คู่มือการตรวจประเมินและรับรอง GHPS

ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

สำหรับผู้ตรวจประเมิน

จารุวดี เปรมฤดี
วรามล ใช้พานิช

กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์

คำนำ

คู่มือการตรวจประเมินและรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานด้านการตรวจประเมินและรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ให้การรับรองโดยกรมปศุสัตว์ เนื้อหาในคู่มือฯ ฉบับนี้ ประกอบด้วย การขอรับการรับรอง การตรวจประเมิน หลักเกณฑ์และข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน การให้การรับรอง การยกเลิก การพักใช้ การเพิกถอนการรับรอง และการอุทธณ์ นอกจากนี้ยังได้สรุปข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ขอรับการรับรอง GHPs จากกรมปศุสัตว์ และการให้การรับรองของประเทศคู่ค้าในการส่งออกผลิตภัณฑ์นม

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฯ ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ในการตรวจประเมินและรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมิน รวมทั้งผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปที่สนใจ หากมีข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะประการใด คณะผู้จัดทำยินดีน้อมรับฟังเพื่อนำมาพัฒนาและปรับปรุงในโอกาสต่อไป

จารุวดี เปรมฤดี
วรามล ใช้พานิช
กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์
มกราคม 2567

สารบัญ

บทนำ 1

บทนิยาม 2

บทที่ 1

การขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิต ผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก 3

1. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ 3
2. วิธีการยื่นขอรับการรับรอง 3
3. แผนผังขั้นตอนการขอรับการรับรอง การตรวจประเมิน และรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก 4
4. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง 7

บทที่ 2

การตรวจประเมิน 11

1. รูปแบบการตรวจประเมิน 11
2. คณะผู้ตรวจประเมิน 12
3. การตรวจประเมิน 12
4. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง 16

บทที่ 3

หลักเกณฑ์และข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน GHPsในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก 44

ส่วนที่ 1 บทนำ และการควบคุมอันตรายทางอาหาร (INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS) 45

ส่วนที่ 2 การผลิตขั้นต้น (PRIMARY PRODUCTION) 45

ส่วนที่ 3 สถานประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมืออุปกรณ์ (ESTABLISHMENT – DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT) 45

ส่วนที่ 4 การฝึกอบรม (TRAINING AND COMPETENCE) 53

ส่วนที่ 5 การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค (ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION, AND PEST CONTROL) 54

ส่วนที่ 6: สุขลักษณะส่วนบุคคล (PERSONAL HYGIENE) 56

ส่วนที่ 7: การควบคุมการผลิต (CONTROL OF OPERATION) 57

ส่วนที่ 8: ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค (PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS) 61

ส่วนที่ 9: การขนส่ง (TRANSPORTATION) 61

บทที่ 4

ระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องและการจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง 62

1. การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) 62
2. การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) 63
3. การต่ออายุการรับรอง (Re-certificated Audit) 63
4. การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit) 63
5. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง 64

บทที่ 5

การให้การรับรอง 67

1. คณะกรรมการรับรอง 67
2. การจัดทำใบรับรอง GHPs 69
3. เงื่อนไขของผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง 70

บทที่ 6

การยกเลิก การพักใช้ การเพิกถอนการรับรอง และการอุทธรณ์ 71

1. การยกเลิกการรับรอง 71
2. การพักใช้การรับรอง 71
3. การเพิกถอนการรับรอง 72
4. การอุทธรณ์ 72

บทที่ 7

ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก 73

บทที่ 8

การให้การรับรองของประเทศคู่ค้าในการส่งออกผลิตภัณฑ์นม 76

บรรณานุกรม 78

ภาคผนวก 80

บทนำ

น้ำนมและผลิตภัณฑ์นมเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะดวกต่อการบริโภค และการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังเป็นสินค้าที่มีความสำคัญทางด้านการค้าระหว่างประเทศ (FAO/WHO, 2004) ซึ่งกรมปศุสัตว์ได้เล็งเห็นความสำคัญของผลิตภัณฑ์นม จึงได้กำหนดแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมและสนับสนุนผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการส่งออก เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์นมส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยในแผนปฏิบัติการด้านโคนมและผลิตภัณฑ์นม ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2564 – 2570) กำหนดตัวชี้วัดด้านมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดเพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 5 ต่อปี และมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนาระบบอุตสาหกรรมนมของประเทศให้ยั่งยืน มีมาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้ (กรมปศุสัตว์, 2564)

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปยังต่างประเทศ จะต้องได้รับการรับรองการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices ; GHPs) ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จากกรมปศุสัตว์ ซึ่งในปัจจุบันมีสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง GHPs โดยกรมปศุสัตว์ จำนวนทั้งสิ้น 56 ราย (กรมปศุสัตว์, 2566) และนับตั้งแต่ได้มีการปรับปรุงและบังคับใช้ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2564 เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2564 เพื่อให้การตรวจประเมินและการรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออกของ ประเทศไทยมีความสอดคล้องกับมาตรฐานสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบของประเทศคู่ค้านั้น มีผู้ประกอบการให้ความสนใจยื่นขอรับรองสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกแล้ว จำนวน 17 ราย

กรมปศุสัตว์เป็นหน่วยงานภาครัฐที่ให้การรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกอ้างอิงตามหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ของ Codex Alimentarius International Food Standard (General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969; Good Hygiene Practices (GHPs) 2020) และเพิ่มเติมรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นม ตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products: CAC/RCP 57-2004) ข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสินค้าเกษตร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ โดยการปฏิบัติงานจะอยู่ภายใต้ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2564 คู่มือการตรวจประเมินและรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานด้านการตรวจประเมินและรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพ สอดคล้องตามมาตรฐานสากล และมีมาตรฐานในการตรวจประเมินและรับรองที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

บทนิยาม

1. GHPs (Good Hygiene Practices) หมายถึง การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี มาตรการ และเงื่อนไขพื้นฐานที่ประยุกต์ใช้ในขั้นตอนใดๆ ตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อส่งมอบอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม

2. ผู้ตรวจประเมิน (Auditor) หมายถึง ผู้ตรวจประเมิน GHPs และ HACCP ในสถานประกอบการ โดยมีคุณสมบัติตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง “คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน ขอบข่าย GHPs และ HACCP”

3. คณะผู้ตรวจประเมิน (Auditor Team) หมายถึง คณะผู้ตรวจประเมิน GHPs และ HACCP ในสถานประกอบการ ซึ่งเป็นกลุ่มบุคคลที่ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการ ประกอบด้วย หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน หรือหัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัด หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด โดยอาจมีผู้เชี่ยวชาญ และผู้สังเกตการณ์เข้าร่วมด้วย

4. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ (DLD officer) หมายถึง พนักงานตรวจโรคสัตว์ที่อธิบดีเป็นผู้แต่งตั้งตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์หรือคณะกรรมการรับรองเพื่อดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน การตรวจสอบ หรือการควบคุมกระบวนการผลิตในสถานประกอบการ

5. ผู้เชี่ยวชาญ (Technical Expert) หมายถึง บุคคลผู้ให้ความรู้ หรือความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านแก่คณะผู้ตรวจประเมิน

6. ผู้สังเกตการณ์ (Observer) หมายถึง บุคคลผู้ติดตามมากับคณะผู้ตรวจประเมิน เพื่อสังเกตการณ์แต่ไม่ได้ดำเนินการตรวจประเมิน

7. การตรวจประเมิน (Audit) หมายถึง การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการ เพื่อประเมินและตรวจสอบเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อกำหนด

8. คณะกรรมการรับรอง (Certification Committee) หมายถึง คณะกรรมการรับรอง GHPs และ ระบบ HACCP ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยอธิบดีกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาให้การรับรอง คงไว้ซึ่งการรับรอง ต่ออายุการรับรอง เพิ่มขอบข่ายการรับรอง ลดขอบข่ายการรับรอง ยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง และเพิกถอนการรับรอง

