

안전한 HACCP(해썹) 바로알기

มารู้จักกับ HACCP(แฮชเซป) ปลอดภัย!

소비자들에게 좀 더 안전한 식품을 제공하고 싶은데 어떻게 해야하지?
ถ้าอยากให้ผู้บริโภคได้ทานผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย จะต้องทำอย่างไรดีนะ

걱정하세요~ HACCP을 알면 어렵지않아요~!
ไม่ต้องห่วง ถ้ารู้จักHACCแล้วก็ไม่ยากเลยครับ!

HACCP이요?
HACCP หรือคะ

네! 정부가 인증하는 과학적이고 가장 안전한 식품 안전관리제도예요.
ใช่ครับ เป็นระบบควบคุมความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารที่รัฐบาลรับรองว่าเชี่ยวชาญและปลอดภัย ที่สุดครับ

와우~ 대박!
와우 เขี่ยมไปเลย

HACCP은 제품의 생산부터 유통까지의 전 과정에서 위해요소의 혼입이나 교차오염*을 방지하기 위해 중요 공정을 중심으로 관리하는 사전 예방적 시스템입니다.
HACCPเป็นระบบป้องกันและควบคุมขั้นตอนต่าง ๆ ตั้งแต่การผลิตจนถึงการขนส่งโดยมุ่งเน้นการดูแลกระบวนการสำคัญของผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม*หรือส่วนผสมที่แปลกปลอมต่าง ๆ

위해요소? 그게 뭐가요?
ปัจจัยที่ก่อให้เกิดอันตรายคืออะไรคะ

생물학적 위해요소
ปัจจัยอันตรายทางชีววิทยา
세균(식중독균), 바이러스, 기생충 등
แบคทีเรีย (เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ),
ไวรัส, พยาธิต่าง ๆ

화학적 위해요소
ปัจจัยอันตรายทางเคมี
농약, 세척제, 곰팡ิ독소, 살균소독제 등
ยาฆ่าแมลง, สารทำความสะอาด,
พิษจากเชื้อรา, ยาฆ่าเชื้อต่าง ๆ

물리적 위해요소
ปัจจัยอันตรายทางกายภาพ
돌, 유리조각, 반창고, 외조각 등
ก้อนหิน, เศษแก้ว, พลาสติก,
เศษเหล็กต่าง ๆ

그럼 어떻게 관리해야 하나요?
ฉัน ต้องดูแลอย่างไรดีคะ

공정 중에서 중요관리점을 설정하고, 그 공정의 한계기준**을 철저히 준수하면 된답니다.
ตั้งกฎเกณฑ์การควบคุมที่สำคัญในระหว่าง การดำเนินกระบวนการและต้องปฏิบัติตามกฎข้อจำกัด** นั้นอย่างเคร่งครัด

안전하고 깨끗한 식품을 만들기 위해 우리 모두 위생관리를 철저히 해야겠네요.
เราต้องรักษาสุขอนามัยให้ดีเพื่อที่จะสามารถผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัยได้สินะคะ

네~ 이제부터 깨끗한 식품을 만들기 위하여 종사자가 지켜야 할 것은 무엇인지 알아볼까요?
ครับ จากนั้นไปเรามาดูกันว่าผู้ปฏิบัติงานต้องรักษากฎอะไรบ้างในการผลิตอาหารที่สะอาด ไปชมกันเลย ครับ

교차오염 오염되지 않은 식재료나 음식이 오염된 식재료 및 기구, 종사자와의 접촉으로 인해 유해 미생물이 오염되거나 이물이 혼입되는 것

* **การปนเปื้อนข้าม** การที่วัตถุดิบที่ไม่ปนเปื้อนหรือวัตถุดิบที่ปนเปื้อนรวมทั้งเครื่องมือมีการสัมผัสกับผู้ปฏิบัติงานแล้ว ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายหรือ เกิดการเจือปนของสารแปลกปลอมต่าง ๆ

