

การยื่นเอกสารเพื่อการรับรอง โดยกรมปศุสัตว์

น.สพ.โอฬาร กิจปรีดาวิสุทธิ
นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
ฝ่ายรับรองมาตรฐานปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

กฎระเบียบที่อ้างอิงของประเทศญี่ปุ่น

- ◎ Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Thailand (25 December 2013)
- ◎ Animal Health Requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan (28 September 2016)
- ◎ Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand

คณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง

1. คณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
2. คณะทบทวนรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
3. คณะผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
4. คณะผู้ตรวจประเมินแบบแปลน

เตรียมเอกสารเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

- หนังสือจากโรงงาน แจ้งขอรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์
- แบบคำขอการรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส. 111) พร้อมเอกสารแนบต่างๆ

certify.dld.go.th/certify/index.php

กรมปศุสัตว์

Home | ติดต่อเรา | ข่าวสาร | กฎ-ระเบียบและคู่มือ | มาตรฐาน | การพัฒนาสินค้า | ผลิตภัณฑ์ | บริการ | ติดต่อเรา | English | ไทย

คาวนั้โหด

งานครั้งที่ 2/2561

เมนูย่อย

- ใบอนุญาตเลี้ยงสัตว์
- การป้อนนม
- คู่มือการขอใบอนุญาต
- ระเบียบกรมปศุสัตว์
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน

ปศุสัตว์ OK

ORGANIC THAILAND

HALAL

กรมปศุสัตว์

certify.dld.go.th/certify/index.php

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

Bureau of Livestock Standards and Certification

Home | ติดต่อเรา | ข่าวสาร | กฎ-ระเบียบและคู่มือ | มาตรฐาน | การพัฒนาสินค้า | ผลิตภัณฑ์ | บริการ | ติดต่อเรา | English | ไทย

คู่มือปฏิบัติงาน - ส่วนนิเทศ

เมนูย่อย

- ใบอนุญาตเลี้ยงสัตว์
- การป้อนนม
- คู่มือการขอใบอนุญาต
- ระเบียบกรมปศุสัตว์
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน

เอกสารด้านปศุสัตว์ OK

สิ่งเรลสือจันการปศุสัตว์

การรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก

ระบบคอมพิวเตอร์กรมปศุสัตว์

ปศุสัตว์ราคา

ข่าวกรมปศุสัตว์

มาตรฐานฟาร์มปศุสัตว์

เอกสารประกอบภาคีความร่วมมือ

เอกสาร แบบฟอร์ม สำเนางานเรื่องอาหารสัตว์ให้แก่เพื่อการส่งออก

certify.dld.go.th/certify/index.php

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

Bureau of Livestock Standards and Certification

Home | ติดต่อเรา | ข่าวสาร | กฎ-ระเบียบและคู่มือ | มาตรฐาน | การพัฒนาสินค้า | ผลิตภัณฑ์ | บริการ | ติดต่อเรา | English | ไทย

คู่มือปฏิบัติงาน - ส่วนนิเทศ

เมนูย่อย

- ใบอนุญาตเลี้ยงสัตว์
- การป้อนนม
- คู่มือการขอใบอนุญาต
- ระเบียบกรมปศุสัตว์
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน

การรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก

- กรมทหารพัฒนาสินค้าเกษตรและปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222
- กรมปศุสัตว์ (HACCP) - ไลน์ 028-222

แบบ สทพ. 111

ปริมาณส่งออกสินค้าปศุสัตว์ ปี 55-59

จำนวนเกษตรกรและปศุสัตว์

ข้อมูลเคลื่อนย้าย สัตว์/ซากสัตว์ 59

ที่ตั้งสำนักงาน (สทพ.)

certify.dld.go.th/certify/index.php

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

Bureau of Livestock Standards and Certification

Home | ติดต่อเรา | ข่าวสาร | กฎ-ระเบียบและคู่มือ | มาตรฐาน | การพัฒนาสินค้า | ผลิตภัณฑ์ | บริการ | ติดต่อเรา | English | ไทย

คู่มือปฏิบัติงาน - ส่วนนิเทศ

เมนูย่อย

- ใบอนุญาตเลี้ยงสัตว์
- การป้อนนม
- คู่มือการขอใบอนุญาต
- ระเบียบกรมปศุสัตว์
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน
- คู่มือการขอใบรับรองมาตรฐาน

แบบคำขอใบขออนุญาตนำเข้าของกรมปศุสัตว์ (แบบ สทพ. 111)

