลาสติกที่คุณใช้อยู่</li> </ol>
<p>ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำความสะอาด</p>	<p>เพื่อลดโอกาสที่รายการเหล่านี้จะเป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อน</p>	<p>เมื่อทำความสะอาดในแต่ละวัน / กระทั่งงานเสร็จแล้ว ให้ทำการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ล้างถังด้วยน้ำร้อนและวางคว่ำลงเพื่อให้น้ำแห้ง</li> <li>• ใช้น้ำร้อนผ่านไม้อูพื้นและบีบน้ำออกแล้วแช่ในถังน้ำยาฆ่าเชื้อ</li> <li>• กำจัดเศษซากที่ติดอยู่ในขนแปรงเปียกและแช่ไว้ในถังน้ำยาฆ่าเชื้อ</li> <li>• ซักผ้าด้วยน้ำร้อนแล้วปล่อยให้แห้งตามธรรมชาติ หรือตากผ้าให้แห้ง</li> <li>• ทิ้งสิ่งของที่เสียหายทิ้ง</li> </ul>
<p>ใช้แนวคิด "ทำความสะอาดทันที"</p>	<p>การเก็บขยะและการทำความสะอาดเฉพาะจุดในระหว่างวันจะมีประสิทธิภาพมากกว่าจะปล่อยให้บริเวณนั้น ๆ ไม่เป็นระเบียบ แล้วต้องใช้เวลาทำความสะอาดนานขึ้นเมื่อทุกคนเหนื่อยล้าในตอนท้ายของวัน ทุกคนจะทำอาหารที่มีคุณภาพได้ง่ายขึ้นในสภาพแวดล้อมที่เป็นระเบียบเรียบร้อย</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดระเบียบให้พนักงานอาวุโสทุกคนเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการเก็บขยะที่พวกเขาเห็นว่าวางอยู่รอบ ๆ ทางขณะที่พวกเขาเดินไปรอบ ๆ สถานที่</li> <li>2. ในช่วงเวลาที่เกิดความล่าช้าในการแปรรูปที่ไม่คาดคิด หรือระหว่างงานต่าง ๆ ให้ย้ายขยะไปทิ้งในถังขยะและเททิ้งถังขยะที่เต็ม</li> </ol>
<p>รักษาแนวทางปฏิบัติในการทำ ความสะอาดที่ติดตลอดวันทำการ</p>	<p>การรักษาพื้นที่ทั้งหมดให้โล่งจะช่วยให้ง่ายขึ้น เมื่อมีสิ่งสกปรกเกิดขึ้น</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานเข้าใจว่าการทำความสะอาดและการดูแลรักษาพื้นที่ทำงานให้เป็นระเบียบเรียบร้อยเป็นส่วนหนึ่งของงานของพวกเขา</li> <li>2. เผ่าติดตามพื้นที่ทำงานเป็นประจำและให้ความสำคัญหากจำเป็นต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษ</li> </ol>
<p>พยายามป้องกันหรือลดการสะสมของเศษอาหารหรือการสะสมของเศษที่ไม่ใช่อาหาร</p>	<p>การทำความสะอาดเป็นประจำอย่างต่อเนื่องจะง่ายกว่าการทำ ความสะอาดขนาดใหญ่ซึ่งเศษอาหารพอกอยู่ที่ด้านในของเครื่องจักร หรือการสะสมของเศษอาหารที่มองเห็นได้อาจทำให้อาหารหรือบรรจุภัณฑ์ถูกปนเปื้อนข้าม</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดให้ทีมงานทำความสะอาดในวันทำงาน ทำความสะอาดตามช่วงเวลาที่เหมาะสม</li> <li>2. ระบุโอกาสในการใช้เวลาที่เครื่องหยุดทำงานเพื่อทำความสะอาดพื้นที่ที่เข้ายากหรือได้ผลยากเมื่อเครื่องจักรกำลังทำงานอยู่</li> </ol>