한계기준 식중독균 등 식품안전을 위협하는 요인을 제거할 수 있는 기준이나 기준치

** **กฎข้อจำกัด** มาตรฐานหรือกฎเกณฑ์ที่สามารถจัดสาเหตุอันเสี่ยงต่อความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ เป็นต้น



식품의약품안전처
กระทรวงความปลอดภัย
อาหารและยา



한국식품안전관리인증원
สถาบันรับรองควบคุมความ
ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี

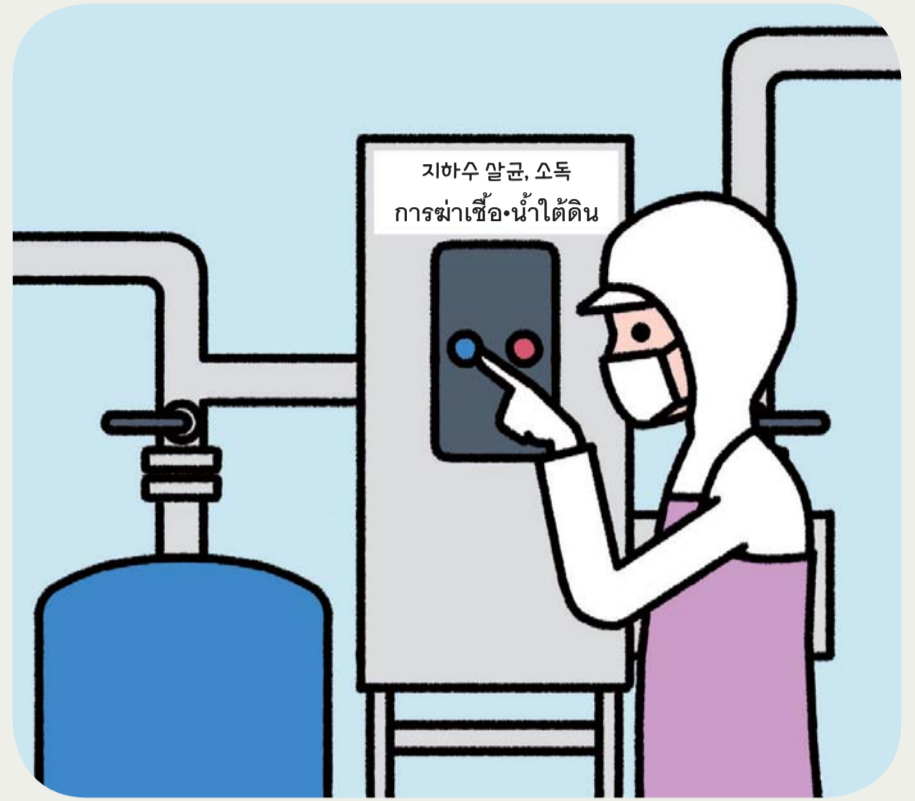
주요 위생안전 조항 꼭 지켜야할 4가지

4 หลักสุขอนามัยและความปลอดภัยที่ต้องปฏิบัติตาม



원료관리 เก็บรักษาวัตถุดิบ

원·부재료 입고 시 검사성적서 확인 및 검수기록 비치
 ในกรณีที่วัตถุดิบหลัก·รองเข้าคลัง ให้เช็คใบตรวจนับ
 และเตรียมจดบันทึกการตรวจสอบ



용수관리 จัดการน้ำประปา

비가열섭취식품에 사용할 경우, 지하수 살균·소독 실시
 ในกรณีที่ใช้น้ำในอาหารที่ไม่ใช่ความร้อน
 ให้ดำเนินการฆ่าเชื้อ·น้ำใต้ดิน



위생관리 รักษาสุขอนามัย

작업장 세척·소독 실시 및 종사자 개인위생관리
 ทำความสะอาด·ฆ่าเชื้อสถานที่ทำงาน
 และผู้ปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล



중요관리점(CCP) 관리 รักษากฎการควบคุมที่สำคัญ(CCP)

CCP 모니터링 실시 및 개선조치 이행
 เฝ้าสังเกต CCP และดำเนินการมาตรการปรับปรุง



식품의약품안전처
 กระทรวงความปลอดภัย
 อาหารและยา



한국식품안전관리인증원
 สถาบันรับรองควบคุมความ
 ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี

원·부재료 관리를 철저히 해요! กรุณาเก็บรักษาวัตถุดิบหลัก·รองให้ดี!



