แบบตรวจประเมินโรงงานฆ่าสัตว์เคี้ยวเอื้องเพื่อการส่งออก

(Checklist for Cattle and Goat Slaughterhouse Audit)

วันที่ตรวจประเมิน (Audit date)
วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน (Objective of audit) ( ) การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit) ( ) การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) ( ) การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) ( ) การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit) ( ) การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow-up Audit) ( ) การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit) ( ) การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit)
คณะผู้ตรวจประเมิน (Auditor team) 1. 2. 3. 4.
ข้อมูลโรงงาน (Plant information)
ชื่อโรงงาน (Plant name) EST.
ที่อยู่ (Address)
ผู้จัดการโรงงาน (Plant manager)
ผู้แทนนำตรวจ (Plant representative) ตำแหน่ง (Position)
สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector)
หัวหน้าสาย (Supervisor)
จำนวนพนักงานทั้งหมดในพื้นที่ผลิต (No. of employees) คน (person) Clean area คน (person) Unclean area คน (person)
ชนิดของสัตว์ที่เข้าเชือด (type of cattle) (วัว/แพะ/แกะ)
ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง HACCP (Type of certified HACCP products)
ประเทศที่ส่งออก (Export to)
กำลังการผลิต (Production capacity) ตัว/วัน (cattle/day) จำนวนกะ (Shift) กะต่อวัน (per day) กำลังการผลิตสูงสุด (Maximum production capacity) ตัว/วัน (cattle/day) (ตัน/วัน) (tons/day)
จำนวนไลน์เชือดสัตว์ (No. of slaughtering station) ไลน์

ความเร็วไลน์ (speed line) ไลน์ที่ 1 ตัว/นาที (cattle/min) ไลน์ที่ 2 ตัว/นาที (cattle/min) ความเร็วไลน์สูงสุด (maximum speed line) ตัว/นาที (cattle/min)
ระยะเวลาสะเด็ดเลือด (Bleeding time) นาที (min)
น้ำหนักสัตว์เข้าเชือด (Body weight of cattle) กิโลกรัม (Kg)
จำนวนห้องเย็นลดอุณหภูมิซาก (Quick Chilled Room) ห้อง (ความจุ ซาก/ห้อง) ระยะเวลาในการลดอุณภูมิซาก นาที, อุณหภูมิซากหลังออกจากห้องเย็นลดอุณหภูมิรวดเร็ว (oC) จำนวนห้องแช่เย็นซาก (Overnight Chilled Room) ห้อง (ความจุ ซาก/ห้อง) จำนวนห้องแช่เย็น (Chilled Room) ห้อง (ความจุ ตัน/ห้อง) รวมทั้งหมด ตัน จำนวนห้องแช่แข็ง (Blast Freeze Room) ห้อง (ความจุ ตัน/ห้อง/ ชั่วโมง) รวมทั้งหมด ตัน จำนวนห้องเก็บสินค้าแช่แข็ง/แช่เย็น (Cold Storage) ห้อง (ความจุ ตัน/ห้อง) รวมทั้งหมด ตัน
แหล่งที่มาของสัตว์ (cattle farm) จำนวนฟาร์มบริษัท (company farm) ฟาร์ม (%) จำนวนฟาร์มประกัน (contract farm) ฟาร์ม (%)
หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน (Audit criteria)
1. ใช้เกณฑ์การยอมรับกับไม่ยอมรับ 2. การบันทึกผลการตรวจประเมินให้ใช้เครื่องหมาย (/) ตามช่องของผลการตรวจประเมิน 3. กรณีที่ไม่มีการประยุกต์หรือไม่มีการใช้ในโรงงาน ให้ใช้เครื่องหมาย (0) ลงในช่องการตรวจยอมรับ (Mark (/) in Accept or Not accept column, (0) in Accept column if that item is not applied
REFERENCES
1. Codex: CXC 1-1969. Revised in 2020. General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. 2. FAO. 1998. Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the HACCP System. 3. Meat Inspection Regulation B.E. 2535 (1992) 4. TACFS : GMP for Abattoir (TACFS 9004-2004) 5. TACFS : GMP for Cattle and Buffalo Abattoir (TACFS 9019-2007) 6. TACFS : GMP for Goat and Sheep Abattoir (TACFS 9040-2013) 7. Recommended International code for Ante mortem and Post mortem (CAC/RCP 41/1993) 8. Other ....

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารต่อความปลอดภัยอาหาร (Management Commitment to Food Safety)			
1. มีการกำหนดและรักษาวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (Establishment and maintenance of a positive food safety culture)			
2. มีวิธีการสื่อสารชัดเจน และเข้าถึงทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง (Open and clear communication among all personnel in the food business)			
SECTION 1 : INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS			
SECTION 2 : PRIMARY PRODUCTION			
2.1 แหล่งที่มาของสัตว์มาจากแหล่งที่กรมปศุสัตว์รับรอง (Cattle are from GAP/organic Farm certified by DLD)			
2.2 เอกสารการรับสัตว์มีชีวิต (Live animal receiving) ใบเคลื่อนย้ายสัตว์ (Movement document control), สพส.001 (BLSC 001 certificate), ใบผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ			
2.3 กรณีวัตถุดิบนำเข้า มีเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต, ผลตรวจวิเคราะห์ (Provide related documents e.g. Official Health Certificate, COA)			
2.4 มีการประเมินแหล่งที่มาของวัตถุดิบสม่ำเสมอ เช่น การตรวจประเมิน ณ สถานที่/ส่งแบบประเมิน/ตรวจสอบใบรับรอง (Assessment the raw material source e.g. on site audit, assessment questionnaire, certificate inspection)			
SECTION 3: ESTABLISHMENT – DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT			
3.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้างอาคาร (Location and structure)			
3.1.1 สถานที่ตั้ง (Location)			
1)ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อมลภาวะทางสิ่งแวดล้อม ฝุ่นละออง อากาศเป็นพิษ น้ำท่วมขัง แหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ แหล่งสะสมขยะ (Establishments should be located away from environmentally polluted areas and industrial			