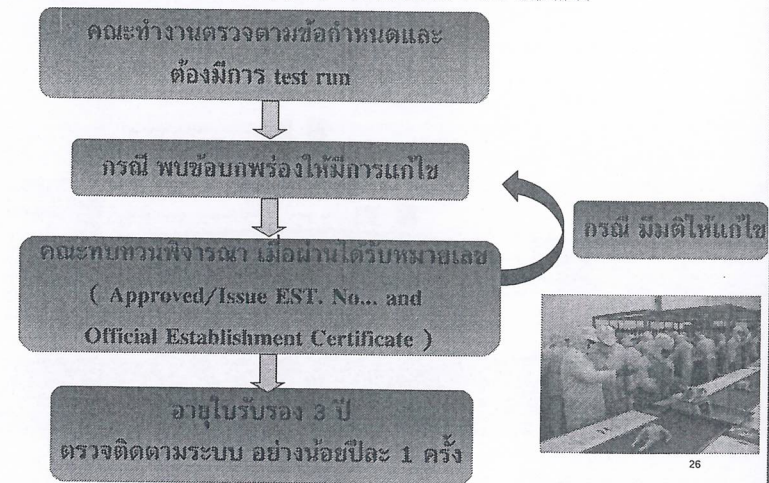
- ขออนุญาตนำเข้าของกรมปศุสัตว์ (แบบ สทพ. 111) 8 (12)
- สำเนาข้อมูลแจ้งรับแจ้งสัตว์ 8 (15)
- สำเนาข้อมูลแจ้งงานแปรรูป

ขั้นตอนการตรวจรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

1. ตรวจสอบความถูกต้องของแบบแปลน (Lay out) แสดงทิศทางการไหล ตาม สพส. 111 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า
2. ตรวจสอบเอกสารต่างๆ ตาม สพส. 111 เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. นัดวันเพื่อเข้าตรวจรับรองระบบ GMP ตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า
4. นำเข้าคณะกรรมการระบบ GMP และระบบ HACCP เพื่อพิจารณารับรองโรงงานในระบบ GMP



ขั้นตอนการรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก

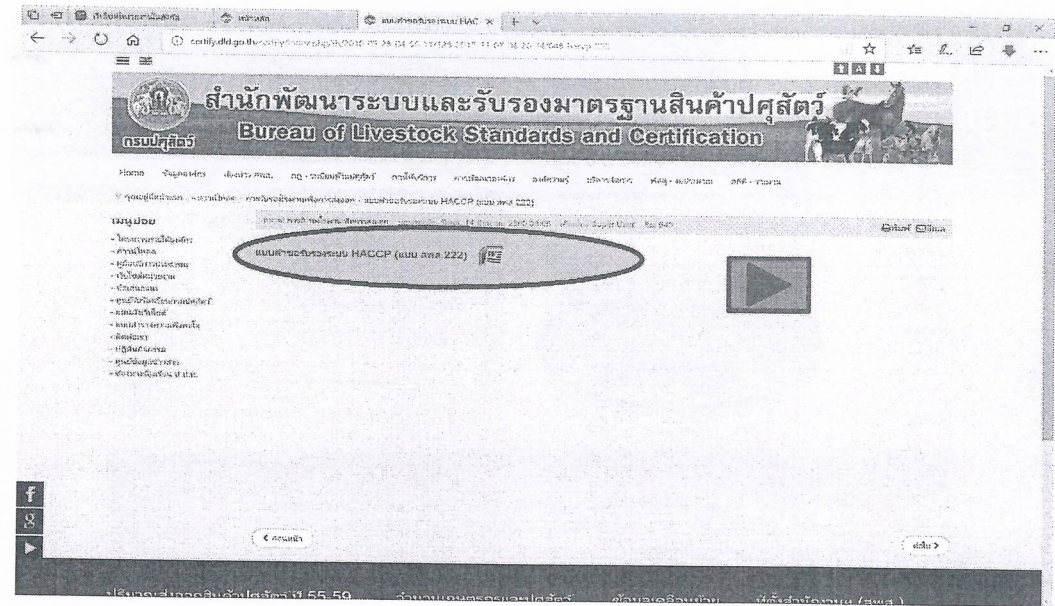
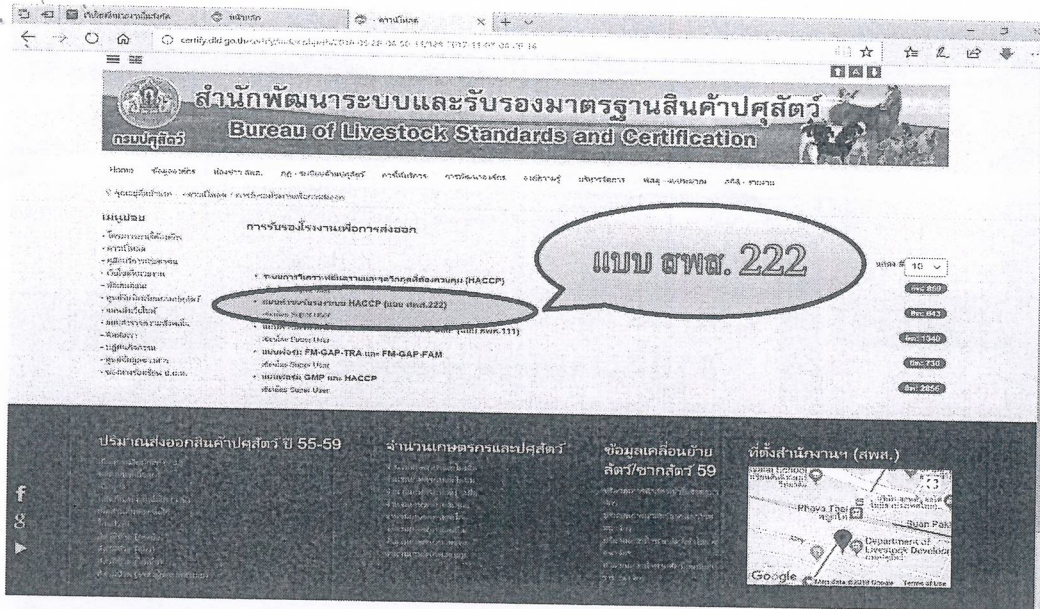


