**Q1-form**

**\*\*\*โปรดทราบ แนวทาง****ในการตรวจประเมินโรงงานใหม่ (ช่วง COVID-19) มีดังนี้\*\*\***

1. ขั้นตอนที่ 1 (STEP 1) ให้ผู้ประกอบการตอบข้อมูลตามแบบสอบถามการตรวจประเมินฯ ที่มีรายละเอียดของแผนผังโรงงานและข้อมูลตามหลัก GMP โดยจัดส่งข้อมูลทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ที่ blsc.export@gmail.com **ก่อนวันตรวจประเมินฯ อย่างน้อย 3 วันทำการ** เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินฯ พิจารณาข้อมูล (อาจสอบถามข้อซักถามผ่าน VDO Conference) และจะแจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้แก่ผู้ประกอบการตามวันที่นัดหมายการตรวจประเมิน หากผลการตรวจประเมินฯ ยังไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด ให้ผู้ประกอบการกลับไปแก้ไขตามหนังสือผลการตรวจประเมินที่จะแจ้งข้อบกพร่อง และให้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่องและเอกสารขอรับรองโรงงานใหม่ เมื่อดำเนินการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว

2. ขั้นตอนที่ 2 (STEP 2) หากโรงงานที่ได้รับการตรวจประเมินฯ ใน STEP 1 ผ่านแล้ว จะนัดหมายเพื่อตรวจประเมินโรงงาน ณ สถานประกอบการ หรือตามรูปแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด ทั้งนี้ขึ้นกับสถานการณ์การแพร่ระบาด COVID-19 โดย กลุ่มรับรองจะแจ้งวันตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ ให้แก่ผู้ประกอบการล่วงหน้าก่อนการตรวจประเมินฯ ต่อไป

**ข้อมูลเอกสารที่ใช้ในการตรวจประเมินโรงงานใหม่ (STEP 1)**

**การตรวจประเมินฯ ในระหว่างการแพร่ระบาดของโรคโคโรน่าไวรัส (COVID-19)**

**1. ข้อมูลโรงงานทั่วไป**

ชื่อโรงงาน.................................................................................................................…………………

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

ประเภทโรงงานที่ขอรับรอง...................................................................................................................  
..........................................................................................................................................................  
จำนวนอาคารที่ขอรับการรับรอง...........................................................................................................

สินค้าที่ขอรับการรับรอง ......................................................................................................................

ประเทศที่ประสงค์ส่งออก ...................................................................................................................

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

**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)

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

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

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

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

ระยะเวลาสะเด็ดเลือด (กรณีโรงเชือด)....................................นาที

น้ำหนักสัตว์ปีกเข้าเชือด. (กรณีโรงเชือด)....................................กิโลกรัม

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

ข้อมูลควบคุมการผลิต

- มีคู่มือควบคุมการผลิต ที่กำหนดรายละเอียดวิธีปฏิบัติงานและมาตรการการควบคุมผลิตที่ชัดเจน

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการจัดทำ Trace back หรือ Mock recall

- มีคู่มือการทำ Trace back และ Mock recall หรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

- ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา โรงงานมีจัดทำ Track back และ Mock recall หรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการอบรมพนักงาน

- มีคู่มือการอบรมพนักงานหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

- โรงงานมีแผนการฝึกอบรมและมีการอบรมพนักงานเข้าใหม่และพนักงานประจำหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการตรวจสุขภาพพนักงาน

- โรงงานมีแผนการตรวจสุขภาพพนักงานและมีการตรวจสุขภาพพนักงานเข้าใหม่และพนักงานประจำหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มีการตรวจสุขภาพพนักงาน

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

🞎 มีผู้ที่มีผลผิดปกติไม่มีการดำเนินการ

🞎ไม่มีผู้ที่มีผลตรวจผิดปกติ

ข้อมูลการบำรุงรักษา

- โรงงานมีแผนการบำรุงรักษาครอบคลุมเครื่องมือเครื่องจักรในโรงงาน และมีการซ่อมบำรุงอย่างสม่ำเสมอตามแผนหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลการ SWAB