activities which are reasonably likely to contaminate food, areas subject to flooding, areas prone to infestations of pests and areas where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.)			
2)มีการกั้นรั้ว/การแบ่งแยกอาคารผลิตออกจากที่พักอาศัย/ การป้องกันสัตว์อื่นๆ (Surrounding fence/ Separation of production plant from residences/Prevention against domestic animals)			
3.1.2 การออกแบบและการวางผัง (Design and layout)			
1) ง่ายต่อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (The design and layout should permit adequate maintenance and cleaning.)			
2)มีการกั้นแบ่งพื้นที่ที่มีระดับการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกัน (Areas having different levels of hygiene control (e.g. the raw material and finished product areas) should be physical separated to minimize cross-contamination)			
3) ประตูทางเข้า-ออกของโรงงาน มีการแยกเส้นทางเข้าของสัตว์มีชีวิตและทางออกของผลิตภัณฑ์สุดท้าย			
3) กระบวนการผลิตดำเนินไปในทิศทางเดียว ไม่ย้อนทาง (one-directional production flow)			
3.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ (Internal structure and fittings)			
1) ทำจากวัสดุที่ทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษ และไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร (Structures within food establishments should be soundly built of durable materials, which are easy to maintain, clean and, where appropriate, easy to disinfect. They should be constructed of non-toxic and inert materials according to intended use and normal operating conditions.)			
3.2 สิ่งอำนวยความสะดวก (Facilities)			
3.2.1 การระบายน้ำทิ้งและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับกำจัดขยะ ของเสีย (Drainage and waste disposal facilities)			
1)มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการระบายน้ำและกำจัดขยะของเสียอย่างเพียงพอเหมาะสม			

และอยู่ในสภาพที่ดี (Adequate drainage and waste disposal systems and facilities should be provided and well maintained.)			
2)มีการออกแบบและก่อสร้างเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหรือระบบน้ำใช้ (Should be designed and constructed so that the likelihood of contaminating food or the water supply is avoided.)			
3)ป้องกันการไหลย้อนกลับจากพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง (เช่น ห้องสุขา พื้นที่เตรียมวัตถุดิบ) ไปยังพื้นที่ที่มีผลิตภัณฑ์อยู่ (Prevent backflow, cross-connections, drainage does not flow from highly contaminated areas such as toilets or raw production areas to areas where finished food is exposed to the environment.)			
4)เก็บรวบรวมและกำจัดขยะของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรม และมีการลงบันทึกการจัดการขยะของเสีย (Waste should be collected, disposed of by trained personnel and, where appropriate, disposal records maintained.)			
5) สถานที่รวบรวมขยะของเสียอยู่ห่างจากพื้นที่ปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการรบกวนจากสัตว์พาหะ (The waste disposal site should be located away from the food establishment to prevent pest infestation.)			
6) ภาชนะสำหรับใส่ของเสีย ผลผลิตพลอยได้ และสิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค หรือสารเคมีอันตราย มีการชี้บ่งและปิดล็อคได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร (Containers for waste, by-products and inedible or hazardous substances should be specifically identifiable, and be lockable to prevent contamination of food.)			
3.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด (Cleaning facilities)			
1) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับทำความสะอาดอาหาร ภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ อย่างเหมาะสมเพียงพอ (Adequate, suitably designated facilities should be provided for cleaning utensils and equipment.)			
2)มีระบบน้ำร้อนและ/หรือน้ำเย็นเพียงพอตามความเหมาะสม (Adequate supply of hot and/or cold water)			

3)มีการแยกพื้นที่ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ออกจากพื้นที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง เช่น ห้องน้ำ พื้นที่ระบายน้ำและพื้นที่จัดเก็บขยะของเสีย (A separate cleaning area should be provided for tools and equipment from highly contaminated areas like toilets, drainage and waste disposal areas.)			
4) มีการแยกอ่างล้างสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ออกจากอ่างล้างอุปกรณ์ และอ่างล้างมือ (Facilities for washing food should be separate from facilities for cleaning utensils and equipment, and separate sinks should be available for hand washing and food washing.)			
3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา (Personnel hygiene facilities and toilets)			
1) มีอุปกรณ์ในการล้างมือ ทำให้มือแห้ง และห้องสุขาเพียงพอ (Adequate washing, drying hands and toilet facilities)			
2) อ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ ก๊อกน้ำไม่ใช้มือสัมผัส (Hand washing basins appropriate hygienic design with taps not operated by hands)			
3) ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย มีเพียงพอและเหมาะสม (Suitable changing facilities for personnel)			
3.2.4 อุณหภูมิ (Temperature)			
1) มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น อุปกรณ์ทำความร้อน ทำความเย็น แช่เย็น และแช่เยือกแข็งอาหาร อย่างเพียงพอ (Adequate facilities should be available for heating, cooling, cooking, refrigerating and freezing food)			
3.2.5 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ (Air quality and ventilation)			
1) อากาศไม่ไหลจากบริเวณที่ปนเปื้อนไปสู่บริเวณที่สะอาด (Air does not flow from contaminated areas to clean areas)			
2) ควบคุมกลิ่นไม่พึงประสงค์ที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหาร (Control odours which might affect the suitability of food)			
3) ลดการปนเปื้อนจากอากาศสู่ผลิตภัณฑ์ เช่น ละอองน้ำหยดน้ำ(Minimize air-borne contamination of food,			