9. การรับรอง (GHPs Granting Certification) หมายถึง การให้การยอมรับความสามารถของสถานประกอบการในการปฏิบัติตามหลักการปฏิบัติที่ดี GHPs ในสถานประกอบการ

10. ใบรับรอง (GHPs Certificate) หมายถึง ใบรับรอง GHPs ที่ออกโดยกรมปศุสัตว์

11. ผู้ประกอบการ (Entrepreneur) หมายถึง เจ้าของสถานประกอบการ ผู้จัดการสถานประกอบการ หรือผู้ที่ได้รับมอบอำนาจจากเจ้าของสถานประกอบการที่ยื่นขอการรับรอง GHPs เพื่อดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง เช่น การขอขยายการรับรอง การยกเลิกการรับรอง

12. สถานประกอบการ (Establishment) หมายถึง สถานที่ผลิต แปรรูป และจัดเก็บผลิตภัณฑ์นมสำหรับคนบริโภคที่ขอรับการรับรอง GHPs เพื่อการส่งออก จากกรมปศุสัตว์

บทที่ 1
การขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

1. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

1.1 ไม่เป็นผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรอง เว้นแต่พ้นระยะเวลาที่ถูกเพิกถอนการรับรองมาแล้ว 3 ปี หรือจนกว่ากระบวนการพิจารณาคดีจะสิ้นสุด หรือพิสูจน์ได้ว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการดังกล่าวไม่ได้กระทำผิดต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.2 สถานประกอบการมีการจัดการตามมาตรฐาน GHPs และสอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศที่มีความประสงค์จะส่งออก

2. วิธีการยื่นขอรับการรับรอง

2.1 ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สามารถยื่นหนังสือถึงผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ พร้อมแบบคำขอรับการรับรอง GHPs สถานประกอบการเพื่อการส่งออก (สพส. 111) ได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ฝ่ายบริหารทั่วไป ตึกวิจิตรพาหนการ ชั้น 3 กรมปศุสัตว์ ด้วยตนเองหรือส่งเอกสารทางไปรษณีย์ หรือช่องทางอื่นตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด โดยกรอกข้อมูลและแนบเอกสารที่เกี่ยวข้องให้ครบถ้วนตามรายละเอียดที่ระบุในแบบ สพส. 111

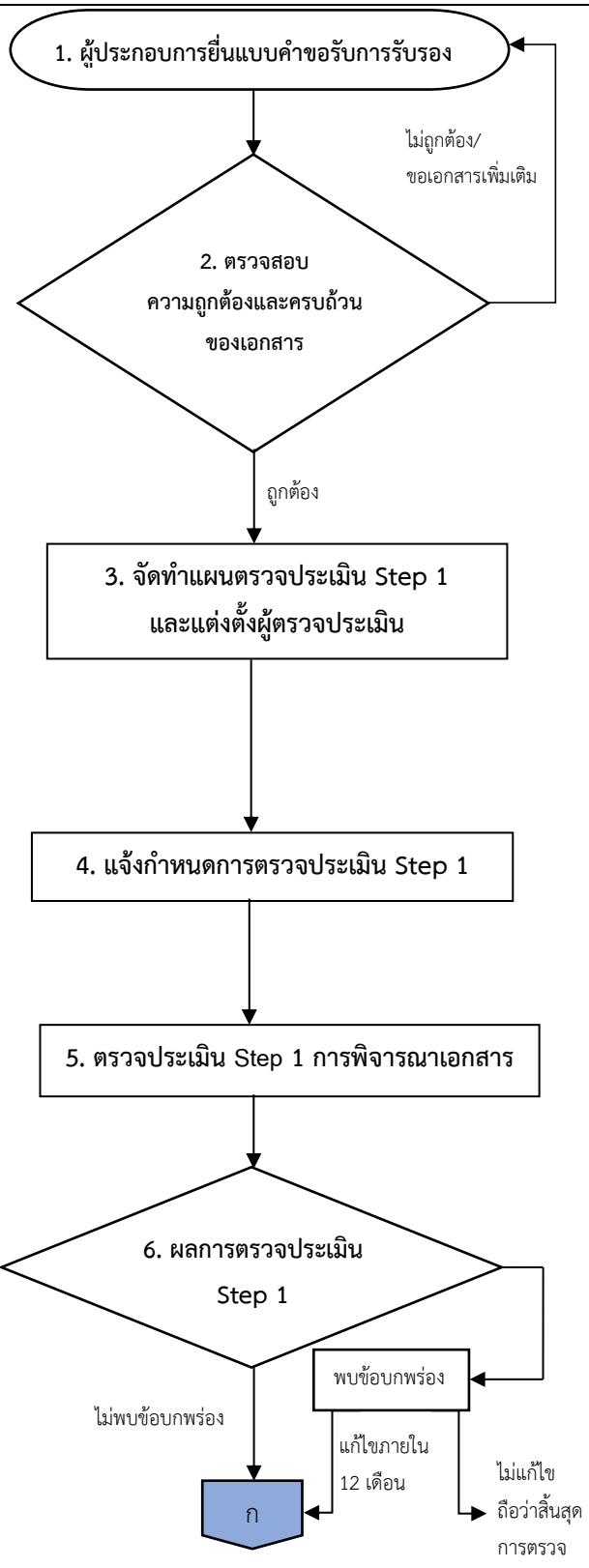
2.2 เมื่อได้รับแบบคำขอแล้ว เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนของเอกสาร และคุณสมบัติของผู้ประกอบการ

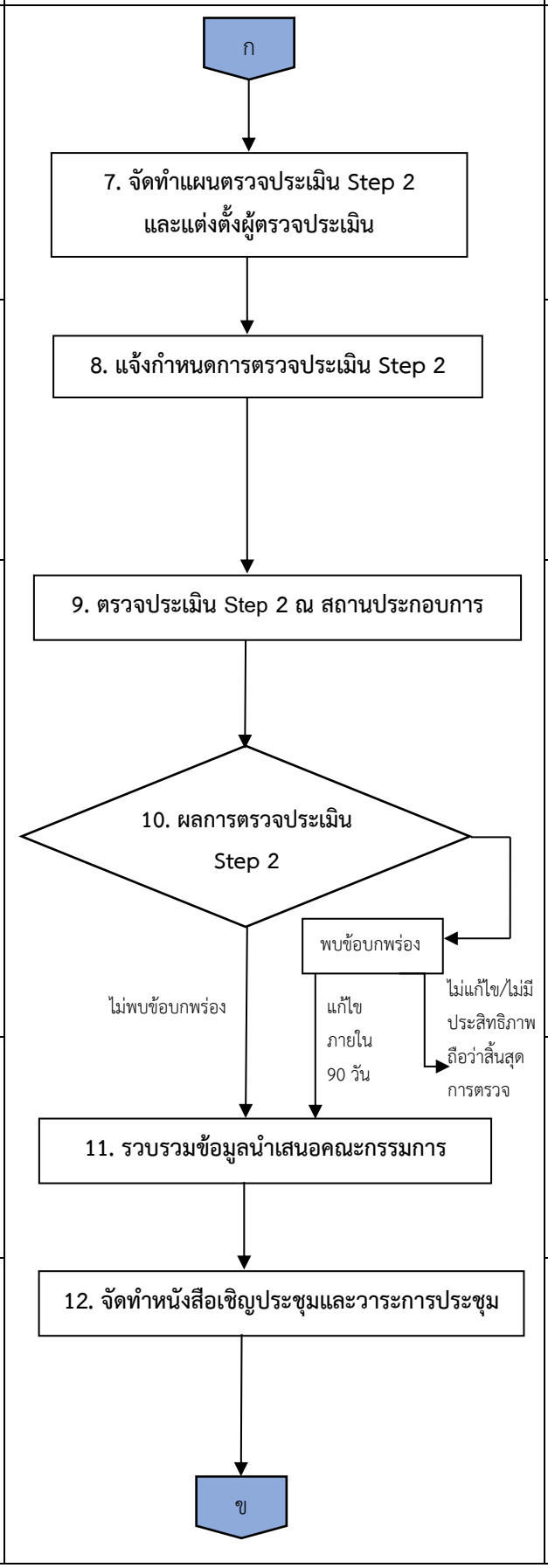
2.2.1 กรณีเอกสารถูกต้องและครบถ้วน จะมีการแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินเพื่อดำเนินการตรวจประเมินภายใน 60 วันนับแต่วันที่เอกสารถูกต้องและครบถ้วน โดยแจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมิน

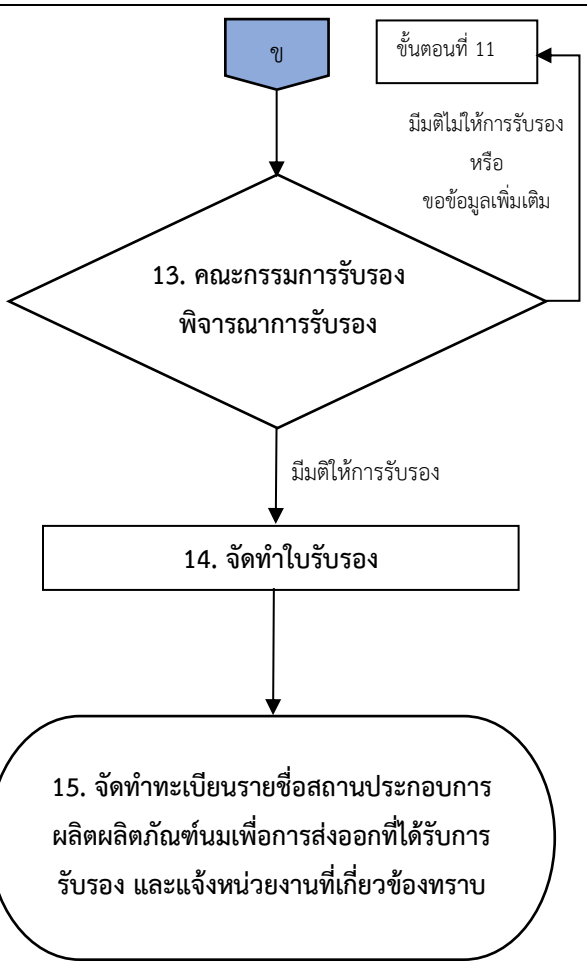
2.2.2 กรณีที่เอกสารไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน จะดำเนินการแจ้งผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขและจัดส่งเอกสารให้ครบถ้วนต่อไป

หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อสอบถามเจ้าหน้าที่ ได้ที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ โทร. 02 653 4444 ต่อ 3132

3. แผนผังขั้นตอนการขอรับการรับรอง การตรวจประเมิน และรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

ผู้รับผิดชอบ	การดำเนินการ	ขั้นตอน	เอกสารและแบบฟอร์ม
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของเอกสาร		แบบ สพส.111 และเอกสารที่เกี่ยวข้อง
หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำแผนตรวจประเมินและแต่งตั้งผู้ตรวจประเมิน ภายใน 60 วัน นับแต่วันที่เอกสารถูกต้องและครบถ้วน		แผนตรวจประเมิน
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	แจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน		หนังสือแจ้งกำหนดการตรวจประเมิน
คณะผู้ตรวจประเมิน	ดำเนินการตรวจประเมิน Step 1		- แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน - รายงานผลการตรวจประเมิน

ผู้รับผิดชอบ	การดำเนินการ	ขั้นตอน	เอกสารและแบบฟอร์ม
หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำแผนตรวจประเมินและแต่งตั้งผู้ตรวจประเมิน		แผนตรวจประเมิน
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	แจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน		หนังสือแจ้งกำหนดการตรวจประเมิน
คณะผู้ตรวจประเมิน	ดำเนินการตรวจประเมิน Step 2		- แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน - แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (Checklist) - รายงานผลการตรวจประเมิน
คณะผู้ตรวจประเมิน	รวบรวมข้อมูลจากรายงานผลการตรวจประเมิน และรายงานการแก้ไขข้อพร่องเสนอคณะกรรมการรับรอง		- รายงานผลการตรวจประเมิน - รายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำหนังสือเชิญประชุม วาระการประชุม		- หนังสือเชิญประชุม - วาระการประชุม

ผู้รับผิดชอบ	การดำเนินการ	ขั้นตอน	เอกสารและแบบฟอร์ม
คณะกรรมการรับรอง	ประชุมเพื่อพิจารณาให้การรับรอง		- วาระการประชุม - รายงานการประชุม
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำใบรับรอง		ใบรับรอง GHPs (EST. No.)
เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์	จัดทำทะเบียนรายชื่อสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง และแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ		ทะเบียนรายชื่อสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

4. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

4.1 ตัวอย่างหนังสือแสดงความประสงค์ขอรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออก

หัวกระดาษโรงงาน (ถ้ามี)

วันที่.....

เรื่อง ขอรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออก

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบคำขอรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออก (แบบ สพส. 111) พร้อมเอกสารแนบ

ด้วย บริษัท .....
ตั้งอยู่ที่ .....
เป็นโรงงานผลิต .....มีความประสงค์ขอรับรองโรงงานเพื่อส่งออกสินค้าไปยังประเทศ..... .....ทั้งนี้ ได้แนบเอกสารตามแบบคำขอรับรองโรงงาน (แบบ สพส. 111) มาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

4.2 แบบคำขอการรับรอง/ต่ออายุ/ขยายการรับรอง GHPs สถานประกอบการเพื่อการส่งออก (สพส. 111)

แบบคำขอการรับรอง/ต่ออายุ/ขยายการรับรอง GHPs สถานประกอบการเพื่อการส่งออก (สพส. 111)

ชื่อผู้ประกอบการ (ผู้มีอำนาจตามนิติบุคคล/หรือผู้ที่ได้รับมอบอำนาจ).....

ชื่อโรงงานที่ขอรับรอง (ภาษาไทย).....

ชื่อโรงงานที่ขอรับรอง (ภาษาอังกฤษ).....

ตรวจสอบการสะกดให้ถูกต้อง เนื่องจากจะใช้พิมพ์ในใบรับรองกรณีที่ได้รับรองฯ

ตั้งอยู่ที่ (ภาษาไทย).....

ตั้งอยู่ที่ (ภาษาอังกฤษ) .....

ตรวจสอบการสะกดให้ถูกต้อง เนื่องจากจะใช้พิมพ์ในใบรับรองกรณีที่ได้รับรองฯ

มีความประสงค์

- ○ ขอรับรองโรงงานใหม่ GHPs ○ ขอต่ออายุการรับรอง GHPs
- ○ ขอขยายการรับรอง GHPs โดย
  - ○ ขยายอาคารใหม่ ขอบข่ายเดิม ในบ้านเลขที่โรงงานเดิม (เช่น ได้รับขอบข่าย โรงฆ่าสัตว์ ขอขยายอาคารโรงงานฆ่าสัตว์ เป็นต้น)
  - ○ ขยายอาคารใหม่ ขอบข่ายใหม่ ในบ้านเลขที่โรงงานเดิม (เช่น ได้รับขอบข่าย โรงฆ่าสัตว์ ขอขยายโรงแปรรูป เป็นต้น)
    ขอบข่ายใหม่ที่ขอขยาย.....
  - ○ ขยายไลน์การผลิตสินค้าใหม่ (ในอาคารที่ได้รับรองเดิม)
    ขอบข่ายสินค้าใหม่ที่ขอขยาย.....
  - ○ ขยายไลน์การผลิตสินค้าเดิม (ในอาคารที่ได้รับรองเดิม โดยการติดตั้งเครื่องจักรเพิ่ม)

ชนิดของโรงงานที่ประสงค์ขอรับรอง/ต่ออายุ/ขยายการรับรอง (โปรดเลือก)

