

คู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิต
ผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมิน

Manual of GMP Certification of
Dairy Products Processing Plant for Auditors

นางสาวจรรวดี เปรมฤดี
นางสาวปริญญา เขียววิชัย
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์

คำนำ

คู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานด้านการตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่กรมปศุสัตว์ได้ให้การรับรอง โดยเนื้อหาในคู่มือการตรวจรับรองฯ ฉบับนี้ ประกอบด้วยระบบการรับรอง วิธีการ ขั้นตอน แบบฟอร์มต่าง ๆ และหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน ซึ่งอ้างอิงตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามมาตรฐานของ Codex Alimentarius: Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003) หลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004) ข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ประกาศและคู่มือของกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสินค้าเกษตร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อเป็นแนวทางสำหรับให้เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์สามารถดำเนินการตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกเป็นไปในรูปแบบเดียวกัน และทำให้ระบบการรับรองของกรมปศุสัตว์ได้รับความเชื่อมั่นมากยิ่งขึ้น

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือการตรวจรับรองฯ ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์สำหรับเจ้าหน้าที่ในการตรวจรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก รวมทั้งผู้ประกอบการที่สนใจ หากมีข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะประการใด ผู้จัดทำยินดีน้อมรับฟังเพื่อนำมาพัฒนาและปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ผู้จัดทำ

นางสาวจารุณี เปรมฤดี

นางสาวปริญญา เขียววิชัย

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	1
บทที่ 1 หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก	3
1. การพิจารณาคุณสมบัติของผู้ประกอบการ	3
2. รูปแบบการตรวจประเมิน	3
3. การให้การรับรอง	4
4. การตรวจติดตามการรับรอง	4
5. การต่ออายุการรับรอง	4
6. เงื่อนไขสำหรับผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง	4
7. การลดข้อบ่งชี้การรับรอง	5
8. การเพิ่มข้อบ่งชี้การรับรอง	6
9. การยกเลิกการรับรอง	6
10. การพักใช้การรับรอง	6
11. การเพิกถอนการรับรอง	7
12. การอุทธรณ์	7
บทที่ 2 คณะกรรมการรับรอง	8
1. คุณสมบัติของคณะกรรมการรับรอง	8
2. อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการรับรอง	8
3. การประชุมคณะกรรมการ	8
4. มติของคณะกรรมการรับรอง	9
บทที่ 3 คณะผู้ตรวจประเมิน	10
1. คุณสมบัติของหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน	10
2. คุณสมบัติของผู้ตรวจประเมิน	10
3. หน้าที่ของคณะผู้ตรวจประเมิน	10
บทที่ 4 การตรวจประเมิน	11
1. การเตรียมการก่อนตรวจประเมิน	11
2. ขั้นตอนการตรวจประเมิน	12
3. การจัดเตรียมและส่งรายงานหลังการตรวจประเมิน	13
4. ระยะเวลาแก้ไขข้อบกพร่องและการจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง	14
5. แผนผังแสดงขั้นตอนการตรวจรับรองใหม่/การตรวจติดตาม/การต่ออายุการรับรอง/ เปลี่ยนแปลงข้อบ่งชี้การรับรอง	16

	หน้า
บทที่ 5 หลักเกณฑ์การตรวจประเมินระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นม	19
เพื่อการส่งออก	
1. ภายนอกโรงงาน	19
2. การออกแบบและการวางผัง	20
3. สิ่งอำนวยความสะดวก	20
4. High care area	21
5. Medium care area	23
6. Low care area	25
7. การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และพื้นที่ผลิต	26
8. Swab test	27
9. การรับวัตถุดิบ	27
10. การสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์	29
11. การตรวจสอบสภาพพนักงาน	29
12. การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน	30
13. การป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะ	30
14. การสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์	31
15. โปรแกรมการซ่อมบำรุง	31
16. การสอบย้อนกลับและการเรียกคืน	31
17. การฝึกอบรมพนักงาน	31
18. การจัดการของเสียนอกอาคารผลิต	31
19. ระบบบำบัดน้ำเสีย	31
20. มาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)	32
บทที่ 6 การจัดทำใบรับรอง	33
บรรณานุกรม	34
ภาคผนวก	
1. แบบฟอร์มสำหรับผู้ประกอบการ	
1.1 ตัวอย่างหนังสือขอรับรองโรงงานเพื่อการส่งออกจากผู้ประกอบการ	38
1.2 แบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (สพส. 111)	39
1.3 แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP	42
1.4 แบบฟอร์มการนำเสนอการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP	43
2. แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน	
2.1 แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก	46
2.2 แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน	58
2.3 แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินโรงงาน	63

	หน้า
3. แผนภูมิแสดงขั้นตอนการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์และนมยู เอช ที และ แนวทางในการแบ่งโซนพื้นที่ผลิต	64
4. แผนภูมิแสดงขั้นตอนการผลิตไอศกรีมและแนวทางในการแบ่งโซนพื้นที่ผลิต	65
5. การให้การรับรองของประเทศคู่ค้าในการส่งออกผลิตภัณฑ์นม	66
6. คำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ 154/2562 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์	67
7. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้า ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP พ.ศ. 2561	69

บทนำ

น้ำนมและผลิตภัณฑ์นมเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะดวกต่อการบริโภค และการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังเป็นสินค้าที่มีความสำคัญทางด้านการค้าระหว่างประเทศ โดยในปี พ.ศ. 2563 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์นมของประเทศไทยอยู่ที่ 15,921 ล้านบาท ผลิตภัณฑ์นมที่มีการส่งออกมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ครีมเทียม นมพาสเจอร์ไรส์ และไอศกรีม ประเทศคู่ค้าหลักของประเทศไทย ได้แก่ สหพันธรัฐมาเลเซีย สาธารณรัฐสิงคโปร์ สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม สาธารณรัฐอินโดนีเซีย เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน และสาธารณรัฐประชาชนจีน

กรมปศุสัตว์มีแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมและสนับสนุนผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการส่งออก เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์นมส่งออกไปยังต่างประเทศ ยุทธศาสตร์พัฒนาโคนมและผลิตภัณฑ์นมปี 2560-2569 กำหนดตัวชี้วัดในด้านมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดเพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 5 ต่อปี ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปยังต่างประเทศ จะต้องได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการ (Good Manufacturing Practice ; GMP) ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จากกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ซึ่งในปัจจุบันมีโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองระบบ GMP โดยกรมปศุสัตว์ จำนวนทั้งสิ้น 46 ราย

ขอบข่ายการรับรอง

การให้การรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ดำเนินการโดยกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกไปต่างประเทศ โดยในคู่มือฉบับนี้จะกล่าวถึงผลิตภัณฑ์นม 3 ชนิด คือ

1. นมพาสเจอร์ไรส์
2. นมยู เอช ที
3. ไอศกรีม

การตรวจประเมินระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จะเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามมาตรฐานของ Codex Alimentarius: Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003) หลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004) ข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ประกาศและคู่มือของกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสินค้าเกษตร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

วัตถุประสงค์

เพื่อจัดทำคู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมิน ให้ผู้ตรวจประเมินมีความเข้าใจในหลักเกณฑ์และขั้นตอนการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีมาตรฐานในการตรวจที่เป็นไปในรูปแบบเดียวกัน ให้คำแนะนำผู้ประกอบการได้อย่างถูกต้อง และ

ทำให้ระบบการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์ได้รับความเชื่อมั่น
มากยิ่งขึ้น

บทที่ 1

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกในคู่มือฉบับนี้ เป็นไปในแนวทางที่สอดคล้องกับระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2562 ในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้

1. การพิจารณาคุณสมบัติของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

1.1 ไม่เป็นผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรอง เว้นแต่พ้นระยะเวลาที่ถูกเพิกถอนการรับรองมาแล้ว 3 ปี หรือจนกว่ากระบวนการพิจารณาคดีจะสิ้นสุด หรือพิสูจน์ได้ว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการดังกล่าวไม่ได้กระทำผิดต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.2 สถานประกอบการมีการจัดการตามมาตรฐานระบบ GMP และสอดคล้องตามระเบียบของประเทศที่มีความประสงค์จะส่งออก

2. รูปแบบการตรวจประเมิน

รูปแบบการตรวจประเมิน มี 6 รูปแบบ ดังนี้

2.1 การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre-audit) เป็นการตรวจประเมินเบื้องต้นเพื่อประเมินความพร้อมของระบบและโครงสร้างพื้นฐานในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP

2.2 การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) เป็นการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง ซึ่งจะตรวจประเมินระบบและโครงสร้างพื้นฐานในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP

2.3 การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) เป็นการตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง เพื่อติดตามการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP ซึ่งจะดำเนินการตรวจติดตามปีละ 1 ครั้ง

2.4 การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit) เป็นการตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง เพื่อต่ออายุการรับรอง

2.5 การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow up Audit) เป็นการตรวจประเมินเพื่อติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินครั้งก่อน

2.6 การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit) เป็นการเข้าตรวจโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองซึ่งมีปัญหา มีข้อร้องเรียน มีการโอนกิจการ หรือมีเหตุอื่น ๆ ซึ่งอาจมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานการผลิต โดยอาจจะไม่แจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าในการเข้าตรวจการดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ มีดังต่อไปนี้

1) มีเหตุที่สงสัยว่าโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง มีประสิทธิภาพการผลิตลดลง

2) เมื่อมีการวิเคราะห์ข้อร้องเรียนหรือข้อมูลแล้ว พบว่าผู้ประกอบการหรือโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP ตามที่ได้รับการรับรอง

3) มีการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญที่มีผลต่อการดำเนินงาน หรือมีการเพิ่มขอบข่าย การรับรอง หรือขยายพื้นที่หรือเปลี่ยนแปลงการผลิต แล้วแต่กรณี

4) กรณีอื่น ๆ ตามที่คณะกรรมการรับรองหรือกรมปศุสัตว์มอบหมายให้ดำเนินการ

3. การให้การรับรอง

3.1 กรมปศุสัตว์ให้การรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกเท่านั้น ไม่รับรองการผลิตเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศ สถานประกอบการจึงไม่ควรอ้างถึงการได้รับการรับรองระบบ GMP (EST. No.) บนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายภายในประเทศ

3.2 ใบรับรองมีอายุคราวละ 3 ปี นับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง

4. การตรวจติดตามการรับรอง

คณะผู้ตรวจประเมินจะตรวจติดตามโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งนับแต่วันที่ออกใบรับรอง

5. การต่ออายุการรับรอง

5.1 ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะขอต่ออายุการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อ การส่งออก ให้ยื่นแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส. 111) และ หลักฐานที่ระบุตามแบบคำขอ ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ล่วงหน้าอย่างน้อย 135 วัน แต่ไม่เกิน 180 วันก่อนใบรับรองหมดอายุ

5.2 กรณีคณะกรรมการรับรองมีมติต่ออายุการรับรองแล้วเสร็จก่อนใบรับรองหมดอายุ วันที่ ต่ออายุการรับรอง จะมีผลต่อเนื่องจากใบรับรองฉบับเดิม

5.3 กรณีผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุการรับรองไม่เป็นตามข้อกำหนด วันที่ต่ออายุการรับรอง จะมีผลนับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติต่ออายุการรับรอง

6. เงื่อนไขสำหรับผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง

สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

6.1 ต้องรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานระบบ GMP โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกตลอดระยะเวลา ที่ได้รับการรับรอง

6.2 อ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น

6.3 ต้องไม่นำใบรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์

6.4 ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมี การยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง หรือเพิกถอนการรับรอง ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

6.5 ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมินทุกครั้ง ยินยอมให้คณะผู้ตรวจ ประเมิน เข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานประกอบการทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และ พื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ยินยอมให้มีการเข้าถึงเอกสาร รูปภาพที่เกี่ยวข้อง ยินยอมให้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสุ่มเก็บตัวอย่างที่เกี่ยวข้อง ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ จะมีการตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งนับแต่วันที่ออกใบรับรอง

6.6 จัดทำบันทึกตามคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินสามารถตรวจสอบ ความเป็นไปตามมาตรฐาน GMP โดยเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 3 ปี

6.7 ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

6.8 หากประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีหลังจากที่คณะกรรมการรับรองมีมติยกเลิกการรับรอง

6.9 กรณีการโอนกิจการ ให้ผู้ประกอบการที่รับโอนกิจการแจ้งเป็นหนังสือให้กรมปศุสัตว์ทราบ ซึ่งกรมปศุสัตว์จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ ณ สถานที่ประกอบการ

6.10 การย้ายสถานที่ตั้งสถานประกอบการ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้กรมปศุสัตว์ทราบ เพื่อเสนอเรื่องให้คณะกรรมการรับรองพิจารณายกเลิกการรับรอง

6.11 กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ และ/หรือที่อยู่ แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล หรือมีความประสงค์ที่จะเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ให้แจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาและออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีหลังจากได้รับใบรับรองฉบับใหม่

6.12 กรณีใบรับรองชำรุดหรือสูญหาย ให้นำใบรับรองที่ชำรุดหรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหาย แล้วแต่กรณี มายังกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

6.13 กรณีที่มีข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน

1) กรณีการตรวจรับรองใหม่ ให้ดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องเกินระยะเวลาที่กำหนดให้ถือว่าตรวจประเมินสิ้นสุดลง และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองใหม่ สถานประกอบการที่ยื่นขอรับรองและผู้ตรวจประเมินได้ดำเนินการตรวจประเมินเพื่อการรับรองโรงงานใหม่แล้ว หากมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตที่ส่งผลต่อการพิจารณาความเสี่ยงต่อการผลิต ก่อนวันที่ผู้ตรวจประเมินจะเข้าตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง ให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองใหม่

2) กรณีการตรวจติดตามและการตรวจต่ออายุการรับรอง ให้ดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากผู้ตรวจประเมินพิจารณา รายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเห็นว่าแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ หรือผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่าแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องอีก 1 ครั้ง โดยมีระยะเวลาไม่เกิน 15 วัน กรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด คณะผู้ตรวจประเมินจะรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาพักใช้การรับรอง

7. การลดขอบข่ายการรับรอง

7.1 กรณีที่โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองไม่สามารถดำเนินการตามขอบข่ายการรับรองบางส่วน ให้ผู้ตรวจประเมินรวบรวมหลักฐานและเอกสาร เพื่อเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาลดขอบข่ายการรับรอง

7.2 กรณีผู้ประกอบการมีความประสงค์ขอลดขอบข่ายการรับรอง ให้ผู้ประกอบการแจ้งเป็นหนังสือขอลดขอบข่ายการรับรองมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาขอลดขอบข่ายการรับรอง

7.3 การออกใบรับรองฉบับใหม่ตามขอบข่ายที่เหลือแทนใบรับรองฉบับเดิม โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีหลังจากได้รับใบรับรองฉบับใหม่

8. การเพิ่มขอบข่ายการรับรอง

กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ขอเพิ่มขอบข่ายการรับรอง หรือขยายพื้นที่หรือเปลี่ยนแปลงการผลิต แล้วแต่กรณี ให้ผู้ประกอบการแจ้งเป็นหนังสือ พร้อมหลักฐานเอกสารที่เกี่ยวข้องมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินและแจ้งกำหนดการเพื่อเข้าตรวจกรณีพิเศษ ณ สถานประกอบการ พร้อมทั้งเสนอผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาเพิ่มขอบข่ายการรับรอง และออกใบรับรองฉบับใหม่แทนใบรับรองฉบับเดิม โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีหลังจากได้รับใบรับรองฉบับใหม่

9. การยกเลิกการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณายกเลิกการรับรอง กรณีผู้ประกอบการเข้าข่ายลักษณะดังต่อไปนี้

9.1 ผู้ประกอบการที่ประสงค์ขอยกเลิกการรับรองสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง

9.2 ผู้ประกอบการตายและไม่มีผู้รับโอนกิจการ

9.3 ใบรับรองสิ้นสภาพกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการยื่นต่ออายุการรับรองหลังใบรับรองหมดอายุ

9.4 ผู้ประกอบการไม่มีการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกผ่านกรมปศุสัตว์ หรือไม่ได้ดำเนินการใด ๆ เพื่อให้เกิดการส่งออกเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 3 ปี

10. การพักใช้การรับรอง

การพักใช้การรับรอง ในกรณีต่อไปนี้

10.1 โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกมีการจัดการตามมาตรฐาน GMP บกพร่องหรือไม่สอดคล้องตามระเบียบกรมปศุสัตว์หรือข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าซึ่งมีผลกระทบร้ายแรงต่อกระบวนการผลิตและการรับรอง

10.2 ไม่จัดส่งการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือแก้ไขข้อบกพร่องไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด กรณีการตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุการรับรอง

10.3 มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการกระทำความผิดต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ผู้ประกอบการจะต้องหยุดการอ้างถึงการได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่วันที่ทราบคำสั่งพักใช้การรับรอง และการพักใช้การรับรองมีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกิน 180 วัน นับตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรอง มีมติพักใช้การรับรอง

ผู้ประกอบการต้องแจ้งรายงานการแก้ไขมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า ปศุสัตว์ก่อนครบระยะเวลาการพักใช้การรับรอง คณะผู้ตรวจประเมินจะตรวจติดตามผลการแก้ไข อีกครั้งก่อนครบระยะเวลาพักใช้การรับรอง หากผู้ประกอบการสามารถแก้ไขได้อย่างมีประสิทธิภาพ ให้คณะผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินต่อคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณายกเลิกคำสั่งพักใช้และให้คงไว้ซึ่งการรับรองในกรณีที่ยังอยู่ในช่วงอายุใบรับรอง หรือพิจารณายกเลิกคำสั่งพักใช้และให้ต่ออายุการรับรอง ในกรณีการต่ออายุการรับรอง และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับการรับรองใหม่ในกรณีที่ใบรับรองหมดอายุ

กรณีผู้ประกอบการไม่จัดส่งแนวทางการแก้ไข หรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องได้ภายใน ระยะเวลาที่กำหนด หรือผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่า การแก้ไขไม่มี ประสิทธิภาพ ให้คณะผู้ตรวจประเมินส่งผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณา การพักใช้การรับรองต่อเนื่องจากการพักใช้การรับรองครั้งก่อน ซึ่งเป็นการพักใช้การรับรอง 2 ครั้ง ต่อเนื่อง ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง

11. การเพิกถอนการรับรอง

การเพิกถอนการรับรอง ในกรณีต่อไปนี้

11.1 ถูกพักใช้การรับรอง 2 ครั้งภายในระยะเวลา 3 ปีนับแต่ถูกพักใช้การรับรองครั้งแรก

11.2 มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการ ลูกจ้างสถานประกอบการ หรือผู้รับมอบ อำนาจในการดำเนินการเกี่ยวกับหนังสือรับรองสุขอนามัยฯ จงใจปกปิด แสดงข้อมูลอันเป็นเท็จ ปลอม หรือใช้เอกสารราชการปลอม

11.3 ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขสำหรับผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง

ผู้ประกอบการจะต้องหยุดการอ้างถึงการได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่วันที่ทราบ คำสั่ง เพิกถอนการรับรอง และจะต้องส่งใบรับรองคืนกรมปศุสัตว์ทันทีนับแต่วันที่ทราบคำสั่งนั้น

ผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรอง หรือสถานประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรอง จะไม่ได้รับการพิจารณารับรองมาตรฐานระบบ GMP เป็นเวลา 3 ปีหรือจนกว่ากระบวนการพิจารณา คดีเป็นที่สิ้นสุด หรือพิสูจน์ว่าผู้ประกอบการ หรือสถานประกอบการดังกล่าวไม่ได้กระทำความผิดต่อ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

12. การอุทธรณ์

ผู้ประกอบการที่ถูกพักใช้การรับรองหรือเพิกถอนการรับรอง มีสิทธิอุทธรณ์โดยทำเป็นหนังสือ ยื่นต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ ภายใน 30 วันนับแต่วันที่ทราบคำสั่งพักใช้การรับรองหรือเพิกถอน การรับรองและให้คำวินิจฉัยของอธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นที่สิ้นสุด

บทที่ 2

คณะกรรมการรับรอง

1. องค์ประกอบของคณะกรรมการรับรอง

ให้ยึดถือตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ 154/2562 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์

2. อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการรับรอง

ให้ยึดถือตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ 154/2562 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์

3. การประชุมคณะกรรมการรับรอง มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.1 กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ รวบรวมสรุปรายงานผลการตรวจประเมินของคณะผู้ตรวจประเมิน และจัดทำวาระการประชุม หนังสือเชิญประชุม และเอกสารการประชุม

3.2 คณะกรรมการรับรองดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมคณะกรรมการรับรอง เพื่อพิจารณาให้การรับรอง ต่ออายุการรับรอง ยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง ลดหรือเพิ่มขอบข่ายการรับรองในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก แล้วแต่กรณี และลงนามในรายชื่อผู้เข้าประชุมคณะกรรมการรับรอง โดยในการประชุมแต่ละครั้งต้องมีกรรมการรับรองมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งจึงจะเป็นองค์ประชุม

3.3 การลงมติของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการหนึ่งคนมีหนึ่งเสียงในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานการประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด กรรมการผู้ใดมีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณา ต้องงดออกเสียงและไม่แสดงความคิดเห็นใด ๆ ในเรื่องที่พิจารณานั้น

3.4 เลขานุการคณะกรรมการรับรองจัดทำรายงานการประชุม

3.5 เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ จัดทำใบรับรองเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้แทนที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจลงนามอนุมัติการรับรอง และแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง หรือในกรณีที่คณะกรรมการรับรองมีมติเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง หรือมีผลต่อผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการ ให้แจ้งผู้ประกอบการทราบภายใน 14 วันนับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติ กรณีเป็นใบรับรองฉบับต่ออายุ ผู้ประกอบการต้องนำใบรับรองฉบับเดิมมาคืนก่อนขอรับใบรับรองฉบับใหม่

3.6 กรณีเป็นการพิจารณาการรับรองเพื่อเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง เพิ่มหรือลดขอบข่ายการรับรองระบบ GMP และมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการรับรองในบัญชีรายชื่อเพื่อการส่งออกไปยังประเทศคู่ค้า กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ต้องดำเนินการจัดทำหนังสือแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไปยังประเทศคู่ค้าที่สถานประกอบการขึ้นบัญชีรายชื่อได้รับอนุญาตเพื่อการส่งออก

3.7 เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ จัดทำรายชื่อโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองระบบ GMP เพื่อการส่งออก และเผยแพร่บนเว็บไซต์ของสำนักพัฒนา ระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

4. มติของคณะกรรมการรับรอง

4.1 การรับรองใหม่ระบบ GMP

คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้การรับรอง โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้แทนที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจลงนามอนุมัติการรับรอง มีผลบังคับใช้ระยะเวลา 3 ปี นับตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองอนุมัติให้การรับรอง

4.2 การคงไว้ซึ่งการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้คงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีตรวจติดตามประจำปี

4.3 การต่ออายุการรับรองระบบ GMP

4.3.1 กรณีคณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้ต่ออายุการรับรองแล้วเสร็จก่อนใบรับรองฉบับเดิมหมดอายุ ให้ดำเนินการออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยวันที่ต่ออายุการรับรองจะมีผลต่อเนื่องจากใบรับรองฉบับเดิม

4.3.2 กรณีที่คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้ต่ออายุการรับรองหลังจากใบรับรองหมดอายุ ให้ดำเนินการออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยวันที่ต่ออายุการรับรองจะมีผลนับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองอนุมัติให้ต่ออายุการรับรอง

4.4 การเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้เพิ่มหรือลดขอบข่ายการรับรอง

4.5 การพักใช้การรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้พักใช้การรับรอง มีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกิน 180 วัน ในกรณีต่อไปนี้

4.5.1 มีการจัดการตามมาตรฐานระบบ GMP บกพร่องหรือไม่สอดคล้องตามระเบียบกรมปศุสัตว์หรือข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าซึ่งมีผลกระทบร้ายแรงต่อกระบวนการผลิตและการรับรอง

4.5.2 ไม่จัดส่งการแก้ไขข้อบกพร่องหรือแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือแก้ไขข้อบกพร่องไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด กรณีการตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุการรับรอง

4.5.3 มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการกระทำความผิดต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

4.6 การเพิกถอนการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้เพิกถอนการรับรอง ในกรณีต่อไปนี้

4.6.1 ถูกพักใช้การรับรอง 2 ครั้งภายในระยะเวลา 3 ปีนับแต่ถูกพักใช้การรับรองครั้งแรก

4.6.2 มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการ ลูกจ้างสถานประกอบการ หรือผู้รับมอบอำนาจในการดำเนินการเกี่ยวกับหนังสือรับรองสุขอนามัย จงใจปกปิด แสดงข้อมูลอันเป็นเท็จปลอมหรือใช้เอกสารราชการปลอม

4.6.3 ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขของผู้ประกอบการและสถานประกอบการ

4.7 การคืนสิทธิ์การรับรอง

กรณีผู้ได้รับการรับรองถูกพักใช้การรับรอง หลังการตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วคณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุมัติให้คืนสิทธิ์การรับรอง ให้มีผลนับจากวันที่สิ้นสุดการพักใช้การรับรอง

บทที่ 3

คณะผู้ตรวจประเมิน

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินอย่างน้อย 2 คน ประกอบด้วย หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน หรือหัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัด หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด โดยอาจมีผู้เชี่ยวชาญ และผู้สังเกตการณ์เข้าร่วมด้วย

1. คุณสมบัติของหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

ให้ยึดถือตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP พ.ศ. 2561

2. คุณสมบัติของผู้ตรวจประเมิน

ให้ยึดถือตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP พ.ศ. 2561

3. หน้าที่ของคณะผู้ตรวจประเมิน

3.1 แจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน

3.2 ดำเนินการตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกภายใน 60 วัน นับแต่วันที่ได้รับเอกสารถูกต้องและครบถ้วน

3.3 ให้คำแนะนำ แนวทางการแก้ไข หรือปรับปรุงโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์ และประเทศคู่ค้า

3.4 จัดทำรายงานผลการตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ภายใน 14 วัน นับแต่วันที่ตรวจประเมิน

3.5 เสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาให้การรับรอง ต่ออายุ การรับรอง ยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง ลดหรือเพิ่มขอบข่ายการรับรองในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

3.6 ดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย

บทที่ 4

การตรวจประเมิน

การตรวจประเมิน แบ่งเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้ การเตรียมการก่อนการตรวจประเมิน ขั้นตอนการตรวจประเมิน และการจัดเตรียมรายงานหลังการตรวจประเมิน

1. การเตรียมการก่อนการตรวจประเมิน

เมื่อผู้ประกอบการยื่นแบบคำขอการรับรองระบบ GMP สถานประกอบการเพื่อการส่งออก (แบบ สพส. 111) และหลักฐานที่ระบุตามแบบคำขอแล้ว สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการดังต่อไปนี้

1.1 การพิจารณาแบบคำขอการรับรองระบบ GMP สถานประกอบการเพื่อการส่งออก

เจ้าหน้าที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของเอกสารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

1.1.1 กรณีเอกสารถูกต้องและครบถ้วน หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินและจัดทำแผนการตรวจประเมิน โดยคณะผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินภายใน 60 วันนับตั้งแต่วันที่เอกสารถูกต้องและครบถ้วน

1.1.2 กรณีที่เอกสารไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์จะติดต่อผู้ประกอบการเพื่อดำเนินการแก้ไขและจัดส่งเอกสารให้ถูกต้องครบถ้วนต่อไป

1.2 การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมิน

หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินตามคุณสมบัติที่กำหนดไว้ ซึ่งในคณะผู้ตรวจประเมินต้องประกอบด้วยอย่างน้อย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน 1 คน และผู้ตรวจประเมินอย่างน้อย 1 คน

1.3 การแจ้งกำหนดการตรวจประเมิน

เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ แจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน โดยจัดส่งหนังสือแจ้งกำหนดการตรวจประเมินทางไปรษณีย์และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมินตามกำหนดการดังกล่าวได้ ให้จัดทำหนังสือแสดงความประสงค์ขอเลื่อนการตรวจประเมินเพื่อการรับรองระบบ GMP พร้อมระบุสาเหตุในการขอเลื่อนการตรวจประเมิน โดยยื่นเอกสารได้ที่สำนักงานเลขานุการกรมปศุสัตว์ และสำเนาเอกสารดังกล่าวให้กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ โดยส่งเอกสารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) ที่ blsc.export@gmail.com

1.4 การจัดเตรียมแบบฟอร์มที่ใช้ในวันตรวจประเมิน

แบบฟอร์มที่คณะผู้ตรวจประเมินต้องจัดเตรียม มีดังนี้

1.4.1 แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (Checklist for Dairy Products Processing Plant Audit)

1.4.2 แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน

1.5 การนัดหมายคณะผู้ตรวจประเมิน

ทำการนัดหมายคณะผู้ตรวจประเมินตามแผนการตรวจประเมินและยืนยันการนัดหมายกับผู้ประกอบการ

2. ขั้นตอนการตรวจประเมิน

ขั้นตอนการตรวจประเมิน ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ดังนี้

- 2.1 การประชุมเปิดการตรวจประเมิน (Opening meeting)
- 2.2 การตรวจประเมิน (Audit)
- 2.3 การบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit evidence)
- 2.4 การประมวลผลสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
- 2.5 การจัดทำข้อสรุปจากการตรวจประเมิน (Audit conclusion)
- 2.6 การประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

2.1 การประชุมเปิดการตรวจประเมิน (Opening meeting)

คณะผู้ตรวจประเมินประชุมเปิดการตรวจประเมินร่วมกับผู้ประกอบการ โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 2.1.1 เพื่อแนะนำคณะผู้ตรวจประเมินต่อผู้ประกอบการหรือผู้แทน และผู้ที่เกี่ยวข้อง
- 2.1.2 เพื่อทบทวนขอบข่ายและวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน
- 2.1.3 เพื่อชี้แจงรูปแบบและวิธีการที่ใช้ในการตรวจประเมิน
- 2.1.4 เพื่อสร้างความสัมพันธ์ในการสื่อสารระหว่างผู้ตรวจประเมินและผู้ประกอบการ
- 2.1.5 เพื่อยืนยันความพร้อมของสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับคณะ

ผู้ตรวจประเมิน ตลอดจนการจัดหาผู้นำทาง

- 2.1.6 เพื่อยืนยันถึงกิจกรรม สถานที่และลำดับเวลาในการตรวจประเมิน
- 2.1.7 เพื่อทำความเข้าใจประเด็นที่ยังไม่ชัดเจนในกำหนดการตรวจประเมิน และเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.1.8 เพื่อยืนยันความถูกต้องของเอกสารและหลักฐานที่ได้รับจากผู้ประกอบการ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องก่อนการตรวจประเมินสิ้นสุด

- 2.1.9 เพื่อยืนยันวันและเวลาในการประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

2.2 การตรวจประเมิน (Audit)

คณะผู้ตรวจประเมิน อย่างน้อย 2 คน ดำเนินการตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการ โดยมีวิธีการตรวจประเมิน ดังนี้

2.2.1 การสัมภาษณ์ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ จะต้องยืนยันจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ เช่น โดยการสังเกต การวัด และการบันทึก เป็นต้น

- 2.2.2 การตรวจเอกสารและบันทึก

- 2.2.3 การสังเกตกิจกรรม และสถานะของพื้นที่ที่ตรวจ

2.2.4 การทดลองและการสาธิต เพื่อให้ทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งตามที่ระบุไว้ในคู่มือการปฏิบัติงาน

ในการตรวจประเมิน ให้บันทึกสิ่งที่พบและสิ่งนี้อาจเป็นเหตุนำไปสู่ความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การตรวจประเมินอาจตรวจประเมินรายละเอียดที่ไม่ได้เขียนไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน (checklist) ก็ได้ ในระหว่างการตรวจประเมินหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินอาจเปลี่ยนแปลงกำหนดการตรวจประเมินได้ตามความเหมาะสม โดยความเห็นชอบของผู้ประกอบการ เพื่อให้การตรวจประเมินเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

2.3 การบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit Evidence)

สิ่งที่พบจากการตรวจประเมินทั้งหมดต้องรวบรวมและทวนสอบข้อมูล ทั้งความเชื่อมโยงของบุคคล กิจกรรม และกระบวนการ ซึ่งข้อมูลที่จะนำมาใช้ประกอบเป็นหลักฐานการตรวจประเมินจะต้องสามารถทวนสอบได้เท่านั้น ได้แก่ ผลสัมภาษณ์ บันทึกเอกสารหรือแบบบันทึกต่าง ๆ ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ผลการสอบเทียบ หลักฐานที่ปรากฏหน้างานขณะตรวจประเมิน ซึ่งอาจบันทึกภาพถ่ายไว้เป็นหลักฐานการตรวจประเมิน

2.4 การประมวลผลสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)

คณะผู้ตรวจประเมินประชุมร่วมกันเพื่อประมวลผลสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน และตัดสินใจว่าสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมินมีความสอดคล้องหรือไม่สอดคล้องกับเกณฑ์การตรวจประเมิน กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า

ควรบันทึกความไม่สอดคล้องและหลักฐานการตรวจประเมินที่นำมาสนับสนุนความไม่สอดคล้องนั้นไว้ ความไม่สอดคล้องอาจแบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ ควรทบทวนความไม่สอดคล้องร่วมกับผู้ตรวจประเมินรายอื่นและผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการยอมรับว่าหลักฐานการตรวจประเมินมีความถูกต้องและความไม่สอดคล้องเป็นที่เข้าใจ ควรใช้ความพยายามทุกทางในการแก้ไขความคิดเห็นที่แตกต่างกันเกี่ยวกับหลักฐานการตรวจประเมินและสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน และควรบันทึกประเด็นที่ยังแก้ไขไม่ได้ไว้

2.5 การสรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

คณะผู้ตรวจประเมินประชุมร่วมกันเพื่อสรุปว่าสิ่งที่ตรวจพบรายการใดถือเป็นข้อบกพร่อง ข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกต การเขียนรายงานข้อบกพร่องต้องกระชับ มีหลักฐานสนับสนุนที่เป็นรูปธรรม และให้อ้างถึงข้อกำหนดตามมาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ให้ชัดเจน โดยเขียนลงในแบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน

2.6 การประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

หลังจากการตรวจประเมินแล้วเสร็จ คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการประชุมปิดการตรวจประเมิน โดยประเด็นของการประชุมปิดที่ควรอธิบายต่อผู้ประกอบการ ประกอบด้วย

2.6.1 สรุปภาพรวมของการตรวจประเมิน ขอบคุณในความร่วมมือและอำนวยความสะดวกในการตรวจประเมิน แจ้งข้อดีหรือจุดแข็ง (ถ้ามี) แก่ผู้ประกอบการ กรณีการตรวจประเมินไม่ตรงตามแผนการตรวจประเมินที่วางไว้ ให้คณะผู้ตรวจประเมินชี้แจงหรือขอภัยผู้ประกอบการ

2.6.2 แจ้งข้อบกพร่องที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน และข้อแนะนำ (ถ้ามี) โดยเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการซักถามเพื่อทำความเข้าใจผลของการตรวจประเมินให้ถูกต้องตรงกัน ผู้ประกอบการลงนามรับทราบข้อบกพร่องที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน และสำเนาสรุปผลการตรวจประเมินไว้เป็นหลักฐาน

3. การจัดเตรียมและส่งรายงานหลังการตรวจประเมิน

3.1 คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน และแจ้งผลการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 14 วัน นับแต่วันที่ตรวจประเมิน

3.2 เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาแล้วพบว่าผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยแล้วทุกข้อภายในระยะเวลาที่กำหนด คณะผู้ตรวจประเมินจะรวบรวมรายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรอง เพื่อพิจารณาให้การรับรองใหม่ คงไว้ซึ่งการรับรอง

ต่ออายุการรับรอง เพิ่มหรือลดขอบข่ายการรับรอง แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องจัดส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองระบบ GMP ตามที่คณะผู้ตรวจประเมินร้องขอ เพื่อนำเสนอแก่คณะกรรมการรับรองในการประกอบการพิจารณา

4. ระยะเวลาแก้ไขข้อบกพร่องและการจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง

เมื่อได้รับทราบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องตามรูปแบบการตรวจประเมิน ดังนี้

4.1 การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit)

4.1.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้คณะผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาให้การรับรอง

4.1.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันที่ตรวจประเมิน โดยระบุสาเหตุ วิธีการแก้ไข และการป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินได้พิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วพบว่า การแก้ไขข้อบกพร่องมีประสิทธิภาพ ให้คณะผู้ตรวจประเมินเสนอหัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อพิจารณามอบหมายให้คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องต่อไป

1) การตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่อง

คณะผู้ตรวจประเมิน ดำเนินการตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่ระบุไว้ในรายงานผลการตรวจประเมินเท่านั้น และพิจารณาผลการแก้ไขข้อบกพร่อง ณ สถานที่ประกอบการร่วมกับรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง

2) เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือส่งรายงานการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ หรือผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องแล้ว พบว่าแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ให้ถือว่า การตรวจประเมินสิ้นสุดลง

4.2 การตรวจติดตามการรับรอง (Surveillance Audit)

4.2.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ผู้ตรวจประเมินรายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง

4.2.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากผู้ตรวจประเมินพิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเห็นว่า การแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องอีก 1 ครั้ง โดยมีระยะเวลาไม่เกิน 15 วัน เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะผู้ตรวจประเมินรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาพักใช้การรับรอง

4.3 การต่ออายุการรับรอง (Re-certificated Audit)

4.3.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาต่ออายุการรับรอง

4.3.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากผู้ตรวจประเมินพิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเห็นว่าการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือแก้ไขข้อบกพร่องไม่มีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องอีก 1 ครั้ง โดยมีระยะเวลาไม่เกิน 15 วัน เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาต่ออายุการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนดให้คณะผู้ตรวจประเมินรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาพักใช้การรับรอง

4.4 การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit)

4.4.1 กรณีไม่เปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง

1) กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณา

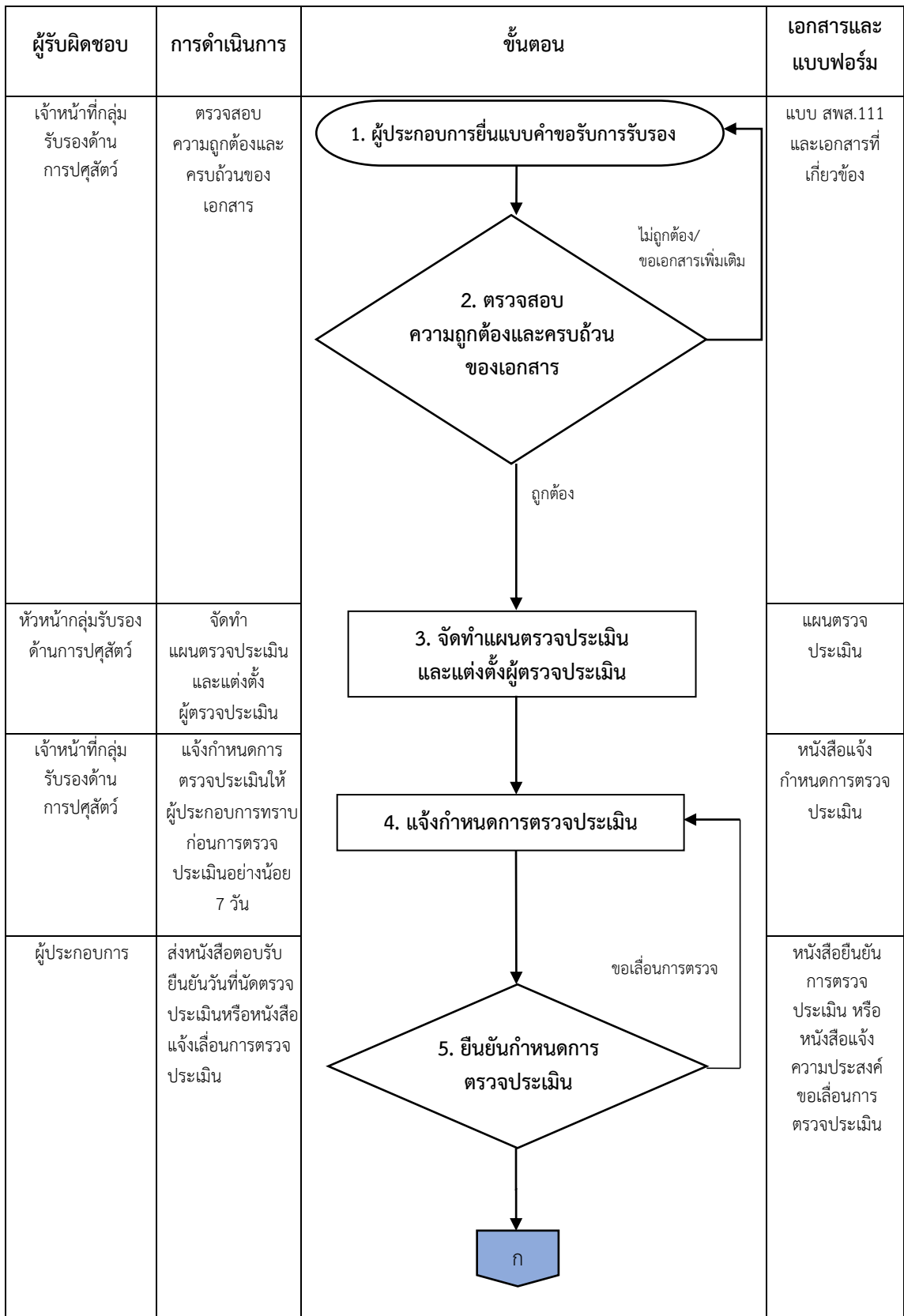
2) กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายในเวลาที่คณะกรรมการรับรองกำหนด แล้วแต่กรณี เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณา

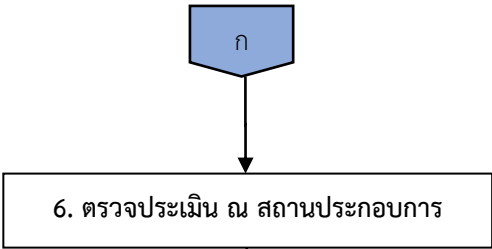
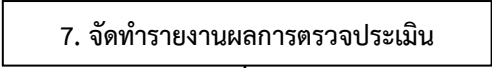
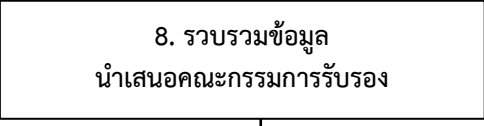
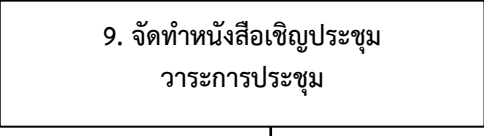
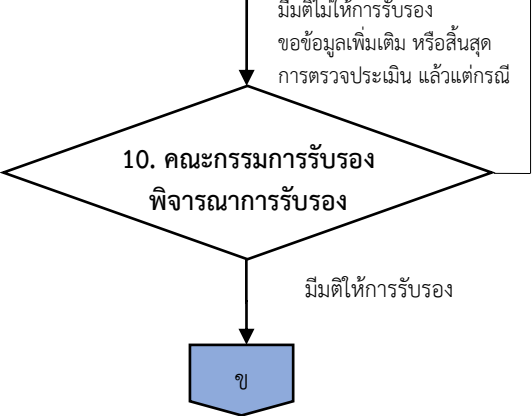
4.4.2 กรณีเพิ่มขอบข่ายการรับรอง

1) กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิ่มขอบข่ายการรับรอง

2) กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากผู้ตรวจประเมินพิจารณา รายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเห็นว่าการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องอีก 1 ครั้ง โดยมีระยะเวลาไม่เกิน 15 วัน เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาเพิ่มขอบข่ายการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขข้อบกพร่องไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน

5. แผนผังแสดงขั้นตอนการรับรองใหม่ การตรวจติดตาม การต่ออายุการรับรองระบบ GMP และการเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรองในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก



ผู้รับผิดชอบ	การดำเนินการ	ขั้นตอน	เอกสารและแบบฟอร์ม
คณะผู้ตรวจประเมิน	ดำเนินการตรวจประเมินตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า		<ul style="list-style-type: none"> - แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (Checklist) - แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน
คณะผู้ตรวจประเมิน	จัดทำรายงานผลการตรวจประเมินและแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 14 วัน		รายงานผลการตรวจประเมิน
คณะผู้ตรวจประเมิน	รวบรวมข้อมูลจากรายงานผลการตรวจประเมิน และรายงานการแก้ไขข้อพร่องเสนอคณะกรรมการรับรอง		<ul style="list-style-type: none"> - รายงานผลการตรวจประเมิน - รายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำหนังสือเชิญประชุมวาระการประชุม		<ul style="list-style-type: none"> - หนังสือเชิญประชุม - วาระการประชุม
คณะกรรมการรับรอง	ประชุมเพื่อพิจารณาให้การรับรองใหม่/ต่ออายุการรับรอง/คงไว้ซึ่งการรับรอง/เปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง		

ผู้รับผิดชอบ	การดำเนินการ	ขั้นตอน	เอกสารและแบบฟอร์ม	
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำใบรับรอง	<pre> graph TD A[ข] --> B[11. จัดทำใบรับรอง] B --> C[12. ลงนามในใบรับรอง] C --> D(13. จัดทำทะเบียนรายชื่อโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ) </pre>	ใบรับรองระบบ GMP (EST. No.)	
อธิบดีกรมปศุสัตว์ หรือผู้แทนที่ได้รับมอบหมาย	ลงนามในใบรับรอง		12. ลงนามในใบรับรอง	ใบรับรองระบบ GMP (EST. No.)
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำทะเบียนรายชื่อโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง และแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ		13. จัดทำทะเบียนรายชื่อโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ	ทะเบียนรายชื่อโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

หมายเหตุ : กรณีการตรวจติดตาม เริ่มต้นที่ขั้นตอนที่ 3 และสิ้นสุดที่ขั้นตอนที่ 10

บทที่ 5

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกในคู่มือฉบับนี้ เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามมาตรฐานของ Codex Alimentarius: Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003) และเพิ่มเติมรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004) ข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ประกาศและคู่มือของกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสินค้าเกษตรของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งหลักเกณฑ์การตรวจประเมินแบ่งออกเป็น 20 หัวข้อ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินทุกข้อ จึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน

1. ภายนอกโรงงาน

1.1 สถานที่ตั้ง

1.1.1 หลีกเลียงบริเวณซึ่งมีโอกาสก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่อาคารผลิต หากหลีกเลียงไม่ได้ จะต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกที่มีประสิทธิภาพ

1.1.2 ตั้งอยู่ในบริเวณที่ไม่มีน้ำท่วมถึง

1.1.3 พื้นที่ยื่นพอสําหรับสิ่งปลูกสร้างที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

1.1.4 สาธารณูปโภคเพียงพอและเหมาะสม เพื่อความสะดวกต่อการดำเนินกิจกรรมการผลิต เช่น ระบบไฟฟ้า ระบบน้ำ

1.2 ถนนและร่องระบายน้ำรอบอาคารโรงงาน

1.2.1 การคมนาคมสะดวก มีถนนโดยรอบอาคารผลิต

1.2.2 ระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำ การกำจัดของเสียเพียงพอและเหมาะสม

1.3 สิ่งแวดล้อมภายนอก

1.3.1 พื้นที่ยื่นพอสําหรับสิ่งปลูกสร้างที่มีการดูแลอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีการสะสมของสิ่งปฏิกูลหรืออุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งาน เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่ของแมลงและสัตว์พาหะ

1.4 การแยกน้ำใช้ น้ำเสีย

ระบบน้ำบริโภคและน้ำใช้แยกออกจากกันและมีการบ่งชี้ที่ชัดเจน ไม่มีการเชื่อมต่อหรือทำให้เกิดการไหลย้อนกลับของน้ำเสียเข้าสู่ระบบน้ำบริโภค

1.5 การกั้นรั้ว/การแยกพื้นที่ที่พัก/การป้องกันสัตว์อื่น ๆ

1.5.1 รั้วล้อมรอบมิดชิด เพื่อป้องกันบุคคลภายนอก และสัตว์พาหะ

1.5.2 พื้นที่ยื่นพอสําหรับสิ่งปลูกสร้างแยกออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัย

2. การออกแบบและการวางผัง

2.1 โครงสร้างและการออกแบบ

2.1.1 เพดานและสิ่งยึดติดด้านบน มีผิวเรียบ สีอ่อน ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเพียงพอ ไม่สะสมฝุ่น ไม่มีหยดน้ำ ไม่มีเชื้อรา สีไม่หลุดลอก ไม่เป็นที่อาศัยของสัตว์พาหะ ส่วนต่อกับผนังมีลักษณะโค้ง

2.1.2 ผนัง มีผิวเรียบ สีอ่อน ทำความสะอาดง่าย ทำด้วยวัสดุกันน้ำ สีไม่ลอกหลุด สูงพอเหมาะ ไม่มีรอยแตก รอยต่อ รอยแยก ทนทานต่อสารเคมีและความร้อน ส่วนต่อกับพื้นมีลักษณะโค้ง

2.1.3 พื้น มีผิวเรียบ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ใช้วัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ต่อแรงกระแทกและการกัดกร่อน ไม่มีรอยแตก มีความลาดเอียงพอเหมาะเพื่อให้สามารถระบายน้ำได้

2.1.4 ประตู หน้าต่าง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ใช้วัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่มีรอยแตก ไม่มีช่องว่างระหว่างประตู ผนัง พื้น สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้ ประตูบริเวณ พื้นที่ผลิตไม่เปิดออกสู่ภายนอกโดยตรง มีการควบคุมการใช้งานประตูฉุกเฉิน สามารถป้องกันบุคคลภายนอก รวมทั้งแมลงและสัตว์พาหะได้

2.1.5 พื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ทนทาน ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ

2.1.6 พื้นผิวที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

2.2 การแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วนชัดเจน สามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามในระหว่างกระบวนการผลิตได้ โดยเฉพาะการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตที่มีวัตถุดิบและส่วนผสมที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ กับพื้นที่ผลิตที่มีผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วออกจากกัน ภายในอาคารผลิตควรแบ่งแยกเป็นพื้นที่ผลิตที่ต้องการความสะอาดมากที่สุดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ (High care area) และพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่ำในการที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ (Low care area และ/หรือ Medium care area) กรณีที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน จะต้องแบ่งพื้นที่ผลิตออกเป็น 3 บริเวณ ได้แก่ Cleaning Work Area, Quasi-cleaning Work Area และ Commonly Work Area

2.3 กระบวนการผลิตดำเนินไปในทิศทางเดียว ไม่ย้อนทาง

กระบวนการผลิตดำเนินไปข้างหน้าตั้งแต่การรับวัตถุดิบจนกระทั่งถึงการบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

3. สิ่งอำนวยความสะดวก

3.1 แสงสว่าง

โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกควรจัดให้มีแสงจากธรรมชาติ หรือแสงจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอ เหมาะสม เพื่อให้สามารถดำเนินการผลิตหรือการตรวจสอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสงที่ใช้ไม่ควรทำให้การมองเห็นสีเปลี่ยนแปลงไป หลอดไฟที่ใช้ในพื้นที่ผลิตควรมีการป้องกันการแตกหักของหลอดไฟเพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์

3.1.1 บริเวณที่มีการตรวจสอบ ความเข้มแสงไม่ควรต่ำกว่า 540 lux

3.1.2 บริเวณพื้นที่ผลิต ความเข้มแสงไม่ควรต่ำกว่า 220 lux

3.1.3 บริเวณอื่น ๆ ความเข้มแสงไม่ควรต่ำกว่า 110 lux

3.2 ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์

3.2.1 โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกมีพื้นที่ในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์อย่างเพียงพอ เหมาะสมกับกำลังการผลิต ไม่อนุญาตให้ใช้ตู้คอนเทนเนอร์ในการเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นกรณีต่อไปนี้

1) ตู้คอนเทนเนอร์มีการเชื่อมต่อกับตัวอาคารและมีการปรับปรุงโครงสร้างภายในตู้ให้เรียบ ไม่มีร่องและมีการทำความสะอาดเทียบเท่าพื้นที่ผลิต

2) ใช้เก็บผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายภายในประเทศ โดยระบุไว้อย่างชัดเจนในคู่มือการปฏิบัติงาน มีมาตรการในควบคุมและการจัดการ เช่น มีป้ายบ่งชี้ที่หน้าตู้ และมีการอบรมพนักงานที่เกี่ยวข้อง

3) กรณีที่มีเหตุจำเป็น เช่น มีการปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต ให้ทำหนังสือขออนุญาตใช้ตู้คอนเทนเนอร์ชั่วคราวต่อกรมปศุสัตว์เป็นกรณีไป พร้อมแนบแผนกำหนดระยะเวลาการใช้ตู้คอนเทนเนอร์ให้ชัดเจน

3.2.2 สามารถป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ระหว่างการจัดเก็บรักษาและสามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

3.2.3 สามารถบำรุงรักษาและทำความสะอาดได้อย่างเหมาะสม

3.2.4 สามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นได้ กรณีที่ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นขณะเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

3.3 ห้องเก็บสารเคมี

การควบคุมการใช้สารเคมี มีการแบ่งแยกพื้นที่จัดเก็บสารเคมีเป็นสัดส่วนและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีอย่างชัดเจน มีมาตรการควบคุมการนำไปใช้อย่างเหมาะสมและมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้

3.4 ห้องซักอบชุดพนักงานหรือการใช้บริการซักอบจากภายนอก

โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกมีพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการซักอบชุดพนักงานที่สวมใส่ในพื้นที่ผลิต หรือในกรณีที่ใช้บริการซักอบจากภายนอก ต้องมีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งชุดพนักงาน

3.5 โรงอาหารหรือห้องสำหรับให้พนักงานรับประทานอาหาร

3.6 ตู้เก็บของใช้ส่วนตัว มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนพนักงานและสะอาด

3.7 ห้องหรือพื้นที่ รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานด้านเอกสารสำหรับสัตว์แพทย์ประจำโรงงาน

4. High care area

High care area คือ บริเวณพื้นที่ผลิตที่ต้องการความสะอาดมากที่สุดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแล้ว ได้แก่ ห้องบรรจุ (Filling /Inner packing room) ห้องที่มีกิจกรรมการปั่นไอศกรีม (continuous freezing) การแช่เยือกแข็ง (hardening) และการขึ้นรูปไอศกรีม (extrusion)

โครงสร้างและสิ่งอำนวยความสะดวกที่สำคัญที่ควรพิจารณาในบริเวณ High care area มีดังนี้

4.1 ประตูทางเข้าพนักงาน สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

4.2 พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดและเก็บรองเท้าบูทหรือรองเท้าที่ใส่ในพื้นที่ผลิต มีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ

4.3 พื้นที่สำหรับล้างและเก็บเอี่ยม มีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ (กรณีที่มีการใช้เอี่ยม)