for example, from aerosols and condensation droplets)			
3.2.6 แสงสว่าง (Lighting)			
ความเข้มแสง (Light density) - บริเวณที่มีการตรวจสอบหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความเสี่ยง ≥ 540 lux (at inspection area ≥ 540 lux) - ในพื้นที่ผลิต ≥ 220 lux (at processing area ≥ 220 lux) - บริเวณอื่น ≥ 110 lux (at other area ≥ 110 lux)			
3.2.7 การเก็บรักษา (Storage)			
1) พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์มีเพียงพอ (ไม่ให้ใช้ตู้คอนเทนเนอร์ในการจัดเก็บ) (Adequate and separate facilities for the safe and hygienic storage of food products, food ingredients, food packaging materials and non-food chemicals should be provided and cannot use container.)			
2)มีการควบคุมอุณหภูมิห้องตามอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่เก็บ (Provide an environment which minimizes the deterioration of food such as by temperature and humidity control.)			.
3)สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างจัดเก็บและการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ (Effectively protected from contamination including allergen cross-contact.)			
3.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (Other facilities)			
1) ห้องเก็บสารเคมี (Chemical storage room)			
2) ห้องซักอบรีด/ส่งซัก (Laundry room/service)			
3) โรงอาหาร (Canteen)			
4) ห้อง/ตู้ล็อคเกอร์สำหรับเก็บของพนักงาน (Lockers)			
5) ห้อง/พื้นที่/โต๊ะสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector room/area/table)			
6) จุดรวบรวมขยะ (Garbage collection point)			
3.2.9 พื้นที่ผลิตส่วนสะอาด (Clean area)			
1) ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
3) อ่างจุ่มบูท (Boots dipping bath)			

4) บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต (Boots/shoes cleaning/storage area) - อ่างล้างรองเท้า (ถ้ามี) (Basin for boots/shoes cleaning) (If any) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
5) บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (ถ้ามี) (Apron cleaning/storage area) (If any) - อ่างล้างทำความสะอาดเอี๊ยม (Basin for apron cleaning) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
7) พื้นที่รับและห้องเก็บส่วนผสม (Ingredients receiving area and storage room)			
8) ห้องชั่งเตรียมส่วนผสม (ingredients preparing/ weighing room/area)มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน (measure for preventing contamination)			
9) ห้องตัดแต่ง/ ห้องตัดแต่งพิเศษ (Cutting room)			
10) ห้องเย็นลดอุณหภูมิรวดเร็ว (Quick chill room)			
11) ห้องแช่เย็นซาก (Overnight Chilled Room)			
12) ห้องแช่เย็นสินค้า (Chilled Room)			
13) ห้องเตรียมบรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner packaging preparation room)			
14) พื้นที่บรรจุถุง (Packing area)			
15) ลานโหลดสินค้าแช่เย็น (Chill products loading area)			
16) การป้องกันอันตรายทางกายภาพ (Metal detector/X-ray/Magnetic trap/Magnet/Filter)			
17) ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ และ Trolley (Equipment, trolley washing room/area)			
18) ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะ อุปกรณ์ และ Trolley (Equipment, trolley drying room/area)			
19) พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storage area)			
20) ห้องเตรียมกล่อง (Carton preparation room)			

21) ห้องบรรจุกล่อง (Cartonning room)			
22) การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
23) ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค (Separated container/area for inedible product or condemn product)			
24) การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต (Waste flow)			
25) การควบคุมสารเคมี (Chemical control used)			
26) ห้องรับบรรจุภัณฑ์ (Packaging receiving room) ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent from outsider, pests) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
27) ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ (Packaging storage room)			
28) ห้องเก็บสินค้าแช่แข็ง (Cold storage)			
29) ห้องผลิตและเก็บน้ำแข็ง (Ice producing and storage room)			
30) พื้นที่โหลดสินค้า (products loading area)			
31) ห้องแยกเครื่องใน (Separate room for emptying and cleaning digestive tract) - อุณหภูมิน้ำร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อมีด (≥ 82°C) - การป้องกันการปนเปื้อนในขั้นตอนสอยก้น - การแยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว - จุดตรวจซากหลังฆ่า (Post-Mortem Inspection) - ☐ ซาก - ☐ เครื่องในแดง - ☐ เครื่องในขาว - จำนวนพนักงานเหมาะสม/เพียงพอ (ซาก/เครื่องในแดง/เครื่องในขาว/หัว) - การบ่งชี้ซาก/เครื่องใน/หัว - ก๊อกล้างมือ/อุปกรณ์ - ถังใส่ซากคัดทิ้ง (Condemn tank) - จุด Partial condemn			
32) บริเวณล้างซาก (Final wash for carcass) - ปริมาณน้ำล้างซาก (ลิตร/ซาก) - แรงดันน้ำล้างซาก (บาร์)			
33) บริเวณกักกันซาก (Detaining room)			
34) พื้นที่เตรียมขนส่งซาก (Carcasses Loading dock)			
35) ห้องผลิตเครื่องในแดง (Red Offal Room)			
36) ห้องแช่เย็นสินค้าเครื่องใน (Offal Chilled Room)			