- ○ โรงฆ่าสัตว์ ประเภท ○ สัตว์ปีก ○ สุกร ○ โค/กระบือ/แพะ/แกะ ○ อื่นๆ ระบุ.....
- ○ โรงงานแปรรูป (Further) ประเภท ○ เนื้อสัตว์ปีก ○ เนื้อสุกร ○ เนื้อโค ○ ไข่ ○ อื่นๆ ระบุ.....
- ○ โรงงานตัดแต่ง ประเภท ○ เนื้อสัตว์ปีก ○ เนื้อสุกร ○ อื่นๆ ระบุ.....
- ○ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม ประเภท ○ นมพาสเจอร์ไรซ์/UHT ○ ไอศครีมนม ○ นมอัดเม็ด
- ○ โรงงานคัดไข่ ประเภท ○ ไข่ไก่ ○ ไข่เป็ด ○ ไข่อื่นๆ ระบุ.....
- ○ โรงงานผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (Retort) ประเภท ○ เนื้อสัตว์ปีก ○ เนื้อสุกร ○ เนื้อโค/แพะ/แกะ ○ ไข่ ○ รังนก
- ○ โรงงานผลิตภัณฑ์จากผึ้ง ประเภท ○ น้ำผึ้ง ○ เกสรผึ้ง ○ นมผึ้ง ○ อื่นๆ ระบุ.....
- ○ โรงงานคัดรังนกเพื่อการส่งออก
- ○ โรงงานแปรรูปจิ้งหรีดเพื่อการส่งออก
- ○ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ, กุ้ง (เฉพาะส่งออกประเทศปลายทางที่ต้องการเอกสารจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น)
- ○ ห้องเย็นจัดเก็บสินค้า ประเภท ○ สัตว์ปีกดิบ ○ สัตว์กีบคู่ดิบ ○ สัตว์ปีกแปรรูป ○ สัตว์กีบคู่แปรรูป ○ อื่นๆ ระบุ.....
- ○ อื่น ๆ ระบุ .....

ชนิด/ขอบข่าย ผลิตภัณฑ์ที่ขอรับรอง/ที่ได้รับรอง/ที่ขยายการรับรอง (โปรดเลือก)

○ Chilled meat ○ Frozen meat ○ Frozen crickets

○ Chill processed meat ○ Frozen processed meat ○ Frozen processed crickets

○ Processed eggs ○ Fresh eggs

○ Processed Milk ○ Retort products

○ Bird nest ○ Honey products

○ อื่น ๆ ระบุ .....

ประสงค์ส่งออกไปยัง/มีการส่งออกไปยังประเทศ.....

โปรดระบุชื่อประเทศให้ชัดเจน เช่น สิงคโปร์ ญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร สหภาพยุโรป แคนาดา เป็นต้น

หลักฐานต่าง ๆ ที่แนบมาด้วย ดังนี้

☐ 1. สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (ร.ง. 4) หรือสำเนาใบแจ้งประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 2 (ร.ง. 2) ของกระทรวงอุตสาหกรรม

☐ 2. สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (พ.ค.0403) ของกระทรวงพาณิชย์

☐ 3. สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2) หรือสำเนาใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1) ของกระทรวงสาธารณสุข

☐ 4. สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กฆ.1) ตาม พ.ร.บ. ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 กรณีเป็นโรงงานฆ่าสัตว์

☐ 5. สำเนาใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งซากสัตว์ (ร.๑๐/๑) ของกรมปศุสัตว์

☐ 6. สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการห้องเย็น (ห.ย.1) พ.ร.บ. คลังสินค้า ไซโล และห้องเย็น พ.ศ. 2558 กรณีเป็นห้องเย็นรับฝากเก็บ

☐ 7. สำเนาใบรับรองสถานที่พักซากสัตว์ (ต.ร.ซ.๔) ของกรมปศุสัตว์ กรณีเป็นห้องเย็น

☐ 8. แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN)

☐ 9. รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาคาร (ตามแบบฟอร์มเอกสารแนบ)

☐ 10. รายละเอียดประสิทธิภาพการผลิตของโรงงาน (ตามแบบฟอร์มเอกสารแนบ)

☐ 11. แหล่งน้ำใช้ภายในโรงงาน ระบบและกรรมวิธีการผลิตน้ำที่ใช้ในโรงงาน และผลวิเคราะห์น้ำใช้ทางเคมี ทางกายภาพ และทางจุลชีววิทยา (ผลวิเคราะห์ไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ยื่นขอรับรอง)

☐ 12. ระบบการบำบัดน้ำเสีย และผลวิเคราะห์น้ำเสียหลังบำบัด (ผลวิเคราะห์ไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ยื่นขอรับรอง)

☐ 13. แผนผังกระบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW CHART/DIAGRAM)

☐ 14. เอกสารเกี่ยวกับนโยบายการกำหนดและรักษาวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร

☐ 15. แบบแปลนแผนผังอาคาร สิ่งปลูกสร้าง และทิศทางภายในโรงงาน (LAYOUT) ประกอบด้วย

☐ 15.1 แบบแปลนอาคารโรงงานที่ใช้ในการผลิต การกั้นแบ่งห้อง พร้อมระบุชื่อห้องและการแบ่งระดับสุขอนามัย (FLOOR PLAN AND ZONNING AREA) ในอัตราส่วนตามมาตรฐาน

☐ 15.2 แบบแปลนตำแหน่งเครื่องจักร (MACHINE LAYOUT)

☐ 15.แบบแปลนแผนผังอาคาร สิ่งปลูกสร้าง และทิศทางภายในโรงงาน (LAYOUT) ประกอบด้วย (ต่อ)

☐ 15.3 แบบแปลนแสดงทิศทาง เข้า – ออก ของพนักงานในพื้นที่ผลิต (WORKER FLOW)

☐ 15.4 แบบแปลนแสดงทิศทางของกระบวนการผลิตสินค้า (PROCESS FLOW)

☐ 15.5 แบบแปลนแสดงทิศทางของเครื่องปรุงส่วนผสมในการผลิตสินค้า (INGREDIENT FLOW) (ถ้ามี)

☐ 15.6 แบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต (AIR FLOW OR VENTILATION FLOW) พร้อมระบุตำแหน่งระบบดูด เติมอากาศ (Exhaust และ Fresh air/chilled air) และทิศทางที่อากาศไหลระหว่างโซนพื้นที่

☐ 15.7 แบบแปลนแสดงทิศทางการขนส่งบรรจุภัณฑ์เข้าสู่พื้นที่ใช้งาน (PACKAGING MATERIAL FLOW)

☐ 15.8 แบบแปลนแสดงทิศทางการระบายน้ำทิ้งภายในอาคารผลิต (WASTE DRAINAGE FLOW) พร้อมระบุสัญลักษณ์ ตำแหน่ง Gutter/Floor drain ในพื้นที่ และเส้นทางน้ำเสียไหลไปรวมที่ SUM และไหลออก

☐ 15.9 แบบแปลนแสดงทิศทางการกำจัดของเสีย (WASTE FLOW)

☐ 15.10 แบบแปลนแสดงทิศทางท่อน้ำร้อน ท่อน้ำเย็น และท่อน้ำใช้ในอาคารผลิต (PIPING LINE)

****เอกสารแนบ เฉพาะข้อ 15 ขอให้จัดส่งเป็น Flash drive ด้วยเพื่อความสะดวกในการพิจารณาเอกสาร*****

*****หมายเหตุ กรณีที่เป็นโรงฆ่าสัตว์ หากได้รับการรับรองฯ แล้วจะสามารถดำเนินการใดๆ เพื่อส่งออกได้ 28 วันหลังจากได้รับการรับรองฯ*****

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

(เป็นผู้มีอำนาจหรือได้รับมอบอำนาจลงนามเท่านั้น)

หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อสอบถามเจ้าหน้าที่ได้ที่ กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ โทร. 02 653 4444 ต่อ 3132

คำชี้แจง

การเขียนแผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน เส้นทางคมนาคม รั้วรอบโรงงานและสิ่งปลูกสร้างรอบพื้นที่ผลิต (PLOT PLAN)

เพื่อระบุสถานที่ตั้งของโรงงาน อาณาเขตของโรงงาน เส้นทางการคมนาคมขนส่งภายในโรงงานตลอดจนออกนอกพื้นที่โรงงาน สิ่งปลูกสร้างต่าง ๆ ภายในพื้นที่อาณาเขตโรงงาน เช่น อาคารผลิต อาคารสำนักงาน อาคารจัดทำระบบน้ำใช้ภายในโรงงาน พื้นที่บำบัดน้ำเสีย เป็นต้น

การเขียนแบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในโรงงาน

การเขียนแบบแปลนแผนผังอาคาร โดยทุกแผ่นเหมือนกัน แตกต่างกันเฉพาะเส้นทางการลำเลียงตามวัตถุประสงค์ของเอกสารนั้น มีมาตราส่วนชนิดเส้นบรรทัดตามแนวตั้งและแนวนอนเท่านั้น และ ***ไม่ควร***มีเส้นกริดภายในแผนผังอาคารเพื่อให้ง่ายต่อการประเมินพื้นที่

บทที่ 2
การตรวจประเมิน

1. รูปแบบการตรวจประเมิน

รูปแบบการตรวจประเมิน มี 7 รูปแบบ ดังนี้

1.1 การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit) เป็นการตรวจประเมินเบื้องต้นเพื่อประเมินความพร้อมของระบบและโครงสร้างพื้นฐานในสถานประกอบการให้สอดคล้องกับ GHPs

1.2 การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) เป็นการตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ ซึ่งจะตรวจประเมินระบบและโครงสร้างพื้นฐานในสถานประกอบการให้สอดคล้องกับ GHPs โดยแบ่งการตรวจประเมินออกเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่ การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 (Step 1) การพิจารณาเอกสาร และการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2 (Step 2) การตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ

1.3 การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) เป็นการตรวจประเมิน เพื่อติดตามการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GHPs ซึ่งจะดำเนินการตรวจติดตามอย่างน้อย 1 ครั้งต่อรอบการรับรอง นับแต่ได้รับการรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

1.4 การตรวจต่ออายุ (Re – certificated Audit) เป็นการตรวจประเมินสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง เพื่อต่ออายุการรับรอง GHPs

1.5 การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow – up Audit) เป็นการตรวจประเมินเพื่อติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินครั้งก่อน หรือตรวจติดตามการดำเนินการแก้ไขของผู้ประกอบการในกรณีอื่น ๆ เช่น การตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องก่อนครบกำหนดระยะเวลาการพักใช้การรับรอง

1.6 การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit) เป็นการตรวจประเมินเพื่อเพิ่มขอบข่ายการรับรอง ขยายพื้นที่ หรือเปลี่ยนแปลงการผลิตการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีที่สอดคล้องกับ GHPs

1.7 การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit) เป็นการตรวจสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองซึ่งมีปัญหา มีการร้องเรียน มีการโอนกิจการ หรืออื่น ๆ ซึ่งอาจมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานการผลิต การตรวจรูปแบบนี้อาจไม่แจ้งให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า โดยเหตุที่จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษได้ มีดังต่อไปนี้

1.7.1 มีเหตุอันควรสงสัยว่าสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมีประสิทธิภาพลดลง

1.7.2 เมื่อมีการวิเคราะห์ข้อร้องเรียนหรือข้อมูลแล้วพบว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการไม่ปฏิบัติตาม GHPs ตามที่ได้รับการรับรอง

1.7.3 มีการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญที่มีผลกระทบต่อระเบียบของประเทศคู่ค้า หรืออื่นๆที่มีผลกระทบต่อกระบวนการผลิต

1.7.4 กรณีอื่น ๆ ตามที่คณะกรรมการรับรองหรือกรมปศุสัตว์มอบหมายให้ดำเนินการ

2. คณะผู้ตรวจประเมิน

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมิน อย่างน้อย 2 คน ประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน หรือหัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัด หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด โดยอาจมีผู้เชี่ยวชาญ และผู้สังเกตการณ์เข้าร่วมด้วย

2.1 คุณสมบัติของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

ให้ยึดถือตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน ขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก)

2.2 คุณสมบัติของผู้ตรวจประเมิน

ให้ยึดถือตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน ขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก)

2.3 หน้าที่ของคณะผู้ตรวจประเมิน

2.3.1 แจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน

2.3.2 ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการ ภายใน 60 วัน นับแต่วันที่ได้รับเอกสารถูกต้องและครบถ้วน

2.3.3 ให้คำแนะนำ แนวทางการแก้ไข หรือปรับปรุงสถานประกอบการ เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์ และประเทศคู่ค้า

2.3.4 จัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน ภายใน 14 วันนับแต่วันที่ตรวจประเมิน

2.3.5 เสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาให้การรับรอง ต่ออายุการรับรอง ยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง ลดหรือเพิ่มขอบข่ายการรับรองในสถานประกอบการ แล้วแต่กรณี

2.3.6 ดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย

3. การตรวจประเมิน

กระบวนการตรวจประเมิน แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้ การเตรียมการก่อนการตรวจประเมิน ขั้นตอนการตรวจประเมิน และการจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน

3.1 การเตรียมการก่อนการตรวจประเมิน

เมื่อผู้ประกอบการยื่นแบบคำขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก (สพส. 111) พร้อมแนบเอกสารที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุในแบบคำขอแล้ว สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการดังต่อไปนี้

3.1.1 การพิจารณาแบบคำขอการรับรอง GHPs สถานประกอบการเพื่อการส่งออก

เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ตรวจสอบความถูกต้องและครบถ้วนของเอกสารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

1) กรณีเอกสารถูกต้องและครบถ้วน หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินและจัดทำแผนการตรวจประเมิน โดยคณะผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินภายใน 60 วันนับตั้งแต่วันที่เอกสารถูกต้องและครบถ้วน

2) กรณีที่เอกสารไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์จะติดต่อผู้ประกอบการเพื่อดำเนินการแก้ไขและจัดส่งเอกสารให้ถูกต้องครบถ้วนต่อไป

3.1.2 การแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมิน

หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์พิจารณาแต่งตั้งคณะผู้ตรวจประเมินตามคุณสมบัติที่กำหนดไว้ ซึ่งในคณะผู้ตรวจประเมินประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินอย่างน้อย 1 คน หรือหัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัด หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด

3.1.3 การแจ้งกำหนดการตรวจประเมิน

เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ แจ้งกำหนดการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบก่อนการตรวจประเมินอย่างน้อย 7 วัน โดยจัดส่งหนังสือแจ้งกำหนดการตรวจประเมินทางไปรษณีย์และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถให้คณะผู้ตรวจประเมินเข้าตรวจประเมินตามกำหนดการดังกล่าวได้ ให้จัดทำหนังสือแสดงความประสงค์ขอเลื่อนการตรวจประเมิน พร้อมระบุสาเหตุในการขอเลื่อนการตรวจประเมิน โดยยื่นเอกสารได้ที่ ฝ่ายบริหารทั่วไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ตึกวิจิตรพาหนการ ชั้น ๓ และสำเนาเอกสารดังกล่าวให้กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ โดยส่งเอกสารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) ที่ blsc.export@gmail.com

3.1.4 การจัดเตรียมแบบฟอร์มที่ใช้ในวันตรวจประเมิน

แบบฟอร์มที่คณะผู้ตรวจประเมินต้องจัดเตรียม มีดังนี้

1) แบบตรวจประเมินสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (Checklist for Dairy Products Processing Plant Audit)

2) แบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

3.2 ขั้นตอนการตรวจประเมิน

ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ดังนี้

3.2.1 การประชุมเปิดการตรวจประเมิน (Opening meeting)

3.2.2 การตรวจประเมิน (Audit)

3.2.3 การบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit evidence)

3.2.4 การประมวลผลสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)

3.2.5 การจัดทำข้อสรุปจากการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

3.2.6 การประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

3.2.1 การประชุมเปิดการตรวจประเมิน (Opening meeting)

คณะผู้ตรวจประเมินประชุมเปิดการตรวจประเมินร่วมกับผู้ประกอบการ โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1) เพื่อแนะนำคณะผู้ตรวจประเมินต่อผู้ประกอบการหรือผู้แทน และผู้ที่เกี่ยวข้อง

2) เพื่อทบทวนขอบข่ายและวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

3) เพื่อชี้แจงรูปแบบและวิธีการที่ใช้ในการตรวจประเมิน

4) เพื่อสร้างความสัมพันธ์ในการสื่อสารระหว่างผู้ตรวจประเมินและผู้ประกอบการ

5) เพื่อยืนยันความพร้อมของสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับคณะผู้ตรวจประเมิน ตลอดจนการจัดหาผู้นำทาง

6) เพื่อยืนยันถึงกิจกรรม สถานที่และลำดับเวลาในการตรวจประเมิน

7) เพื่อทำความเข้าใจประเด็นที่ยังไม่ชัดเจนในกำหนดการตรวจประเมิน และเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

8) เพื่อยืนยันความถูกต้องของเอกสารและหลักฐานที่ได้รับจากผู้ประกอบการ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องก่อนการตรวจประเมินสิ้นสุด

9) เพื่อยืนยันวันและเวลาในการประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

3.2.2 การตรวจประเมิน (Audit)

คณะผู้ตรวจประเมิน อย่างน้อย 2 คน ดำเนินการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ โดยมีวิธีการตรวจประเมิน ดังนี้

1) การสัมภาษณ์ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ จะต้องยืนยันจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ เช่น โดยการสังเกต การวัด และการบันทึก เป็นต้น

2) การตรวจเอกสารและบันทึก

3) การสังเกตกิจกรรม และสภาวะของพื้นที่ที่ตรวจ

4) การทดลองและการสาธิต เพื่อให้ทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งตามที่ระบุไว้ในคู่มือการปฏิบัติงาน

ในการตรวจประเมิน ให้บันทึกสิ่งที่พบและสิ่งที่อาจเป็นเหตุนำไปสู่ความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การตรวจประเมินอาจตรวจประเมินรายละเอียดที่ไม่ได้เขียนไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน (checklist) ก็ได้ ในระหว่างการตรวจประเมินหัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมินอาจเปลี่ยนแปลงกำหนดการตรวจประเมินได้ตามความเหมาะสม โดยความเห็นชอบของผู้ประกอบการ เพื่อให้การตรวจประเมินเป็นไปอย่างมีประสิทธิผล และบรรลุวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

3.2.3 การบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit Evidence)

สิ่งที่พบจากการตรวจประเมินทั้งหมดต้องรวบรวมและทวนสอบข้อมูล ทั้งความเชื่อมโยงของบุคคล กิจกรรม และกระบวนการ ซึ่งข้อมูลที่จะนำมาใช้ประกอบเป็นหลักฐานการตรวจประเมินจะต้องสามารถทวนสอบได้เท่านั้น ได้แก่ ผลสัมภาษณ์ บันทึกเอกสารหรือแบบบันทึกต่าง ๆ ผลวิเคราะห์ทาง

ห้องปฏิบัติการ ผลการสอบเทียบ หลักฐานที่ปรากฏหน้างานขณะตรวจประเมิน ซึ่งอาจบันทึกภาพถ่ายไว้เป็นหลักฐานการตรวจประเมิน

3.2.4 การประมวลผลสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)

คณะผู้ตรวจประเมินประชุมร่วมกันเพื่อประมวลผลสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน และตัดสินว่าสิ่งที่พบจากการตรวจประเมินมีความสอดคล้องหรือไม่สอดคล้องกับเกณฑ์การตรวจประเมิน กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า

ควรบันทึกความไม่สอดคล้องและหลักฐานการตรวจประเมินที่นำมาสนับสนุนความไม่สอดคล้องนั้นไว้ ความไม่สอดคล้องอาจแบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ ควรทบทวนความไม่สอดคล้องร่วมกับผู้ตรวจประเมินรายอื่นและผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการยอมรับว่าหลักฐานการตรวจประเมินมีความถูกต้องและความไม่สอดคล้องเป็นที่เข้าใจ ควรใช้ความพยายามทุกทางในการแก้ไขความคิดเห็นที่แตกต่างกันเกี่ยวกับหลักฐานการตรวจประเมินและสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน และควรบันทึกประเด็นที่ยังแก้ไขไม่ได้ไว้

3.2.5 การสรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

คณะผู้ตรวจประเมินประชุมร่วมกันเพื่อสรุปว่าสิ่งที่ตรวจพบรายการใดถือเป็นข้อบกพร่อง ข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกต การเขียนรายงานข้อบกพร่องต้องกระชับ มีหลักฐานสนับสนุนที่เป็นรูปธรรม และให้อ้างถึงข้อกำหนดตามมาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ให้ชัดเจน โดยเขียนลงในแบบฟอร์มสรุปผลการตรวจประเมิน

3.2.6 การประชุมปิดการตรวจประเมิน (Closing meeting)

หลังจากการตรวจประเมินแล้วเสร็จ คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการประชุมปิดการตรวจประเมิน โดยประเด็นของการประชุมปิดที่ควรอธิบายต่อผู้ประกอบการ ประกอบด้วย

1) สรุปภาพรวมของการตรวจประเมิน ขอบคุณในความร่วมมือและอำนวยความสะดวกในการตรวจประเมิน แจ้งข้อดีหรือจุดแข็ง (ถ้ามี) แก่ผู้ประกอบการ กรณีการตรวจประเมินไม่ตรงตามแผนการตรวจประเมินที่วางไว้ ให้คณะผู้ตรวจประเมินชี้แจงหรือขออภัยผู้ประกอบการ

2) แจ้งข้อบกพร่องที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน และข้อแนะนำ (ถ้ามี) โดยเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการซักถามเพื่อทำความเข้าใจผลของการตรวจประเมินให้ถูกต้องตรงกัน ผู้ประกอบการลงนามรับทราบข้อบกพร่องที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน และสำเนาสรุปผลการตรวจประเมินไว้เป็นหลักฐาน

3.3 การจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน

3.3.1 คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน และแจ้งผลการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 14 วัน นับแต่วันที่ตรวจประเมิน

3.3.2 เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาแล้วพบว่าผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยครบถ้วนทุกข้อภายในระยะเวลาที่กำหนด คณะผู้ตรวจประเมินจะรวบรวมรายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรอง เพื่อพิจารณาให้การรับรองใหม่ คงไว้ซึ่งการรับรอง ต่ออายุการรับรอง เพิ่มหรือลดขอบข่ายการรับรอง แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องจัดส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรอง GHPs ตามที่คณะผู้ตรวจประเมินร้องขอ เพื่อนำเสนอแก่คณะกรรมการรับรองในการประกอบการพิจารณา

4. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

4.1 แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

(Checklist for Dairy Products Processing Plant Audit)

วันที่ตรวจประเมิน (Audit date)
วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน (Objective of audit) ( ) การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit) ( ) การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit) ( ) การตรวจติดตาม (Surveillance Audit) ( ) การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit) ( ) การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow-up Audit) ( ) การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit) ( ) การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit)
คณะผู้ตรวจประเมิน (Auditor team) 1. 2. 3. 4.
ข้อมูลโรงงาน (Plant information)
ชื่อโรงงาน (Plant name) EST.
ที่อยู่ (Address)
ผู้จัดการโรงงาน (Plant manager)
ผู้แทนนำตรวจ (Plant representative) ตำแหน่ง (Position)
สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector)
หัวหน้าสาย (Supervisor)
จำนวนพนักงานทั้งหมดในพื้นที่ผลิต (No. of employees) คน (person) High care area คน (person) Medium care area คน (person) Low care area คน (person)
ชนิดของผลิตภัณฑ์ (Type of products)
กำลังการผลิต (Production capacity) - กำลังการผลิตปัจจุบัน (Present production capacity) - กำลังการผลิตสูงสุด (Maximum production capacity)
ประเทศที่ส่งออก (Export to)
แหล่งที่มาของวัตถุดิบ (Source of raw material) ☐ น้ำนมดิบ (Raw milk) จากสหกรณ์/ศูนย์รวบรวมน้ำนม..... ☐ นมผง (Milk powder) นำเข้าจากประเทศ..... ☐ อื่นๆ (Others).....นำเข้าจากประเทศ..... ..... นำเข้าจากประเทศ.....

หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน (Audit criteria)
<u>1. ใช้เกณฑ์การยอมรับกับไม่ยอมรับ</u> 2. การบันทึกผลการตรวจประเมินให้ใช้เครื่องหมาย (/) ตามช่องของผลการตรวจประเมิน 3. กรณีที่ไม่มีการประยุกต์หรือไม่มีการใช้ในโรงงาน ให้ใช้เครื่องหมาย (0) ลงในช่องการตรวจยอมรับ (Mark (/) in Accept or Not-accept, (0) in Accept if that item is not applied)
REFERENCES
1. Codex: CXC 1-1969. Revised in 2020. General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. 2. Codex: CAC/RCP 57-2004. Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. 3. FAO. 1998. Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. 4. Ministry of Health of People's Republic of China. 2010. National Food Safety Standard Good manufacturing practice for milk products (GB 12693 - 2010), the People's Republic of China. 5. OIE/WOAH. 2019. Terrestial Animal Health Code : Chapter 8.8 Infection with food and mouth disease virus, Article 8.8.35 Procedures for the inactivation of FMDV in milk and cream for human consumption, p.4. 6. Other .....

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	**ผลการตรวจประเมิน (Assessment)**		
	ยอมรับ (Accept)	**ไม่ยอมรับ (Not accept)**	**สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)**
ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารต่อความปลอดภัยอาหาร (Management Commitment to Food Safety)			
1. มีการกำหนดและรักษาวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (Establishment and maintenance of a positive food safety culture)			
2. มีวิธีการสื่อสารชัดเจน และเข้าถึงทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง (Open and clear communication among all personnel in the food business)			
SECTION 1 : INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS			
SECTION 2 : PRIMARY PRODUCTION			
2.1 น้ำนมดิบมาจากศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ได้รับการรับรอง GMP และฟาร์มที่ได้รับการรับรองฟาร์ม GAP จากกรมปศุสัตว์ (Raw milk from GMP milk collecting center or GAP Farm certified by DLD)			
2.2 กรณีวัตถุดิบนำเข้า มีเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต, ผลตรวจวิเคราะห์ (Provide related documents e.g. Official Health Certificate, COA for imported raw material)			
2.3 มีการประเมินแหล่งที่มาของวัตถุดิบสม่ำเสมอ เช่น การตรวจประเมิน ณ สถานที่/ส่งแบบประเมิน/ตรวจสอบใบรับรอง (Assessment the raw material source e.g. on-site audit, assessment questionnaire, certificate inspection)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
SECTION 3: ESTABLISHMENT – DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT			
3.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้างอาคาร (Location and structure)			
3.1.1 สถานที่ตั้ง (Location)			
1) ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อมลภาวะทางสิ่งแวดล้อม ฝุ่นละออง อากาศเป็นพิษ น้ำท่วมขัง แหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ แหล่งสะสมขยะ (Establishments should be located away from environmentally polluted areas and industrial activities which are reasonably likely to contaminate food, areas subject to flooding, areas prone to infestations of pests and areas where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.)			
2) มีการกั้นรั้ว/การแบ่งแยกอาคารผลิตออกจากที่พักอาศัย/การป้องกันสัตว์อื่นๆ (Surrounding fence/ Separation of production plant from residences/Prevention against domestic animals)			
3.1.2 การออกแบบและการวางผัง (Design and layout)			
1) ง่ายต่อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (The design and layout should permit adequate maintenance and cleaning.)			
2) มีการกั้นแบ่งพื้นที่ที่มีระดับการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกัน (Areas having different levels of hygiene control (e.g. the raw material and finished product areas) should be physical separated to minimize cross-contamination)			
3) กระบวนการผลิตดำเนินไปในทิศทางเดียว ไม่ย้อนทาง (one-directional production flow)			
3.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ (Internal structure and fittings)			
1) ทำจากวัสดุที่ทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษและไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร (Structures within food establishments should be soundly built of durable materials, which are easy to maintain, clean and, where appropriate, easy to disinfect. They should be constructed of non-toxic and inert materials according to intended use and normal operating conditions.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
3.2 สิ่งอำนวยความสะดวก (Facilities)			
3.2.1 การระบายน้ำทิ้งและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับกำจัดขยะ ของเสีย (Drainage and waste disposal facilities)			
1) มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการระบายน้ำและกำจัดขยะของเสียอย่างเพียงพอเหมาะสม และอยู่ในสภาพที่ดี (Adequate drainage and waste disposal systems and facilities should be provided and well maintained.)			
2) มีการออกแบบและก่อสร้างเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร หรือระบบน้ำใช้ (Should be designed and constructed so that the likelihood of contaminating food or the water supply is avoided.)			
3) ป้องกันการไหลย้อนกลับจากพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง (เช่น ห้องสุขา พื้นที่เตรียมวัตถุดิบ) ไปยังพื้นที่ที่มีผลิตภัณฑ์อยู่ (Prevent backflow, cross-connections, drainage does not flow from highly contaminated areas such as toilets or raw production areas to areas where finished food is exposed to the environment.)			
4) เก็บรวบรวมและกำจัดขยะของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรม และมีการลงบันทึกการจัดการขยะของเสีย (Waste should be collected, disposed of by trained personnel and, where appropriate, disposal records maintained.)			
5) สถานที่รวบรวมขยะของเสียอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิต เพื่อป้องกันการรบกวนจากสัตว์พาหะ (The waste disposal site should be located away from the food establishment to prevent pest infestation.)			
6) ภาชนะสำหรับใส่ของเสีย ผลผลิตพลอยได้ และสิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค หรือสารเคมีอันตราย มีการชี้บ่งและปิดล็อคได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร (Containers for waste, by-products and inedible or hazardous substances should be specifically identifiable, and be lockable to prevent contamination of food.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
3.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด (Cleaning facilities)			
1) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ อย่างเหมาะสมเพียงพอ (Adequate, suitably designated facilities should be provided for cleaning utensils and equipment.)			
2) มีระบบน้ำร้อนและ/หรือน้ำเย็นเพียงพอตามความเหมาะสม (Adequate supply of hot and/or cold water)			
3) มีการแยกพื้นที่ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ออกจากพื้นที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง เช่น ห้องน้ำ พื้นที่ระบายน้ำและพื้นที่จัดเก็บขยะของเสีย (A separate cleaning area should be provided for tools and equipment from highly contaminated areas like toilets, drainage and waste disposal areas.)			
4) มีการแยกอ่างล้างสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ออกจากอ่างล้างอุปกรณ์ และอ่างล้างมือ (Facilities for washing food should be separate from facilities for cleaning utensils and equipment, and separate sinks should be available for hand washing and food washing.)			
3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา (Personnel hygiene facilities and toilets)			
1) มีอุปกรณ์ในการล้างมือ ทำให้มือแห้ง และห้องสุขาเพียงพอ (Adequate washing, drying hands and toilet facilities)			
2) อ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ ก๊อกน้ำไม่ใช้มือสัมผัส (Hand washing basins appropriate hygienic design with taps not operated by hands)			
3) ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย มีเพียงพอและเหมาะสม (Suitable changing facilities for personnel)			
3.2.4 อุณหภูมิ (Temperature)			
1) มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น อุปกรณ์ทำความร้อน ทำความเย็น แช่เย็น และแช่เยือกแข็งอาหาร อย่างเพียงพอ (Adequate facilities should be available for heating, cooling, cooking, refrigerating and freezing food)			
3.2.5 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ (Air quality and ventilation)			
1) อากาศไม่ไหลจากบริเวณที่ปนเปื้อนไปสู่บริเวณที่สะอาด (Air does not flow from contaminated areas to clean areas)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
2) ควบคุมกลิ่นไม่พึงประสงค์ที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหาร (Control odours which might affect the suitability of food)			
