**Q1-form**

**(Update OCT 2022-2023)**

**โปรดทราบ**

**\*\*\*แนวทาง****ในการตรวจประเมิน GHPs โรงงานใหม่ มีดังต่อไปนี้\*\*\***

**1. ขั้นตอนที่ 1 (STEP 1**) **การตรวจประเมินจากการพิจารณาเอกสาร**

ให้ผู้ประกอบการกรอกข้อมูลตามแบบสอบถาม Q1-Form และจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วน โดยจัดส่งเอกสารมาทาง e-mail: blsc.export@gmail.com ก่อนวันตรวจประเมินฯ อย่างน้อย 3 วันทำการ เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินได้พิจารณาข้อมูล และต้องยินยอมให้เข้าถึงเอกสาร ไฟล์ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินฯ ทั้งนี้จะไม่มีการเผยแพร่ต่อสาธารณะ หากไม่ได้รับความยินยอมจากโรงงาน และโปรดเตรียม application (เช่น ZOOM) เพื่อสอบถามข้อมูลผ่านระบบ VDO Conference ณ วันที่ตรวจประเมินฯ และทีมตรวจฯจะแจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้แก่ผู้ประกอบการทราบในวันที่ตรวจประเมิน หากผลการตรวจประเมินยังไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้เรียบร้อย และยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่อง STEP 1 เพื่อให้ผู้ตรวจพิจารณา หากการแก้ไขมีประสิทธิภาพ ผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรอคิวตรวจ STEP 2 ณ สถานประกอบการ ต่อไป

**2. ขั้นตอนที่ 2 (STEP 2)**

โรงงานที่ได้รับการตรวจประเมินใน STEP 1 ผ่านแล้ว หรือแก้ไขข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน (STEP 1) อย่างมีประสิทธิภาพแล้ว จะได้รับการนัดหมายเพื่อตรวจประเมิน   
ณ สถานประกอบการ (STEP 2) โดยกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์จะแจ้งกำหนดการตรวจประเมิน   
ณ สถานประกอบการ ให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

**Q1-form**

**แบบสอบถามสำหรับการตรวจประเมิน GHPs โรงงานใหม่**

**ขั้นตอนที่ 1 การพิจารณาเอกสาร (STEP 1)**

คำอธิบาย แบบสอบถาม Q1-form มีทั้งหมด 4 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป

2. ข้อมูลการผลิต

3. ข้อมูลโครงสร้างอาคารผลิตและสิ่งอำนวยความสะดวก

4. เอกสารที่ต้องจัดส่ง

ให้กรอกข้อมูลให้ครบถ้วนทั้ง 4 ส่วน และจัดส่งเอกสารมาทาง e-mail: blsc.export@gmail.com ก่อนวันตรวจประเมินฯ อย่างน้อย 3 วันทำการ เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาข้อมูล และโปรดเตรียม application (เช่น ZOOM) เพื่อสอบถามข้อมูลผ่านระบบ VDO Conference ณ วันที่ตรวจประเมินฯ

**1. ข้อมูลทั่วไป**

ชื่อโรงงาน.................................................................................................................………..……………

ที่อยู่โรงงาน........................................................................................................................................

ประเภทโรงงานที่ขอรับรอง................................................................................................................  
...........................................................................................................................................................  
จำนวนอาคารที่ขอรับการรับรอง........................................................................................................

สินค้าที่ขอรับการรับรอง ...................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

ประเทศที่ประสงค์จะส่งออก ............................................................................................................

**ผู้รับผิดชอบหลักในการรับการตรวจประเมิน ............................................................................  
ตำแหน่ง....................................................................................................................................  
โทร. ......................................................ID Line………………………………………………………………  
Application ที่สะดวกในการ VDO Conference…………………………………………………………..**

**2. ข้อมูลการผลิต**

จำนวนพนักงานในพื้นที่ผลิต …………………............คน   
 Clean area/Post-heating area/Production area ……..……คน

Unclean area/Pre-heating area/Warehouse/Cold storage ……………..…คน

กำลังการผลิต..............................(ตัว/วัน) (ตัน/วัน)

จำนวนวันที่ผลิตต่อสัปดาห์.........................วัน จำนวนกะต่อวัน.........................กะ

ที่มาวัตถุดิบปศุสัตว์………………………………………………………..................................................

