

แบบตรวจประเมินห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
(Checklist for Livestock Products Cold Storage for Export Audit)

วันที่ตรวจประเมิน (Audit date)	
วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน (Objective of audit)	
<input type="checkbox"/> การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit) <input type="checkbox"/> การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow-up Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit) <input type="checkbox"/> 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)	
จำนวนพนักงาน	คน (person)
- พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดิบ (Raw livestock products area) คน (person)	
- พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปรุงสุก (Cooked livestock products area) คน (person)	
ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บและปริมาณที่จัดเก็บ (Type of livestock products and amount of storage)	
<input type="checkbox"/> เนื้อไก่ดิบแช่แข็ง (Frozen chicken meat)ตัน (Tons) <input type="checkbox"/> เนื้อสุกรดิบแช่แข็ง (Frozen pork)ตัน (Tons) <input type="checkbox"/> เนื้อวัวดิบแช่แข็ง (Frozen beef)ตัน (Tons) <input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์ไก่ปรุงสุกแช่แข็ง (Cooked chicken meat products).....ตัน (Tons) <input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์หมูปรุงสุกแช่แข็ง (Cooked pork products)ตัน (Tons) <input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์เนื้อวัวปรุงสุกแช่แข็ง (Cooked pork products)ตัน (Tons) <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (Other).....	
จำนวนห้องเย็นและปริมาณที่สามารถจัดเก็บได้ (The number of cold storage rooms and capacity)	
- ผลิตภัณฑ์ดิบ (Raw livestock products).....ห้อง (Rooms)ตัน (Tons)	
- ผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (Cooked livestock products).....ห้อง (Rooms)ตัน (Tons)	
ประเทศที่ส่งออก (Export to)	
แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บ (Source of products)	
- ผลิตภัณฑ์ดิบ (Raw livestock products) EST.	
- ผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (Cooked livestock products) EST.	

หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน (Audit criteria)
1. ใช้เกณฑ์การยอมรับกับไม่ยอมรับ 2. การบันทึกผลการตรวจประเมินให้ใช้เครื่องหมาย (/) ตามช่องของผลการตรวจประเมิน 3. กรณีที่ไม่มีการประยุกต์หรือไม่มีการใช้ในโรงงาน ให้ใช้เครื่องหมาย (0) ลงในช่องการตรวจยอมรับ (Mark (/) in Accept or Not-accept, (0) in Accept 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 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. 3. 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 ผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บผลิตจากสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองเพื่อการส่งออกโดยกรมปศุสัตว์ หรือโรงฆ่าภายในประเทศที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.1) (Products from EST. certified by DLD)			
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.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
2) มีการกั้นรั้ว/การแบ่งแยกอาคารห้องเย็นออกจากที่พักอาศัย/ การป้องกันสัตว์อื่น ๆ (Surrounding fence/ Separation of cold storage 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)			
3.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ (Internal structure and fittings)			
1) ทำจากวัสดุที่ทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษและไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร (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) มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการระบายน้ำและกำจัดขยะ ของเสียอย่างเพียงพอเหมาะสม และอยู่ในสภาพที่ดี (Adequate drainage and waste disposal systems and facilities should be provided and well maintained.)			
2) มีการออกแบบและก่อสร้างเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร หรือระบบน้ำใช้ (Should be designed and constructed so that the likelihood of contaminating food or the water supply is avoided.)			
3) ป้องกันการไหลย้อนกลับจากพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน สูง (เช่น ห้องสุขา) ไปยังพื้นที่ที่มีผลิตภัณฑ์อยู่ (Prevent backflow, cross-connections, drainage does not flow from highly contaminated areas such as toilets to areas where finished food is exposed to the environment.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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.)			
3.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด (Cleaning facilities)			
1) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือ เครื่องใช้ 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.)			