- มีแผนการ Swab ตรวจสอบความสะอาดในพื้นที่ผลิตและผลการ Swab หรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลที่พักอาศัยของพนักงาน

- โรงงานมีที่พักอาศัยของพนักงานหรือเจ้าหน้าที่ ในรั้วโรงงานหรือไม่

🞎 มี 🞎 ไม่มี

ข้อมูลของวัสดุโครงสร้างโรงงาน

- พื้นทำจาก......................................................

- ผนังทำจาก.....................................................

- เพดานทำจาก................................................

- รอยต่อระหว่างพื้นและผนัง ผนังและเพดาน ในห้องที่มีกระบวนการผลิต ห้องล้างอุปกรณ์-เก็บอุปกรณ์ เป็นมุมฉากหรือไม่

🞎 ฉาก 🞎 ไม่ฉาก โดยเป็นลักษณะ......................................................

- ก๊อกน้ำล้างมือ ก๊อกน้ำล้างอุปกรณ์ ในพื้นที่ทั้งหมด เป็นแบบ

🞎 ไม่ใช้มือสัมผัส 🞎 ใช้มือสัมผัส

ข้อมูลการแต่งตัว-เปลี่ยนรองเท้าของพนักงาน

- โรงงานมีการกำหนดการเปลี่ยนเสื้อ-รองเท้าก่อนเข้าพื้นที่ผลิต

🞎 มี โดยแนบรูปขั้นตอนการเปลี่ยนเสื้อ-เปลี่ยนรองเท้า ก่อนเข้าพื้นที่ผลิต (เอกสารแนบที่............)  
 🞎 ไม่มี

- โรงงานมีการซักชุดที่ใช้ในพื้นที่ผลิตให้พนักงาน

🞎 มี โดยจ้าง Supplier ซัก 🞎 มี ซักโดยโรงงานเอง.........

🞎 ไม่มี ให้พนักงานซักเองและมีการตรวจสอบ

ข้อมูลการบำบัดน้ำเสีย

- โรงงานมีระบบบำบัดน้ำเสียภายในโรงงานที่มีประสิทธิภาพหรือไม่

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

ข้อมูลการสุ่มตรวจเชื้อและการรับวัคซีนป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)

- ในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา โรงงานมีการสุ่มตรวจเชื้อในพนักงาน และการติดเชื้อของพนักงาน

🞎 ยังไม่มีการสุ่มตรวจ 🞎 ยังไม่มีผู้ติดเชื้อ

🞎 มี สุ่มตรวจ จำนวน................. คน คิดเป็นร้อยละ.............. ของพนักงานทั้งหมด

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

การดำเนินการแก้ไขกรณีที่พบผลบวกจากการสุ่มและจากการติดเชื้อ (เอกสารแนบที่..............)

- จำนวนพนักงานที่ได้รับวัคซีน

🞎 ยังไม่มีผู้ได้รับวัคซีน

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

**3. เอกสารที่ต้องจัดส่ง**

**กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าช่องและกรอกรหัสเอกสารที่แนบมาให้ครบถ้วน**

🞎1. Lay-out update ล่าสุดของโรงงาน

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

- Zonning layout แบ่งพื้นที่ตามความเสี่ยง (เอกสารแนบที่ ..........................)

- Machine layout (เอกสารแนบที่ ........................)

- Worker flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Process flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Drainage flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Waste flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Air flow (เอกสารแนบที่ ........................)

- Packaging flow (เอกสารแนบที่ ........................)

🞎2. เอกสาร GMP

2.1 ที่มาวัตถุดิบ

กรณี โรงเชือด

🞎 คู่มือและบันทึกการตรวจรับสัตว์มีชีวิต (เอกสารแนบที่ ........................)