4.4 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า

4.4.1 ภายในอาคารผลิตมีพื้นที่สำหรับการล้างมือ เปลี่ยนชุด สวมหมวก สวมหน้ากากอนามัย และเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต ซึ่งมีขนาดเหมาะสมกับจำนวนพนักงาน มีราวแขวนชุดเมื่อพนักงานออกมาเข้าห้องน้ำหรือช่วงเวลาพัก ราวแขวนชุดควรอยู่ห่างจากผนังและควรแยกระหว่างพนักงานที่สัมผัสอาหารโดยตรงกับพนักงานสุขศาสตร์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

4.4.2 ขั้นตอนการแต่งตัวและขั้นตอนการล้างมือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

4.5 สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ

ติดตั้งอ่างล้างมือ กระจกเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะและเพียงพอต่อจำนวนพนักงาน กรณีที่สถานประกอบการอยู่ในบัญชีรายชื่อเพื่อ การส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์ ต้องใช้กระจกเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือเท่านั้น ทั้งนี้ลักษณะของกระจกเช็ดมือต้องไม่เปียกชุ่มและผ้าเช็ดมือห้ามใช้ซ้ำเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

4.6 อ่างจุ่มบูท กรณีที่มีการใช้บูทในพื้นที่เปียก

พื้นที่ผลิตส่วน High care area ที่ต้องการความสะอาดมากที่สุดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ห้องบรรจุ

4.7 ห้องบรรจุ

4.7.1 ห้องบรรจุผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์และนมยู เอช ที

1) ภายในห้องสะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) ขั้นตอนการบรรจุ เครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

3) เครื่องบรรจุหรือห้องบรรจุผลิตภัณฑ์มีการควบคุมระบบไหลเวียนอากาศแบบ positive pressure

4.7.2 ห้องบรรจุไอศกรีม

1) การควบคุมอุณหภูมิห้องและความชื้นเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์
2) ขั้นตอนการปั่นไอศกรีม (continuous freezing) การแช่เยือกแข็ง (hardening) และการขึ้นรูปไอศกรีม (extrusion) ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

3) ขั้นตอนการบรรจุ เครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

4.7.3 แยกพื้นที่บรรจุกล่องหรือมีมาตรการควบคุมการปนเปื้อนทางกายภาพ

4.8 การส่งส่วนผสมที่ฆ่าเชื้อแล้ว มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง โดยสามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลง สัตว์พาหะ และอากาศจากภายนอกได้

4.9 ทางเข้าบรรจุภัณฑ์และขั้นตอนการส่งบรรจุภัณฑ์ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างส่งบรรจุภัณฑ์เข้าสู่พื้นที่ผลิต โดยสามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลง สัตว์พาหะ และอากาศจากภายนอกได้

4.10 การป้องกันอันตรายทางกายภาพ เช่น Metal detector, X-ray, Magnetic trap, Magnet, Filter กรณีที่มีการวิเคราะห์ความเสี่ยงแล้วพบว่าในขั้นตอนการผลิตมีความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนทางกายภาพ

4.11 ห้องหรือพื้นที่สำหรับล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่ถอดล้างได้ มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ ไม่มีน้ำขัง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

4.12 ห้องหรือพื้นที่สำหรับฝังเก็บภาชนะและอุปกรณ์ มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ สะอาด พื้นแห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

4.13 พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด ไม่ปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

4.14 การควบคุมการใช้งานประตูฉุกเฉินให้สามารถใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ สามารถป้องกันบุคคลภายนอก รวมทั้งแมลงและสัตว์พาหะได้

4.15 การควบคุมสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่ให้นำกลับเข้ามาสู่กระบวนการผลิตได้ โดยมีถังหรือบริเวณสำหรับจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

4.16 ขั้นตอนและเส้นทางการลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

4.17 การควบคุมการใช้สารเคมี มีการแบ่งแยกพื้นที่จัดเก็บสารเคมีเป็นสัดส่วน และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีอย่างชัดเจน มีมาตรการควบคุมการนำไปใช้อย่างเหมาะสมและมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้

5. Medium care area

Medium care area คือ บริเวณที่ต้องการความสะอาด เนื่องจากในขั้นตอนการผลิตมีความเสี่ยงที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ได้ ซึ่งบริเวณนี้ ได้แก่ บริเวณที่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสม บริเวณที่มีการชั่ง ตวง เทส่วนผสม บริเวณที่มีการเปิดหม้อต้มส่วนผสม ห้องฆ่าเชื้อนม พื้นที่เหนือนมดิบ

5.1 ประตูทางเข้าพนักงาน สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

5.2 พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดและเก็บรองเท้าบูทหรือรองเท้าที่ใส่ในพื้นที่ผลิต มีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ

5.3 พื้นที่สำหรับล้างและเก็บเอี่ยม มีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ (กรณีที่มีการใช้เอี่ยม)

5.4 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า

5.4.1 ภายในอาคารผลิตมีพื้นที่สำหรับการล้างมือ เปลี่ยนชุด สวมหมวก สวมหน้ากากอนามัย และเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต ซึ่งมีขนาดเหมาะสมกับจำนวนพนักงาน มีราวแขวนชุดเมื่อพนักงานออกมาเข้าห้องน้ำหรือช่วงเวลาพัก ราวแขวนชุดควรอยู่ห่างจากผนังและควรแยกระหว่างพนักงานที่สัมผัสอาหารโดยตรงกับพนักงานสุขศาสตร์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

5.4.2 ขั้นตอนการแต่งตัวและขั้นตอนการล้างมือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

5.5 สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ

ติดตั้งอ่างล้างมือ กระจกเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะ และเพียงพอต่อจำนวนพนักงาน กรณีที่สถานประกอบการอยู่ในบัญชีรายชื่อเพื่อ การส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์ ต้องใช้กระจกเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือเท่านั้น ทั้งนี้ลักษณะของกระจกเช็ดมือต้องไม่เปียกชุ่ม และผ้าเช็ดมือห้ามใช้ซ้ำ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

5.6 ห้องซั่ง ตวงส่วนผสม

5.6.1 การซั่ง ตวงส่วนผสมในห้องที่แยกจากห้องเก็บส่วนผสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

5.6.2 สะอาด พื้นแห้ง แดดไม่ส่อง มีชั้นวางหรือยกพื้นหรือมีพาเลทรอง

5.6.3 การดำเนินการขนย้ายส่วนผสมในการผลิตมีความเหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

5.6.4 กรณีซั่ง ตวงส่วนผสมแล้วใช้ไม่หมด ควรมีการระบุชั่งส่วนผสมที่จัดเก็บภายในห้องซั่ง โดยระบุชื่อส่วนผสมและวันที่หมดอายุให้ชัดเจน

5.6.5 การระบุชั่ง lot ที่ถูกหรือภาชนะที่บรรจุส่วนผสมที่ซั่ง ตวงพร้อมใช้งานแล้ว เพื่อให้สามารถทวนสอบความถูกต้องตามสูตรที่ใช้งานและสามารถทวนสอบย้อนกลับได้

5.7 ห้องผสม ห้องเทส่วนผสม

5.7.1 สะอาด พื้นแห้ง

5.7.2 สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการเทและการผสมส่วนผสมได้

5.8 ห้องฆ่าเชื้อนม มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ มีระบบตรวจสอบกรณีอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อไม่ได้ตามที่กำหนด และมีการทวนสอบประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อและบันทึกผลอย่างสม่ำเสมอ โดยมีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อตามชนิดของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

5.8.1 ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) การฆ่าเชื้อในระดับพาสเจอร์ไรส์ ที่นิยมใช้มี 2 แบบ คือ

1) อุณหภูมิสูง ระยะเวลาสั้น (High Temperature, Short Time Pasteurization, Continuous Flow Pasteurization) การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

2) อุณหภูมิต่ำ ระยะเวลาสั้น (Low Temperature, Long Time Pasteurization, Batch Pasteurization) การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

5.8.2 ผลิตภัณฑ์นมยู เอช ที (UHT) การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 132 องศาเซลเซียส ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ

5.8.3 ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนม ต้องผ่านความร้อนด้วยกรรมวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังนี้

1) ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 68.5 องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือ

2) ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 25 วินาที

หลังจากนั้นทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้แล้วปั่น กวน หรือผสม แล้วแต่กรณีและทำให้เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -2.2 องศาเซลเซียส ก่อนบรรจุลงในภาชนะบรรจุ

5.8.4 เมื่ออุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อไม่ได้ตามที่กำหนด จะมีระบบเตือนและอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (Flow Diversion Device, FDD) จะทำงานเพื่อเปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนมให้กลับไปผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อซ้ำ

5.8.5 ในกระบวนการผลิตอาจมีขั้นตอนการลดจำนวนจุลินทรีย์ก่อนการฆ่าเชื้อ โดยวิธี thermization, microfiltration, pasteurization

5.8.6 กรณีการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกไปยังสหพันธรัฐมาเลเซีย ประเทศญี่ปุ่น และสาธารณรัฐประชาชนจีน กำหนดกระบวนการให้ความร้อนเพื่อการทำลายเชื้อไวรัสโรคปากและเท้าเปื่อย (Foot and mouth disease virus; FMDV) ตามวิธีที่ระบุใน OIE - Terrestrial Animal Health Code ดังนี้

1) กระบวนการให้ความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 132 องศาเซลเซียส ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 วินาที (Ultra-High Temperature, UHT)

2) น้ำนมที่มีค่า pH น้อยกว่า 7.0 ผ่านกระบวนการให้ความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที (High Temperature, Short Time Pasteurization, HTST)

3) น้ำนมที่มีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 7.0 ผ่านกระบวนการให้ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที (High Temperature, Short Time Pasteurization, HTST) 2 ครั้ง

5.9 ห้องหรือพื้นที่สำหรับล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่ถอดล้างได้ มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ ไม่มีน้ำขัง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

5.10 ห้องหรือพื้นที่สำหรับฝังเก็บภาชนะและอุปกรณ์ มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ สะอาด พื้นแห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

5.11 พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด ไม่ปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

5.12 การควบคุมการใช้งานประตูฉุกเฉินให้สามารถใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ สามารถป้องกันบุคคลภายนอก รวมทั้งแมลงและสัตว์พาหะได้

5.13 การควบคุมสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่ให้นำกลับเข้ามาสู่กระบวนการผลิตได้ โดยมีถังหรือบริเวณสำหรับจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

5.14 ขั้นตอนและเส้นทางการลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

5.15 การควบคุมการใช้สารเคมี มีการแบ่งแยกพื้นที่จัดเก็บสารเคมีเป็นสัดส่วน และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีอย่างชัดเจน มีมาตรการควบคุมการนำไปใช้อย่างเหมาะสมและมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้

6. Low care area

Low care area คือ บริเวณที่วัตถุดิบ ส่วนผสม และผลิตภัณฑ์ถูกบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์แล้ว ไม่มีกิจกรรมที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบ ส่วนผสม และผลิตภัณฑ์ ได้แก่ พื้นที่รับน้ำนมดิบ (ระบบท่อ) ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ ห้องบรรจุกล่อง

6.1 การทำความสะอาดมือ โดยการล้างมือหรือฆ่าเชื้อที่มือ สวมหมวก หน้ากากอนามัย และ/หรือเปลี่ยนรองเท้าในบริเวณที่จัดไว้ให้ก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต

6.2 พื้นที่รับน้ำนมดิบ

6.2.1 พื้นที่เก็บตัวอย่างน้ำนมดิบก่อนการรับน้ำนมดิบ มีความเหมาะสมและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

6.2.2 การเก็บตัวอย่างน้ำนมดิบตรวจวิเคราะห์ด้านคุณภาพ จุลินทรีย์และเคมีก่อนการรับน้ำนมดิบ

6.2.3 อุณหภูมิรับน้ำนมดิบไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส

6.3 พื้นที่รับวัตถุดิบ

6.3.1 สามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลงและสัตว์พาหะได้

6.3.2 มาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งมีประสิทธิภาพ

6.4 ห้องเก็บวัตถุดิบ สะอาด พื้นแห้ง แดดไม่ส่อง มีชั้นวางหรือยกพื้นหรือมีพาเลทรอง

6.5 ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ สะอาด พื้นแห้ง แดดไม่ส่อง มีชั้นวางหรือยกพื้นหรือมีพาเลทรอง

6.6 ห้องบรรจุกล่อง แยกจากห้องบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

6.7 ห้องเก็บผลิตภัณฑ์

6.7.1 พื้นที่เพียงพอต่อการจัดเก็บผลิตภัณฑ์

6.7.2 สามารถป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ระหว่างการจัดเก็บรักษา

6.7.3 กรณีเป็นผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ ต้องสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส และผลิตภัณฑ์ไอศกรีมต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์

6.8 พื้นที่ไหลต

6.8.1 การควบคุมอุณหภูมิและพื้นที่ปิดมิดชิด กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีการควบคุมความเย็น

6.8.2 โครงสร้างสามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลงและสัตว์พาหะขณะขนส่ง

6.8.3 มาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการไหลตผลิตภัณฑ์ได้

7. การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และพื้นที่ผลิต

7.1 การดูแลรักษาความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ พื้นผิวสัมผัสกับน้ำนมทั้งหมด ทั้งในระบบท่อและเครื่องมือ รวมทั้งพื้นที่ทำความสะอาดยาก เช่น วาลวเชื่อม (by-pass valves), วาลวสำหรับเก็บตัวอย่าง (sampling valves) และท่อในเครื่องกรอง (filters) ควรได้รับการทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

7.2 การดูแลรักษาความสะอาดของพื้นที่ผลิตสามารถทำได้อย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

7.3 โปรแกรมการทำความสะอาดพื้นที่ผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ ระบุวิธีปฏิบัติงาน ความถี่และผู้รับผิดชอบในการทำความสะอาด และมีการทวนสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาดพื้นที่ผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในกระบวนการผลิต

7.4 ขั้นตอน วิธีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตในระบบท่อที่ไม่สามารถถอดล้างได้ และอุปกรณ์ที่ถอดล้างได้ มีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

7.4.1 การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยระบบอัตโนมัติ (Cleaning In Place : CIP) ต้องคำนึงถึงปัจจัย 4 ประการ ดังนี้

1) ชนิดและความเข้มข้นของสารเคมี ขึ้นกับประเภทของความสกปรกที่ต้องการทำความสะอาด เช่น ความสกปรกประเภทอินทรีย์สาร ได้แก่ ไขมัน โปรตีน นิยมใช้สารละลายต่างประเภทโซเดียม ไฮดรอกไซด์ ความเข้มข้น 1 - 3 เปอร์เซ็นต์ ความสกปรกประเภทอนินทรีย์สาร ได้แก่ ตะกรัน (Milk Stone) ซึ่งเกิดจากองค์ประกอบของน้ำนม นิยมใช้สารละลายกรด ประเภทกรดไนตริก หรือกรดฟอสฟอริก ความเข้มข้น 0.5 - 1 เปอร์เซ็นต์ สำหรับการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์อาจใช้สารเคมี เช่น กลุ่ม Peroxyacetic acid (ไม่จำเป็นต้องล้างออกด้วยน้ำสะอาดภายหลังการฆ่าเชื้อ) กลุ่มคลอรีน (ต้องล้างออกด้วยน้ำสะอาดภายหลังการฆ่าเชื้อ) หรือใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 15 นาที

2) อุณหภูมิของสารเคมี ขึ้นกับชนิดสารเคมีที่เลือกใช้ เช่น ด่าง โดยทั่วไปอยู่ที่ 70 - 80 องศาเซลเซียส กรด โดยทั่วไปอยู่ที่ 65 - 70 องศาเซลเซียส

3) อัตราการไหลของสารเคมีภายในระบบท่อ โดยพิจารณาจากชนิดของปั๊ม CIP ที่ใช้ ขนาดและความยาวของท่อในระบบ CIP เพื่อให้สารเคมีในระบบท่อมีอัตราการไหล ไม่ต่ำกว่า 1.5 เมตรต่อวินาที เพื่อให้เกิดแรงขัดล้างที่เพียงพอ

4) ระยะเวลาในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเพียงพอ โดยทั่วไปอยู่ที่ 15 - 30 นาที ในแต่ละขั้นตอนการล้าง

ความถี่ในการล้างทำความสะอาดด้วยกรด สำหรับอุปกรณ์ที่ไม่ได้รับความร้อน เช่น ถังเก็บน้ำนมดิบ เครื่องบรรจุ ควรล้างอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง สำหรับอุปกรณ์ที่ได้รับความร้อน เช่น เครื่องพาสเจอร์ไรส์ ต้องล้างทุกครั้งหลังการผลิต

7.4.2 อุปกรณ์ที่ถอดล้างได้ ขั้นตอน วิธีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อมีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

7.5 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ได้รับการรับรองและขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์

7.6 การบันทึกการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ มีการบันทึกการตรวจสอบการจัดการระบบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยระบบอัตโนมัติ ได้แก่ ระยะเวลาที่ใช้ทำความสะอาด อุณหภูมิ ความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้ และอัตราการไหลเวียนของสารเคมีและน้ำ

8. Swab test

8.1 การจัดทำโปรแกรม Swab test ระบุรายละเอียดของบริเวณที่เก็บตัวอย่าง ความถี่ในการตรวจ และวิธีการที่ใช้ในการตรวจ

8.2 การปรับปรุงแก้ไขกรณีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

9. การรับวัตถุดิบ

9.1 คู่มือการรับวัตถุดิบปศุสัตว์ กำหนดเกณฑ์ในการตรวจรับวัตถุดิบและการจัดการกรณีผลการตรวจรับวัตถุดิบไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

9.2 รายงานการตรวจรับวัตถุดิบ มีการบันทึกอย่างถูกต้องสอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง

9.3 การตรวจสอบเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของวัตถุดิบ ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต (กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ) ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

9.4 นํ้านมดิบจะต้องมาจากศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ (GMP) และ/หรือมาจากฟาร์มโคนมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มโคนม (GAP) จากกรมปศุสัตว์

9.4.1 อุณหภูมิรับนํ้านมดิบ ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส

9.4.2 มาตรฐานนํ้านมโคดิบ

1) ข้อกำหนดด้านคุณภาพ

1.1) สีขาวหรือสีขาวนวล กลิ่น รส ตามธรรมชาติ

1.2) สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอม

1.3) ไม่มีการตกตะกอนของโปรตีน เมื่อทดสอบขั้นต้นด้วยการทำปฏิกิริยาของนํ้านมดิบกับเอทิลแอลกอฮอล์ที่เข้มข้น 70 % ถ้าไม่ผ่านให้ตรวจยืนยันด้วยวิธีทำให้ร้อนที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เพื่อดูการจับกันเป็นก้อน (Clot on boiling test)

