

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : การรับวัตถุดิบ

สิ่งที่ต้องทำ	เหตุผลที่คุณควรทำเรื่องนี้	วิธีที่คุณสามารถทำได้
ตรวจสอบด้วยสายตาโดยรอบ วัสดุที่เข้ามาด้วยสายตา ก่อนที่คุณจะรับวัสดุจากผู้จำหน่าย	<p>หากคุณยอมรับวัสดุที่มีที่ปิดคลุมสกปรก คุณอาจกำลังนำการปนเปื้อนเข้ามาในสถานที่ของคุณ</p> <p>หากคุณตรวจสอบวัสดุก่อนที่จะยอมรับ การปฏิเสธไม่รับจะง่ายกว่ารอจนกระทั่งวัสดุอยู่ในพื้นที่จัดเก็บ</p>	<p>เมื่อมีการจัดส่งวัสดุไปยังสถานปฏิบัติงานของคุณ ให้ดูที่ที่ปิดคลุมภายนอกอย่างรวดเร็วและหากสกปรกเกินกว่าที่จะยอมรับได้ อย่าเซ็นชื่อในใบส่งของ และติดต่อผู้จำหน่ายเพื่อแจ้งให้ทราบว่าคุณจะส่งกลับคืน</p> <p>หากคุณยอมรับวัสดุ ให้ลงนามบนใบจัดส่ง และเก็บเอกสารนี้ไว้ในแฟ้ม</p>
ขจัดสิ่งสกปรกส่วนเกินออกจากส่วนผสมที่ "ล้างออกได้"	เทคนิคที่จะกำจัดแหล่งที่มาของการปนเปื้อนที่เป็นไปได้ จะช่วยลดขั้นตอนต่าง ๆ ที่จำเป็นในภายหลังเพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ติดตั้งอุปกรณ์สถานที่ล้างเพื่อที่สามารถล้างรายการต่าง ๆ ได้ เช่น ผักและผลไม้สดสามารถล้างด้วยการให้น้ำไหลผ่าน และอาจจุ่มลงในน้ำยาฆ่าเชื้อได้ (หากเหมาะสมกับรายการสินค้านั้น) ก่อนนำไปจัดเก็บหรือแปรรูปในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงสูง
นำ "ภาชนะชั้นนอก" ออกจากถูง/กล่องวัสดุก่อนที่จะเข้าสู่พื้นที่เตรียมอาหาร หรือ โอนถ่ายวัสดุลงในภาชนะที่สะอาดเพื่อจัดเก็บ	ชั้นนอกของที่ปิดคลุมวัสดุสามารถสกปรกได้ หลังจากการจัดเก็บในสถานที่ก่อนหน้านี้ โดยสามารถปนเปื้อนผลิตภัณฑ์อาหารของคุณได้ หากชั้นนอกนี้สัมผัสกับวัสดุของคุณก่อนการแปรรูป	<p>หากวัสดุของคุณวางบนพาเลทที่หุ้มด้วยพลาสติกแร็ป ให้ถอดแร็ปนี้ออกก่อนวางพาเลทในพื้นที่จัดเก็บของคุณ</p> <p>หากคุณซื้อถูง / ถัง / กล่องใส่วัสดุแต่ละชั้น ให้โอนถ่ายเพื่อทำความสะอาดภาชนะพลาสติกเพื่อขนย้ายเข้าสู่พื้นที่แปรรูป</p>
จัดบันทึกว่ามีการส่งมอบรุ่นการผลิต/ล็อตวัสดุใดแก่สถานปฏิบัติงานของคุณ	หากผู้จำหน่ายรู้ปัญหาด้านความปลอดภัย / คุณภาพของอาหารที่มีวัสดุเฉพาะที่อาจถูกส่งไปยังสถานปฏิบัติงานของคุณ คุณจำเป็นต้องทราบว่าคุณมีวัสดุดังกล่าวหรือไม่เพื่อให้คุณสามารถแยกวัสดุนี้ ออกได้ หากจำเป็น	<p>เมื่อรายการอาหารมาถึงสถานปฏิบัติงาน