กรณี โรงงานอื่นๆ

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

🞎 COA ของวัตถุดิบปศุสัตว์ ย้อนหลัง 3 วัน หรือ 3 ครั้งที่ทำการผลิต (เอกสารแนบที่ ...............)

🞎 คู่มือและบันทึกการตรวจรับวัตถุดิบที่สอดคล้องการรับเข้าวัตถุดิบจาก COA ด้านบน (เอกสารแนบที่ ......)

2.2 การควบคุมอุณหภูมิห้องและเนื้อสัตว์

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

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

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

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

2.3 การทำความสะอาด

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

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

2.4 การเก็บตัวอย่างน้ำ

🞎 ผลตรวจน้ำประจำปี (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) (ไม่เกิน 1 ปี) (เอกสารแนบที่ ...................)

2.5 การควบคุมสัตว์พาหะ

🞎 คู่มือการควบคุมสัตว์พาหะ (เอกสารแนบที่ ...................)

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

🞎 บันทึกการเข้ารับบริการจาก supplier (เอกสารแนบที่ ...................)

2.6 ผลการตรวจวิเคราะห์   
🞎 Finish Product ด้านจุลชีววิทยา ย้อนหลังที่มีการผลิตล่าสุด (อย่างน้อยวันละ 1 รายการสินค้า) ที่ตรวจกับห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 (เอกสารแนบที่ ...................)

2.7 การสอบเทียบอุปกรณ์

🞎 รายการเครื่องมือและอุปกรณ์วัดที่ต้องใช้ในการผลิตและใบรับรองการสอบเทียบ (Calibration) (เอกสารแนบที่ ...................)

2.8 การตรวจสอบอื่นๆ (เฉพาะโรงงานกลุ่มประเภท Retort)

🞎 คู่มือและบันทึกการตรวจสอบการปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ (เอกสารแนบที่ ...................)

🞎 คู่มือและบันทึกการตรวจสอบการฆ่าเชื้อของสินค้า (ก่อน-หลัง Retort) (เอกสารแนบที่ .........)

🞎 เอกสาร Thermal distribution (ล่าสุด) (เอกสารแนบที่ ...................)

🞎 เอกสาร Heat penetration (สินค้าทุกชนิดที่ขอรับรองกับกรมปศุสัตว์) (เอกสารแนบที่ ...................)

🞎 3. Process flow diagram (บอกรายละเอียดของกระบวนการผลิตสินค้า)

🞎4. รูปภาพอาคารและพื้นที่ผลิตดังนี้

(\*\*\*\*\*ข้อละ 3 มุมกล้อง ถ่ายไม่เกิน 1 สัปดาห์ ระบุชื่อห้อง และลงวันที่ถ่ายในภาพถ่ายด้วย\*\*\*\*\*)

🞎 4.1 ห้องแต่งตัวพนักงาน

🞎 4.2 พื้นที่รอบอาคารด้านนอก-รั้วโรงงาน

🞎 4.3 ห้องรับวัตถุดิบ-ห้องเก็บวัตถุดิบ

🞎 4.4 ห้องผสม-ห้องชั่งส่วนผสม

🞎 4.5 ห้องล้างอุปกรณ์-ห้องเก็บอุปกรณ์

🞎 4.6 ห้องฆ่าเชื้อสินค้า

🞎 4.7 ห้องบรรจุถุง

🞎 4.8 ห้องบรรจุกล่องลัง

🞎 4.9 ห้องจัดเก็บสินค้า-โหลดสินค้า

🞎 4.10 ห้องจัดเก็บบรรจุภัณฑ์

5. ข้อมูลมาตรการการป้องกันการปนเปื้อนโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-2019)

🞎 5.1 นโยบายบริษัทที่ส่งเสริมการลดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา

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

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

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

🞎 5.5 เอกสารการอบรม/การแจ้งแก่พนักงานเพื่อให้ปฏิบัติตนสอดคล้องตามมาตรการที่โรงงานกำหนด เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-2019)