

เอกสารวิชาการ

เรื่อง

การรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดี
สำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

โดย

นายไอฟาร กิจปรีดาบริสุทธิ์

นางสาววรามล ไร่พานิช

นางสาวคุณณณัสม์ กล้าหาญ

นายอุดม จันทรไพเราะภัทร

ทะเบียนวิชาการเลขที่	61(2)-0312-023
สถานที่ดำเนินการ	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
ระยะเวลาดำเนินการ	ปี 2560 - 2561
การเผยแพร่	เว็บไซต์สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ หัวข้องานวิจัย/วิชาการ http://www.dld.go.th/certify

สารบัญ

	หน้า
1. บทนำ	1
2. ขอบข่ายการตรวจประเมินระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับ ห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก	3
3. นิยาม	4
- นิยามความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารฉบับนี้	4
4. หลักเกณฑ์และเงื่อนไข	8
- คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอรับการรับรองและเงื่อนไขสำหรับผู้ได้รับการรับรอง	8
- การรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์	9
- การตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์	11
- แผนผังการตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์	17
- ผู้ตรวจประเมิน	19
- คณะกรรมการและคณะทบทวน	20
- การได้แจ้ง ข้อร้องเรียน และการอุทธรณ์	23
5. ขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการรับรองระบบ GMP	24
- การยื่นคำขอ	24
- การรับคำขอ	26
- การคัดเลือกผู้ตรวจประเมิน	28
- การวางแผนการตรวจประเมิน	30
- การแจ้งแผนการตรวจประเมิน	32
- การตรวจประเมินเบื้องต้น	34
- การตรวจประเมินเพื่อการรับรอง	36
- การตรวจติดตามการรับรอง	38
- การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง	40
- ขั้นตอนการเข้าตรวจประเมิน	42
- การรายงานผลการตรวจประเมิน	46
- การแก้ไขข้อบกพร่องหลังการตรวจประเมิน (กรณีพบข้อบกพร่อง)	48
- การพิจารณาข้อมูลของสถานประกอบการเพื่อนำเข้าวาระการประชุมคณะทบทวน	50

- การประชุมคณะกรรมการ	51
- การจัดทำใบรับรอง	54
- การโต้แย้งและการร้องเรียน	56
- การอุทธรณ์	57
- การรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์	59
• การให้การรับรอง	60
• การคงไว้ซึ่งการรับรอง	61
• การลดขอบข่ายการรับรอง	63
• การขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง	66
• การพักใช้การรับรอง	67
• การเพิกถอนการรับรอง	68
• การยกเลิกการรับรอง	69
6. สรุปผลการตรวจประเมินการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก และข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด	72
7. บรรณานุกรม	83
8. ภาคผนวก	85
- ข้อกำหนดด้านการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก (GMP) ที่ใช้สำหรับการตรวจประเมิน	86
- เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ	92
• หนังสือจากผู้ประกอบการ	92
• แบบ สพส. 111	93
• แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่อง ด้าน GMP	96
- เอกสารจากกรมปศุสัตว์	98
• หนังสือกรมปศุสัตว์ แจ้งกำหนดการตรวจ	98
• หนังสือกรมปศุสัตว์ แจ้งผลการตรวจ	99
• รายงานผลการตรวจ	100
• ใบรับรอง EST. No.	101
- แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list)	102
- แผนผังการดำเนินงาน	107

● แผนผังการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บ สินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก	107
● แผนผังการดำเนินงานสำหรับผู้ประกอบการ	108
● แผนผังการดำเนินงานของกรมปศุสัตว์	109
- การรับการตรวจประเมิน และเอกสารที่เกี่ยวข้อง	110
- ตัวอย่างแผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและแบบแปลนแผนผังอาคาร	113
- ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอ คณะทบทวน	120
- รายชื่อบริษัทที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็น เก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก	128

การรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดี สำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

บทนำ

การส่งออกของประเทศไทยในปี 2560 มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยมีมูลค่าการส่งออกมากถึง 685,180 ล้านบาท โดยมีกลุ่มสินค้าที่มีการเติบโตสูงขึ้นได้แก่ น้ำผลไม้ กุ้ง เครื่องปรุงรส อาหารพร้อมรับประทาน ไก่ พืชกระป๋อง เป็นต้น ซึ่งสินค้าที่ส่งออกไปยังกลุ่มประเทศ CLMV (ประเทศกัมพูชา ลาว พม่า เวียดนาม) มีสัดส่วนการส่งออกด้านอาหารของไทยมากถึง 15.2% ลำดับถัดมาคือประเทศญี่ปุ่น (13.9%) สหรัฐฯ (11.9%) สหภาพยุโรป (10%) แอฟริกา (9.1%) และจีน (8%) ในส่วนผลิตภัณฑ์ด้านปศุสัตว์ก็เป็นส่วนที่ทำให้มีการส่งออกมากขึ้น โดยเฉพาะสินค้าจากไก่ ซึ่งมีแนวโน้มผลิตเพื่อการส่งออกมากขึ้น เนื่องจากแนวโน้มการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งประเทศเกาหลีใต้ได้อนุญาตนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อไก่จากไทย จึงทำให้อาณาเขตการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์สูงขึ้น

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหน่วยงานที่สนับสนุนการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของผู้ประกอบการไทยเพื่อผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐาน สำหรับแข่งขันกับตลาดโลก โดยมีหน้าที่ดำเนินการควบคุม รับรอง ตรวจสอบ ติดตาม ดูแลและกำกับ ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ให้ผู้ประกอบการต่างๆ ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ระเบียบ หลักเกณฑ์ต่างๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้า พร้อมออกใบรับรองสุขภาพ (Certificate of Health) สำหรับผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ทำให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล โดยมีกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เป็นหน่วยงานให้การรับรองระบบการจัดการที่ดีสำหรับผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ (Good Agriculture Practice; GAP) รับรองระบบการจัดการที่ดีสำหรับโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก (Good Manufacturing Practice; GMP) รวมถึงให้การรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ให้กับผู้ประกอบการที่มีความประสงค์รับรองระบบด้วยความสมัครใจ

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังต่างประเทศ ต้องการได้รับเอกสารรับรองระบบ GMP จากกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ซึ่งปัจจุบัน มีผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกที่ได้รับ

การรับรองระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มากถึง 295 โรงงาน ประกอบไปด้วย โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก 46 โรงงาน โรงงานตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก 14 โรงงาน โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก 148 โรงงาน โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ไข่เพื่อการส่งออก 13 โรงงาน โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก 36 โรงงาน โรงงานแปรรูปรังนก 6 โรงงาน โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง 12 โรงงาน และห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็ง 20 โรงงาน (ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2561) โดยมีการตรวจสอบการดำเนินกิจการให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ และประเทศคู่ค้าที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ส่งผลให้มาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกมีข้อกำหนด สำหรับการควบคุมการผลิตให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ และประเทศคู่ค้า จึงทำให้ห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งต้องดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดดังกล่าวด้วย แต่การตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์พบว่าผู้ประกอบการห้องเย็นหลายแห่งไม่สามารถปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติงานที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า เนื่องจากขาดความรู้ความเข้าใจ สำหรับเก็บสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก จึงได้จัดทำเอกสารการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก เพื่อให้ผู้ประกอบการห้องเย็น ได้ศึกษาข้อมูล เพื่อปรับใช้ในการปฏิบัติงาน และเข้าใจแนวทางการทำงานของกรมปศุสัตว์

ขอข่ายการตรวจประเมินระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดี สำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

การตรวจประเมินระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก รับรองโดยกรมปศุสัตว์นั้น ดำเนินการโดยฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์สำหรับการตรวจรับรองสำหรับผู้ประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าที่มีความประสงค์ดำเนินการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดังกล่าวต้องได้รับการรับรองโดยกรมปศุสัตว์ และขึ้นบัญชีรายชื่อโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ซึ่งมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องจำนวนมากเพื่อผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดังกล่าวสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้ จึงเป็นเหตุให้ผู้ประกอบการห้องเย็นที่มีความประสงค์เก็บสินค้าปศุสัตว์ดังกล่าวต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่างๆ ด้วย โดยมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานที่เพียงพอ และเหมาะสม รวมทั้งมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดของต่างประเทศ โดยครอบคลุมประเภทของอาคารห้องเย็นเก็บสินค้าแช่แข็งดังนี้

1. อาคารห้องเย็นเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดิบแช่แข็งเท่านั้น
2. อาคารห้องเย็นเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุกแช่แข็งเท่านั้น
3. อาคารห้องเย็นที่สามารถเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดิบแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุกแช่แข็ง

โดยขอข่ายการรับรองดังกล่าว เป็นไปตามหลักการปฏิบัติงานที่ดีในโรงงานผลิตอาหาร (GMP) ตามมาตรฐาน Codex Alimentarius. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene ตามการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ร่วมกับข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า โดยพิจารณาตั้งแต่การจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาจัดเก็บในอาคารห้องเย็น การรับผลิตภัณฑ์เพื่อเข้ามาจัดเก็บภายในอาคารห้องเย็น การจัดการด้านความปลอดภัยด้านอาหาร การควบคุมอุณหภูมิห้องเย็นเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของต่างประเทศและข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการขนส่ง

นิยาม

นิยามความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารฉบับนี้

1. ระบบ GMP หมายถึง ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก รับรองโดยกรมปศุสัตว์ เพื่อให้มีความปลอดภัยต่อการอุปโภคและบริโภค
2. การรับรองระบบ GMP หมายถึง การให้การยอมรับความสามารถของสถานประกอบการในการปฏิบัติตามมาตรฐานระบบ GMP ตามขอบข่ายที่กรมปศุสัตว์รับรอง
3. หน่วยรับรอง หมายถึง หน่วยรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบคือ ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
4. สถานประกอบการ หมายถึง สถานประกอบการที่ดำเนินการห้องเย็นเก็บสินค้า รวมถึงพนักงานเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการ
5. ผู้ยื่นคำขอหรือผู้ขอรับการตรวจประเมิน หมายถึง ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการแทนผู้ประกอบการ ที่มีความประสงค์ที่จะขอรับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์
6. ผู้ได้รับการรับรอง หมายถึง ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมินและได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
7. คณะกรรมการ หมายถึง คณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยเป็นบุคลากรจากกรมปศุสัตว์ ที่ได้รับการแต่งตั้งที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการแต่งตั้งคณะทบทวนเพื่อทำหน้าที่ตัดสินใจให้การรับรอง เพิ่ม/ลดขอบข่าย และยกเลิกการรับรองระบบการจัดการที่เกี่ยวข้อง และมีหน้าที่แต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินระบบ อีกทั้งยังเป็นผู้กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองระบบ เสนอแนะนโยบายในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ และเป็นผู้ตัดสินใจการพักใช้และเพิกถอนการรับรองระบบ ตัดสินอุทธรณ์ การร้องเรียนและการโต้แย้ง รวมทั้งดำเนินการเรื่องอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์
8. คณะทบทวน หมายถึง คณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยเป็นบุคลากรจากกรมปศุสัตว์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาตัดสินให้การรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ให้กับโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณาตัดสินใจให้การรับรองระบบ อีกทั้งพิจารณาเพิ่มขอบข่าย/ลดขอบข่าย/ยกเลิก/เพิกถอนการรับรองระบบ และดำเนินการในเรื่องต่างๆ ที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการ

9. คณะพิจารณาอุทธรณ์ หมายถึง คณะบุคลากรจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ที่ได้รับการแต่งตั้ง เพื่อพิจารณาคำอุทธรณ์ และเสนอแนะการดำเนินการต่อคณะกรรมการ

10. การอุทธรณ์ หมายถึง การไม่เห็นด้วยหรือต้องการให้คณะกรรมการหรือคณะทบทวนทำการทบทวนอีกครั้ง ต่อผลการพิจารณา หรือมาตรการต่างๆ ที่คณะกรรมการ หรือคณะทบทวนได้พิจารณาตัดสินแล้ว หรือมีปัญหาในผลการพิจารณาหรือ มาตรการนั้นๆ โดยต้องการให้คณะกรรมการ หรือคณะทบทวนดำเนินการพิจารณาซ้ำอีกครั้ง

11. การร้องเรียน หมายถึง การร้องเรียนเกี่ยวกับข้อบกพร่องในการปฏิบัติงานของคณะกรรมการ คณะทบทวน คณะพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ตรวจประเมินของฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก หรือบุคลากรของกรมปศุสัตว์

12. การโต้แย้ง หมายถึง การไม่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติการ หรือดำเนินการใดๆ ของหน่วยรับรอง ซึ่งสามารถร่วมกันแก้ไขปัญหาร่วมกันได้

13. การตรวจประเมิน (Audit) หมายถึง กระบวนการตรวจประเมินระบบ GMP ภายในสถานประกอบการ โดยหน่วยรับรอง รวมถึงการตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นหลักฐานสำหรับการรับรองระบบ และเพื่อประเมินว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน

14. สิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดหรือข้อบกพร่อง (Nonconformity) หมายถึง โครงสร้างการปฏิบัติงานของพนักงาน รวมทั้งเอกสารประกอบสำหรับการตรวจระบบ GMP ของสถานประกอบการ ที่ไม่สอดคล้องตามขอบข่ายที่ให้การรับรอง

15. ข้อบกพร่องสำคัญ (Major nonconformity) หมายถึง ข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดที่พบในสถานประกอบการ เกิดจากสถานประกอบการยังไม่ได้จัดทำระบบ หรือจัดทำระบบที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หรือจัดทำระบบแล้วไม่ได้นำมาปฏิบัติ หรือพบข้อบกพร่องย่อยหลายๆ จุดรวมกัน ซึ่งพิจารณาแล้วส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร

16. ข้อบกพร่องย่อย (Minor nonconformity) หมายถึง ข้อบกพร่องของสถานประกอบการที่ทำระบบแล้วนำไปปฏิบัติไม่สม่ำเสมอ แต่ไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร

17. ข้อสังเกต (Observation) หมายถึง สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยทิ้งไว้หรือละเลย อาจส่งผลให้เป็นข้อบกพร่องต่อไปได้

18. คณะผู้ตรวจประเมิน (Audit team) หมายถึง คณะผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยเป็นบุคลากรจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ มีหน้าที่ในการตรวจประเมิน ตรวจสอบติดตาม ตรวจสอบต่ออายุระบบ GMP และระบบ HACCP รวมทั้งให้คำแนะนำการแก้ไขหรือปรับปรุงโรงงาน ตลอดจนพิจารณาเสนอยกเลิก/เพิกถอนระบบ GMP และ HACCP เพื่อนำเสนอให้คณะทบทวนพิจารณาให้การรับรองต่อไป

19. ผู้ตรวจประเมิน (Auditor) หมายถึง ผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP เป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

20. การตรวจประเมินเบื้องต้น (Preliminary audit) หมายถึง การตรวจประเมินเพื่อเป็นการรวบรวมข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์และความพร้อมของสถานประกอบการเพื่อนำมาวางแผนสำหรับการตรวจประเมิน

21. การตรวจติดตามการรับรอง (Surveillance) หมายถึง การตรวจประเมินเพื่อติดตามการรักษาระบบ GMP ของสถานประกอบการ ในช่วงก่อนครบรอบการตรวจประเมินต่ออายุ เพื่อให้มั่นใจว่ายังคงรักษาระบบงานสอดคล้องตามข้อกำหนด

22. การตรวจประเมินต่ออายุ (Re-assessment) หมายถึง การตรวจประเมินภายหลังการรับรองระบบ GMP เมื่อครบรอบอายุการรับรอง เพื่อทบทวนระบบต่างๆ ของสถานประกอบการ ทุกกระบวนการอีกครั้ง ว่ายังดำเนินการสอดคล้องตามข้อกำหนดอย่างมีประสิทธิภาพต่อเนื่อง

23. เหตุผลความจำเป็นหรือเหตุฉุกเฉิน หมายถึง การกระทำหรือเหตุการณ์ที่ไม่อาจบังคับหรือควบคุมได้ว่าจะเกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือเกิดขึ้นโดยวิธีอื่น และเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผลประโยชน์ส่วนรวม มิใช่เหตุการณ์เฉพาะตัวบุคคลหรือคณะบุคคลใดเท่านั้น และ/หรือเป็นเหตุสุดวิสัยที่มีอาจคาดการณ์ได้ตามปกติของวิญญูชน เช่น การแพร่ระบาดของโรคติดต่อทั้งในระดับชาติ และ/หรือระหว่างประเทศ เหตุการณ์ที่อาจเป็นภัยต่อความมั่นคงของชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ และอื่นๆ ตามที่คณะกรรมการพิจารณาแล้วเห็นชอบ

24. หนังสือจากผู้ยื่นคำขอ หมายถึง หนังสือจากสถานประกอบการที่แสดงความจำนง เพื่อขอให้เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการในเรื่องต่างๆ

25. แบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) หมายถึง แบบบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับบุคคลผู้ยื่นคำขอ ผู้ประสานงาน สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ ประเภท และชนิดของสถานประกอบการตลอดจนเอกสารที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการ เพื่อเป็นข้อมูล สำหรับการตรวจรับรอง

26. หนังสือแจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจ หมายถึง หนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์เพื่อแจ้งกำหนดการนัดหมายวัน เวลา และรายชื่อคณะผู้ตรวจ ประเมินพร้อมหมายเลขโทรศัพท์เพื่อติดต่อประสานงาน ในการเข้าตรวจประเมินระบบ GMP ณ สถานประกอบการให้กับผู้ยื่นคำขอทราบ

27. แบบสอบถามก่อนการตรวจประเมินระบบ GMP และ ระบบ HACCP (Quationnaire GMP and HACCP) หมายถึง แบบสอบถามข้อมูลของสถานประกอบการเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานให้กับ ผู้ตรวจประเมิน

28. หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP หมายถึง หนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เพื่อแจ้งผลการตรวจ ประเมินสถานประกอบการโดยสรุปข้อมูล หลักฐานต่างๆ ที่คณะผู้ตรวจประเมินได้เข้าตรวจ พร้อม แจ้งข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดต่างๆ ให้ผู้ยื่นคำขอทราบ

29. แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP หมายถึง แบบบันทึกข้อมูลข้อบกพร่อง ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ และแสดงผลการแก้ไขข้อบกพร่องของดังกล่าว พร้อมรูปประกอบ เพื่อใช้เป็นเอกสารแนบสำหรับผู้ยื่นคำขอ แจ้งให้หน่วยรับรองทราบ เพื่อดำเนินการตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องของสถานประกอบการให้สอดคล้องตามข้อกำหนด ดังกล่าว

30. ใบรับรอง หมายถึง ใบรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์ แะเพื่อการส่งออก (ESTABLISHMENT NUMBER; EST. No.)

หลักเกณฑ์และเงื่อนไข

คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอรับการรับรองและเงื่อนไขสำหรับผู้ได้รับการรับรอง

คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

1. เป็นผู้ประกอบกิจการที่ขอรับการรับรอง หรือผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการแทน
2. ไม่เป็นผู้ถูกเพิกถอนการรับรองจากกรมปศุสัตว์ เว้นแต่พ้นระยะเวลา 6 เดือนแล้ว
3. สถานประกอบการดังกล่าว ต้องเก็บเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยด้านอาหาร
เหมาะสำหรับบริโภคและอุปโภค โดยมีผลยืนยันทางห้องปฏิบัติการด้านสุขอนามัย

เงื่อนไขสำหรับผู้ได้รับการรับรอง

1. ผู้ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งระบบ GMP ตามมาตรฐานที่ได้รับการรับรองตลอด
ระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
2. อ้างถึงการรับรองเฉพาะในกิจกรรมและขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองเท่านั้น
3. ต้องไม่นำใบรับรองหรือเครื่องหมายการรับรองหรืออ้างถึงการรับรองที่หน่วยรับรอง ไปใช้
ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อหน่วยรับรอง ซึ่งหน่วยรับรองอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิด
ความเข้าใจผิด
4. ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองและ/หรือการรับรองภายใต้
ขอบข่ายที่หน่วยรับรองได้รับรองระบบงานทั้งหมด เมื่อมีการลดขอบข่าย พักใช้ เพิกถอน ยกเลิก
การรับรอง ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด
5. หากมีการเปลี่ยนแปลง แก่ไขระบบ GMP ของสถานประกอบการในสาระสำคัญ ให้แจ้ง
หน่วยรับรองโดยทันที
6. ให้ความร่วมมือแก่หน่วยรับรองในการตรวจประเมินทุกครั้ง
7. ต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นข้อมูลปัจจุบันให้แก่
หน่วยรับรอง เมื่อได้รับการร้องขอ
8. ผู้ได้รับการรับรองมีความประสงค์ขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งหน่วยรับรองเป็นลายลักษณ์
อักษรทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 60 วัน
9. ผู้ได้รับการรับรองมีความประสงค์ให้มีการรับรองต่อเนื่องให้ยื่นแบบคำขอการรับรอง
ระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) พร้อมเอกสารหลักฐานต่างๆ ต่อหน่วยรับรอง
ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 60 วันก่อนวันที่ไปรับรองสิ้นอายุ

10. ต้องจัดให้มีมาตรการและอุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุที่จำเป็นแก่เจ้าหน้าที่หน่วยรับรองในการตรวจประเมินทุกครั้ง เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการปฏิบัติหน้าที่

11. ต้องจัดทำและเก็บรักษามบันทึกข้อร้องเรียน และผลการดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับกิจการและขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง และสามารถมอบบันทึกข้อร้องเรียนและผลการดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนเมื่อหน่วยรับรองร้องขอ

การรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

1. การขอรับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ ให้ยื่นคำขอต่อหน่วยรับรองพร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ ที่เป็นปัจจุบัน ตามแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) ที่หน่วยรับรองกำหนด

2. เมื่อหน่วยรับรองได้รับคำขอ จะดำเนินการดังนี้

2.1 พิจารณาคำขอและรายละเอียดต่างๆ ของผู้ยื่นคำขอ ตามแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) หากมีรายละเอียดที่จำเป็นต้องปรับปรุงแก้ไขจะดำเนินการแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบ

2.2 หน่วยรับรองจะดำเนินการตามขั้นตอนการตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ต่อไป ตั้งแต่แต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมิน จัดทำหนังสือแจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจ คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการที่ผู้ยื่นคำขอกำหนด จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP

2.3 ภาษาที่ใช้ในการตรวจประเมินใช้ภาษาไทยเป็นหลัก หากผู้ยื่นขอมีความประสงค์จะให้ใช้ภาษาต่างประเทศในการตรวจประเมิน หน่วยรับรองขอสงวนสิทธิ์ที่จะให้มีการตกลงเป็นแต่และกรณีไป

2.4 สรุปข้อคิดเห็นจากการตรวจประเมิน นำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณาตัดสินใจการรับรอง

3. เมื่อคณะทบทวนได้อนุมัติให้การรับรองแล้ว หน่วยรับรองจะดำเนินการออกใบรับรองระบบ GMP โดยมีผลตั้งแต่วันที่คณะทบทวนอนุมัติให้การรับรอง โดยใบรับรองระบบ GMP จะมีอายุคราวละ 3 ปี และไม่สามารถโอนใบรับรองให้แก่ผู้อื่นๆ ได้ ผู้ได้รับการรับรองสามารถแสดงเครื่องหมายรับรองระบบ GMP ให้เป็นไปตามรูปแบบที่หน่วยรับรองกำหนด

4. การเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรองให้ดำเนินการแจ้งหน่วยรับรองพิจารณา หากไม่มีผลกระทบต่อระบบ GMP หน่วยรับรองจะนำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณาอนุมัติการเปลี่ยนแปลง

ขอขาย และหน่วยรับรองจะออกใบรับรองฉบับใหม่แทนฉบับเดิม โดยมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ โดยผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้แก่หน่วยรับรอง

5. การโอนกิจการและการย้ายสถานประกอบการ ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งหน่วยรับรองทราบเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อให้หน่วยรับรองดำเนินการตรวจประเมินเพื่อเสนอคณะกรรมการพิจารณาให้การรับรองใหม่ ซึ่งพิจารณายกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และจัดทำใบรับรองฉบับใหม่ที่มีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ โดยผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้แก่หน่วยรับรอง

การตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

การตรวจประเมินเพื่อขอรับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์จะดำเนินการสำหรับผู้ขอรับการรับรองที่อยู่ในเขตราชอาณาจักร โดยระยะเวลาในการตรวจประเมินขึ้นกับจำนวนชนิดของผลิตภัณฑ์ หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สถานประกอบการขอรับการรับรอง จำนวนพนักงาน ช่วงเวลาเข้าทำงานของพนักงาน และจำนวนสมาชิกของคณะผู้ตรวจประเมิน ซึ่งไม่สามารถดำเนินการตรวจภายหลังพระอาทิตย์ตกดินได้ โดยมีหลักเกณฑ์การตรวจประเมินดังนี้

1. การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมิน
2. การตรวจประเมินเบื้องต้น
3. การตรวจประเมินเพื่อการรับรอง
4. การตรวจติดตามการรับรอง
5. การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุ

1. การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมิน

การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการดังนี้

- 1.1 หน่วยรับรองจะแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินเพื่อตรวจประเมินสถานประกอบการที่ขอรับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องต่างๆ
- 1.2 การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินจะทำอย่างเป็นทางการ โดยประกอบด้วยหัวหน้าผู้ตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมินอีกจำนวนหนึ่งตามความเหมาะสม ซึ่งกำหนดอำนาจหน้าที่อย่างชัดเจน
- 1.3 การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินต้องยึดหลักดังนี้
 - 1.3.1 เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติงาน ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการที่จะขอรับการตรวจประเมิน และมีประสบการณ์สำหรับการตรวจประเมินระบบ GMP
 - 1.3.2 มีความรู้อย่างแจ่มแจ้งในวิธีการตรวจประเมิน การตรวจเอกสารเพื่อใช้ประกอบการประเมิน
 - 1.3.3 ความรู้ความสามารถทางเทคนิคในกิจกรรมที่ขอรับการรับรองตามบัญชีรายชื่อผู้ตรวจประเมินของหน่วยรับรอง
 - 1.3.4 มีความสามารถในการสื่อความให้ผู้อื่นเข้าใจได้ง่าย

1.3.5 ปราศจากผลประโยชน์ที่อาจทำให้การตรวจประเมินการรับรองอย่างไม่เป็นกลาง ไม่น่าเชื่อถือ หรืออย่างไม่เสมอภาค รวมทั้ง

- ผู้ตรวจประเมินต้องไม่เคยให้คำปรึกษา หรือเคยเป็นพนักงานในสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ ภายในระยะเวลา 2 ปีที่ผ่านมา ซึ่งอาจมีผลต่อกระบวนการและการตัดสินใจให้การรับรอง
- ผู้ตรวจประเมินต้องไม่เป็นผู้ถือหุ้นในหน่วยงานของผู้ยื่นคำขอ
- ผู้ตรวจประเมินต้องไม่มีแรงกดดันทางการค้าและ/หรือการเงินใดๆ
- ผู้ตรวจประเมินต้องรักษาความลับ ข้อมูลที่สำคัญที่มีผลต่อการประกอบกิจการของผู้ยื่นคำขอ

1.3.6 ต้องแจ้งชื่อผู้ได้รับการแต่งตั้งเป็นผู้ตรวจประเมินให้ผู้ยื่นคำขอทราบ

2. การตรวจประเมินเบื้องต้น

การตรวจประเมินเบื้องต้น ขึ้นกับผู้ยื่นคำขอแจ้งความประสงค์ต่อหน่วยรับรอง เพื่อเป็นการตรวจประเมินในบางส่วนของสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ สำหรับเตรียมความพร้อมในเรื่องต่างๆ ที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนด หรือเพื่อให้ผู้ยื่นคำขอมีความเข้าใจที่ตรงกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องต่างๆ และเพื่อให้ผู้ตรวจประเมินรวบรวมข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยด้านอาหาร และจัดเตรียมรายการตรวจประเมิน (Check list) ที่เหมาะสมสำหรับการตรวจประเมินเพื่อการรับรองต่อไป ซึ่งหน่วยรับรองจะจัดส่งหนังสือแจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจประเมินเบื้องต้นให้กับผู้ยื่นคำขอ

3. การตรวจประเมินเพื่อการรับรอง

การตรวจประเมินเพื่อการรับรอง จะตรวจประเมินการดำเนินงานของสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอว่าสอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งเอกสารการดำเนินงานต่างๆ คู่มือการปฏิบัติงาน และสังเกตจากการปฏิบัติงานของพนักงานของสถานประกอบการ โดยตรวจสอบทุกระบบที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับแจ้งให้คณะกรรมการพิจารณาให้การรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์กับผู้ยื่นคำขอ ซึ่งหน่วยรับรองจะจัดส่งหนังสือแจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจประเมินเพื่อการรับรองให้กับผู้ยื่นคำขอ

4. การตรวจติดตามการรับรอง

การตรวจติดตามการรับรอง จะเป็นการตรวจหลังจากผู้ยื่นคำขอได้รับการพิจารณาให้ผู้ได้รับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ โดยคณะกรรมการ โดยหน่วยรับรอง

จะดำเนินการจัดแผนตรวจติดตามผลการดำเนินการของผู้ที่ได้รับการรับรองอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งหน่วยรับรองจะจัดส่งหนังสือแจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจติดตามระบบ GMP ให้กับ ผู้ที่ได้รับการรับรอง

หลักเกณฑ์ในการตรวจติดตามการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ มีดังนี้

- 4.1 การตรวจติดตามการรับรองจะดำเนินการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง นับจากการตรวจประเมินเพื่อการรับรองครั้งแรกเสร็จสิ้น
- 4.2 การตรวจติดตามการรับรองเป็นการตรวจสอบการดำเนินการของผู้ที่ได้รับการรับรอง ว่าดำเนินการเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ที่ได้รับการรับรองอย่างสม่ำเสมอ ทั้งด้านเอกสารและการสังเกตการปฏิบัติงานของพนักงานในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง
- 4.3 การตรวจติดตามการรับรอง หากพบข้อบกพร่องสำคัญที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการแจ้งผู้ได้รับการรับรองให้ทราบ ข้อบกพร่องที่พบ และให้ดำเนินการแก้ไขและป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ ให้หน่วยรับรองพิจารณาภายใน 45 วัน นับจากวันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมิน และรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP ได้ลงนาม หากผู้ได้รับการรับรอง ไม่สามารถดำเนินการได้ภายใน 45 วัน และ/หรือหากผลการพิจารณาจากหน่วยรับรอง พบว่าการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ได้รับการรับรองไม่มีประสิทธิภาพ หน่วยรับรองอาจแจ้งเตือนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ และ/หรือพิจารณาให้ตรวจประเมินใหม่ทั้งระบบ และ/หรือนำเสนอ คณะทบทวนเพื่อพิจารณาพักใช้หรือเพิกถอนการรับรองแล้วแต่กรณี
- 4.4 การตรวจติดตามการรับรอง หากพบข้อบกพร่องย่อย คณะผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการ แจ้งผู้ได้รับการรับรองให้ทราบข้อบกพร่องที่พบ และให้ดำเนินการแก้ไขและป้องกันการ เกิดข้อบกพร่องซ้ำ โดยดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเวลา 60 วันนับจากวันที่หนังสือ แจ้งผลการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP ได้ลงนาม หากผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถดำเนินการได้ภายใน 60 วัน และ/หรือหากผล การพิจารณาจากหน่วยรับรองพบว่าการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ได้รับ การรับรองไม่มีประสิทธิภาพ หน่วยรับรองอาจแจ้งเตือนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง ดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ และ/หรือพิจารณาให้ตรวจประเมินใหม่ ทั้งระบบ และ/หรือนำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณาพักใช้หรือเพิกถอนการรับรอง แล้วแต่กรณี หากผู้ได้รับการรับรองมีเหตุผลความจำเป็นหรือเหตุฉุกเฉินที่ไม่สามารถ

ดำเนินการได้ ให้แจ้งหน่วยรับรองเพื่อพิจารณาดำเนินการ และ/หรือนำเสนอ คณะทบทวนเพื่อพิจารณาแล้วแต่กรณี

4.5 แผนตรวจติดตามผลอาจมีการปรับให้มีการตรวจเยี่ยมบ่อยครั้งขึ้นกับกรณีดังต่อไปนี้

- มีเหตุอันทำให้สงสัยว่าสมรรถนะลดหย่อนลง
- มีการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญที่มีผลต่อกิจกรรม และการดำเนินการของผู้ได้รับการรับรอง เช่น การเปลี่ยนโครงสร้างองค์กรที่สำคัญ การปรับปรุงโครงสร้างหลักของอาคาร การเปลี่ยนแปลงแก้ไขระบบ GMP เป็นต้น
- เมื่อมีการวิเคราะห์ข้อร้องเรียนหรือข้อมูลแล้วเห็นว่า ผู้ได้รับการรับรอง ปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของหน่วยรับรอง
- มีการเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง
- ผลการตรวจประเมินครั้งก่อนในบางส่วนไม่เพียงพอ

5. การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุ

การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุ จะดำเนินการเมื่อผู้ได้รับการรับรองได้รับการรับรองเป็นเวลา 3 ปี โดยหน่วยรับรองจะดำเนินการตรวจประเมินระบบทั้งหมดอีกครั้ง เพื่อตรวจสอบการปฏิบัติงานของสถานประกอบการของผู้ได้รับการรับรองว่ายังคงรักษาระบบเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ที่หน่วยรับรองให้การรับรองไว้ โดยหน่วยรับรองจะนำเสนอ คณะทบทวนเพื่อให้การรับรองการต่ออายุระบบ GMP และจัดทำใบรับรองฉบับใหม่ให้กับผู้ได้รับการรับรอง ซึ่งผู้ได้รับการรับรองต้องดำเนินการทำหนังสือแจ้งความประสงค์ขอต่ออายุการรับรอง พร้อมแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) ก่อนใบรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่า 60 วัน

หลักเกณฑ์ในการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ มีดังนี้

5.1 การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองจะดำเนินการ หลังจากผู้ได้รับการรับรองได้รับการรับรองเป็นเวลา 3 ปี แต่ไม่เกินวันที่ใบรับรองหมดอายุ

5.2 การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองเป็นการตรวจสอบการดำเนินการของผู้ได้รับการรับรอง ว่ายังคงดำเนินการเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ที่ได้รับการรับรอง ทุกระบบการจัดการ ตั้งแต่โครงสร้างอาคาร การปฏิบัติงานของพนักงานในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง งานด้านเอกสารที่เกี่ยวข้องกับระบบที่ขอรับ

การรับรอง เพื่อนำข้อมูลที่ได้นำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณาให้การรับรอง การต่ออายุของผู้ได้รับการรับรองต่อไป

5.3 กรณีพบข้อบกพร่องสำคัญที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ผู้ตรวจ ประเมินจะดำเนินการแจ้งผู้ได้รับการรับรองให้ทราบข้อบกพร่องที่พบ และให้ดำเนินการ แก้ไขและป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ ให้หน่วยรับรองพิจารณาภายใน 45 วัน นับจาก วันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP ได้ลงนาม หากผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถดำเนินการได้ภายใน 45 วัน และ/หรือ หากผลการพิจารณาจากหน่วยรับรองพบว่าการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ได้รับการ รับรองไม่มีประสิทธิผล หน่วยรับรองอาจแจ้งเตือนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง ดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ และ/หรือพิจารณาให้ตรวจประเมินใหม่ ทั้งระบบ เมื่อหน่วยรับรองพิจารณาการแก้ไขข้อบกพร่องสำคัญที่ไม่สอดคล้อง ตามข้อกำหนดของผู้ได้รับการรับรองแล้วเสร็จ จึงสามารถดำเนินการนำเสนอ คณะทบทวนเพื่อพิจารณาการต่ออายุการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ ให้กับผู้ได้รับการรับรองต่อไป

