**ข้อมูลเอกสารที่ใช้ในการตรวจประเมินโรงงาน (HF-1 form)**

**การตรวจประเมินฯ ในระหว่างการแพร่ระบาดของโรคโคโรน่าไวรัส (COVID-19)**

**1. ข้อมูลโรงงานทั่วไป**

ชื่อโรงงาน........................................................................................................ EST. …………………

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

ประเภทโรงงาน (ขอบข่ายตามใบรับรอง GMP และใบแนบ)...........................................................  
.........................................................................................................................................................  
จำนวนอาคารที่ได้รับการรับรอง.......................................................................................................

วัตถุประสงค์การตรวจประเมิน

🞎 ตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง ระบบ..................  
 ที่ได้รับการตรวจเมื่อวันที่......................................   
 \*\*\* กรณีการตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องให้กรอกเฉพาะข้อ 1, ข้อ 2 และแนบไฟล์เอกสารการแก้ไข (เอกสารแนบที่..................)\*\*\*

🞎 ตรวจติดตามระบบ GMP

🞎 รับรองใหม่/ขยายการรับรองระบบ HACCP

\*\*\* กรณีการตรวจรับรองใหม่หรือขยายการรับรอง ระบบ HACCP ให้กรอกเฉพาะข้อ 1, ข้อ 2 และข้อ 4.4 HACCP \*\*\*

🞎 ตรวจติดตามระบบ HACCP

🞎 ตรวจต่ออายุระบบ GMP

🞎 ตรวจต่ออายุระบบ HACCP

สินค้าที่ได้รับการรับรอง (ขอบข่ายตามใบรับรอง HACCP) ....................................................  
.................................................................................................................................................

ประเทศที่ส่งออก ....................................................................................................................

**ผู้รับผิดชอบ (ในการรับการตรวจประเมิน) ......................................................................   
ตำแหน่ง...........................................................................................................................  
โทร. ......................................................ID Line………………………………………………………  
Application อื่นๆ ที่สะดวกในการ VDO Call………………………………………………………..**

**2. ข้อมูลการผลิต**

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

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

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

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

จำนวนไลน์เชือดสัตว์ปีก (กรณีโรงเชือด) .....................................ไลน์

ความเร็วไลน์เฉลี่ย (กรณีโรงเชือด)........................................ตัว/นาที

ความเร็วไลน์สูงสุด (กรณีโรงเชือด)........................................ตัว/นาที

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

น้ำหนักสัตว์ปีกเข้าเชือด.....................................กิโลกรัม

ที่มาวัตถุดิบปศุสัตว์ ..................................................

ร้อยละฟาร์มบริษัท (กรณีโรงเชือด) ........................ ร้อยละฟาร์มประกัน (กรณีโรงเชือด)..................

**3. ข้อมูลการควบคุมระบบมาตรฐานพื้นฐาน**

ข้อมูลการจัดทำ Trace back หรือ Mock recall

- ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา โรงงานมีจัดทำ Track back และ Mock recall หรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการอบรมพนักงาน

- โรงงานมีการอบรมพนักงานเข้าใหม่และพนักงานประจำหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการตรวจสุขภาพพนักงาน

- โรงงานมีการตรวจสุขภาพพนักงานเข้าใหม่และพนักงานประจำหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มีการตรวจสุขภาพพนักงาน

- ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา มีพนักงานที่มีผลการตรวจสุขภาพที่เสี่ยงหรือไม่ เช่น ผลเอกซเรย์ปอดผิดปกติ   
ผล Stool test ผิดปกติ และได้ดำเนินการตามนโยบายบริษัทหรือคู่มือการปฏิบัติงานหรือไม่ 🞎 มีผู้ที่มีผลผิดปกติและดำเนินการแล้ว 🞎 มีผู้ที่มีผลผิดปกติไม่มีการดำเนินการ 🞎ไม่มีผู้ที่มีผลตรวจผิดปกติ

ข้อมูลการบำรุงรักษา

- โรงงานมีแผนการบำรุงรักษาครอบคลุมเครื่องมือเครื่องจักรในโรงงาน และมีการซ่อมบำรุงอย่างสม่ำเสมอตามแผนหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการบำบัดน้ำเสีย

- โรงงานมีระบบบำบัดน้ำเสียภายในโรงงานที่มีประสิทธิภาพหรือไม่

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

ข้อมูลการสุ่มตรวจเชื้อและการรับวัคซีนป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)

- ในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา โรงงานมีการสุ่มตรวจเชื้อในพนักงาน

🞎 ยังไม่มีการสุ่มตรวจ

🞎 มี สุ่มตรวจ (วิธี RT-PCR/Rapid test) จำนวน................. คน คิดเป็นร้อยละ........... ของพนักงานทั้งหมด

การดำเนินการแก้ไขกรณีที่พบผลบวกจากการสุ่มเป็นบวก

🞎 จำนวนคนที่ได้รับการรักษาหายแล้ว..............คน อยู่ระหว่างการรักษา..............คน

- ในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา โรงงานพบการติดเชื้อของพนักงาน

🞎 มี พนักงานที่พบการติดเชื้อ จำนวน.................คน 🞎 ยังไม่มีผู้ติดเชื้อ

🞎 จำนวนคนที่ได้รับการรักษาหายแล้ว..............คน อยู่ระหว่างการรักษา..............คน

- จำนวนพนักงานที่ได้รับวัคซีน

🞎 ยังไม่มีผู้ได้รับวัคซีน

🞎 มีผู้ได้รับวัคซีนแล้ว ทั้งหมด จำนวน..................คน คิดเป็นร้อยละ.............. ของพนักงานทั้งหมด

- ได้รับเข็ม 1 แล้ว จำนวน...................คน คิดเป็นร้อยละ..............

- ได้รับเข็ม 2 แล้ว จำนวน...................คน คิดเป็นร้อยละ.................

- คาดว่าพนักงานจะได้รับวัคซีนครบจำนวน 2 เข็ม ในเดือน................................

**4. เอกสารที่ต้องจัดส่ง**

**กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าช่องและกรอกรหัสเอกสารที่แนบมาให้ครบถ้วน**

🞎4.1 Lay-out update ล่าสุดของโรงงาน

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

- Zonning 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 ........................)

🞎4.2 เอกสาร GMP

4.2.1 ที่มาวัตถุดิบ

กรณี โรงเชือด

🞎 คิวไก่เข้าเชือดที่มีข้อมูลการแสดงผล Boot swab ย้อนหลัง 7 วันที่มีการผลิตล่าสุด  
 (เอกสารแนบที่ ........................)

กรณี โรงงานอื่นๆ

🞎 รายชื่อโรงงาน AVL list ที่นำเข้าวัตถุดิบปศุสัตว์ (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 COA ของวัตถุดิบปศุสัตว์ ย้อนหลัง 3 วัน หรือ 3 ครั้งที่ทำการผลิต

🞎 บันทึกการตรวจรับวัตถุดิบที่สอดคล้องการรับเข้าวัตถุดิบจาก COA ด้านบน

4.2.2 การควบคุมอุณหภูมิห้องและเนื้อสัตว์

🞎คู่มือการควบคุมห้อง (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎คู่มือการควบคุมเนื้อสัตว์ (เอกสารแนบที่ ........................)

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

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

4.2.3 การทำความสะอาด

🞎แผนการทำความสะอาด (เอกสารแนบที่ ........................)

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

4.2.4 การ Swab วิธีการตรวจที่กำหนด………………………

🞎แผนการ Swab (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎ผลการ Swab ย้อนหลัง 3 ครั้ง ที่มีการผลิตล่าสุด (เอกสารแนบที่ ........................)

4.2.5 การเก็บตัวอย่างน้ำ

🞎แผนการตรวจน้ำ(เอกสารแนบที่ ........................)

🞎แผนผังจุดเก็บตัวอย่างน้ำ (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 ผลตรวจน้ำประจำปี (Group B) (เอกสารแนบที่ ...............)

🞎ผลตรวจน้ำประจำเดือน (Group A) ย้อนหลัง 3 เดือน (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 ผลตรวจน้ำ EU (กรณีโรงงานขึ้น List EU) (เอกสารแนบที่ ........................)

4.2.6 การควบคุมสัตว์พาหะ

🞎 แผนผังเหยื่อพิษ กาวดักหนู จิ้กจก แมลงสาบ ไฟดักแมลง (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 บันทึกการเข้ารับบริการ 2 รอบล่าสุด (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 บันทึกการตรวจนับแมลง/สัตว์พาหะ (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎 4.2.7 ผลการตรวจวิเคราะห์ Finish Product ด้านจุลชีววิทยา ย้อนหลัง 3 วัน ที่มีการผลิตล่าสุด (อย่างน้อยวันละ 1 รายการสินค้า) ที่ตรวจกับห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO 17025

🞎 4.2.8 ใบรับรองการสอบเทียบ (Calibration) อุปกรณ์วัดที่ใช้ที่จุด CCP

🞎4.3 Process flow diagram (บอกรายละเอียดของกระบวนการผลิตสินค้า)

🞎4.4 เอกสาร HACCP

(\*\*\***โรงงานที่ตรวจติดตาม/ต่ออายุระบบ HACCP กับกรมปศุสัตว์ ให้กรอก 4.4.1- 4.4.4\*\*\***

**\*\*\*โรงงานที่ตรวจรับรองใหม่/ขยายการรับรอง HACCP ให้กรอก 4.4.1 – 4.4.6**\*\*\*)

🞎 4.4.1 HACCP TEAM ล่าสุด และบันทึกการประชุม TEAM ล่าสุด (เอกสารแนบที่ ....................)

🞎 4.4.2 HACCP Plan ฉบับล่าสุด (ไฟล์ PDF) (เอกสารแนบที่ ....................)

🞎 4.4.3 บันทึกจุด CCP ย้อนหลัง 3 วัน ที่มีการผลิตล่าสุด (เอกสารแนบที่ ....................)