3.2.10 พื้นที่ผลิตส่วนสกปรก (Unclean area)			
1) ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
3) อ่างจุ่มบูท (Boots dipping bath) (ถ้ามี)			
4) บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต (Boots/shoes cleaning/storage area) - อ่างล้างรองเท้า (ถ้ามี) (Basin for boots/shoes cleaning) (If any) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
5) บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (ถ้ามี) (Apron cleaning/storage area) (If any) - อ่างล้างทำความสะอาดเอี๊ยม (Basin for apron cleaning) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
7) พื้นที่ทำสลบ - วิธีการทำสลบ - ☐ ตามบัญญัติศาสนา - ☐ ไฟฟ้า (ปัจจุบันยังไม่มี) - ☐ ปืนทำสลบ			
8) พื้นที่แทงคอ - อุณหภูมิน้ำร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อมีด (≥ 82 oC)			
9) พื้นที่แยกหัว ตัดหาง ตัดข้อเท้า			
10) จุดตรวจซากหลังฆ่า (Post-Mortem Inspection) - ☐ หัว			
11) การถลกหนัง - ขั้นตอนการถลกหนัง - ภาชนะรองรับหนัง - ห้องเก็บหนังที่ถลกแล้ว			
12) บริเวณฆ่าฉุกเฉิน (Emergency slaughtering area)			
13) ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ (Equipment washing room/area)			

14) ห้อง/พื้นที่ผึ่งเก็บภาชนะ อุปกรณ์ (Equipment drying room/area)			
15) พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storage area)			
16) สถานที่พักสัตว์ (Lairage area) - พื้นที่รับสัตว์ และการต้อนสัตว์ลงจากรถ (Unloaded area) - พื้นที่การตรวจสัตว์ก่อนเข้าฆ่า (Ante-mortem inspection area) - เวลาพักสัตว์ก่อนเข้าฆ่า (โค ≥ 4 ชั่วโมง) - พื้นที่พักสัตว์ (โค ≥ 2 ตารางเมตร/ตัว) - พื้นที่พักสัตว์ (แกะ ≥ 0.25 ตารางเมตร/ตัว) - คอกพักสัตว์ป่วย (Pen for pain/suffering/ill cattle) - ความสะอาดของน้ำและอุปกรณ์การให้น้ำ (Water and drinking facilities shall be provided)			
17) บริเวณล้างรถขนส่งสัตว์ (Truck washing area) - การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุกสัตว์ (cleaning and disinfecting truck for transporting live cattle)			
18) การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
19) ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค (Separated container/area for inedible product or condemn product)			
20) การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต (Waste flow)			
21) การควบคุมสารเคมี (Chemical control used)			
22) พื้นที่โหลดสินค้า (products loading area)			
3.3 เครื่องมืออุปกรณ์ (Equipment)			
3.3.1 เครื่องมือ อุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสอาหาร มีการออกแบบติดตั้งที่ถูกสุขลักษณะอาหาร (Hygienic design of equipment and containers)			
3.3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อน ความเย็น จัดเก็บ แช่เยือกแข็ง และอุปกรณ์วัดความชื้น มีการออกแบบอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (Equipment used to cook, heat, cool, store or freeze and monitor humidity should be designed to achieve the required food temperatures as rapidly as necessary in the interest of food safety,			

suitability, and to maintain food temperatures effectively.)			
3.3.3 การสอบเทียบอุปกรณ์ (Monitoring equipment should be calibrated)			
1) มีการจัดทำรายการเครื่องมือเครื่องจักรที่ต้องสอบเทียบ (Machine calibration list)			
2) มีแผนและบันทึกการสอบเทียบ (Calibration record)			
3)มีใบรับรองการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 (Calibration certificate from ISO 17025 certified labs)			
3.3.4 แผนการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร (Maintenance Program for equipment)			
1) มีการจัดทำรายการและความถี่ในการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร (Machine maintenance list)			
2) บันทึกการบำรุงรักษา (Maintenance records)			
SECTION 4: TRAINING AND COMPETENCE			
4.1 ความตระหนักและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน (Awareness and Responsibilities)			
พนักงานมีความตระหนักถึงบทบาทและความรับผิดชอบในการปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ (All personnel should be aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration.)			
4.2 โปรแกรมการฝึกอบรม (Training program)			
4.2.1หัวข้อการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับหน้าที่ของพนักงาน (Topics to be considered for training programs could appropriate to a person’s duties.)			
4.2.2การประเมินผลและการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน (Evaluation of training)			
4.3 การแนะนำและการกำกับดูแล (Instruction and Supervision)			
4.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้ (Refresher training)			
SECTION 5: ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING, DISINFECTION AND PEST CONTROL			
5.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (Maintenance and Cleaning)			
5.1.1 ขั้นตอนและวิธีการการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Cleaning and disinfection methods and procedures)			
1) มีการกำหนดพื้นที่ รายการอุปกรณ์ เครื่องมือ ผู้รับผิดชอบ วิธีการและความถี่ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Areas, items of equipment and utensils to be cleaned and disinfected, responsibility for			