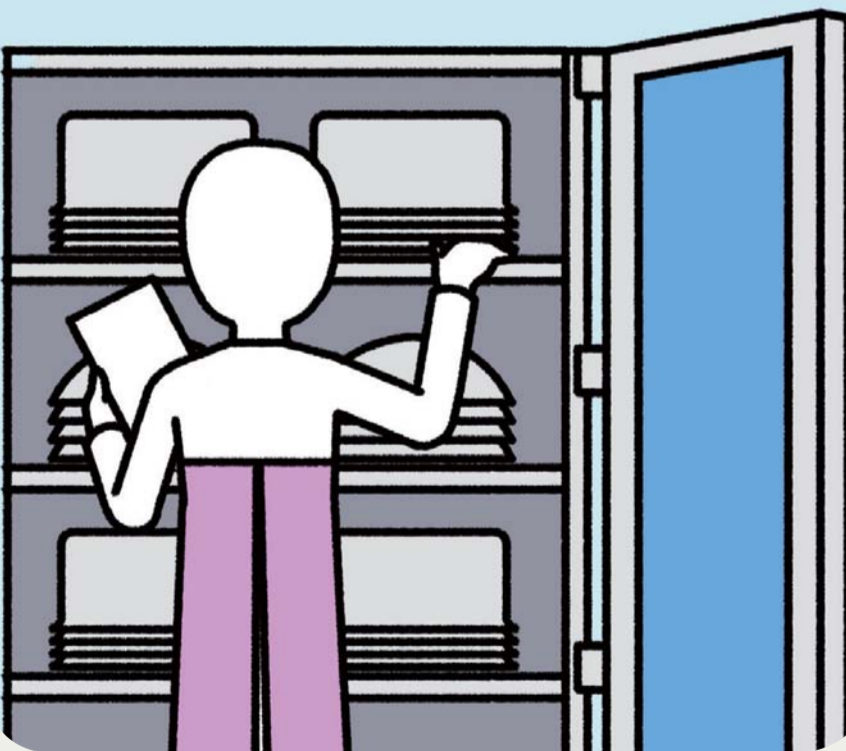
운송차량
 ยานพาหนะขนส่ง

운송차량 냉장·냉동 온도 및 청결관리
 หมั่นตรวจสอบอุณหภูมิตู้เย็น·ตู้แช่แข็งของยานพาหนะ
 ขนส่ง และรักษาความสะอาด