1.4) ค่าความเป็นกรด (Titratable acid) ไม่เกิน 0.16 % และมีค่าความเป็นกรด-เบส (pH) อยู่ในช่วง 6.6 ถึง 6.8

1.5) จุดเยือกแข็งไม่สูงกว่า -0.520 องศาเซลเซียส

1.6) ความถ่วงจำเพาะไม่ต่ำกว่า 1.028 ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส

1.7) ใช้เวลาการเปลี่ยนสีของเมทิลีนบลู (methylene blue) มากกว่า 4 ชั่วโมง หรือมีการเปลี่ยนสีของริซาซูริน (resazurin) ที่ 1 ชั่วโมงไม่น้อยกว่า เกรด 4.5

1.8) จำนวนเซลล์โซมาติกหรือเซลล์ร่างกาย (somatic cell) ไม่เกิน 500,000 เซลล์ต่อมิลลิลิตร (cells/ml)

1.9) ปริมาณโปรตีน ไม่ต่ำกว่า 3.00 % โดยน้ำหนัก

1.10) ปริมาณไขมัน ไม่ต่ำกว่า 3.35 % โดยน้ำหนัก

1.11) ปริมาณเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือของแข็งไม่รวมไขมันนม (milk solids not fat) ไม่ต่ำกว่า 8.25 % โดยน้ำหนัก

2) ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

2.1) จำนวนจุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด โดยวิธี standard plate count ต้องไม่มากกว่า 5×10^5 โคโลนีต่อมิลลิลิตร (cfu/ml)

2.2) จำนวนโคลิฟอร์ม โดยวิธี coliform count ต้องไม่มากกว่า 10^4 cfu/ml

2.3) จำนวนแบคทีเรียชนิดทนร้อน โดยวิธี thermoduric count ต้องไม่มากกว่า 10^3 cfu/ml

2.4) ต้องไม่พบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคสัตว์สู่คน เช่น วัณโรค

3) ข้อกำหนดด้านเคมี

ต้องไม่พบวัตถุเจือปนอาหาร สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน และยาสัตว์ตกค้าง

9.4.3 เมื่อนํ้านมดิบมาถึงสถานประกอบการ หากไม่สามารถนำนํ้านมดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตได้ทันที ควรเก็บรักษาในถังบรรจจุที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และบันทึกอุณหภูมิ นํ้านมดิบระหว่างการเก็บรักษาไม่ให้เกิน 8 องศาเซลเซียส สามารถป้องกันการปนเปื้อนและล้างทำความสะอาดฆ่าเชื้อภายในด้วยระบบ CIP ได้

9.4.4 การจัดการเบิกจ่ายวัตถุดิบแบบเข้าก่อน ออกก่อน (First in, First out)

10. การสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์

10.1 การจัดทำแผนการเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ครอบคลุมทุกชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต

10.2 การส่งผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจวิเคราะห์ประจำปีโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ ISO 17025

10.3 เกณฑ์กำหนดด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์นม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์		
1.1 นมโค	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
1.2 นมปรุงแต่ง	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (ml)
1.3 ผลิตภัณฑ์ของนม	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
1.4 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่มีไขมันโค	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
2. ไอศกรีม		
2.1 ไอศกรีมนม ไอศกรีมตัดแปลง ไอศกรีมผสม	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
2.2 ไอศกรีมนม ไอศกรีมตัดแปลง ไอศกรีมผสม (ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และชนิดผงหรือแข็ง)	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม (g)

10.4 ผลิตภัณฑ์นมยู เอช ที ต้องไม่มีการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ตลอดอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง หรือบ่มที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 วัน หรือที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วัน

11. การตรวจสอบสภาพพนักงาน

11.1 คู่มือการตรวจสอบสภาพพนักงาน กำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล ดังนี้

11.1.1 พนักงานที่มีอาการ ไข้หวัด ท้องเสีย อาเจียน มีไข้ ไอเรื้อรัง มีแผลอักเสบที่ผิวหนัง มีน้ำมูก ต้องแจ้งกับผู้จัดการหรือหัวหน้างาน เพื่อรักษาให้หายขาดก่อนจึงจะกลับเข้ามาทำงานในตำแหน่งที่สัมผัสกับอาหารได้

11.1.2 พนักงานที่ทำงานสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ต้องไม่มีพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่พื้นที่ผลิต เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การเคี้ยวหมากฝรั่ง การจามหรือไอ การเกา และการส่งน้ำมูก เป็นต้น

11.2 การตรวจสอบสุขภาพพนักงานแรกเข้า ได้รับการตรวจวินิจฉัยว่าไม่พบโรค ดังต่อไปนี้

- โรคเรื้อน
- วัณโรคในระยะอันตราย
- โรคติดยาเสพติด
- โรคพิษสุราเรื้อรัง
- โรคเท้าช้าง
- โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

11.3 การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ครอบคลุมการตรวจรังสีวินิจฉัยทรวงอกและการตรวจหาเชื้อจากอุจจาระ ผู้ประกอบการต้องมีการเก็บรายงานผลการตรวจสอบสุขภาพประจำปีพนักงานไว้เป็นหลักฐาน

11.4 การดำเนินการกรณีพบผลตรวจสุขภาพพนักงานผิดปกติ ซึ่งอาการผิดปกติที่ตรวจพบนั้นส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยในการผลิตอาหาร เช่น ให้ได้รับการรักษาจนหายป่วยแล้วจึงกลับมาทำงาน หรือย้ายตำแหน่งงานไปอยู่ในส่วนงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิตอาหาร

12. การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน

12.1 แหล่งน้ำใช้

12.1.1 น้ำที่ใช้ในการผลิต มีคุณภาพน้ำตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำบริโภค

12.1.2 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ปราศจากกลิ่นและสารแขวนลอย และมีระบบน้ำที่ป้องกันการปนเปื้อนข้าม

12.1.3 การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำอย่างสม่ำเสมอ

12.2 ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

12.3 การจัดทำแผนผังแสดงตำแหน่งก๊อกน้ำทุกจุดในพื้นที่ผลิต

12.4 วิธีการสูมตัวอย่างน้ำใช้ในพื้นที่ผลิต ครอบคลุมทุกบริเวณในพื้นที่ผลิต

12.5 ความถี่ในการสูมตัวอย่าง เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

12.6 การจัดทำแผนการเก็บตัวอย่างน้ำ

12.7 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำใช้ทางจุลชีววิทยา โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025

12.8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางกายภาพและทางเคมีประจำปี โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ ISO 17025

12.9 การดำเนินการแก้ไขกรณีผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

13. การป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะ

13.1 โปรแกรมการป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะ

13.2 การจัดทำแผนผังการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ เช่น จุดวางเหยื่อดักหนู ไฟดักแมลง

13.3 การควบคุม ป้องกันนกได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการสังเกตบริเวณรอบอาคารผลิต

13.4 สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะได้รับการรับรองและขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์

13.5 บันทึกการตรวจสอบและ/หรือการเข้าทำบริการ

14. การสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์

14.1 การจัดทำรายการเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ต้องสอบเทียบ ระบุความถี่และวันครบกำหนดที่ต้องสอบเทียบเพื่อให้เครื่องมือและอุปกรณ์มีความเที่ยงตรงแม่นยำ

14.2 บันทึกการสอบเทียบ ถูกต้องสอดคล้องกับเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต

14.3 ใบรับรองการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ ISO 17025

15. โปรแกรมการซ่อมบำรุง

15.1 จัดทำโปรแกรมการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมสำหรับการใช้งาน โดยระบุรายการเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ พร้อมกำหนดความถี่ในการบำรุงรักษา

15.2 บันทึกการบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์

16. การสอบย้อนกลับและการเรียกคืน

16.1 การจัดทำคู่มือการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืน

16.2 ขั้นตอนการเรียกคืน มีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสารที่ถูกต้องและสอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง

16.3 ระบบการเรียกคืนสินค้ากลับ สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็ว ครบถ้วน มีประสิทธิภาพ และควรมีการประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์รุ่นอื่น ๆ ที่ผลิตในสถานะที่คล้ายกัน

17. การฝึกอบรมพนักงาน

17.1 โปรแกรมการฝึกอบรม

17.1.1 การจัดฝึกอบรมพนักงานใหม่ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

17.1.2 การจัดฝึกอบรมประจำปี เพื่อฟื้นฟูความรู้

17.2 หัวข้อการฝึกอบรม ควรมีดังนี้

17.2.1 สุขอนามัยส่วนบุคคล

17.2.2 ความรู้ด้าน GMP ในระดับที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน

17.3 การกำหนดเกณฑ์ประเมินผลการฝึกอบรมและการดำเนินการกรณีที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

18. การจัดการของเสียออกอาคารผลิต มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการกำจัดของเสีย มีถังขยะเพียงพอ มีฝาปิด กำจัดขยะในเวลาที่เหมาะสม ขั้นตอน เส้นทางการลำเลียงขยะ และช่องขนส่งขยะออกนอกพื้นที่ผลิต ไม่ทำให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน

19. ระบบบำบัดน้ำเสีย

19.1 ระบบบำบัดน้ำเสียมีความเหมาะสมกับกำลังการผลิต สามารถบำบัดน้ำเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

19.2 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำเสียได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงาน พ.ศ. 2560 หรือประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรม นิคมอุตสาหกรรมและเขตประกอบการอุตสาหกรรม เช่น ค่า BOD ไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร ค่า COD ไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นต้น

20. มาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับสถานประกอบกิจการ

บทที่ 6
การจัดทำใบรับรอง

ใบรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (EST. No.) จัดทำโดยกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) กรมปศุสัตว์ โดยมีอธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจลงนามอนุมัติการรับรอง

รายละเอียดในใบรับรองประกอบด้วย

1. ขอบข่ายตามที่ได้มีมติอนุมัติจากคณะกรรมการรับรอง
2. หมายเลข EST. No.
3. ชื่อสถานประกอบการ
4. สถานที่ตั้ง
5. วันที่รับรอง และวันที่หมดอายุการรับรอง

ตัวอย่างใบรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (EST. No.)
จากกรมปศุสัตว์

	
DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT	
MINISTRY OF AGRICULTURE AND COOPERATIVES, THAILAND	
OFFICIAL EXPORT ESTABLISHMENT CERTIFICATE	
<p>This is to certify that the establishment stated below is fully complied with the requirements of the Department of Livestock Development, with regard to all the inspection, building construction standards and other requirements for being an approved export establishment for</p>	
<p>• DAIRY PRODUCTS PROCESSING PLANT</p>	
Establishment No.	Date of issue :
Name of Establishment	Valid until :
Address	
.....	
.....	
Deputy Director General	
Department of Livestock Development	
for Director General	

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2559. ยุทธศาสตร์พัฒนาโคนมและผลิตภัณฑ์นมปี 2560-2569. สืบค้นเมื่อ วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2563 จาก <http://planning.dld.go.th/th/index.php/th/policy-menu/192-2016-08-05-07-12-41>.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2562. ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GMP และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2562 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 136 ตอนพิเศษ 52 ง 28 กุมภาพันธ์ 2562.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2563. ข้อมูลการส่งออกผลิตภัณฑ์นม พ.ศ. 2563.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2563. List of Establishment approved by the Department of Livestock Development for Export Manufacturing. สืบค้นเมื่อ วันที่ 1 กรกฎาคม 2563 จาก <http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-01-14-50-24/64-2016-05-18-02-08-15/43-list-of-establishment-approved-by-the-department>
- กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. 2559. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรม นิคมอุตสาหกรรมและเขตประกอบการอุตสาหกรรม. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 129 ง 6 มิถุนายน 2559.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2522. กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2549. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 298 พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนพิเศษ 96 ง 13 กันยายน 2549.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 352 พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษ 87 ง 24 กรกฎาคม 2556.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 354 พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษ 87 ง 24 กรกฎาคม 2556.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 364 พ.ศ. 2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นม. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษ 148 ง 31 ตุลาคม 2556.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับสถานประกอบการ. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษ 81 ง 8 เมษายน 2563.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2560. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงาน. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 134 ตอนพิเศษ 153 ง 7 มิถุนายน 2560.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2551. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1).
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2553. มาตรฐานสินค้าเกษตร: น้ํานมโคดิบ (มกษ. 6003-2553), กรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2558. มาตรฐานสินค้าเกษตร: การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ํานมดิบ (มกษ. 6401-2558), กรุงเทพมหานคร.
- Bylund, G. 1995. Dairy processing handbook. LP Gafiska AB, Sweden.
- FAO. 1998. Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. Publishing Management Group, FAO Information Division, Rome.
- FAO/WHO. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003), pp. 1-30. In Codex Alimentarius Commission: Food Hygiene Basic Texts, 3rd ed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.
- FAO/WHO. 2004. Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004). Joint FAO/WHO Food Standard Programmes, FAO, Rome. 40 p.
- Malaysian Department of Veterinary Services. 2014. Regulations for the Importation of Milk and Milk Products into Malaysia, issued September 5, 2014.
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF). 2020. OFFICIAL CERTIFICATE FOR MILK PRODUCTS FROM CLOVEN-HOOFED ANIMALS. สืบค้นเมื่อ วันที่ 4 กรกฎาคม 2563 [Online]. Available:https://www.maff.go.jp/aqs/topix/attach/pdf/dairy_products-148.pdf
- Ministry of Health of People's Republic of China. 2010. National Food Safety Standard Good manufacturing practice for milk products (GB 12693 - 2010), the People's Republic of China.
- OIE. 2019. Terrestrial Animal Health Code : Chapter 8.8 Infection with food and mouth disease virus, Article 8.8.35 Procedures for the inactivation of FMDV in milk and cream for human consumption, p. 14.
- Singapore Food Agency (SFA). 2010. Condition of Licensing for Food Establishment, Singapore.

ภาคผนวก

1. แบบฟอร์มสำหรับผู้ประกอบการ

- 1.1 ตัวอย่างหนังสือขอรับรองโรงงานเพื่อการส่งออกจากผู้ประกอบการ
- 1.2 แบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (สพส. 111)
- 1.3 แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP
- 1.4 แบบฟอร์มการนำเสนอการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP

ตัวอย่างหนังสือขอรับรองโรงงานเพื่อการส่งออกจากผู้ประกอบการ

หัวกระดาษโรงงาน

วันที่.....

เรื่อง ขอรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก (กรณีแจ้งแก้ไข/ปรับปรุง หรือ แจ้งเรื่องอื่น ๆ ให้เปลี่ยนชื่อเรื่อง)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบคำขอรับรองโรงงานฯ (แบบ สพส. 111) พร้อมเอกสารแนบ

ด้วย บริษัท

ตั้งอยู่ที่

เป็นโรงงานผลิตมีความประสงค์ขอรับรองโรงงานเพื่อส่งออกสินค้า

ไปยังประเทศ.....ทั้งนี้ ได้แนบเอกสารตาม

แบบคำขอรับรองโรงงาน (แบบ สพส. 111) มาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

หมายเหตุ : 1. แบบฟอร์มดังกล่าวนี้เป็นเพียงตัวอย่าง สามารถปรับเปลี่ยน/แก้ไข ตามเนื้อหาที่เห็นสมควร

2. กรณีแจ้งปรับปรุง/ซ่อมแซม/แก้ไขโรงงาน ต้องชี้แจงรายละเอียดระบุ ระยะเวลา พร้อมแนบแผนดำเนินการ และ Layout ตามแบบ สพส. 111

กรมปศุสัตว์

แบบคำขอการรับรอง/ต่ออายุระบบ GMP /ปรับปรุง สถานประกอบการเพื่อการส่งออก

- ขอรับรองโรงงานใหม่/ต่ออายุ
 ขอต่อเติม/ปรับปรุงโรงงาน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....ตำแหน่ง.....
 บริษัท.....EST. No.....
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....e-mail.....

2. ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการยื่นคำขอรับการรับรองระบบ GMP จากกรมปศุสัตว์ของ
 โรงงาน บริษัท (ชื่อภาษาไทย).....
 โรงงาน บริษัท (ชื่อภาษาอังกฤษ).....
 สถานที่ตั้ง (ภาษาไทย).....

 รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
 E-mail :.....พิกัดสถานที่ตั้ง (Lat , Long).....
 สถานที่ตั้ง (ภาษาอังกฤษ).....

 โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินการ

3. ชนิดของโรงงาน

- โรงฆ่าสัตว์ ประเภท สัตว์ปีก สุกร โค/กระบือ/แพะ/แกะ อื่นๆ ระบุ.....
- โรงงานแปรรูป (Further) ประเภท เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสุกร เนื้อโค/กระบือ/แพะ/แกะ
 อื่นๆ ระบุ.....
- โรงงานตัดแต่ง ประเภท เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสุกร เนื้อโค/กระบือ/แพะ/แกะ
 อื่นๆ ระบุ.....
- โรงงานผลิตภัณฑ์นม ประเภท นมพาสเจอร์ไรซ์/UHT ไอศกรีมนม นมอัดเม็ด
- โรงงานคัดไข่ ประเภท ไข่ไก่ ไข่เป็ด อื่นๆ ระบุ.....
- โรงงานผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (Retort) ประเภท เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสุกร
 เนื้อโค/แพะ/แกะ ไข่ รังนก
- โรงงานผลิตภัณฑ์จากผึ้ง น้ำผึ้ง เกสรผึ้ง นมผึ้ง อื่นๆ ระบุ.....
- โรงงานคักรังนกเพื่อการส่งออก
- โรงงานแปรรูปจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก
- ห้องเย็นจัดเก็บสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ประเภท เนื้อสัตว์ปีกดิบ เนื้อสัตว์ปีกสุก
 สัตว์ปีกแปรรูป สัตว์ปีกสุกแปรรูป อื่นๆ ระบุ.....