5.4 กรณีพบข้อบกพร่องย่อย คณะผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการแจ้งผู้ได้รับการรับรอง ให้ทราบข้อบกพร่องที่พบ และให้ดำเนินการแก้ไขและป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ โดยดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเวลา 60 วันนับจากวันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจ ประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP ได้ลงนาม หากผู้ได้รับการรับรอง ไม่สามารถดำเนินการได้ภายใน 60 วัน และ/หรือหากผลการพิจารณาจากหน่วยรับรอง พบว่าการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ได้รับการรับรองไม่มีประสิทธิผล หน่วยรับรองอาจแจ้งเตือนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ และ/หรือพิจารณาให้ตรวจประเมินใหม่ทั้งระบบ เมื่อหน่วยรับรอง พิจารณาการแก้ไขข้อบกพร่องสำคัญที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของผู้ได้รับการ รับรองแล้วเสร็จ จึงสามารถดำเนินการนำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณา การต่ออายุการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ ให้กับผู้ได้รับการรับรองต่อไป

5.5 หน่วยรับรองสามารถที่จะตรวจติดตามผลเพิ่มเติม เพื่อตรวจประเมินทั้งระบบ โดยไม่แจ้งให้ผู้ได้รับการรับรองทราบล่วงหน้าในกรณีดังต่อไปนี้

- มีเหตุอันทำให้สงสัยว่าสมรรถนะลดหย่อนลง
- มีการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญที่มีผลต่อกิจกรรม และการดำเนินการ ของผู้ได้รับการรับรอง เช่น การเปลี่ยนโครงสร้างองค์กรที่สำคัญ

การปรับปรุงโครงสร้างหลักของอาคาร การเปลี่ยนแปลงแก้ไขระบบ GMP เป็นต้น

- เมื่อมีการวิเคราะห์ข้อร้องเรียนหรือข้อมูลแล้วเห็นว่า ผู้ได้รับการรับรองปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของหน่วยรับรอง
- มีการเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง
- ผลการตรวจประเมินครั้งก่อนในบางส่วนไม่เพียงพอ

5.6 การกำหนดวันที่มีผลให้การรับรองใหม่ สำหรับผู้ที่ได้รับการรับรองแล้ว หน่วยรับรองจะพิจารณาดำเนินการดังนี้

5.6.1 กรณีที่ผู้ได้รับการรับรองแจ้งต่ออายุการรับรองก่อนใบรับรองหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 60 วัน และการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง ดำเนินการภายหลังใบรับรองหมดอายุ โดยมีสาเหตุจาก

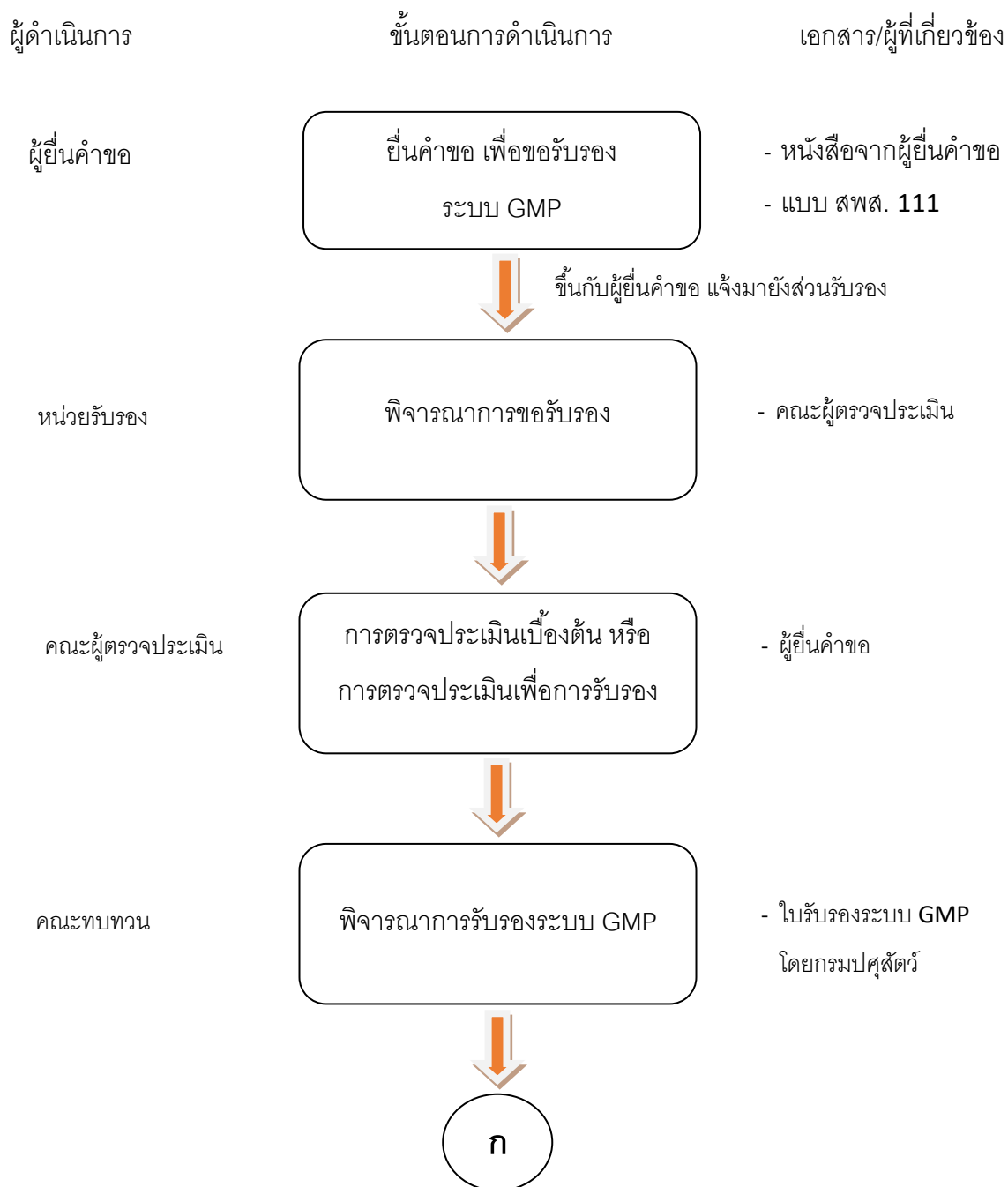
- หน่วยรับรอง ไม่ได้ดำเนินการตรวจประเมินภายในวันสิ้นอายุของใบรับรองฉบับเดิม แต่มีการตรวจประเมินภายใน 60 วัน นับจากวันสิ้นอายุของใบรับรองฉบับเดิม ให้กำหนดวันที่มีผลให้การรับรองต่อเนื่องจากใบรับรองฉบับเดิม โดยถือเป็นการต่ออายุการรับรอง
- ผู้ได้รับการรับรองไม่มีความพร้อมในการรับการตรวจประเมินภายในวันสิ้นอายุของใบรับรองฉบับเดิม โดยมีเหตุผลความจำเป็นหรือเหตุฉุกเฉินที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ และได้รับการตรวจประเมินภายใน 60 วัน นับจากวันสิ้นอายุของใบรับรองฉบับเดิม ให้กำหนดวันที่มีผลให้การรับรองต่อเนื่องจากใบรับรองฉบับเดิม โดยถือเป็นการต่ออายุการรับรอง หากพบข้อบกพร่องสำคัญที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ให้ผู้ได้รับการรับรองดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องสำคัญ และได้รับการพิจารณาจากหน่วยรับรอง เพื่อนำเสนอคณะกรรมการเพื่อกำหนดวันที่มีผลต่อการรับรอง

5.6.2 กรณีที่ผู้ได้รับการรับรองไม่ได้แจ้งต่ออายุการรับรองก่อนใบรับรองหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 60 วัน และมีการตรวจประเมินหลังใบรับรองหมดอายุ ให้ถือเป็นการขอรับการรับรองใหม่ โดยกำหนดวันที่มีผลให้การรับรองเป็นไปตามมติคณะกรรมการ

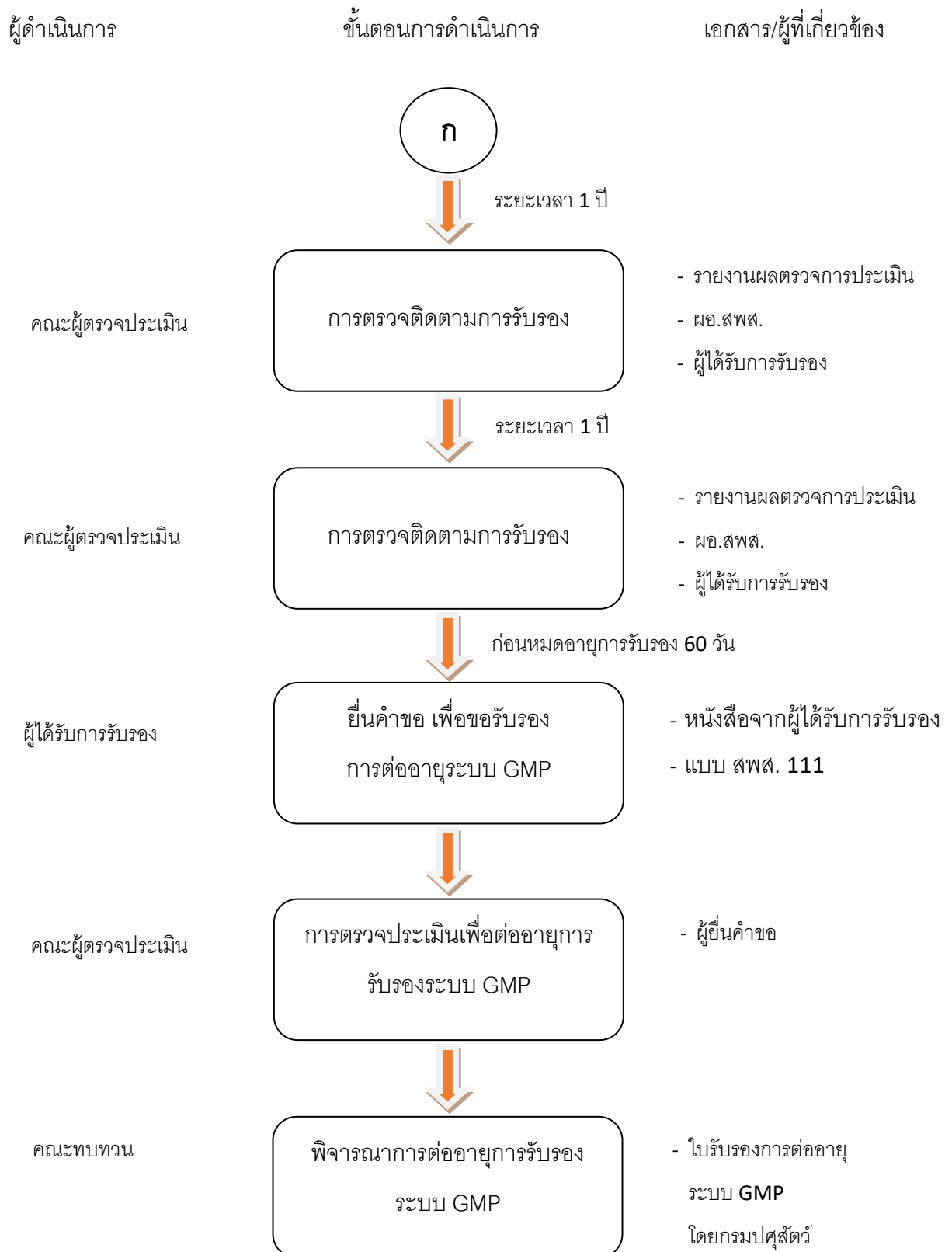
5.6.3 กรณีที่ได้รับการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุ ก่อนใบรับรองหมดอายุ

- ไม่เกิน 90 วันก่อนใบรับรองฉบับเดิมหมดอายุ ให้กำหนดวันที่มีผลให้การรับรองต่อเนื่องจากใบรับรองฉบับเดิม โดยถือเป็นการต่ออายุการรับรอง
- หากเกิน 90 วันก่อนใบรับรองฉบับเดิมหมดอายุ ให้กำหนดวันที่มีผลให้การรับรองเป็นไปตามมติของคณะกรรมการ

แผนผังการตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์



แผนผังการตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ (ต่อ)



ผู้ตรวจประเมิน

ผู้ตรวจประเมิน (Auditor) เป็นบุคลากรที่ได้รับแต่งตั้งจากกรมปศุสัตว์ โดยส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

หน้าที่ของผู้ตรวจประเมิน

1. วางแผน จัดทำหลักเกณฑ์สำหรับการตรวจรับรองระบบ GMP
2. ตรวจสอบแบบแปลนโรงงานที่เกี่ยวข้อง ตรวจสอบเอกสารและการดำเนินการด้านกรรมวิธีการ ผลิต ตรวจสอบการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต ตรวจสอบด้านสุขอนามัยการผลิต สุขอนามัยพนักงาน และการสุขาภิบาลของโรงงานให้เป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า
3. ดำเนินการตรวจประเมินเบื้องต้น ตรวจประเมินเพื่อการรับรอง ตรวจติดตามผลตรวจประเมินเพื่อต่ออายุระบบ GMP และรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการรับรองดังกล่าว นำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณาการรับรองระบบ GMP
4. ให้คำแนะนำแนวทางการแก้ไข หรือปรับปรุงสถานประกอบการ เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า
5. พิจารณาการนำเสนอการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองระบบ GMP สำหรับสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง ที่ดำเนินการไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ให้กับคณะทบทวนเพื่อพิจารณาต่อไป
6. ประสานการดำเนินการระหว่างภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง
7. เป็นผู้รวบรวมข้อมูล และจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการรับรองระบบ GMP ของโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
8. ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่คณะกรรมการและ/หรือคณะทบทวนมอบหมาย

คุณสมบัติของผู้ตรวจประเมิน

1. การศึกษา

ผู้ตรวจประเมินต้องสำเร็จการศึกษาขั้นต่ําระดับปริญญาตรี ด้านสัตวแพทยศาสตร์ สัตวบาล วิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้องที่มีการศึกษาด้านจุลชีววิทยา

2. การฝึกอบรม

ผู้ตรวจประเมินต้องสำเร็จการฝึกอบรมหลักสูตร Lead Auditor Training in Food Safety Management System หรือ Auditor/Lead Training Course และหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร หรือ Food Hygiene Course หรือ Good Manufacturing Practice Course หรือ หลักสูตรอื่นๆ ที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกับการจัดการสุขลักษณะในสถานประกอบการ

3. ตำแหน่งหน้าที่

ผู้ตรวจประเมินต้องทำงานอยู่ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

คณะกรรมการและคณะทบทวน

คณะกรรมการ เป็นเจ้าหน้าที่ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยกรมปศุสัตว์ โดยได้รับมอบหมายให้ดำเนินการแต่งตั้งคณะทบทวนเพื่อทำหน้าที่ตัดสินใจให้การรับรอง เพิ่ม/ลดขอบข่าย และยกเลิกการรับรองระบบการจัดการที่เกี่ยวข้อง และมีหน้าที่แต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินระบบ อีกทั้งยังเป็นผู้กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองระบบ เสนอแนะนโยบายในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ และเป็นผู้ตัดสินใจการพักใช้และเพิกถอนการรับรองระบบ ตัดสินอุทธรณ์ การ/ร้องเรียนและการโต้แย้ง รวมทั้งดำเนินการเรื่องอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์

บทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการ

1. พิจารณาแต่งตั้งคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อทำหน้าที่ตัดสินใจให้การรับรอง เพิ่ม/ลดขอบข่าย และยกเลิก/เพิกถอนการรับรองระบบการจัดการที่เกี่ยวข้อง

2. พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
3. กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
4. เสนอแนะนโยบายในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
5. ตัดสินการยกเลิก พักใช้ และเพิกถอนการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
6. ตัดสินการอุทธรณ์ การร้องเรียน และการโต้แย้ง การพักใช้และการเพิกถอนการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
7. ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์

บทบาทหน้าที่ของคณะทบทวน

1. พิจารณาตัดสินใจให้การรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
2. พิจารณาเพิ่ม/ลดขอบข่ายการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
3. พิจารณายกเลิก/เพิกถอนการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
4. พิจารณาดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่คณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกมอบหมาย

คุณสมบัติของคณะกรรมการและคณะทบทวน

1. เป็นผู้มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ทางวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับกรมปศุสัตว์ รวมทั้งมีตำแหน่งทางวิชาชีพที่เหมาะสมโดยมีคุณสมบัติดังนี้
2. คณะกรรมการและคณะทบทวน ต้องมีความเป็นกลาง และไม่มีความเกี่ยวข้องทั้งทางตรง และทางอ้อมกับผู้ยื่นคำขอรับการรับรอง รวมถึงต้องไม่เคยให้คำปรึกษา แนะนำให้กับ ผู้ยื่นคำขอรับการรับรอง อีกทั้งต้องรักษาความลับด้านธุรกิจของผู้ยื่นคำขอรับการรับรอง

การประชุม

1. องค์ประชุมของคณะกรรมการและคณะทบทวนในการพิจารณาเรื่องต่างๆ ต้องไม่น้อยกว่า กึ่งหนึ่ง
2. การนัดหมายการประชุมของคณะทบทวน ประมาณเดือนละ 1 ครั้ง
3. การลงมติที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก โดยกรรมการคนหนึ่งให้มีหนึ่งเสียงในการลงคะแนน หากคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานที่ประชุมออกเสียงชี้ขาด และหากเรื่องใดไม่มีผู้คัดค้าน ถือว่าที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

การโต้แย้ง ขอร้องเรียน และการอุทธรณ์

การโต้แย้ง

การโต้แย้ง เป็นกรณีที่ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองไม่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติการ หรือดำเนินการใดๆ ของหน่วยรับรอง อาจดำเนินการด้วยวาจาต่อหน่วยรับรอง หรือยื่นเป็นหนังสือเป็นลายลักษณ์อักษร โดยหน่วยรับรองสามารถดำเนินการพิจารณาข้อโต้แย้งดังกล่าว และทำความเข้าใจให้กับผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองได้โดยตรง หากผู้โต้แย้งไม่พอใจในคำตอบหรือข้อเสนอแนะต่างๆ ของหน่วยรับรอง สามารถดำเนินการต่อไปเป็นการร้องเรียนหรือการอุทธรณ์ ได้

การร้องเรียน

การร้องเรียน กรณีที่ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองพบข้อบกพร่องในการปฏิบัติงานของคณะกรรมการ คณะทบทวน คณะพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ตรวจประเมินของฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก หรือบุคลากรของกรมปศุสัตว์ โดยสามารถยื่นเป็นหนังสือเป็นลายลักษณ์อักษร หรือกล่าวด้วยวาจาแต่ต้องมีการลงบันทึกไว้กับหน่วยรับรอง ซึ่งไม่รวมถึงข้อร้องเรียนที่ได้จากการได้ยินมา โดยสามารถยื่นต่อประธานคณะกรรมการเพื่อพิจารณาดำเนินการ

การอุทธรณ์

การอุทธรณ์ เป็นความไม่เห็นด้วยของผู้ยื่นคำขอ กับผลการตัดสิน โดยต้องการให้คณะกรรมการหรือคณะทบทวนทำการทบทวนอีกครั้ง ต่อผลการพิจารณา หรือมาตรการต่างๆ ที่คณะกรรมการ หรือคณะทบทวนได้พิจารณาตัดสินแล้ว โดยมีหลักเกณฑ์การดำเนินการ ดังนี้

1. ผู้ยื่นคำขอรับการรับรองระบบ GMP ไม่เห็นด้วยกับผลที่คณะกรรมการหรือคณะทบทวนได้พิจารณาตัดสิน สามารถยื่นอุทธรณ์ได้ภายใน 30 วันนับจากวันที่หน่วยรับรองมีหนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์แจ้งผลการพิจารณา โดยการทำหนังสือเป็นลายลักษณ์อักษรการขออุทธรณ์ต่อหน่วยรับรอง
2. คณะพิจารณาอุทธรณ์จะพิจารณา ตรวจสอบข้อมูลต่างๆ ตามคำอุทธรณ์ และแจ้งผลการพิจารณาของคณะพิจารณาอุทธรณ์ ให้กับผู้ยื่นคำขอทราบภายใน 60 วัน นับตั้งแต่วันที่หน่วยรับรองได้รับคำอุทธรณ์จากผู้ยื่นคำขอ
3. ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลบังคับใช้อยู่
4. ผลการพิจารณาโดยคณะพิจารณาอุทธรณ์ให้ถือเป็นที่สุด
5. ผู้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นผู้รับภาระค่าใช้จ่ายในการพิจารณาอุทธรณ์ทั้งหมด ยกเว้นคำอุทธรณ์เป็นผล

ขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการรับรองระบบ GMP

การยื่นคำขอ

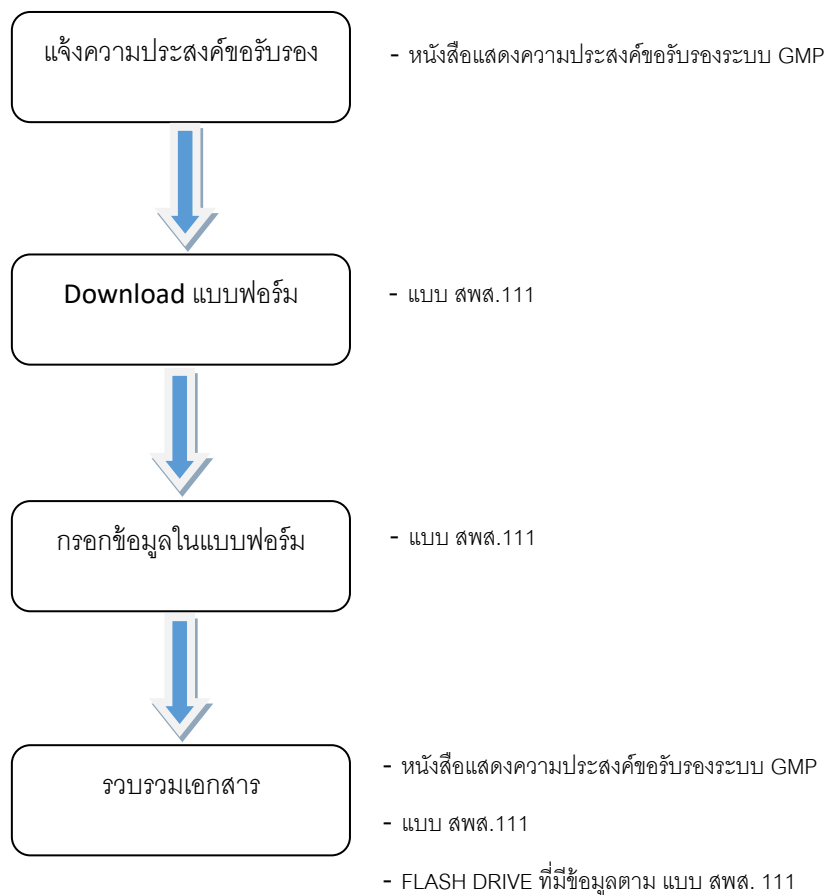
การยื่นคำขอ มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. ผู้ยื่นคำขอจัดทำหนังสือแสดงความประสงค์ขอรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ โดยใช้จดหมายที่มีหัวกระดาษเป็นของบริษัทฯ (ถ้ามี) ดำเนินการแจ้งความประสงค์มายังผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งความประสงค์ขอรับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์
2. Download แบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) ได้ที่ <http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-28-04-56-11/128-2017-11-07-04-26-14/647-gmp-111>
3. กรอกแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) พร้อมสำเนาเอกสารในรูปแบบ PDF และบันทึกใน FLASH DRIVE
4. สำเนาเอกสารแนบทั้งหมดตามรายละเอียดแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) (ข้อ 8) ในรูปแบบ PDF และบันทึกลงใน FLASH DRIVE
5. รวบรวมเอกสารเพื่อทำการยื่นคำขอดังนี้
 - 5.1 หนังสือแสดงความประสงค์ขอรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์
 - 5.2 แบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111)
 - 5.3 FLASH DRIVE ที่มีสำเนารายละเอียดเอกสารแนบทั้งหมด พร้อมสำเนาแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) ในรูปแบบ PDF
6. ผู้ยื่นคำขอจัดส่งเอกสารตามข้อ 5 ได้ที่กรมปศุสัตว์ พญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

แผนผังการดำเนินการยื่นคำขอ

ขั้นตอนการดำเนินการ

เอกสาร/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

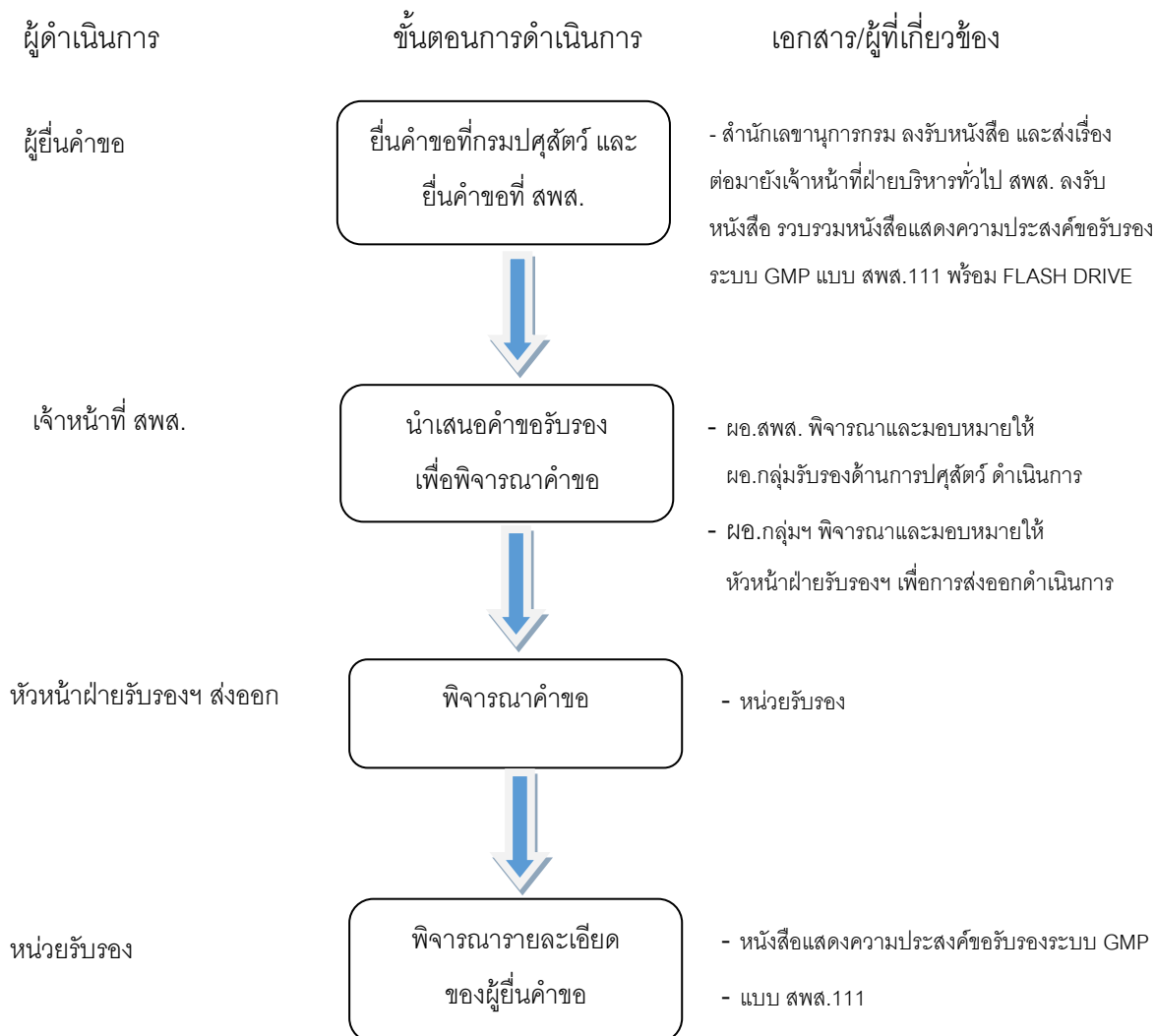


การรับคำขอ

การรับคำขอ มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. ผู้ยื่นคำขอส่งหนังสือแสดงความประสงค์ขอรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ พร้อมแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111) และเอกสารแนบในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE โดยยื่นเอกสารได้ที่สำนักเลขานุการกรม
2. เมื่อลงรับหนังสือเรียบร้อยแล้ว จึงนำเอกสารทั้งหมดมาลงรับที่ฝ่ายบริหารทั่วไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ณ ตึกกวีจิตพาหนการ ชั้น 3
3. เจ้าหน้าที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการเสนอผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อรับทราบความประสงค์ของผู้ยื่นคำขอ เพื่อดำเนินการพิจารณาแจ้งผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ให้ดำเนินการต่อไป
4. เมื่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ได้รับหนังสือแจ้งความประสงค์ขอรับรองระบบ GMP ของผู้ยื่นคำขอ จะดำเนินการพิจารณาแจ้งหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อดำเนินการต่อไป
5. เมื่อหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกได้รับหนังสือดังกล่าว และพิจารณาขอให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ดำเนินการตรวจสอบเอกสารแนบต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์
6. หากพบว่าเอกสารแนบต่างๆ หรือข้อมูลต่างๆ ที่ได้รับจากผู้ยื่นคำขอ มีข้อมูลไม่เพียงพอหรือไม่ครบถ้วนหรือไม่ถูกต้องในเรื่องที่สำคัญ จะดำเนินการประสานงานกับผู้ยื่นคำขอ เพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมก่อนดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ

แผนผังการดำเนินการรับคำขอ

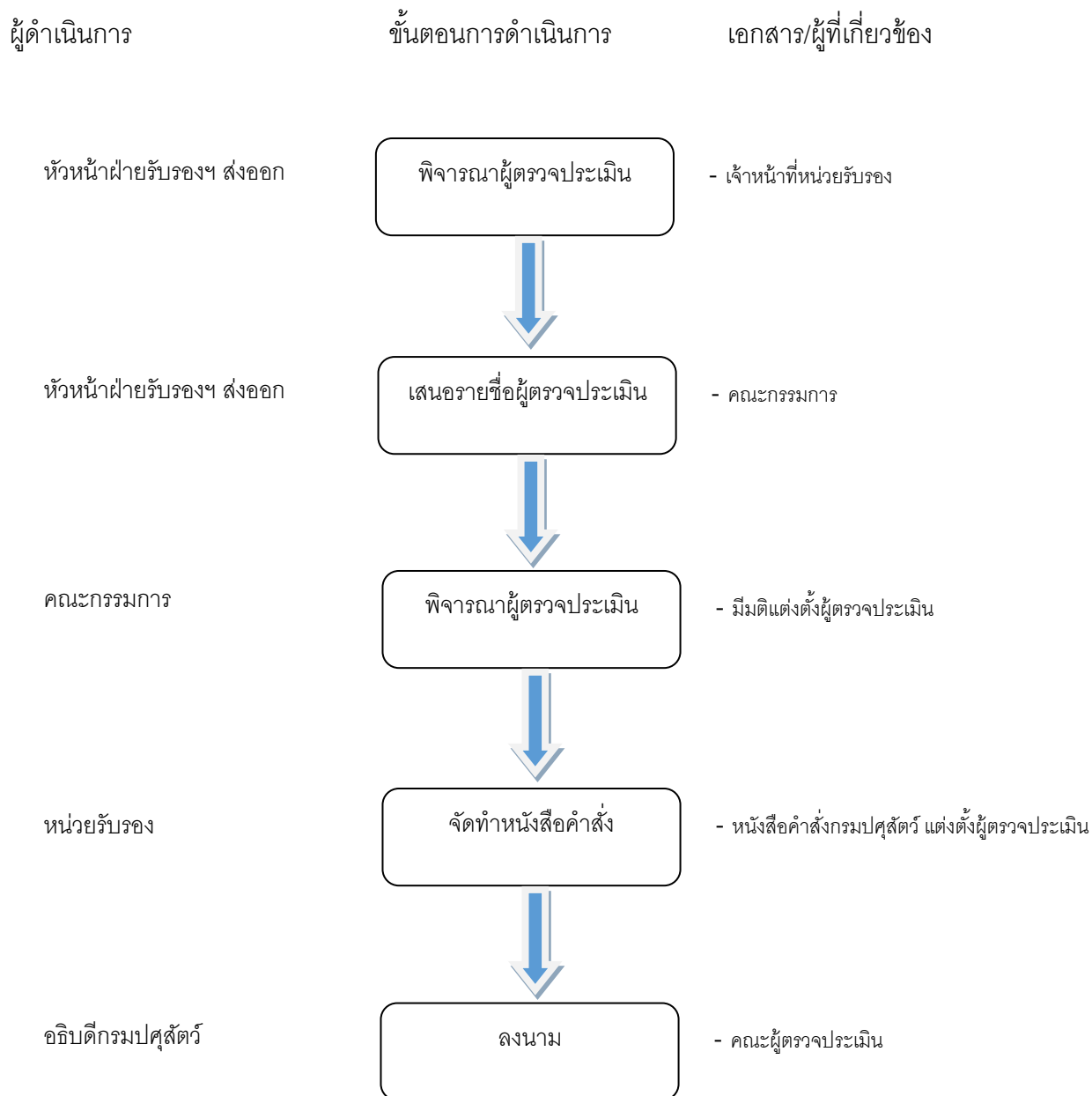


การคัดเลือกผู้ตรวจประเมิน

การคัดเลือกผู้ตรวจประเมินมีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ พิจารณาเจ้าหน้าที่ภายในหน่วยรับรองเพื่อเสนอรายชื่อผู้ตรวจประเมินให้กับคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กรมปศุสัตว์ โดยพิจารณาจากข้อมูลประวัติการศึกษา ประวัติการอบรม ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ตรวจประเมินโรงงาน และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. คณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก พิจารณารายชื่อผู้ตรวจประเมินตามที่หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกนำเสนอ
3. คณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ลงมติที่ประชุมสำหรับการแต่งตั้งผู้ตรวจประเมินดังกล่าว
4. หน่วยรับรองดำเนินการทำหนังสือคำสั่งกรมปศุสัตว์ แต่งตั้งผู้ตรวจประเมินจากหนังสือคำสั่งคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ตามมติที่ประชุมของคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อให้อธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในหนังสือคำสั่งกรมปศุสัตว์
5. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก สามารถดำเนินการปรับปรุง แก้ไขและเปลี่ยนแปลงรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมินตามความจำเป็นและเหมาะสมเสนอต่อคณะกรรมการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

แผนผังการดำเนินการคัดเลือกผู้ตรวจประเมิน



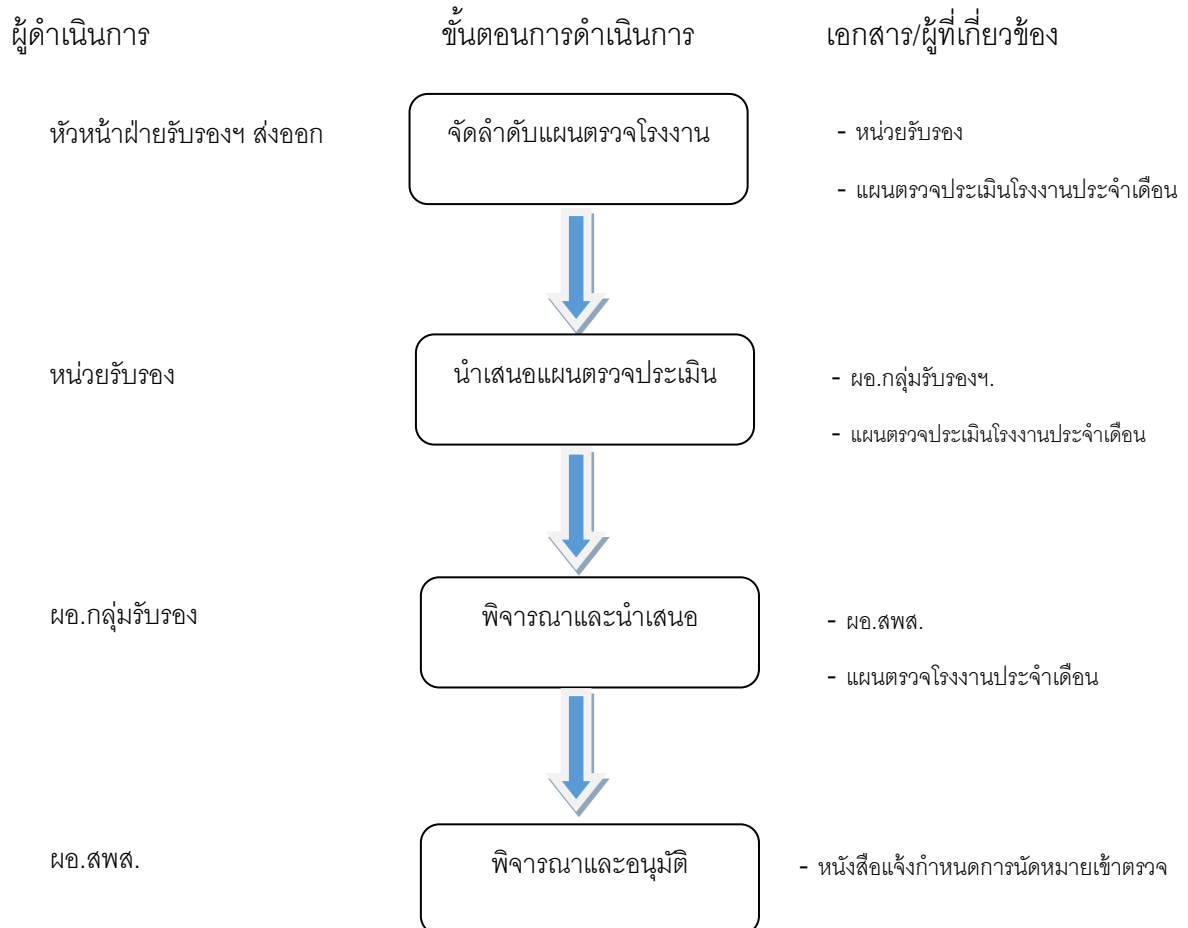
การวางแผนการตรวจประเมิน

การวางแผนการตรวจประเมิน มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ รวบรวมคำขอรับการรับรองระบบ GMP ของผู้ยื่นคำขอทั้งหมด และพิจารณาขอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ เพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า และพิจารณารายชื่อผู้ตรวจประเมินที่สามารถเข้าตรวจประเมินสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอโดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์การตรวจของผู้ตรวจประเมิน ในการตรวจสถานประกอบการตามประเภทต่างๆ
2. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ดำเนินการวางแผนการตรวจประเมินให้สอดคล้องตามข้อมูลข้างต้น ร่วมกับจัดทำแผนกำหนดการตรวจประเมินระบบ GMP ให้กับผู้ยื่นคำขอรายอื่นๆ และผู้ได้รับการรับรองตามประเภทต่างๆ เช่น การตรวจติดตามการรับรอง การตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง การตรวจประเมินการต่ออายุระบบ GMP เป็นต้น โดยจัดทำในรูปแบบกำหนดการตรวจประเมินสถานประกอบการต่างๆ ประจำเดือน ซึ่งจะต้องดำเนินการจัดทำแผนประจำเดือนสำหรับการตรวจประเมินและคณะผู้ตรวจประเมินในสถานประกอบการต่างๆ ให้แล้วเสร็จไม่เกินสัปดาห์ที่ 3 ของเดือนก่อนดำเนินการตรวจประเมินในเดือนถัดไป
3. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ดำเนินการนำแผนประจำเดือนสำหรับการตรวจประเมินของแต่ละเดือนจัดทำเพื่อเสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์เพื่อพิจารณาความเหมาะสมในการจัดแผนประจำเดือนสำหรับการตรวจประเมินและคณะผู้ตรวจประเมินในสถานประกอบการต่างๆ
4. ผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ได้พิจารณาความเหมาะสมตามที่กล่าวมาในข้อ 3 จึงดำเนินการนำเสนอต่อผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เพื่อพิจารณาลงนามอนุมัติแผนประจำเดือนสำหรับการตรวจประเมินและคณะผู้ตรวจประเมินในสถานประกอบการต่างๆ
5. หน่วยรับรองจัดทำหนังสือแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินระบบ GMP พร้อมรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมินและการประสานงาน เพื่อเข้าตรวจประเมินระบบ GMP ในสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ
6. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก สามารถดำเนินการปรับปรุง แก้ไขและเปลี่ยนแปลงแผนการตรวจประเมินสถานประกอบการ ตามความจำเป็น

และเหมาะสม ทั้งนี้การปรับปรุง แก้ไขและเปลี่ยนแปลงอาจมาจากการเปลี่ยนแปลง
ช่วงเวลาการตรวจประเมินจากผู้ยื่นคำขอ หรือจากการเพิ่ม/ลดระยะเวลาการตรวจประเมิน

แผนผังการดำเนินการวางแผนตรวจประเมิน

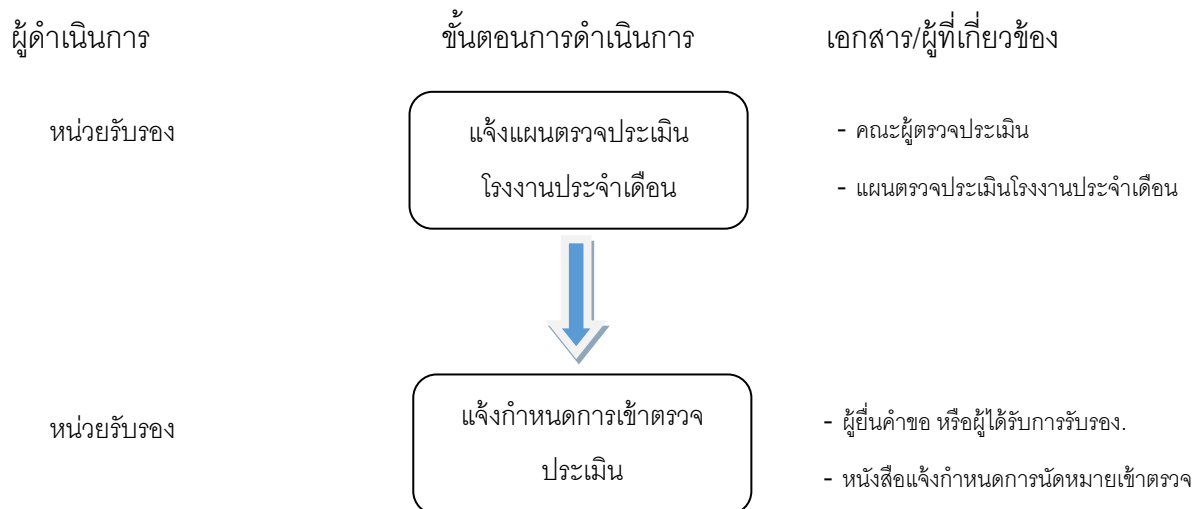


การแจ้งแผนการตรวจประเมิน

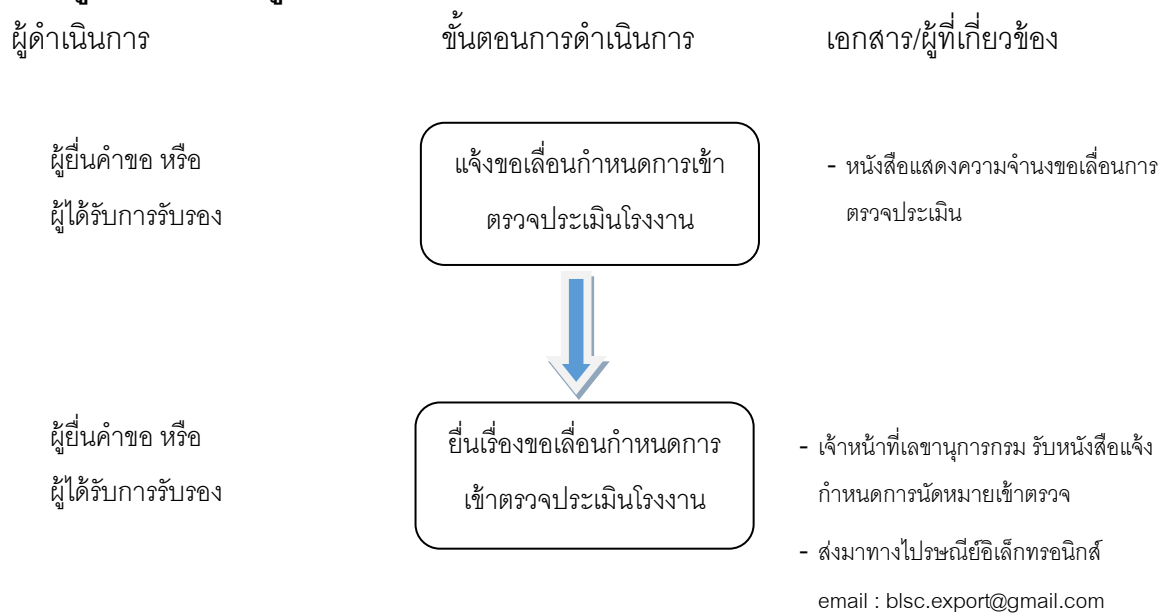
การแจ้งแผนการตรวจประเมิน มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งแผนประจำปีเดือนสำหรับการตรวจประเมินและคณะผู้ตรวจประเมินในสถานประกอบการต่างๆ ให้กับคณะผู้ตรวจประเมินทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าตรวจประเมินตามประเภทและชนิดของสถานประกอบการ โดยมอบให้ผู้ตรวจทุกคนที่มีรายชื่อให้ปฏิบัติงาน
2. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการทำหนังสือจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์แจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจสำหรับการตรวจประเมินและรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมินให้กับผู้ยื่นคำขอ และผู้ได้รับการรับรองทุกสถานประกอบการที่มีกำหนดการเข้าตรวจประเมินตามแผนประจำปีเดือนสำหรับการตรวจประเมิน เพื่อผู้รับการตรวจประเมินเตรียมความพร้อม ตลอดจนเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ GMP ให้ครบถ้วน
3. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการส่งหนังสือแจ้งกำหนดการนัดหมายเข้าตรวจ พร้อมสำเนาหนังสือดังกล่าวแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรอง ทางไปรษณีย์และทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic mail; e-mail) ตามที่ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองแจ้งไว้ในแบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก (แบบ สพส.111)
4. กรณีผู้ยื่นคำขอ ไม่พร้อมให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจตามกำหนดการดังกล่าว ให้ดำเนินการจัดทำหนังสือแสดงความประสงค์ขอเลื่อนแผนเข้าตรวจเพื่อรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ โดยใช้จดหมายที่มีหัวกระดาษเป็นของบริษัทฯ (ถ้ามี) แจ้งความประสงค์มายังผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ พร้อมเหตุผลการขอเลื่อนกำหนดการเข้าตรวจประเมินระบบ GMP โดยยื่นเอกสารได้ที่สำนักเลขานุการกรมปศุสัตว์ และสำเนาเอกสารดังกล่าวส่งมาทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic mail; e-mail) ของหน่วยรับรองที่ blsc.export@gmail.com

แผนผังการดำเนินการแจ้งแผนการตรวจประเมิน



กรณีผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองไม่สะดวกเข้ารับการตรวจประเมินให้ดำเนินการดังนี้



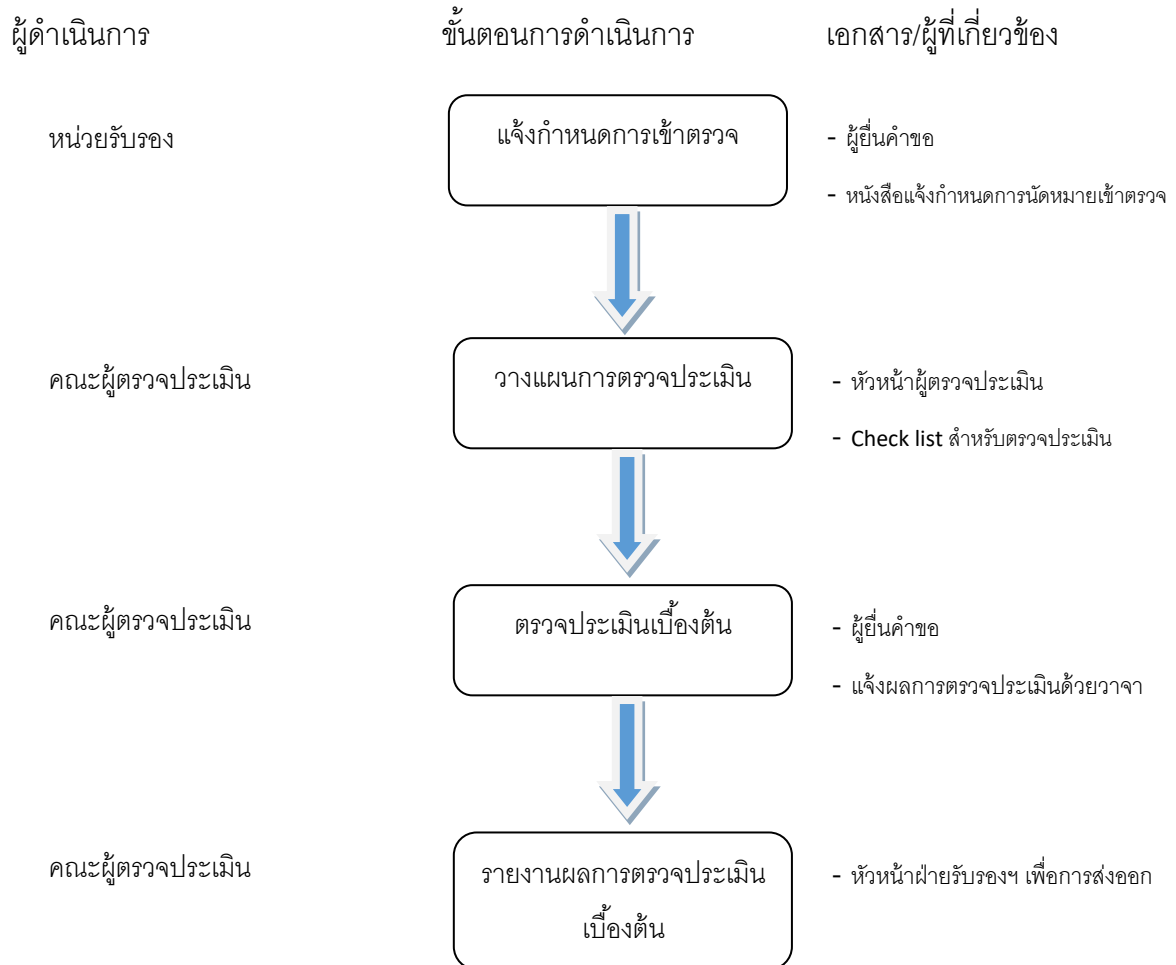
การตรวจประเมินเบื้องต้น

การตรวจประเมินเบื้องต้น มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินเบื้องต้นระบบ GMP พร้อมรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน โดยส่งหนังสือแจ้งกำหนดการเข้าตรวจให้กับผู้ยื่นคำขอรวมทั้งประสานงานกับผู้ยื่นคำขอก่อนการเข้าตรวจประเมิน เพื่อการเข้าตรวจประเมินเบื้องต้นระบบ GMP ในสถานประกอบการเป็นด้วยความเรียบร้อย
2. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินเบื้องต้นระบบ GMP ในสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ ให้กับผู้ตรวจประเมินทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าตรวจประเมินเบื้องต้น
3. คณะผู้ตรวจประเมินประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และ/หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด จะดำเนินการเตรียมการก่อนตรวจประเมิน โดยทำการศึกษาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ ได้แก่ รายละเอียดของสถานประกอบการ คู่มือและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง หรือเอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ เช่น แผนผังองค์กร แผนผังการไหลของกระบวนการต่างๆ แบบกำหนดอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ เป็นต้น รวมทั้งทบทวนมาตรฐานที่ใช้ในการตรวจประเมินเบื้องต้น (ถ้าจำเป็น)
4. คณะผู้ตรวจประเมินวางแผนระยะเวลาการตรวจประเมินให้สอดคล้องตามแผนการตรวจประเมิน โดยผู้ตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมาย ต้องดำเนินการแจ้งระยะเวลา เอกสารที่ต้องการสำหรับการตรวจประเมินเบื้องต้นให้ผู้ยื่นคำขอ โดยประสานงานกับผู้ยื่นคำขอ ก่อนที่จะมีการตรวจประเมินเบื้องต้น (หากมีการแก้ไขคณะผู้ตรวจประเมิน วันตรวจประเมิน หรือระยะเวลาการตรวจประเมิน จะต้องดำเนินการตามขั้นตอนการวางแผนการตรวจประเมินอีกครั้ง และจะต้องแจ้งสิ่งที่มีการแก้ไขให้ผู้ยื่นคำขอทราบ)
5. คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจประเมินเบื้องต้นให้สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจประเมิน และให้เป็นไปตามระยะเวลาการตรวจประเมินที่ได้กำหนดไว้ เมื่อการตรวจประเมินแล้วเสร็จ โดยคณะผู้ตรวจประเมินจะต้องดำเนินการแจ้งผลการตรวจประเมินเบื้องต้นให้ผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม (กำหนดการตรวจประเมินเบื้องต้น อาจได้รับการแก้ไขให้เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ ซึ่งสาเหตุการแก้ไขอาจเกิดจากการร้องขอของผู้ยื่นคำขอหรือคณะผู้ตรวจประเมิน ซึ่งหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม)
6. คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเบื้องต้นนำเสนอต่อหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อรับทราบรายงานผลการตรวจ

ประเมินเบื้องต้น จึงสามารถจัดเก็บไว้ในแฟ้มคำขอของผู้ยื่นคำขอ เพื่อนำไปเป็นข้อมูล
สำหรับการตรวจประเมินเพื่อการรับรองต่อไป

แผนผังการดำเนินการตรวจประเมินเบื้องต้น

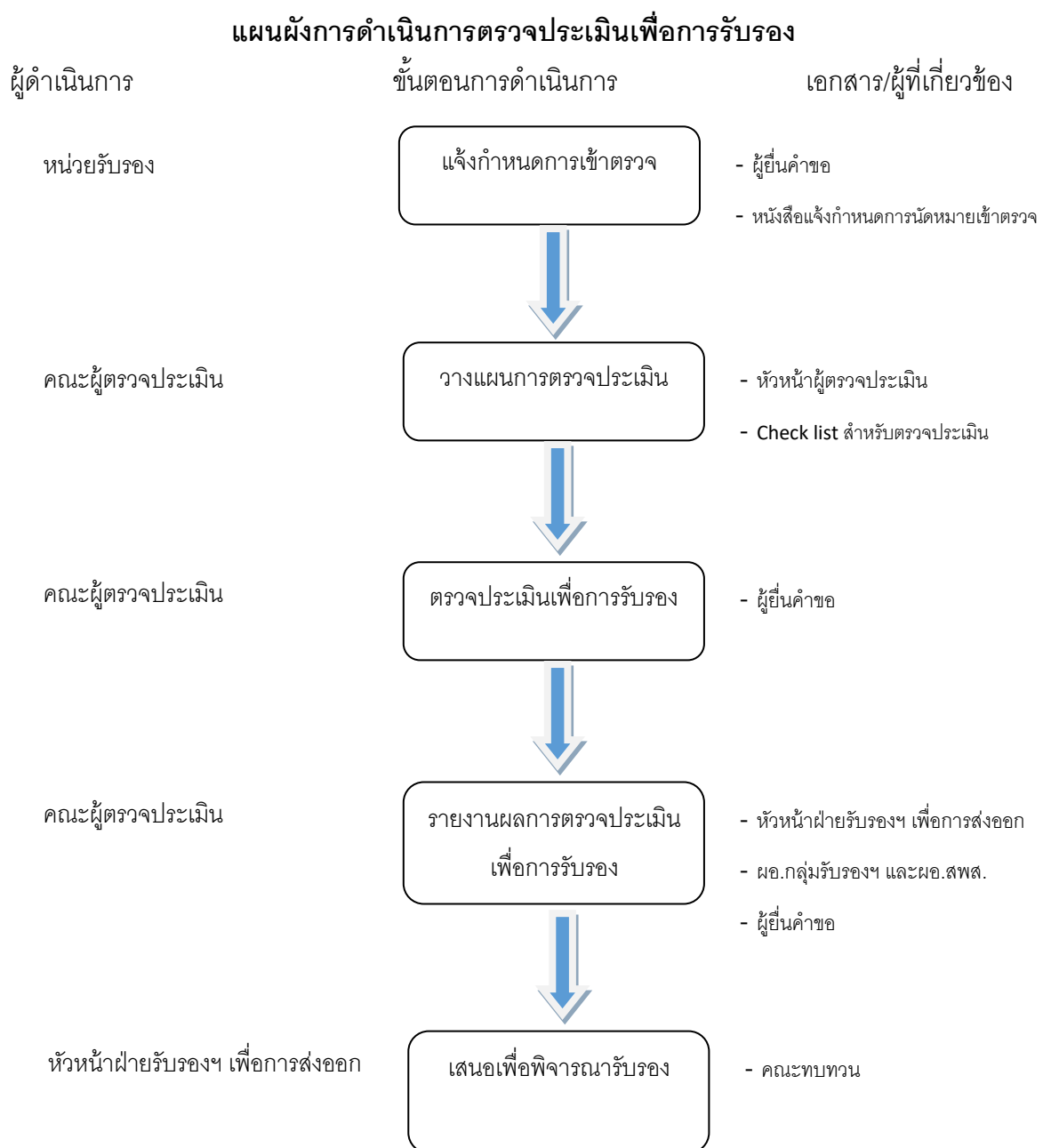


การตรวจประเมินเพื่อการรับรอง

การตรวจประเมินเพื่อการรับรอง มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินเพื่อการรับรองระบบ GMP พร้อมรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน โดยส่งหนังสือแจ้งกำหนดการเข้าตรวจให้กับผู้ยื่นคำขอ รวมทั้งประสานงานกับผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองก่อนการเข้าตรวจประเมิน เพื่อการเข้าตรวจประเมินเพื่อการรับรองระบบ GMP ในสถานประกอบการเป็นด้วยความเรียบร้อย
2. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินเพื่อรับการรับรองระบบ GMP ในสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ ให้กับผู้ตรวจประเมินทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าตรวจประเมินเพื่อการรับรอง
3. คณะผู้ตรวจประเมินประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และ/หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด จะดำเนินการเตรียมการก่อนตรวจประเมิน โดยทำการศึกษาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ ได้แก่ รายละเอียดของสถานประกอบการ คู่มือและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง หรือเอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ เช่น แผนผังองค์กร แผนผังการไหลของกระบวนการต่างๆ แบบกำหนดอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ เป็นต้น รวมทั้งทบทวนรายงานผลการตรวจประเมินเบื้องต้นเพื่อประกอบการพิจารณาระหว่างการประเมินในสถานประกอบการ
4. คณะผู้ตรวจประเมินวางแผนระยะเวลาการตรวจประเมินให้สอดคล้องตามแผนการตรวจประเมิน โดยผู้ตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมาย ต้องดำเนินการแจ้งระยะเวลา เอกสารที่ต้องการสำหรับการตรวจประเมินเพื่อการรับรองให้กับผู้ยื่นคำขอ โดยประสานงานกับผู้ยื่นคำขอก่อนที่จะมีการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง (หากมีการแก้ไขคณะผู้ตรวจประเมิน วันตรวจประเมิน หรือระยะเวลาการตรวจประเมิน จะต้องดำเนินการตามขั้นตอนการวางแผนการตรวจประเมินอีกครั้ง และจะต้องแจ้งสิ่งที่มีการแก้ไขให้แก่ผู้ยื่นคำขอทราบ)
5. คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจประเมินเพื่อการรับรองให้สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจประเมิน และให้เป็นไปตามระยะเวลาการตรวจประเมินที่ได้กำหนดไว้ เมื่อการตรวจประเมินแล้วเสร็จ โดยคณะผู้ตรวจประเมินจะต้องดำเนินการแจ้งผลการตรวจประเมินเพื่อการรับรองให้แก่ผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม (กำหนดการตรวจประเมินเพื่อการรับรองอาจได้รับการแก้ไขให้เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ ซึ่งสาเหตุการแก้ไขอาจเกิดจากการร้องขอของผู้ยื่นคำขอหรือคณะผู้ตรวจประเมิน ซึ่งหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินจะแจ้งให้กับผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม)

6. คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเพื่อการรับรองนำเสนอต่อหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณารายงานผลการตรวจประเมิน และเสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณา และเสนอต่อผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อพิจารณารายงานผลการตรวจประเมินต่อไป



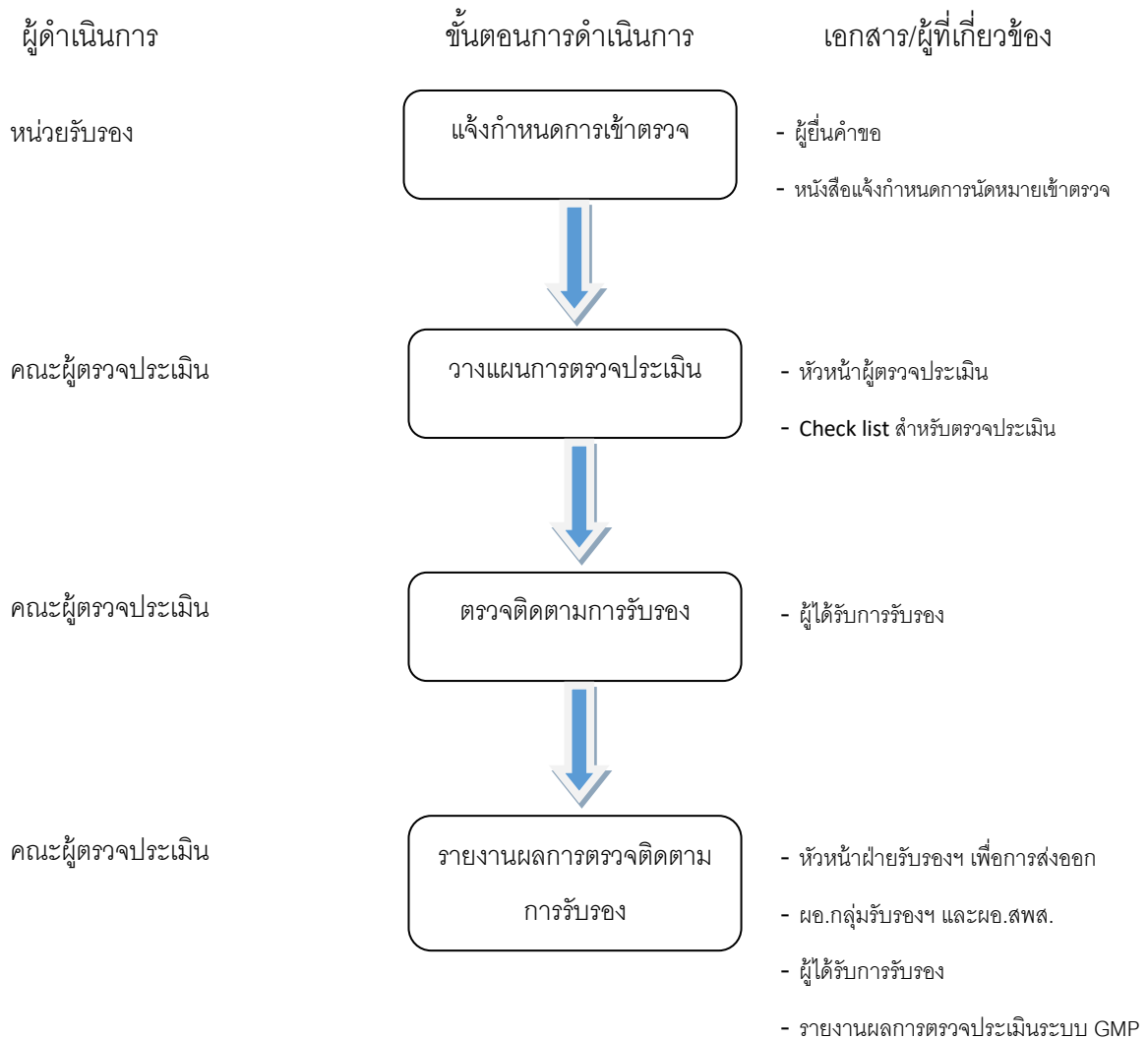
การตรวจติดตามการรับรอง

การตรวจติดตามการรับรอง มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจติดตามการรับรองระบบ GMP พร้อมรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน โดยส่งหนังสือแจ้งกำหนดการเข้าตรวจให้กับผู้ได้รับการรับรองรวมทั้งประสานงานกับผู้ได้รับการรับรองก่อนการเข้าตรวจประเมินเพื่อการเข้าตรวจติดตามการรับรองระบบ GMP ในสถานประกอบการเป็นด้วยความเรียบร้อย
2. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจติดตามการรับรองระบบ GMP ในสถานประกอบการของผู้ได้รับการรับรอง ให้กับผู้ตรวจประเมินทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าตรวจติดตามการรับรอง
3. คณะผู้ตรวจประเมินประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และ/หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด จะดำเนินการเตรียมการก่อนตรวจประเมิน โดยทำการศึกษาข้อมูลของผู้ได้รับการรับรอง ได้แก่ รายละเอียดของสถานประกอบการ คู่มือและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง หรือเอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ เช่น แผนผังองค์กร แผนผังการไหลของกระบวนการต่างๆ แบบกำหนดอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ เป็นต้น รวมทั้งทบทวนรายงานผลการตรวจประเมินครั้งที่ผ่านมาเพื่อประกอบการพิจารณาระหว่างการประเมินในสถานประกอบการ
4. คณะผู้ตรวจประเมินวางแผนระยะเวลาการตรวจประเมินให้สอดคล้องตามแผนการตรวจประเมิน โดยผู้ตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมาย ต้องดำเนินการแจ้งระยะเวลา เอกสารที่ต้องการสำหรับการตรวจติดตามการรับรองให้ผู้ได้รับการรับรอง โดยประสานงานกับผู้ได้รับการรับรองก่อนที่จะมีการตรวจติดตามการรับรอง (หากมีการแก้ไขคณะผู้ตรวจประเมิน วันตรวจประเมิน หรือระยะเวลาการตรวจประเมิน จะต้องดำเนินการตามขั้นตอนการวางแผนการตรวจประเมินอีกครั้ง และจะต้องแจ้งสิ่งที่มีการแก้ไขให้ผู้ยื่นคำขอทราบ)
5. คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามการรับรองให้สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจประเมิน และให้เป็นไปตามระยะเวลาการตรวจประเมินที่ได้กำหนดไว้ เมื่อการตรวจประเมินแล้วเสร็จ โดยคณะผู้ตรวจประเมินจะต้องดำเนินการแจ้งผลการตรวจติดตามการรับรองให้ผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม (กำหนดการตรวจติดตามการรับรองอาจได้รับการแก้ไขให้เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ ซึ่งสาเหตุการแก้ไขอาจเกิดจากการร้องขอของผู้ยื่นคำขอหรือคณะผู้ตรวจประเมิน ซึ่งหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม)

6. คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานผลการตรวจติดตามการรับรองนำเสนอต่อหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณารายงานผลการตรวจประเมิน และเสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณา และเสนอต่อผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อพิจารณารายงานผลการตรวจประเมินต่อไป

แผนผังการดำเนินการตรวจติดตามการรับรอง



การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง

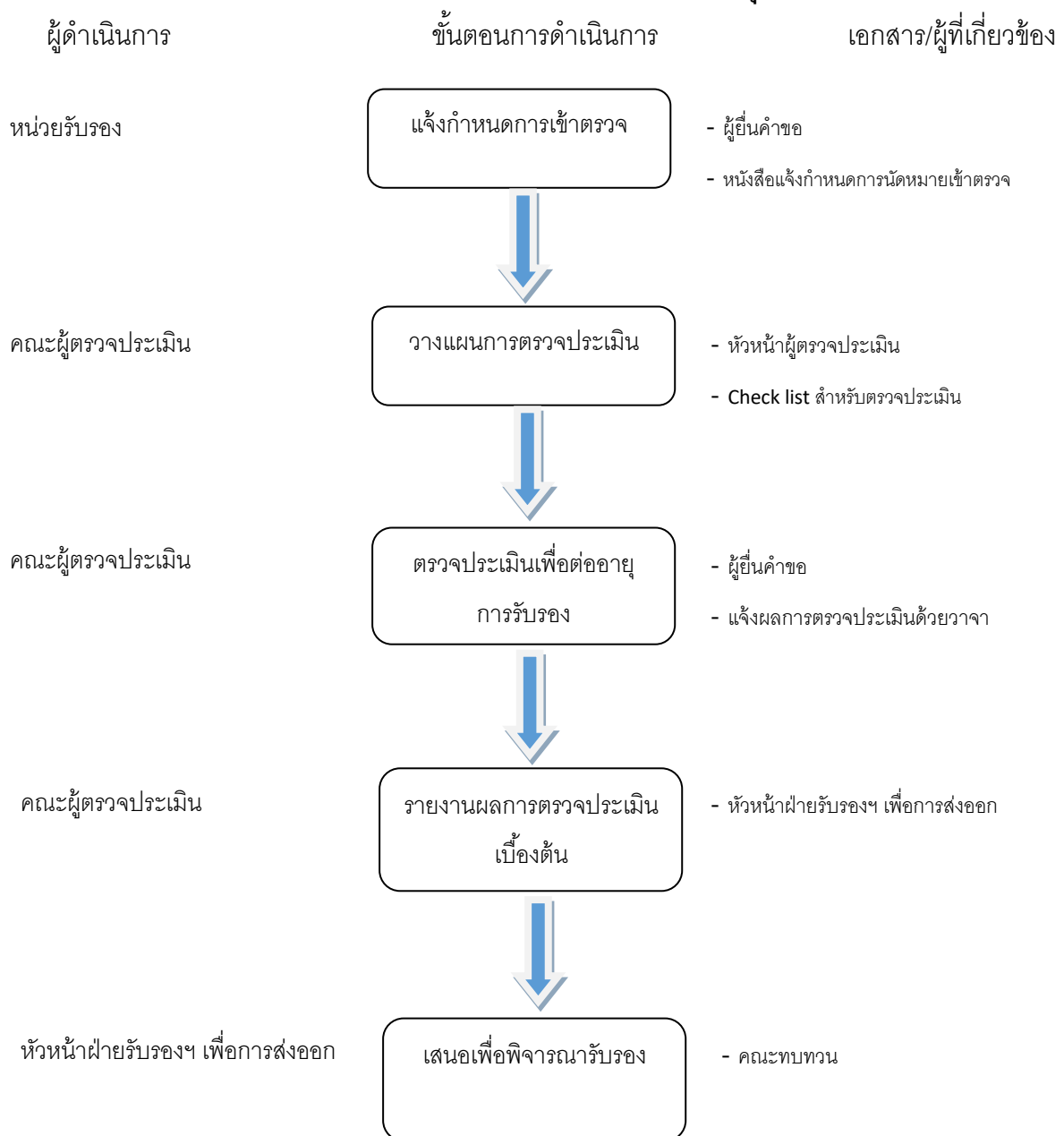
การตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองระบบ GMP พร้อมรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน โดยส่งหนังสือแจ้งกำหนดการเข้าตรวจให้กับผู้ยื่นคำขอ รวมทั้งประสานงานกับผู้ยื่นคำขอก่อนการเข้าตรวจประเมินเพื่อการเข้าตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองระบบ GMP ในสถานประกอบการเป็นด้วยความเรียบร้อย
2. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแจ้งกำหนดการเข้าตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองระบบ GMP ในสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอให้กับผู้ตรวจประเมินทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง
3. คณะผู้ตรวจประเมินประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และ/หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด จะดำเนินการเตรียมการก่อนตรวจประเมิน โดยทำการศึกษาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ ได้แก่ รายละเอียดของสถานประกอบการ คู่มือและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง หรือเอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ เช่น แผนผังองค์กร แผนผังการไหลของกระบวนการต่างๆ แบบกำหนดอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ เป็นต้น รวมทั้งทบทวนรายงานผลการตรวจประเมินครั้งที่ผ่านมาเพื่อประกอบการพิจารณาระหว่างการประเมินในสถานประกอบการ
4. คณะผู้ตรวจประเมินวางแผนระยะเวลาการตรวจประเมินให้สอดคล้องตามแผนการตรวจประเมิน โดยผู้ตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมาย ต้องดำเนินการแจ้งระยะเวลา เอกสารที่ต้องการสำหรับการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองให้กับผู้ยื่นคำขอ โดยประสานงานกับผู้ยื่นคำขอก่อนที่จะมีการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง (หากมีการแก้ไข คณะผู้ตรวจประเมิน วันตรวจประเมิน หรือระยะเวลาการตรวจประเมิน จะต้องดำเนินการตามขั้นตอนการวางแผนการตรวจประเมินอีกครั้ง และจะต้องแจ้งสิ่งที่มีการแก้ไขให้แก่ผู้ยื่นคำขอทราบ)
5. คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองให้สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจประเมิน และให้เป็นไปตามระยะเวลาการตรวจประเมินที่ได้กำหนดไว้ เมื่อการตรวจประเมินแล้วเสร็จ โดยคณะผู้ตรวจประเมินจะต้องดำเนินการแจ้งผลการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองให้แก่ผู้ยื่นคำขอทราบตอนปิดประชุม (กำหนดการตรวจประเมินเพื่อการรับรองอาจได้รับการแก้ไขให้เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ ซึ่งสาเหตุการแก้ไขอาจเกิดจากการร้องขอของผู้ยื่นคำขอหรือ