ให้ทำบันทึกในใบตรวจสอบ</p> <p>บันทึกวันที่ที่ได้รับ ผู้จำหน่าย ชื่อวัสดุ / คำอธิบาย วันที่หมดอายุ รหัสผู้การผลิต/ ล็อต ปริมาณและสถานที่ที่วัสดุจะไป (เช่น ลงในที่ตั้งเก็บตามสภาพจริง ลงในถังเก็บขนาดใหญ่ ลงในผลิตภัณฑ์ทันที)</p> <p>ในทางเลือก คุณสามารถติดตั้งซอฟต์แวร์ที่เก็บหมายเลขรุ่นการผลิต/ล็อต หรือ ข้อมูลวันที่หมดอายุเทียบกับบันทึกสินค้าคงคลังของวัสดุที่เข้ามาได้</p> <p>หากคุณไม่มีซอฟต์แวร์ที่คุณสามารถเก็บข้อมูลได้ ให้เก็บเอกสารรายการตรวจสอบไว้ในแฟ้มเพื่อให้คุณสามารถอ้างอิงได้หากต้องการ</p>
ตรวจสอบว่าผู้จำหน่ายได้ส่งมอบวัสดุที่คุณสั่งซื้อ	หากคุณได้รับวัสดุที่ไม่ถูกต้อง สามารถนำไปใช้โดยบังเอิญได้ในเวลาที่ไม่ควรใช้ และคุณสามารถใช้วัสดุที่คุณต้องการจริง ๆ หมด	ใช้รายการตรวจสอบเมื่อรับวัสดุและทำเครื่องหมายหลังจากตรวจสอบฉลากบนวัสดุที่จัดส่งแล้ว ให้ระบุว่าเป็นรายการเดียวกันกับที่แสดงไว้ในใบจัดส่ง / ใบแจ้งหนี้ที่มาพร้อมกัน
ตรวจสอบใบรับรองการวิเคราะห์ (CoA) หรือใบรับรองความสอดคล้อง (CoC) สำหรับส่วนผสมที่เข้ามา	<p>ส่วนผสมบางอย่างจะมีพารามิเตอร์ เช่น ระดับของจุลินทรีย์เฉพาะ ค่า pH ขนาดเม็ด ฯลฯ ที่สำคัญต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณ</p> <p>ผู้จำหน่ายของคุณสามารถให้ใบรับรองการวิเคราะห์ (CoA) พร้อมผลการทดสอบสำหรับพารามิเตอร์ต่าง ๆ</p>	จัดการให้ผู้จำหน่ายของคุณแนบ CoA หรือ CoC มากับสินค้าเพื่อให้คุณสามารถเก็บรวบรวมเมื่อส่งมอบ หรือพวกเขาสามารถส่งทางอีเมลหรือทางโทรสารได้

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : การรับวัตถุดิบ

	<p>สำหรับรุ่นการผลิตเฉพาะ</p> <p>ใบรับรองความสอดคล้อง (CoC) นำมาใช้เพื่อยืนยันว่ารุ่นการผลิตที่ส่งมอบเป็นไปตามข้อมูลจำเพาะที่กำหนดไว้ล่วงหน้า แต่จะไม่แสดงผลการทดสอบที่เฉพาะเจาะจง</p>	
ตรวจสอบอุณหภูมิของวัสดุที่แช่เย็นหรือแช่แข็งก่อนที่คุณจะรับจากผู้จำหน่าย	หากไม่ได้จัดเก็บวัสดุอย่างถูกต้องก่อนที่จะมาถึงคุณ วัสดุเหล่านี้สามารถมีอุณหภูมิที่ไม่ถูกต้องได้ โดยอาจไม่ปลอดภัยที่จะรับประทานและสามารถปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ของคุณได้	<p>เมื่อวัสดุถูกส่งไปยังสถานปฏิบัติงานของคุณ ให้ใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบอินฟราเรดทำการวัดอุณหภูมิที่ด้านนอก</p> <p>นำบรรจุภัณฑ์ออกให้มากที่สุดเท่าที่คุณสามารถทำได้เพื่อให้ใกล้ชิดกับวัสดุจริงมากที่สุดโดยไม่ต้องเปิดภาชนะ</p> <p>ในแผ่นบันทึก ให้บันทึกอุณหภูมิของวัสดุแต่ละรายการเทียบกับชื่อสินค้า หมายเลขล็อต และวันที่จัดส่ง</p>