🞎 4.4.4 การทำ Validation จุด CCP ทุกจุด (เอกสารแนบที่ ....................)

🞎 4.4.5 Product description สินค้า/กลุ่มสินค้าที่ขอรับรองกับกรมปศุสัตว์ (เอกสารแนบที่ ........)

🞎 4.4.6 HACCP Analysis กระบวนการผลิตสินค้าที่รับรองกับกรมปศุสัตว์ (เอกสารแนบที่ ........)

🞎 **5. รายงานการแก้ไขข้อบกพร่องผลการตรวจของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน ประจำเดือน ย้อนหลัง 3 เดือน (เอกสารแนบที่ ....................)**

**6. รูปภาพพื้นที่ผลิต**

🞎 6.1 รูปภาพในวงกว้างในมุมต่างๆ ในพื้นที่ผลิต รูปการควบคุมอุณหภูมิพื้นที่ผลิต การควบคุมการผลิต เป็นต้น **ห้องละ 3-5 มุมกล้อง** (วันที่ถ่ายไม่เกิน 1 สัปดาห์ ให้ระบุวันที่ถ่ายลงในรูปภาพและบ่งชี้ห้อง)   
(เอกสารแนบที่ ....................)

**รายการพื้นที่ผลิตที่ต้องถ่ายรูป**

**โรงเชือด**

- พื้นที่วัตถุดิบ เช่น ลานพักสัตว์ ห้องแขวนไก่

- ห้องเชือด ห้องลวก-ถอนขน ห้องล้วงเครื่องใน ห้องผลิตเครื่องใน

- ห้องเก็บส่วนผสม ห้องชั่งส่วนผสม

- ห้องล้าง ห้องเก็บอุปกรณ์

- ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์/เตรียมบรรจุภัณฑ์

- ห้องตัดแต่งต่างๆ

- ห้อง Chill ห้อง Blast freeze /IQF ห้อง บรรจุกล่อง

- Cold storage/พื้นที่เก็บผลิตภัณฑ์

- พื้นที่โหลดสินค้า ประตูโหลดสินค้า (ด้านในอาคาร) และประตู Dock load (ด้านนอกอาคาร)

**โรงงานอื่นๆ**

- ห้องรับวัตถุดิบ

- ห้องเตรียมวัตถุดิบ

- ห้องล้าง ห้องเก็บอุปกรณ์

- ห้อง Cooking/ให้ความร้อน

- ห้องบรรจุ

- ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์/เตรียมบรรจุภัณฑ์

- ห้อง Chill ห้อง Blast freeze /IQF ห้อง บรรจุกล่อง

- Cold storage/พื้นที่เก็บผลิตภัณฑ์

- พื้นที่โหลดสินค้าและประตูโหลดสินค้า

🞎 6.2 รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน ณ จุด CCP ที่มีการวัดอุณหภูมิสินค้า (รูปแสดงอุณหภูมิสินค้าขณะวัด)

🞎 **7. ข้อมูลมาตรการการควบคุมเชื้อ Salmonella** (กรณีโรงเชือดสัตว์ปีก)

ไฟล์ข้อมูลสรุปมาตรการการควบคุมเชื้อ Salmonella ตาม HACCP PLAN เช่น ป้ายสีรถขนไก่ ป้ายสี/ป้าย Lot ที่สื่อสารพนักงาน ป้ายสี/ถุงบรรจุสินค้า สถานที่จัดเก็บในห้องต่างๆ เป็นต้น (ให้แนบเป็นไฟล์ Power point หรือ PDF) (เอกสารแนบที่............................)

🞎 **8.** **ข้อมูลมาตรการการป้องกัน****การปนเปื้อนโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-2019)**

🞎 8.1 นโยบายบริษัทที่ส่งเสริมการลดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา

🞎 8.2 มาตรการการคัดกรองบุคคลเข้าพื้นที่โรงงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-2019) เช่น พนักงานที่เข้าทำงาน พร้อมรูปถ่ายมาตรการดังกล่าว (วันที่ถ่ายรูปไม่เกิน 1 สัปดาห์)

🞎 8.3 มาตรการการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล เพื่อลดความเสี่ยงต่อการติดต่อโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-2019)พร้อมรูปถ่ายมาตรการดังกล่าว (วันที่ถ่ายรูปไม่เกิน 1 สัปดาห์)

🞎 8.4 มาตรการทางสุขาภิบาล เช่น การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นที่ที่มีความเสี่ยงเพิ่มเติม อุปกรณ์  
ล้างมือและฆ่าเชื้อมือพนักงาน เป็นต้น เพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา   
(COVID-2019) พร้อมรูปถ่ายมาตรการดังกล่าว (วันที่ถ่ายรูปไม่เกิน 1 สัปดาห์)

🞎 8.5 เอกสารการอบรม/การแจ้งแก่พนักงานเพื่อให้ปฏิบัติตนสอดคล้องตามมาตรการที่โรงงานกำหนด เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-2019)