



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Fairness

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) พืชอาหาร

โดย

นางสาวนลินทิพย์ เพณี

นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการพิเศษ
สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

หัวข้อการบรรยาย

- เหตุผล/ความจำเป็น
- บทบาทของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ด้าน
มาตรฐาน GAP ฟัซ
- ข้อกำหนดมาตรฐาน GAP ฟัซอาหาร
- ถาม-ตอบ



สภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกษตร

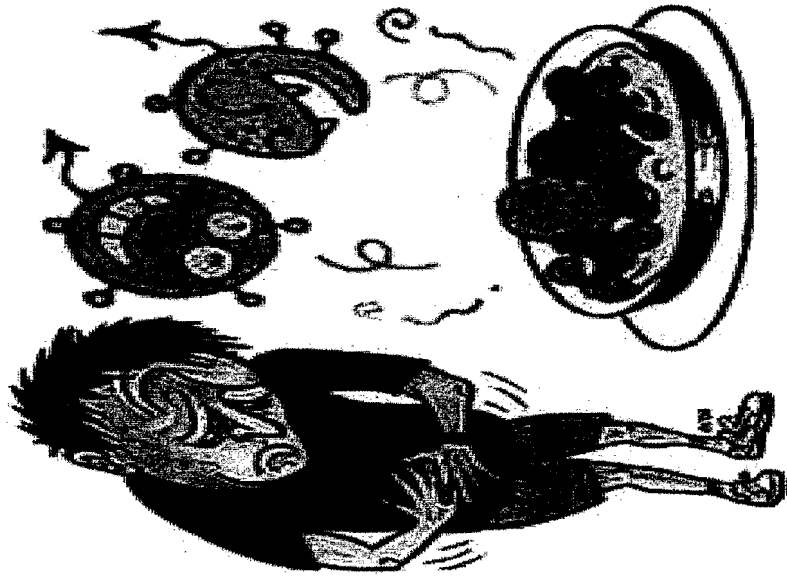
1. การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น

- ยาฆ่าแมลง
 - สารเร่งเนื้อแดง
 - บอแรกซ์
- ฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) - สารฟอกขาว (กรดซาลิซิลิก)
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น อีโคไล ซัลโมเนลลา

2. การมีพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่ถูกต้องโภชนาการ

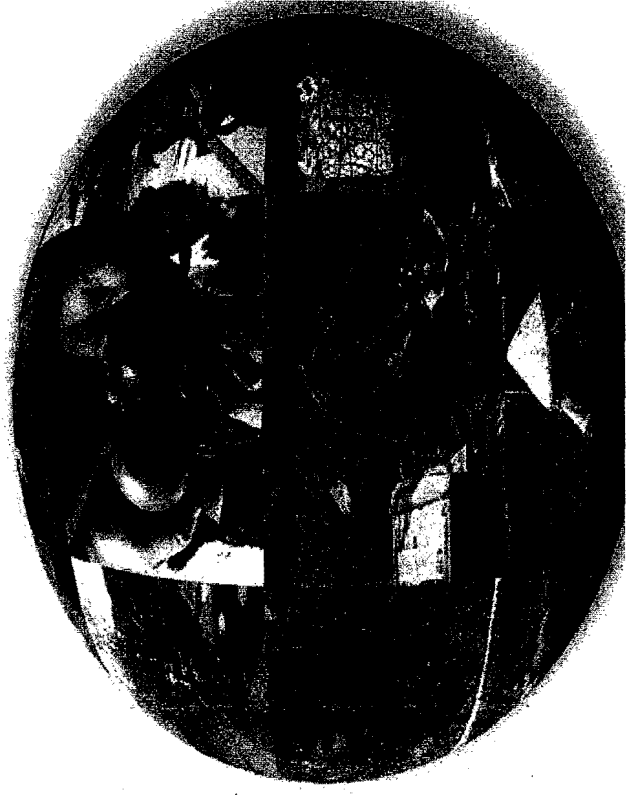
ทำให้คนไทยมีการเจ็บป่วยและเสียชีวิตด้วย

- โรคมะเร็งสูงถึงปีละกว่า 50,000 คน
- ความดันโลหิตสูง กว่า 11,000 คน
- ป่วยเรื้อรังรักษาไม่หายกว่า 1.7 ล้านคน