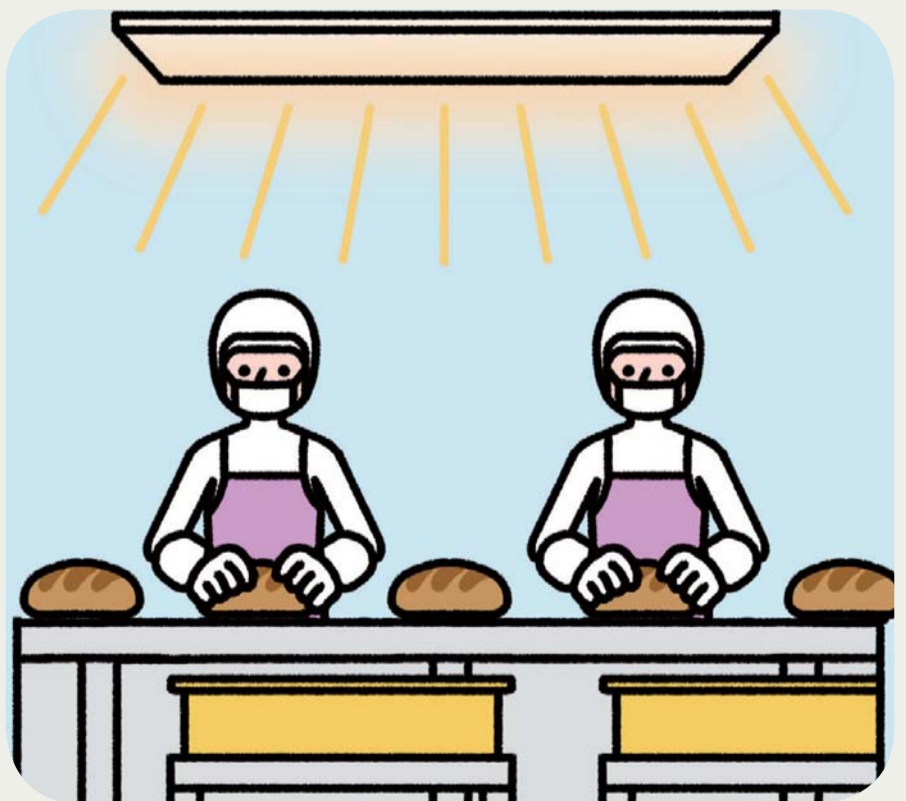
입고검사
 ตรวจสอบของเข้าคลัง

자체 입고기준에 따라 원·부재료 검사 또는 검사성적서 확인
 ตรวจสอบวัตถุดิบหลัก·รองตามเกณฑ์เข้าคลังของตน
 หรือตรวจสอบจากใบตรวจนับ



거래처관리
 ดูแลผู้ติดต่อธุรกิจ

원·부재료 공급업체에 대한 정기적인 위생점검 (HACCP 업체일 경우 생략 가능)
 ตรวจสอบสุขอนามัยวัตถุดิบหลัก·รองของบริษัทผู้จัดหา
 เป็นประจำ (ยกเว้นในกรณีที่เป็นงานของ HACCP)



조도관리
 จัดการปริมาณแสง

선별 및 검사구역 작업장은 필요한 조도(540Lux 이상) 유지
 สถานที่ทำงานในเขตตรวจสอบและคัดแยกต้องรักษาแสง
 ที่จำเป็น(540Lux ขึ้นไป)



식품의약품안전처
 กระทรวงความปลอดภัย
 อาหารและยา



한국식품안전관리인증원
 สถาบันรับรองควบคุมความ
 ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี

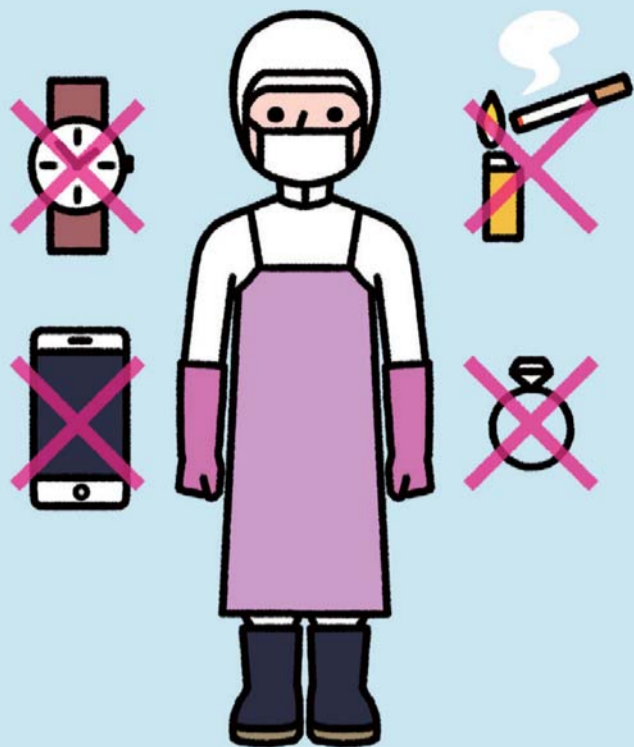
작업장에 들어가기 전, 꼭 지켜주세요!