คณะผู้ตรวจประเมิน ซึ่งหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินจะแจ้งให้กับผู้ยื่นคำขอทราบ
ตอนปิดประชุม)

6. คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเพื่อการรับรองนำเสนอต่อหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณารายงานผลการตรวจประเมิน และเสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณา และเสนอต่อผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อพิจารณารายงานผลการตรวจประเมินต่อไป

แผนผังการดำเนินการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรอง



ขั้นตอนการเข้าตรวจประเมิน

ขั้นตอนการตรวจประเมิน โดยคณะผู้ตรวจประเมิน มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. ประชุมเปิดการตรวจประเมิน (Opening meeting)

ประชุมการเปิดการตรวจประเมินเป็นการประชุมของคณะผู้ตรวจประเมินร่วมกับผู้บริหารระดับสูงหรือผู้แทนผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องของผู้ยื่นคำขอ โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- เป็นการแนะนำคณะผู้ตรวจประเมินต่อผู้บริหารระดับสูงของผู้ยื่นคำขอ
- เพื่อเป็นการทบทวนขอบข่ายและวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมินในครั้งนี้
- เพื่อชี้แจงรูปแบบและวิธีการที่ใช้ในการตรวจประเมิน
- เพื่อสร้างความสัมพันธ์ในการสื่อสารระหว่างผู้ตรวจประเมินกับผู้รับการตรวจประเมิน
- เพื่อเป็นการยืนยันความพร้อมของทรัพยากรและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับคณะผู้ตรวจประเมิน และความเป็นปัจจุบันของเอกสารที่คณะผู้ตรวจได้รับ
- เพื่อทำความเข้าใจและแก้ไขข้อข้องใจ จุดที่ยังไม่ชัดเจนในการกำหนดการตรวจประเมินและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- เพื่อยืนยันกำหนดการในการปิดประชุมการตรวจประเมิน (Closing meeting)

2. การตรวจประเมิน

การตรวจประเมินประกอบด้วยการสัมภาษณ์ การสังเกต เช่น การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ของผู้ยื่นคำขอ ตำแหน่งที่ตั้ง ความเหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ภายในสถานประกอบการ ตลอดจนสภาวะของพื้นที่ที่ตรวจ การตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ โดยบันทึกสิ่งที่อาจเป็นเหตุนำไปสู่ความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์การรับรอง

การตรวจประเมินอาจตรวจประเมินรายละเอียดที่มากกว่าในแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน (Check list) ก็ได้ สำหรับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์จะต้องยืนยันจากแหล่งข้อมูลได้ เช่น การสังเกต การวัดและการบันทึก ในระหว่างการตรวจประเมิน หัวหน้าผู้ตรวจประเมินอาจเปลี่ยนแปลงกำหนดการตรวจประเมินได้ตามความเหมาะสมโดยได้รับความเห็นชอบจากผู้รับการตรวจประเมิน เพื่อให้การตรวจประเมินเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

กรณีที่เป็นการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง หากมีข้อบกพร่องสำคัญ (Major nonconformity) จำนวนมากที่แสดงให้เห็นว่าผู้รับการตรวจประเมินดำเนินการไม่สอดคล้อง

ตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ของการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์อย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอ และได้ประสาน ทำความเข้าใจให้กับผู้ขอรับการตรวจประเมินในการยุติการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง โดยเปลี่ยนวัตถุประสงค์เป็นการตรวจประเมินเบื้องต้นได้ เพื่อให้มีการตรวจประเมินทั้งระบบใหม่ทั้งหมดในการตรวจครั้งต่อไป โดยคณะผู้ตรวจสามารถดำเนินการได้ตามความเหมาะสม

3. การบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน

การบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมินเป็นสิ่งที่จำเป็นมากสำหรับผู้ตรวจประเมิน เนื่องจากต้องรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสังเกต การตรวจสอบเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับขอบข่ายที่รับรอง นำมาพิจารณาร่วมกันภายในคณะผู้ตรวจประเมิน เพื่อสรุปว่าสิ่งที่ตรวจพบรายการใดถือว่าเป็นข้อบกพร่อง โดยระบุว่าไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดใด ซึ่งการเขียนรายงานข้อบกพร่องต้องกระชับ มีหลักฐานสนับสนุนเป็นรูปธรรม และให้อ้างถึงข้อกำหนดในมาตรฐานให้ชัดเจน เพื่อให้ผู้รับการตรวจประเมินเข้าใจถึงข้อบกพร่องดังกล่าว เพื่อนำไปแก้ไขข้อบกพร่องให้สอดคล้องตามข้อกำหนดได้ กรณีการตรวจประเมินเบื้องต้น คณะผู้ตรวจประเมินจะรายงานสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมินโดยไม่ระบุว่ารายการใดเป็นข้อบกพร่อง และไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดเรื่องใด

4. การประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

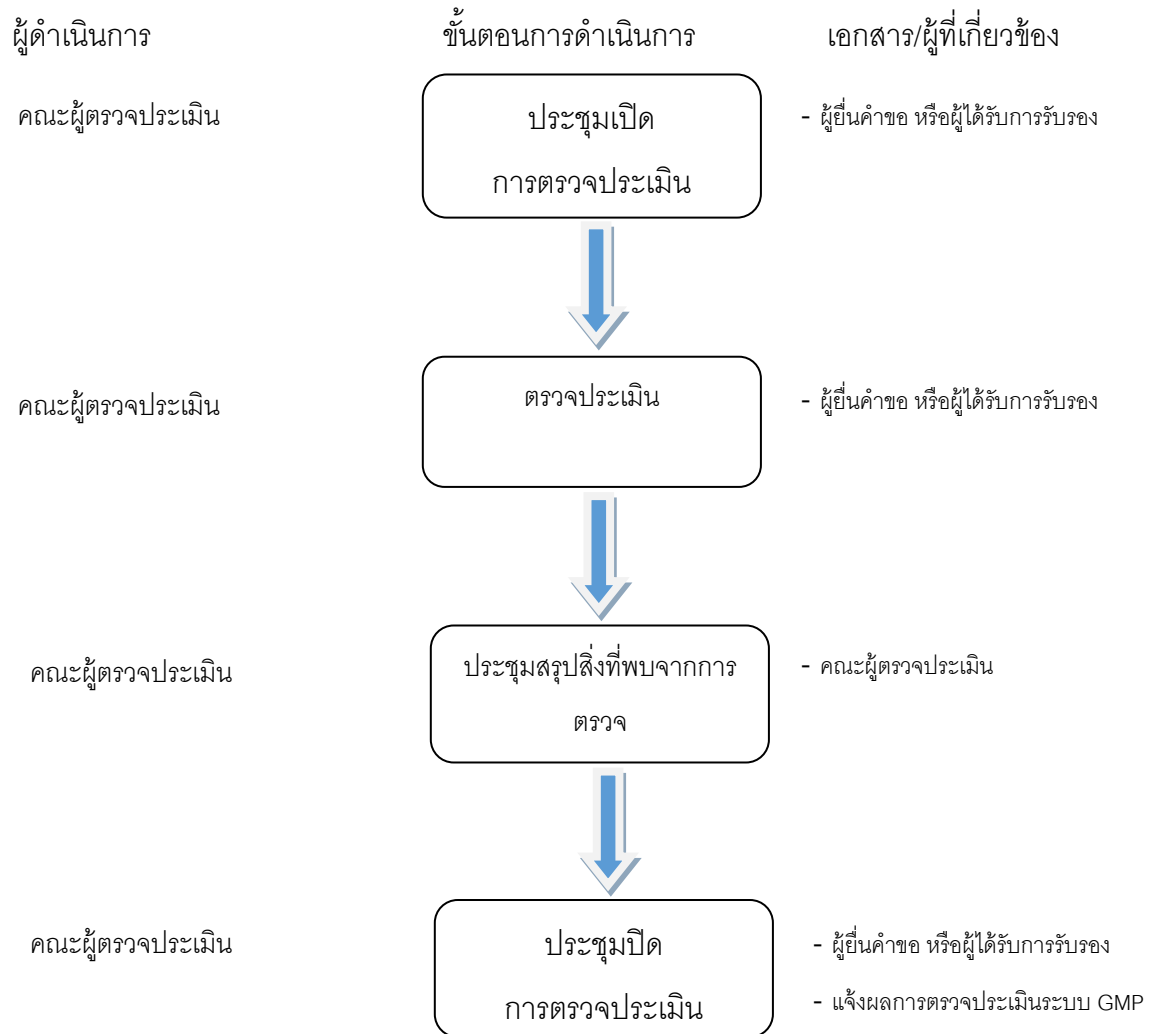
การประชุมปิดการตรวจประเมิน จะดำเนินการหลังจากคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาข้อมูลที่ได้จากการตรวจประเมินและลงบันทึกในแบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list) พร้อมลงนามผู้ตรวจประเมินแล้วเสร็จ จึงดำเนินการเชิญผู้บริหารระดับสูงหรือผู้แทนผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องของผู้ยื่นคำขอ เพื่อรายงานผลการตรวจประเมินและสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมินหรือข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดที่พบจากการตรวจประเมิน(ถ้ามี) เพื่อทำความเข้าใจผลการตรวจประเมินให้ถูกต้องตรงกัน และให้ผู้บริหาร/ผู้แทนผู้บริหารของผู้รับการตรวจประเมินลงนามรับทราบรายงานผลการตรวจประเมินดังกล่าวในแบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list)

ในกรณีที่พบข้อบกพร่องสำคัญที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการแจ้งผู้ได้รับการรับรองให้ทราบข้อบกพร่องที่พบ และให้ดำเนินการแก้ไขและป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ ให้หน่วยรับรองพิจารณาภายใน 45 วัน นับจากวันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP ได้ลงนาม หากผู้ขอรับการรับรองไม่สามารถดำเนินการได้ภายใน 45 วัน และ/หรือหากผลการพิจารณาจากหน่วยรับรองพบว่าการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ขอรับการรับรอง

ไม่มีประสิทธิภาพ หน่วยรับรองอาจแจ้งเตือนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ และ/หรือพิจารณาให้ตรวจประเมินใหม่ทั้งระบบ

หากเป็นกรณีพบข้อบกพร่องย่อย คณะผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการแจ้งผู้ขอรับการรับรองให้ทราบข้อบกพร่องที่พบ และให้ดำเนินการแก้ไขและป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ โดยดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเวลา 60 วันนับจากวันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมิน และรายงานผลการตรวจประเมินระบบ GMP ได้ลงนาม หากผู้ขอรับการรับรองไม่สามารถดำเนินการได้ภายใน 60 วัน และ/หรือหากผลการพิจารณาจากหน่วยรับรองพบว่าการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ขอรับการรับรองไม่มีประสิทธิภาพ หน่วยรับรองอาจแจ้งเตือนให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ และ/หรือพิจารณาให้ตรวจประเมินใหม่ทั้งระบบ

แผนผังการดำเนินการเข้าตรวจประเมิน

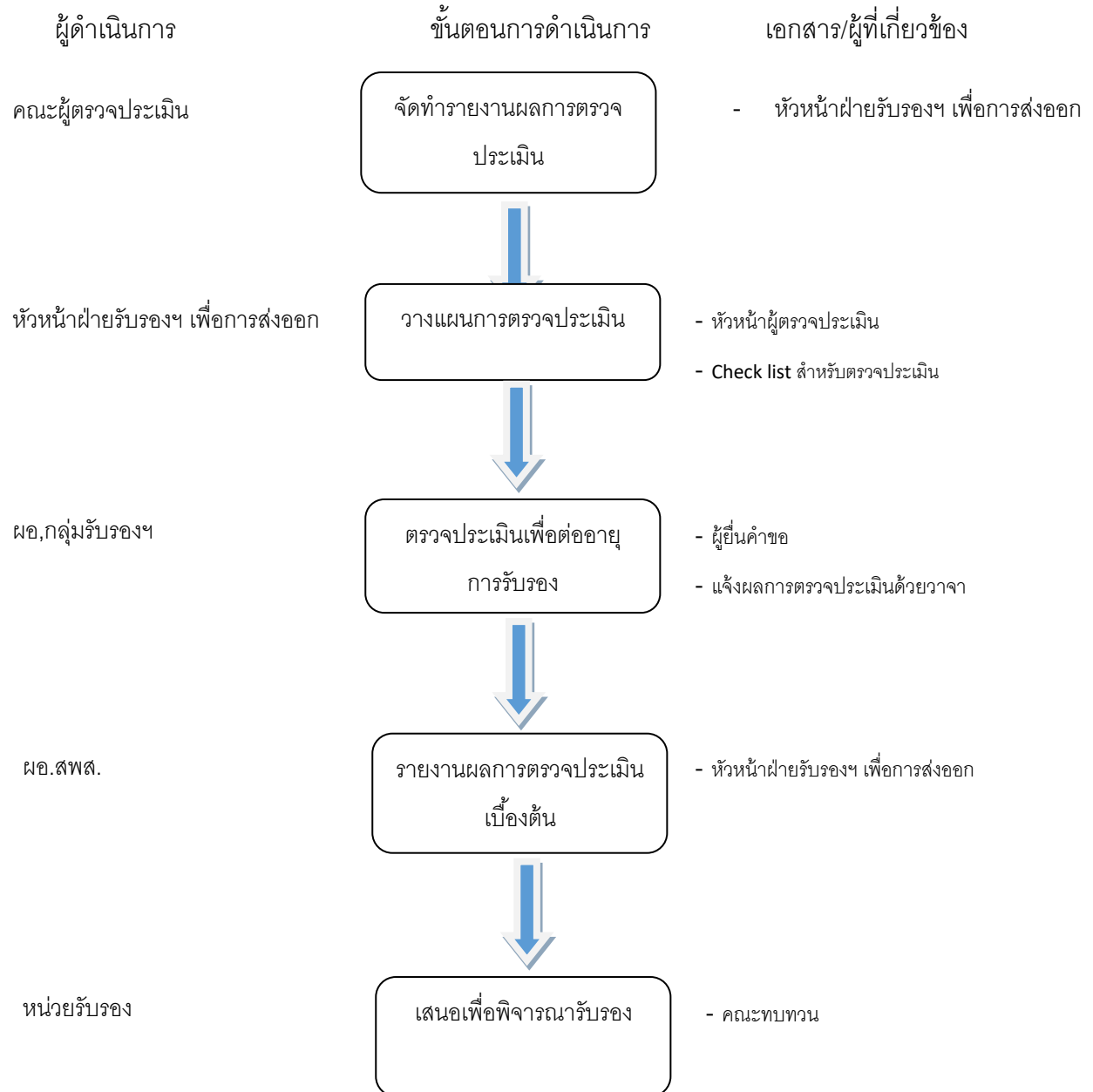


การรายงานผลการตรวจประเมิน

การรายงานผลการตรวจประเมิน มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หลังจากคณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการเข้าตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอตามวัตถุประสงค์ที่หน่วยรับรองจัดแผนตรวจประเมิน จะดำเนินการจัดทำบันทึกข้อความแจ้งผลการตรวจประเมิน หนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานแจ้งผลการตรวจประเมินพร้อมรายงานผลการตรวจประเมิน เสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
2. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณาแล้ว จึงเสนอผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ พิจารณารายงานผลการตรวจประเมิน
3. ผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เสนอผลการตรวจประเมินให้กับผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ พิจารณาและลงนามในหนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เพื่อแจ้งผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรอง
4. หน่วยรับรองดำเนินการส่งหนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองสินค้าปศุสัตว์พร้อมรายงานผลการตรวจประเมินให้กับผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรอง

แผนผังการดำเนินการรายงานผลการตรวจประเมิน



การแก้ไขข้อบกพร่องหลังการตรวจประเมิน (กรณีพบข้อบกพร่อง)

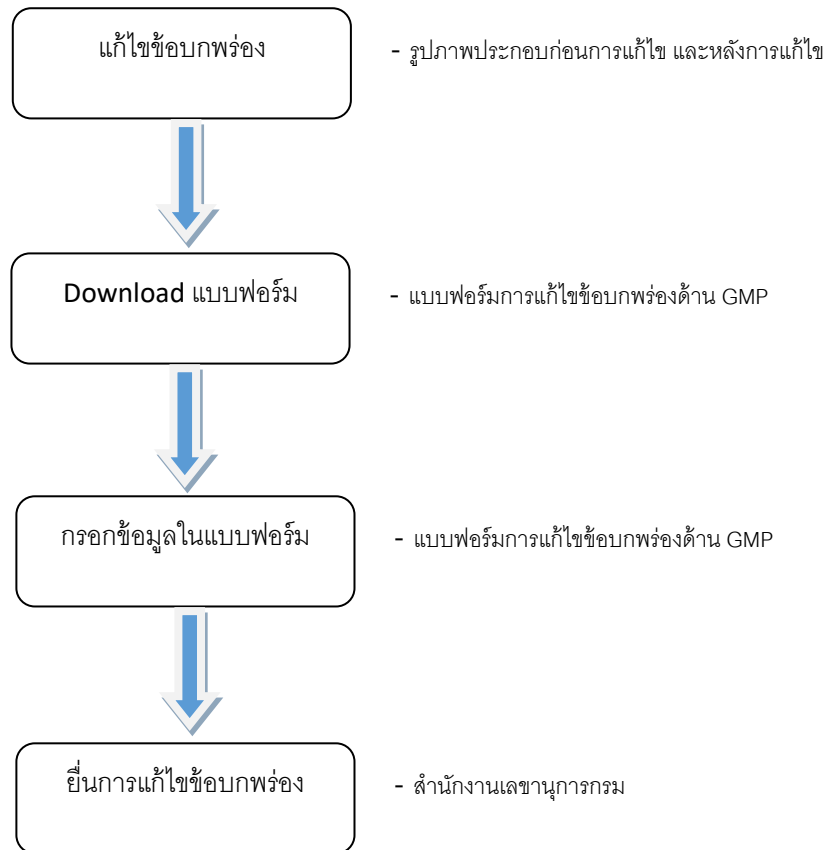
การแก้ไขข้อบกพร่องหลังการตรวจประเมิน มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หลังจากผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองได้รับหนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองสินค้าปศุสัตว์ เรื่อง รายงานผลการตรวจประเมิน ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองนำรายงานผลการตรวจประเมินมาพิจารณาหาแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่อง
2. ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรอง ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าว เพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ เป็นไปตามขอบข่ายที่จะขอรับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
3. ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองดำเนินการ Download แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP ได้ที่ <http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-28-04-56-11/128-2017-11-07-04-26-14/261-gmp-haccp>
4. ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองกรอกรายละเอียดการแก้ไขข้อบกพร่อง ตามแบบฟอร์มดังกล่าว
5. ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองดำเนินการจัดทำหนังสือแจ้งผลการแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อขอรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ โดยใช้จดหมายที่มีหัวกระดาษเป็นของบริษัทฯ (ถ้ามี) พร้อมแบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องด้าน GMP ยังผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
6. ผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองจัดส่งเอกสารตามข้อ 5 ได้ที่กรมปศุสัตว์ พญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

แผนผังการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องหลังการตรวจประเมิน (กรณีพบข้อบกพร่อง)
ของผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรอง

ขั้นตอนการดำเนินการ

เอกสาร/ผู้ที่เกี่ยวข้อง



การพิจารณาข้อมูลของสถานประกอบการเพื่อนำเข้าวาระการประชุมคณะทบทวน

การนำเสนอข้อมูลของสถานประกอบการเพื่อนำเข้าวาระการประชุมคณะทบทวน มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หลังจากคณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ และจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน เสนอให้หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ และผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ พิจารณา
2. คณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาข้อมูลจากการตรวจประเมินทั้งหมด รวมทั้งงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะทบทวน
กรณีพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ คณะผู้ตรวจพิจารณาการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ยื่นคำขอ โดยตรวจสอบเอกสารต่างๆ ที่ผู้ยื่นคำขอแจ้ง รูปภาพประกอบ หรือการตรวจ ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ เพื่อตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ยื่นคำขอว่าดำเนินการเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ
3. คณะผู้ตรวจประเมินนำข้อมูลที่ได้จากการตรวจประเมินทั้งหมด ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ เสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณานำเข้าวาระการประชุมคณะทบทวน
4. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณาแล้วข้อมูลดังกล่าวแล้ว มอบหมายให้หน่วยรับรองนำข้อมูลสถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ เข้าสู่วาระการประชุมคณะทบทวนต่อไป

การประชุมคณะทบทวน

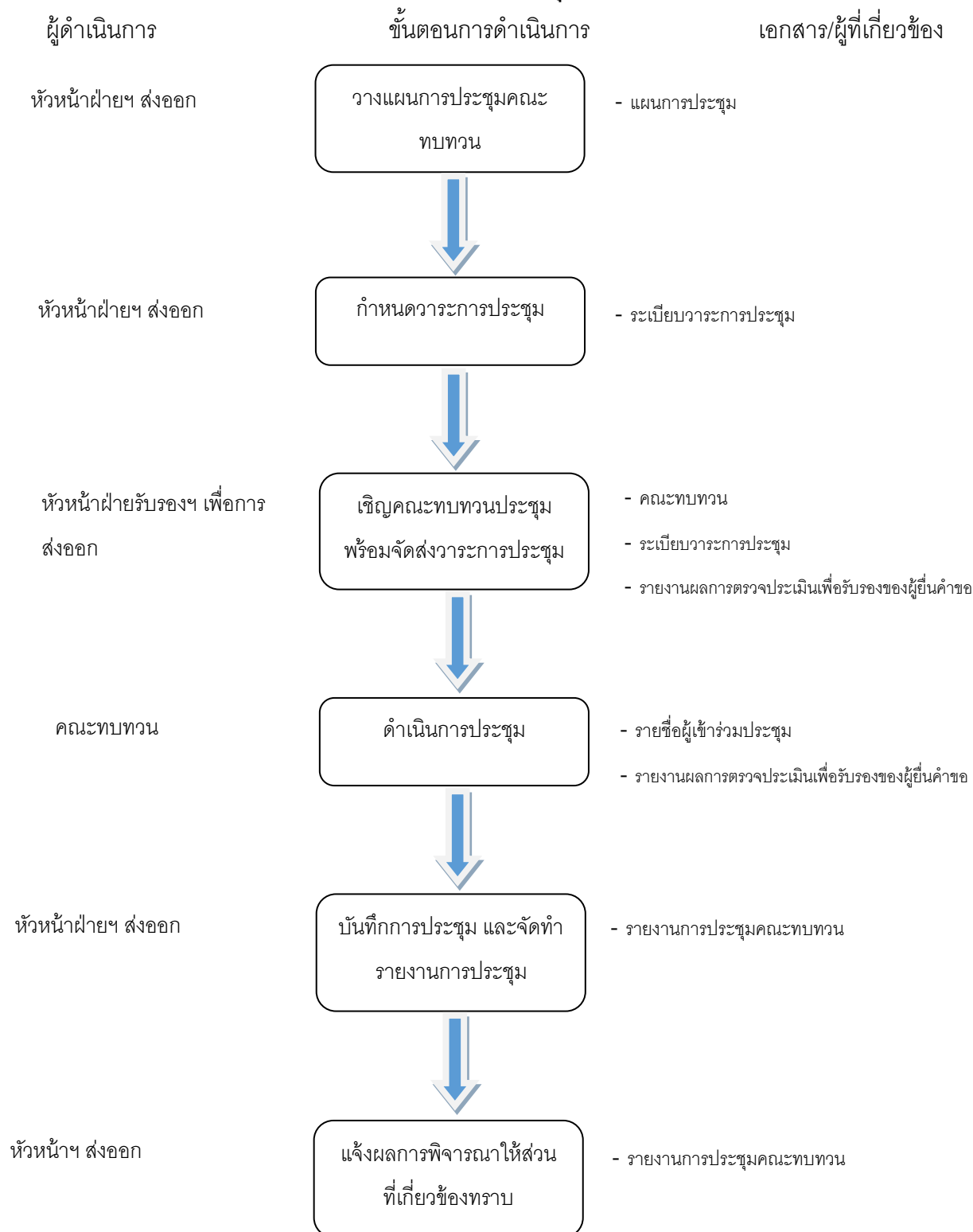
การประชุมคณะทบทวน มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ วางแผนประชุมคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยกำหนดช่วงเวลาและความถี่ในการประชุม (ประมาณสัปดาห์แรกของเดือน)
2. คณะผู้ตรวจประเมิน นำเสนอข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการตรวจประเมินโรงงานที่ดำเนินการเป็นไปตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า ได้แก่ ผลการตรวจประเมิน ข้อเสนอแนะของคณะผู้ตรวจประเมิน ข้อชี้แจงต่างๆ ของผู้ยื่นคำขอ นำเสนอให้หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณาและตรวจสอบเพื่อนำข้อมูลโรงงานของผู้ยื่นคำขอเข้าสู่วาระการประชุม
3. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กำหนดวาระการประชุม วัน เวลา และสถานที่จัดประชุม เพื่อแจ้งหน่วยรับรองดำเนินการต่อไป
4. หน่วยรับรองดำเนินการทำหนังสือเชิญคณะทบทวนเพื่อดำเนินการประชุมตามรายชื่อคำสั่งแต่งตั้งคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
5. คณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ดำเนินการประชุมเพื่อพิจารณารับรองโรงงานของผู้ยื่นคำขอ ตามวาระการประชุมที่กำหนดไว้
6. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ทำหน้าที่จัดบันทึกการประชุมคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และมอบให้หน่วยรับรองดำเนินการต่อไป
7. หน่วยรับรองนำบันทึกการประชุมดังกล่าว เพื่อจัดทำรายงานการประชุมคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อแจ้งเวียนคณะทบทวนให้การรับรองรายงานการประชุม
8. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกแจ้งมติที่ประชุมให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ ในกรณีที่คณะทบทวนมีมติให้การรับรอง เพิ่ม/ลดขอบข่ายการรับรอง

และยกเลิกการรับรอง ให้หน่วยรับรองดำเนินการออกใบรับรอง พร้อมแจ้งผู้ได้รับการรับรองทราบ หากเป็นผู้ได้รับการต่ออายุการรับรอง ให้นำไปรับรองฉบับเดิมคืนหน่วยรับรองภายใน 30 วัน นับจากวันที่ประชุมคณะกรรมการระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยส่งคืนได้ที่ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ห้อง 310 ชั้น 3 ตึกวิจิตรพหุการ กรมปศุสัตว์

9. หน่วยรับรองดำเนินการปรับปรุงข้อมูลในทะเบียนรายชื่อผู้ได้รับการรับรองระบบ GMP

แผนผังการดำเนินการประชุมคณะทบทวน

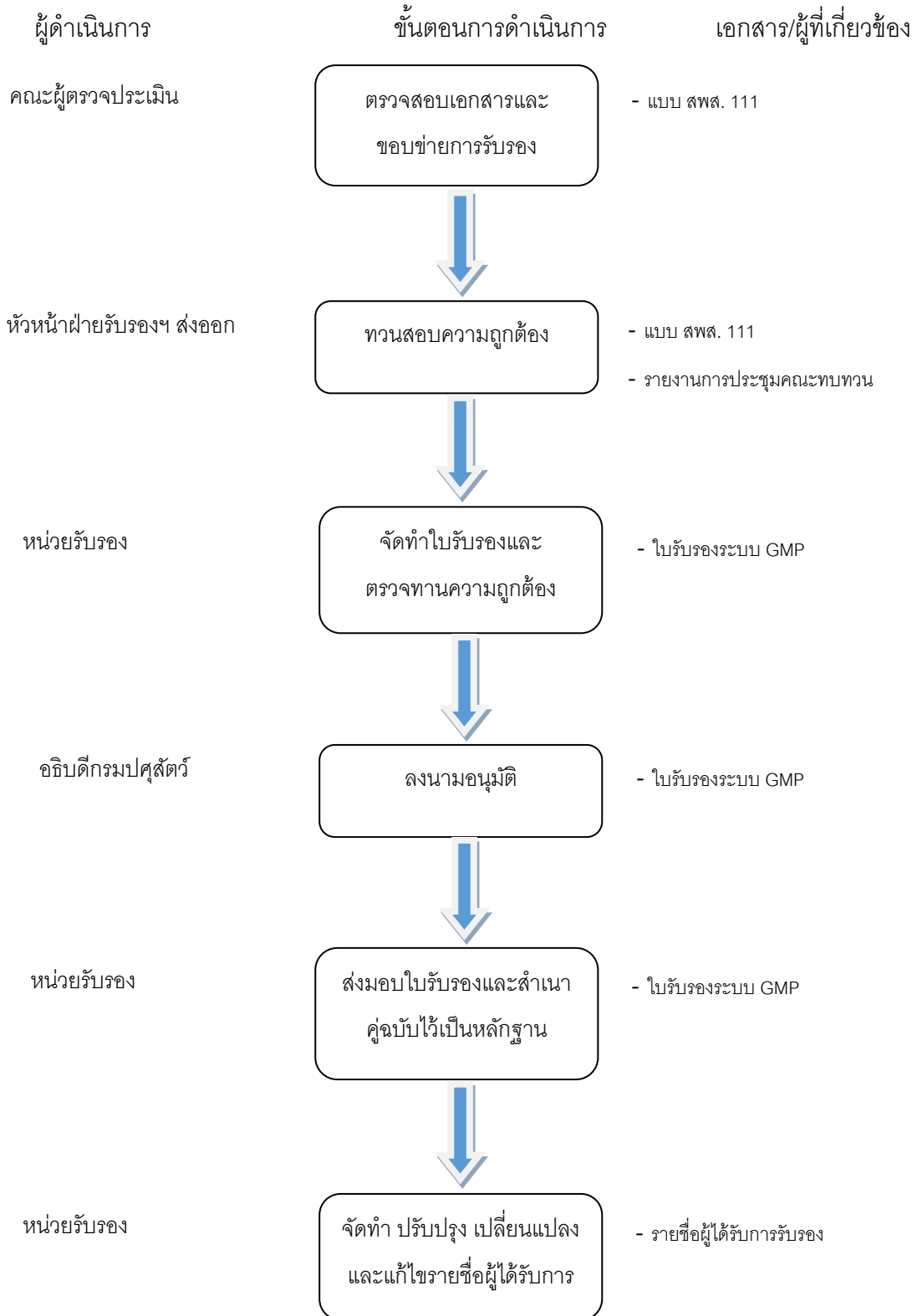


การจัดทำใบรับรอง

การจัดทำใบรับรอง มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. หน่วยรับรองและคณะผู้ตรวจประเมิน เป็นผู้รับผิดชอบการพิจารณาเอกสารและขอข่ายการรับรองที่ได้จากการผู้ยื่นคำขอ โดยการตรวจสอบความถูกต้องของรายละเอียดขอข่ายการรับรองและตรวจสอบตามมติของคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก จากรายงานการประชุมของคณะทบทวน หากพบว่ามีข้อมูลรายละเอียดต่างๆ ที่ผู้ยื่นขอระบขอข่ายการรับรองไม่ถูกต้อง ให้หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการแจ้งผู้ยื่นคำขอเพื่อดำเนินการแก้ไขก่อนดำเนินการจัดทำใบรับรอง
2. หน่วยรับรอง เป็นผู้รับผิดชอบจัดทำใบรับรอง โดยระบุขอข่ายตามที่ได้มีมติอนุมัติจากคณะทบทวนระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และให้หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกตรวจทานความถูกต้องในเรื่องของชื่อองค์กร สถานที่ตั้ง ขอข่ายที่ได้รับการรับรอง ระยะเวลาในการรับรอง วันที่รับรอง และวันที่หมดอายุการรับรอง
3. หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ตรวจทานความถูกต้องแล้วเสร็จจึงเสนอให้อธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้แทนที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ลงนามอนุมัติการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์
4. หน่วยรับรอง เป็นผู้รับผิดชอบทำการสำเนาใบรับรองที่ได้รับการอนุมัติไว้เป็นหลักฐานและเก็บไว้ในแฟ้มคำขอ ส่วนใบรับรองต้นฉบับให้ประสานกับผู้ยื่นคำขอเพื่อให้ทางผู้ยื่นคำขอหรือผู้แทนที่ได้รับมอบหมายมารับใบรับรองต่อไป
5. หน่วยรับรองเป็นผู้รับผิดชอบจัดทำรายชื่อผู้ได้รับการรับรอง และต้องปรับปรุง เปลี่ยนแปลงแก้ไขรายชื่อให้มีความเป็นปัจจุบันอย่างสม่ำเสมอ

แผนผังการดำเนินการจัดทำใบรับรอง

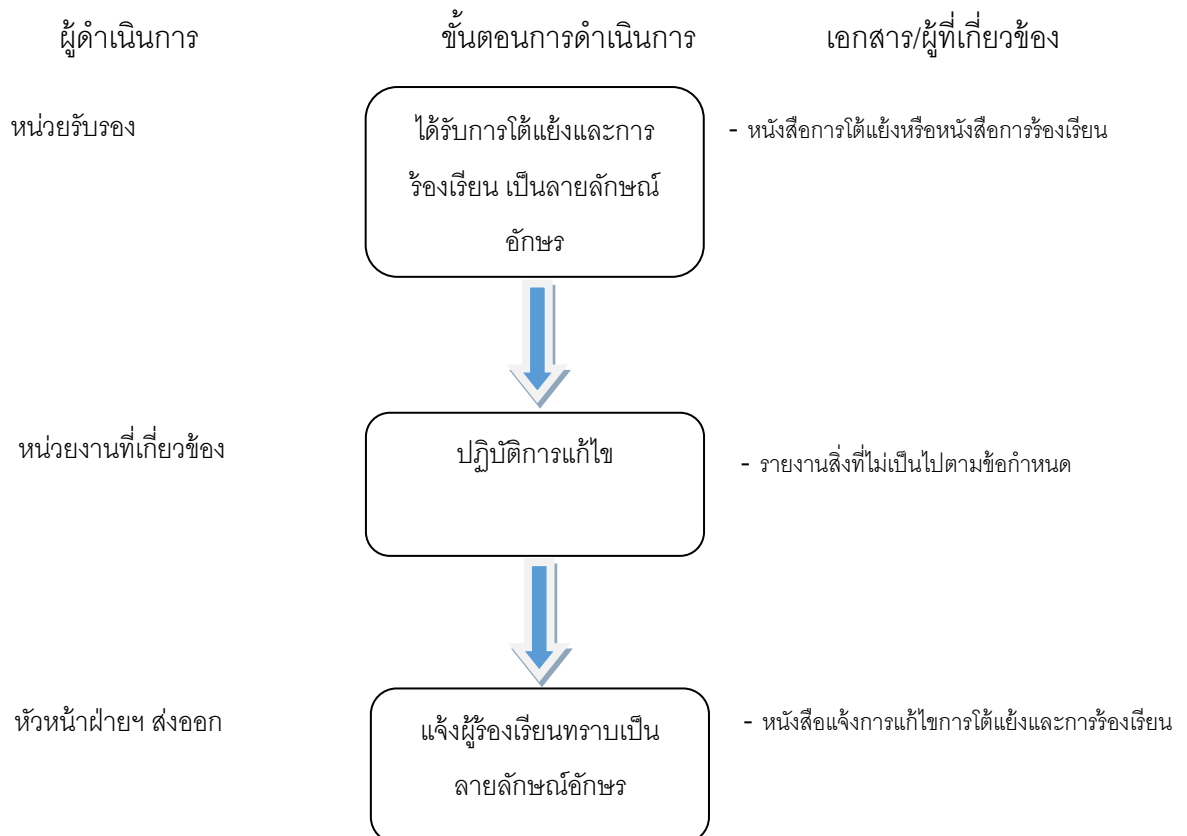


การโต้แย้งและการร้องเรียน

การโต้แย้งและการร้องเรียน เป็นการดำเนินการของผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรอง กรณีที่ไม่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานของหน่วยรับรอง หรือคณะผู้ตรวจประเมิน สามารถดำเนินการได้ดังนี้

1. หน่วยรับรอง คณะผู้ตรวจประเมิน หรือหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ได้รับข้อร้องเรียนและข้อโต้แย้งเป็นลายลักษณ์อักษร โดยข้อร้องเรียนและข้อโต้แย้งดังกล่าวได้รับการลงรับหนังสือภายนอกจากสำนักเลขานุการกรม และได้พิจารณาแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตรวจสอบข้อมูลและสาเหตุเบื้องต้น และให้ความคิดเห็นเพิ่มเติม โดยให้หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก พิจารณารายละเอียดของข้อร้องเรียน/ข้อโต้แย้ง และจัดทำรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด เพื่อพิจารณาทบทวนต่อไป
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการพิจารณาข้อร้องเรียนและข้อโต้แย้งจากพยาน หลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และดำเนินการแก้ไขพร้อมทำรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง
3. เมื่อดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกแจ้งผู้ยื่นคำร้องเรียนและข้อโต้แย้งทราบผลการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร

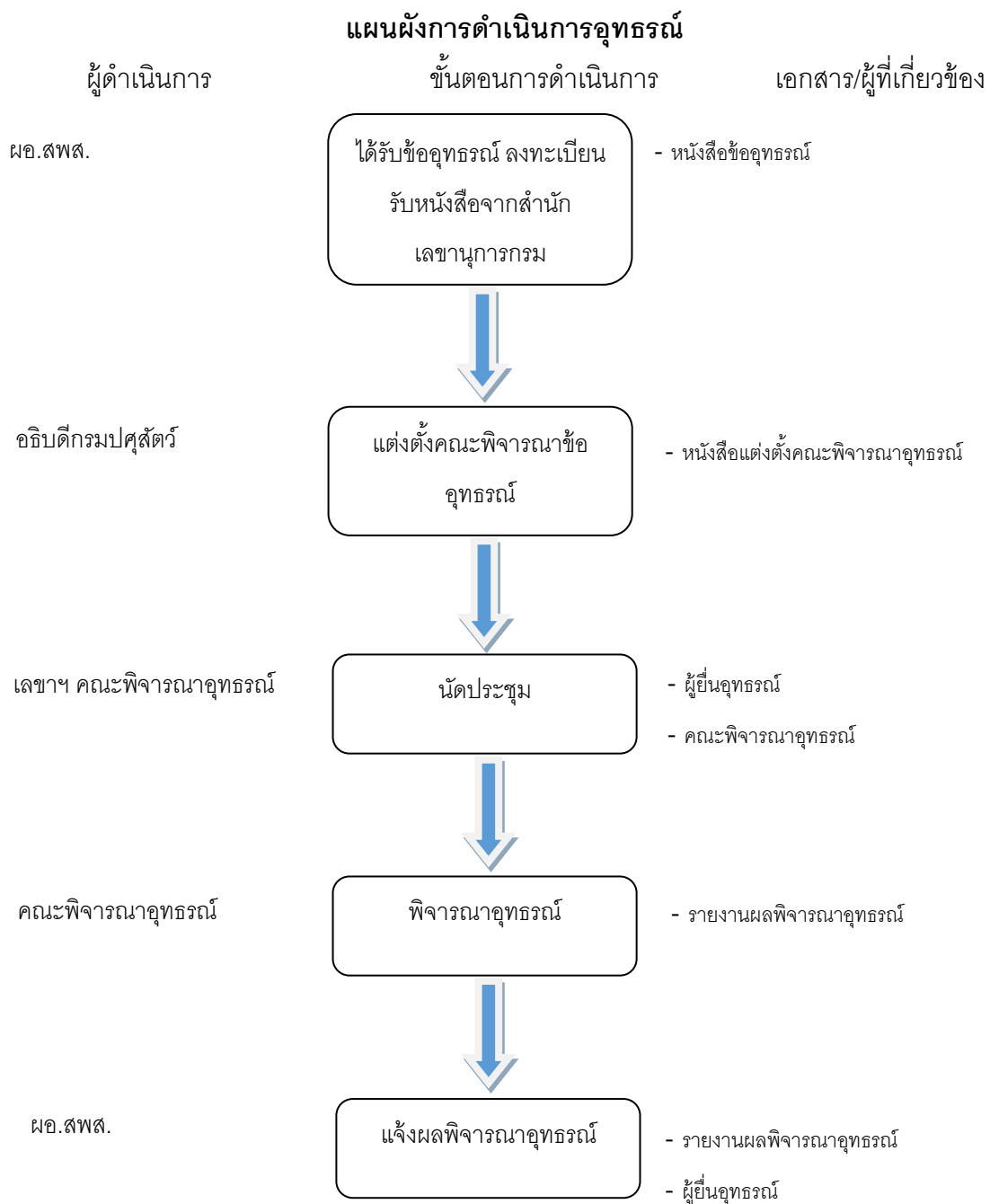
แผนผังการดำเนินการโต้แย้งและการร้องเรียน



การอุทธรณ์

การอุทธรณ์ เกิดจากความไม่เห็นด้วยหรือต้องการให้คณะกรรมการหรือคณะทบทวนทำการทบทวนผลการพิจารณาซ้ำอีกครั้ง ซึ่งผู้ยื่นคำขอ หรือผู้ได้รับการรับรองสามารถดำเนินการได้ดังนี้

1. ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ได้รับข้ออุทธรณ์จากผู้ยื่นอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษร จะต้องดำเนินการพิจารณาข้ออุทธรณ์เพื่อนำเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์เพื่อส่งต่อไป โดยหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก จะดำเนินการลงบันทึกข้ออุทธรณ์เพื่อใช้ในการติดตามผลด้วย
2. อธิบดีกรมปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะพิจารณาอุทธรณ์ โดยมีการจัดทำหนังสือแต่งตั้ง ซึ่งจะครอบคลุมถึงหน้าที่และความรับผิดชอบของคณะพิจารณาอุทธรณ์
3. เลขานุการคณะพิจารณาอุทธรณ์นัดหมายการประชุมของคณะพิจารณาอุทธรณ์ โดยมีการสำเนาหนังสือนัดหมายให้คณะพิจารณาอุทธรณ์ และผู้ยื่นอุทธรณ์ทราบก่อนล่วงหน้า
4. คณะพิจารณาอุทธรณ์ดำเนินการพิจารณาคำอุทธรณ์จากพยาน หลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
5. เลขานุการคณะพิจารณาอุทธรณ์ทำรายงานสรุปการอุทธรณ์ แจ้งเวียนให้คณะพิจารณาอุทธรณ์เพื่อมีมติอนุมัติรายงานสรุปการอุทธรณ์ และมอบให้ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ดำเนินการ
6. ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ลงนามในหนังสือแจ้งผลการอุทธรณ์ให้กับผู้ยื่นคำอุทธรณ์ทราบตามมติอนุมัติรายงานการอุทธรณ์ของคณะพิจารณาอุทธรณ์



การรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

การรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ ในที่นี้คือการรับรองระบบการจัดการด้านสุขลักษณะด้านการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกโดยกรมปศุสัตว์ ซึ่งมีการตรวจประเมินสถานประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์ เพื่อผลิตสินค้าปศุสัตว์หรือจัดเก็บสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังต่างประเทศ ประกอบไปด้วย

1. การให้การรับรอง
2. การคงไว้ซึ่งการรับรอง
3. การลดขอบข่ายการรับรอง
4. การขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง
5. การพักใช้การรับรอง
6. การเพิกถอนการรับรอง
7. การยกเลิกการรับรอง

1. การให้การรับรอง

การให้การรับรอง มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1.1 หลังจากคณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ และจัดทำสรุปรายงานผลการตรวจประเมิน ซึ่งผลการตรวจประเมินสามารถเป็นได้กรณีดังต่อไปนี้

- (1) ไม่พบข้อบกพร่องใดๆ
- (2) ไม่พบข้อบกพร่องสำคัญ พบเฉพาะข้อบกพร่องย่อย โดยผู้ยื่นคำขอได้เสนอแนวทางการปรับปรุงแก้ไขดังกล่าวให้กับคณะผู้ตรวจประเมินเพื่อพิจารณา และผู้ตรวจประเมินยอมรับแนวการปรับปรุงแก้ไขของผู้ยื่นคำขอ
- (3) พบข้อบกพร่องสำคัญ และผู้ยื่นคำขอได้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ พร้อมแจ้งการแก้ไขข้อบกพร่องมายังหน่วยรับรอง ซึ่งหน่วยรับรองได้จัดคณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องแล้ว พบว่าผู้ยื่นคำขอได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว

1.2 หน่วยรับรองเป็นผู้รวบรวมสรุปรายงานของคณะผู้ตรวจประเมินแต่ละคณะ โดยเรียงลำดับตามวันที่เข้าตรวจประเมินหรือวันที่เข้าตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อนำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณาลำดับวาระการประชุมของคณะทบทวน

1.3 หน่วยรับรองจัดทำวาระการประชุมคณะทบทวน หนังสือเชิญประชุม เอกสารการประชุม พร้อมรวบรวมข้อมูลที่เป็นสำหรับการประชุม

1.4 เมื่อที่ประชุมคณะทบทวนมีมติพิจารณาให้การรับรอง หน่วยรับรองดำเนินการจัดทำรายงานการประชุมเพื่อแจ้งคณะทบทวนเพื่อให้การรับรองรายงานการประชุม พร้อมจัดพิมพ์ใบรับรองตามมติที่ประชุม

1.5 เมื่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในใบรับรองแล้ว หน่วยรับรองดำเนินการแจ้งผู้ได้รับการรับรองเข้ามารับใบรับรองได้ที่หน่วยรับรอง และทำการบันทึกรายชื่อผู้ได้รับการรับรอง

2. การคงไว้ซึ่งการรับรอง

การคงไว้ซึ่งการรับรอง มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

2.1 หน่วยรับรองดำเนินการจัดแผนตรวจติดตามการรับรอง ของสถานประกอบการที่ได้รับ การรับรองระบบ GMP เพื่อตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ได้รับการรับรอง โดยตรวจ ติดตามการรับรองหลังจากได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2.2 คณะผู้ตรวจประเมินได้เข้าตรวจ ณ สถานประกอบการของผู้ได้รับการรับรอง เพื่อตรวจ ติดตามการปฏิบัติงานของผู้ได้รับการรับรองว่ายังคงสามารถรักษาระบบที่ได้รับการ รับรองอย่างมีประสิทธิภาพและปฏิบัติงานเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ และ รายงานผลการตรวจให้กับผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า ปศุสัตว์ ซึ่งผลการตรวจติดตามการรับรองสามารถเป็นได้กรณีดังต่อไปนี้

(1) กรณีพบว่าผู้ได้รับการรับรองสามารถรักษาระบบที่ได้รับการรับรอง ได้อย่างมีประสิทธิภาพและปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์

ให้คณะผู้ตรวจประเมิน แจ้งรายงานผลการตรวจติดตามการรับรองให้ผู้ได้รับ การรับรองทราบ และเสนอคณะทบทวน เพื่อทราบและคงไว้ซึ่งการรับรอง ดังกล่าว

(2) กรณีพบว่าผู้ได้รับการรับรอง ไม่สามารถรักษาระบบที่ได้รับการรับรอง ในบางส่วนของขอบข่ายที่ได้รับการรับรองไว้ได้ แต่ยังคงปฏิบัติตามข้อกำหนด ที่อยู่ในขอบข่ายการรับรองเป็นส่วนใหญ่

ให้คณะผู้ตรวจประเมิน แจ้งรายงานผลการตรวจติดตามการรับรองให้ผู้ได้รับ การรับรองทราบ เพื่อให้ผู้ได้รับการรับรองปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ ตามวันและเวลาที่กำหนดไว้ และ เสนอคณะทบทวนเพื่อทราบและคณะผู้ตรวจประเมินติดตาม และพิจารณาการ แก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวของผู้ได้รับการรับรองว่าสามารถดำเนินการแก้ไข ข้อบกพร่องเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ที่ได้รับการรับรอง หากพบว่า ผู้ได้รับการรับรองแก้ไขข้อบกพร่องเป็นไปตามระบบที่ได้รับการรับรอง ให้เสนอ คณะทบทวน เพื่อทราบและคงไว้ซึ่งการรับรองต่อไป

(3) กรณีพบว่าผู้ได้รับการรับรอง ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ ต่างๆ ในบางขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง ซึ่งไม่สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ขอบข่ายนี้ได้ แต่ยังคงปฏิบัติงานตามขอบข่ายอื่นๆ ที่ได้รับการรับรอง หรือ

ผู้ได้รับการรับรองแจ้งความประสงค์ขอลดขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง
เป็นลายลักษณ์อักษร

ให้คณะผู้ตรวจประเมิน พิจารณาดำเนินการ เสนอข้อบกพร่องดังกล่าวให้กับ
คณะทบทวนพิจารณา เพื่อลดขอบข่ายการรับรองและแจ้งผลการพิจารณา
ให้กับผู้ที่ได้รับการรับรองทราบ

- (4) กรณีพบว่าผู้ได้รับการรับรอง ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์และเงื่อนไข
ที่คณะกรรมการกำหนด และ/หรือไม่ปฏิบัติตามระบบที่ได้รับการรับรอง และ
ไม่แก้ไขข้อบกพร่อง และ/หรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์และ
เงื่อนไขตามระยะเวลาที่กำหนด

ให้คณะผู้ตรวจประเมิน พิจารณาดำเนินการ เสนอข้อบกพร่องดังกล่าวให้กับ
คณะทบทวนพิจารณา เพื่อพักใช้การรับรองและแจ้งผลการพิจารณาให้กับ
ผู้ที่ได้รับการรับรองทราบ

- (5) กรณีพบว่าผู้ได้รับการรับรอง ดำเนินการดังต่อไปนี้

- ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะทบทวน
กำหนด และส่งผลกระทบร้ายแรงต่อการรับรอง
- ไม่ปฏิบัติตามระบบที่ได้รับการรับรอง ในสาระสำคัญ
- ไม่สามารถปฏิบัติตามระบบที่ได้รับการรับรองหลังจากถูกพักใช้
การรับรองแล้ว 2 ครั้ง ภายในระยะเวลา 3 ปี
- มีข้อร้องเรียนที่คณะกรรมการพิจารณาแล้วเห็นว่า อาจทำให้เกิด
ความเสียหายต่อการรับรอง

ให้คณะผู้ตรวจประเมิน พิจารณาดำเนินการ เสนอข้อบกพร่องดังกล่าวให้กับ
คณะทบทวนพิจารณา เพื่อเพิกถอนการรับรองและแจ้งผลการพิจารณาให้กับ
ผู้ที่ได้รับการรับรองทราบ

3. การลดขอบข่ายการรับรอง

การลดขอบข่ายการรับรอง มีเหตุเกิดจากกรณีต่อไปนี้

- (1) ผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถรักษาระบบ GMP ในบางส่วนของขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง
- (2) ผู้ได้รับการรับรองมีความประสงค์ขอลดขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ โดยทำเป็นหนังสือแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างชัดเจน

ดังนั้นหน่วยรับรองดำเนินการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดนำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณาลดขอบข่ายการรับรองและออกไปรับรองฉบับใหม่แทนฉบับเดิมตามขอบข่ายที่เหลือ โดยมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้แก่หน่วยรับรองด้วย

ขั้นตอนการลดขอบข่ายการรับรอง ดำเนินการดังนี้

- 3.1 กรณีที่ผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถรักษาระบบที่ได้รับการรับรองในบางส่วนของขอบข่ายที่ได้รับการรับรองไว้ได้ มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

- 3.1.1 คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน ภายหลังจากเข้าตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการของผู้ได้รับการรับรอง เสนอแก่หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณา เสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณา เพื่อนำเสนอให้กับผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ลงนามและอนุมัติรายงานดังกล่าว โดยรายงานผลการตรวจประเมินจะจัดเก็บเข้าแฟ้มคำขอของหน่วยรับรอง และจัดส่งให้กับผู้ได้รับการรับรอง

- 3.1.2 หน่วยรับรอง จัดส่งรายงานผลการตรวจประเมิน ให้กับผู้ได้รับการรับรองพร้อมทั้งร้องขอการแก้ไขข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ พร้อมระบุเวลาแล้วเสร็จ เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจสอบผลการแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ได้รับการรับรองว่าสามารถปรับปรุงการปฏิบัติงานสอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ โดยผู้ได้รับการรับรองต้องปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ และส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องส่งกลับมายังกรมปศุสัตว์ ภายใน 45 วันนับจากวันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินลงนาม

- 3.1.3 เมื่อได้รับหนังสือการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องจากผู้ได้รับการรับรองแล้ว หน่วยรับรองจะดำเนินการนำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์

- ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกเพื่อพิจารณาแจ้งคณะผู้ตรวจประเมินผู้ทำการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการของผู้ได้รับการรับรอง
- 3.1.4 ผู้ตรวจประเมินพิจารณาการแก้ไขข้อบกพร่องจากผู้ได้รับการรับรองแล้ว และเข้าตรวจสอบ ณ สถานประกอบการของผู้ได้รับการรับรอง หากยังพบว่ายังไม่สามารถรักษาระบบที่ได้รับการรับรองในบางส่วนของขอบข่ายที่ได้รับการรับรองไว้ได้ ในหัวข้อเดิมที่เคยได้รับข้อบกพร่องดังกล่าว พิจารณาแจ้งผู้ได้รับการรับรองทราบและจัดทำรายงานผลการตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องเสนอแก่หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณานำเข้าวาระที่ประชุมคณะทบทวน
- 3.1.5 หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณาข้อมูลดังกล่าวแล้วนำเข้าไปในวาระที่ประชุมคณะทบทวน พร้อมมอบรายละเอียดให้กับหน่วยรับรองเพื่อจัดทำเอกสารสำหรับการประชุมคณะทบทวน
- 3.1.6 คณะทบทวนพิจารณา และลงมติการลดขอบข่ายการรับรองของผู้ได้รับการรับรอง
- 3.1.7 หน่วยรับรอง จัดทำใบรับรองฉบับใหม่ให้กับผู้ได้รับการรับรอง โดยลดขอบข่ายการรับรองตามมติคณะทบทวน และเสนอให้อธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนาม
- 3.1.8 เมื่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในใบรับรองฉบับใหม่ ให้ประสานให้ผู้ได้รับการรับรองมารับใบรับรองฉบับเดิม โดยผู้ได้รับการรับรองต้องนำใบรับรองฉบับเดิมมาคืนด้วย
- 3.2 กรณี ผู้ได้รับการรับรองแจ้งความประสงค์ขอลดขอบข่ายที่ได้รับการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร โดยผู้ได้รับการรับรองยังคงปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ทั่วไปว่าด้วยหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองระบบ มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้
- 3.2.1 หน่วยรับรอง ดำเนินการนำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณา
- 3.2.2 หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณาแล้วนำเข้าไปในวาระที่ประชุมคณะทบทวน พร้อมมอบรายละเอียดให้กับหน่วยรับรองเพื่อจัดทำเอกสารสำหรับการประชุมคณะทบทวน
- 3.2.3 คณะทบทวนพิจารณา และมีมติการลดขอบข่ายการรับรองของผู้ได้รับการรับรอง

- 3.2.4 หน่วยรับรอง จัดทำใบรับรองฉบับใหม่ให้กับผู้ได้รับการรับรอง โดยลดขอบข่ายการรับรองตามมติคณะทบทวน และเสนอให้อธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนาม
- 3.2.5 เมื่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในใบรับรองฉบับใหม่ ให้ประธานให้ผู้ได้รับการรับรองมารับใบรับรองฉบับเดิม โดยผู้ได้รับการรับรองต้องนำใบรับรองฉบับเดิมมาคืนด้วย

4. การขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง

การขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

- 4.1 เมื่อหน่วยรับรอง ได้รับหนังสือแจ้งความประสงค์ของผู้ได้รับการรับรองเพื่อขอขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง ให้จัดส่งหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกเพื่อพิจารณามอบหมายคณะผู้ตรวจประเมินเพื่อดำเนินการต่อไป
- 4.2 ผู้ตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมาย พิจารณารายละเอียดหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง มีผลกระทบเกี่ยวกับระบบที่ได้รับการรับรองเดิมหรือไม่ และอาจเข้าตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการของผู้ได้รับการรับรองดังกล่าว หากรวบรวมข้อมูลและพิจารณาแล้วเห็นว่า ไม่มีผลกระทบต่อระบบที่ได้รับการรับรองเดิม ให้สรุปเสนอคณะทบทวนพิจารณาการขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายที่ได้รับการรับรองดังกล่าวต่อไป
- 4.3 ผู้ตรวจประเมินดำเนินการจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเพื่อขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรองเสนอแก่หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณา เพื่อนำเข้าในวาระที่ประชุมคณะทบทวน พร้อมมอบรายละเอียดให้กับหน่วยรับรองเพื่อจัดทำเอกสารสำหรับการประชุมคณะทบทวน
- 4.4 คณะทบทวนพิจารณา และมีมติการขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรองของผู้ได้รับการรับรอง
- 4.5 หน่วยรับรอง จัดทำใบรับรองฉบับใหม่ให้กับผู้ได้รับการรับรอง โดยขยายหรือเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรองตามมติคณะทบทวน และเสนอให้อธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนาม
- 4.6 เมื่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในใบรับรองฉบับใหม่ ให้ประธานให้ผู้ได้รับการรับรองมารับใบรับรองฉบับใหม่ ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้แก่หน่วยรับรองด้วย

5. การพักใช้การรับรอง

การพักใช้การรับรอง เกิดจากผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถปฏิบัติงานตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่สำคัญ ละเลยหรือไม่แก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องที่ส่งผลกระทบต่อหลายระบบตามขอบข่ายที่กรมปศุสัตว์รับรอง ตามระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องที่กำหนด ส่งผลกระทบร้ายแรงต่อการรับรอง โดยมีกำหนดระยะเวลาการพักใช้การรับรองไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่เกิน 180 วัน โดยมีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

5.1 คณะผู้ตรวจประเมิน เข้าตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการแล้วพบว่า ผู้ได้รับการรับรองไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด และ/หรือไม่ปฏิบัติตามระบบที่ได้รับการรับรองและไม่แก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องและ/หรือการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขและ/หรือการไม่ปฏิบัติตามระบบที่ได้รับการรับรองภายในระยะเวลาที่กำหนด คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการรายงานผลการตรวจประเมินและบันทึกสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงที่พบจากการตรวจประเมิน นำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณาเสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาเสนอให้กับผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

5.2 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์พิจารณาจากรายงานผลการตรวจประเมินและบันทึกสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงที่พบ หากพิจารณาแล้วเห็นว่ามีความเหมาะสมควรที่จะต้องทำการพิจารณาพักใช้การรับรอง ให้แจ้งผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์และหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ดำเนินการเสนอในวาระการประชุมของคณะทบทวนเพื่อให้ดำเนินการพักใช้ใบรับรอง

5.3 คณะทบทวน ทำการพิจารณาและมีมติที่ประชุมให้ทำการพักใช้การรับรอง

5.4 หน่วยรับรอง ดำเนินการทำหนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งเรื่อง พักใช้การรับรอง ให้กับผู้ได้รับการรับรองทราบมติที่ประชุมของคณะทบทวน โดยมีระยะเวลาการพักใช้การรับรองไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่เกิน 180 วัน มีผลบังคับให้ทำการพักใช้การรับรองหลังจากวันที่มีมติที่ประชุมคณะทบทวน 10 วัน

6. การเพิกถอนการรับรอง

การเพิกถอนการรับรองเกิดจากผู้ได้รับการรับรองไม่ปฏิบัติตามกรณีดังต่อไปนี้

- (1) ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามขอบข่ายที่ได้รับการรับรองโดยกรมปศุสัตว์ และส่งผลกระทบร้ายแรงต่อการรับรอง
- (2) ไม่ปฏิบัติตามระบบ GMP ที่ได้รับการรับรองในสาระสำคัญ
- (3) ไม่ปฏิบัติตามระบบ GMP ที่ได้รับการรับรองหลังจากถูกพักใช้การรับรองแล้ว 2 ครั้ง ภายในระยะเวลา 3 ปี
- (4) มีข้อร้องเรียนที่คณะกรรมการพิจารณาแล้วเห็นว่าอาจทำให้เกิดความเสื่อมเสียกับการรับรองของหน่วยรับรองระบบ ของกรมปศุสัตว์ได้

การเพิกถอนการรับรอง มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

6.1 คณะผู้ตรวจประเมิน เข้าตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการแล้วพบว่า ผู้ได้รับการรับรองไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนดโดยมีผลกระทบร้ายแรงต่อการรับรอง คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการรายงานผลการตรวจประเมินและบันทึกสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงที่พบจากการตรวจประเมิน หรือหน่วยรับรองตรวจสอบพบว่าสถานประกอบการถูกพักใช้การรับรองแล้ว 2 ครั้งภายในระยะเวลา 3 ปี นำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อพิจารณาเสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาเสนอให้กับผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

6.2 ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์พิจารณาจากรายงานผลการตรวจประเมินและบันทึกสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงที่พบ หากพิจารณาแล้วเห็นว่ามีความเหมาะสมที่จะต้องทำการพิจารณาการเพิกถอนการรับรอง ให้แจ้งผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์และหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ดำเนินการเสนอในวาระการประชุมของคณะกรรมการ เพื่อให้ดำเนินการเพิกถอนการรับรอง

6.3 คณะทบทวน ทำการพิจารณาและมีมติที่ประชุมให้ทำการเพิกถอนการรับรอง

6.4 หน่วยรับรอง ดำเนินการทำหนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งเรื่อง เพิกถอนการรับรอง ให้กับผู้ที่ได้รับการรับรองทราบมติที่ประชุมของคณะทบทวน

7. การยกเลิกการรับรอง

การยกเลิกการรับรอง สามารถดำเนินการได้จากเหตุการณ์ดังต่อไปนี้

- (1) ผู้ได้รับการรับรอง เลิกประกอบกิจการที่ได้รับการรับรอง
- (2) ผู้ได้รับการรับรอง เป็นบุคคลล้มละลาย
- (3) ผู้ได้รับการรับรอง แจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร
- (4) มีการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง และผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ใหม่ได้

7.1 ผู้ที่ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการที่ได้รับการรับรองหรือเป็นบุคคลล้มละลาย ดำเนินการดังนี้

7.1.1 เมื่อหน่วยรับรองได้รับทราบจากหน่วยงาน หรือข้อมูลข่าวสาร และการโฆษณาประชาสัมพันธ์จากสื่อต่างๆ ว่าผู้ได้รับการรับรองระบบ GMP จากกรมปศุสัตว์ ได้เลิกกิจการที่ได้รับการรับรองแล้ว หรือเป็นบุคคลล้มละลาย ให้หน่วยรับรอง ตรวจสอบข้อเท็จจริงและจัดหาหลักฐานประกอบอย่างเป็นทางการ (เป็นลายลักษณ์อักษร)

7.1.2 เมื่อได้หลักฐานชัดเจนว่า ผู้ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการที่ได้รับการรับรองหรือเป็นบุคคลล้มละลาย ให้จัดทำบันทึกสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงที่ตรวจพบแจ้งหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก นำเข้าในวาระที่ประชุมคณะกรรมการ เพื่อเสนอคณะกรรมการพิจารณายกเลิกการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

7.2 ผู้ได้รับการรับรองแจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร ดำเนินการดังนี้

หน่วยรับรองรวบรวมข้อมูลจากผู้ได้รับการรับรองที่ทำหนังสือแจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร นำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก นำเข้าในวาระที่ประชุมคณะกรรมการ เพื่อเสนอคณะกรรมการยกเลิกการรับรองระบบ GMP ของกรมปศุสัตว์

7.3 มีการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง และผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ใหม่ได้

7.3.1 หน่วยรับรอง ดำเนินการรวบรวมการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนด หลักเกณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองระบบ และระยะเวลาที่กรมปศุสัตว์กำหนดให้ดำเนินการตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ใหม่ โดยจัดทำเป็นหนังสือจากสำนักพัฒนาระบบ และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์แจ้งข้อกำหนด หลักเกณฑ์การรับรองใหม่

พร้อมระยะเวลาการปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ใหม่ให้กับ
ผู้ได้รับการรับรองทุกรายทราบ

- 7.3.2 เมื่อครบกำหนดเวลา จัดคณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจ ณ สถานที่ประกอบ
ของผู้ได้รับการรับรอง เพื่อตรวจประเมินการปฏิบัติงานของผู้ได้รับการรับรองว่า
ดำเนินการเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่
- 7.3.3 หากพบว่าผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถปฏิบัติงานเป็นไปตามข้อกำหนด
หลักเกณฑ์ใหม่ ให้จัดทำรายงานผลการตรวจประเมินตามข้อกำหนด
หลักเกณฑ์ใหม่ ภายหลังจากเข้าตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบของผู้
ได้รับการรับรอง เสนอแก่หัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
เพื่อการส่งออกพิจารณา เสนอต่อผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์
พิจารณา เพื่อนำเสนอให้กับผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรอง
มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ลงนามและอนุมัติรายงานดังกล่าว
- 7.3.4 หน่วยรับรองจัดส่งรายงานผลการตรวจประเมิน ให้กับผู้ได้รับการรับรองพร้อม
ทั้งร้องขอการแก้ไขข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ พร้อม
ระยะเวลาแล้วเสร็จ เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจสอบผล
การแก้ไขข้อบกพร่องของผู้ได้รับการรับรองว่าสามารถปรับปรุงการปฏิบัติงาน
สอดคล้องตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ โดยผู้ได้รับการรับรองต้องปรับปรุงแก้ไข
ข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ และส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องส่งกลับมายัง
กรมปศุสัตว์ ภายใน 45 วันนับจากวันที่หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินลงนาม
- 7.3.5 เมื่อได้รับหนังสือการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องจากผู้ได้รับการรับรองแล้ว
หน่วยรับรองจะดำเนินการนำเสนอหัวหน้าฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์
ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกเพื่อพิจารณาแจ้งคณะผู้ตรวจประเมินผู้ทำการตรวจ
ประเมิน ณ สถานที่ประกอบของผู้ได้รับการรับรอง
- 7.3.6 ผู้ตรวจประเมินพิจารณาการแก้ไขข้อบกพร่องจากผู้ได้รับการรับรองแล้ว และ
เข้าตรวจสอบ ณ สถานที่ประกอบของผู้ได้รับการรับรอง หากยังพบว่า
ยังไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ใหม่สำหรับการรับรองไว้ได้
ในหัวข้อเดิมที่เคยได้รับข้อบกพร่องดังกล่าว พิจารณาแจ้งผู้ได้รับการรับรอง
ทราบและจัดทำรายงานผลการตรวจการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอแก่หัวหน้าฝ่าย
รับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณานำเข้าวาระ

ที่ประชุมคณะทบทวน เพื่อพิจารณายกเลิกการรับรองระบบ GMP ของ
กรมปศุสัตว์

**สรุปผลการตรวจประเมินการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บ
สินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก และข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด**

ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ได้รับเรื่องจากผู้ประกอบกิจการ
เพื่อขอรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก
ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557 จนถึงเดือนมกราคม พ.ศ. 2561 จำนวน 33 โรงงาน โดยได้จัดคณะผู้ตรวจ
ประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกเข้าตรวจประเมิน
สถานประกอบการจำนวน 67 ครั้ง โดยมีสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะ
ที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก จำนวน 20 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 60.61
ของสถานประกอบการที่ขอรับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์
แช่แข็งเพื่อการส่งออก ซึ่งจังหวัดที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็น
เก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออกมากที่สุดคือ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 5 โรงงาน
คิดเป็นร้อยละ 25 ของสถานประกอบการที่ขอรับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็น
เก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก จังหวัดที่ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับรองการจัดการ
สุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออกมากที่สุด คือ
จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน 10 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 30.30 ของสถานประกอบการที่ขอรับ
การรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก
ส่วนจำนวนครั้งที่คณะผู้ตรวจประเมินได้เข้าตรวจสถานประกอบการ เพื่อนำเสนอแนะทบทวน
ระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และ
สถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกพิจารณาการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดี
สำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก จำนวนครั้งมากที่สุดคือ 4 ครั้ง คิดเป็น
ร้อยละ 62.50 ของจำนวนครั้งที่คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจ โดยส่วนใหญ่การตรวจครั้งแรก
ของคณะผู้ตรวจประเมิน พบข้อบกพร่องภายในสถานประกอบการที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด
ของกรมปศุสัตว์ หรือข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า แล้วแจ้งให้ผู้ประกอบกิจการดำเนินการแก้ไข
ข้อบกพร่องให้เป็นไปตามข้อกำหนด จนแล้วเสร็จพร้อมส่งข้อมูลการแก้ไขแจ้งมายังกรมปศุสัตว์
เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้ามาตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ของสถานประกอบการ
ว่ามีโครงสร้างของสถานประกอบการและการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ในสถานประกอบการดังกล่าว
ดำเนินการตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศคู่ค้า เพื่อนำเสนอแนะทบทวนให้การรับรอง

ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออกต่อไป ตามตารางที่ 1 และตารางที่ 2