particular tasks, method and frequency of cleaning and disinfection.)			
2) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้รับการรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for cleaning and disinfection are in the DLD approved list)			
3)ความเข้มข้นและระยะเวลาการฆ่าเชื้อเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ผลิต (Concentrations and application time of chemicals used for disinfection should be appropriate for use and applied according to manufacturers' instructions)			
4)มีการจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดในบริเวณที่เหมาะสม และมีการทำความสะอาด บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน รวมถึงมีการเปลี่ยนเป็นระยะ ๆ (Cleaning equipment should be stored in an appropriate place and should be kept clean, maintained and replaced periodically.)			
5) อุณหภูมิของน้ำร้อนในการฆ่าเชื้อ (ถ้าใช้) (The temperature of hot water for disinfection (if use)) - ≥ 82°C			
5.1.2 การเฝ้าระวังประสิทธิผล (Monitoring of effectiveness)			
1)มีการกำหนดขั้นตอนการเฝ้าระวังประสิทธิผลของการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และมีการทวนสอบเป็นระยะ เช่น การตรวจสอบด้วยสายตา การตรวจประเมิน เช่น การวัดค่า pH ความเข้มข้นของสารทำความสะอาด, สารฆ่าเชื้อ (Application of cleaning and disinfection procedures should be monitored for effectiveness and periodically verified by means such as visual inspections and audits e.g. pH cleaning agent concentration, disinfectant concentration)			
2) มีบันทึกการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Cleaning and Sanitizing records)			
3)มีการสุ่มและทดสอบสภาพแวดล้อมและพื้นผิวสัมผัสกับอาหารเพื่อทวนสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น การทดสอบโปรตีน การทดสอบสารก่อภูมิแพ้ และการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ (Measures should be taken for sampling and			

testing the environment and food contact surfaces e.g. protein and allergen test swabs, or microbiological testing for indicator organisms)			
4)มีการดำเนินการกรณีที่ผลการทวนสอบไม่เป็นไปตามกำหนด (Results of testing & corrective action)			
5.2 ระบบควบคุมสัตว์พาหะ (Pest control system)			
5.2.1 การป้องกัน (Prevention)			
ไม่มีช่องเปิด รูท่อ ทางระบายน้ำ และที่อื่น ๆ ที่สัตว์พาหะสามารถเข้าถึงได้ (Holes, drains and other places where pests are likely to gain access should be covered.)			
5.2.2 การหลบซ่อนตัวและอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ (Harbourage and infestation)			
1)พื้นที่ภายในและภายนอกสถานประกอบการมีการดูแลทำความสะอาดและกำจัดขยะของเสีย (Areas both inside and outside food premises should be kept clean and free of waste.)			
2) ไม่มีเครื่องจักร อุปกรณ์เก่า และอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งานอยู่ในพื้นที่ผลิต (Old and unused equipment should be removed.)			
3) มีการควบคุมและป้องกันนก (birds prevention)			
5.2.3 การเฝ้าระวังและการตรวจหา (Monitoring and detection)			
1) แผนผังการวางและติดตั้งเครื่องมือดักจับ กับดัก เช่น หลอดไฟดักแมลง กล่องดักหนู มีความเหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ (Detectors and traps e.g. insect light traps, bait stations should be designed and located so as to prevent potential contamination of raw materials, products or facilities.)			
2) สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะได้รับการรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for pest control are in the DLD approved list)			
3) มีบันทึกการตรวจสอบ/การเข้าทำบริการและมีการทบทวนรายงานผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง (Survey services records and review monitoring reports)			
5.2.4 การควบคุมการระบาดของสัตว์พาหะ (Control of pest infestation)			

1) มีการดำเนินการแก้ไขอย่างเหมาะสมทันที โดยบุคคลหรือบริษัทที่มีคุณสมบัติเหมาะสม (Pest infestations should be addressed immediately by a qualified person or company and appropriate corrective action taken.)			
2) การกำจัดด้วยสารเคมี วิธีการทางกายภาพ หรือทางชีวภาพ ดำเนินการโดยไม่กระทบต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร (Treatment with chemical, physical or biological agents should be carried out without posing a threat to the safety or suitability of food.)			
5.3 การจัดการกับของเสีย (Waste management)			
1) วิธีการขนย้าย กำจัด และการเก็บขยะของเสียมีความเหมาะสม (Suitable provision should be made for the removal and storage of waste.)			
2) ภาชนะที่ใช้เก็บขยะปิดมิดชิด (Collected and stored in covered containers)			
3)พนักงานที่รับผิดชอบในการจัดการของเสียรวมถึงของเสียอันตราย ได้รับการฝึกอบรม เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม (Personnel responsible for waste removal including hazardous waste should be properly trained so they do not become a source of cross-contamination.)			
4) สถานที่รวบรวมจัดเก็บขยะของเสียมีการบ่งชี้ชัดเจน อยู่ในสภาพที่สะอาด ป้องกันการระบาดของสัตว์พาหะ และอยู่ห่างไกลจากพื้นที่ผลิต (Waste storage areas should be easily identifiable, be kept appropriately clean, and be resistant to pest infestation. They should also be located away from processing areas.)			
SECTION 6: PERSONAL HYGIENE			
6.1 Health Status			
มีการควบคุมพนักงานที่สงสัยว่าเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อผ่านทางอาหาร ไม่ให้เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน เนื่องจากมีโอกาสทำให้อาหารปนเปื้อนได้ (Personnel			

known or suspected to be ill or carrying a disease likely to be transmitted through food should not enter any food handling area if there is a likelihood of their contaminating food.)			
6.2 การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ (Illness and injuries)			
1) คู่มือการตรวจสุขภาพพนักงาน (Health check work instruction)			
2)การตรวจสุขภาพพนักงานแรกเข้าและใบรับรองการตรวจสุขภาพ (New employee health check and medical certificate)			
3) ผลการตรวจสุขภาพประจำปี (Annual health check result)			
4) มีการรายงานและแยกตัวพนักงานที่เป็นโรคหรือมีอาการเจ็บป่วยที่สามารถติดต่อทางอาหารออกจากพื้นที่ผลิต เพื่อเข้ารับการรักษาก่อนกลับเข้าทำงาน (Symptom of illnesses that should be reported to management so that the need for possible exclusion from food handling and get medical treatment before returning to work)			
6.3 Personal Cleanliness			
1) พนักงานสวมชุดปฏิบัติงานที่เหมาะสม สวมที่คลุมผม คลุมหนวดเครา หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และรองเท้า ก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต (Wear suitable protective clothing, head, beard covering, face mask and footwear.)			
2) มีการล้างมือที่เหมาะสมเพียงพอ หากมีการสวมถุงมือต้องมีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้ถุงมือกลายเป็นแหล่งปนเปื้อน (Adequate hand washing and, where necessary, the wearing of gloves. If gloves are worn, appropriate measures should be applied to ensure the gloves do not become a source of contamination.			
6.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล (Personal Behavior)			
มีการกำหนด ควบคุม และตรวจสอบพนักงานไม่ให้แสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม เช่น สูบบุหรี่ ถ่มน้ำลาย เคี้ยวหมากฝรั่ง การสัมผัสบริเวณปาก จามหรือไอ และนำของใช้ส่วนตัวเข้าสู่พื้นที่ผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา ขนตาปลอม เล็บปลอม (Personnel should			