เมื่อได้รับการรับรองระบบ GMP จากกรมปศุสัตว์

- แจ้งความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ให้สัตวแพทย์ประจำโรงงาน
- ขอกำหนดระบบ HACCP จากกรมปศุสัตว์
- ขอเพิ่มรายชื่อ โรงงานในบัญชีรายชื่อ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น

เตรียมเอกสารเพื่อรับรองระบบ HACCP ของกรมปศุสัตว์

- หนังสือจากโรงงาน แจ้งขอรับรองระบบ HACCP ของกรมปศุสัตว์
- แบบคำขอการรับรองระบบ HACCP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส. 222) พร้อมเอกสารแนบต่างๆ

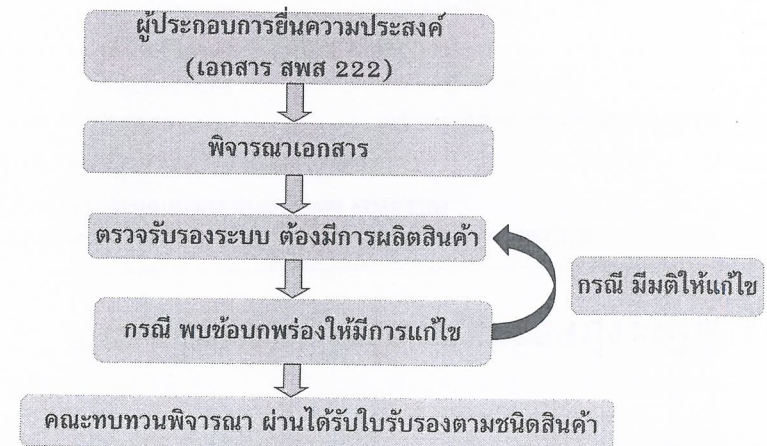


ขั้นตอนการตรวจรับรองระบบ HACCP ของกรมปศุสัตว์

1. โรงงานต้องได้รับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ก่อนดำเนินการ
2. ตรวจสอบรายละเอียดต่างๆ ตาม สพส. 222 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า
3. นัดวันเพื่อเข้าตรวจรับรองระบบ HACCP ตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า
4. นำเข้าคณะทวนระบบ GMP และระบบ HACCP เพื่อพิจารณารับรองโรงงานในระบบ GMP