3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา (Personnel hygiene facilities and toilets)			
1) มีอุปกรณ์ในการล้างมือ ทำให้มือแห้ง และห้องสุขาเพียงพอ (Adequate washing, drying hands and toilet facilities)			
2) อ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ ก๊อกน้ำไม่ใช่มือสัมผัส (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) มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บสินค้าแช่แข็งและควบคุมอุณหภูมิอย่างเพียงพอ (Adequate facilities should be available for frozen food and control temperature.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
- อุณหภูมิห้องเก็บสินค้า $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (Cold storage room temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$) - อุณหภูมิลานโหลดและห้อง Ante-room $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (Loading area and Ante - room temperature $\leq 10^{\circ}\text{C}$)			
3.2.5 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ (Air quality and ventilation)			
1) ควบคุมกลิ่นไม่พึงประสงค์ที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหาร (Control odours which might affect the suitability of food)			
2) ลดการปนเปื้อนจากอากาศสู่ผลิตภัณฑ์ เช่น ละอองน้ำ หยดน้ำ (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) พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์มีเพียงพอ (Adequate facilities for the safe and hygienic storage of food products should be provided.)			
2) มีการควบคุมอุณหภูมิห้องเย็น $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (Cold storage room temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$)			
3) สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างจัดเก็บและการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ (Effectively protected from contamination including allergen cross-contact.)			
3.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (Other facilities)			
1) ห้องเก็บสารเคมี (Chemical storage room)			
2) ห้องซักอบ/ส่งซัก (Laundry room/service) (ถ้ามี) (ซักอย่างน้อย เดือนละครั้ง)			
3) โรงอาหาร (Canteen)			
4) ห้อง/ตู้ล็อกเกอร์สำหรับเก็บของพนักงาน (Lockers)			
5) ห้อง/พื้นที่โต๊ะสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector room/area/table)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
3.2.9 พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดิบ (Raw livestock products area)			
1) ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
3) ห้องโหลดสินค้า (Loading room) ควบคุมอุณหภูมิ $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (Cold storage room temperature $\leq 10^{\circ}\text{C}$)			
4) การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
3.2.10 พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปรุงสุก (Cooked livestock products area)			
1) ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
3) ห้องโหลดสินค้า (Loading room)			
4) การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
3.3 เครื่องมืออุปกรณ์ (Equipment)			
3.3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดเก็บและอุปกรณ์วัดความชื้น มีการออกแบบอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (Equipment used to store and monitor humidity should be designed to maintain food temperatures effectively.)			
3.3.2 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)			
3.3.3 แผนการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร (Maintenance Program for equipment)			
1) มีการจัดทำรายการและความถี่ในการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร (Machine maintenance list)			
2) บันทึกการบำรุงรักษา (Maintenance records)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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)			
4.2.1 หัวข้อการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับหน้าที่ของพนักงาน (Topics to be considered for training programmes could appropriate to a person's duties.)			
4.2.2 การประเมินผลและการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน (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 ขั้นตอนและวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (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) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ได้รับการรับรอง/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.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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) มีการสุ่มและทดสอบสภาพแวดล้อม เพื่อทวนสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น การทดสอบโปรตีน การทดสอบสารก่อภูมิแพ้ และการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ (Measures should be taken for sampling and testing the environment e.g. protein and allergen test swabs, or microbiological testing for indicator organisms)			
3) 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 อุปกรณ์เก่าและอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งานอยู่ในพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ (Old and unused equipment should be removed.)			
5.2.3 การเฝ้าระวังและการตรวจหา (Monitoring and detection)			
1) แผนผังการวางและติดตั้งเครื่องมือดักจับ กับดัก เช่น หลอดไฟดักแมลง กล่องดักหนู มีความเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบ 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.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
2) สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะได้รับ การรับรอง/ขึ้นทะเบียน จากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for pest control are in the DLD approved list)			
3) มีบันทึกการตรวจสอบ/การเข้าทำบริการ และมีการทบทวน รายงานผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง (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.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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) คู่มือการตรวจสอบสุขภาพพนักงาน (Health check work instruction)			
2) การตรวจสอบสุขภาพพนักงานแรกเข้าและใบรับรองการตรวจสอบสุขภาพ (New employee health check and medical certificate)			
3) ผลการตรวจสอบสุขภาพประจำปี (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 และรองเท้าว ก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต (Wear suitable protective clothing, head, beard covering, face mask and footwear.)			