4. กำลังการผลิต/กำลังการจัดเก็บ เฉลี่ย.....ต่อวัน

5. ชนิดผลิตภัณฑ์ Chilled meat Frozen meat Frozen crickets
Chill processed meat Frozen processed meat Frozen processed crickets
Processed eggs Fresh eggs
Processed Milk
Retort products
Bird nest
6. ประสงค์ส่งออกในประเทศ/มีการส่งออกในประเทศ
7. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย (กรณีขอรับรองใหม่/ต่ออายุ/เปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการ) ดังนี้
- 7.1 สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (ร.ง. 4) หรือสำเนาใบแจ้งประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 2 (ร.ง. 2) ของกระทรวงอุตสาหกรรม
- 7.2 สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (พ.ค.0403) ของกระทรวงพาณิชย์
- 7.3 สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2) หรือสำเนาใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) ของกระทรวงสาธารณสุข
- 7.4 สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.1) ตาม พ.ร.บ. ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 กรณีเป็นโรงงานฆ่าสัตว์
- 7.5 สำเนาใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งซากสัตว์ (ร.๑๐/๑) ของกรมปศุสัตว์ (กรณีต่ออายุการรับรอง ให้แนบสำเนา ร.๑๐/๑ ประเภท ข. ส่งออกนอกราชอาณาจักร)
- 7.6 สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการห้องเย็น (ห.ย.1) พ.ร.บ. คลังสินค้า ไซโล และห้องเย็น พ.ศ. 2558 กรณีเป็นห้องเย็น
- 7.7 สำเนาใบรับรองสถานที่พักซากสัตว์ (ต.ร.ช.๔) ของกรมปศุสัตว์ กรณีเป็นห้องเย็น
- 7.8 แผนผังกระบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW CHART) ยกเว้นห้องเย็น
- 7.9 แหล่งน้ำใช้ภายในโรงงาน ระบบและกรรมวิธีการผลิตน้ำที่ใช้ในโรงงาน และผลวิเคราะห์น้ำใช้ทางเคมี ทางกายภาพ และทางจุลชีววิทยา (ผลวิเคราะห์ไม่เกิน 1 ปี)
- 7.10 ระบบการบำบัดน้ำเสีย และผลวิเคราะห์น้ำเสียหลังบำบัด (ผลวิเคราะห์ไม่เกิน ๑ ปี)
- 7.11 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร (ตามแบบฟอร์มเอกสารแนบ)
- 7.12 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN)
- 7.13 แบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในโรงงาน ประกอบด้วย
- 1) แบบแปลนพื้นอาคารโรงงานที่ใช้ในการผลิต การกั้นแบ่งห้อง พร้อมระบุชื่อห้องและการแบ่งระดับสุขอนามัย (FLOOR PLAN AND ZONING AREA)
 - 2) แบบแปลนตำแหน่งเครื่องจักร (MACHINE LAYOUT)
 - 3) แบบแปลนแสดงทิศทางการเข้า ออก ของพนักงาน (WORKER FLOW)
 - 4) แบบแปลนแสดงทิศทางการกระบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW)
 - 5) แบบแปลนแสดงทิศทางการเครื่องปรุงส่วนผสมในการผลิตสินค้า (INGREDIENT FLOW)
 - 6) แบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต (AIR FLOW OR VENTILATION FLOW)
 - 7) แบบแปลนแสดงทิศทางการขนส่งบรรจุภัณฑ์ (PACKAGING MATERIAL FLOW)
 - 8) แบบแปลนแสดงทิศทางการระบายน้ำทิ้งภายในอาคารผลิต (WASTE DRAINAGE FLOW)
 - 9) แบบแปลนแสดงทิศทางการกำจัดของเสีย (WASTE FLOW)
 - 10) แบบแปลนแสดงทิศทางการท่อน้ำร้อน ท่อน้ำเย็น และท่อน้ำใช้ในอาคารผลิต (PIPING LINE)
- 7.14 รายละเอียดประสิทธิภาพการผลิตของโรงงาน (ตามแบบฟอร์มเอกสารแนบ)

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

ผู้ติดต่อประสานงาน ชื่อ 1.....เบอร์โทรศัพท์มือถือ.....

2.....เบอร์โทรศัพท์มือถือ.....

หมายเหตุ

1. สำเนาแบบฟอร์ม สพส. 111 ที่บันทึกข้อมูลและลงนามแล้ว พร้อมเอกสารแนบข้อที่ 7.13 1) - 10)

จัดทำในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE

2. เอกสารแนบข้อที่ 7.13 1)-10) จัดทำในกระดาษขนาด A3

3. กรณี ต่อเติม/แก้ไข/ปรับปรุง โครงสร้างโรงงาน

- **กรมปศุสัตว์เป็นผู้อนุมัติ** แจ้งล่วงหน้าก่อนดำเนินการไม่น้อยกว่า 30 วัน

สำเนาแบบ สพส. 111 ที่บันทึกข้อมูลและลงนามแล้ว พร้อมเอกสารแนบเฉพาะข้อที่ 7.13 1) - 10) เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยจัดทำแบบแปลนก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง และระบุบริเวณที่มีการปรับปรุงให้ชัดเจน จัดทำในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE และในรูปแบบกระดาษ A3 (ตามขั้นตอนการปรับปรุงโรงงาน)

- **แจ้งการปรับปรุงให้ทางการญี่ปุ่น** แจ้งล่วงหน้าก่อนดำเนินการไม่น้อยกว่า 60 วัน

สำเนาแบบ สพส. 111 ที่บันทึกข้อมูลและลงนามแล้ว พร้อมเอกสารแนบเฉพาะข้อที่ 7.13 1) - 10) เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลงโดยจัดทำแบบแปลนก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง และระบุบริเวณที่มีการปรับปรุงให้ชัดเจน จัดทำในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE และในรูปแบบกระดาษ A3 พร้อมตารางกำหนดระยะเวลาดำเนินการ (ภาษาอังกฤษทั้งหมด)

หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ได้ที่ กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ กลุ่มรับรองด้านการ ปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ โทร. 02-653-4444 ต่อ 3132

คำชี้แจง

การเขียนแผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN) (เอกสารแนบตามข้อ 7.12)

เพื่อระบุสถานที่ตั้งของโรงงาน อาณาเขตของโรงงาน เส้นทางคมนาคมขนส่งภายในโรงงาน ตลอดจนนอกพื้นที่โรงงาน สิ่งปลูกสร้างต่าง ๆ ภายในพื้นที่อาณาเขตโรงงาน เช่น อาคารผลิต อาคารสำนักงาน อาคารจัดท่าระบบน้ำใช้ภายในโรงงาน พื้นที่บำบัดน้ำเสีย เป็นต้น

การเขียนแบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในโรงงาน

การเขียนแบบแปลนแผนผังอาคาร ตามเอกสารแนบข้อที่ 7 โดยทุกแผ่นเหมือนกัน แตกต่างกัน เฉพาะเส้นทางกำไลยตามวัตถุประสงค์ของเอกสารนั้น มีมาตราส่วนชนิดเส้นบรรทัดตามแนวตั้ง และแนวนอนเท่านั้น และ**ไม่ควร**มีเส้นกริดภายในแผนผังอาคารเพื่อให้ง่ายต่อการประเมินพื้นที่

ขั้นตอนการส่งเอกสารเพื่อขอรับการตรวจประเมินระบบ GMP

1. บริษัทฯ จะต้องกรอกรายละเอียดในแบบฟอร์ม สพส. 111 และสำเนาเอกสารดังกล่าว พร้อมเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ตามข้อที่ 7 จัดทำในรูปแบบ PDF โดยบันทึกใน Flash drive ที่ระบุชื่อบริษัทฯ และจัดทำเอกสารข้อที่ 7.13 1) -10) ในรูปแบบกระดาษขนาด A3 จำนวน 1 ชุด

2. บริษัทฯ จะต้องทำหนังสือถึงผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (ตามตัวอย่างที่กำหนด) พร้อมเอกสารตามข้อ 1

3. ให้บริษัทฯ ดำเนินการยื่นขอเลขรับเอกสาร ที่ สำนักงานเลขานุการกรมปศุสัตว์ แล้วนำเอกสารมายื่นที่ ตึกวิจิตรพาหนะการ ชั้น 3 งานบริหารทั่วไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP

หัวกระดาษโรงงาน

วันที่ (ให้ลงวันที่เอกสารออกจากโรงงาน)

เรื่อง การแก้ไขข้อบกพร่องระบบ GMP บริษัท..... จำกัด EST.

- (กรุณาเลือก) ตรวจสอบรับรองใหม่ระบบ GMP
 ตรวจสอบต่ออายุระบบ GMP
 ตรวจสอบติดตามประจำปีระบบ GMP
 ตรวจสอบขยายการรับรองระบบ GMP

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ตามที่คณะผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก
ได้ตรวจประเมินระบบ GMP บริษัท.....EST.

เมื่อวันที่.....และได้แจ้งข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขแล้ว นั้น

บริษัท ได้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนี้

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	การดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง
1. ระบุข้อบกพร่องตามหนังสือของกรมปศุสัตว์	สาเหตุของข้อบกพร่อง : การแก้ไข : การป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ : เอกสารประกอบการแก้ไข (พร้อมแนบ)
2. ระบุข้อบกพร่องตามหนังสือของกรมปศุสัตว์	สาเหตุของข้อบกพร่อง : การแก้ไข : การป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ : เอกสารประกอบการแก้ไข (พร้อมแนบ)

บริษัทฯ ได้ให้สัตวแพทย์ประจำโรงงาน ตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าว
เรียบร้อยแล้ว พร้อมแนบเอกสารของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (โปรดแนบเอกสารการตรวจติดตาม
การแก้ไขของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

แบบฟอร์มการนำเสนอการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP

การแก้ไขข้อบกพร่องระบบ GMP
จากการตรวจประเมินโรงงานเพื่อการส่งออก
วันที่ _____
โรงงาน _____ EST. _____
ที่อยู่ _____

ลำดับ	ข้อบกพร่อง	การแก้ไข
ข้อบกพร่องด้าน....		
1.	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (เขียนตามหนังสือแจ้งจากกรมปศุสัตว์) (ภาพถ่ายก่อนการแก้ไข)	สาเหตุของข้อบกพร่อง : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX การแก้ไข : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX การป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ : XXXXXXXX (ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างไร ให้สอดคล้องตาม ข้อกำหนด) (ภาพถ่ายหลังการแก้ไข มุมเดียวกับภาพถ่ายก่อนการแก้ไข)

ลำดับ	ข้อบกพร่อง	การแก้ไข
ข้อบกพร่องด้าน....		
2.	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (เขียนตามหนังสือแจ้งจากกรมปศุสัตว์) (ภาพถ่ายก่อนการแก้ไข)	สาเหตุของข้อบกพร่อง : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX การแก้ไข : XX XX XX การป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ : XXXXXXXX (ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างไร ให้สอดคล้องตาม ข้อกำหนด) (ภาพถ่ายหลังการแก้ไข มุมเดียวกับภาพถ่ายก่อนการแก้ไข)

*** โปรดอ่าน ขั้นตอนการตอบการแก้ไขข้อบกพร่อง ***
<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำการพิมพ์ข้อบกพร่องตามที่ได้รับหนังสือแจ้งเป็นทางการจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ 2. นำภาพถ่ายข้อบกพร่องลงในช่องภาพถ่ายก่อนปรับปรุง 3. ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จสมบูรณ์ 4. ถ่ายภาพจุดที่ดำเนินการแก้ไขแล้ว โดยขอให้เป็นมุมกล้องและขนาดเดียวกับที่ถ่ายไว้ก่อนการปรับปรุง 5. กรณีตรวจต่ออายุ ให้จัดทำเอกสาร จำนวน 1 ชุด พร้อมไฟล์ข้อมูลการแก้ไขข้อบกพร่องใน Flash drive ที่บันทึกข้อมูล (รูปแบบ Power Point) เพื่อการนำเสนอคณะทบทวนฯ 6. การแก้ไขข้อบกพร่องของโรงงาน ขอให้โรงงานเสนอสัตวแพทย์ประจำโรงงานพิจารณาตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องทุกข้อก่อนส่งเอกสารนำเรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรณีโรงงานใหม่ (ไม่มีสัตวแพทย์ประจำโรงงาน) ให้ส่งเอกสารนำเรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ 7. เอกสารการแก้ไข ขอให้ดำเนินการส่งโดยลงเลขรับเอกสารที่สำนักงานเลขานุการกรมฯ ภายใน 60 วันนับตั้งแต่วันที่ตรวจประเมิน <p>หมายเหตุ : หากมีข้อเสนอแนะจากการตรวจรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ให้ทำการปรับปรุง โดยไม่ต้องส่งการแก้ไขในรายงาน</p>

2. แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน

- 2.1 แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก
(Checklist for Dairy Products Processing Plant Audit)
- 2.2 แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน
- 2.3 แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินโรงงาน

แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก
(Checklist for Dairy Products Processing Plant Audit)

ส่วนที่ 1 (Part 1)	วันที่ตรวจประเมิน (Audit date)
รูปแบบการตรวจประเมิน (Type of audit) <input type="checkbox"/> การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit) <input type="checkbox"/> การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow-up Audit) <input type="checkbox"/> การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit)	REFERENCE: <input type="checkbox"/> Codex: General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003. <input type="checkbox"/> Codex: Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004. <input type="checkbox"/> Other
ชื่อโรงงาน (Plant name)	EST.
ที่อยู่ (Address)	
ชื่อผู้จัดการโรงงาน (Plant manager)	
ชื่อผู้แทนนำตรวจ (Plant representative)	ตำแหน่ง (Position)
ชื่อผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	
1.	
2.	
3.	
4.	
สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector)	
หัวหน้าสาย (Supervisor)	
ส่วนที่ 2 (Part 2)	ข้อมูลโรงงาน (Plant information)
จำนวนพนักงานทั้งหมดในพื้นที่ผลิต (No. of employees)	คน (person)
High care area	คน (person)
Medium care area	คน (person)
Low care area	คน (person)
ชนิดของผลิตภัณฑ์ (Type of products)	
กำลังการผลิต (Production capacity)	
- กำลังการผลิตปัจจุบัน (Present production capacity)	
- กำลังการผลิตสูงสุด (Maximum production capacity)	
ประเทศที่ส่งออก (Export to)	

ส่วนที่ 2 (Part 2)	ข้อมูลโรงงาน (Plant information)
แหล่งที่มาของวัตถุดิบ (raw material)	
<input type="checkbox"/> น้ํานมดิบ (Raw milk) จากสหกรณ์/ศูนย์รวบรวมน้ํานม (ตามแนบ)..... <input type="checkbox"/> นมผง (Milk powder) นำเข้าจากประเทศ..... <input type="checkbox"/> อื่นๆ (Others)..... นำเข้าจากประเทศ..... นำเข้าจากประเทศ.....	

ส่วนที่ 3 (Part 3)	หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน (Audit criteria)
การประเมิน (Assessment)	
<p>ใช้การยอมรับกับไม่ยอมรับ ให้ใช้เครื่องหมาย (/) ลงในช่องการตรวจ กรณีที่ไม่มีการประยุกต์หรือไม่มีการใช้ในโรงงาน ให้ใช้เครื่องหมาย (0) ลงในช่องการตรวจยอมรับ (Mark (/) in Accept or Not-accept, (0) in Accept if that item is not applied</p>	