refrain from behavior which could result in contamination of food, for example: smoking or vaping, spitting, chewing, eating, or drinking, touching the mouth, nose or other places of possible contamination and sneezing or coughing over unprotected food. Personal effects such as jewelry, watches, pins or other items such as false nails/eye lashes should not be worn or brought into food handling areas)			
6.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก (Visitor and other persons from outside the establishment)			
มีการกำหนด ควบคุม และตรวจสอบผู้เยี่ยมชม และบุคคลภายนอก เช่น การปรับสุขอนามัย การสวมใส่ชุดคลุม เพื่อป้องกันการปนเปื้อน สุขลักษณะส่วนบุคคล รายงานสุขภาพ (Visitor and other persons from outside should be instructed and supervised, wear protective clothing and adhere to the other personal hygiene provisions for personnel and encouraged to report any type of illness/injury that may pose cross-contamination issues.)			
SECTION 7: CONTROL OF OPERATION			
7.1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์และกระบวนการ (DESCRIPITION OF PRODUCTS AND PROCESSED)			
7.1.1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์ (Product description)			
มีการกำหนดคำอธิบายผลิตภัณฑ์ (The product description could include) 1) ลักษณะการใช้งาน เช่น พร้อมบริโภค ต้องให้ความร้อน (the intended use of the food e.g. whether it is ready-to-eat or whether it is intended for further processing) 2) ผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่มีความอ่อนไหว เช่น สูตรสำหรับทารก อาหารสำหรับผู้ป่วย (products intended for specific vulnerable consumer groups e.g. infant formula or food for special medical purposes) 3) ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เช่น วัตถุปรุงแต่งอาหาร, ส่วนประกอบ, aw, pH, วัตถุกันเสีย, สารก่อภูมิแพ้ (any relevant specifications e.g. ingredient composition,			

aw, pH, type of preservation method used, any allergens present) 4) คำแนะนำการใช้งาน เช่น อุณหภูมิและระยะเวลาทำสุก (instructions provided for further use e.g. cook to a specified temperature for a specified length of time) 5) การเก็บรักษาและการขนส่ง (storage of product and transport conditions required) 6) วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ (food packaging material used)			
7.1.2 คำอธิบายกระบวนการ (Process description)			
1) แผนภูมิกระบวนการผลิตแสดงถึงลำดับขั้นตอนทุกๆ กระบวนการ ครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ ผลพลอยได้จากกระบวนการและของเสีย (The flow diagram shows the sequence and interaction of all processing steps in the operation, including where raw materials, ingredients and intermediate products enter the flow and where intermediate products, by-products and waste are released or removed.)			
2) มีการยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิตโดยตรวจสอบเทียบกับกระบวนการผลิตจริง (The steps should be confirmed as accurate by an on-site review of the operation or process.)			
7.1.3 การพิจารณาประสิทธิผลของ GHPs (Consideration of the effectiveness of GHPs)			
มีการกำหนดโปรแกรม GHPs และโปรแกรมอื่นๆ ที่เพียงพอต่อความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมต่อการบริโภค (Determine the GHPs and other programs sufficient to address food safety and suitability)			
7.1.4 การตรวจเฝ้าระวังและการดำเนินการแก้ไข (Monitoring and Correctives action)			
1) มีการกำหนดวิธีการตรวจเฝ้าระวัง โดยระบุผู้รับผิดชอบ ความถี่ ระบบการสุ่มตัวอย่าง และบันทึกผล (Procedures could include defining methods of monitoring including defining responsible personnel, frequency and sampling regime and monitoring records to be kept.)			
2) มีการกำหนดการดำเนินการแก้ไขเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน			

(Corrective action should consist of) 2.1)มีการปรับปรุงกระบวนการเพื่อให้กลับสู่สภาวะการควบคุม (Bringing the process back into control) 2.2)มีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบและประเมินความปลอดภัย ความเหมาะสมต่อการบริโภค และกำหนดการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ (Isolating any affected product and evaluating its safety and/or suitability. Determining proper disposition of affected product that is not acceptable to market.) 2.3) สามารถระบุสาเหตุของการเบี่ยงเบน (Identifying the cause that resulted in the deviation) 2.4) มีการป้องกันการเกิดซ้ำของการเบี่ยงเบน (Taking steps to prevent reoccurrence.)			
7.1.5 การทวนสอบ (Verification)			
มีการทวนสอบขั้นตอนการปฏิบัติ GHPs การตรวจวัดเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไข (Verification activities to check that GHP procedures have been implemented effectively, monitoring and appropriate corrective actions)			
7.2 Key aspects of GHPs			
7.2.1 การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ (Time and temperature control)			
1) การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตมีประสิทธิภาพ เช่น การให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ การทำความเย็น การเก็บรักษา (Systems should be in place to ensure that temperature is controlled effectively e.g. during cooking, cooling, processing and storage)			
2) เทอร์โมมิเตอร์และจอแสดงอุณหภูมิหน้าห้อง (Thermometer checking and monitor should be shown in front of the room)			
3) การตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิ (temperature monitoring and record) - อุณหภูมิห้องตัดแต่ง ห้องบรรจุถุง ห้องนวดเนื้อ (Processing room temperature and record) Other countries: ≤ 15°C - อุณหภูมิเนื้อสัตว์ อุณหภูมิใจกลางเนื้อระหว่างผลิตและสินค้าแช่เย็น			

