

กรมปศุสัตว์

แบบคำขอการรับรองคอมพาร์ทเมนต์สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

เขียนที่.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ข้อมูลทั่วไป

1. ผู้ยื่นคำขอ(ผู้ประกอบการ)

ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย).....

(ภาษาอังกฤษ ตัวพิมพ์ใหญ่).....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่

ออกให้ ณ ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... อาคาร.....

ตรอก/ซอย..... ถนน..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail address:

2. สถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ(ภาษาไทย).....

(ภาษาอังกฤษ).....

ทะเบียนพาณิชย์เลขที่

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่

เลขที่..... อาคาร..... หมู่ที่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

E-mail: เว็บไซต์ของบริษัท.....

บุคคลที่สามารถติดต่อได้..... ตำแหน่ง.....

ที่ตั้งโรงงาน

เลขที่..... อาคาร..... หมู่ที่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

E-mail: เว็บไซต์ของบริษัท.....

พิกัดกริด UTM Zone..... X..... Y.....

บุคคลที่สามารถติดต่อได้..... ตำแหน่ง.....

หมายเลขโรงงาน EST. No.....

วันที่หมดอายุ ของการรับรอง จากกรมปศุสัตว์

ระบบ GMP..... ระบบ HACCP.....

3. ข้อมูลผู้จัดการคอมพาร์ทเมนต์

ชื่อ-นามสกุล.....

ตำแหน่ง

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่

ออกให้ ณ..... อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย.....

ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... โทรศัพท์มือถือ.....

E-mail address:

สถานที่จัดส่งเอกสาร สำนักงานใหญ่ โรงงาน อื่นๆ โปรดระบุ

เลขที่..... อาคาร..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย.....

ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

4. ประเภทการขอรับรอง

- ขอรับรองใหม่ ต่ออายุ* เปลี่ยนแปลง/เพิ่ม/ลดขอบข่ายการรับรอง
- เปลี่ยนแปลงสาระสำคัญในคู่มือการจัดการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ
- ยกเลิกการรับรอง

5. เอกสารที่ต้องแนบพร้อมแบบคำขอ

- 5.1. สำเนาใบรับรองระบบ GMP
- 5.2. สำเนาใบรับรองระบบ HACCP
- 5.3. คู่มือการจัดการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ
- 5.4. เอกสารประกอบคำขอการรับรองคอมพาร์ทเมนต์สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

กรณีขอต่ออายุ ต้องแนบใบรับรองคอมพาร์ทเมนต์ฉบับเดิม (ตัวจริง)*ข้าพเจ้าขอรับรองว่า**

1. รายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการ
2. จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ที่กำหนด

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำขอ
(.....)**สำหรับเจ้าหน้าที่**

- () เอกสารไม่ครบ ขาดรายการที่.....
- () เอกสารครบ

ลงชื่อ.....ผู้รับคำขอ
(.....)

ตำแหน่ง.....

เอกสารประกอบคำขอการรับรองคอมพาร์ทเมนต์สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

คำแนะนำ

- I. ข้อความใดไม่ใช่ ให้ขีดออก
- II. หากที่ว่างไม่พอ ให้ทำเป็นเอกสารแนบ

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อสถานประกอบการ

ภาษาไทย.....

ภาษาอังกฤษ(ตัวพิมพ์ใหญ่).....

1.2 ที่อยู่

ภาษาไทย.....

.....

ภาษาอังกฤษ(ตัวพิมพ์ใหญ่).....

.....

1.3 การรับรองระบบ

 ISO 9001 ISO 9002 ISO 9003 ISO 22000

หน่วยงานที่รับรอง.....

 ระบบ GMP

หน่วยงานที่รับรอง.....ขอขยายที่ได้รับการรับรอง.....

 ระบบ HACCP

หน่วยงานที่รับรอง.....ขอขยายที่ได้รับการรับรอง.....

 อื่นๆ.....

หน่วยงานที่รับรอง.....

2. บุคลากร

2.1 การจัดองค์กร

โปรดแนบแผนภูมิแสดงการจัดองค์กรของทั้งกิจการ และเฉพาะในขอขยายที่ขอรับการรับรองโดยสังเขป

2.2 จำนวนพนักงาน

(1) พนักงานทั้งหมดคน

(2) พนักงานระดับบริหาร.....คน

(3) พนักงานระดับปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยทางชีวภาพ.....คน

3. การผลิต

ปริมาณการผลิตสูงสุด.....ตัว/วันตัน/วัน

ปริมาณการผลิตจริง.....ตัว/วัน.....ตัน/วัน

4. แหล่งวัตถุดิบ

ฟาร์มบริษัท.....% ฟาร์มประกัน.....%

(ในระบบคอมพาร์ทเมนต์เดียวกัน.....% นอกคอมพาร์ทเมนต์หรือคอมพาร์ทเมนต์อื่น.....%)

5. กฎหมาย/มาตรฐาน ที่ใช้อ้างอิงในการจัดทำระบบ GMP และ HACCP

 ในประเทศ.....

 ต่างประเทศ.....