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
1. ภายนอกโรงงาน (Structure and Outside Plant)			
1.1 สถานที่ตั้ง (Location)			
1.2 ถนนและร่องระบายน้ำรอบอาคารโรงงาน (Road and drainage surrounding the plant)			
1.3 สิ่งแวดล้อมภายนอก (Outside environment)			
1.4 การแยกน้ำใช้/น้ำเสีย (Separation of potable water and waste water)			
1.5 การกั้นรั้ว/แยกพื้นที่ที่พัก/การป้องกันสัตว์อื่น ๆ (Surrounding fence/accommodation separate/protect against domestic animals to processing area)			
2. การออกแบบและการวางผัง (Design and Layout)			
2.1 โครงสร้างและการออกแบบ (Construction and design)			
2.2 มีการกั้นแยกพื้นที่ High care, Medium care และ Low care area เพื่อป้องกันการปนเปื้อน (Prevent contamination by separated area)			
2.3 กระบวนการผลิตดำเนินไปในทิศทางเดียว ไม่ย้อนทาง (The flow of the product maintain a forward progression)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (Facilities)			
3.1 แสงสว่าง (Lighting) - ความเข้มแสงในบริเวณที่มีการตรวจสอบหรือมีการใช้อุปกรณ์ที่มีความเสี่ยง ≥ 540 lux (Light density at inspection area ≥ 540 lux) - ความเข้มแสงในพื้นที่ผลิต ≥ 220 lux (Light density at processing area ≥ 220 lux) - ความเข้มแสงในบริเวณอื่น ≥ 110 lux (Light density at other area ≥ 110 lux)			
3.2 ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม บรรจุภัณฑ์ (ไม่ให้ใช้ตู้คอนเทนเนอร์ในการเก็บ) (Product, raw material, ingredient, packaging storage room: cannot use container)			
3.3 ห้องเก็บสารเคมี (Chemical storage room)			
3.4 ห้องซักอบรีด/ส่งซัก (Laundry room/service)			
3.5 โรงอาหาร (Canteen)			
3.6 ห้อง/ตู้ล็อกเกอร์สำหรับเก็บของพนักงาน (Lockers)			
3.7 ห้อง/พื้นที่/โต๊ะสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector room/area/table)			
4. High care area (ห้องบรรจุ (Filling /Inner packing room), ห้องฟรีซ (freezing room) กรณีผลิตไอศกรีม)			
4.1 ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
4.2 บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต (Boots/shoes cleaning area) - อ่างล้างทำความสะอาดรองเท้าบูท (Basin for boots/shoes cleaning) (ถ้ามี) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
4.3 บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (Apron cleaning area) (ถ้ามี) <ul style="list-style-type: none"> - อ่างล้างทำความสะอาดเอี๊ยม (Basin for apron cleaning) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system) 			
4.4 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing) 			
4.5 สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ (Hand washing facilities) <ul style="list-style-type: none"> - อ่างล้างมือ (Basin for hand washing) - ก๊อกน้ำชนิดไม่ใช้มือหรือข้อศอกเปิด (Hands-free operated features for taps) - กระดาษเช็ดมือ/ที่เป่ามือ (ยกเว้นสิงคโปร์) (Disposable paper towels/Hand drying (except Singapore)) - ถังขยะ (Bin) 			
4.6 อ่างจุ่มบูท (Boots dipping bath) (ถ้ามี)			
4.7 ห้องบรรจุ (Filling/Packing room) <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมระบบไหลเวียนอากาศ (Positive pressure) - การควบคุมอุณหภูมิห้องและความชื้น (Room temperature and humidity control) (ถ้ามี) - แยกพื้นที่บรรจุกล่องหรือมีมาตรการควบคุมการปนเปื้อนทางกายภาพ (Separated area for cartoning or measurement for control the physical contamination) 			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)
4.8 การส่งวัตถุดิบที่ฆ่าเชื้อแล้ว (Transportation of heat treated raw material) - ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent from outsider, pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
4.9 ทางเข้าบรรจุภัณฑ์ (Packaging entrance) - ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent from outsider, pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
4.10 การป้องกันอันตรายทางกายภาพ (Metal detector/X-ray/Magnetic trap/Magnet/Filter)			
4.11 ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ (กรณีที่มีการทำความสะอาดแบบ COP) (Equipment washing room/area)			
4.12 ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment drying room/area)			
4.13 พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storing area)			
4.14 การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
4.15 ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค (Separated box/area for rejected product)			
4.16 ขั้นตอนและเส้นทางการกำจัดขยะออกนอกพื้นที่ผลิต (Waste removal flow measurement)			
4.17 การควบคุมการใช้สารเคมี (Chemical control)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
5. Medium care area (บริเวณที่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสม, ชั่ง ตวง เทส่วนผสม, เปิดหม้อต้ม, ห้องฆ่าเชื้อนม, พื้นที่เทน้ำนมดิบ)			
5.1 ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
5.2 บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต (Boots/shoes cleaning area) - อ่างล้างทำความสะอาดรองเท้าบูท (Basin for boots/shoes cleaning) (ถ้ามี) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
5.3 บริเวณล้าง/เก็บเอเปียม (Apron cleaning area) (ถ้ามี) - อ่างล้างทำความสะอาดเอเปียม (Basin for apron cleaning) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
5.4 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
5.5 สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ (Hand washing facilities) - อ่างล้างมือ (Basin for hand washing) - ก๊อกน้ำชนิดไม่ใช้มือหรือข้อศอกเปิด (Hands-free operated features for taps) - กระดาษเช็ดมือ/ทิชชูเป่ามือ (ยกเว้นสิงคโปร์) (Disposable paper towels/Hand drying except Singapore) - ถังขยะ (Bin)			
5.6 ห้องชั่งตวงส่วนผสม (Ingredients measure room) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ (Preventive measure for physical contamination)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
5.7 ห้องผสม/ห้องเทส่วนผสม (Mixing room) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ (Preventive measure for physical contamination)			
5.8 ห้องฆ่าเชื้อนม : พาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) / ยู เอช ที (UHT) / สเตอริไลส์ (Sterilization)			
5.9 ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment washing room/area)			
5.10 ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment drying room/area)			
5.11 พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storing area)			
5.12 การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
5.13 ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค (Separated box/area for rejected product)			
5.14 ขั้นตอนและเส้นทางการลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต (Waste removal flow)			
5.15 การควบคุมสารเคมี (Chemical control)			
6. Low care area (พื้นที่รับนํ้านมดิบ (ระบบท่อ), บริเวณที่ไม่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสมหรือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ และ Warehouse)			
6.1 การทำความสะอาดมือ (Hand cleanliness) : ล้างมือหรือฆ่าเชื้อที่มือ (Hand washing or Hand sanitization)			
6.2 พื้นที่รับนํ้านมดิบ (Raw milk receiving area) - มีพื้นที่เก็บตัวอย่างเหมาะสม (Adequate area for raw milk sampling) - มีการสุ่มตรวจตัวอย่าง เช่น ABO, สารตกค้างคุณภาพนํ้านม (Raw milk sampling) - อุณหภูมิรับนํ้านมดิบไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส (Incoming raw milk temperature $\leq 8^{\circ}\text{C}$)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
6.3 พื้นที่รับวัตถุดิบ (Raw material receiving area) - ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent from outsider, pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
6.4 ห้องเก็บวัตถุดิบ (Raw material storage room)			
6.5 ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ (Packaging storage room)			
6.6 ห้องบรรจุกล่อง (Cartoning room)			
6.7 ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ (Warehouse/Cold storage)			
6.8 พื้นที่โหลด (Loading area) - มีการควบคุมอุณหภูมิกรณีสินค้าแช่เย็น/แช่แข็ง (Control temperature in case of chilled/frozen products) - ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent from outsider, pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
7. การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และพื้นที่ผลิต (Equipment, machine, utensil and production area cleaning)			
7.1 ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment cleanliness)			
7.2 ความสะอาดของพื้นที่ผลิต (Production area cleanliness)			
7.3 โปรแกรมหรือแผนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Cleaning & sanitizing program)			
7.4 ขั้นตอนและวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Methods and procedures of cleaning & sanitizing)			
7.5 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ได้รับการรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for cleaning and sanitizing are in the DLD approved list)			
7.6 บันทึกการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Cleaning & sanitizing record)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)
8. Swab test (Sanitation)			
8.1 โปรแกรม (สถานที่, ความถี่, วิธีการ) (Program, site, frequency, procedure)			
8.2 วิธีการตรวจตัวอย่าง (Methods used for testing)			
8.3 ผลการตรวจและการปรับปรุงแก้ไข (Results of testing & corrective action)			
9. การรับวัตถุดิบ (Raw materials receiving)			
9.1 คู่มือการรับวัตถุดิบปศุสัตว์ (Raw material receiving work instruction)			
9.2 รายงานการรับวัตถุดิบ (Raw material receiving record)			
9.3 เอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต, ผลตรวจวิเคราะห์ (Related documents: Official Health Certificate, COA)			
9.4 น้ํานมดิบมาจากศูนย์รวบรวมน้ํานมดิบที่ได้รับการรับรอง GMP และฟาร์มที่ได้รับการรับรองฟาร์ม GAP จากกรมปศุสัตว์ (Raw milk from GMP milk collecting center or GAP Farm certified by DLD)			
10. การสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ (Finish goods sampling)			
10.1 แผนการสุ่มตรวจครอบคลุมทุกชนิดผลิตภัณฑ์ (Sampling plan cover all types of export products)			
10.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประจำปีโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025 (ISO 17025 certified Labs)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
11. การตรวจสอบสุขภาพพนักงาน (Employees' health check)			
11.1 คู่มือการตรวจสอบสุขภาพพนักงาน (Health check work instruction)			
11.2 การตรวจสอบสุขภาพพนักงานแรกเข้า (New employee health check) - ใบรับรองตรวจสอบสุขภาพ (Medical certificate)			
11.3 การตรวจสอบสุขภาพประจำปี (Annual health check) - ใบรับรองตรวจสอบสุขภาพ (Medical certificate)			
11.4 การดำเนินการกรณีพบผลตรวจสุขภาพผิดปกติ (Abnormal health result measurement)			
12. การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน (Quality of water supply)			
12.1 แหล่งน้ำ ปริมาณเพียงพอ (Adequate source of water)			
12.2 ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อ (Water treatment system)			
12.3 แผนผังแสดงตำแหน่งก๊อกน้ำในพื้นที่ผลิต (Identified tap layout)			
12.4 วิธีการสุ่มตัวอย่าง (Method of random sampling)			
12.5 ความถี่ในการสุ่มตัวอย่าง (Frequency of sampling)			
12.6 แผนการเก็บตัวอย่างน้ำ (Sampling plan)			
12.7 ผลวิเคราะห์การตรวจน้ำใช้ทางจุลชีววิทยา (Microbiological results of tap water)			
12.8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางกายภาพและทางเคมีประจำปี โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับ การรับรองระบบ ISO 17025 (Physical and chemical annual results of tap water approved by ISO 17025 certified Labs)			
12.9 การดำเนินการกรณีผลตรวจคุณภาพน้ำใช้ไม่ได้มาตรฐาน (Corrective action on non-compliance water quality)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
13. การป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะ (Pest control)			
13.1 โปรแกรมการป้องกันและควบคุมสัตว์พาหะ (Pest control program)			
13.2 แผนผังการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ เช่น จุดวางเหยื่อดักหนู ไฟดักแมลง (Pest control and insectocutor station layout)			
13.3 การควบคุมป้องกันนก (จากการสังเกต) (Birds prevention by observation)			
13.4 สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะได้รับการรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for pest control are in the DLD approved list)			
13.5 บันทึกการตรวจสอบ/การเข้าทำบริการ (Survey services records)			
14. การสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ (Calibration)			
14.1 รายการเครื่องมือเครื่องจักรที่ต้องสอบเทียบ (Machine calibration list)			
14.2 มีบันทึกการสอบเทียบ (Calibration record)			
14.3 ใบรับรองการสอบเทียบ จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 (Calibration certificate from ISO 17025 certified labs)			
15. โปรแกรมการซ่อมบำรุง (Maintenance program)			
15.1 รายการ ความถี่ การบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักร (Machine maintenance list)			
15.2 บันทึกการตรวจสอบ (Records)			
16. การสอบย้อนกลับและการเรียกคืน (Traceability and recall)			
16.1 คู่มือการสอบย้อนกลับและการเรียกคืน (Traceability & recall manual and practice)			
16.2 การบันทึกเอกสาร (Record)			
16.3 ระบบการเรียกคืนสินค้ากลับ (Product recall system)			

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
17. การฝึกอบรมพนักงาน (Employees training)			
17.1 โปรแกรมการฝึกอบรม (Training Program) - การฝึกอบรมพนักงานใหม่ (New employee training) - การฝึกอบรมประจำปี (Refresher training)			
17.2 หัวข้อการฝึกอบรม - สุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal hygiene) - ความรู้ด้าน GMP และ/หรือ HACCP (GMP and/or HACCP)			
17.3 การประเมินผลและการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน (Evaluation of training)			
18. การจัดการของเสียนอกอาคารผลิต (Waste disposal system)			
19. ระบบบำบัดน้ำเสีย (Waste water treatment system)			
19.1 ระบบและประสิทธิภาพการบำบัดน้ำเสีย (Efficiency of water treatment)			
19.2 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำเสียตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม/กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เช่น ค่า BOD, COD (Result of treated water)			
20. มีมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Measures to prevent the risk of Coronavirus disease 2019 (COVID-19))			

สรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

การตรวจประเมินระบบ (Type of approval)

- () GMP () โรงงานใหม่ (Initial Audit) () ต่ออายุ (Re – certificated Audit) () อื่นๆ (other).....
 () ติดตาม (Surveillance Audit) ครั้งที่ (time).....
 () HACCP () โรงงานใหม่ (Initial Audit) () ต่ออายุ (Re – certificated Audit) () อื่นๆ (other).....
 () ติดตาม (Surveillance Audit) ครั้งที่ (time).....

บริษัท (Name of Establishment).....EST.

ณ (Address).....

วันที่ตรวจประเมิน (Date).....

คณะผู้ตรวจประเมิน (Auditor team)

ลำดับ (No.)	ชื่อ-นามสกุล (Name)	ตำแหน่ง (Position)	ลายเซ็น (Signature)
1		หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน (Lead auditor)	
2		ผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	
3		ผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	
4		ผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ภาครัฐ (Official Veterinarian)

ลำดับ (No.)	ชื่อ-นามสกุล (Name)	ตำแหน่ง (Position)	ลายเซ็น (Signature)
1		หัวหน้าสาย (Supervisor)	
2		สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Vet in charge)	
3		สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Vet in charge)	

คณะผู้รับการตรวจประเมิน (Auditee team)

ลำดับ (No.)	ชื่อ-นามสกุล (Name)	ตำแหน่ง (Position)	ลายเซ็น (Signature)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

สรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

- () โรงงานใหม่ (Initial Audit) () ต่ออายุ (Re - certificated Audit)
() ติดตาม (Surveillance Audit) ครั้งที่ (time () 1 () 2 () อื่น ๆ (Other).....

ชื่อบริษัท (Name of Establishment) EST.....	หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน (Lead auditor)/ ผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	หน้า (Page)...../..... วันที่ (Date).....
ที่อยู่ (address).....	(1).....	() GMP
.....	(2).....	() HACCP
.....	(3).....	() อื่น ๆ (Other)
.....	(4).....	

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)

ลงชื่อ (Signature)..... หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน (Lead auditor) วันที่ (Date).....

การรับทราบสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนด (Acknowledgment of Non-compliance)
ข้าพเจ้า (Name)..... ในฐานะที่เป็นผู้แทนของหน่วยงาน รับทราบรายงาน
ข้อบกพร่องดังกล่าวข้างต้นแล้ว และจะดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในวันที่ (As a representative of establishment
acknowledged the report and will be corrective action completed within the date).....
ลงชื่อ (Signature)..... เบอร์โทร (Tel.)..... วันที่ (Date).....

กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3132
E-mail : blsc.export@gmail.com กรมปศุสัตว์ แขวงพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

สำหรับโรงงานใหม่

ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP สถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานระบบ GMP และ/หรือระบบ HACCP ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
- (๒) อ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น
- (๓) ต้องไม่นำใบรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อกรมปศุสัตว์
- (๔) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง หรือเพิกถอนการรับรอง ไม่ว่าจะด้วยสาเหตุใด
- (๕) ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมินทุกครั้ง ยินยอมให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานประกอบการทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ยินยอมให้มีการเข้าถึงเอกสาร รูปภาพที่เกี่ยวข้อง ยินยอมให้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสุ่มเก็บตัวอย่างที่เกี่ยวข้องไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ จะมีการตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งนับแต่วันที่ออกไปรับรอง
- (๖) จัดทำบันทึกตามคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความเป็นไปตามมาตรฐานระบบ GMP และ/หรือระบบ HACCP โดยเก็บบันทึกไว้อย่างน้อยสามปี
- (๗) ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ
- (๘) หากประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีหลังจากที่คณะกรรมการรับรองมีมติยกเลิกการรับรอง
- (๙) กรณีการโอนกิจการ ให้ผู้ประกอบการที่รับโอนกิจการแจ้งเป็นหนังสือให้กรมปศุสัตว์ทราบซึ่งกรมปศุสัตว์จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ ณ สถานประกอบการ
- (๑๐) การย้ายสถานที่ตั้งสถานประกอบการ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบ เพื่อเสนอเรื่องให้คณะกรรมการรับรองพิจารณายกเลิกการรับรอง
- (๑๑) กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ และ/หรือชื่อที่อยู่แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล หรือมีความประสงค์ที่จะเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ให้แจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาและออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีหลังจากได้รับใบรับรองฉบับใหม่
- (๑๒) กรณีใบรับรองชำรุดหรือสูญหาย ให้นำใบรับรองที่ชำรุดหรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหาย แล้วแต่กรณีมายังกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

***กรณีที่มิชอบพ่วงจากการตรวจประเมิน ให้ดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากจัดส่งรายงานฯ การแก้ไขเกินระยะเวลาที่กำหนด ให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองใหม่

สถานประกอบการที่ยื่นขอรับรองและได้รับการตรวจรับรองโรงงานใหม่จากผู้ตรวจประเมิน หากมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตที่ส่งผลต่อการพิจารณาความเสี่ยงต่อการผลิต ก่อนวันที่ผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง ให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองใหม่

ข้าพเจ้าในนามของบริษัท..... รับทราบและขอรับรองว่าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำหรับโรงงานที่ได้รับการรับรองแล้ว

ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP สถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานระบบ GMP และ/หรือระบบ HACCP ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
- (๒) อ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น
- (๓) ต้องไม่นำใบรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อกรมปศุสัตว์
- (๔) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง หรือเพิกถอนการรับรอง ไม่ว่าจะด้วยสาเหตุใด
- (๕) ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมินทุกครั้ง ยินยอมให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานประกอบการทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ยินยอมให้มีการเข้าถึงเอกสาร รูปภาพที่เกี่ยวข้อง ยินยอมให้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสุ่มเก็บตัวอย่างที่เกี่ยวข้องไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ จะมีการตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งนับแต่วันที่ออกใบรับรอง
- (๖) จัดทำบันทึกตามคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความเป็นไปตามมาตรฐานระบบ GMP และ/หรือระบบ HACCP โดยเก็บบันทึกไว้อย่างน้อยสามปี
- (๗) ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ
- (๘) หากประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีหลังจากที่คณะกรรมการรับรองมีมติยกเลิกการรับรอง
- (๙) กรณีการโอนกิจการ ให้ผู้ประกอบการที่รับโอนกิจการแจ้งเป็นหนังสือให้กรมปศุสัตว์ทราบซึ่งกรมปศุสัตว์จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ ณ สถานประกอบการ

(๑๐) การย้ายสถานที่ตั้งสถานประกอบการ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบ เพื่อเสนอเรื่องให้คณะกรรมการรับรองพิจารณายกเลิกการรับรอง

(๑๑) กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ และ/หรือชื่อที่อยู่แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล หรือมีความประสงค์ที่จะเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ให้แจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาและออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีหลังจากได้รับใบรับรองฉบับใหม่

(๑๒) กรณีใบรับรองชำรุดหรือสูญหาย ให้นำใบรับรองที่ชำรุดหรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหาย แล้วแต่กรณีมายังกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

***กรณีที่มิชอบขอร้องจากการตรวจประเมิน ให้ดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากผู้ตรวจประเมินพิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเห็นว่า การแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ หรือผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่าแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องอีกหนึ่งครั้ง โดยมีระยะเวลาไม่เกิน 15 วัน กรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด คณะผู้ตรวจประเมินจะรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาพักใช้การรับรอง

***ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะขอต่ออายุการรับรองให้ยื่นคำขอต่ออายุการรับรองและเอกสารประกอบได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ หรือช่องทางอื่นที่กรมปศุสัตว์กำหนด ล่วงหน้าอย่างน้อย 135 วัน แต่ไม่เกิน 180 วันก่อนใบรับรองหมดอายุ

***ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วฯ แต่ไม่มีการส่งออกผ่านกรมปศุสัตว์หรือส่งวัตถุดิบให้แก่โรงงานฯ ส่งออกผ่านกรมปศุสัตว์ เป็นระยะเวลา 3 ปี จะถูกยกเลิกการรับรองทั้งระบบ GMP และ HACCP

***สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้ว หากประสงค์ปรับปรุง/ต่อเติม/ขยาย/ลด พื้นที่ผลิต หรือติดตั้ง/ถอด เครื่องจักร ในพื้นที่ผลิต หรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต ให้ดำเนินการแจ้งกรมปศุสัตว์ล่วงหน้าก่อนดำเนินการอย่างน้อย 30 วัน (และ 60 วัน กรณีที่ได้รับรองจากประเทศญี่ปุ่น)

ข้าพเจ้าในนามของ EST. รับทราบและขอรับรองว่าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ข้อเสนอแนะจากการตรวจประเมิน (Observations)

ลำดับที่	ข้อเสนอแนะ

รายงานผลการตรวจประเมินโรงงาน

ชื่อโรงงาน บริษัท.....
 ชื่อสถานที่

ประเภท DAIRY PRODUCTS PORCESSING PLANT

วันที่ตรวจประเมิน

ผู้ตรวจประเมิน ๑. หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน
 ๒. ผู้ตรวจประเมิน
 ๓. ผู้ตรวจประเมิน

