

เรื่อง Allergen checklist สามารถทำเองได้โดยใช้ concept แบบนี้

1. เรามีสารหรือวัตถุดิบอะไรที่เป็น allergen บ้าง
2. มี Procedure ระบุถึงการจัดการหรือไม่
3. มีการควบคุมการจัดเก็บ รักษาไว้ที่ใด อย่างไร มีห้องเฉพาะหรือไม่ หากมีการเก็บบนชั้นวาง (ในคลังหรือห้องเก็บเฉพาะ) มากกว่า 1 ชั้น แล้วจะวาง allergen ไว้ชั้น บน หรือล่าง
4. มีการขี้งสถานะของสาร allergen ไว้บนภาชนะที่หุ้มห่อสาร allergen นั้นอย่างไรบ้าง เช่นใช้ sticker ตัวอักษร A ติดไว้ เป็นต้น หรือไม่
5. มีห้องซึ่งเตรียมที่แยกไว้เป็นเฉพาะสำหรับสาร Allergen หรือไม่
6. มีอุปกรณ์สำหรับ ตัก ตวง แยกไว้เฉพาะงานซึ่ง ตวง เตรียม สาร Allergen ไว้หรือไม่ ถ้ามีแล้วได้มีการแยกกลุ่มภาชนะ อุปกรณ์เหล่านั้น รวมถึงขี้ง หรือทำสัญลักษณ์ไว้อย่างไรบ้าง
7. มีระบบการควบคุมการใช้หรือผลิตสินค้าที่มี Allergen เป็นส่วนประกอบไว้้อย่างไรบ้าง
8. มีระบบการ Cleaning เมื่อมีการเปลี่ยนสูตรการผลิตอย่างไบบ้างเพื่อให้มั่นใจว่า ไม่มี Allergen residual ตกค้าง ปนเปื้อนในสูตรต่อไป
9. มีระบบการทวนสอบความสะอาดอย่างไบบ้างในแ่งมุมของ Allergen ตกค้าง
10. มีการ Validation วิธีการ Cleaning บ้างหรือไม่ ความถี่เท่าไร
11. มีการขี้งหรือให้ข้อมูลผู้บริโภคเรื่อง สาร allergen เป็นองค์ประกอบของสินค้านั้นๆไว้ที่ใด อย่งไร
12. มีการตรวจสอบ Incoming บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุสินค้าที่มี allergen ไว้หรือไม่
13. พนักงานที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการจัดเก็บ การใช้สาร มีความรู้เรื่องการเฝ้าระวังในเรื่อง allergen ด้วยหรือไม่
14. มีการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่อง allergen กับ Food Safety Team และบุคคลากรหรือไม่ ความถี่เท่าไร