ก่อนเข้าสถานที่ทำงานต้องรักษากฎเหล่านี้!



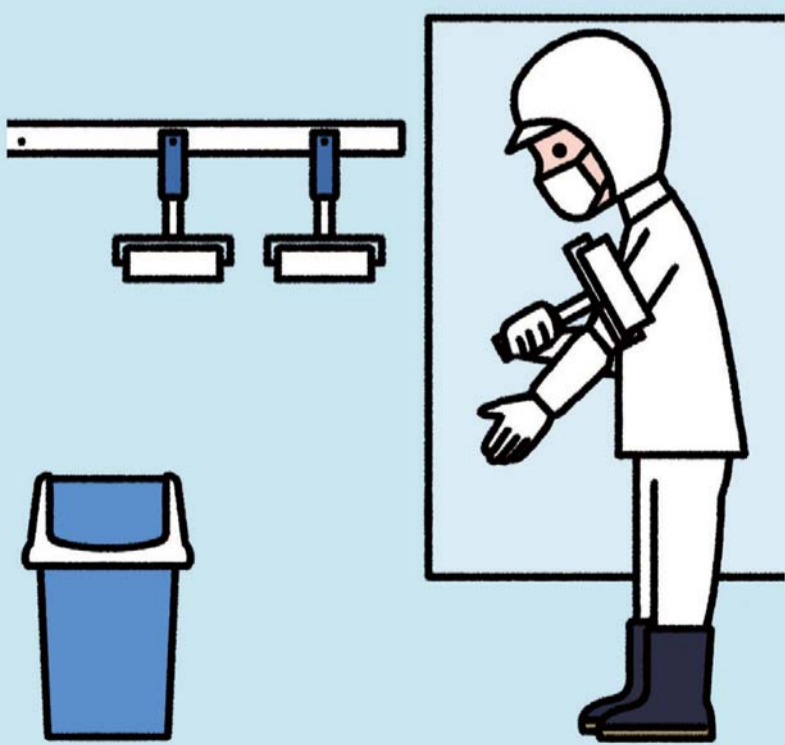
위생복 ชุดคลุมอนามัย

작업중인 종업원은 위생복·위생모·위생화 등 항상 착용
 ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมรองเท้า·หมวก·ชุดคลุม
 ขณะทำงานเสมอ



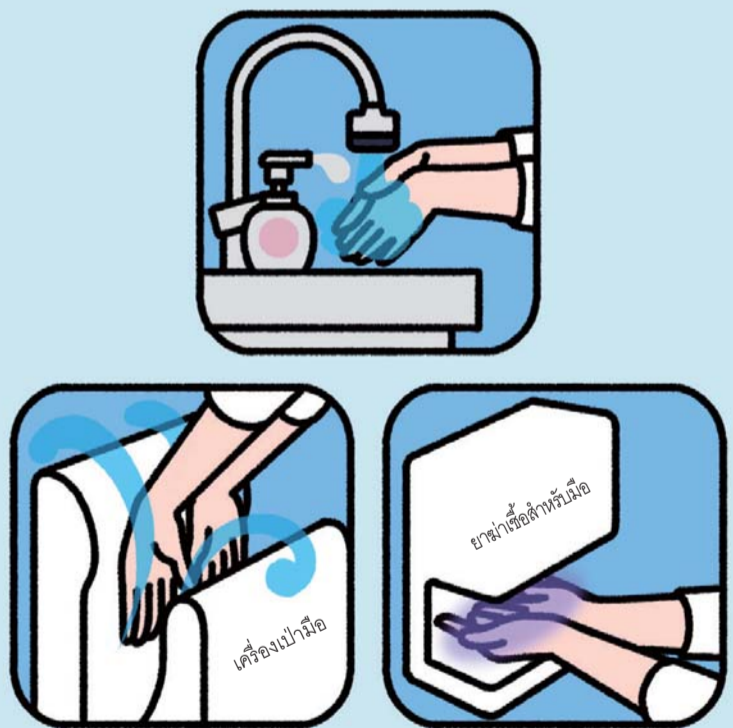
개인용품 ของใช้ส่วนตัว

장신구·휴대품(시계, 반지, 휴대폰, 라이터 등) 반입금지
 ห้ามนำเครื่องประดับ·โทรศัพท์เข้า (นาฬิกา, แหวน,
 โทรศัพท์, ไฟแช็ก ต่าง ๆ)