หากคุณซื้อวัตถุดิบเดียวกันจากผู้จำหน่ายหลายราย ต้องมีระบบในการติดตามว่าผู้จำหน่ายรายใดจัดส่งให้	ในกรณีที่เกิดสถานการณ์การเรียกคืน คุณต้องมั่นใจว่าคุณมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเกี่ยวกับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด	พัฒนาแบบฟอร์มบันทึกสินค้าเข้าให้มีชื่อของผู้จำหน่าย บันทึกสิ่งนี้ทุกครั้งที่มีการส่งมอบวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์
ตรวจสอบว่าวัสดุที่เข้ามาทั้งหมดสามารถระบุซึบ่งตัวตนได้อย่างชัดเจน	เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ใครใช้วัสดุที่ไม่ถูกต้อง (ส่วนผสมหรือบรรจุภัณฑ์) โดยไม่ได้ตั้งใจเนื่องจากไม่แน่ใจว่าเป็นวัสดุอะไร	<p>ทันทีที่วัสดุมาถึงสถานปฏิบัติงาน ให้ตรวจสอบฉลากของวัสดุเพื่อให้แน่ใจว่ามี การระบุอย่างชัดเจนว่าคืออะไร</p> <p>หากจำเป็น ให้เพิ่มสติ๊กเกอร์เพิ่มเติมที่มีข้อความใหญ่ขึ้น / ชัดเจนขึ้นเพื่อให้สามารถระบุบรรจุภัณฑ์ได้เมื่อเก็บไว้ในที่ที่มองเห็นได้ยาก (เช่น ในชั้นที่สูงของชั้นวาง)</p>
ตรวจสอบว่าส่วนผสมทั้งหมดมีฉลากระบุวันหมดอายุก่อนที่จะย้ายเข้าไปในพื้นที่จัดเก็บ	<p>หมายความว่า คุณจะต้องทราบอยู่เสมอว่าส่วนผสมหมดอายุเมื่อใด ดังนั้น ก็จะไม่ถูกนำไปใช้โดยไม่ได้ตั้งใจเมื่อหมดอายุ</p> <p>หากนำมาใช้งาน สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ของคุณเสียหายทั้งรุ่นการผลิต วันที่หมดอายุจะยังช่วยในการหมุนเวียนสินค้าคงคลังด้วย</p>	หากวันที่หมดอายุบนฉลาก/กล่องส่วนผสมของคุณมองเห็นไม่ชัดเจน ให้ติดสติ๊กเกอร์เพิ่มเติมลงบนพาเลทหรือภาชนะบรรจุส่วนผสมแต่ละชั้น แล้วเขียนวันที่หมดอายุเป็นข้อความขนาดใหญ่
หากจำเป็น ให้ใช้ทางเลือกอื่นสำหรับวันที่หมดอายุเพื่อให้มีการหมุนเวียนสินค้าคงคลัง	ส่วนผสมที่เข้ามาบางอย่างจะไม่ได้ระบุวันที่หมดอายุ เช่น ผักสดและผลไม้สด แต่ยังคงหมุนเวียนเพื่อให้ผักผลไม้ที่เก่าที่สุดถูกแปรรูปก่อนเสมอ	ใช้วันที่ที่ส่งมอบสินค้าคงคลังไปยังสถานปฏิบัติงานของคุณเป็นทางเลือกสำหรับวันที่หมดอายุ