ตามตารางที่ 3 ได้แบ่งกลุ่มตามการตรวจประเมินสถานประกอบการตามแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน (Check list) สำหรับการรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก โดยพบว่าสถานประกอบการที่ขอรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก มักพบข้อบกพร่องในพื้นที่เก็บผลิตภัณฑ์ในบริเวณห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า มีมากถึง 24 โรงงานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด คิดเป็นร้อยละ 65.56 ของจำนวนข้อบกพร่องที่พบตามแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน (Check list) เทียบกับจำนวนข้อบกพร่องทั้งหมดที่พบ ลำดับถัดมาคือ การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ในหัวข้อวิธีการทำความสะอาด พบสถานประกอบการที่พบข้อบกพร่องจำนวน 10 โรงงานคิดเป็นร้อยละ 11.11 ส่วนหัวข้อเรื่องห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์ พบว่าสถานประกอบการมีข้อบกพร่องด้านโครงสร้างจำนวน 5 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 5.56 และเรื่องถนนและร่องน้ำรอบอาคาร พบจำนวน 3 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 3.37 ในหัวข้อการกั้นรั้วรอบโรงงาน พบว่ามีข้อบกพร่อง 5 โรงงาน คิดเป็น 5.56 ข้อบกพร่องที่พบลำดับถัดไป คือ โปรแกรมการฝึกอบรมในส่วนของสุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่ามีข้อบกพร่องจำนวน 4 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 4.44 ส่วนข้อบกพร่องในหัวข้อเรื่องระบบการจัดการน้ำเสียและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะ มีข้อบกพร่องเท่ากันคือ 2 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 2.22 ส่วนหัวข้อการตรวจวัดบริเวณพื้นที่เก็บและขนส่งผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การจัดการขยะจากขบวนการผลิต การสอยย้อนกลับและการเรียกคืน การสอบเทียบอุปกรณ์ การจัดการของเสีย ระบบบำบัดน้ำเสีย และการตรวจสุขภาพพนักงาน จากการตรวจประเมินพบว่าดำเนินการเป็นไปตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์การรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

ตามตารางที่ 4 ได้แบ่งกลุ่มตามข้อกำหนดทั่วไปที่ใช้สำหรับการตรวจประเมินการรับรองพบว่า จำนวน 6 ด้าน (ด้านทำเลที่ตั้ง ด้านโครงสร้าง ด้านบุคลากร ด้านกระบวนการเก็บสินค้า ด้านการใช้สารเคมี และด้านการบันทึกข้อมูล) โดยพบว่าสถานประกอบการที่ขอรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก มักพบข้อบกพร่องด้านโครงสร้างมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 ของจำนวนข้อบกพร่องที่พบทั้งหมดในการตรวจประเมินโรงงาน ลำดับถัดมาคือ กระบวนการเก็บสินค้า ด้านบุคลากร ด้านทำเลที่ตั้ง ด้านการใช้สารเคมี และการบันทึกข้อมูล คิดเป็นร้อยละ 16.67 , 13.89 , 8.33 , 5.56 และ 5.56 ตามลำดับ โดยข้อบกพร่องที่พบมากที่สุดด้านโครงสร้าง คือ “ไม่พบสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนเข้าสถานประกอบการ เช่น ไม่มีพื้นที่เปลี่ยนชุดพนักงาน ไม่มีพื้นที่เปลี่ยนรองเท้า ไม่มีอ่างล้างมือ เป็นต้น”

มากถึง 24 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 72.73 ของจำนวนข้อบกพร่องที่พบในการตรวจประเมินโรงงาน เทียบกับจำนวนโรงงานที่เข้าตรวจประเมิน ลำดับถัดมาคือ “พบประตูเปิดออกสู่ภายนอกโดยตรง” มีจำนวน 11 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 33.33 “การกั้นแยกสินค้าสุกและสินค้าดิบไม่สมบูรณ์” มีจำนวน 8 โรงงานคิดเป็นร้อยละ 24.24 และ “ไม่มีห้องล้างอุปกรณ์” มีจำนวน 8 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 24.24 ส่วนข้อบกพร่องด้านการใช้สารเคมี พบว่ามีการใช้สารเคมีที่ไม่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ มากถึง 10 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 30.30 ส่วนข้อบกพร่องด้านบุคลากร พบว่าพนักงานเข้าภายในพื้นที่สถานที่ประกอบการโดยไม่ผ่าน Hygienic station จำนวน 7 โรงงาน คิดเป็นร้อยละ 21.21

จากตารางที่ 3 และตารางที่ 4 จะเห็นว่าผู้ประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้า ยังขาดความเข้าใจตามข้อกำหนดด้านการเข้าพื้นที่ของสถานประกอบการ ส่งผลให้พบข้อบกพร่องด้านโครงสร้างในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ซึ่งไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ก่อนเข้ามาในสถานประกอบการ ได้แก่ ไม่มีประตูเข้าภายในสถานประกอบการจึงเป็นข้อบกพร่องว่า “พบประตูเปิดออกสู่ภายนอกโดยตรง” ซึ่งส่งผลไม่สามารถควบคุมบุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องเข้ามาภายในสถานประกอบการ และยังเป็นทางเข้าของแมลงและสัตว์พาหะ อีกทั้งอากาศจากภายนอกเข้ามาในสถานประกอบการทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้าได้ อ่างล้างมือและก๊อกน้ำที่ไม่ใช้มือสัมผัสเพื่อป้องกันการปนเปื้อน บริเวณที่เปลี่ยนเสื้อผ้าก่อนเข้ามาภายในสถานประกอบการที่ปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน บริเวณที่ใส่รองเท้าที่ใช้ภายในสถานประกอบการเท่านั้น น้ำยาล้างมือซึ่งเป็นสารเคมีที่ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์ รวมทั้งกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่ามือ ก่อนเข้าสถานประกอบการซึ่งส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนสถานประกอบที่ขอรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก แยกตามรายจังหวัด

จังหวัดสถานที่ตั้ง	จำนวนโรงงานที่ขอรับการรับรอง	จำนวนโรงงานที่ได้รับการรับรอง
พระนครศรีอยุธยา	6	5 (83.33%)
ลพบุรี	2	2 (100%)
สมุทรปราการ	10	4 (40%)
ชลบุรี	1	0 (0%)
ฉะเชิงเทรา	5	4 (80%)
แพร่	1	0 (0%)
สมุทรสาคร	7	4 (57.14%)
สงขลา	1	1 (100%)
รวม	33	20 (60.61%)

ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2561

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนครั้งที่คณะผู้ตรวจประเมินเข้าประเมินโรงงานเพื่อขอรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

จำนวนครั้งที่เข้าตรวจประเมิน	จำนวนโรงงานที่เข้าตรวจประเมิน	จำนวนโรงงานที่ได้รับการรับรอง
1	10	1 (10%)
2	14	11 (78.57%)
3	7	6 (85.71%)
4	2	2 (100%)
	33	20 (60.61%)

ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2561

ตารางที่ 3 แสดงข้อบกพร่องที่พบตามแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน (Check list) สำหรับการรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก เทียบกับจำนวนสถานประกอบการที่เข้าตรวจประเมิน

หัวข้อตามแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน	จำนวนโรงงาน
1. รายละเอียดของห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์	
1.1 สถานที่ตั้ง	0
1.2 โครงสร้าง	5
1.3 ถนนและร่องระบายน้ำรอบอาคาร	3
1.4 การป้องกันสัตว์อื่นๆ	0
2. การกั้นรั้ว/ขอบเขตโรงงาน	5
3. พื้นที่ห้องเก็บผลิตภัณฑ์	
3.1 ประตูทางเข้าพนักงาน	11
3.2 จุดติดตั้งไฟดักแมลง	4
3.3 ห้อง/ตู้เก็บของคณงาน	0
3.4 บริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้า	24
3.5 ห้องน้ำ/ห้องสุขา	2
3.6 ขั้นตอนการล้างมือ	0
3.7 ก๊อกน้ำชนิดไม่ใช้มือหรือข้อศอกเปิด	1
3.8 กระดาษเช็ดมือ/เครื่องเป่ามือ	0
3.9 ห้องล้างภาชนะและโถเลย์	8
3.10 สถานที่เก็บสารเคมี	0
3.11 บริเวณเก็บอุปกรณ์ในการทำความสะดวก	0
3.12 ห้องแช่เย็นเก็บผลิตภัณฑ์	2
3.13 ห้องแช่แข็งเก็บผลิตภัณฑ์	5
3.14 ห้องเตรียมขนส่งสินค้า	2

หัวข้อตามแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน	จำนวนโรงงาน
4. การตรวจวัดบริเวณพื้นที่เก็บและขนส่งผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	
4.1 การวัดและบันทึกอุณหภูมิห้องเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิวัดได้ $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$	0
4.2 การวัดและบันทึกอุณหภูมิเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิใจกลางเนื้อวัดได้ $< -18\text{ }^{\circ}\text{C}$	0
4.3 ห้องเตรียมขนส่งสินค้า อุณหภูมิ $\leq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$	0
5. การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์	
5.1 ความสะอาดของภาชนะ	0
5.2 วิธีการฆ่าเชื้อ	10
6. ระบบการจัดการน้ำเสีย	2
7. การจัดการขยะจากกระบวนการผลิต	0
8. การป้องกันกำจัดสัตว์พาหะ	2
8.1 โปรแกรมควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ	0
8.2 แผนที่การควบคุมกำจัดแมลง	0
8.3 แผนที่การควบคุมกำจัดหนู	0
8.4 การควบคุมป้องกันนก	0
8.5 บัญชีรายชื่อสารเคมีในการกำจัดสัตว์พาหะ	0
8.6 เอกสารและขั้นตอนการล้างทำความสะอาด	0
8.7 บันทึกการรายงานการตรวจสอบ วิธีการและขั้นตอน การกำจัดสัตว์พาหะ	0
9. การสอบย้อนกลับและการเรียกคืน	0
10. การสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์	0
11. โปรแกรมการฝึกอบรมพนักงาน	
11.1 สุขอนามัยส่วนบุคคล	4
11.2 สุขอนามัยในกระบวนการผลิต	0

หัวข้อตามแบบฟอร์มของผู้ตรวจประเมิน	จำนวนโรงงาน
12. การจัดการของเสีย	0
13. ระบบบำบัดน้ำเสีย	
13.1 การบำบัดเบื้องต้น	0
13.2 การบำบัดเป็นระบบ BOD	0
14. การตรวจสอบสภาพพนักงาน	
14.1 ไปรับรองตรวจสอบสภาพ	0
14.2 การตรวจสอบสภาพประจำปี	0

ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2561

ตารางที่ 4 แสดงข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดการรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก เทียบกับจำนวนสถานประกอบการที่เข้ารับการตรวจประเมิน

ข้อบกพร่องที่พบ	จำนวน (โรงงาน)
1. ทำเลที่ตั้ง	
- รั้วชำรุด / ไม่มีรั้ว	5
- พื้นที่รอบสถานประกอบการเป็นดินปนทราย	1
- ร่องแตกรอบสถานประกอบการ	2
2. โครงสร้าง	
- Lay out ไม่เป็นปัจจุบัน	7
- โครงสร้างชำรุด ขาดการซ่อมบำรุง	5
- ช่องว่างใต้ประตูไหลดลินค้ำ	6
- พบรู และช่องว่าง บริเวณพื้น/เพดาน	2
- ประตูเปิดออกสู่ภายนอกโดยตรง	11
- อากาศจากภายนอกเข้ามาในสถานประกอบการ	1
- ท่อระบายน้ำเสียไหลออกนอกอาคารโดยตรง	2

ข้อบกพร่องที่พบ	จำนวน (โรงงาน)
2. โครงสร้าง (ต่อ)	
- ก๊อกน้ำภายในสถานประกอบการเป็นชนิดมือสัมผัส	1
- อุปกรณ์ที่ใช้ภายในสถานประกอบการดูชื้นความชื้น	1
- ลานพักไม่ควบคุมอุณหภูมิ	1
- ลานรับ-ส่งสินค้าเปิดโล่ง	5
- พบหยดน้ำบนเพดาน	1
- พบแมลง และสัตว์พาหะ ภายในสถานประกอบการ	3
- ไฟดักแมลงชำรุด	4
- ไม่มีห้องล้างอุปกรณ์	8
- ใช้อุปกรณ์ร่วมกันระหว่างสินค้าสุกกับสินค้าดิบ	1
- กันแยกพื้นที่เก็บสินค้าสุกและสินค้าดิบไม่สมบูรณ์	8
- ไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนเข้าสถานประกอบการ เช่น ไม่เปลี่ยนชุดพนักงาน ไม่เปลี่ยนรองเท้า ไม่มีอ่างล้างมือ เป็นต้น	24
3. บุคลากร	
- เข้าสถานที่ประกอบการโดยไม่ผ่าน Hygienic station	7
- วางสิ่งของไม่เป็นระเบียบ	1
- พบเศษอาหาร ก้นบุหรี่ อุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้อง	4
- ห้องน้ำเป็นชนิดนั่งยอง	2
- วางสินค้าบนพื้นโดยตรง	1
4. กระบวนการเก็บสินค้า	
- น้ำเล็ดจากสินค้าไหลนองพื้น	1
- เก็บสินค้าสุกขนานมาด้วยกันไว้ด้วยกัน	5
- เก็บสินค้าบริเวณ Ante room	2
- ทางออกฉุกเฉินไม่มีมาตรการควบคุม	5
- พบน้ำนองพื้นบริเวณลานรับ-ส่งสินค้า	2
- น้ำจากห้องล้างอุปกรณ์ไหลเข้ามาในห้องเย็น	2

ข้อบกพร่องที่พบ	จำนวน (โรงงาน)
5. การใช้สารเคมี	
- ไม่มีมาตรการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ	2
- ใช้สารเคมีที่กรมปศุสัตว์ไม่รับรอง	10
6. การบันทึกข้อมูล	
- ไม่มีบันทึก/มาตรการควบคุมการจัดเก็บสินค้า	2
- ไม่มีมาตรการตรวจสอบสินค้าก่อนจัดเก็บ	2

ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2561

สรุปจากการตรวจประเมินเพื่อได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก เป็นการรวบรวมข้อกำหนดด้านการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ระเบียบข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ รวมทั้งระเบียบข้อกำหนดต่างๆ ของประเทศคู่ค้าต่างๆ เช่น ประเทศญี่ปุ่น สหภาพยุโรป ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นต้น ซึ่งหลักการและข้อกำหนดต่างๆ คล้ายกันคือสามารถควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลก่อนเข้ามาภายในสถานประกอบการ โดยกล่าวถึงตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกพนักงานที่จะเข้ามาปฏิบัติงานในสถานประกอบการว่าต้องมีสุขภาพร่างกายที่ดี ไม่เป็นป่วยโรคที่ส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ เช่น โรคทางเดินหายใจ โรคทางเดินอาหาร เป็นต้น อีกทั้งต้องมีการอบรมพนักงานทั้งก่อนเข้าปฏิบัติงานภายในสถานประกอบการ และมีแผนการอบรมเพื่อสร้างความตระหนักให้กับพนักงานในเรื่องสุขอนามัยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งพฤติกรรมต่างๆ ของพนักงานภายในสถานประกอบการต้องถูกสุขลักษณะ ไม่ส่งผลต่อการปนเปื้อนถึงผลิตภัณฑ์ รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ภายในสถานประกอบการต้องไม่เป็นอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงานและทำให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสารเคมีที่ใช้ภายในสถานประกอบการต้องได้รับการขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์เท่านั้น เพื่อให้มั่นใจว่าปลอดภัยต่อผลิตภัณฑ์ การปฏิบัติงานภายในสถานประกอบการต้องมีการควบคุมทุกขบวนการ และควบคุมอุณหภูมิห้องต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนด เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามผู้ผลิตกำหนด อีกทั้งโครงสร้างภายในสถานประกอบการต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนหรืออันตรายต่างๆ สู่ผลิตภัณฑ์ ง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก และป้องกันสัตว์พาหะต่างๆ ไม่ให้เข้ามายังสถานประกอบการได้

ส่วนพื้นที่การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศน ต้องแยกพื้นที่ในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่มีสุขอนามัยต่างกันออกจากกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามกัน หมายถึงต้องแยกพื้นที่อย่างสมบูรณ์ ตั้งแต่การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ การใช้อุปกรณ์ภายในสถานประกอบการในพื้นที่ต่างกัน เส้นทางของการเข้าออกของพนักงานไม่สามารถเข้าออกทางเดียวกัน สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ได้แก่ ชุดของพนักงาน รองเท้าที่ใช้ภายในอาคาร อ่างล้างมือน้ำยาล้างมือ เป็นต้น รวมทั้งลานโหลดสินค้าแปรรูปปรุงสุกแช่แข็ง ต้องไม่สามารถข้ามไปยังลานโหลดสินค้าดิบแช่แข็ง อย่างสมบูรณ์ สำหรับการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุกแช่แข็งและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ดิบแช่แข็ง โดยข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปของสาธารณรัฐสิงคโปร์ และสาธารณรัฐเกาหลีกำหนดให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 3.5 วินาทีภายหลังจากการทำสุก แต่ถ้าเป็นข้อกำหนดของประเทศญี่ปุ่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกต้องผ่านความร้อนด้วยวิธีต้ม นึ่งด้วยไอน้ำ หรือทอดที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 1 นาที ภายหลังจากการทำสุก หากใช้วิธีการปรุงสุกนอกเหนือจากการต้ม นึ่ง หรือทอด ต้องทำให้อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์วัดได้ไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ส่วนประเทศแคนาดากำหนดให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 80 องศาเซลเซียส ภายหลังจากการทำสุก

ส่วนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์กึ่งแปรรูปปรุงสุก (เช่น เนื้อสุกร เนื้อโค เนื้อแกะ เป็นต้น) ตามข้อกำหนดของประเทศญี่ปุ่นต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยวิธีต้มหรือนึ่งด้วยไอน้ำ ที่มีอุณหภูมิไอน้ำมากกว่า 100 องศาเซลเซียส ที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์วัดได้ไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 1 นาที หากใช้วิธีการปรุงสุกนอกเหนือจากการต้มหรือนึ่ง ต้องทำให้อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์วัดได้ไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที จึงจะเป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศญี่ปุ่น จึงเป็นสาเหตุว่าการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุกแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออกต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก (GMP) ที่ได้รับการรับรองโดยกรมปศุสัตว์เท่านั้น จึงจะสามารถจัดเก็บไว้ในพื้นที่เดียวกันได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุกที่ไม่ได้รับการรับรองระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก (GMP) จากกรมปศุสัตว์ ไม่สามารถจัดเก็บรวมอยู่ในพื้นที่ดังกล่าว ซึ่งสถานประกอบการที่มีความประสงค์ขอการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์ต้องจัดเตรียมพื้นที่ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ สำหรับการปฏิบัติงานในพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุกแช่แข็งแยกจากพื้นที่อื่นอย่างสมบูรณ์

ส่วนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกดิบแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกดิบแช่แข็ง มีความจำเป็นที่ต้องแยกห้องจัดเก็บเนื่องจากว่ามีโอกาสปนเปื้อนของสินค้าระหว่างเนื้อสัตว์ปีกกับเนื้อสัตว์ปีกคู่ เนื่องจากยังไม่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ ทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่ติดการกับสินค้าทั้งสองได้ ซึ่งสถานประกอบการที่มีความประสงค์ที่จะขอรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์ ควรแยกพื้นที่ตั้งแต่การใช้อุปกรณ์ภายในสถานประกอบการสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกดิบแช่แข็งต้องแยกการใช้งานร่วมกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง เส้นทางเข้าออกของพนักงานดูแลผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกไม่สามารถเข้าออกทางเดียวกัน สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ได้แก่ ชุดของพนักงาน รองเท้าที่ใช้ภายในอาคาร อ่างล้างมือ น้ำยาล้างมือ เป็นต้น แยกออกจากกัน รวมทั้งลานโหลดสินค้าสำหรับรับและส่งผลิตภัณฑ์ต้องแยกกันอย่างชัดเจน

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2554. คู่มือ การตรวจประเมินระบบประกันคุณภาพ GMP/HACCP โรงงานผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก สำหรับคณะผู้ตรวจรับรอง. ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, 44/16-17 ถ.เลี้ยวเมืองนนทบุรี ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2554. คู่มือ การตรวจประเมินระบบประกันคุณภาพ GMP/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ สำหรับคณะผู้ตรวจรับรอง. ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, 44/16-17 ถ.เลี้ยวเมืองนนทบุรี ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. ประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ : หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสัญลักษณ์อาหาร พ.ศ. 2550. (มกอช.9023-2550). แหล่งที่มา: <http://www.acfs.go.th>, วันที่ 22 พฤษภาคม 2560.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2557. ประกาศ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551. (มกษ.9041-2557). แหล่งที่มา: <http://www.acfs.go.th>, วันที่ 22 พฤษภาคม 2560.
- Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore. 2009. Conditions of Licensing for poultry slaughter-houses. Wholesome meat and fish ACT. Wholesome Meat and Fish (Slaughter-houses) Rules. Available source : <http://www.ava.gov.sg>, May 22, 2017.
- Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore. 2011 Conditions of Licensing for meat, Fish, Egg processing Establishments and cold stores. Wholesome meat and Fish Act. Wholesome Meat and Fish (Processing Establishments and Cold Stores) Rules Sale of Food Act. Food Regulations. Available source : <http://www.ava.gov.sg>, May 22, 2017.
- Department of standards Malaysia. 2009. Good Manufacturing Practice (GMP) for food (First Revision) ICS: 67.020. Available source : <http://www.jsm.gov.my>, May 22, 2017.

- FAO/WHO. 1972. Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods (CAC/RCP 8-1976, Rev.3-2008). Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Rome, Italy. Available source : <http://www.fao.org>, May 22, 2017.
- FAO/WHO. 2003. General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003). Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Rome, Italy. Available source : <http://www.fao.org>, May 22, 2017.
- National Standard of the People's Republic of China. 2016. GB 12694-2016. National food safety standard – Hygienic specifications for slaughtering and processing of livestock and poultry. Available source : <http://www.chineseStandard.net>, May 22, 2017.
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. 2012. Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand. Available source : <http://www.maff.go.jp>, May 22, 2017.
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. 2016. Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan. Available source : <http://www.maff.go.jp>, May 22, 2017.

ภาคผนวก

**ข้อกำหนดด้านการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับ
ห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก (GMP) ที่ใช้สำหรับการตรวจประเมิน**

ทำเลที่ตั้ง

1. สถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก ควรตั้งอยู่ในบริเวณที่มีการคมนาคมสะดวก ไม่อยู่ใกล้สถานที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่ส่งผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้า เช่น อยู่ใกล้โรงงานกำจัดขยะ โรงงานกำจัดแบบเตอริรียนต์ เป็นต้น หากมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนต้องมีมาตรการป้องกันอันตราย
2. โครงสร้างอาคารต้องแข็งแรง และควรออกแบบ ให้สะดวกต่อการทำความสะอาด ง่ายต่อการฆ่าเชื้อ ง่ายต่อการซ่อมบำรุงโครงสร้าง ป้องกันไม่ให้เป็นที่อาศัยของสัตว์พาหะ และป้องกันการปนเปื้อนของอากาศจากภายนอกเข้าสู่สถานประกอบการได้
3. บริเวณโดยรอบสถานประกอบการ ควรเป็นพื้นคอนกรีตโดยรอบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นเข้ามาในสถานประกอบการ และน้ำไม่ท่วมขัง

โครงสร้างสถานประกอบการ

1. สถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก ต้องออกแบบอาคาร ให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่สินค้าที่มาจากอากาศ น้ำ แมลง มด นก หนู และสัตว์พาหะต่างๆ ไม่ให้เข้ามาในอาคารได้ รวมทั้งบุคคลที่ไม่ได้ผ่านมาตรการด้านสุขอนามัยก่อนเข้าภายในสถานประกอบการ
2. สถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก ต้องรักษาสีภายนอกความสะอาดต่างๆ ให้ใช้อยู่ในสภาพใช้งานได้ตลอดเวลา และเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
3. ออกแบบสถานประกอบการให้มีอากาศไหลเวียนผ่านสินค้าที่เก็บได้อย่างพอเพียง เพื่อให้สามารถรักษาอุณหภูมิของสินค้าให้คงที่ ณ อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า รวมทั้งมีระบบป้องกันการรั่วออกของอากาศเย็น และสามารถป้องกันการรั่วไหลของสารทำความเย็น หากมีการรั่วไหลของสารดังกล่าว ต้องมีมาตรการแก้ไขโดยทันที
4. พื้นห้องสถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก
 - พื้นห้องสามารถรักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ในคงที่ ณ อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า
 - พื้นห้องควรมีผิวเรียบ ไม่ขรุขระ ง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก
 - พื้นห้องควรใช้วัสดุที่ไม่ดูดซับความชื้น

- พื้นห้องควรมีความทนทานต่อการกัดกร่อนหรือกระแทก และไม่ลื่น
- พื้นห้องควรมีความลาดเอียง เพื่อการระบายน้ำได้อย่างเหมาะสม ไม่เป็นแอ่งน้ำขัง

5. ผนัง ประตู เสาต่างๆ ของสถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็ง เพื่อการส่งออก ควรทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่ดูดซึมความชื้น ไม่เป็นสนิม ทนต่อการกระแทก และสามารถรักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ในคงที่ ณ อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

6. ฝ้าเพดานสถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก ควรทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่ดูดซึมความชื้น รอยต่อของฝ้าเพดานควรเชื่อมให้สนิท เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งสกปรก และสามารถรักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ในคงที่ ณ อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

7. พื้นที่รับ-ส่งสินค้า

- สามารถขนถ่ายสินค้าได้สะดวก มีความสูงเพียงพอต่อการขนย้ายสินค้าด้วยพาหนะขนส่ง
- ควรมีกันสาดเพื่อป้องกันสินค้าจากแสงแดดและฝน ขณะขนถ่ายสินค้า
- บริเวณหน้าพื้นที่รับส่งสินค้า ควรมีอุปกรณ์ป้องกันการกระแทกจากพาหนะขนส่ง เพื่อป้องกันการชำรุดของอาคาร
- ระหว่างขนส่งสินค้า ต้องมีมาตรการควบคุมสัตว์พาหะ และบุคคลที่ไม่ได้ผ่านขั้นตอนด้านสุขอนามัยเข้ามาในอาคาร
- กรณีที่มีการจัดสินค้าในพื้นที่รับส่งสินค้า ต้องควบคุมอุณหภูมิในพื้นที่ดังกล่าว ไม่สูงกว่า 10 องศาเซลเซียส

8. ออกแบบโครงสร้างสถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็ง ให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ โดยการแยกอาหารดิบ อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า แยกออกจากอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ ต้องแยกการใช้อย่างชัดเจน

9. ประตูห้องเย็น

- ประตูห้องเย็นต้องมีระบบล็อก ที่สามารถเปิดจากด้านในได้ กรณีที่มีผู้ติดค้างอยู่ภายในห้องเย็น
- กรณีประตูห้องเย็นที่เปิดเข้าสู่บริเวณที่มีความแตกต่างของอุณหภูมิห้อง ควรมีมาตรการควบคุมการเปลี่ยนของอากาศ เช่น ติดตั้งม่านพลาสติก ม่านอากาศ ห้อง Ante-room เป็นต้น

10. แสงสว่างภายในสถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก
 - หลอดไฟทุกจุดต้องมีมาตรการควบคุมการปนเปื้อนของเศษแก้วและพลาสติก เพื่อป้องกันเศษแก้วปนเปื้อนสู่สินค้า กรณีหลอดไฟแตก
 - แสงสว่างที่ใช้ภายในสถานประกอบการ ต้องเป็นแสงที่ไม่ทำให้มองเห็นสีผิดไปจากธรรมชาติ
11. ระบบไฟฟ้า
 - ระบบจ่ายกระแสไฟฟ้าต้องเพียงพอสำหรับการจัดเก็บสินค้าแช่แข็ง
 - มีมาตรการสำรอง กรณีพบปัญหาระบบจ่ายกระแสไฟฟ้าทำงานผิดปกติ เพื่อให้ระบบทำความเย็นของห้องเย็น ยังคงรักษาอุณหภูมิสินค้าได้ตามที่กำหนด
12. การป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ
 - บริเวณช่องเปิดออกสู่ภายนอกอาคาร ควรติดตั้งอุปกรณ์เครื่องดักจับแมลง
 - ออกแบบอาคารให้สามารถป้องกันการเข้าของแมลงและสัตว์พาหะได้
 - ทางเข้าของพนักงานเพื่อเข้าสู่สถานประกอบการโดยตรง ควรลดแสงสว่าง เพื่อลดปัญหาการเข้ามาของแมลงและสัตว์พาหะ
13. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า
 - ควรมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ตู้เก็บของ ราวตากเสื้อ ที่วางรองเท้า สำหรับภายในอาคาร เป็นต้น
 - ตู้เก็บของ ไม่เป็นที่สะสมของฝุ่นหรือเป็นที่สะสมสิ่งของที่ไม่ได้ใช้งาน โดยด้านบนตู้เก็บของควรทำมุมเอียง 45 องศา หรือปิดชิดเพดาน ส่วนด้านล่างของตู้เก็บของ ควรสูงจากพื้นประมาณ 30 เซนติเมตร เพื่ออำนวยความสะดวก
14. ห้องน้ำ ห้องสุขา และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ด้านสุขอนามัย
 - ติดตั้งอ่างล้างมือ และห้องสุขา พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกในตำแหน่งที่เหมาะสมกับการใช้งาน และเพียงพอต่อจำนวนพนักงาน
 - บริเวณอ่างล้างมือ ต้องมีน้ำยาทำความสะอาดมือที่กรมปศุสัตว์รับรอง
 - ก๊อกน้ำภายในสถานประกอบการต้องเป็นชนิดที่เปิดน้ำได้โดยไม่ใช้มือสัมผัส
15. สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ
 - มีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำจากการควบแน่น (condensation) ภายในห้องเย็น
 - มีระบบการระบายน้ำที่เพียงพอสำหรับรับน้ำที่ละลายจาก cooling coil โดยเชื่อมต่อไปยังระบบท่อระบายน้ำทิ้ง
 - มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะดวกอย่างเพียงพอ

16. ควรมีการดูแลรักษาซ่อมแซมสถานประกอบการ และเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตลอดเวลา เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่สินค้า

บุคลากร

1. พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิด แผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปสู่สินค้าได้ หรือมีมาตรการป้องกันที่เหมาะสม เช่น สวมถุงมือ ปิดแผลด้วยพลาสเตอร์
2. พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพทั้งโรคติดต่อร้ายแรงและโรคทางเดินอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมทั้งเก็บบันทึกผลการตรวจสุขภาพและผลการรักษากรณีพบว่าป่วยในโรคดังกล่าว
3. พนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับสินค้าโดยตรง ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนการปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้สุขา
4. พนักงานต้องปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น แต่งกายตามกฎระเบียบที่สถานประกอบการกำหนด ห้ามรับประทานอาหารภายในสถานประกอบการ ห้ามสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ห้ามถ่มน้ำลายในบริเวณที่ปฏิบัติงาน เป็นต้น
5. เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย รองเท้าที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเปลี่ยนในบริเวณที่จัดให้โดยใช้ภายในสถานประกอบการเท่านั้น
6. หากมีบุคคลภายนอกเข้ามาในพื้นที่ปฏิบัติงาน ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลที่สถานประกอบการกำหนด
7. มีแผนการฝึกอบรมให้แก่พนักงานและต้องประเมินผลการอบรม เพื่อให้พนักงานมีความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย ลดการปนเปื้อนต่อสินค้า

กระบวนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในห้องเย็น

1. การจัดเก็บสินค้าภายในห้องต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน มีอุปกรณ์รองพื้น จัดวางสินค้าต้องเป็นระเบียบไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ไม่วางสินค้าปะปนกัน การจัดวางสินค้าต้องเป็นระเบียบไม่ทำให้สินค้าเสียสภาพ มีช่องว่างระหว่างแถว และห่างจากผนังอย่างเหมาะสม เพื่อให้ความเย็นไหลเวียนได้ทั่วถึงทุกสินค้า
2. มีการแยกเก็บสินค้าและมีป้ายระบุชนิดของสินค้าของแต่ละรายผู้ผลิตอย่างชัดเจน พร้อมบันทึกรายละเอียดของผู้ผลิตสินค้า แหล่งที่มา ชนิดสินค้า เพื่อเก็บไว้ตรวจสอบ
3. สามารถดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการได้อย่างทั่วถึง

4. ระบบการทำความเย็นของห้องเย็นสามารถรักษาอุณหภูมิห้องเย็นได้ตามที่กำหนด ซึ่งไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส

5. มีอุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิบริเวณที่สามารถบ่งชี้อุณหภูมิแท้จริงของห้องเย็น เก็บสินค้า ถูกดอง แม่นยำ สามารถอ่านได้สะดวก ชัดเจน มีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ และมีพนักงานทวนสอบอุณหภูมิตามความถี่ที่เหมาะสม

6. กรณีที่มีการเก็บรักษาสินค้าอื่นๆ นอกเหนือจากสินค้าปศุสัตว์แช่แข็ง ในสถานประกอบการห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก จะต้องมีการแสดงรายละเอียดของสินค้าและบ่งบอกพื้นที่การจัดเก็บสินค้าอื่นๆ ได้อย่างชัดเจน

7. กรณีกล่องบรรจุสินค้าแตกชำรุด การเปลี่ยนกล่องสินค้าจะต้องได้รับอนุญาตและอยู่ในการควบคุมของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

8. มีโปรแกรมการทำความสะอาดสถานประกอบการที่เหมาะสม รวมถึงการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ โดยระบุผู้รับผิดชอบ วิธีปฏิบัติงานและความถี่ของการทำความสะอาด

9. มีการจัดการของเสียที่เหมาะสม รวมถึงวิธีการขนย้ายของเสียออกจากสถานประกอบการ

การใช้สารเคมี

1. สารเคมีที่ใช้ภายในสถานประกอบการ เช่น สารฆ่าเชื้อ ยาฆ่าแมลง ยาฆ่าหนู น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น ต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ และดำเนินการอย่างระมัดระวัง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่สินค้า

2. มีมาตรการการควบคุมการใช้สารเคมีของสถานประกอบการ

3. มีโปรแกรมการควบคุมแมลง นก และสัตว์พาหะ ในสถานประกอบการ อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง โดยมีผู้ชำนาญที่ผ่านการรับรอง

การบันทึกข้อมูล

1. มีรายละเอียดของสินค้าที่เก็บ ผู้ผลิต แหล่งที่มาของสินค้า รุ่นการผลิต วันที่รับสินค้า เข้ามายังห้องเย็น และวันส่งสินค้าออกจากคลัง วันที่มีการเคลื่อนย้ายสินค้าภายในห้องเย็น รวมทั้งข้อมูลปลายทางสำหรับการส่งสินค้า

2. มีบันทึกอุณหภูมิการเก็บรักษาสินค้าภายในสถานประกอบการตลอดช่วงอายุที่เก็บในห้องเย็น

3. มีรายงานผลตรวจสุขภาพของพนักงาน จากหน่วยงานที่มีความเชี่ยวชาญ

4. มีบันทึกการควบคุมแมลง นก หนู และสัตว์พาหะ
5. มีการเก็บเอกสารข้อมูลอย่างน้อย 2 ปี และสามารถตรวจสอบได้
6. อาจมีผลการวิเคราะห์น้ำใช้ทางจุลชีววิทยาทางห้องปฏิบัติการ

เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ

1. หนังสือจากผู้ประกอบกิจการ

หัวกระดาษโรงงาน

วันที่

เรื่อง ขอรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก (กรณีแจ้งแก้ไข/ปรับปรุง หรือ แจ้งเรื่องอื่นๆ ให้เปลี่ยนชื่อเรื่อง)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบคำขอรับรองโรงงานฯ (แบบ สพส. 111) พร้อมเอกสารแนบ

ด้วย บริษัท ตั้งอยู่ที่

.....เป็นโรงงานผลิต มีความประสงค์

ขอรับรองโรงงาน เพื่อส่งออกสินค้าไปยังประเทศ ทั้งนี้ ได้แนบเอกสารตาม
แบบคำขอรับรองโรงงาน (แบบ สพส. 111) มาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

หมายเหตุ : 1. แบบฟอร์มดังกล่าวนี้เป็นเพียงตัวอย่าง สามารถปรับเปลี่ยน/แก้ไข ตามเนื้อหาที่เห็นสมควร
2. กรณีแจ้งปรับปรุง/ซ่อมแซม/แก้ไขโรงงาน ต้องชี้แจงรายละเอียดระบุ ระยะเวลา พร้อมแนบ
แผนดำเนินการ และ Layout ตาม แบบ สพส 111

เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ

2. แบบ ส.พ.ส. 111

แบบ สพส. 111

กรมปศุสัตว์ แบบคำขอการรับรองระบบ GMP โรงงานเพื่อการส่งออก

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....ตำแหน่ง.....