이물관리 จัดการสารแปลกปลอม

이물제거 후 작업장 출입
 หลังกำจัดสารแปลกปลอมแล้วจึงค่อยเข้าสถานที่
 ทำงาน



위생관리 การรักษาสุขอนามัย

작업장 출입 시 손세척 → 손건조 → 손소독 실시
 ขณะเข้าออกสถานที่ ล้างมือ → เป่าให้แห้ง → ฆ่าเชื้อ



식품의약품안전처
 กระทรวงความปลอดภัย
 อาหารและยา



한국식품안전관리인증원
 สถาบันรับรองควบคุมความ
 ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี

작업장과 작업도구를 깨끗하게 세척해요! ทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ให้เรียบร้อย!



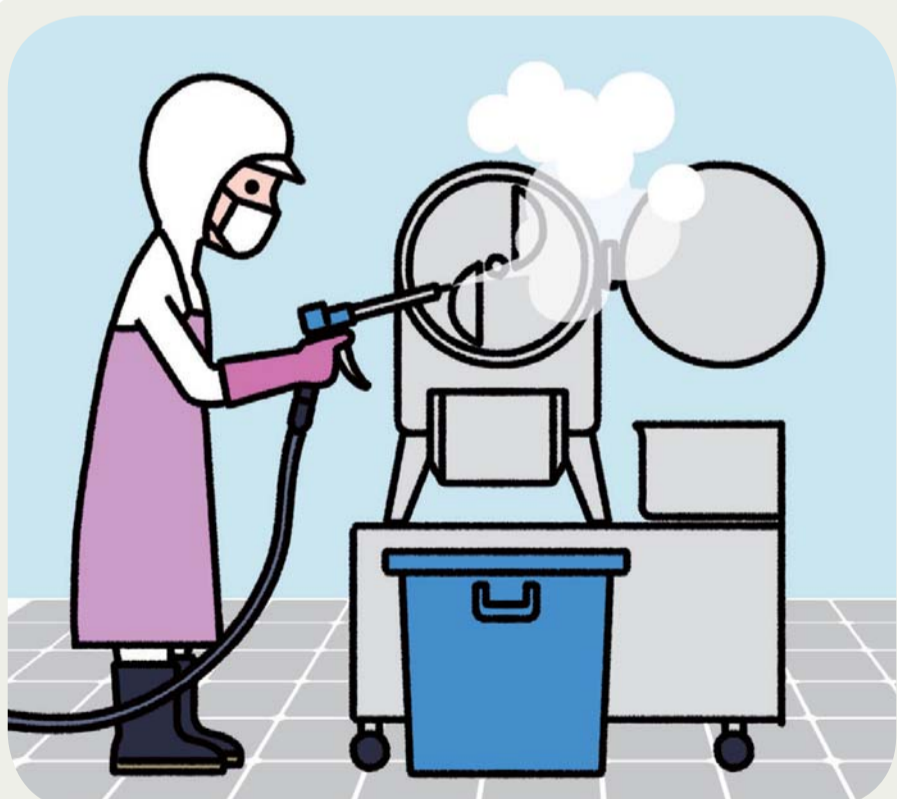
소독제 น้ำยาทำความสะอาด

세제·소독제의 올바른 사용 및 보관 방법 확인
ตรวจสอบวิธีใช้งานให้ละเอียดและเก็บรักษาน้ำยาฆ่าเชื้อ·ผงซักฟอกให้ดี