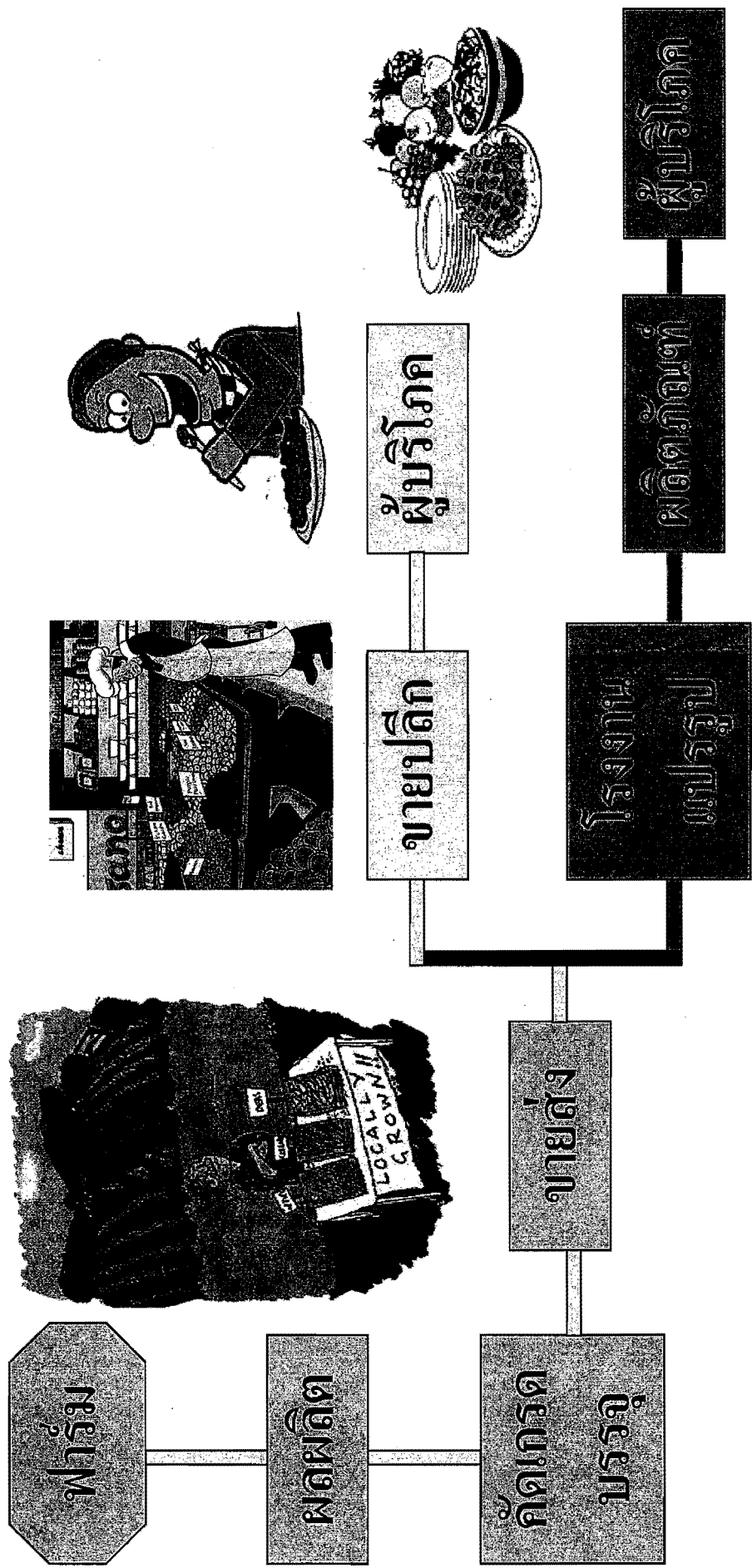


การผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัย

มุ่งหมายให้ผู้บริโภคปลอดภัยจาก
อันตรายต่างๆ ที่อาจพบได้ในสินค้า
เกษตรและอาหาร



การควบคุมป้องกันอันตรายจากฟาร์มถึงโต๊ะอาหาร

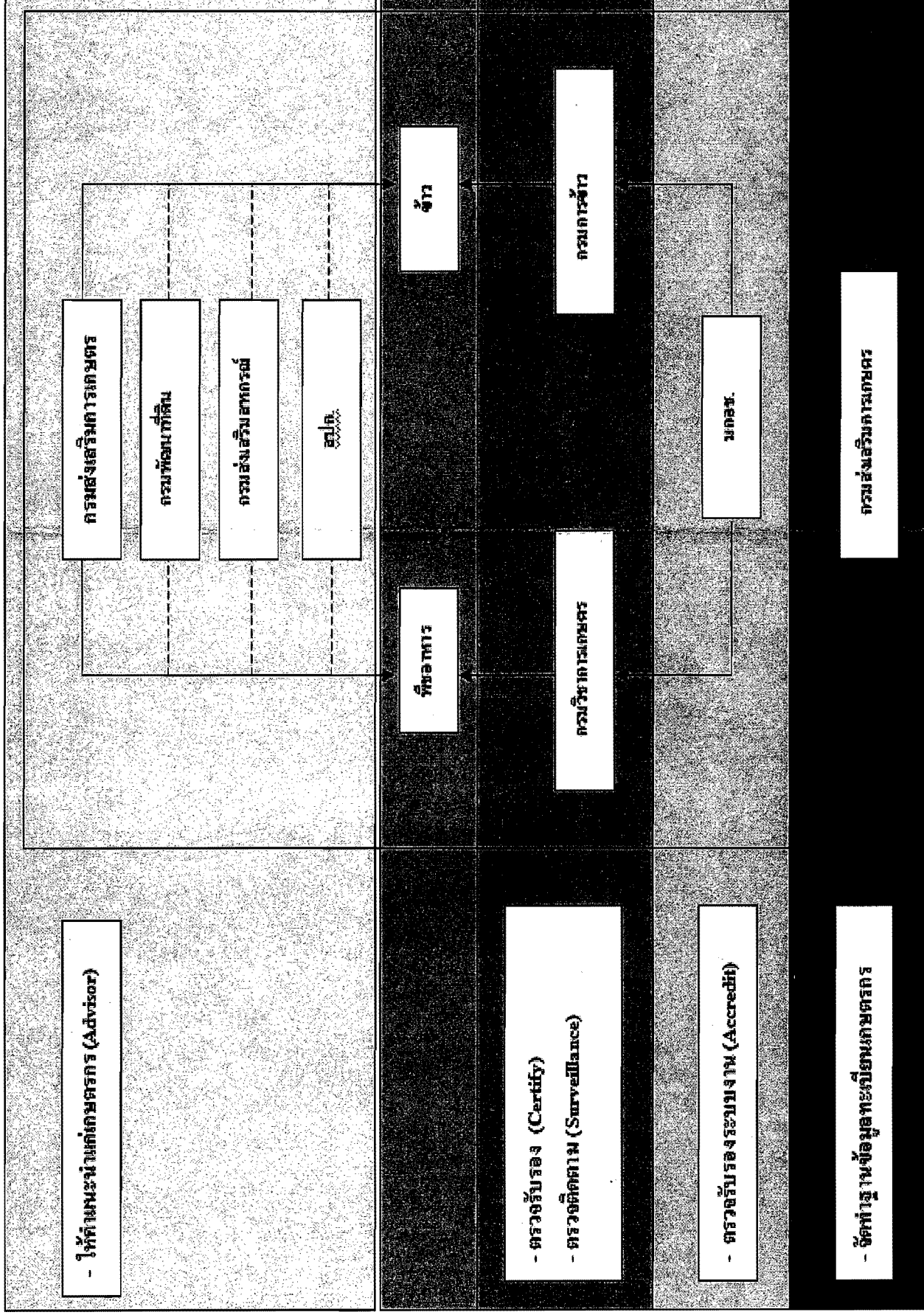


สินค้าเกษตรที่ปลูก เพาะเลี้ยง นำมาผลิต แปรรูป จำหน่าย ไปจนถึงปรุงผสม จัดเตรียมขึ้นโต๊ะ จะต้องบริโภคได้อย่างปลอดภัย

ความสำคัญมาตรฐาน GAP ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

- ความปลอดภัยอาหารเป็นนโยบายหลักของกระทรวง
- ให้ความสำคัญทั้งความปลอดภัยคนไทยและการส่งออก
- ใช้มาตรฐานเป็นเครื่องมือในการจัดการความปลอดภัยอาหาร
 - กำหนดมาตรฐาน
 - ส่งเสริมให้เกษตรกร/ผู้ประกอบการนำมาตรฐานไปใช้
 - ควบคุม ตรวจสอบ รับรองตามมาตรฐาน
- รมรณรงค์การใช้เครื่องหมายความรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร (Q)

บทบาทการดำเนินงานด้าน GAP พี่ของหน่วยงาน กษ.



