



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 9055-2562

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 9055-2019

**การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับ
การทำนาเกลือทะเล**

**GOOD AGRICULTURAL PRACTICES
FOR SEA SALT FARM**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

ICS

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 9055-2562

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 9055-2019

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับ

การทำนาเกลือทะเล

GOOD AGRICULTURAL PRACTICES

FOR SEA SALT FARM

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 136 ตอนพิเศษ 298 ง

วันที่ 4 ธันวาคม พุทธศักราช 2562

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เกลือทะเล

- | | |
|--|---------------|
| 1. อธิบดีกรมประมง หรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย นายอดิศร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกรมปศุสัตว์ นายอุดม จันทร์ประไพภัทร นางสาววลัยกร ศรีเจริญ | กรรมการ |
| 3. ผู้แทนกรมประมง นายคณิศร์ นาคสังข์ นางสาวศุภมาส ไขคำ | กรรมการ |
| 4. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์ นางเกศสิริ พูลช่วย นางสาวชลดา เจริญอำนาจชัย | กรรมการ |
| 5. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นายวันชัย ศรีทองคำ นางธิดา ทวีฤทธิ์ | กรรมการ |
| 6. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม นางนาตยา สีทับทิม นางสาวชนัดดา เหลืองอร่าม | กรรมการ |
| 7. ผู้แทนคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี นางจุฑามาศ ทะแกลัวพันธ์ุ | กรรมการ |
| 8. ผู้แทนสหกรณ์การเกษตรนาเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม นายเรืองเดช เกิดจรงค์ | กรรมการ |
| 9. ผู้แทนสหกรณ์กรุงเทพ จำกัด นายเลอพงษ์ จั่นทอง | กรรมการ |
| 10. ผู้แทนสหกรณ์การเกษตรเกลือทะเลไทยเพชรบุรี จำกัด นายวิวัฒน์ พิมพามา | กรรมการ |
| 11. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย นางบุญญิตา รุจทิฆัมพร นายวิชัย เต็มผลบุญ | กรรมการ |
| 12. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย นายธรรศ ทังสมบัติ | กรรมการ |

(3)

- | | |
|---|---------------------|
| 13. ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย นายผณิศวร ชำนาญเวช | กรรมการ |
| 14. นายบุญปรอด เจริญฤทธิ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตเกลือทะเล | กรรมการ |
| 15. ผู้แทนสำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรือโทมนัส ลากผล | กรรมการและเลขานุการ |

เกลือทะเลมีแร่ธาตุที่มีประโยชน์ สามารถนำไปใช้ได้ทั้งในทางการแพทย์ อุตสาหกรรมอาหาร และ อุตสาหกรรมอื่น ๆ อีกมากมาย เกลือที่จำหน่ายในท้องตลาดมีทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า มีทั้งเกลือทะเล และเกลือสินเธาว์ที่ต้องเติมสารไอโอดีน แต่ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานสำหรับเกลือทะเลซึ่งมีไอโอดีน เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติ โดยมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2554 เห็นชอบให้การทำนาเกลือ เป็นเกษตรกรรม และผู้ทำนาเกลือเป็นเกษตรกร คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรจัดทำ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเลธรรมชาติ เพื่อยกระดับ และสร้างแรงจูงใจเกษตรกรในการทำนาเกลือ ส่งเสริมให้การผลิตเกลือทะเลของไทยมีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย เป็นที่ยอมรับทั้งภายในและต่างประเทศ

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

CODEX STAN 150-1985. Standard for Food Grade Salt.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร :
การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเล
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเล เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐาน สินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๒ เมษายน ๒๕๖๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐาน สินค้าเกษตร : การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเล มาตรฐานเลขที่ มกษ. 9055-2562 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไปดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(นายประภัตร โพธสุธน)

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปฏิบัติราชการแทนรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับ

การทำนาเกลือทะเล

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ครอบคลุมข้อกำหนดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเลทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อให้ได้เกลือทะเลธรรมชาติที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค โดยคำนึงถึงสุขภาพและความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 เกลือทะเลธรรมชาติหรือเกลือสมุทร (natural sea salt) หมายถึง ผลึกเกลือที่ได้จากการระเหยของน้ำทะเล มีไอโอดีนจากธรรมชาติ โดยมีโซเดียมคลอไรด์ (Sodium chloride: NaCl) เป็นส่วนประกอบหลัก และมีสารประกอบเกลืออื่นๆ เช่น แมกนีเซียมคลอไรด์ แมกนีเซียมซัลเฟต แคลเซียมซัลเฟต โพแทสเซียมซัลเฟต โดยไม่มีการปรุงแต่งหรือเติมสารเคมีใดๆ
- 2.2 นาเกลือทะเล หมายถึง พื้นที่สำหรับผลิตเกลือทะเลธรรมชาติโดยใช้น้ำทะเล และอาจมีบริเวณสำหรับเก็บรักษาเกลือ พื้นที่สำหรับผลิตเกลือทะเลธรรมชาติหรือแปรรูป มีการแบ่งพื้นที่เป็นบ่อเก็บกักน้ำและกระตงนา ซึ่งเป็นพื้นที่ราบที่มีการแบ่งส่วนโดยมีคันกัน ดังนี้
- 1) นาว่าง หรือนาขัง หรือวังขังน้ำ หมายถึง บ่อเก็บกักน้ำทะเลก่อนเริ่มต้นการผลิตเกลือทะเล เพื่อให้สิ่งเจือปนในน้ำทะเล เช่น โคลนตม ตกตะกอน ก่อนการผลิตตามขั้นตอนต่อไป น้ำทะเลในขั้นตอนนี้มีความเค็มตามธรรมชาติของน้ำทะเล โดยทั่วไปวัดค่าได้ประมาณ 30 g/kg (ppt หรือส่วนใน 1000 ส่วน) หรือ 3 degree Baumé
 - 2) นาตาก หรือนาแผ่ หมายถึง กระตงนาที่ใช้ผลิตเกลือทะเลในขั้นต้น โดยรับน้ำทะเลจากนาว่างหรือนาขัง ขังน้ำให้มีระดับความลึกประมาณ 5 cm ตากให้น้ำระเหยบางส่วน โดยอาศัยแสงแดดและกระแสลม น้ำทะเลในขั้นตอนนี้มีความเค็มประมาณ 30 g/kg ถึง 100 g/kg หรือประมาณ 3 degree Baumé ถึง 10 degree Baumé

- 3) นารองเชื้อ หมายถึง กระทบน้ำที่รับน้ำทะเลมาจากนาดากหรือนาแม่ ตากให้น้ำระเหยต่อไปจนได้ความเค็มประมาณ 100 g/kg ถึง 200 g/kg หรือประมาณ 10 degree Baumé ถึง 20 degree Baumé
 - 4) นาเชื้อ หรือนาดอก หมายถึง กระทบน้ำที่ใช้สำหรับรอให้เกลือตกผลึก โดยการรับน้ำมาจากนารองเชื้อและตากให้น้ำระเหยจนได้ความเค็มประมาณ 200 g/kg ถึง 230 g/kg หรือประมาณ 20 degree Baumé ถึง 23 degree Baumé ซึ่งในขั้นนี้จะพบผลึกของเกลือแคลเซียมซัลเฟตหรือเกลือจืดที่มีลักษณะคล้ายเม็ดทรายเล็กน้อย รวมทั้งเริ่มเกิดการตกผลึกของเกลือโซเดียมคลอไรด์เป็นดอกเกลือลอยบนผิวน้ำ
 - 5) นาปลง หรือนาวาง หมายถึง กระทบน้ำที่ใช้สำหรับการตกผลึกเกลือในขั้นสุดท้ายและเก็บเกี่ยวผลผลิต (รื้อเกลือ) โดยการรับน้ำมาจากนาเชื้อ และตากให้น้ำระเหยจนได้ความเค็มประมาณ 230 g/kg ถึง 250 g/kg หรือประมาณ 23 degree Baumé ถึง 25 degree Baumé ซึ่งในขั้นตอนนี้จะเกิดการตกผลึกของเกลือทะเลในรูปดอกเกลือและเกลือเม็ด
- 2.3 ดีเกลือ หมายถึง สารประกอบเกลือซัลเฟต มีโซเดียมซัลเฟตและแมกนีเซียมซัลเฟต เป็นสารประกอบหลัก การตกผลึกเกิดได้ช้ากว่าเกลือชนิดอื่นๆ เกิดในนาปลงหรือนาวาง มีรสเค็มจัดจนขม มีคุณสมบัติเป็นยาระบาย เป็นผลิตภัณฑ์พลอยได้จากการทำนาเกลือทะเล
- 2.4 ขี้แดด หมายถึง ตะไคร่น้ำ (สาหร่ายเซลล์เดียวหลายๆ ชนิด รวมกัน) เกิดในนาเกลือ เมื่อน้ำในนาเกลือแห้ง จะจับตัวกันแห้งเป็นแผ่นบนพื้นกระทบน้ำ มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ความหนาประมาณ 2-5 มิลลิเมตร มีสีดำอมน้ำตาล เมื่อแห้งสนิทจะกรอบและหักง่ายเมื่อใช้มือบีบ เมื่อนำไปแช่น้ำจะอมน้ำได้ดี สามารถใช้ในการปลูกพืช เพื่อช่วยปรับโครงสร้างดินให้ร่วนซุยขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์พลอยได้จากการทำนาเกลือทะเล