บริษัท.....EST. No.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....

2. ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการยื่นคำขอรับการรับรองระบบ GMP จากกรมปศุสัตว์ของ
โรงงานบริษัท (ชื่อภาษาไทย).....

โรงงานบริษัท (ชื่อภาษาอังกฤษ).....

สถานที่ตั้ง (ภาษาไทย).....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

E-mail :.....พิกัดสถานที่ตั้ง (Lat , Long).....

สถานที่ตั้ง (ภาษาอังกฤษ).....

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินการ

3. ประเภทของโรงงาน ☐ โรงงานใหม่ ☐ ต่ออายุโรงงาน ☐ ต่อเติม/ปรับปรุงโรงงาน

4. ชนิดของโรงงาน ☐ โรงฆ่าสัตว์ ☐ โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ☐ โรงงานตัดแต่งเนื้อสัตว์

☐ โรงงานผลิตภัณฑ์นม ☐ โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บรรจุภาชนะปิดสนิท ☐ โรงงานผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง

☐ ห้องเย็นจัดเก็บสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ☐ อื่น ๆ ระบุ.....

5. ชนิดสัตว์.....กำลังการผลิตเฉลี่ย.....ต่อวัน

6. ชนิดผลิตภัณฑ์.....

7. ประสงค์เพื่อส่งออกในประเทศ.....

8. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย ดังนี้

- (1) สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานของกระทรวงอุตสาหกรรม (ร.ง. 4)
- (2) สำเนาใบอนุญาตจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ของกระทรวงมหาดไทย (ฉกส. ๒) กรณีเป็นโรงงานฆ่าสัตว์
- (3) สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ของกระทรวงพาณิชย์
- (4) สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหารของกระทรวงสาธารณสุข
- (5) สำเนาใบอนุญาตค้าซากสัตว์ระหว่างประเทศของกรมปศุสัตว์
- (6) คู่มือคุณภาพ (Quality manual) คู่มือการทำความสะอาด และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต
- (7) แผนผังกระบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW CHART)
- (8) แหล่งน้ำใช้ภายในโรงงาน พร้อมระบบและกรรมวิธีการผลิตน้ำประปาที่ใช้ในโรงงาน
- (9) ผลวิเคราะห์น้ำใช้ทางเคมี ทางกายภาพ และทางจุลชีววิทยา (สำหรับโรงงานใหม่ ผลวิเคราะห์ไม่เกิน 6 เดือน)
- (10) ระบบการบำบัดน้ำเสีย
- (11) โปรแกรมการป้องกันกำจัด นก หนู และแมลง พร้อมแผนที่แสดงตำแหน่งการป้องกันกำจัด นก หนู และแมลง
- (12) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาคาร
- (13) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN)

เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ

2. แบบ ส.พ.ส. 111 (ต่อ)

(14) แบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในโรงงาน ประกอบด้วย

- 14.1 แบบแปลนพื้นอาคารโรงงานที่ใช้ในการผลิต พร้อมตำแหน่งเครื่องจักร (FLOOR PLAN)
- 14.2 แบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ ของอาคารผลิต พร้อมระบุชื่อห้อง (ZONING AREA)
- 14.3 แบบแปลนแสดงทิศทางการเข้า - ออก ของพนักงาน (WORKER FLOW)
- 14.4 แบบแปลนแสดงทิศทางการขนถ่ายการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW)
- 14.5 แบบแปลนแสดงทิศทางการเคลื่อนย้ายของเครื่องปรุงส่วนผสมในการผลิตสินค้า (INGREDIENT FLOW)
- 14.6 แบบแปลนแสดงทิศทางการระบายอากาศภายในอาคารผลิต (AIR FLOW OR VENTILATION FLOW)
- 14.7 แบบแปลนแสดงทิศทางการขนส่งวัสดุบรรจุสินค้าในอาคารผลิต (PACKAGING MATERIAL FLOW)
- 14.8 แบบแปลนแสดงทิศทางการระบายน้ำทั้งภายในอาคารผลิต (WASTE DRAINAGE FLOW)
- 14.9 แบบแปลนแสดงทิศทางการกำจัดของเสีย (WASTE FLOW)
- 14.10 แบบแปลนแสดงทิศทางการท่อน้ำร้อน ท่อน้ำเย็น และท่อน้ำใช้ในอาคารผลิต (PIPING LINE)

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

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

2.....เบอร์โทรศัพท์มือถือ.....

หมายเหตุ

1. สำเนาแบบฟอร์ม สพส. 111 ที่บันทึกข้อมูลและลงนามแล้ว พร้อมเอกสารแนบข้อที่ 8 (1) - (14) จัดทำในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE
2. เอกสารแนบข้อที่ 8 (14) จัดทำในกระดาษขนาด A3
3. กรณี ต่อเติม/แก้ไข/ปรับปรุง โครงสร้างโรงงาน
 - **กรมปศุสัตว์เป็นผู้อนุมัติ** แจ้งล่วงหน้าก่อนดำเนินการไม่น้อยกว่า 14 วัน
สำเนาแบบ สพส. 111 ที่บันทึกข้อมูลและลงนามแล้ว พร้อมเอกสารแนบเฉพาะข้อที่ 8 (14) เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยจัดทำแบบแปลนก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง และระบุบริเวณที่มีการปรับปรุงให้ชัดเจน จัดทำในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE และในรูปแบบกระดาษ A3
 - **แจ้งการปรับปรุงให้ทางการญี่ปุ่น** แจ้งล่วงหน้าก่อนดำเนินการไม่น้อยกว่า 45 วัน
สำเนาแบบ สพส. 111 ที่บันทึกข้อมูลและลงนามแล้ว พร้อมเอกสารแนบเฉพาะข้อที่ 8 (14) เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยจัดทำแบบแปลนก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง และระบุบริเวณที่มีการปรับปรุงให้ชัดเจน จัดทำในรูปแบบ PDF บันทึกลงใน FLASH DRIVE และในรูปแบบกระดาษ A3 พร้อมตารางกำหนดระยะเวลาดำเนินการ (ภาษาอังกฤษทั้งหมด)

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

เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ

2. แบบ ส.พ.ส. 111 (ต่อ)

คำชี้แจง

การเขียนแผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN) (เอกสารแนบตามข้อ 8 (13))

เพื่อระบุสถานที่ตั้งของโรงงาน อาณาเขตของโรงงาน เส้นทางคมนาคมขนส่งภายในโรงงาน ตลอดจนนอกพื้นที่โรงงาน สิ่งปลูกสร้างต่างๆ ภายในพื้นที่อาณาเขตโรงงาน เช่น อาคาร ผลิต อาคารสำนักงาน อาคารจัดทำระบบน้ำใช้ภายในโรงงาน พื้นที่บำบัดน้ำเสีย

การเขียนแบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในโรงงาน

การเขียนแบบแปลนแผนผังอาคาร ตามเอกสารแนบข้อที่ 8 (14) โดยทุกแผ่นเหมือนกัน แตกต่างกันเฉพาะเส้นทางการลำเลียงตามวัตถุประสงค์ของเอกสารนั้น มีมาตราส่วนชนิดเส้น บรรทัดตามแนวดิ่งและแนวนอนเท่านั้น และ*ไม่ควร*มีเส้นกริดภายในแผนผังอาคารเพื่อให้ง่ายต่อการประเมินพื้นที่

ขั้นตอนการส่งเอกสารเพื่อขอรับการตรวจประเมินระบบ GMP

1. บริษัทฯ จะต้องกรอรายละเอียดในแบบฟอร์ม สพส. 111 และสำเนาเอกสารดังกล่าว พร้อมเอกสารหลักฐานต่างๆ ตามข้อที่ 8 (1 – 14) จัดทำในรูปแบบ PDF โดยบันทึกใน Flash drive ที่ระบุชื่อ บริษัทฯ และจัดทำเอกสารข้อที่ 8 (14) ในรูปแบบกระดาษขนาด A3 จำนวน 1 ชุด
2. บริษัทฯ จะต้องทำหนังสือถึงผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (ตามตัวอย่างที่กำหนด) พร้อมเอกสารตามข้อ 1
3. ให้บริษัทฯ ดำเนินการยื่นขอเลขรับเอกสาร ที่ สำนักงานเลขานุการกรมปศุสัตว์ แล้วนำเอกสารมายื่นที่ ตึกวิจิตรพาหนะการ ชั้น 3 งานบริหารทั่วไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ

3. แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่อง ด้าน GMP

การแก้ไขข้อบกพร่องระบบ GMP

จากการตรวจรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก

วันที่ _____

โรงงาน _____

ที่อยู่ _____

ลำดับ	ข้อบกพร่อง	การแก้ไข
	ข้อบกพร่อง	
1	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (เขียนตามหนังสือแจ้งจากกรมปศุสัตว์) (รูปภาพก่อนการแก้ไข)	การแก้ไข : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (รูปภาพหลังการแก้ไข)

เอกสารสำหรับผู้ประกอบการ

3. แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่อง ด้าน GMP (ต่อ)

ลำดับ	ข้อบกพร่อง	การแก้ไข
ข้อบกพร่อง		
2	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (เขียนตามหนังสือแจ้งจากกรมปศุสัตว์) (รูปถ่ายก่อนการแก้ไข)	การแก้ไข : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XX XX (รูปถ่ายหลังการแก้ไข)

ลำดับ	ข้อบกพร่อง	ภาพถ่ายก่อนปรับปรุง	การแก้ไข	ภาพถ่ายหลังปรับปรุง
ขั้นตอนการตอบกลับ				
1.	ทำการพิมพ์ข้อบกพร่องที่ได้รับหนังสือแจ้งเป็นทางการจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์			
2.	นำภาพถ่ายข้อบกพร่องลงในช่องภาพถ่ายก่อนปรับปรุง			
3.	ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จสมบูรณ์			
4.	ถ่ายภาพจุดที่ดำเนินการแก้ไขแล้ว โดยขอให้เป็นมุมกล้องและขนาดเดียวกับที่ถ่ายไว้ก่อนการปรับปรุง			
5.	จัดทำเอกสารจำนวน 1 ชุด พร้อมแผ่นซีดีข้อมูล (รูปแบบ Power Point) เพื่อการนำเสนอคณะกรรมการฯ จำนวน 1 แผ่น			
6.	หากเป็นการต่ออายุการรับรองโรงงาน ขอให้ทางโรงงานเสนอสัตวแพทย์ประจำโรงงานลงนามตรวจสอบการแก้ไขทุกข้อก่อนส่งเอกสารและแผ่นซีดีมายังผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์			
7.	เอกสารการแก้ไข ขอให้ดำเนินการส่งภายใน 45 วันนับตั้งแต่วันที่หนังสือแจ้งลงนาม			
หมายเหตุ : หากมีข้อแนะนำให้ทำการปรับปรุง โดยไม่ต้องส่งการแก้ไข				

เอกสารจากกรมปศุสัตว์

1. หนังสือกรมปศุสัตว์ แจ้งกำหนดการตรวจ



ที่ กษ ๐๖๑๕/

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท กรุงเทพฯ ๑๐๕๐๐

XXXXXXXX XXXX

เรื่อง การตรวจรับรองโรงงานใหม่ระบบ GMP โรงงาน

เรียน ผู้จัดการโรงงาน บริษัท

ตามที่ บริษัท ได้ขอรับการรับรองระบบ GMP
โรงงาน จากกรมปศุสัตว์ นั้น

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ขอแจ้งกำหนดการเดินทางตรวจรับ
รองโรงงานใหม่ระบบ GMP โรงงาน ในวันที่ โดยมีเจ้าหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑. XXXXXXXXXXXXXXXXXX หัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบ GMP

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ XX - XXXX - XXXX

๒. XXXXXXXXXXXXXXXXXX ผู้ตรวจประเมินระบบ GMP

ทั้งนี้ หากมีเหตุขัดข้องประการใด โปรดประสานงานเจ้าหน้าที่ล่วงหน้าด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์

โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๓๒

โทรสาร ๐ ๒๖๕๓ ๔๙๓๒

เอกสารจากกรมปศุสัตว์

2. หนังสือกรมปศุสัตว์ แจ้งผลการตรวจ



ที่ กษ ๐๖๑๔/

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

XXXXXX XXXX

เรื่อง การตรวจรับรองโรงงานใหม่ระบบ GMP

เรียน ผู้จัดการบริษัท

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายงานผลการตรวจรับรองระบบ GMP จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ คณะผู้ตรวจประเมินระบบ GMP และระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์
โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
ได้ไปทำการตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อรับรองโรงงานใหม่ระบบ GMP ในโรงงานบริษัท
..... จำกัด เมื่อวันที่ นั้น

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ขอส่งผลการตรวจประเมินระบบ
GMP รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์

โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๓๒

โทรสาร ๐ ๒๖๕๓ ๔๙๓๒

3. รายงานผลการตรวจ

เอกสารจากกรมปศุสัตว์

4. ใบรับรอง EST. No.

	
DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT MINISTRY OF AGRICULTURE AND COOPERATIVES, THAILAND OFFICIAL EXPORT ESTABLISHMENT CERTIFICATE	
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	
• COLD STORAGE	
Establishment No. XXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX THAILAND	Date of issue : XX XXXXXX B.E. 2561 (2018) Valid until : XX XXXXXX B.E. 2564 (2021)
 (Dr. Somchuan Ratanamungklanon) Deputy Director General	

แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list)

แบบประเมินตรวจห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

(Checklist for Cold storage Livestock For Export)

ส่วนที่ 1(Part 1)	AUDIT NO.	วันที่ตรวจ (Inspection date)
ประเภทการตรวจ (Type of approval) () ประเมินเบื้องต้น (pre-audit) () ต่ออายุ (Renewal approval) () การรับรองใหม่ (new approval) () ตรวจติดตาม (follow-up approval) () ขยาย (alteration approval)		REFERENCE : () CODEX
ชื่อสถานประกอบการ	EST.	
ที่อยู่		
ชื่อผู้จัดการ (Manager)		
ชื่อผู้แทนนำตรวจ (Plant representative)		ตำแหน่ง (Position)
ชื่อผู้ตรวจ (Auditor) 1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
ส่วนที่ 2 (Part 2)	ข้อมูลโรงงาน (Plant information)	
จำนวนพนักงาน (No. of employees)	คน (person)	
ปริมาณผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เก็บ (Production capacity)	ตัน (metric tons)	
ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เก็บจากบริษัท (Livestock products from)		
ชนิดของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (Type of product)		
ส่วนที่ 3 (Part 3)	หลักเกณฑ์การให้คะแนน (Inspection criteria)	
ระดับคะแนน (Assessment)		
ใช้การยอมรับกับไม่ยอมรับ ให้ใช้เครื่องหมาย (/) ลงในช่องการตรวจ กรณี ที่ไม่มีการประยุกต์หรือไม่มีการใช้ในห้องเย็นให้ใช้เครื่องหมาย (0) ลงในช่องการตรวจยอมรับ (Mark (/) in Accept or Not-accept, and (0) in Accept if that item is not applied)		
ข้อบกพร่องของโรงงาน (Type of defect)		
1. MAJOR DEFECT (M) = ข้อบกพร่องที่มีผลกระทบต่อคุณภาพกระบวนการผลิตหรือผลิตภัณฑ์ และ/หรือ ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า (Defect directly affects to health and safety of consumer and/or non-comply with importing country requirements) 2. MINOR DEDECT (MI) = ข้อบกพร่องที่มีผลกระทบต่อคุณภาพกระบวนการผลิตหรือผลิตภัณฑ์ แต่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า (Defect with no consequent effect on product safety, and compliance with importing country requirements is met)		

แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list) (ต่อ)

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Inspection items)	ยอมรับ(Accept)	ไม่ยอมรับ(Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Defect found)
1. รายละเอียดของห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์ (Plant)			
1.1 สถานที่ตั้ง (Location)			
1.2 โครงสร้าง (Construction)			
1.3 ถนนและร่องระบายน้ำรอบอาคารโรงงาน (Road and drainage surrounding the plant)			
1.4 การป้องกันสัตว์อื่น ๆ (Protect against domestic animals to cold storage)			
2. การกั้นรั้ว/ขอบเขตโรงงาน (Surrounding fence)			
3. พื้นที่ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ (Cold storage)			
3.1 ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
3.2 จุดติดตั้งไฟดักแมลง (Insectocuter station)			
3.3 ห้อง/ตู้เก็บของพนักงาน (Locker room/ lockers)			
3.4 บริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room)			
3.5 ห้องน้ำ/ห้องสุขา (Shower room, toilets)			
3.6 ขั้นตอนการล้างมือ (Hand washing facilities)			
3.7 ก๊อกน้ำชนิดไม่ใช้มือหรือข้อศอกเปิด (Non-hand operated tap)			
3.8 กระดาษเช็ดมือ/เครื่องเป่ามือ (Hygienic hand drying)			
3.9 ห้องล้างถาดและโลหะ (Container & equipment washing room)			
3.10 สถานที่เก็บสารเคมี (Chemical storing room)			
3.11 บริเวณเก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storing area)			
3.12 ห้องแช่เย็นเก็บผลิตภัณฑ์ (Chill storage)			
3.13 ห้องแช่แข็งเก็บผลิตภัณฑ์ (Cold storage)			
3.14 ห้องเตรียมขนส่งสินค้า (Loading dock)			

แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list) (ต่อ)

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Inspection items)	ยอมรับ(Accept)	ไม่ยอมรับ(Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Defect found)
4. การตรวจวัดบริเวณพื้นที่เก็บและขนส่งผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ (Operational control in Cold storage)			
4.1 การวัดและบันทึกอุณหภูมิห้องเก็บผลิตภัณฑ์ ปศุสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (Cold storage room temperature and record $\leq -18^{\circ}\text{C}$)			
4.2 การวัดและบันทึกอุณหภูมิเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิใจกลางเนื้อ $< -18^{\circ}\text{C}$ (Meat temperature $< -18^{\circ}\text{C}$)			
4.3 ห้องเตรียมขนส่งสินค้า อุณหภูมิ $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (Loading dock temperature $\leq 10^{\circ}\text{C}$)			
5. การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment & container cleaning)			
5.1 ความสะอาดของภาชนะ (Cleanliness)			
5.2 วิธีการฆ่าเชื้อ (Disinfection)			
6. ระบบการจัดการน้ำเสีย (Waste water treatment)			
7. การจัดการขยะจากขบวนการผลิต (Garbage removal)			
8. การป้องกันกำจัดสัตว์พาหะ (Pest control)			
8.1 โปรแกรม (Pest control programme)			
8.2 แผนที่การควบคุมกำจัดแมลง (Insectocuter station map)			
8.3 แผนที่การควบคุมกำจัดหนู (Rodent bait station map)			
8.4 การควบคุมป้องกันนก (จากการสังเกต) (Birds prevention)			
8.5 บัญชีรายชื่อสารเคมีในการกำจัดสัตว์พาหะ (Chemical substances used for pest control are in the DLD approved list)			

แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list) (ต่อ)

ส่วนที่ 4 (Part 4)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
หัวข้อที่ตรวจ (Inspection items)	ยอมรับ(Accept)	ไม่ยอมรับ(Not accept)	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Defect found)
8.6 เอกสารและขั้นตอนการทำความสะอาดบริเวณที่พ่นยาฆ่าแมลง (Cleaning procedures to remove insecticide after use)			
8.7 บันทึกการรายงานการตรวจสอบวิธีการและขั้นตอนการกำจัดศัตรูพืช (Pest control record)			
9. การสอบย้อนกลับและการเรียกคืน (Traceability and recall)			
10. การสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ (Calibration)			
11. โปรแกรมการฝึกอบรมพนักงาน (Employees training programme)			
11.1 สุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal hygiene)			
11.2 สุขอนามัยในขบวนการผลิต (Operational hygiene)			
12. การจัดการของเสีย (Waste disposal system)			
13. ระบบบำบัดน้ำเสีย (Waste water treatment)			
13.1 การบำบัดเบื้องต้น (Screening)			
13.2 การบำบัดเป็นระบบ (ค่า BOD) (BOD level)			
14. การตรวจสุขภาพพนักงาน (Employees' health check)			
14.1 ใบรับรองตรวจสุขภาพ (Medical certificate)			
14.2 การตรวจสุขภาพประจำปี (Annual health check)			

สรุปผลการตรวจ

.....

ผู้ตรวจประเมิน 1.ผู้รับการตรวจประเมิน 1.
 2. 2.
 3. 3.
 4. 4.
 5. 5.

แบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมิน (Check list) (ต่อ)

สรุปผลการตรวจ

This image shows a full page of a handwriting practice worksheet. It consists of multiple rows of horizontal dashed lines spaced evenly down the page, providing a guide for letter height and placement. The background is plain white, and there are no margins or additional markings.

ผู้ตรวจประเมิน 1. ผู้รับการตรวจประเมิน 1.

2.

3.

4.

5.

2.

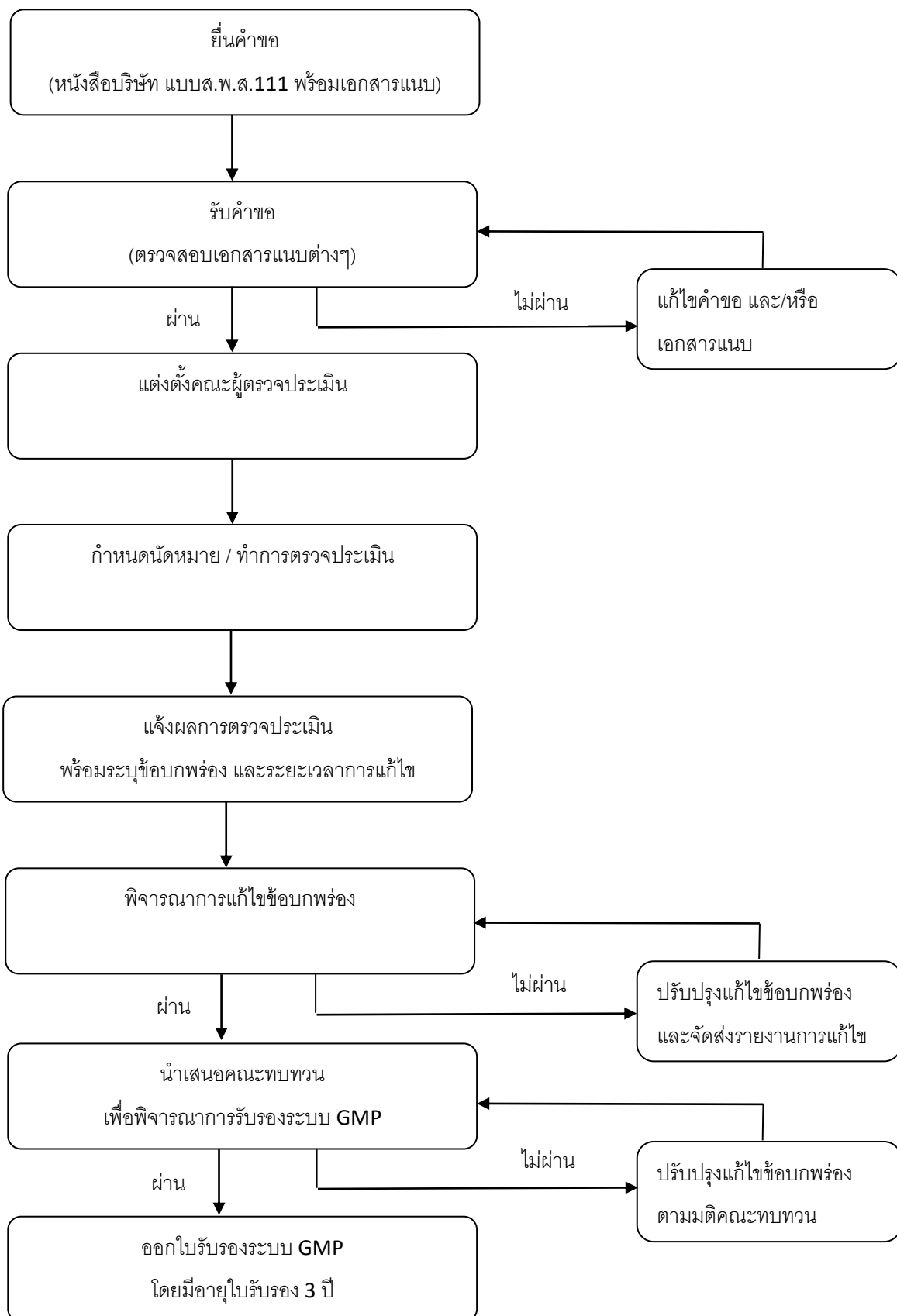
3.

4.

5.

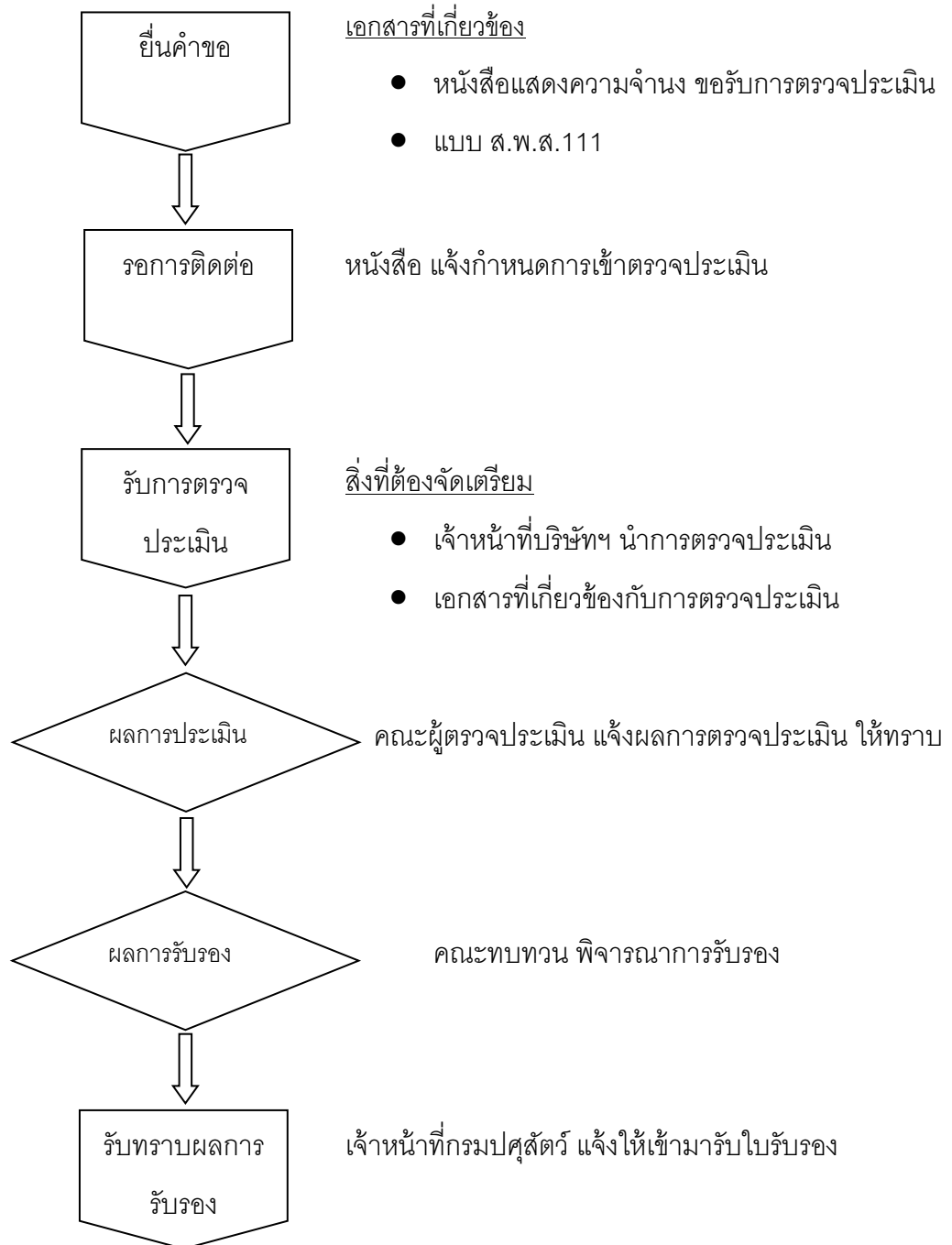
แผนผังการดำเนินงาน

1. แผนผังการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก



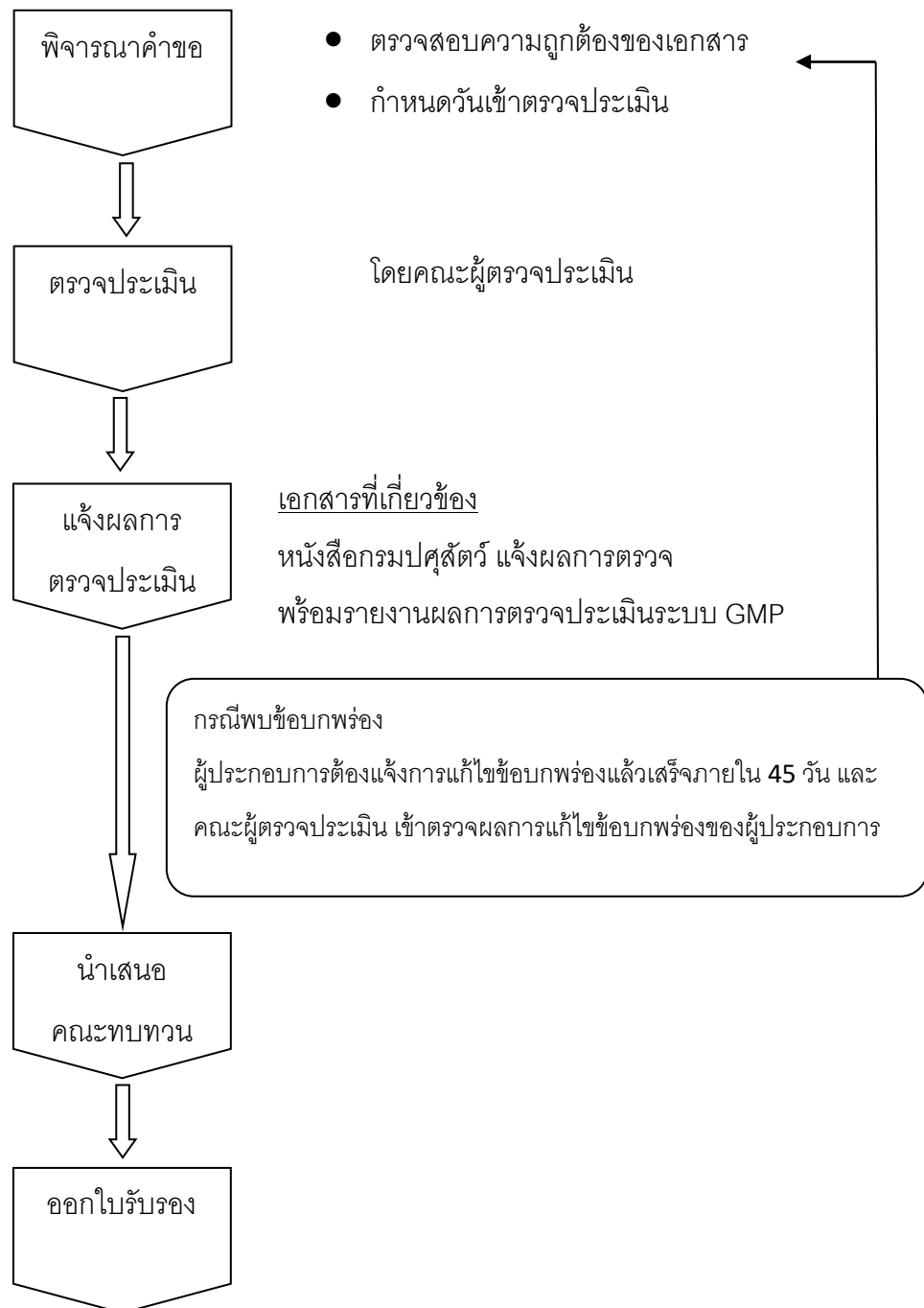
แผนผังการดำเนินงาน

2. แผนผังการดำเนินงานสำหรับผู้ประกอบการ



แผนผังการดำเนินงาน

3. แผนผังการดำเนินงานของกรมปศุสัตว์



การรับการตรวจประเมิน และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. ขั้นตอนการรับการตรวจประเมิน โดยคณะผู้ตรวจประเมิน

- คณะผู้ตรวจประเมิน ดำเนินการเปิดประชุม เพื่อแนะนำตัว และแจ้งวัตถุประสงค์ในการเข้าตรวจให้กับผู้ประกอบกิจการ ทราบ พร้อมสอบถามข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการ เช่น จำนวนพนักงานที่ปฏิบัติงานภายในสถานประกอบการ ชนิดสินค้าที่จัดเก็บในสถานประกอบการ ปริมาณสินค้าปศุสัตว์ที่สามารถจัดเก็บได้ สินค้าที่จัดเก็บภายในสถานประกอบการผลิตจากที่ใด เป็นต้น
- เข้าตรวจภายในสถานประกอบการ และพื้นที่โดยรอบ เพื่อประเมิน
- ตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง และสัมภาษณ์พนักงานที่เกี่ยวข้อง
- ประชุมภายในคณะผู้ตรวจประเมิน เพื่อสรุปข้อมูลจากการตรวจประเมินสถานประกอบการ
- คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการปิดประชุมร่วมกับผู้ประกอบกิจการ เพื่อแจ้งผลการประเมินสถานประกอบการ ให้ผู้ประกอบกิจการทราบ กรณีพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบกิจการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ แล้วแจ้งให้คณะผู้ตรวจประเมิน เข้าตรวจอีกครั้ง เพื่อเสนอคณะทบทวน เพื่อให้การรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แข็งแรงเพื่อการส่งออก

2. เอกสารที่เตรียมสำหรับการตรวจประเมิน

- Lay out สถานประกอบการ ตามจำนวนผู้ตรวจประเมิน
- ผลตรวจสุขภาพพนักงานที่มีโอกาสสัมผัสกับสินค้า
- แผนการอบรมพนักงาน และผลการอบรมพนักงาน เน้นเรื่องหลักการปฏิบัติที่ดีในสถานที่ผลิตอาหาร (GMP) ความรู้ความเข้าใจด้านอาหารปลอดภัย การปฏิบัติงานของพนักงานก่อนเข้าพื้นที่ผลิต
- รายชื่อสารเคมีทั้งหมดที่ใช้ภายในสถานประกอบการ พร้อมใบรับรองสารเคมีซึ่งต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
- การควบคุมแมลง และสัตว์พาหะ เช่น หลักฐานการดำเนินการจากหน่วยงานภายนอก แบบแปลนแสดงจุดติดตั้งเหยื่อพิษสำหรับหนู แบบแปลนแสดงจุดติดตั้งเครื่องดักแมลง ผลการตรวจสอบสัตว์พาหะที่จุดควบคุมสัตว์พาหะ แนวทางการแก้ปัญหากรณีพบสัตว์พาหะ เป็นต้น

- บันทึกร่องหมึกห้องเย็นเก็บสินค้าทุกห้อง การควบคุมร่องหมึกห้องเย็นเก็บสินค้า และแนวทางการแก้ไขเมื่อร่องหมึกห้องเย็นไม่ได้ตามที่กำหนด
- คู่มือปฏิบัติงานต่างๆ เช่น คู่มือการทำความสะอาด คู่มือการรับสินค้าเข้าเก็บ คู่มือการจัดส่งสินค้า เป็นต้น
- เป็นต้น

3. ขั้นตอนการแก้ไขข้อบกพร่อง

- หลังจากผู้ประกอบการ ได้รับแจ้งผลการตรวจประเมิน จากกรมปศุสัตว์ ให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าว ให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยมีระยะเวลาในการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน 45 วัน นับจากวันที่ลงนามในหนังสือกรมปศุสัตว์ เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมิน กำหนดแผนเข้าตรวจประเมินการแก้ไขข้อบกพร่อง เฉพาะข้อบกพร่องที่แจ้งให้กับผู้ประกอบการทราบ หากเกินกำหนดเวลาดังกล่าว คณะผู้ตรวจประเมินจะเข้าตรวจในวัตถุประสงค์ตรวจประเมินรับรองโรงงานใหม่ โดยเริ่มตรวจสอบสถานประกอบการและเอกสารที่เกี่ยวข้องทั้งหมดอีกครั้ง
- ทำหนังสือจากสถานประกอบการ แจ้งผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อขอรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็ง พร้อมแบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่องตามระบบ GMP โดยจัดส่งที่กรมปศุสัตว์ (สำนักเลขานุการกรม)

4. การจัดทำงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะทบทวนเพื่อพิจารณา

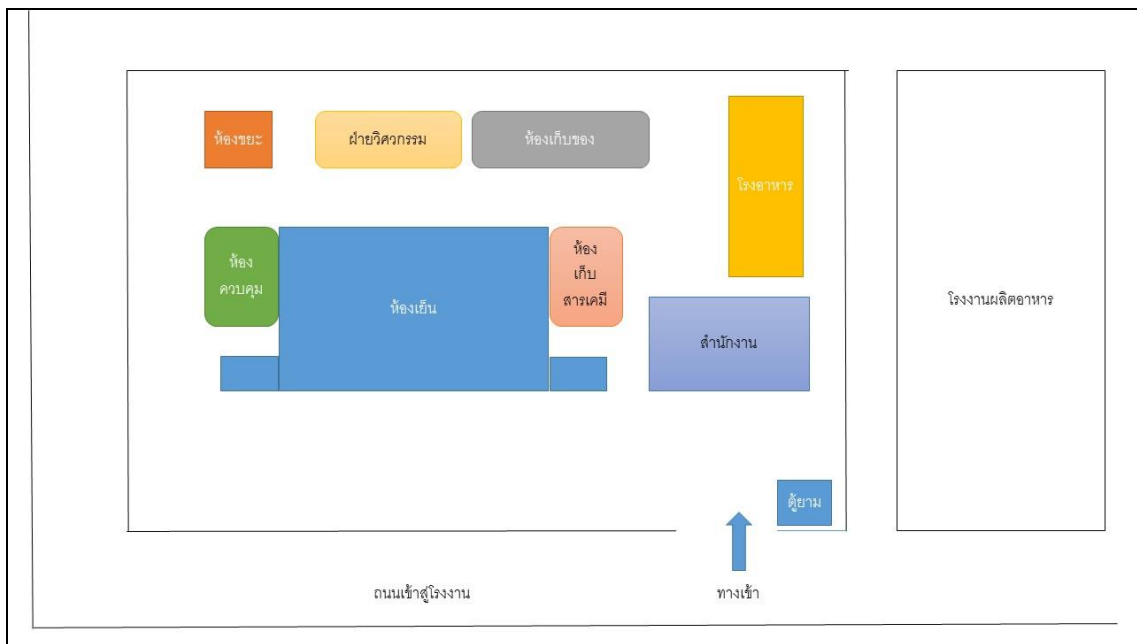
การจัดทำงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ เพื่อนำเสนอคณะทบทวน สำหรับพิจารณารับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็ง เป็นสิ่งที่จำเป็นมาก เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมิน สามารถนำเสนอคณะทบทวน เพื่อให้การรับรองสถานประกอบการโดยมีรายละเอียดดังนี้

- ชื่อ และที่ตั้งของสถานประกอบการ (ภาษาไทย และภาษาอังกฤษ)
- ภาพสถานที่ตั้ง
- แบบแปลนแสดงทิศทางต่างๆ ตามแบบ ส.พ.ส.111 และแบบแปลนพื้นที่จัดเก็บสินค้าพร้อมปริมาณการจัดเก็บสินค้า

- ภาพประกอบต่างๆ เช่น ทางเข้าพนักงาน สิ่งอำนวยความสะดวกก่อนเข้าสถานประกอบการ ทางเข้าห้องเย็นเก็บสินค้า บริเวณพื้นที่รับ-ส่งสินค้า บริเวณประตูรับ-ส่งสินค้า พื้นที่ด้านนอกอาคาร ห้องสุขาสำหรับพนักงาน ห้องเก็บสารเคมี ห้องรวบรวมขยะ เป็นต้น

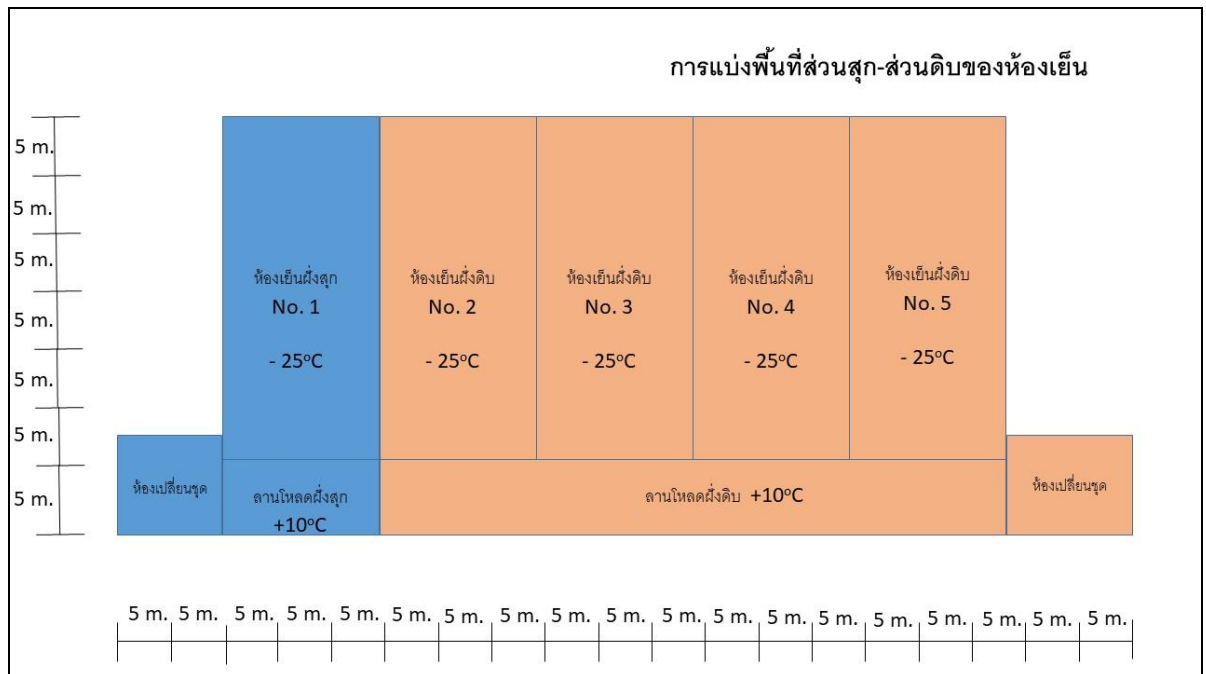
ตัวอย่างแผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและแบบแปลนแผนผังอาคาร

1. ตัวอย่างแผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN)



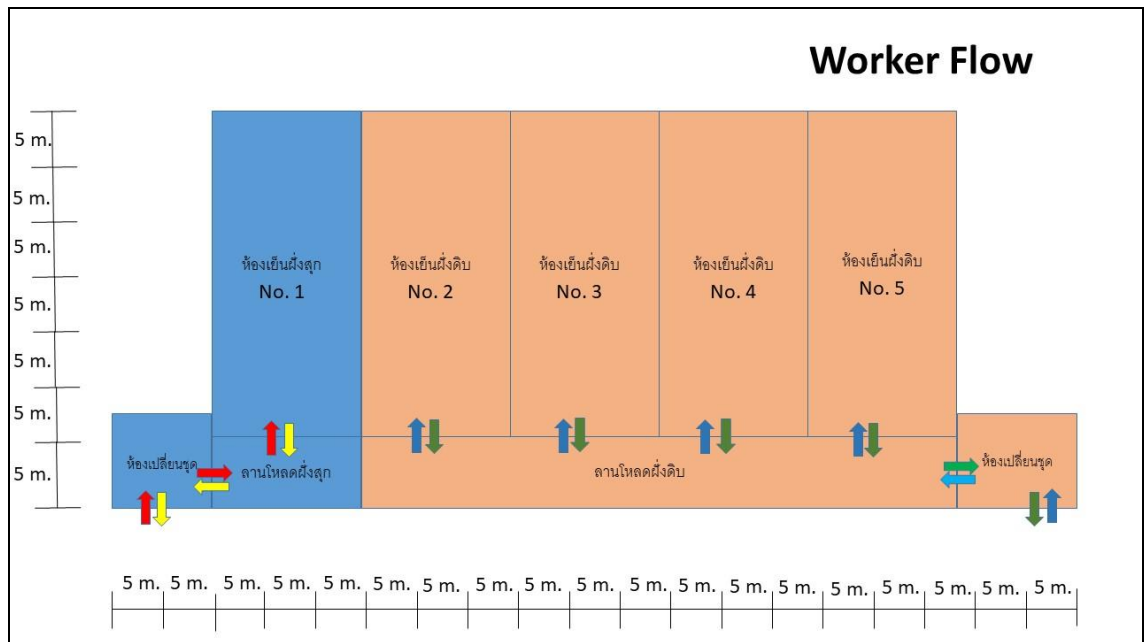
แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN) เพื่อแสดงให้เห็นถึงสถานที่ตั้งโรงงาน เส้นทางคมนาคม รวมทั้งสถานที่ต่างๆ รอบโรงงาน ตลอดจนอาคารต่างๆ ที่อยู่ภายในอาณาเขตโรงงาน เช่น อาคารสำนักงาน บ่อพักน้ำเพื่อนำมาใช้ผลิตน้ำใช้ภายในโรงงาน อาคารสำหรับแผนกซ่อมบำรุง โรงอาหารสำหรับพนักงาน บ่อพักน้ำเสีย เป็นต้น

2. ตัวอย่างแบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ ของอาคารผลิต พร้อมระบุชื่อห้อง (ZONING AREA)



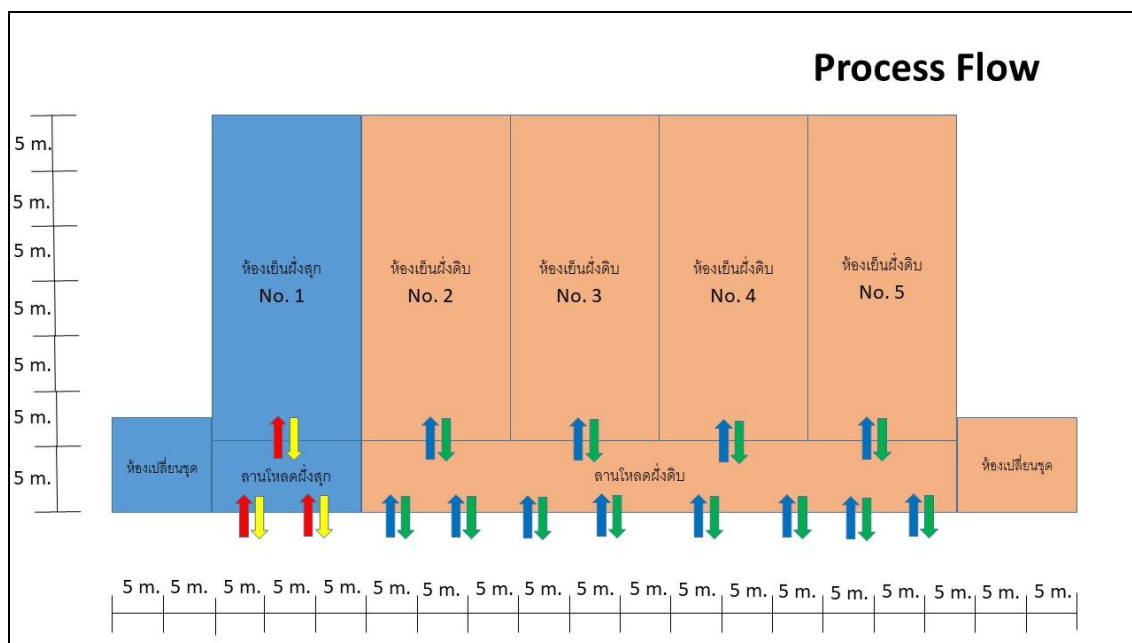
แบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ ของอาคารผลิต พร้อมระบุชื่อห้อง เพื่อแสดงให้เห็นการแบ่งพื้นที่ต่างๆ หรือห้องต่างๆ ที่มีหน้าที่殊ลักษณะที่แตกต่างกัน เช่น ห้องเปลี่ยนชุดพนักงานส่วนสินค้าสูง ห้องเปลี่ยนชุดพนักงานส่วนสินค้าดิบ พื้นที่จอดรถ Folk lift พื้นที่โหลดสินค้าขึ้น-ลง ห้องล้างอุปกรณ์ จำนวนห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แปรรูปปรุงสุก จำนวนห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์ดิบ โดยแบบแปลนดังกล่าวจะต้องมีมาตรวัดอยู่ด้านข้าง และด้านล่างของแผนผังเพื่อเทียบดูขนาดของห้องต่างๆ ได้ชัดเจน สำหรับ ประเมิน พื้นที่ที่ใช้งานเทียบกับ ข้อมูลที่แจ้งไว้กับ กรมปศุสัตว์

3. ตัวอย่างแบบแปลนแสดงทิศทางการเข้า – ออก ของพนักงาน (WORKER FLOW)



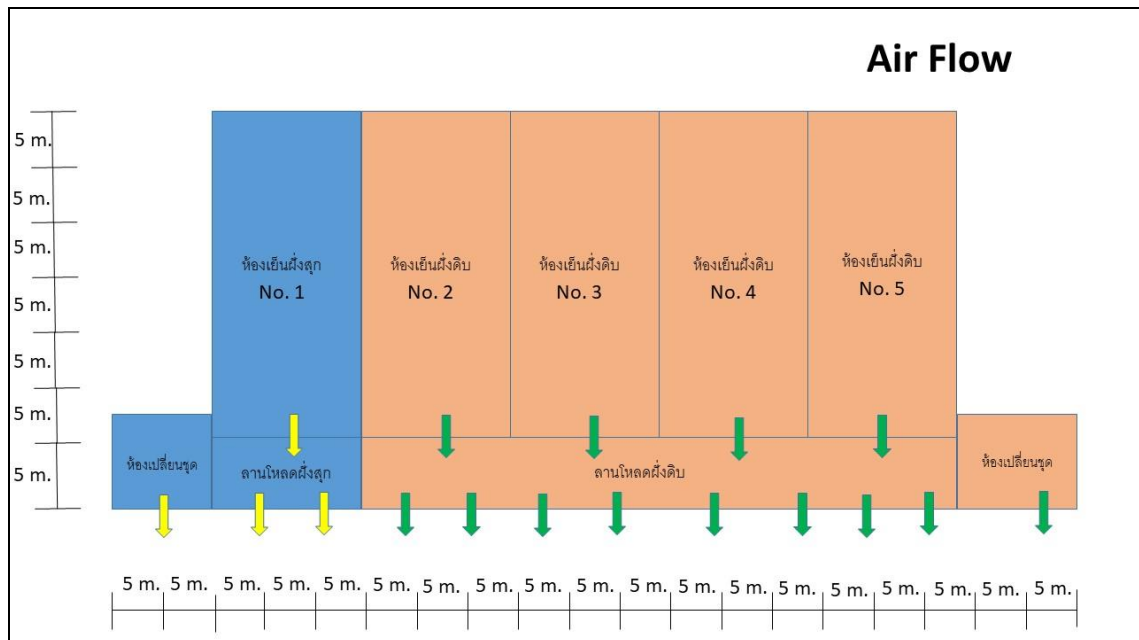
แบบแปลนแสดงทิศทางการเข้า – ออก ของพนักงาน (WORKER FLOW) จะเป็นแบบแปลนที่แสดงลักษณะโครงสร้างอาคารเหมือนกับแบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ โดยแบบแปลนนี้จะแสดงถึงเส้นทางการเข้า – ออก ของพนักงานเข้ามาในพื้นที่บริเวณสถานประกอบการทางบริเวณตำแหน่งใดของแบบแปลน และไปยังห้องต่างๆ ภายในสถานประกอบการทางตำแหน่งใดของแบบแปลน

4. ตัวอย่างแบบแปลนแสดงทิศทางการขบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW)



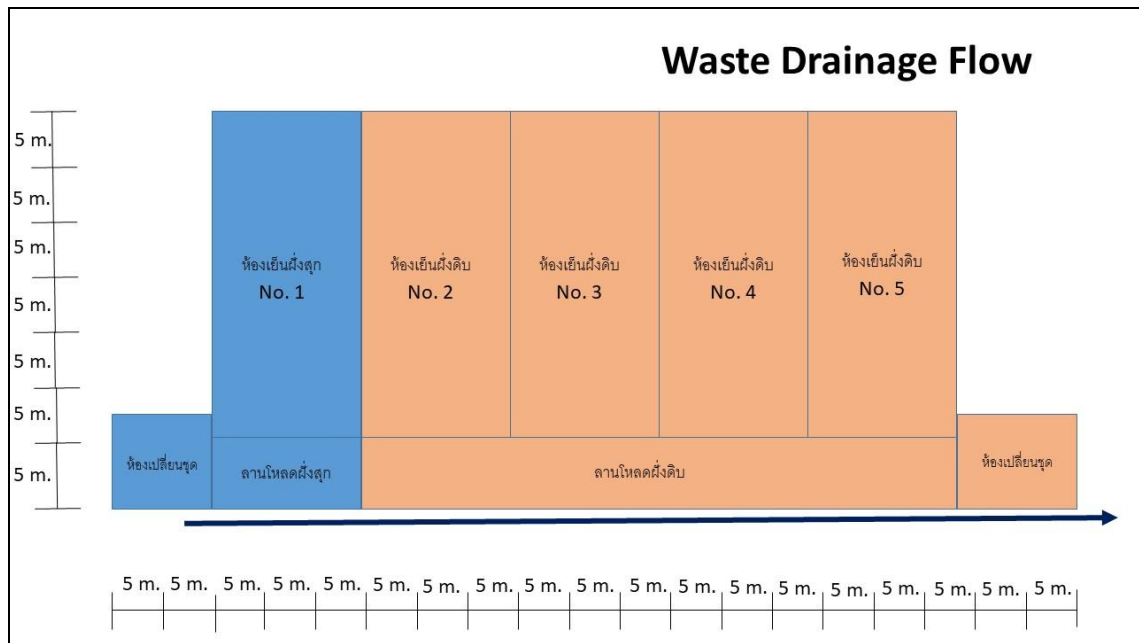
แบบแปลนแสดงทิศทางการขบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW) จะเป็นแบบแปลนที่แสดงลักษณะโครงสร้างอาคารเหมือนกับแบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ และแบบแปลนแสดงทิศทางการเข้า – ออก ของพนักงาน โดยแบบแปลนนี้จะแสดงถึงเส้นทางการเข้า – ออก ของสินค้าที่เข้ามาในพื้นที่บริเวณสถานประกอบการทางบริเวณตำแหน่งใดของแบบแปลน และไปยังห้องต่างๆ ภายในสถานประกอบการทางตำแหน่งใดของแบบแปลน

5. ตัวอย่างแบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต (AIR FLOW OR VENTILATION FLOW)



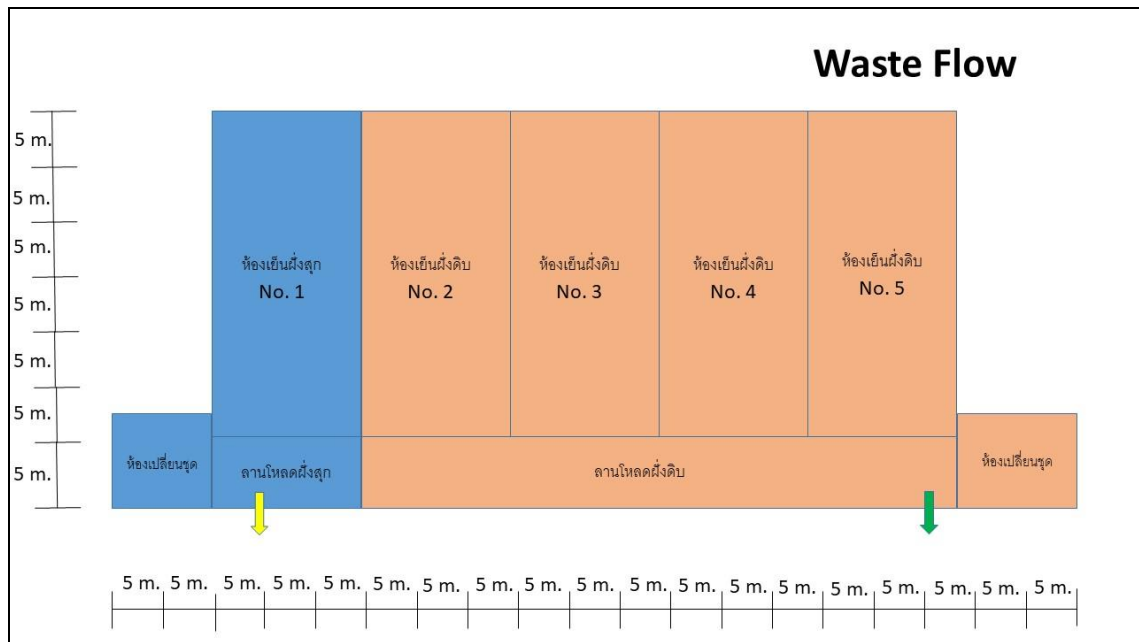
แบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต (AIR FLOW OR VENTILATION FLOW) จะเป็นแบบแปลนที่แสดงลักษณะโครงสร้างอาคารเหมือนกับแบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ แบบแปลนแสดงทิศทางเข้า – ออก ของพนักงาน และแบบแปลนแสดงทิศทางของขบวนการผลิตสินค้า โดยแบบแปลนนี้จะแสดงถึงทิศทางการไหลของอากาศภายในสถานประกอบการว่าเป็นอย่างไร อากาศจะเคลื่อนไหวไปทางทิศทางใด

6. ตัวอย่างแบบแปลนแสดงทิศทางการระบายน้ำทิ้งภายในอาคารผลิต
(WASTE DRAINAGE FLOW)



แบบแปลนแสดงทิศทางการระบายน้ำทิ้งภายในอาคารผลิต (WASTE DRAINAGE FLOW) จะเป็นแบบแปลนที่แสดงลักษณะโครงสร้างอาคารเหมือนกับแบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ แบบแปลนแสดงทิศทางเข้า – ออก ของพนักงาน แบบแปลนแสดงทิศทางของขบวนการผลิตสินค้า และแบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต โดยแบบแปลนนี้จะแสดงถึงทิศทางการระบายน้ำทิ้งของสถานประกอบการ เพื่อประเมินความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน

7. ตัวอย่างแบบแปลนแสดงทิศทางการกำจัดของเสีย (WASTE FLOW)



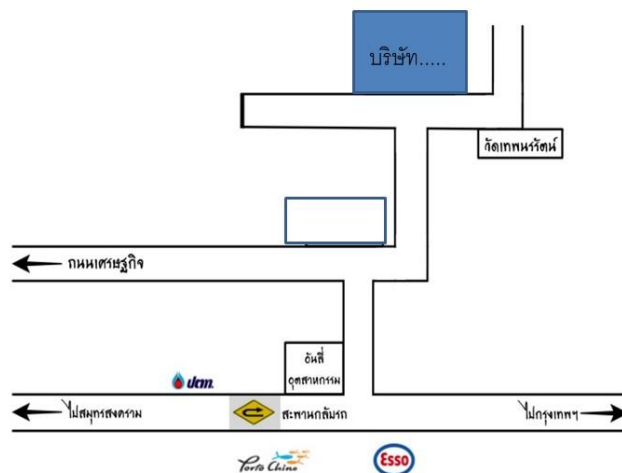
แบบแปลนแสดงทิศทางการกำจัดของเสีย (WASTE FLOW) จะเป็นแบบแปลนที่แสดงลักษณะโครงสร้างอาคารเหมือนกับแบบแปลนแสดงทิศทางการกั้นแบ่งห้องต่างๆ แบบแปลนแสดงทิศทางเข้า – ออก ของพนักงาน แบบแปลนแสดงทิศทางของขบวนการผลิตสินค้า และแบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต โดยแบบแปลนนี้จะแสดงถึงเส้นทางการลำเลียงของเสียออกจากสถานประกอบการ

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะกรรมการ

ชื่อบริษัท (ภาษาไทย)
ชื่อบริษัท (ภาษาอังกฤษ)

รูปภาพหน้าบริษัท

ที่อยู่ (ภาษาไทย)
ที่อยู่ (ภาษาอังกฤษ)



แสดงสถานที่ตั้งโรงงานและพื้นที่ใกล้เคียง

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะทบทวน

บริษัท.....

- ประวัติความเป็นมาของบริษัท.....
- ประธานกรรมการ.....
- ผู้จัดการโรงงาน.....
- ก่อตั้งตั้งแต่ปี.....
- ทุนการจดทะเบียน.....
- พื้นที่โรงงานทั้งหมด.....
- พื้นที่อาคารห้องเย็น..... จำนวนห้องเย็น.....ห้อง
- ความสามารถในการจัดเก็บ.....ตัน

บริษัท..... (ต่อ)

- ชนิดผลิตภัณฑ์ที่รับจัดเก็บในห้องเย็น เช่น
 - เนื้อไก่สดแช่แข็ง
 - เนื้อไก่แปรรูปปรุงสุกแช่แข็ง
 - เนื้อสุกรสดแช่แข็ง
 - เนื้อสุกรแปรรูปปรุงสุกแช่แข็ง
 - เนื้อโคสดแช่แข็ง
 - เนื้อโคแปรรูปปรุงสุกแช่แข็ง
- อุณหภูมิห้องแต่ละห้อง
- รายชื่อโรงงานที่ฝากสินค้ามีดังนี้

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะกรรมการ

ภาพแผนผังแสดงทิศทางต่างๆ เช่น

- การแบ่งพื้นที่ส่วนสูง-ส่วนดิบของห้องเย็น
- ทิศทาง เข้า – ออก ของพนักงาน (**WORKER FLOW**)
- ทิศทางของขบวนการผลิตสินค้า (**PROCESS FLOW**)
- ทิศทางการระบายอากาศภายในอาคารผลิต (**AIR FLOW OR VENTILATION FLOW**)
- ทิศทางการระบายน้ำทิ้งภายในอาคารผลิต (**WASTE DRAINAGE FLOW**)
- ทิศทางการกำจัดของเสีย (**WASTE FLOW**)

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพทางเข้าของอาคารห้องเย็น
แสดงให้เห็นสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ก่อนเข้าอาคารห้องเย็น
เช่น ระบบควบคุมการเข้า-ออกของพนักงาน
การป้องกันไม่ให้ผู้ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องเข้ามาภายในอาคาร
ชั้นวางรองเท้าจากบ้านของพนักงาน

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะกรรมการ

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพห้องแต่งตัวพนักงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ก่อนเข้าพื้นที่ห้องเย็น
แสดงให้เห็นสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ สำหรับพนักงานก่อนเข้าปฏิบัติงานในห้องเย็น
เช่น พื้นที่เปลี่ยนชุด
ราวแขวนเสื้อ
ตู้ Locker
ชั้นวางรองเท้าสำหรับใช้ภายในห้องเย็น
อ่างล้างมือและก๊อกน้ำชนิดไม่ใช้มือเปิด น้ำยาล้างมือ กระดาษเช็ดมือ เครื่องเป่ามือ
ถังขยะ

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพชุดแต่งตัวของพนักงาน
แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของชุดพนักงานในแต่ละพื้นที่
เช่น ชุดพนักงานขับรถ Folk lift
ชุดพนักงานจัดของในพื้นที่โหลดสินค้า
ชุดพนักงานตรวจสอบสินค้า

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะกรรมการ

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพภายในพื้นที่โหลดสินค้า

แสดงให้เห็นพื้นที่สำหรับโหลดสินค้าเป็นภาพรวม เพื่อให้เห็นขนาดพื้นที่การทำงานและตำแหน่งที่ตั้งต่างๆ เช่น ลักษณะประตูโหลดสินค้า ตำแหน่งไฟดักแมลง การจัดวางอุปกรณ์สำหรับช่วยโหลดสินค้า เป็นต้น

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพเส้นทางการลำเลียงสินค้าเข้าห้องเย็น

แสดงให้เห็นถึงมาตรการการควบคุมอุณหภูมิของห้องเย็นกับพื้นที่โหลดสินค้า

เช่น ประตูเปิด-ปิด

ม่านอากาศ (Air curtain)

Anteroom

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะทบทวน

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพภายในห้องเย็น

แสดงให้เห็นลักษณะของห้อง การมีควบคุมอุณหภูมิภายในห้องเย็น วิธีการจัดวางสินค้า

เช่น **Moblie rack**

กรงเก็บสินค้า

Fix rack 5 ชั้น

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพพื้นที่จอดรถ **Folk Lift** ภายในอาคารและการเปลี่ยนแบตเตอรี่

แสดงถึงบริเวณที่ทำการจอดรถ **Folk lift** พื้นที่ชาร์ตแบตเตอรี่ หรือเปลี่ยนแบตเตอรี่

รวมถึงเส้นทางการขนส่งรถ **Folk lift** เพื่อทำการบำรุงรักษา

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะทบทวน

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพช่องไหลดสินค้า (ด้านนอก)

แสดงให้เห็นถึงมาตรการการป้องกันสัตว์พาหะ และบุคคลที่ไม่ได้ผ่านการควบคุมสุขลักษณะเข้าภายในอาคารในระหว่างการขนถ่ายสินค้า

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพระบบการทำความเย็น ห้องควบคุมระบบทำความเย็น

แสดงให้เห็นการกำกับ การตรวจสอบและควบคุมระบบทำความเย็นให้สินค้าเป็นไปตามข้อกำหนด อาจจะมีการจดบันทึกอุณหภูมิห้องต่างๆ หรือกราฟบันทึกอุณหภูมิห้อง

ตัวอย่างงานนำเสนอข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ สำหรับนำเสนอคณะทบทวน

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ
เช่น ห้องน้ำพนักงาน เป็นชนิดนั่งราบเท่านั้น
 ห้องอาหาร
 ห้องพักผ่อนของพนักงาน
 ห้องพักของพนักงานขนส่ง

รูปภาพประกอบต่างๆ เช่น

- ภาพพื้นที่จัดการขยะ
 แสดงให้เห็นการจัดการด้านขยะ และควบคุมการกำจัดขยะ

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดี
สำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

ลำดับที่	EST. No.	ชื่อบริษัท	ที่อยู่	ประเภทสินค้าที่เก็บ
1	250	บริษัท เจพีเค โคลด์ สโตเรจ จำกัด	88/89 ม.7 ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540 โทร. 02-170-9766 - 9	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
2	255	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ศูนย์กระจายสินค้าบาง น้ำเปรี้ยว)	59 หมู่ 14 ถนนสุวินทวงศ์ ตำบลลำไทร อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13170	สินค้าดิบ
3	256	บริษัท ไทยโยโกเร จำกัด สาขาฉะเชิงเทรา	59/1 หมู่ 12 ถนนบางนา-ตราด ตำบลบางประกง อำเภอบางประกง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24130 โทร. 038-532-154	สินค้าแปรรูปปรุงสุก
4	257	บริษัท เอสซีจี นิชีเร โลจิสติกส์ จำกัด	173 หมู่ 16 ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540 โทร. 02-706-1710	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
5	258	บริษัท เอ็มเอ็มพี โฟรเซน ฟู้ดส์ จำกัด	208/2 ถนนธรรมคุณากร ตำบลโกรกกราก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000 โทร. 034-841-282	สินค้าดิบ

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

ลำดับที่	EST. No.	ชื่อบริษัท	ที่อยู่	ประเภทสินค้าที่เก็บ
6	263	บริษัท ไทยนิปปอน โคลด์ สโตรเรจท์ จำกัด	1/21 หมู่ 5 ถ.โรจนะ ต.คานหาม อ.อุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13210 โทร. 035-719-011-5	สินค้าแปรรูปปรุงสุก
7	269	บริษัท โมบายโลจิสติกส์ จำกัด	247 หมู่ 1 ตำบลเทพารักษ์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10540 โทร. 097-238-3783	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
8	271	บริษัท ซีที ศูนย์กระจายสินค้า จำกัด	333 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน กม. 69 ตำบลชะแมบ อำเภอรังนกน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13170 โทร. 035-721-920-9	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
9	272	บริษัท ปิติเซ็นเตอร์ห้องเย็น จำกัด	9/9-10 หมู่ 3 ตำบลลำไทร อำเภอรังนกน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13170 โทร. 035-257-000-3	สินค้าดิบ
10	275	บริษัท เจดับเบิ้ลยูดี แปซิฟิก จำกัด	99/3 หมู่ 11 ถนนสุวินทวงศ์ ตำบลคลองเือง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000 โทร. 033-020-800	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

ลำดับที่	EST. No.	ชื่อบริษัท	ที่อยู่	ประเภทสินค้าที่เก็บ
11	278	บริษัท ไทยโยโกเร จำกัด สาขาพระนครศรีอยุธยา	131 หมู่ 1 ถนนพหลโยธิน ตำบลสนับทึบ อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13170 โทร. 035-721-027	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
12	279	บริษัท ไทยแม็ก คูลด์ สโตรว์เจ จำกัด สาขาเวลโกรว์	78/3 หมู่ 2 ตำบลพิมพา อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24180 โทร. 038-522-504-7	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
13	280	บริษัท แปซิฟิค ห้องเย็น จำกัด	47/19 หมู่ 2 ตำบลนาดี อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000 โทร. 034-834-224-27	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
14	283	บริษัท บางกอกคูลด์ สโตรว์เจ เซอร์วิส จำกัด	777 หมู่ 9 ถ.บางนา-ตราด กม. 18 ต.บางโฉลง อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10850 โทร. 02-383-5641-4	สินค้าดิบ
15	297	บริษัท เอ็มเคห้องเย็น จำกัด	69/1 หมู่ 2 ตำบลนาดี อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000 โทร. 034-432-334	สินค้าดิบ
16	298	บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)	111 หมู่ 2 ตำบลกาหลง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการรับรองการจัดการสุขลักษณะที่ดีสำหรับห้องเย็นเก็บสินค้าปศุสัตว์แช่แข็งเพื่อการส่งออก

ลำดับที่	EST. No.	ชื่อบริษัท	ที่อยู่	ประเภทสินค้าที่เก็บ
17	304	บริษัท ดี แอนด์ พี โคลด์สตอเรจ จำกัด	78/2 หมู่ 2 ตำบลพิมพา อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24180 โทร. 038-571-870	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
18	306	ห้องเย็นพัฒนานิคม บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด	256 หมู่ 1 ตำบลช่องสาริกา อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี 15140	สินค้าดิบและ สินค้าแปรรูปปรุงสุก
19	308	บริษัท เอ็น เอส โคลด์ สโตเรจ จำกัด	150/2 หมู่ 3 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000 โทร. 074-336-990-2	สินค้าดิบ
20	311	บริษัท ชลสิทธิ์โฟรเซนฟู้ดส์ จำกัด	361/1 หมู่ 1 ตำบลดีลัง อำเภอพัฒนานิคม จังหวัด ลพบุรี 15220 โทร. 036-638-309	สินค้าดิบ

ข้อมูล ณ วันที่ 31 มกราคม 2561

