

รายละเอียดข้อแก้ไขการตรวจประเมินสถานที่ผลิต อร่อยซอย 8 แบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. แก้ไขเอกสารประกอบการยื่นอนุญาต

1.1 แก้ไขแบบแปลนสถานที่ผลิตทั้งแปลนพื้นชั้น 1 และแปลนชั้นลอย โดยถอดจากพิมพ์เขียวที่มี เพื่อให้สอดคล้องกับสถานที่ผลิตจริง และมีมาตราส่วนถูกต้อง พร้อมทั้งเพิ่มเติมอุปกรณ์ เครื่องมือ อ่างล้างมือ และบริเวณต่างๆ ที่มีในอาคารผลิตให้ครบถ้วนตามสถานที่จริง ตลอดจนห้องน้ำ ตำแหน่งการระบายน้ำ และการกำจัดสัตว์และแมลงโดยรอบอาคารผลิตให้ครบถ้วน

1.2 แก้ไขกรรมวิธีการผลิตให้เป็นไปตามลำดับขั้นตอนการผลิตจริง

1.3 แก้ไขสูตรส่วนประกอบให้ถูกต้อง ครบถ้วน โดยแสดงทั้งปริมาณ ร้อยละ และตรวจสอบเลขสารบบอาหารของวัตถุดิบแต่ละรายการให้ถูกต้องอีกครั้ง

1.4 รายการผลิตภัณฑ์ที่คาดว่าจะผลิตทั้งหมด

1.5 แบบร่างของฉลากที่แสดงรายละเอียดข้อมูลที่จำเป็นต่อผู้บริโภคอย่างครบถ้วน ถูกต้อง ทั้งเค้ากั สูตรต้นตำรับ และเค้ากัที่มีการแต่งกลิ่นรส

2. แก้ไขสถานที่ และเอกสารตามแบบตรวจประเมินสถานที่ เพื่อแก้ไขคะแนนให้ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน

2.1 แก้ไขบริเวณห้องล้างภาชนะ ดังนี้

2.1.1 จัดให้มีตะแกรงบริเวณท่อน้ำทิ้งภายในห้องล้างภาชนะ

2.1.2 แยกบริเวณล้างภาชนะ และบริเวณตากหรือเก็บภาชนะให้แยกออกจากกันชัดเจน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

2.1.3 จัดให้มีอ่างสำหรับล้างภาชนะและอุปกรณ์เพื่อไม่ให้สัมผัสกับพื้นโดยตรง

2.2 จัดให้มีเอกสารหลักฐาน หรือบันทึกการสอบเทียบอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด พร้อมทั้งจัดให้มีอุปกรณ์ชั่งตวงวัดที่เหมาะสม และ แบบฟอร์มบันทึกการชั่งตวงส่วนผสมและวัตถุดิบอาหารที่ใช้ผลิตในแต่ละครั้ง

2.3 จัดให้มีบันทึกการตรวจสอบอุณหภูมิในการอบขนมที่ผลิตในแต่ละครั้ง

2.4 จัดให้มีบันทึกการ QC ทั้ง QC ความสมบูรณ์ของการตีผสม และ QC การตรวจสอบความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ขนมที่ผลิต

2.5 จัดให้มีแบบฟอร์มบันทึก ชนิดผลิตภัณฑ์ที่ผลิต (ขนมเค้กรสชาติต่างๆ), ปริมาณการผลิตและการจำหน่าย

2.6 ติดม่าน PVC ประตูดังออกผลิตภัณฑ์สุดท้าย ณ ห้องบรรจุหีบห่อ

2.7 จัดให้มีภาชนะรองรับชุดที่พนักงานใช้หลังจากปฏิบัติงานไว้บริเวณทางออกพนักงาน

2.8 จัดให้มีคู่มือการอบรมพนักงานทั้งการแต่งกาย การปฏิบัติตัวระหว่างการปฏิบัติงาน การปฏิบัติงาน และหน้าที่ของพนักงานในแต่ละตำแหน่ง

2.9 จัดให้มีบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องจักร และบันทึกการทำความสะอาดเครื่องจักร และบริเวณสถานที่ผลิตทุกห้อง