3. ข้อกำหนด

3.1 สถานที่ทำนาเกลือทะเล

หลักการ

สถานที่ทำนาเกลือทะเลที่เหมาะสม จะช่วยให้ผลิตเกลือทะเลธรรมชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ และได้เกลือทะเลธรรมชาติที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อการบริโภค

- 3.1.1 ควรอยู่ใกล้ทะเลเพื่อสะดวกต่อการนำน้ำทะเลเข้าสู่แปลงนาสำหรับใช้ผลิตเกลือ
- 3.1.2 พื้นที่แปลงนามีลักษณะเป็นพื้นราบ จัดแบ่งพื้นที่เป็นกระทบน้ำที่สามารถเก็บกักน้ำได้ และถ่ายเทน้ำระหว่างกระทบน้ำได้

- 3.1.3 ต้องไม่ทำนาเกลือทะเลในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัย และคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน เช่น มีการตรวจ เฝ้าระวังคุณภาพน้ำทะเลหรือผลิตผลเกลือทะเลธรรมชาติ

3.2 การพักน้ำทะเล

หลักการ

การพักหรือเก็บกักน้ำทะเลก่อนนำมาใช้ผลิตเกลือทะเล จะช่วยให้มีการตกตะกอนของ สิ่งเจือปนในน้ำทะเล ทำให้คุณภาพน้ำทะเลเหมาะสมสำหรับการผลิตเกลือทะเลที่ปลอดภัย สำหรับการบริโภค

- 3.2.1 ควรนำน้ำทะเลในช่วงที่มีคุณภาพดีเข้ามาพักหรือกักเก็บไว้ในวังชังน้ำ เพื่อช่วยให้มีการตกตะกอน ของสิ่งเจือปนในน้ำทะเล และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการทำนาเกลือทะเล

3.3 การปฏิบัติในกระบวนการผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ

หลักการ

มีวิธีการปฏิบัติและมาตรการต่าง ๆ ที่จะทำให้นั่นใจว่าเกลือทะเลธรรมชาติผลิตภายใต้สภาวะ ที่ถูกสุขลักษณะและได้เกลือทะเลธรรมชาติที่มีคุณภาพ ปลอดภัยสำหรับการบริโภค