กรณีโรงฆ่าสัตว์ ให้กรอกข้อมูลต่อไปนี้

จำนวนพนักงานตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ (No. of PWO)………………คน

จำนวนไลน์เชือดสัตว์.....................................ไลน์

ความเร็วไลน์เฉลี่ย ........................................ตัว/นาที

ความเร็วไลน์สูงสุด........................................ตัว/นาที

ระยะเวลาสะเด็ดเลือด....................................นาที

น้ำหนักสัตว์เข้าเชือด.....................................กิโลกรัม

ร้อยละฟาร์มบริษัท ........................... ร้อยละฟาร์มประกัน.............................

**3. ข้อมูลโครงสร้างอาคารผลิตและสิ่งอำนวยความสะดวก**

3.1 วัสดุโครงสร้างอาคารผลิต

- พื้นทำจาก......................................................

- ผนังทำจาก.....................................................

- เพดานทำจาก................................................

- ลักษณะรอยต่อระหว่างพื้นและผนัง, ผนังและเพดาน ในห้องที่มีกระบวนการผลิต, ห้องล้าง-เก็บอุปกรณ์ เป็นมุมฉากหรือไม่

🞎 เป็นมุมฉาก

🞎 ไม่เป็นมุมฉาก โดยเป็นลักษณะ...................................

- ก๊อกน้ำล้างมือ ก๊อกน้ำล้างอุปกรณ์ ในพื้นที่ผลิต เป็นแบบ

🞎 ไม่ใช้มือสัมผัส

🞎 ใช้มือสัมผัส

3.2 ที่พักอาศัยของพนักงาน

มีที่พักอาศัยของพนักงานหรือเจ้าหน้าที่อยู่ภายในรั้วโรงงานหรือไม่

🞎 มี

🞎 ไม่มี

3.3 การแต่งตัว-เปลี่ยนรองเท้าของพนักงานก่อนเข้าพื้นที่ผลิต

🞎 มี (ให้แนบรูปภาพขั้นตอนการเปลี่ยนเสื้อ-เปลี่ยนรองเท้า ก่อนเข้าพื้นที่ผลิต) (เอกสารแนบที่............)  
 🞎 ไม่มี

3.4 การซักชุดพนักงานที่ใช้ในพื้นที่ผลิต

🞎 โรงงานซักเอง 🞎 จ้าง Supplier ซัก 🞎 ให้พนักงานซักและมีการตรวจสอบ

3.5 การบำบัดน้ำเสีย

🞎 มี โดยแนบผลบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยออกโรงงาน (เอกสารแนบที่..............)

🞎 ไม่มี

**4. เอกสารที่ต้องจัดส่ง**

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน 🞎 หน้าเอกสารที่โรงงานมีและกรอกรหัสเอกสารที่แนบมาให้ครบถ้วน

🞎4.1 Layout ที่เป็นปัจจุบัน

- Floor plan (เอกสารแนบที่ ........................)

- Zoning layout แบ่งพื้นที่ตามความเสี่ยง (เอกสารแนบที่ ..........................)

- Machine layout (เอกสารแนบที่ ........................)

- Worker flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Process flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Drainage flow ระบุสัญลักษณ์ Gutter/Floor drain (เอกสารแนบที่ ...................)

- Waste flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Air flow ระบุตำแหน่ง Exhausted และ Fresh air (เอกสารแนบที่ ........................)

- Packaging flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Pest control layout (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎4.2 เอกสารเกี่ยวกับนโยบายการกำหนดและรักษาวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร

🞎4.3 แหล่งที่มาของวัตถุดิบปศุสัตว์

🞎 คู่มือและบันทึกการตรวจรับวัตถุดิบปศุสัตว์/คู่มือและบันทึกการตรวจรับสัตว์มีชีวิต (กรณีโรงฆ่าสัตว์) (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 รายชื่อ AVL วัตถุดิบปศุสัตว์ (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 COA ของวัตถุดิบปศุสัตว์ ย้อนหลัง 3 วัน หรือ 3 ครั้งที่มีการผลิต (เอกสารแนบที่ ...............)

🞎 เอกสารแสดงวิธีการตรวจประเมินแหล่งที่มาของวัตถุดิบ (เช่น การตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต/

การส่งแบบประเมิน/การตรวจสอบใบรับรอง เป็นต้น) (เอกสารแนบที่ ............)

🞎 4.4 การควบคุมกระบวนการผลิตและการควบคุมสารก่อภูมิแพ้

🞎 คู่มือควบคุมการผลิต ที่กำหนดรายละเอียดวิธีปฏิบัติงานและมาตรการการควบคุมผลิตที่ชัดเจน(เอกสารแนบที่ ............)

🞎 Process flow diagram (บอกรายละเอียดของกระบวนการผลิตสินค้า) (เอกสารแนบที่ ............)