ผู้รับการตรวจประเมิน ๑. ตำแหน่ง
 ๒. ตำแหน่ง

วัตถุประสงค์

ข้อมูลโรงงาน (Plant information)

จำนวนพนักงาน :
 กำลังการผลิต :
 สินค้า :
 วัตถุดิบ :
 ประเทศที่ประสงค์จะส่งออก :
 สรุปผลการตรวจประเมิน
 ข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขปรับปรุง
 ด้าน GMP

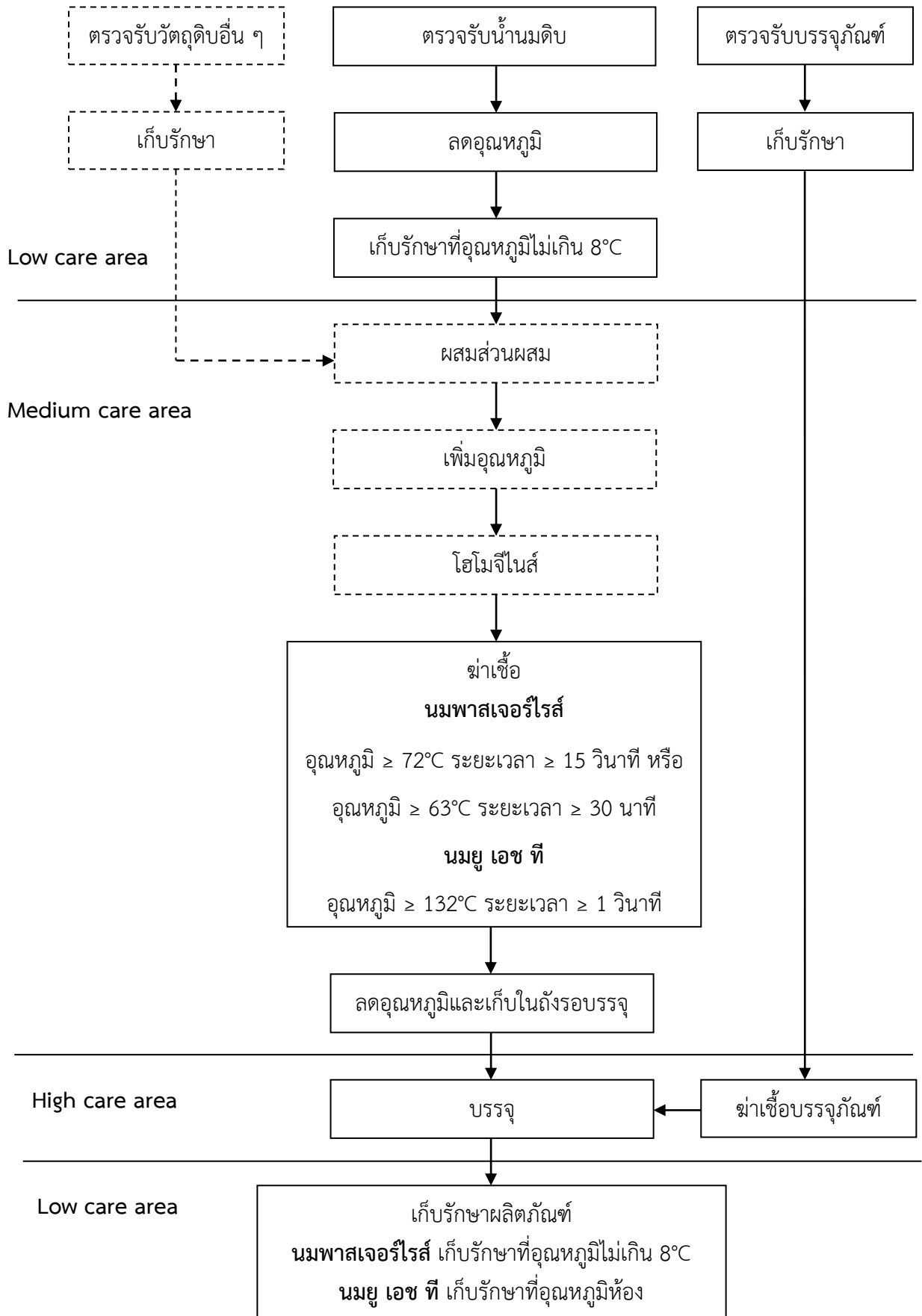
๑. ด้าน.....
 ๑.๑
 ๑.๒
๒. ด้าน.....
 ๒.๑
 ๒.๒

ทั้งนี้ ให้ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ตรวจประเมิน โดยส่งรายงานการแก้ไข
 ข้อบกพร่องภายในวันที่.....

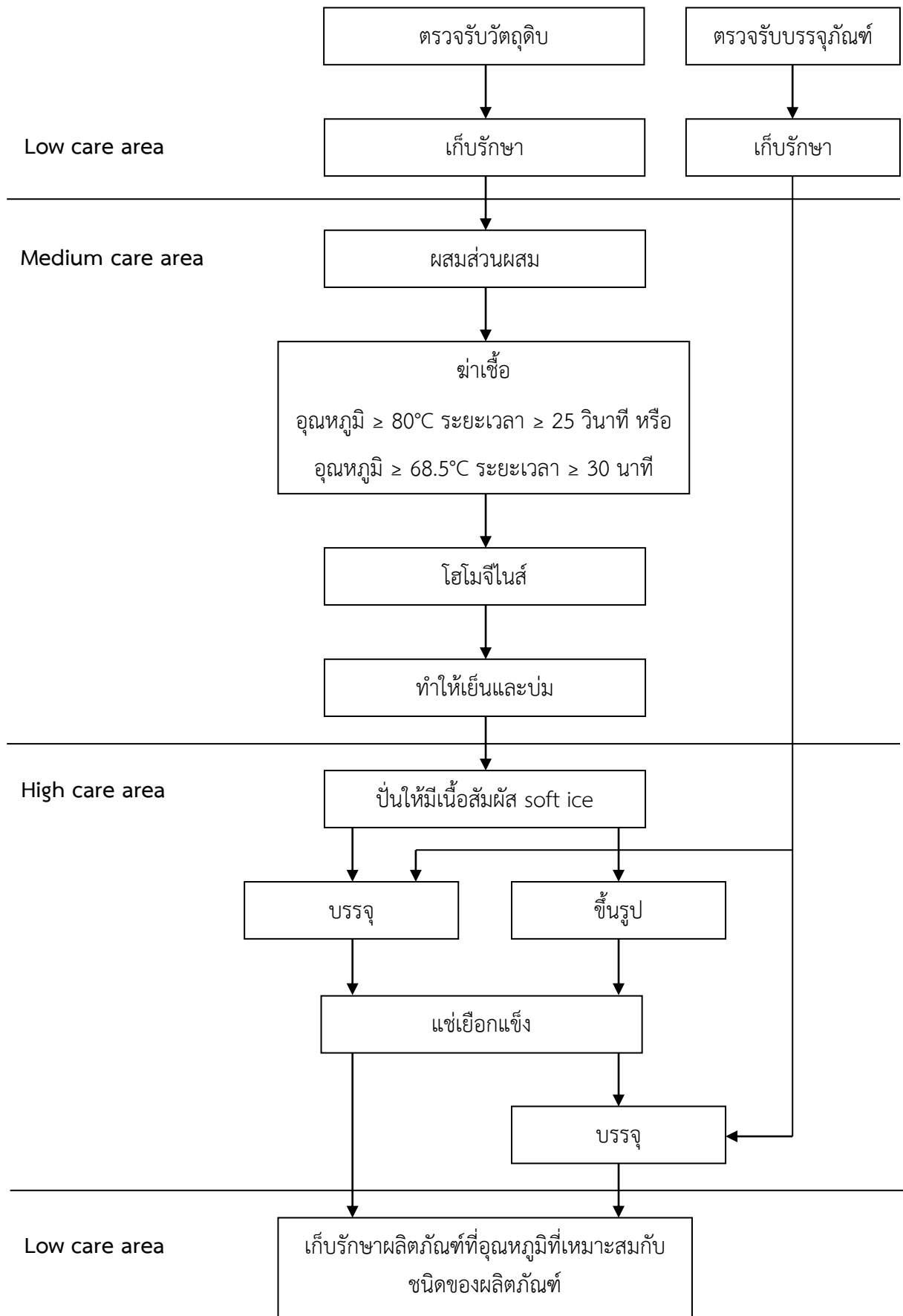
()

ตำแหน่ง
 หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์และนมยู เอช ที และ
แนวทางในการแบ่งโซนพื้นที่ผลิต



แผนภูมิแสดงขั้นตอนการผลิตไอศกรีมและแนวทางในการแบ่งโซนพื้นที่ผลิต



การให้การรับรองของประเทศคู่ค้าในการส่งออกผลิตภัณฑ์นม

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นม จะต้องขอรับการรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (EST. No.) จากกรมปศุสัตว์ จากนั้นจึงจะดำเนินการต่อตามรูปแบบการรับรองของประเทศคู่ค้า

รูปแบบการรับรองของประเทศคู่ค้า มี 3 รูปแบบ ดังนี้

1. เดินทางมาตรวจ ณ สถานประกอบการ ได้แก่
 - ประเทศมาเลเซีย
 - ประเทศอินโดนีเซีย
2. ไม่เดินทางมาตรวจ ณ สถานประกอบการ แต่ต้องมีการแจ้งชื่อเพื่อขึ้นทะเบียนที่หน่วยงานต่างประเทศ ได้แก่
 - สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยกรอกข้อมูลในใบสมัคร (application) เพื่อให้ทางการสาธารณรัฐประชาชนจีนพิจารณาขึ้นทะเบียนเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์นม ซึ่งจะรับรองเป็นชนิดของผลิตภัณฑ์ (item) สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ <http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-01-14-47-42/2018-07-17-06-35-52/840-2018-07-17-06-13-15>.
 - ประเทศเกาหลีใต้ ส่งออกได้เฉพาะครีมนมและไอศกรีม
3. ไม่เดินทางมาตรวจ ณ สถานประกอบการ และไม่ต้องมีการแจ้งชื่อเพื่อขึ้นทะเบียนที่หน่วยงานต่างประเทศ ได้แก่
 - ประเทศญี่ปุ่น (ต้องได้รับการรับรอง HACCP จากกรมปศุสัตว์)
 - ประเทศสิงคโปร์
 - ประเทศฟิลิปปินส์
 - ประเทศเวียดนาม
 - ประเทศไต้หวัน



คำสั่งกรมปศุสัตว์

ที่ ๑๕๕ /๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์

เพื่อให้กระบวนการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์ สอดคล้องกับระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๖๒ และเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกคำสั่งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก ลงวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

ข้อ ๒ แต่งตั้งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์ ประกอบด้วย

- | | | |
|---|---|------------------|
| (๑) รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ | ที่รับผิดชอบงานของสำนักพัฒนาระบบ และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ประธานกรรมการ |
| (๒) ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | กรรมการ |
| (๓) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ | | กรรมการ |
| สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๔) ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบและรับรองคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ | | กรรมการ |
| สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๕) ผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ | | กรรมการ |
| สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๖) ผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ | | กรรมการ |
| สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๗) นายอนุชา มุมอ่อน | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาระบบและรับรอง
มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | เลขานุการ |
| (๘) นางสาววรามล ไข่พานิช | นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรอง
มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

/(๙) นางสาวคุณณณัสน์...

(๔) นางสาวคุณณณัสน์ กล้าหาญ นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรอง ผู้ช่วยเลขานุการ
มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ข้อ ๓ ให้คณะกรรมการ ตามข้อ ๒ มีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) ให้การรับรองคงไว้ซึ่งการรับรองการต่ออายุการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP

(๒) พิจารณาเพิ่ม/ลดขอบข่ายการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP

(๓) พิจารณายกเลิก ทักใช้ เพิกถอนการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ที่ไม่ผ่านเกณฑ์
มาตรฐานที่กำหนด

(๔) พิจารณาเสนอรายชื่อสถานประกอบการที่ขอขึ้นทะเบียนบัญชีรายชื่อส่งออกต่างประเทศ

(๕) พิจารณาระงับการส่งออกชั่วคราว ถอดถอนรายชื่อสถานประกอบการ ในการขึ้นทะเบียน
บัญชีรายชื่อส่งออกต่างประเทศเป็นรายกรณี


(๖) พิจารณาเชิญเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านมาร่วมให้ข้อมูลหรือ
ข้อคิดเห็น ประกอบการพิจารณา

(๗) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการหรือคณะทำงาน ได้ตามความเหมาะสม

(๘) ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒



(นายสรวิศ ธานีโต)
อธิบดีกรมปศุสัตว์



ประกาศกรมปศุสัตว์

เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP

พ.ศ. ๒๕๖๑

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานประกอบการและการออกไปรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP เป็นไปตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบของประเทศคู่ค้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่เป็นผู้นำในการตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP

“หัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัด” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่เป็นผู้นำในการตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ที่อยู่ระหว่างการฝึกหัด โดยปฏิบัติงานภายใต้การควบคุมของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

“ผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่ดำเนินการตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP

“ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด” หมายความว่า ผู้ที่เข้าร่วมการตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ที่อยู่ระหว่างการฝึกหัดการตรวจประเมิน โดยปฏิบัติงานภายใต้การควบคุมของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

“ผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน” หมายความว่า บุคคลที่ติดตามมากับคณะตรวจประเมินเพื่อเก็บประสบการณ์จากการตรวจประเมิน แต่ไม่ได้ดำเนินการตรวจประเมิน

“คณะกรรมการพิจารณาขึ้นทะเบียน” หมายความว่า คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งโดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อทำหน้าที่พิจารณาขึ้นทะเบียนและเลื่อนระดับการขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP

“สถานประกอบการ” (Establishment) หมายความว่า สถานที่ผลิต แปรรูป และจัดเก็บสินค้าอาหารสำหรับคนบริโภคที่ขอรับการรับรองระบบ GMP และ/หรือระบบ HACCP จากกรมปศุสัตว์

/ข้อ ๔ ...

ข้อ ๔ หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๓ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรผู้ตรวจประเมิน/หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน (Auditor/Lead Auditor) จากหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมในระดับสากล โดยระบุว่าได้สำเร็จหลักสูตรดังกล่าว (successful)

(ข) หลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(ค) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหาร ณ สถานที่ประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GMP, HACCP

(๓) มีประสบการณ์ด้านการทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เช่น GMP, HACCP, Food Safety อย่างน้อย ๕ ปี

(๔) ทำการตรวจประเมินในฐานะผู้ตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน และเป็นหัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัด ณ สถานที่ประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน ภายใต้การกำกับดูแลของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

(๕) มีทักษะภาษาอังกฤษ สามารถอ่านและสื่อสารได้

ข้อ ๕ ผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๓ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรผู้ตรวจประเมิน/หัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor Training) จากหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมในระดับสากล โดยระบุว่าได้สำเร็จหรือเข้าร่วมหลักสูตรดังกล่าว (successful/attendance)

(ข) หลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(ค) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหาร ณ สถานที่ประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GMP, HACCP

(๓) มีประสบการณ์ด้านการทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เช่น GMP, HACCP, Food Safety อย่างน้อย ๓ ปี

(๔) เข้าร่วมในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน และเป็นผู้ตรวจประเมินฝึกหัด ณ สถานที่ประกอบการ ไม่น้อยกว่า ๑๐ ครั้ง ภายใต้การกำกับดูแลของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

(๕) มีทักษะภาษาอังกฤษ สามารถอ่านและสื่อสารได้

ข้อ ๖ ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(ข) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน ...

กับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหาร ณ สถานประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GMP, HACCP

(๓) มีประสบการณ์ด้านการทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เช่น GMP, HACCP, Food Safety อย่างน้อย ๑ ปี

(๔) เข้าร่วมในการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการอย่างน้อย ๕ ครั้ง ภายใต้การกำกับดูแลของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

(๕) มีทักษะภาษาอังกฤษ สามารถอ่านและสื่อสารได้

ข้อ ๗ ผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวกับด้านปศุสัตว์

(๒) มีประสบการณ์ด้านการทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

(๓) มีทักษะภาษาอังกฤษสามารถอ่านและสื่อสารได้

ข้อ ๘ ผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๔ หรือผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๕ หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัดตามข้อ ๖ หรือผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมินตามข้อ ๗ ให้กรอกแบบฟอร์มการขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP พร้อมเอกสารหลักฐานประกอบการขอขึ้นทะเบียนต่อสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตามแบบฟอร์มที่กำหนด

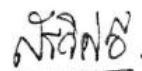
ข้อ ๙ เมื่อผู้ขอขึ้นทะเบียนตามข้อ ๘ กรอกแบบฟอร์มการขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP พร้อมเอกสารหลักฐานครบถ้วนถูกต้องแล้ว ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เสนอต่อคณะกรรมการพิจารณาขึ้นทะเบียน เพื่อพิจารณาเห็นชอบการขึ้นทะเบียน

ข้อ ๑๐ เมื่อคณะกรรมการพิจารณาขึ้นทะเบียนได้พิจารณาเห็นชอบตามข้อ ๙ ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ประกาศรายชื่อหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด และผู้เข้าร่วมคณะตรวจประเมิน ระบบ GMP และระบบ HACCP

ข้อ ๑๑ ผู้ประสงค์ขอเลื่อนระดับการขึ้นทะเบียน เป็นหัวหน้าผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๔ หรือผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๕ หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัดตามข้อ ๖ ให้กรอกแบบฟอร์มการขอเลื่อนระดับการขึ้นทะเบียน หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินฝึกหัด ระบบ GMP และระบบ HACCP พร้อมเอกสารหลักฐานประกอบการขอขึ้นทะเบียนต่อสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตามแบบฟอร์มที่กำหนด

ข้อ ๑๒ เมื่อผู้มีความประสงค์ขอเลื่อนระดับการขึ้นทะเบียนตามข้อ ๑๑ กรอกแบบฟอร์มการขอเลื่อนระดับการขึ้นทะเบียนพร้อมเอกสารหลักฐานครบถ้วนถูกต้องแล้ว ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เสนอต่อคณะกรรมการพิจารณาขึ้นทะเบียน เพื่อพิจารณาเห็นชอบเลื่อนระดับการขึ้นทะเบียน และให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ประกาศรายชื่อหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด สำหรับระบบ GMP และระบบ HACCP

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายสรวิศ ธานีโต)

อธิบดีกรมปศุสัตว์