- 3.3.1 ควรมีมาตรการดำเนินการเพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อน และสิ่งปนเปื้อนอื่น โดยเฉพาะขยะที่มาจาก ภายนอก
- 3.3.2 ควรมีการเก็บเศษตะกอนแห่งที่ทับถมอยู่กับพื้นกระถางนา (ซี้แดด) ออกก่อนเริ่มฤดูการผลิต และระหว่างการผลิต หากมีซี้แดดเกิดขึ้นในนารองเชื้อ ควรเก็บออกตามความเหมาะสม
- 3.3.3 ควรมีการจัดการกับผลิตผลพลอยได้นอกเหนือจากเกลือทะเลธรรมชาติ เช่น น้ำเค็ม ดีเกลือ ซี้แดด อย่างเหมาะสม ไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- 3.3.4 ควรมีวิธีการแยกเกลือจืดซึ่งมีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นแคลเซียมซัลเฟต ออกจากนาตาก ตามความเหมาะสม เช่น การขุด/ร่อนเกลือจืดออกจากดิน เพื่อให้สามารถผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ ที่มีคุณภาพ
- 3.3.5 ควรมีการบำรุงรักษาแปลงนาเกลือ เช่น ร่องน้ำ ร่องระบายน้ำภายในกระถางนา (ขานา) คันดิน รอบกระถางนา ให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน
- 3.3.6 มีวิธีการจัดการและกำจัดขยะมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ
- 3.3.7 การเก็บเกี่ยวเกลือทะเล (การรื้อเกลือ) ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ที่มีผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ

3.4 การปฏิบัติต่อผลิตผลเกลือทะเลธรรมชาติและการเก็บรักษา

หลักการ

ควรมีการปฏิบัติและเก็บรักษาเกลือทะเลธรรมชาติในลักษณะที่สามารถควบคุมการปนเปื้อนที่จะไม่ทำให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยและคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ

- 3.4.1 มีการจัดการสถานที่และวิธีการขนย้าย พัก และ/หรือเก็บรักษาเกลือทะเลธรรมชาติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายและสิ่งแปลกปลอม ที่มีผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ
- 3.4.2 มีการป้องกันผลิตผลเกลือทะเลธรรมชาติ ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกหรือสิ่งที่เป็นอันตรายอื่น ๆ จากพื้นดินในบริเวณพักและ/หรือเก็บรักษา เช่น การรองพื้นด้วยเกลือ

3.5 เครื่องมือและอุปกรณ์

หลักการ

เครื่องมือและอุปกรณ์บางชนิดอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงานได้ ผู้ปฏิบัติงานจึงต้องเรียนรู้วิธีการใช้งานอย่างถูกต้อง รวมทั้งต้องมีการทำความสะอาดและบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

- 3.5.1 ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องมือ รวมถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุและอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน
- 3.5.2 ควรมีการอบรม/สอนงานผู้ปฏิบัติงานในการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกวิธี
- 3.5.3 ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำนาเกลือทะเล และขนย้ายเกลือทะเลธรรมชาติ รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการบรรจุทุกครั้งหลังการใช้งาน และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ อย่างถูกสุขลักษณะ

3.6 การจัดการการล้าง/ไม่/บด (ถ้ามี) และการบรรจุ

หลักการ

มีการป้องกันการปนเปื้อนในขั้นตอนการล้าง/ไม่/บด (ถ้ามี) และการบรรจุ จะช่วยสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของเกลือทะเลธรรมชาติ

- 3.6.1 ควรทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ให้สะอาด
- 3.6.2 ควรจัดให้มีระบบป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม เช่น แก้ว หรือเศษโลหะจากเครื่องจักรสารเคมีที่ไม่พึงประสงค์
- 3.6.3 ควรหลีกเลี่ยงการบรรจุในบริเวณที่มีฝุ่นละอองที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อน หรือมีมาตรการป้องกัน

- 3.6.4 ควรมีการตรวจสอบและคัดเลือกเกลือทะเลก่อนล้าง/ม่/บด (ถ้ามี) และการบรรจุ
- 3.6.5 ควรใช้ภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนของเกลือทะเลได้เพียงพอ
- 3.6.6 กรณีใช้ถุงซ้่า ต้องไม่ใช้ถุงที่ผ่านการบรรจุปุ๋ย ซีเมนต์ สารเคมี หรือสารอันตรายอื่น ๆ
- 3.6.7 การบรรจุในถุงขนาดใหญ่/กระสอบ น้ำหนักบรรจุไม่ควรเกิน 50 kg