<p>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการทำความสะอาดระหว่างผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม</p>	<p>การทำความสะอาดสามารถถ่ายโอนสารก่อภูมิแพ้ แบคทีเรีย และสิ่งแปลกปลอมไปยังชุดป้องกันของผู้ปฏิบัติงานทำความสะอาด</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เปลี่ยนเสื้อผ้าหลังจากทำความสะอาด สวมชุดป้องกันแบบใช้แล้วทิ้งที่สามารถทิ้งได้หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว</li> </ol>

รักษาเอกสารข้อมูลความปลอดภัยของวัสดุ (MSDS) สำหรับสารเคมีทำความสะอาดทั้งหมดที่ใช้ในสถานที่ของคุณ	MSDS มีข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายของสารเคมีแต่ละชนิด จำเป็นต้องมี MSDS หากมีบุคคลถูกสารเคมีปนเปื้อน คุณจะจัดการปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขอ MSDS จากผู้จำหน่ายสารเคมีทำความสะอาดทั้งหมดที่คุณใช้</li> <li>2. จัดเก็บ MSDSs ในแฟ้มพลาสติกในพื้นที่จัดเก็บที่ใช้สำหรับสารเคมีที่ใช้งาน</li> </ol>
ตรวจสอบสารเคมีทั้งหมดที่ใช้ในสถานที่ของคุณ สำหรับการทำความสะอาด การควบคุมสัตว์รบกวนหรือการบำรุงรักษาว่าได้รับการรับรองว่าเหมาะสมกับอุตสาหกรรมอาหาร	หากคุณใช้สารเคมีที่ไม่ได้รับการรับรองสำหรับอาหาร คุณจะทำให้ผลิตภัณฑ์ของคุณถูกปนเปื้อนได้และผู้บริโภคสามารถได้รับพิษ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เมื่อมีการใช้สารเคมีใหม่กับบริษัท ให้ขอข้อมูลจากผู้จำหน่ายสารเคมีเพื่อยืนยันว่าสารเคมีเหมาะสมที่จะใช้กับอาหาร</li> <li>2. ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานเป็นประจำเพื่อพิจารณาสารเคมีที่ใช้อยู่เพื่อตรวจสอบว่าสารเคมีที่ใช้ในทะเบียนสารเคมี</li> </ol>
หลีกเลี่ยงสารเคมีทำความสะอาดที่มีกลิ่นแรง	กลิ่น/กลิ่นเฉพาะที่หลงเหลืออยู่หลังจากทำความสะอาดแล้ว (แม้ว่าจะล้างน้ำแล้วก็ตาม) สามารถปนเปื้อนอาหารที่แปรรูปบนอุปกรณ์นั้น ๆ ได้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เมื่อตัดสินใจว่าจะใช้สารเคมีทำความสะอาดชนิดใด ให้เปิดขวดตัวอย่างและดมกลิ่นเพื่อดูว่ากลิ่นแรงแค่ไหน</li> <li>2. ทำการสอบถามผู้จำหน่ายของคุณโดยเฉพาะสำหรับสารเคมีทำความสะอาดเพื่อหาประเภทที่ไม่มีกลิ่น</li> </ol>
ตรวจสอบว่าน้ำยาฆ่าเชื้อได้ถูกล้างออกอย่างถูกต้อง	หากน้ำยาฆ่าเชื้อยังคงอยู่บนอุปกรณ์แปรรูปอาหารหลังจากทำความสะอาดแล้ว ก็จะทำให้อาหารถูกปนเปื้อนต่อไปเมื่อสัมผัสกับพื้นผิว	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใช้แถบทดสอบเพื่อตรวจสอบค่า pH ของน้ำบนอุปกรณ์ที่ล้างน้ำแล้ว</li> <li>2. น้ำสะอาดควรมีค่า pH ใกล้เคียง 7 ในขณะที่น้ำที่มีน้ำยาฆ่าเชื้อจะมีค่า pH ต่ำกว่า 7</li> </ol>