🞎 คู่มือการจัดการสารก่อภูมิแพ้ตลอดทั้งกระบวนการผลิต (เอกสารแนบที่ ............)

🞎 รายการสารก่อภูมิแพ้ที่มีในโรงงาน

🞎 มาตรการหรือวิธีการทวนสอบการทำความสะอาดเพื่อป้องกันสารก่อภูมิแพ้

🞎 4.5 การควบคุมอุณหภูมิห้อง, อุณหภูมิเนื้อสัตว์/วัตถุดิบปศุสัตว์

🞎คู่มือการควบคุมอุณหภูมิห้อง (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎คู่มือการควบคุมเนื้อสัตว์/วัตถุดิบปศุสัตว์ (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎บันทึกอุณหภูมิห้อง ย้อนหลัง 3 วัน ที่มีการผลิตล่าสุด (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎บันทึกอุณหภูมิเนื้อสัตว์/วัตถุดิบปศุสัตว์ ย้อนหลัง 3 วัน ที่มีการผลิตล่าสุด (เอกสารแนบที่..........)

🞎 4.6 การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

🞎 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้านจุลชีววิทยา โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 (วันที่มีการผลิตล่าสุด) (เอกสารแนบที่ ...................)

🞎 4.7 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำประจำปี (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) (ไม่เกิน 1 ปี) (เอกสารแนบที่.............)

🞎 4.8 การอบรมพนักงาน

🞎 โปรแกรมการฝึกอบรมพนักงานที่ครอบคลุมเนื้อหาดังต่อไปนี้ (เอกสารแนบที่............)

- หลักการพื้นฐานของสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs)

- มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การจัดการสารก่อภูมิแพ้, การขนส่งและลำเลียงขยะ

- ความสำคัญของสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี

- การดำเนินการที่เหมาะสมสำหรับการจัดการเมื่อพบปัญหาด้านสุขลักษณะอาหาร

🞎 การประเมินผลและการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน (เอกสารแนบที่ ............)

🞎 4.9 การตรวจสุขภาพพนักงาน

🞎 คู่มือการตรวจสุขภาพพนักงาน (เอกสารแนบที่ ............)

🞎 ตัวอย่างใบรับรองการตรวจสุขภาพพนักงานแรกเข้า (เอกสารแนบที่ ..........)

🞎 ตัวอย่างผลการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี ที่มีผลเอกซเรย์ทรวงอก และการตรวจอุจจาระ (Fecal culture) (เอกสารแนบที่ ...........)

🞎 เอกสารการดำเนินการกรณีตรวจพบพนักงานที่เป็นโรคหรือมีอาการเจ็บป่วยที่สามารถติดต่อทางอาหาร (เอกสารแนบที่ ............)

🞎4.10 รูปภาพอาคารและพื้นที่ผลิต (ให้ถ่ายรูปห้องละ 3 มุมกล้อง รูปถ่ายไม่เกิน 1 สัปดาห์ ระบุชื่อห้อง และลงวันที่ถ่ายในรูปถ่ายด้วย) (เอกสารแนบที่ ............)

🞎 ห้องแต่งตัวพนักงาน

🞎 พื้นที่รอบอาคารด้านนอก-รั้วโรงงาน

🞎 ห้องรับวัตถุดิบ-ห้องเก็บวัตถุดิบ

🞎 ห้องผสม-ห้องชั่งส่วนผสม

🞎 ห้องล้างอุปกรณ์-ห้องเก็บอุปกรณ์

🞎 ห้องฆ่าเชื้อสินค้า

🞎 ห้องบรรจุถุง

🞎 ห้องบรรจุกล่อง

🞎 ห้องจัดเก็บผลิตภัณฑ์

🞎 พื้นที่โหลดผลิตภัณฑ์ ประตูโหลดสินค้า (ด้านในอาคาร) และประตู Dock load (ด้านนอกอาคาร)

🞎 ห้องจัดเก็บบรรจุภัณฑ์

🞎 ห้องขยะ

กรณีโรงเชือด ให้เพิ่มเติมรูปภาพห้อง ดังต่อไปนี้

🞎 ลานพักสัตว์/คอกพักสัตว์

🞎 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection)

🞎 ห้องแขวนไก่

🞎 ห้องทำสลบ

🞎 ห้องเชือด

🞎 ห้องลวก-ถอนขน

🞎 ห้องล้วงเครื่องใน/ห้องผลิตเครื่องใน

🞎 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (Post-mortem inspection)

🞎 ห้องตัดแต่ง

🞎 ห้อง Chill ห้อง Blast freeze /IQF

🞎 Cold storage

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*