< 7 °C (Meat core temperature during production and chilled products < 7 °C) -การดำเนินการแก้ไขเมื่อพบอุณหภูมิไม่เป็นไปตามที่กำหนด (corrective action in the case of temperature deviating from standards)			
4) อุณหภูมิใจกลางสินค้าแช่แข็ง ≤ -18 °C (core temperature of frozen products ≤ -18 °C)			
7.2.2 ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการผลิต (Specific process steps)			
มีระบบในการควบคุม และเฝ้าระวังค่าพารามิเตอร์ต่างๆ ตามสูตรกระบวนการผลิตเพื่อควบคุมเชื้อก่อโรค (When formulation is used to control foodborne pathogens, systems should be in place to ensure that the product is formulated correctly and that the controlling parameters are monitored.)			
7.2.3 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ (Microbial, Physical, Chemical and allergen specifications)			
1) อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ (Based on sound scientific principles and state)			
2) กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์ เกณฑ์การยอมรับ และขั้นตอนปฏิบัติการตรวจวัดเฝ้าระวังพารามิเตอร์ต่างๆ (Sampling parameters, analytical methods, acceptable limits and monitoring procedures.)			
3) ผลตรวจผลิตภัณฑ์สุดท้ายในด้านจุลชีววิทยา และเคมี (เช่น ค่าความชื้น และ a_W (Microbiological and chemical testing results for finish product e.g., a_W, humidity)			
7.2.4 การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ (Microbial contamination)			
1) มีระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์ (Systems should be in place to prevent or minimize contamination of foods by microorganisms.)			
2)มีการแยกวัตถุดิบหรือที่ยังไม่ได้ปรุงสุกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสุก โดยการจัดแยกพื้นที่ หรือกำหนดช่วงเวลาการผลิตและมีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ (Raw, unprocessed food, where not considered ready-to-eat, which could be a source of contamination, should be separated from ready-to-eat foods, either			

physically or by time, with effective intermediate cleaning and, where appropriate, effective disinfection.)			
7.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ (Physical contamination)			
1) มีระบบป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากวัสดุแปลกปลอม และมีการกำหนดขั้นตอนในการจัดการกรณีพบการแตกหักของเครื่องมืออุปกรณ์ (Systems should be in place throughout the food chain to prevent contamination of foods by extraneous materials. Procedures should be in place for personnel to follow in the case of breakages.)			
2) มีเครื่องมือที่ใช้ตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น เครื่องตรวจจับโลหะ เครื่องเอกซเรย์ และเครื่องมือได้รับการสอบเทียบและบำรุงรักษา (Detection or screening devices e.g. metal detectors, x-ray detectors which are appropriately calibrated should be used where necessary			
7.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี (Chemical contamination)			
1) มีระบบเพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อนข้ามจากสารเคมี เช่น สารเคมีทำความสะอาด การตกค้างของยาฆ่าแมลง ยาสัตว์ น้ำมันหล่อลื่นเครื่องจักรที่ไม่ใช่เกรดสำหรับอาหาร (Systems should be in place to prevent or minimize contamination of foods by harmful chemicals e.g. cleaning materials, non-food grade lubricants, chemical residues from pesticides and veterinary drugs)			
2) สารเคมีทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ มีการชี้บ่งที่ชัดเจน จัดเก็บในที่ที่ปลอดภัย และใช้งานด้วยความระมัดระวัง (Toxic cleaning compounds, disinfectants, and pesticide chemicals should be identified, safely stored and used)			
7.2.7 การจัดการสารก่อภูมิแพ้ (Allergen Management)			
1)มีการพิจารณาและมีการบ่งชี้สารก่อภูมิแพ้ตลอดกระบวนการผลิต ตั้งแต่รับเข้า ระหว่างใช้งาน จัดเก็บรักษา (Allergens should be identified in raw materials, other ingredients and products. A system of			

allergen management should be in place at receipt, during processing and storage)			
2) มีการกำหนดวิธีการทำความสะอาด ขั้นตอนปฏิบัติในการเปลี่ยนสูตรการผลิต และการจัดลำดับผลิตภัณฑ์ในแผนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ (Food should be protected from unintended allergen cross-contact by cleaning and line change-over practice and/or product sequencing.)			
3) มีการสื่อสารข้อมูลต่อผู้บริโภคอย่างเหมาะสมเพียงพอ เช่น ระบุข้อความบนฉลากว่า “อาจจะมี..... เป็นส่วนประกอบ” (Where cross-contact cannot be prevented despite well-implemented controls, consumers should be informed.)			
4)มีการฝึกอบรมและสร้างความตระหนักให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารก่อภูมิแพ้ (Food handlers should receive specific training on allergen awareness.)			
7.2.8 การตรวจรับวัตถุดิบ (Incoming material)			
1) มีการกำหนดเกณฑ์การรับวัตถุดิบ ส่วนผสม การดำเนินการกรณีที่วัตถุดิบไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด และรายงานการตรวจรับวัตถุดิบ (Incoming materials including food ingredients should be procured according to specifications and documentation of key information for incoming materials e.g. supplier details, date of receipt, quantity.)			
2) มีการควบคุม หมุนเวียนการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ (Stocks of raw materials and other ingredients should be subject to effective stock rotation.)			
7.2.9 บรรจุภัณฑ์ (Packaging)			
1) บรรจุภัณฑ์อาหาร มีความปลอดภัยและเหมาะสมกับใช้งาน (Packaging design and materials should be safe and suitable for food use)			
2) สามารถป้องกันและลดการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์ (Adequate protection for products to minimize contamination)			