ขั้นตอนการรับรองระบบ HACCP



การตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP

โดย
คณะผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ของกรมปศุสัตว์

การเตรียมตัวเพื่อรับการตรวจประเมินระบบ

- แบบสอบถามก่อนการตรวจประเมินระบบ GMP และ ระบบ HACCP (Questionnaire GMP and HACCP)
- เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน เช่น
 - แหล่งที่มาของวัตถุดิบ
 - บันทึกต่างๆ เช่น ดุ๊กหมูมีห้อง ดุ๊กหมูมีเนื้อ การทำความสะอาด
 - มลน้ำใช้ภายในโรงงาน
 - การควบคุมยุงและสัตว์พาหะ
 - ผลตรวจสอบสุขภาพพนักงาน
 - การอบรมพนักงาน
 - การตรวจสอบย้อนกลับ
 - การเทียบอุณหภูมิตัว

กรณีพบข้อบกพร่องที่ต้องดำเนินการแก้ไข

พร้อมแก้ไขข้อบกพร่อง

ปริมาณส่งออกสินค้าปศุสัตว์ ปี 55-59

จำนวนเกษตรกรและปศุสัตว์

ข้อมูลเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกอายุสัตว์ 59

ที่ตั้งสำนักงานฯ (ทพท.)

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
Bureau of Livestock Standards and Certification

เมนูระบบ

เมนูฟอร์ม GMP และ HACCP

- การรับรองระบบ GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)
- การรับรองระบบ HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
- การนำข้อบัญญัติของระบบ GMP จากมาตรฐานรับรองมาใช้ในการผลิต
- ฟอร์มใช้ในระบบ HACCP

ด้าน GMP

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
Bureau of Livestock Standards and Certification

เมนูระบบ

เมนูฟอร์ม GMP และ HACCP

- การรับรองระบบ GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)
- การรับรองระบบ HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
- การนำข้อบัญญัติของระบบ GMP จากมาตรฐานรับรองมาใช้ในการผลิต
- ฟอร์มใช้ในระบบ HACCP

ด้าน HACCP

สัตว์แพทย์ประจำโรงงานต้องทำอะไรบ้าง

1. ตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะกรรมการประเมินฯ หรือไม่
2. ทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ

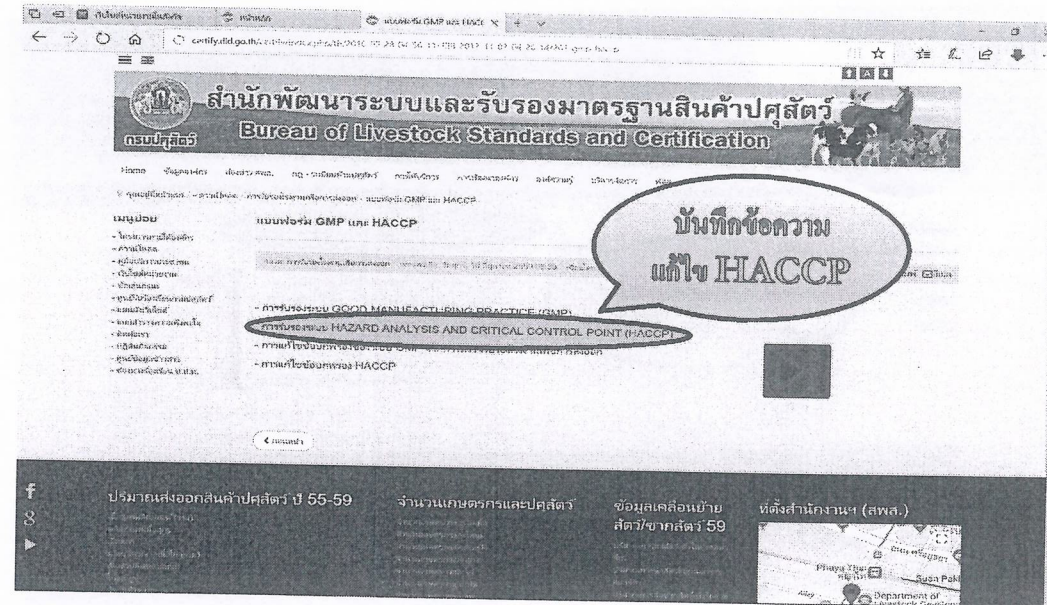
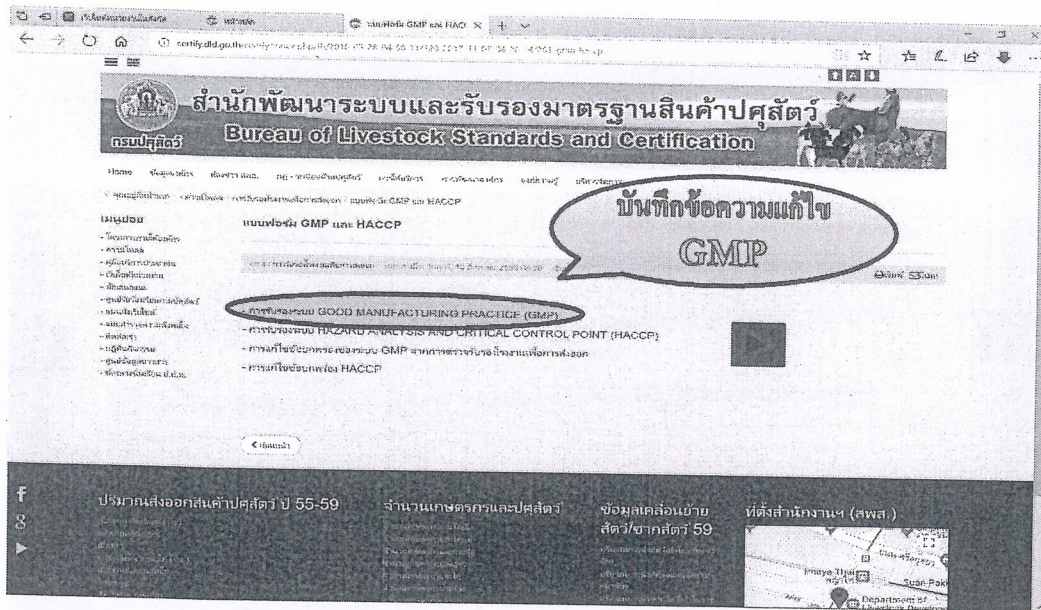
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
Bureau of Livestock Standards and Certification