6. เอกสารการจัดทำระบบ

องค์กรของผู้ยื่นคำขอดำเนินการและจัดทำเป็นเอกสารตามรายละเอียดดังต่อไปนี้ หรือไม่

6.1 ระบบ GMP	มี	ไม่มี
6.1.1 การกำหนดนโยบายคุณภาพด้านระบบ GMP		
6.1.2 การกำหนดขอบข่ายการรองรับ GMP		
6.1.3 การประยุกต์ใช้ระบบ GMP ในขั้นตอนต่อไปนี้		
(1) การจัดตั้งทีมงาน GMP		
(2) การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์		
(3) การจัดทำคู่มือคุณภาพ		
1. บทนำ		
2. ผังโครงสร้างการจัดตั้งองค์กร แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ		
3. แผนภูมิกระบวนการผลิต		
4. แผนผังแสดงที่ตั้งโรงงาน และสภาพแวดล้อมโดยรอบ		
5. แผนผังโรงงาน พร้อมแสดงเส้นทางเข้าออก		
6. GMP Plan และการปฏิบัติตามหัวข้อระบบ GMP		
6.1.4 การจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน GMP		
1. การรับ การเก็บรักษา เบิกจ่าย และเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์		
2. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย		
3. การควบคุมการปฏิบัติงาน/กระบวนการผลิต		
4. การควบคุมน้ำใช้ น้ำแข็ง ไอน้ำ		
5. การสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัด		
6. การซ่อมบำรุงเครื่องจักรอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก		
7. การทำความสะอาด		
8. ชยะและการกำจัดขยะ		
9. การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค		
10. การควบคุมสารเคมี		
11. การควบคุมอันตรายทางกายภาพ		
12. การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล		
13. การขนส่ง		
14. การคัดแยก ชั่ง และสอบกลับได้		
15. การเรียกคืนผลิตภัณฑ์		
16. การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด		
17. การฝึกอบรม		
18. การทวนสอบระบบ		
6.1.5 การกำหนดวิธีจัดทำเอกสาร และการจัดเก็บข้อมูล		

6.2 ระบบ HACCP	มี	ไม่มี
6.2.1 การจัดการสุขลักษณะพื้นฐาน		
6.2.2 การกำหนดนโยบายคุณภาพ HACCP		
6.2.3 การกำหนดขอบข่ายการยอมรับ HACCP		
6.2.4 การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในขั้นตอนต่อไปนี้		
(1) การจัดตั้งทีมงาน HACCP		
(2) การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์		
(3) การชี้หาวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์		
(4) การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต		
(5) การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต		
(6) การระบุอันตรายทุกชนิดที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิต ทำการวิเคราะห์อันตรายและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายที่ตรวจพบ		
(7) การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม		
(8) การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต		
(9) การกำหนดการตรวจเฝ้าระวัง		
(10) การกำหนดวิธีการทวนสอบ		
(11) การกำหนดวิธีจัดทำเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล		
6.2.5 การฝึกอบรม		

6.3 ระบบคอมพิวเตอร์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก	มี	ไม่มี
6.3.1 การจัดทำระบบ GMP และระบบ HACCP ในสถานประกอบการ		
6.3.2 การกำหนดปัจจัยพื้นฐานทางกายภาพที่มีผลต่อระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ		
6.3.3 การกำหนดมาตรการปัจจัยโครงสร้างพื้นฐาน		
6.3.4 การกำหนดแผนความปลอดภัยชีวภาพตามหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม		
6.3.4.1 การระบุปัจจัยเสี่ยงในทุกเส้นทางการรับเชื้อ		
6.3.4.2 การระบุจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม		
6.3.4.3 กำหนดมาตรการในการจัดการความเสี่ยงของแต่ละจุดวิกฤต		
6.3.4.4 คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับแผนความปลอดภัยทางชีวภาพ		
6.3.4.5 แผนปฏิบัติการในภาวะฉุกเฉินของคอมพิวเตอร์เมื่อสถานะโรคเปลี่ยนแปลง		
6.3.4.6 บันทึกรายงานขั้นตอนการปฏิบัติงาน		
6.3.4.7 แผนการฝึกอบรม ในเรื่องความปลอดภัยทางชีวภาพ		
6.3.4.8 แผนการเฝ้าระวังโรคใช้วัตถุดิบอย่างต่อเนื่อง		
6.3.5 การตรวจสอบย้อนกลับ		
6.3.6 การจัดทำเอกสาร		
6.3.7 การจัดทำแผนเฝ้าระวังโรค และกำหนดแนวทางในการเฝ้าระวังโรคใช้วัตถุดิบในคอมพิวเตอร์		
6.3.8 การจัดทำแผนเฝ้าระวังโรค และกำหนดแนวทางในการเฝ้าระวังโรคใช้วัตถุดิบนอกคอมพิวเตอร์		
6.3.9 การจัดทำหลักเกณฑ์การเก็บและส่งตัวอย่างตรวจใช้วัตถุดิบสำหรับในคอมพิวเตอร์ และนอกคอมพิวเตอร์		
6.3.10 การจัดทำแผนปฏิบัติการในภาวะฉุกเฉิน		
การจัดฝึกอบรมตามแผนปฏิบัติการในภาวะฉุกเฉิน		
แผนปฏิบัติการสอดคล้องข้อกำหนด กฎหมาย ระเบียบกรมปศุสัตว์		