7.3 น้ำ (Water)			
1) แหล่งน้ำ มีปริมาณเพียงพอ (Adequate source of water)			
2) น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำ มีความเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (Water, ice and steam should be fit for its intended purpose and should not cause contamination of food.)			
3) ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อ (Water treatment system)			
4) มีการแยกระบบน้ำใช้ทั่วไปที่ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำที่ใช้สำหรับการควบคุมความร้อน, ไอน้ำที่ไม่ได้สัมผัสอาหารโดยตรง และไม่มีการไหลย้อนกลับเข้าไปในระบบน้ำบริโภคที่สัมผัสอาหารโดยตรง (Water that is not fit for use in contact with food e.g. some water used for fire control and for steam that will not directly contact food should have a separate system that does not connect with or allow reflux into the system for water that will contact food.)			
5) มีแผนผังตำแหน่งก๊อกน้ำในพื้นที่ผลิต (Identified tap layout)			
6) แผนการเก็บตัวอย่าง วิธีการและความถี่เก็บตัวอย่างน้ำ (Sampling plan, method and frequency of water sampling)			
7) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยาประจำเดือน โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025 (Monthly microbiological results of tap water approved by ISO 17025 certified Labs)			
8) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยา กายภาพและเคมีประจำปี โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025 (Annual microbiological, physical and chemical results of tap water approved by ISO 17025 certified Labs)			
9) การดำเนินการกรณีผลตรวจคุณภาพน้ำใช้ไม่ได้มาตรฐาน (Corrective action on non-compliance water quality)			

7.4 เอกสารและบันทึก (Documentation and records)			
มีการจัดเก็บบันทึกและเอกสารที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลา 3 ปี หรือมากกว่าอายุของสินค้า (กรณีที่อายุมากกว่า 3 ปี) (Records are kept for 3 years or exceeds the product shelf-life (in case that the shelf-life more than 3 years)			
7.5 ขั้นตอนการเรียกคืน (Recall procedures)			
1) ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (Procedures should enable the comprehensive, rapid and effective identification, and removal from the market)			
2) มีการจัดทำเอกสารขั้นตอนการเรียกคืน และบันทึกที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งปรับปรุงให้ทันสมัย สอดคล้องตามผลการทดสอบการเรียกคืนเป็นระยะ (Recall procedures should be documented, maintained, and modified where necessary based on the findings of periodic field trials.)			
3) มีการกำหนดขั้นตอนการจัดการกับสินค้าที่เรียกคืน (Provision should be made for removed or returned products to be held under secure conditions until they are destroyed.)			
4) ในกรณีเรียกคืนสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ต้องมีการแจ้งต่อเจ้าที่ของรัฐที่ทำการกำกับดูแล รวมถึงมีการแจ้งเตือนผู้บริโภคแบบสาธารณะด้วย (Reporting to the relevant competent authority should be required and public warnings considered where product may have reached consumers and when return of product to the FBO)			
SECTION 8: PRODUCT INFORMATION AND CUSTOMER AWARENESS			
8.1 การชี้บ่งและการสอบย้อนกลับได้ (Lot identification and Traceability)			
1) มีการบ่งชี้รุ่นการผลิตที่คงทนถาวรบนบรรจุภัณฑ์ (Each container of food should be permanently marked to identify the producer and the lot.)			
2) สามารถสอบย้อนกลับได้ทั้งกระบวนการผลิตจนถึงแหล่งที่ม			

าของวัตถุดิบ (All operating system traceability to the raw material)			
8.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ (Product information and product Labelling)			
ฉลากผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดสินค้าชัดเจนต่อผู้รับช่วงต่อในห่วงโซ่ เพื่อแสดงการจัดเก็บและบริโภคอย่างปลอดภัย และแสดงถึงข้อมูลของสารก่อภูมิแพ้จากส่วนประกอบหรือการปนเปื้อนข้าม (Adequate information to enable the next FBO in the food chain or the consumer to handle, prepare, display, store, and/or use the product safely and correctly.)			
SECTION 9: TRANSPORTATION			
พาหนะขนส่งมีลักษณะ ดังนี้ (Conveyances and bulk containers should be designed and constructed) 1) ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหารหรือบรรจุภัณฑ์ (do not contaminate foods or packaging) 2) สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ (can be effectively cleaned, disinfected and dried) 3) แยกสินค้าประเภทต่างๆ ออกจากกัน (permit effective separation of different foods or foods from non-food items that could cause contamination during transport) 4) สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (provide effective protection from contamination) 5) สามารถรักษาอุณหภูมิ ความชื้นได้ (can effectively maintain the temperature, humidity, atmosphere) 6) สามารถตรวจสอบอุณหภูมิ ความชื้น และสภาวะแวดล้อมอื่นๆ ที่จำเป็นได้ (allow any necessary temperature, humidity and other environmental conditions to be checked.) 7) มีการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (kept in an appropriate state of cleanliness, repair and condition)			
OTHERS			
มีมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Measures to prevent the risk of Coronavirus disease 2019 (COVID-19))			