3.7 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ

หลักการ

สัตว์พาหะนำเชื้อเป็นสาเหตุหลักที่เป็นอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร จึงควรมีการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะเพื่อหลีกเลี่ยงการก่อให้เกิดสภาพแวดล้อมที่จะชักนำสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาในพื้นที่ปฏิบัติงาน รวมถึงการตรวจเฝ้าระวังที่ดี จะสามารถลดการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ

- 3.7.1 มีการป้องกันไม่ให้มีสัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน โดยเฉพาะบริเวณเก็บเกี่ยว บรรจุ และเก็บรักษา ผลผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ
- 3.7.2 มีการป้องกัน ดูแลมิให้มีสัตว์พาหะนำเชื้อภายในบริเวณที่เก็บรักษาผลผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ รวมถึงบริเวณการล้าง/ม่/บด (ถ้ามี) และการบรรจุ

3.8 สุขลักษณะส่วนบุคคล

หลักการ

ผู้ที่ไม่รักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม ผู้ที่เจ็บป่วย หรือมีพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารและทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยได้

- 3.8.1 ห้ามไม่ให้บุคลากรที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่อาจส่งผ่านสู่อาหารได้ เช่น โรคบิด โรคอุจจาระร่วง โรคไทฟอยด์ โรคคอหิวตักโรค เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน
- 3.8.2 บุคลากรที่ปฏิบัติงานประจำ เช่น เจ้าของนา ผู้จัดการ (นายนา หรือคนเดินน้ำ) ควรมีความรู้/ได้รับการฝึกอบรม/ประชุม เรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติ
- 3.8.3 ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา
- 3.8.4 ควรสวมชุดสำหรับการปฏิบัติงานที่เหมาะสมและสะอาด ถ้าสวมถุงมือ ควรใช้ถุงมือที่สะอาด
- 3.8.5 ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างเท้าให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานในการเก็บเกี่ยว หรือสวมรองเท้าที่สะอาดและเหมาะสม รวมทั้งปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
- 3.8.6 ผู้ปฏิบัติงานต้องหลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ เช่น การสูบบุหรี่

3.8.7 ควรจัดทำสื่อ เช่น ป้ายประกาศ รูปภาพ หรือสัญลักษณ์ เพื่อแนะนำด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ที่ผู้ปฏิบัติงานเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามได้ง่าย

3.9 ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล

หลักการ

ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูลสามารถช่วยส่งเสริมความน่าเชื่อถือ และประสิทธิภาพของระบบ ควบคุมความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงสามารถใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนา การทำนาเกลือทะเล และมีเอกสารหลักฐานที่ใช้ในการตามสอบผลผลิตได้

- 3.9.1 ควรบันทึกข้อมูลของกระบวนการผลิตเกลือทะเล ดังต่อไปนี้
- ข้อมูลรหัสแปลงนาและข้อมูลประจำแปลงนา
 - วัน เดือน ปี ที่นำน้ำทะเลเข้า เก็บเกี่ยว และบรรจุ
 - ปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้ในแต่ละกระถางนา
 - ข้อมูลผู้รับซื้อหรือแหล่งที่นำผลผลิตไปจำหน่าย รวมถึงปริมาณที่จำหน่าย (ในกรณีมีการจำหน่าย ผลผลิตเกลือทะเล)
 - ข้อมูลการใช้พาหนะขนส่ง
 - ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติการฝึกอบรม/สอนงาน
- 3.9.2 เก็บรักษาระบบบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและเอกสารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานไว้อย่างน้อย 3 ปี ของการผลิตติดต่อกัน หรือตามข้อกำหนดของผู้ซื้อหรือประเทศคู่ค้า เพื่อให้สามารถตามสอบ และเรียกคืนสินค้าเมื่อเกิดปัญหาได้