

มาตรฐานสุขลักษณะของโรงสีข้าวหอมมะลิไทย

กองมาตรฐานสินค้านำเข้าส่งออก

เพื่อให้โรงสีสามารถสีข้าวโดยเฉพาะข้าวหอมมะลิไทยให้ได้มาตรฐาน โรงสีอาจนำหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) มาปรับใช้ ซึ่งถ้าโรงสีแห่งใดสามารถทำได้ ก็จะได้สินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน ลดต้นทุนการดำเนินงาน และยังเสริมสร้างภาพพจน์ของกิจการอีกทางหนึ่ง

หลักของ GMP ย่อ ๆ มีดังนี้

1. ผู้บริหารต้องมีความผูกพัน (Commitment) ที่จะนำ GMP มาใช้ในโรงสี ในขณะที่เดียวกันพนักงานทุกระดับก็ต้องมีความตระหนักในเรื่องนี้ด้วย
2. อาคารสถานที่ตั้งโรงสี ต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม และไม่ใกล้เคียงกับสถานที่ที่น่ารังเกียจ เช่น คอกสัตว์ เมรุเผาศพ แหล่งเก็บขยะมูลฝอย บริเวณที่มีฝุ่นละอองมากผิดปกติ มีน้ำขังเฉอะแฉะ สกปรก แหล่งเพาะพันธุ์แมลงวัน ฯลฯ
3. ตัวอาคารต้องได้รับการออกแบบที่เหมาะสม ถ่ายเทอากาศได้ดี ระบบแสงสว่างเพียงพอ สะอาด ปลอดภัย ง่ายแก่การบำรุงรักษาและมีแผนการบำรุงรักษา มีระบบและแผนการทำความสะอาด วางระบบการป้องกันและกำจัดศัตรูพืช สัตว์ไม่พึงประสงค์และแมลงไม่ให้เข้าไปใกล้โรงสี
4. ต้องมีเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในจำนวนที่เพียงพอ และมีแผนการบำรุงรักษา นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น เช่น เรือน้ำมันหล่อลื่น เศษโลหะ ฯลฯ
5. ในบริเวณโรงสีต้องมีระบบสุขาภิบาลที่ดี ได้เกณฑ์ตามมาตรฐาน ระบบกำจัดน้ำเสีย ห้องส้วม / ห้องน้ำ / อ่างล้างมือ ต้องถูกสุขลักษณะ
6. ต้องมีมาตรการเพื่อความปลอดภัย เช่น ทางออกฉุกเฉิน สัญญาณเตือนภัย / แข็งเหตุ ถังและหรือสายดับเพลิง ห้องปฐมพยาบาลและมีแผนการฝึกซ้อมความปลอดภัยเป็นระยะ ๆ
7. ต้องมีระบบการจัดซื้อ ตรวจสอบตรวจรับวัตถุดิบ (ข้าวเปลือก) ที่รัดกุม มีระบบการขนถ่ายลำเลียงได้มาตรฐาน มีขบวนการผลิตหรือขบวนการที่ดี
8. พนักงานทุกคนในโรงสีต้องมีอนามัยส่วนบุคคล (personal hygiene) ด้วย

สนใจข้อมูลเพิ่มเติมติดต่อ สำนักงานมาตรฐานสินค้า กรมการค้าต่างประเทศ

โทร. 0-2547-4790