작업장 สถานที่ปฏิบัติงาน

작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소관리 실시
ทำความสะอาดภายในสถานที่ตามวันที่
ครบกําหนดทำความสะอาด



작업도구 เครื่องมือการทำงาน

작업도구는 작업 종료 후 세척·소독을 실시하고, 작업 시작 전에는 소독 실시
ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังใช้งาน



배수로 ท่อระบายน้ำ

배수로에 퇴적물이 쌓이지 않게 관리
หมั่นดูแลไม่ให้มีตะกอนทับถมในท่อระบายน้ำ



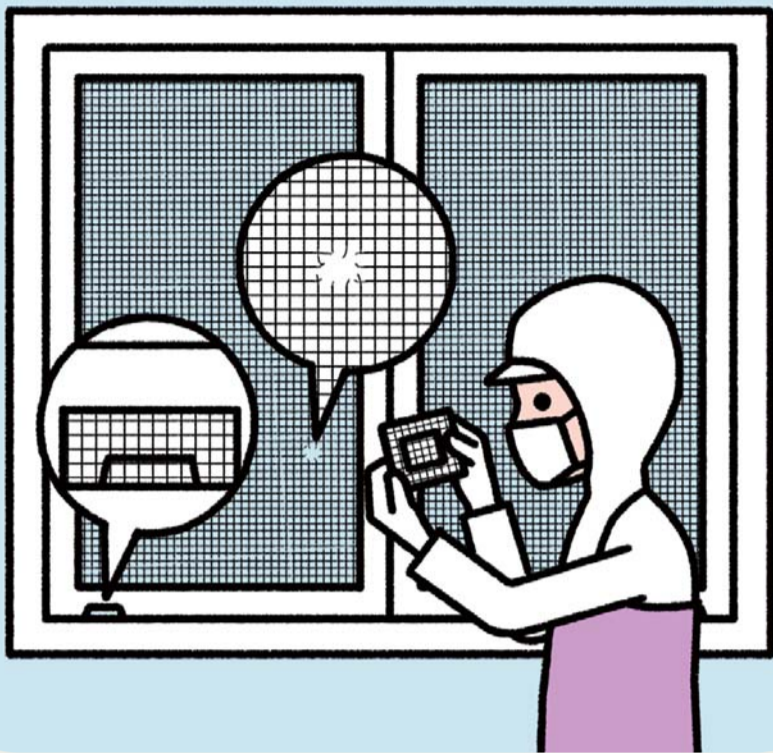
식품의약품안전처
กระทรวงความปลอดภัย
อาหารและยา



한국식품안전관리인증원
สถาบันรับรองควบคุมความ
ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี

작업장 주변 환경을 꼼꼼하게 점검해요!

ตรวจสอบสภาพแวดล้อมบริเวณสถานที่ปฏิบัติงานอย่างละเอียด!



창문
หน้าต่าง

해충이 유입되지 않도록 방충·방서시설 점검
ตรวจสอบการติดตั้งมุ้งกันอากาศร้อน·มุ้งลวดป้องกัน
แมลงเข้า



방충·방서
มุ้งกันแมลง·มุ้งกันอากาศร้อน

해충 유입 시 알 수 있게 구역별·해충별 포집결과 정기적 기록·관리
เก็บบันทึกผลข้อมูลเขตที่พบแมลง·
ประเภทแมลงเป็นประจำ