ระบบการผลิตสำหรับสินค้าเกษตร

GAP = Good Agricultural Practice

จี เอ พี = การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

คือ : การปฏิบัติเพื่อป้องกัน หรือลดความเสียหายของอันตรายที่เกิดขึ้นระหว่างการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค

ผลที่ได้ :

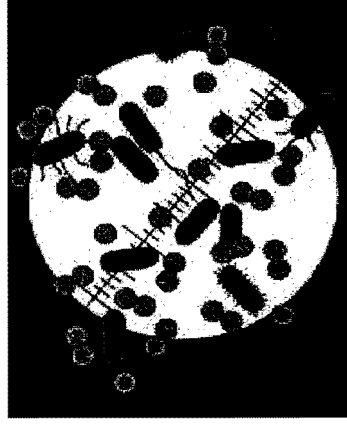
- ผลิตผลที่มีคุณภาพ/มาตรฐาน เป็นที่ต้องการของตลาด
- เกษตรกรมีสุขภาพดีขึ้น ประหยัดค่าใช้จ่าย
- ผู้บริโภคปลอดภัย/เชื่อมั่นในสินค้า
- รักษาสิ่งแวดล้อม และเกิดการเกษตรแบบยั่งยืน

อันตรายที่อาจเกิดขึ้นในพืชอาหาร

ชีวภาพ: จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น แบคทีเรีย ไวรัส ปาฐาสิต เชื้อรา ฯลฯ

เคมี: โลหะหนัก สารพิษตามธรรมชาติในพืช สารเคมีทางการเกษตร สารเติมแต่ง/
วัตถุเจือปนอาหาร สารเคมีวัตถุประสงค์อื่น ๆ ฯลฯ

กายภาพ: วัตถุแปลกปลอม เช่น กรวด ดิน หิน เศษแก้ว/โลหะ/ไม้/พลาสติก ฯลฯ



ประเมินความเสี่ยง
(โอกาส + ความรุนแรง)



มาตรการป้องกัน

มาตรฐาน GAP สำหรับพืชอาหาร (มกษ.9001-2552)

จงรักภักดี ๓๓๓๓๓๓

- ประกาศใช้ครั้งแรก เมื่อ 6 พ.ย. 2546 24 255
- ปรับปรุงและประกาศใช้ เมื่อ 30 กันยายน 2552
- ใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

1.Codex: Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003).

2.ASEAN: Good Agricultural Practices for the Production of Fresh Fruits and Vegetables in the ASEAN region (ASEAN GAP).

3.กรมวิชาการเกษตร: คู่มือการให้คำปรึกษาระบบการจัดการคุณภาพ-การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP) ปี พ.ศ.2550

มาตรฐาน GAP พืชอาหาร (มทษ.9001-2552)

ขอบข่าย: พืชอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ พืชไร่ เครื่องเทศ พืชสมุนไพร
ที่ใช้เป็นอาหาร ในทุกขั้นตอนการผลิตระดับฟาร์ม

เป้าหมายหลัก: ปลอดภัย

๕ คุณภาพ

เป้าหมายรอง: สิ่งแวดล้อม

๕ สุขภาพ ความปลอดภัยและสวัสดิภาพของ

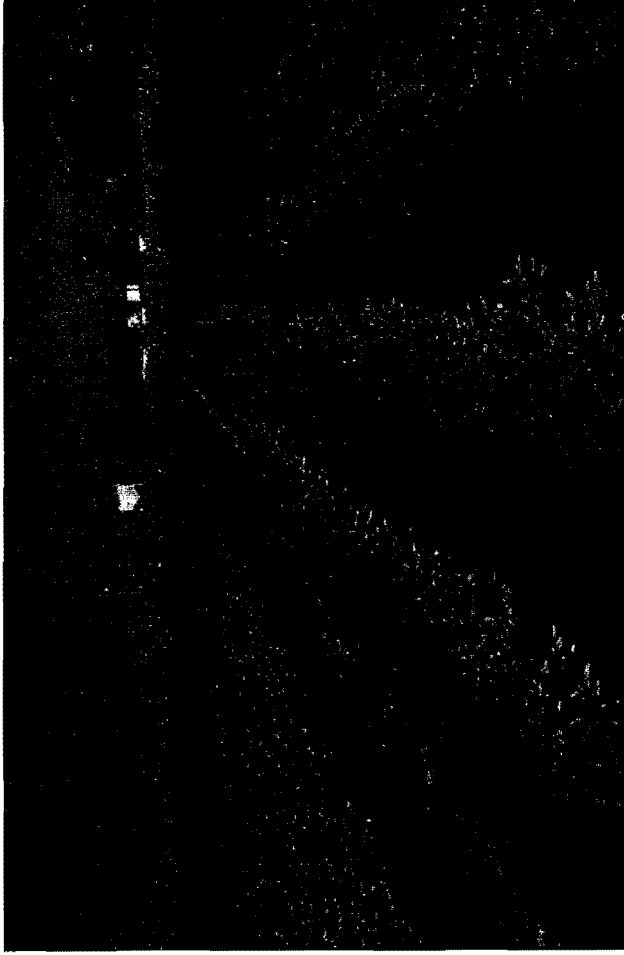
ผู้ปฏิบัติงาน

1. แหล่งน้ำ

เกณฑ์กำกับเขต	วิธีตรวจสอบประเมิน
น้ำที่ใช้ต้องมาจากแหล่งที่ไม่มีมลพิษตามมาตรฐาน ซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย	ตรวจพินิจคุณภาพแวดล้อม หาก อยู่ในสภาพแวดล้อมให้วิเคราะห์ คุณภาพน้ำ

คำแนะนำ	<ul style="list-style-type: none">• น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องเป็นน้ำที่มาจากแหล่งน้ำที่ไม่อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากวัตถุหรือสิ่งอื่นใดที่เป็นอันตราย• น้ำมีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้ในการเกษตร• ควรมีการเก็บตัวอย่างน้ำอย่างน้อย 1 ครั้ง ในระยะเริ่มจัดระบบการผลิต และในช่วงเวลาที่มีสถานะแวดล้อมเสี่ยงต่อการนำไปใช้ในการผลิต• แหล่งน้ำสำหรับการเกษตรไม่ควรเป็นแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเนื่องจากการทำลายสิ่งแวดล้อม
---------	--

ตัวอย่าง: แหล่งน้ำ



2. พื้นที่ปลูก

เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีการประเมิน
ต้องเป็นพื้นที่ซึ่งไม่มีวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่จะทำให้เกิดการตกค้างในผลิตผล	ตรวจพินิจสภาพแวดล้อม หากอยู่ในสภาวะเสี่ยงให้วิเคราะห์คุณภาพดิน

คำแนะนำ

• พื้นที่ปลูกต้องเป็นพื้นที่ที่ไม่มีวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่จะไม่ทำให้เกิดการตกค้าง

หรือปนเปื้อนในผลิตผล

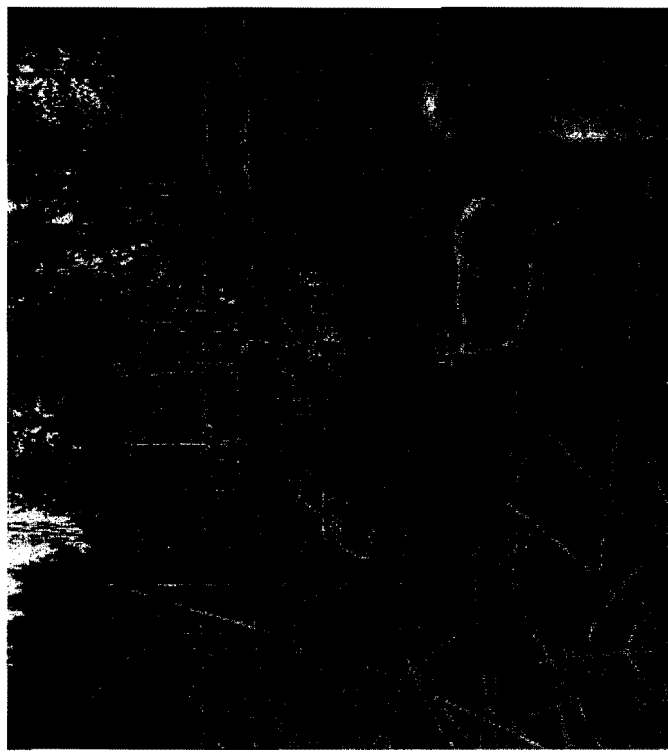
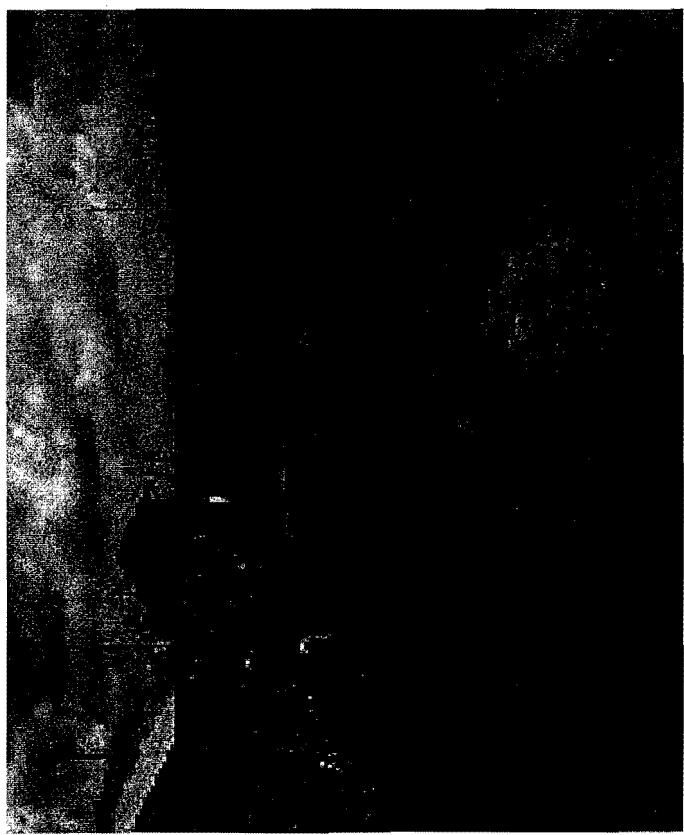
• ในระยะเริ่มจัดระบบการผลิตควรมีการวิเคราะห์ดินเพื่อตรวจสอบคุณภาพดินอย่างน้อย 1 ครั้ง

• มีการจัดทำรหัสแปลงปลูก และข้อมูลประจำแปลงปลูก

• กรณีเป็นพื้นที่ปลูกใหม่ ไม่ควรเป็นพื้นที่ที่จะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

• มีการวางแผนแปลงหรือปรับปรุงแปลงโดยคำนึงถึงผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร สิ่งแวดล้อม สุขภาพ ความปลอดภัย และสวัสดิภาพของผู้ปฏิบัติงาน และคุณภาพของผลิตผล

ตัวอย่าง: ฟันที่ปลูก



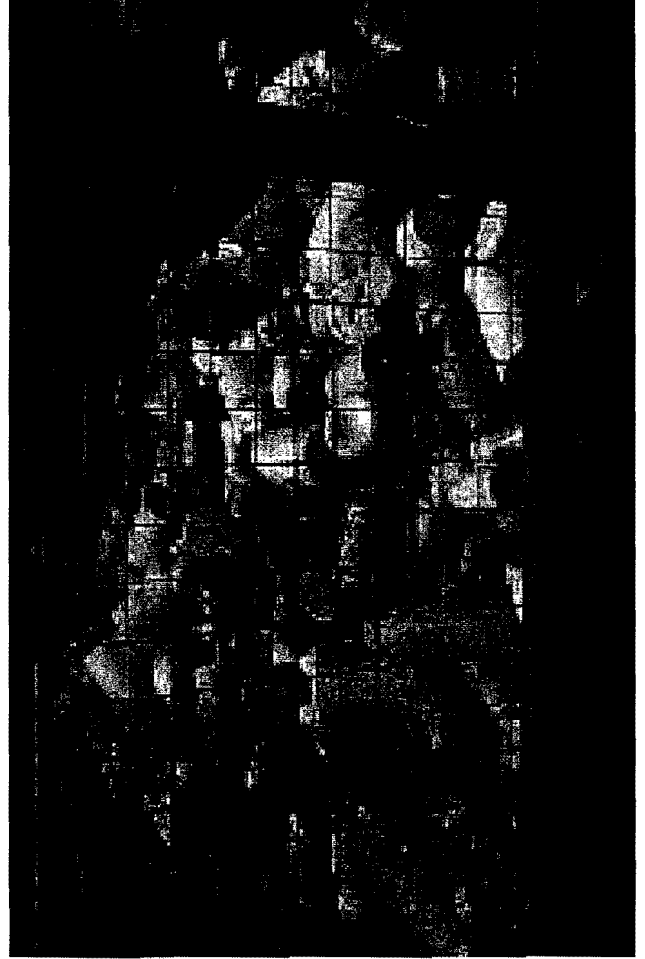
3. การใช้วัสดุอันตรายทางการเกษตร

เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจสอบประเมิน
ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ในการใช้วัสดุอันตรายทางการเกษตรที่ถูกต้อง	ตรวจสอบประเมินความรู้ ความเข้าใจ หรือตรวจการปฏิบัติงาน หรือหัตถ์ฐานการฝึกอบรม
กฤษฎีการให้ให้ใช้ตามคำแนะนำหรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือตามคำแนะนำในฉลากที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องกับกรมวิชาการเกษตร	<ul style="list-style-type: none">ตรวจสอบสถานที่เก็บรักษาวัสดุอันตรายทางการเกษตรตรวจสอบบันทึกข้อมูลการداولวัสดุพิเศษและการใช้วัสดุอันตรายทางการเกษตรกรณีที่มีหัตถ์ฐาน หรือมีเหตุอันควรสงสัยให้มีการใช้วัสดุอันตรายทางการเกษตรไม่ตรงตามคำแนะนำให้ดูมีเอกสารหัตถ์ฐานพิเศษกำกับผลผลิต

3. การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร

<p>คำแนะนำ</p>	<ul style="list-style-type: none">• ใช้ตามคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร หรือตามคำแนะนำในฉลากที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องกับกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์• ต้องไม่ใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก หรือ การมีไว้ในครอบครอง ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และที่ประเทศคู่ค้าห้ามใช้• ผู้ใช้หรือผู้ควบคุมการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ต้องรู้จักศัตรูพืช การเลือกชนิดและอัตราการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร• การจัดเก็บวัตถุอันตรายทางการเกษตรชนิดต่างๆ ต้องเก็บในสถานที่มิดชิด ปลอดภัย ป้องกันแดดและฝนได้ และมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก• มีการใช้ระบบการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานที่เหมาะสมเพื่อลดการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร• มาตรการที่ใช้ในการอารักขาพืช ควรเหมาะสมสำหรับการควบคุมศัตรูพืช และอยู่บนพื้นฐานของการสำรวจติดตามปริมาณศัตรูพืช• เกษตรกรและผู้ปฏิบัติงาน ควรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการป้องกันตนเองจากอันตรายที่อาจเกิดจากการใช้สารเคมี และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
----------------	--

ตัวอย่าง: การเก็บ / ใช้ รักษาสารเคมี



Source: Mr. Ekkasakong Abulhany, Department of Agriculture, Malaysia



4. การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิต □ อนุกรมเก็บเกี่ยว

เกณฑ์กำกับหนด	วิธีการประเมิน
<p>มีการปฏิบัติตามขั้นตอนการเพาะปลูกและการปฏิบัติก่อนการเก็บเกี่ยวที่จะทำให้งามใจได้ว่าผลิตผลมีคุณภาพตามข้อกำหนดมาตรฐานดินค่าเกษตรที่กำกับหนดถ้าได้รับผลิตผลแต่ระยะหนึ่งหรือตามข้อกำหนดของสุก้า</p>	<ul style="list-style-type: none">• ตรวจสอบพื้นที่ขอมูลการปฏิบัติคุณเดิในัน การเพาะปลูก การปฏิบัติ การก่อนการเก็บเกี่ยวที่ถ้าคักฎที่จะส่งผล กระทบต่อคุณเดิของผลิตผล• ตรวจสอบปริมาณตอนการปฏิบัติที่ถ้าคักฎที่จะตั้งผลกระทบต่อคุณเดิของผลิตผลตามแผนควบคุมคุณภาพ หรือข้อกำหนดตามมาตรฐานดินค่าเกษตร หรือข้อกำหนดตนเอง
	สุก้า

4. การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิต □ อนุการเก็บเกี่ยว

คำแนะนำ

- มีการจัดทำแผนควบคุมคุณภาพ โดยวิเคราะห์หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Point; CCP) และ/หรือ จุดควบคุม (Control Point; CP) ตลอดขั้นตอนกระบวนการผลิตพืชแต่ละชนิด
- รายการปัจจัยการผลิต แหล่งที่มา และรายละเอียดเฉพาะของปัจจัยการผลิตที่สำคัญ
- การใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยชีวภาพและปุ๋ยธรรมชาติต่างๆ ควรมีการจัดการที่ดีที่จะป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และใช้เฉพาะปุ๋ยเคมีที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องกับกรมวิชาการเกษตร
- น้ำสำหรับใช้ในการผลิตควรมีคุณภาพเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ในการใช้
- วิธีการให้น้ำควรเหมาะสมกับความต้องการน้ำของพืช ลดการสูญเสีย
- มีการตรวจสภาพเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร เช่น เครื่องพ่นสารเคมี อุปกรณ์การเก็บเกี่ยว ก่อนนำออกไปใช้งาน
- มีการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการบรรจุและขนส่งผลิตผล
- มีการจัดการเพื่อให้ผลิตผลมีคุณภาพที่จะทำให้มั่นใจได้ว่าผลิตผลมีคุณภาพ
- การกำจัดของเสียและวัสดุเหลือใช้

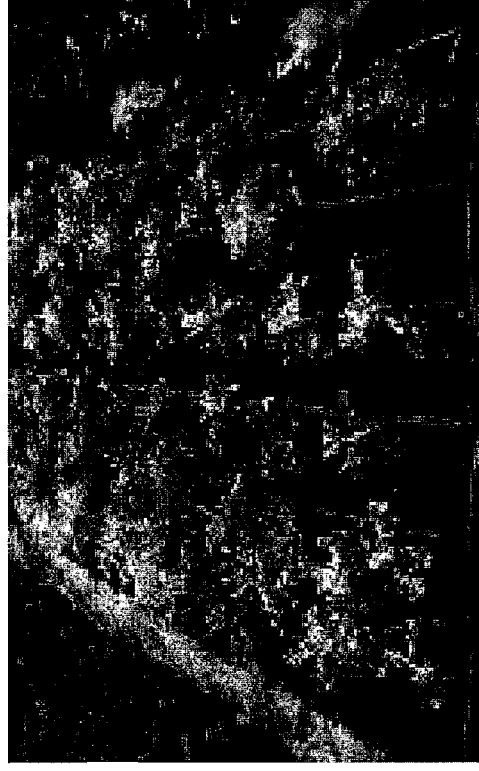
ตัวอย่าง: การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิต □ อนามัยกับเกี่ยว



สำรวจศัตรูพืช/ใช้กับดักยางเหนียวป้องกันแมลง



Spray infestation



Trickle infestation

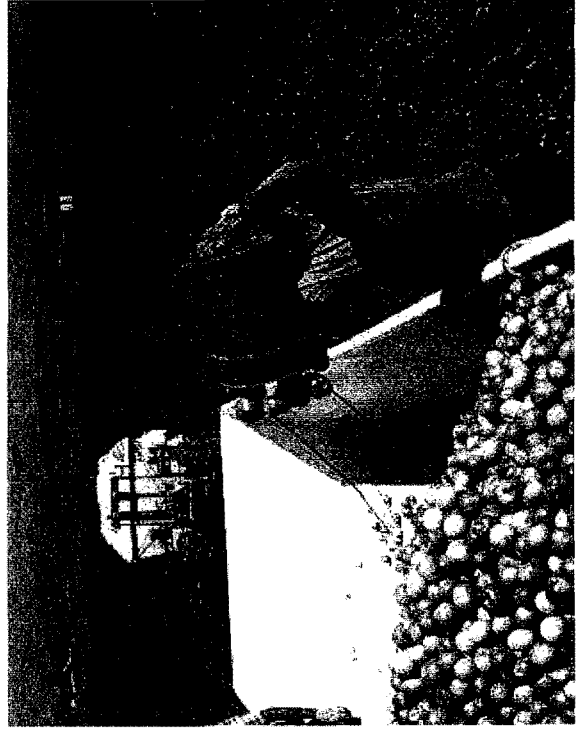
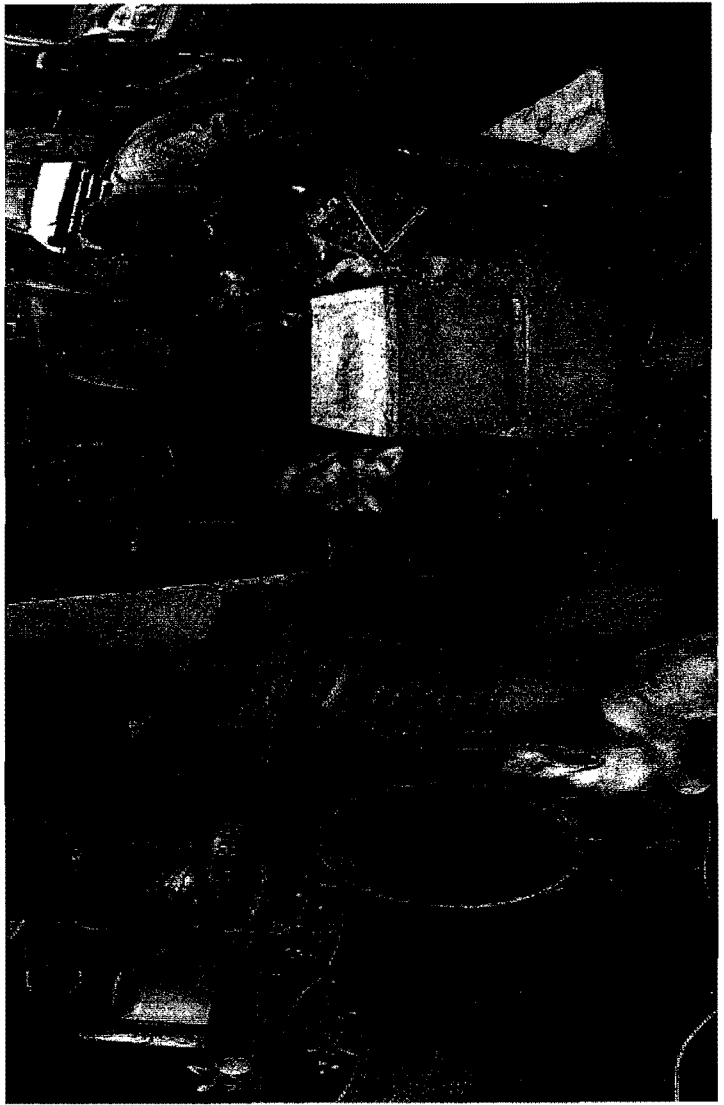
5. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

เกณฑ์ที่กำกับชุด	วิธีตรวจสอบประเมิน
<p>เก็บเกี่ยวผลิตผลที่มีคุณภาพเหมาะสมข้อกำหนดกำหนดในมาตรฐานระดับมาตรฐานที่กำหนดสำหรับผลิตผล และจำหน่ายหรือขายข้อกำหนดคุณภาพของลูกค้า</p> <p>ปฏิบัติตามกฏระเบียบและดาารปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวต้องไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตผล และก่อให้เกิดความปลอดภัยที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบบันทึกข้อมูลช่วงเวลาดมเก็บเกี่ยว และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้อง • ตรวจสอบปริมาณผลิตผล • ตรวจสอบปัจจัย ขั้นตอน และ/หรือวิธีการเก็บเกี่ยว และอุปกรณ์ที่ให้ ในกรณีที่มีข้อกำหนดที่อนุญาตให้ปฏิบัติตามจากคำตอบตามข้อบัญญัติและการเก็บเกี่ยวและตรวจสอบการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว • ตรวจสอบปริมาณบรรจุที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว/ ตรวจสอบปริมาณผลิตผล
<p>ต้องจัดแยกผลิตผลที่ไม่ได้คุณภาพออก หากเกษตรกรมีทางเลือกแยกชั้นคุณภาพและขนาดก่อนจำหน่ายให้คัดแยกชั้นคุณภาพ และขนาดของผลิตผลตามข้อกำหนดในมาตรฐาน ดินชั้นคุณภาพที่กำหนดสำหรับผลิตผลแต่ละชนิด หรือตามข้อกำหนดของลูกค้า</p>	<p>ตรวจสอบปัจจัยขั้นตอนการคัดแยก และ/หรือ ผลิตผลที่คัดแยกแล้ว ในกรณีที่มีข้อกำหนดที่อนุญาตให้ปฏิบัติตามจากคำตอบตามข้อบัญญัติและต่อ วลัยกับที่ภาคจัดแยก</p>

5. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

<p>คำแนะนำ</p>	<ul style="list-style-type: none">• เก็บผลิตผลที่มีพัฒนาการเหมาะสมกับพันธุ์และแหล่งปลูก• การเก็บเกี่ยวและวิธีการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค• คัดแยกผลิตผลที่ไม่ได้คุณภาพออก• ควรใช้เครื่องมือหรือวิธีการเฉพาะ เพื่อป้องกันการทำห้ำหรือเป็นรอยตำหนิของผลิตผล• แยกภาชนะในการบรรจุของเสียและวัตถุอันตรายทางการเกษตรอย่างชัดเจนจากภาชนะบรรจุในการเก็บเกี่ยวและการขนย้าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อน• อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ และวัสดุที่สัมผัสกับผลิตผลโดยตรง ควรทำจากวัสดุที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และผลิตผลที่เก็บเกี่ยวแล้วไม่ควรวางสัมผัสกับพื้นดินโดยตรง• มีการจัดการเพื่อควบคุมการละปนของผลิตผลต่อคุณภาพกับผลิตผลคุณภาพ
----------------	---

ตัวอย่าง: การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว



6. การพักผลผลิต การขนย้ายในบริเวณแปลงเพาะปลูก การเก็บรักษา

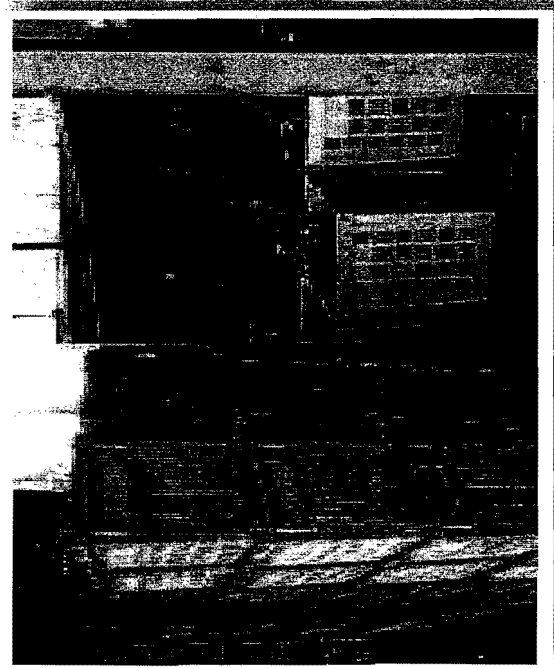
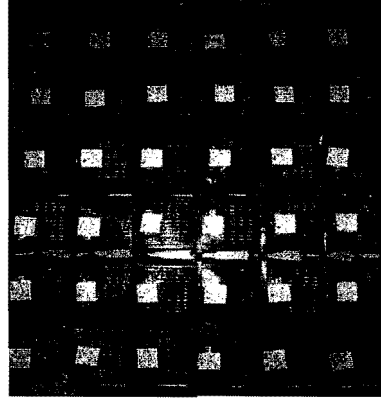
เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจสอบประเมิน
<p>มีการจัดการด้านสุขอนามัยของสถานที่และวิธีการขนย้าย พักผลผลิต และ/หรือ เก็บรักษาผลผลิต เพื่อป้องกันผลกระทบต่อคุณภาพของผลผลิตและการปนเปื้อนจากอันตรายและ สิ่งแปลกปลอมที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค</p>	<p>ตรวจพินิจสถานที่ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ วิธีการขนย้าย ในบริเวณแปลงเพาะปลูก การพักผลผลิต หรือเก็บรักษาผลผลิต</p>