เมนูระบบ

การแจ้งข้อมติโรงงานเพื่อการส่งออก

- อนุมัติระบบการประเมินและจัดทำคู่มือมาตรฐาน (HACCP) ฉบับใหม่ (Form 108)
- อนุมัติระบบการประเมิน HACCP (แบบ กพร.222) ฉบับใหม่ (Form 108)
- อนุมัติระบบการประเมิน HACCP (แบบ กพร.117) ฉบับใหม่ (Form 108)
- อนุมัติระบบ FM-GAP-TRA และ FM-GAP-FAM
- อนุมัติระบบ GMP และ HACCP ฉบับใหม่ (Form 108)

บันทึกข้อความ



ตัวอย่างบันทึกข้อความ จากสัตว์แพทย์ประจำโรงงาน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	ความคิดเห็นต่อการแก้ไขข้อบกพร่อง
1. ระบุข้อบกพร่อง (เขียนตามข้อบกพร่องที่ได้รับหนังสือจากกรม)	ผลของการแก้ไขที่สัตว์แพทย์ประจำโรงงานพบ และแสดงความคิดเห็น
2. ระบุข้อบกพร่อง	

ตัวอย่างบันทึกข้อความ จากสัตว์แพทย์ประจำโรงงาน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	ความคิดเห็นต่อการแก้ไขข้อบกพร่อง
1. พบช่องว่างใต้ประตูช่องไหลคาสินค้า ทำให้เป็นทางเข้าของแมลงและสัตว์พาหะ	โรงงานดำเนินการแล้ว

ตัวอย่างบันทึกข้อความ จากสัตวแพทย์ประจำโรงงาน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	ความคิดเห็นต่อการแก้ไขข้อบกพร่อง
1. พบช่องว่างใต้ประตูช่องโหลดสินค้า ทำให้เป็นทางเข้าของแมลงและสัตว์พาหะ	โรงงานติดตั้งแผ่นยางใต้ประตูแล้ว พบว่าไม่พบช่องว่างใต้ประตู และไม่พบแมลงและสัตว์พาหะในพื้นที่ดังกล่าว

ตัวอย่างบันทึกข้อความ จากสัตวแพทย์ประจำโรงงาน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	ความคิดเห็นต่อการแก้ไขข้อบกพร่อง
2. พบแมลงบินจำนวนมากในพื้นที่ผลิต ทำให้ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์	

เตรียมเอกสารเพื่อขอยกการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ (ต่อเติม/ปรับปรุงโรงงาน)