폐기물
น้ำยาทำ

해충이 발생하지 않도록 폐기물 보관함은 틈새가 없게 밀폐
ต้องปิดถุงขยะให้สนิทเพื่อป้องกันการเกิดหนอนแมลง



기록관리
การจดบันทึก

폐기물 처리·반출 계획 수립 및 기록관리
ตั้งแผนการกำจัดขยะ·การนำขยะออกไปทิ้ง และจด
บันทึก



식품의약품안전처
กระทรวงความปลอดภัย
อาหารและยา



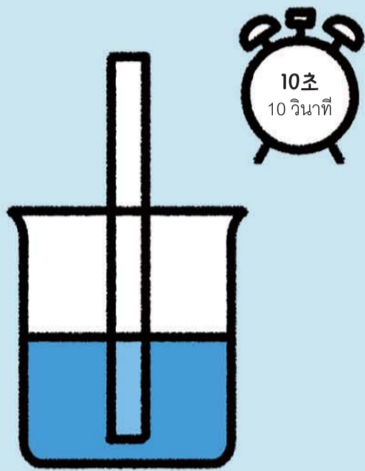
한국식품안전관리인증원
สถาบันรับรองควบคุมความ
ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี

주기적으로 중요 관리점을 모니터링 해요! ฝ้าสังเกตกฎการควบคุมเป็นประจำเมื่อครบกำหนด!

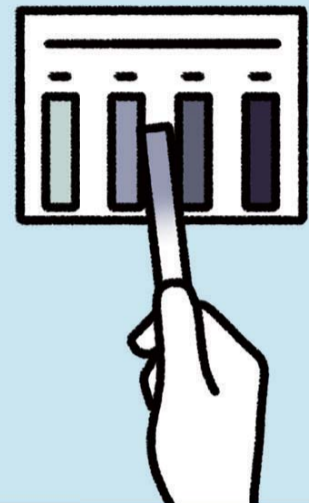
염소계 소독액 농도 모니터링 방법 (테스트 페이퍼 이용) วิธีสังเกตความเข้มข้นของยาฆ่าเชื้อประเภทคลอรีน (ใช้กระดาษทดลอง)



① 희석한 소독액을 적당한 용기에 덜어 담는다.
 ① เทน้ำยาฆ่าเชื้อที่เจือจางแล้ว
 ในปริมาณที่พอดีลงในภาชนะ



② 테스트 페이퍼를 소독액에 약 10초간 담근다.
 ② จุ่มกระดาษทดลองลงในน้ำยา
 10วินาที



③ 변화한 테스트 페이퍼 색을 색조표와 비교하여 소독액 농도를 측정한다.
 ③ นำสีกระดาษทดลองที่เปลี่ยน
 ไปเทียบกับตารางระดับสีเพื่อวัด
 ความเข้มข้น

! 측정했던 소독액은 재사용하지 말고 폐기하여야 합니다.
 น้ำยาฆ่าเชื้อที่ใช้ทดลองแล้วห้ามนำกลับมาใช้อีกให้นำไปทิ้งเท่านั้น

염소계 소독액
 น้ำยาฆ่าเชื้อประเภทคลอรีน

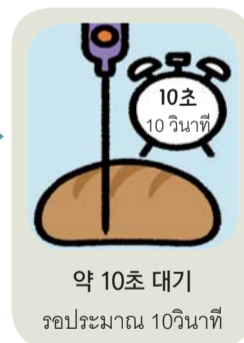
* 희석된 소독액 농도가 색조표와 일치하지 않을 경우에는 농도에 맞게 다시 희석한다.
 * ในกรณีที่ความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้อไม่ตรงกับตารางระดับสี ให้เจือจางใหม่อีกครั้งเพื่อให้ตรงกับความเข้มข้น

희석한 소독액은 테스트 페이퍼를 활용하여 소독액 농도 준수 여부 확인

ส่วนน้ำยาฆ่าเชื้อที่เจือจางแล้ว ให้ใช้กระดาษทดสอบเพื่อตรวจความเข้มข้นของน้ำยาว่าตรงกับเกณฑ์หรือไม่

모니터링 장비 사용방법 예시 ตัวอย่างวิธีใช้เครื่องมือสังเกตการณ์

포รบวัดอุณหภูมิ
 탐침온도계



เครื่องตรวจจับโลหะ
 금속검출기



식품의약품안전처
 กระทรวงความปลอดภัย
 อาหารและยา



한국식품안전관리인증원
 สถาบันรับรองควบคุมความ
 ปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารเกาหลี