**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)