- หนังสือจากโรงงาน แจ้งขอยกการรับรองโรงงาน (ก่อนปรับปรุง **ไม่น้อยกว่า 15 วัน**)
 - ยกเว้น โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ส่งออกอยู่ใน form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุง**ไม่น้อยกว่า 45 วัน**
- แบบคำขอการรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส. 111)
พร้อมเอกสารแนบเฉพาะส่วนที่มีการเปลี่ยนแปลง
 - โดยเฉพาะ **Layout** ต้องมีก่อนการปรับปรุง และหลังการปรับปรุง
พร้อม **Flow** ต่างๆ ที่มีการเปลี่ยนแปลง

การยื่นเอกสารเพื่อขอขึ้นบัญชี รายชื่อกับประเทศคู่ค้า

ขั้นตอนการยื่นเรื่องขอขึ้นบัญชีรายชื่อกับประเทศคู่ค้า

1. หนังสือจากโรงงาน แจ้งขอขึ้นบัญชีรายชื่อ เพื่อการส่งออกไปยังประเทศคู่ค้า พร้อมเอกสารแนบ ส่งกรมปศุสัตว์
2. กรมปศุสัตว์ ทำหนังสือแจ้งความประสงค์ส่งออกผลิตภัณฑ์จากโรงงานไปยังประเทศคู่ค้า
3. โรงงานนำเอกสารจากกรมปศุสัตว์ส่งประเทศคู่ค้า

เตรียมเอกสารเพื่อขอขึ้นบัญชีรายชื่อกับประเทศคู่ค้า

- หนังสือจากโรงงาน แจ้งขอขึ้นบัญชีรายชื่อ เพื่อการส่งออกไปยังประเทศคู่ค้า
- Company profile (ภาษาอังกฤษ) จำนวน 1 ชุด พร้อมบันทึกข้อมูลลงใน Flash drive
- หนังสือจากสัตวแพทย์ประจำโรงงาน เพื่อพิจารณาสถานประกอบการสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อส่งออกไปยังประเทศคู่ค้า

หมายเหตุ หากยังไม่มีสัตวแพทย์ประจำโรงงาน สามารถดำเนินการส่งเรื่องมาที่ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์พิจารณา

ตัวอย่างรายละเอียดที่ควรมีใน Company profile

- | | |
|--|------------------------|
| A: Particulars of Establishment | E: Processing premises |
| B: Location and Lay out of establishment | F: Utility |
| C: Water supply | G: Products users |
| D: Manpowers | H: Quality Assurance |

A: Particulars of Establishment

1. Name of establishment
2. Registration/Establishment No.
3. Year of Establishment
4. Plant Address
5. Type of Establishment
6. Type of Meat Products Manufactured
7. Head office Address
8. Chairman/General Manager/Managing Director
9. Total land area
10. Total built in area
11. Annual business turn over
12. Source of meats (Name, Est. No., Address)
13. Capacity of Production

B: Location and Lay out of establishment

- Location of Establishment
- Layout plan of Establishment
- Materials used & Design (Floor, Walls, Ceiling & Superstructures, Lighting, Ventilation system)

C: Water supply

- Source of water
- Chlorination (Yes/No) If yes, state level in ppm
- Bacteriological Examination (Method) Standard method for the examination of water and waste water (Frequency, Records available)

D: Manpowers

- Number of employees (Management, Processing)
- Workers Medical Examination (Yes/No)
- Worker Amenities (Uniforms, First aid, Canteen, Laundry, Toilet etc.)

E: Processing premises

1. Source of Raw Meat
2. Processing Procedures (Process flowcharts, Detail of production step(picture))
3. Food Safety Programs
4. Product Recall and Traceability System (Flowchart)
5. Sanitation Standard Operating Procedure
6. Storage Facilities
7. Chiller/Freezer
8. Waste Treatment
9. Pest Control System (Brief description)
10. Welfare/Washing facilities

F: Utility

- Water Supply, Water Treatment, Water Storage
- Waste Treatment

G: Products users

- Domestic/Export
- Current Markets
- Products intended to be exported

H: Quality Assurance

ปรับปรุงเรื่องใดต้องแจ้ง MAFF

- ปรับปรุงอุปกรณ์ขนาดใหญ่ โดยเฉพาะเครื่อง Cooker
- ปรับปรุงพื้นที่ส่วน High care area และส่วน Low care area
- ปรับปรุงพื้นที่ภายในที่มีผลต่อ Flow การผลิต ไม่ว่าจะเป็นของพนักงาน กระบวนการต่างๆ
- เปลี่ยนแปลงพื้นที่การใช้งานเดิม
- ขยายโครงสร้างจากเดิมที่ได้รับการรับรอง