6. การพักผลผลิต การขนย้ายในบริเวณแปลงเพาะปลูก การเก็บรักษา

คำแนะนำ

- ใช้วัสดุปูรองพื้นในบริเวณพักผลผลิตที่เก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์สิ่งประดิษฐ์ เศษดิน และสิ่งสกปรก หรือสิ่งที่เป็นอันตรายอื่นๆ จากพื้นดิน
- แยกภาชนะที่ใช้ในการบรรจุจากภาชนะที่ใช้ในการขนย้ายหรือขนส่งวัตถุดิบตรงรายทางการเกษตร หรือปุ๋ย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนทั้งทางเคมี ชีวภาพ และกายภาพ
- เลือกใช้ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุขั้นต้น เพื่อการขนย้ายผลิตผลภายในพื้นที่แปลงเพาะปลูกไปยังพื้นที่คัดแยกบรรจุที่เหมาะสม มีวัสดุกรุภายในภาชนะเพื่อป้องกันการกระแทกเสียดสี
- การจัดวางผลิตผลในบริเวณพักผลผลิตที่เก็บเกี่ยวในแปลงเพาะปลูกต้องเหมาะสม สามารถป้องกันการเกิดรอยแผลที่เกิดจากการขูดขีดหรือกระแทกกันระหว่างผลิตผล รวมทั้งปัญหาการเสื่อมสภาพของผลิตผล
- การขนย้ายผลิตผลในแปลงเพาะปลูก ควรปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง และป้องกันการปนเปื้อน
- มีการป้องกันการปนเปื้อนจากการใช้น้ำ วัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายผู้ผลิตผลที่มีการคัดเลือกหรือบรรจุในแปลงแล้ว
- ให้ขนส่งผลิตผลที่บรรจุภาชนะแล้วด้วยความระมัดระวัง และขนส่งไปยังจุดรวบรวมสินค้าทันทีที่เก็บเกี่ยว และ/หรือ หลังการตัดแต่งคัดคุณภาพหรือคัดขนาดแล้ว

ตัวอย่าง: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การขนย้ายในบริเวณแปลงเพาะปลูก การเก็บรักษา



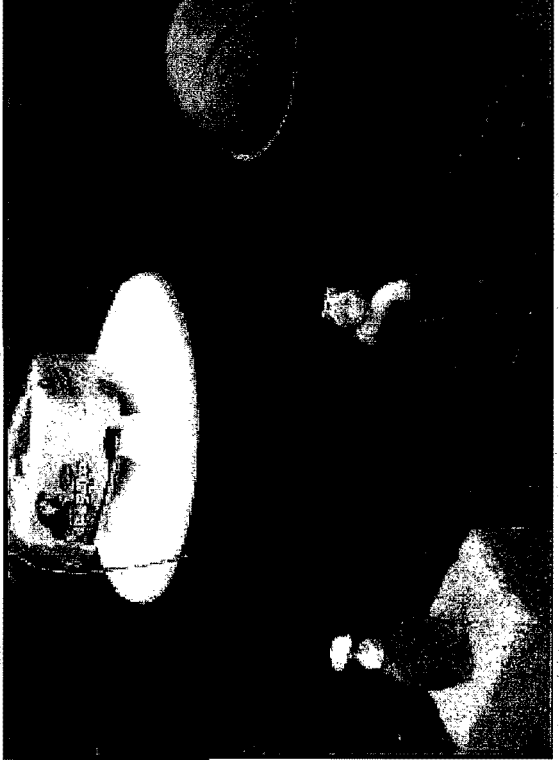
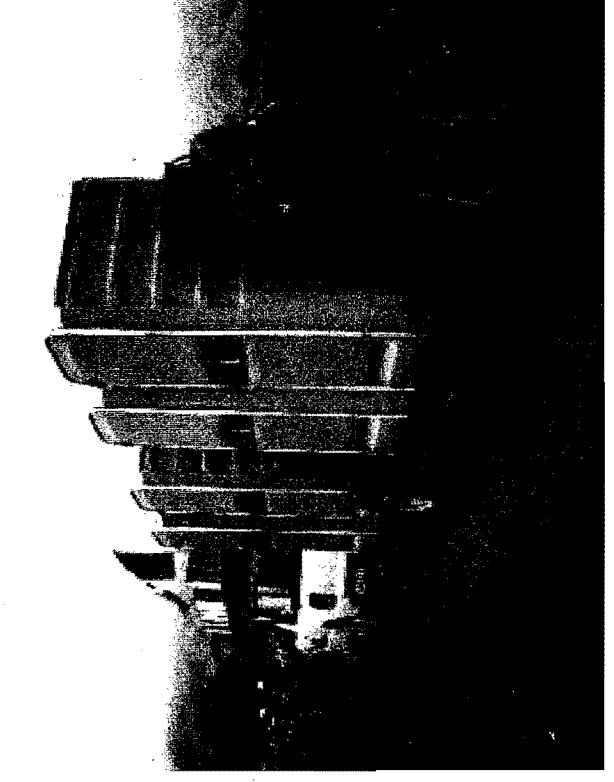
7. ผู้ขุดลักษณะส่วนบุคคล

เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจสอบประเมิน
ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ที่เหมาะสมหรือผ่านการอบรมการปฏิบัติที่ถูกต้องและถูกต้องลักษณะ	ตรวจสอบประเมินความรู้ความเข้าใจ หรือตรวจการปฏิบัติงานหรือหลักฐานการฝึกอบรม
มีการดูแลผู้ขุดลักษณะส่วนบุคคลเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลผลิตการปนเปื้อนจากผู้ที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยเฉพาะในชั้นตอนการเก็บเกี่ยว และหลังการเก็บเกี่ยว ดำรงชีพที่ใช้บริโภค	ตรวจพิจารณาผู้ปฏิบัติงานในระหว่างการทำงาน ชั้นตอนการเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยว

7. สุขลักษณะส่วนบุคคล

คำแนะนำ	<ul style="list-style-type: none">• ให้ความรู้ ความเข้าใจ หรือให้การอบรมสุขลักษณะส่วนบุคคลแก่ผู้ปฏิบัติงาน เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องลักษณะ• ผู้ที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยเฉพาะหลังการเก็บเกี่ยวต้องมีการดูแลสุขภาพลักษณะส่วนบุคคล เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์• จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลให้เพียงพอ• บุคคลที่เจ็บป่วยและอาจนำโรคสู่ผลิตภัณฑ์ ห้ามเข้าไปในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ถ้าจะทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้ และผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับวัตถุอันตราย ทางการแพทย์ควรได้รับการตรวจสุขภาพตามความเหมาะสม• มีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับประวัติการฝึกอบรม หรือเก็บหลักฐานผลการตรวจสุขภาพ หรือการจัดการจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล
---------	--

ตัวอย่าง: ผู้สังเกตการณ์ผ่านบุคคล



Source: Mr. Salamuddin, Model Manusa, Department of Agriculture, Malaysia