



สุขลักษณะที่ดีในการจัดการขนส่งของ Food Delivery และ Food Industry

คุณวิจิตรา จำปาทอง
ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย(FoSTAT)

เนื้อหา

1.

ข้อมูลทั่วไปของหลัก
สุขลักษณะที่ดีในการ
จัดการขนส่งของ
Food Delivery และ
Food Industry

2.

อันตรายที่มีผล
ต่อระบบการขนส่ง

3.

หลักเกณฑ์ที่ดี
ในการขนส่ง
Food Delivery

4.

หลักเกณฑ์ในการ
ควบคุมก่อนการขนส่ง
Food Industry

1. ข้อมูลทั่วไปของหลักสุขลักษณะที่ดีใน การจัดการขนส่งของ Food Delivery และ Food Industry

ความสัมพันธ์ระหว่าง Food Delivery และ Food Industry



1. ข้อมูลทั่วไปของหลักคุณลักษณะที่ดีในการจัดการขนส่งของ Food Delivery และ Food Industry

บทบาทสำคัญการจัดส่งอาหาร (Food Delivery)



หัวใจสำคัญ ของการขนส่ง



ผู้บริโภค
ปลอดภัย



ลูกค้า/ผู้บริโภคพึงพอใจ



รายได้เพิ่มมากขึ้น



เกิดความน่าเชื่อถือ

1. ข้อมูลทั่วไปของหลักคุณลักษณะที่ดีในการจัดการขนส่งของ Food Delivery และ Food Industry

การจัดการขนส่งที่ถูกคุณลักษณะ จึงควรให้ความสำคัญ

1. ความตระหนักของพนักงานขนส่ง
2. ป้องกันอาหารจากแหล่งที่อาจปนเปื้อน
3. ป้องกันอาหารจากความเสียหาย
4. จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่จะควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และผลิตสารพิษในอาหาร



2.อันตรายที่มีผลต่อระบบการขนส่ง

2.อันตรายที่มีผลต่อระบบการขนส่ง

ความปลอดภัย



ปลอดภัยจากอันตราย...3 ประการ



กายภาพ



เคมี



จุลินทรีย์

3. ลักษณะที่ดีในการขนส่ง Food Delivery

3.ลักษณะที่ดีในการขนส่ง Food Delivery

การจัดการขนส่งที่ถูกลักษณะ: จึงควรให้ความสำคัญ

1. ความตระหนักของพนักงานขนส่ง
2. ป้องกันอาหารจากแหล่งที่อาจปนเปื้อน
3. ป้องกันอาหารจากความเสียหาย
4. จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่จะควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และผลิตรายปัสในอาหาร





ความตระหนักของ พนักงานขนส่ง

1. ความสะอาดส่วนบุคคล
2. ความสะอาดรถขนส่งและอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง
3. การจัดเรียง
4. การควบคุมสถานะของการขนส่ง



ป้องกันอาหาร
จากแหล่งที่
อาจปนเปื้อน

1. พนักงานขนส่ง/ผู้สัมผัสในระหว่างการขนส่ง
2. รถขนส่ง/ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง
3. สภาวะในการขนส่ง



ป้องกันอาหาร จากความเสียหาย

1. พนักงานขนส่ง/ผู้สัมผัสในระหว่างการขนส่ง
2. รถขนส่ง/ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง
3. สภาพะในการขนส่ง



จัดให้มีสภาพแวดล้อม
ที่จะควบคุมการเจริญ
เติบโตของจุลินทรีย์
และผลิตสารพิษในอาหาร

1. อาหารแช่เย็น/แช่แข็ง
2. อาหารทั่วไปที่เก็บอุณหภูมิปกติ

สะอาด



ออกแบบ
ถูกต้อง



การดูแล
รักษา

ป้องกัน
อันตราย

4.หลักเกณฑ์ในการควบคุมก่อนการ ขนส่ง Food Industry

4. หลักเกณฑ์ในการควบคุมก่อนการขนส่ง Food Industry

1. ความตระหนักของพนักงานที่ควบคุมก่อนการจัดส่ง/เคลื่อนย้าย
2. ป้องกันอาหารจากแหล่งที่อาจปนเปื้อน
3. ป้องกันอาหารจากความเสียหาย
4. จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่จะควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และผลิตสารพิษในอาหาร
5. ตรวจสอบสภาพรถขนส่งให้เป็นไปตามสภาวะควบคุมที่กำหนด





ความตระหนักของ พนักงานขนส่ง

1. ความสะอาดส่วนบุคคล
2. ความสะอาดรถขนส่งและอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง
3. การจัดเรียง
4. การควบคุมสถานะของการขนส่ง



ป้องกันอาหาร
จากแหล่งที่
อาจปนเปื้อน

1. ผู้สัมผัสในระหว่างการเคลื่อนย้าย
2. รถขนส่ง/ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการเคลื่อนย้าย
3. สภาพะในการเคลื่อนย้าย

1. มีวิธีการจัดเรียง

2. มีอุปกรณ์ช่วย/อุปกรณ์ป้องกัน
ความเสียหายระหว่างเคลื่อนย้าย



ป้องกันอาหาร
จากความเสียหาย





จัดให้มีสภาพแวดล้อม
ที่จะควบคุมการเจริญ
เติบโตของจุลินทรีย์
และผลิตสารพิษในอาหาร

1. อาหารแช่เย็น/แช่แข็ง
2. อาหารทั่วไปที่เก็บอุณหภูมิปกติ



ตรวจสอบสภาพ
รถขนส่งให้เป็นไป
ตามสภาวะควบคุม
ที่กำหนด

1. สะอาด
2. ปิดมิดชิด
3. ควบคุมการจัดเรียง
4. ควบคุมสภาวะตามที่กำหนด



Q & A

Thank you for your attention

Contact us : Tel. 02-9428528 / www.fosta.org /