2) มีการล้างมือที่เหมาะสมเพียงพอ หากมีการสวมถุงมือ ต้องมีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้ถุงมือกลายเป็นแหล่งปนเปื้อน (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.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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 jewellery, 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 และตรวจสอบผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก เช่น การปรับสุขอนามัย การสวมใส่ชุดคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน 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 (DESCRIPTION OF PRODUCTS AND PROCESSED)			
7.1.2 คำอธิบายกระบวนการ (Process description)			
1) แผนภูมิกระบวนการผลิตแสดงถึงลำดับขั้นตอนต่างๆ กระบวนการครอบคลุมกระบวนการปฏิบัติงาน (The flow diagram shows the sequence and interaction of all processing steps in the operation, by-products and waste are released or removed.)			
2) มีการยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต โดยตรวจสอบเทียบกับกระบวนการผลิตจริง (The steps should be confirmed as accurate by an on-site review of the operation or process.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
7.1.3 การพิจารณาประสิทธิผลของ GHPs (Consideration of the effectiveness of GHPs)			
มีการกำหนดโปรแกรม GHPs และโปรแกรมอื่นๆ ที่เพียงพอต่อความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมต่อการบริโภค (Determine the GHPs and other programmes sufficient to address food safety and suitability)			
7.1.4 การตรวจเฝ้าระวังและการดำเนินการแก้ไข (Monitoring and Correctives action)			
1) มีการกำหนดวิธีการตรวจเฝ้าระวัง โดยระบุผู้รับผิดชอบ ความถี่ระบบการสุ่มตัวอย่าง 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)			
การควบคุมอุณหภูมิในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์มีประสิทธิภาพ (Systems should be in place to ensure that the storage temperature is controlled effectively)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
7.2.2 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.)			
7.2.3 การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ (Microbial contamination)			
1) มีระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์ ได้แก่ สุขอนามัยพนักงาน การจัดการสินค้าที่บรรจุภัณฑ์ชำรุด (Systems should be in place to prevent or minimize contamination of foods by microorganisms.)			
2) มีการแยกพื้นที่การจับเก็บผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ได้ปรุงสุกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสุก (Raw, unprocessed food, where not considered ready-to-eat, which could be a source of contamination, should be physically separated from ready-to-eat foods.)			
3) มีห้องสำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองเพื่อส่งออกโดยเฉพาะ (Specified room for exported livestock products)			
7.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ (Physical contamination)			
1) มีระบบป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากวัสดุแปลกปลอม และมีการกำหนดขั้นตอนในการจัดการกรณีพบการแตกหักของเครื่องมือ อุปกรณ์ (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.)			
7.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี (Chemical contamination)			
1) มีระบบเพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อนข้ามจากสารเคมี เช่น สารเคมีทำความสะอาด น้ำมันหล่อลื่นเครื่องจักรที่ไม่ใช่เกรดสำหรับอาหาร (Systems should be in place to prevent or minimize contamination of foods by harmful chemicals e.g. cleaning materials, non-food grade lubricants.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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) มีการฝึกอบรมและสร้างความตระหนักให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารก่อภูมิแพ้ (Food handlers should receive specific training on allergen awareness.)			
7.2.8 การตรวจรับผลิตภัณฑ์ที่นำมาจัดเก็บ (Incoming material)			
1) มีการกำหนดเกณฑ์การรับผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บ การดำเนินการ กรณีที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด และรายงานการตรวจรับผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บ (Incoming materials should be procured according to specifications and documentation of key information for incoming materials e.g. supplier details, date of receipt, quantity.)			
7.3 น้ำ (Water)			
1) แหล่งน้ำ มีปริมาณเพียงพอ (Adequate source of water)			
2) ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อ (Water treatment system)			
3) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยา กายภาพและเคมีประจำปี โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025 (Annual microbiological, physical and chemical results of tap water approved by ISO 17025 certified Labs)			
4) 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)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
7.5 ขั้นตอนการเรียกคืน (Recall procedures) (ถ้ามี)			
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 ต้องมีการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ของรัฐที่ทำการกำกับดูแล 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) สามารถสอบย้อนกลับได้จนถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บ (All operating system traceability to source of production)			
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)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
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))			