3) ลดการปนเปื้อนจากอากาศสู่ผลิตภัณฑ์ เช่น ละอองน้ำ หยดน้ำ (Minimize air-borne contamination of food, for example, from aerosols and condensation droplets)			
3.2.6 แสงสว่าง (Lighting)			
ความเข้มแสง (Light density) - บริเวณที่มีการตรวจสอบหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความเสี่ยง ≥ 540 lux (at inspection area ≥ 540 lux) - ในพื้นที่ผลิต ≥ 220 lux (at processing area ≥ 220 lux) - บริเวณอื่น ≥ 110 lux (at other area ≥ 110 lux)			
3.2.7 การเก็บรักษา (Storage)			
1) พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์มีเพียงพอ ไม่ให้ใช้ตู้คอนเทนเนอร์ในการจัดเก็บ) (Adequate and separate facilities for the safe and hygienic storage of food products, raw materials, ingredients and food packaging materials should be provided, however cannot use container to storage.)			
2) มีการควบคุมอุณหภูมิห้องตามอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่เก็บ (Provide an environment which minimizes the deterioration of food such as by temperature and humidity control.)			
3) สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างจัดเก็บและการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ (Effectively protected from contamination including allergen cross-contact.)			
3.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (Other facilities)			
1) ห้องเก็บสารเคมี (Chemical storage room)			
2) ห้องซักอบรีด/ส่งซัก (Laundry room/service)			
3) โรงอาหาร (Canteen)			
4) ห้อง/ตู้ล็อคเกอร์สำหรับเก็บของพนักงาน (Lockers)			
5) ห้อง/พื้นที่/โต๊ะสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector room/area/table)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
3.2.9 High care area (ห้องบรรจุ (Filling /Inner packing room), ห้องฟรีซ (freezing room) กรณีผลิตไอศกรีม)			
1) ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
3) อ่างจุ่มบูท (ถ้ามี) (Boots dipping bath) (If any)			
4) บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต (Boots/shoes cleaning/storage area) - อ่างล้างรองเท้า (ถ้ามี) (Basin for boots/shoes cleaning) (If any) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
5) บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (ถ้ามี) (Apron cleaning/storage area) (If any) - อ่างล้างทำความสะอาดเอี๊ยม (Basin for apron cleaning) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
6) ห้องบรรจุ (Filling/Packing room) - การควบคุมระบบไหลเวียนอากาศ (Positive pressure) - การควบคุมอุณหภูมิห้องและความชื้น (Room temperature and humidity control) (ถ้ามี) - แยกพื้นที่บรรจุกล่องหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ (Separated area for carton or measurement for prevent the physical contamination)			
7) การส่งวัตถุดิบที่ฆ่าเชื้อแล้ว มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport heat treated raw material)			
8) ทางเข้าบรรจุภัณฑ์ (Packaging entrance) - ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent other persons from outside/pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
9) การป้องกันอันตรายทางกายภาพ (Metal detector/X-ray/Magnetic trap/Magnet/Filter)			
10) ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ (กรณีที่มีการทำความสะอาดแบบ COP) (Equipment washing room/area)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
11) ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment drying room/area)			
12) พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storage area)			
13) การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
14) ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค (Separated container/area for inedible product)			
15) การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต (Waste flow)			
3.2.10 Medium care area **(บริเวณที่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสม, ชั่ง ตวง เทส่วนผสม, เปิดหม้อต้ม, ห้องฆ่าเชื้อนม, พื้นที่เทน้ำนมดิบ)**			
1) ประตูทางเข้าพนักงาน (Worker entrance)			
2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Uniform changing room) - ขั้นตอนการแต่งตัว (Steps of uniform changing) - ขั้นตอนการล้างมือ (Steps of Hand washing)			
3) อ่างจุ่มบูท (ถ้ามี) (Boots dipping bath) (If any)			
4) บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต (Boots/shoes cleaning/storage area) - อ่างล้างรองเท้า (ถ้ามี) (Basin for boots/shoes cleaning) (If any) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
5) บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (ถ้ามี) (Apron cleaning/storage area) (If any) - อ่างล้างทำความสะอาดเอี๊ยม (Basin for apron cleaning) - ระบบระบายน้ำ (Drainage system) - ระบบหมุนเวียนอากาศ (Adequate ventilation system)			
6) ห้องชั่งตวงส่วนผสม (Ingredient measure room) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ (Preventive measure for physical contamination)			
7) ห้องผสม/ห้องเทส่วนผสม (Mixing room) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ (Preventive measure for physical contamination)			
8) ห้องฆ่าเชื้อนม: พาสเจอไรซ์(Pasteurization) /ยู เอช ที (UHT) / สเตอริไลส์ (Sterilization)			
9) ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment washing room/area)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
10) ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะและอุปกรณ์ (Equipment drying room/area)			
11) พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด (Cleaning equipment storage area)			
12) การควบคุมประตูฉุกเฉิน (Emergency exit control)			
13) ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค (Separated container/area for inedible product)			
14) การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต (Waste flow)			
3.2.11 Low care area / Basic area / Enclosed area (พื้นที่รับน้ำนมดิบ (ระบบท่อ), บริเวณที่ไม่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสมหรือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ และ Warehouse)			
1) การทำความสะอาดมือ (Hand cleanliness) - ล้างมือหรือฆ่าเชื้อที่มือ (Hand washing or sanitization)			
2) พื้นที่รับน้ำนมดิบ (Raw milk receiving area) - มีพื้นที่สำหรับการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจคุณภาพน้ำนม สารตกค้าง (Adequate area for raw milk sampling) - อุณหภูมิรับน้ำนมดิบไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส (Incoming raw milk temperature ≤ 8 °C)			
3) พื้นที่รับวัตถุดิบ (Raw material receiving area) - ป้องกันบุคคลภายนอก/แมลง-สัตว์พาหะ (Prevent other persons from outside and pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง (Prevent contamination during transport)			
4) ห้องเก็บวัตถุดิบ (Raw material storage room)			
5) ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ (Packaging storage room)			
6) ห้องบรรจุกล่อง (Carton room)			
7) ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ (Warehouse/Cold storage for product)			
8) พื้นที่โหลด (Loading area) - มีการควบคุมอุณหภูมิกรณีสินค้าแช่เย็น/แช่แข็ง (Control temperature at loading area when load chilled/frozen products) - ป้องกันบุคคลภายนอก แมลงและสัตว์พาหะ (Prevent other persons from outside/pests) - มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง (Prevent contamination during transport)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
3.3 เครื่องมืออุปกรณ์ (Equipment)			
3.3.1 เครื่องมือ อุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสอาหาร มีการออกแบบติดตั้งที่ถูกสุขลักษณะอาหาร (Hygienic design of equipment and containers)			
3.3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อน ความเย็น จัดเก็บ แช่เยือกแข็ง และอุปกรณ์วัดความชื้น มีการออกแบบอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (Equipment used to cook, heat, cool, store or freeze and monitor humidity should be designed to achieve the required food temperatures as rapidly as necessary in the interest of food safety, suitability, and to maintain food temperatures effectively.)			
3.3.3 การสอบเทียบอุปกรณ์ (Monitoring equipment should be calibrated)			
1) มีการจัดทำรายการเครื่องมือเครื่องจักรที่ต้องสอบเทียบ (Machine calibration list)			
2) มีแผนและบันทึกการสอบเทียบ (Calibration record)			
3) มีใบรับรองการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 (Calibration certificate from ISO 17025 certified labs)			
3.3.4 แผนการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร (Maintenance Program for equipment)			
1) มีการจัดทำรายการและความถี่ในการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร (Machine maintenance list)			
2) บันทึกการบำรุงรักษา (Maintenance records)			
SECTION 4: TRAINING AND COMPETENCE			
4.1 ความตระหนักและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน (Awareness and Responsibilities)			
พนักงานมีความตระหนักถึงบทบาทและความรับผิดชอบในการปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ (All personnel should be aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration.)			
4.2 โปรแกรมการฝึกอบรม (Training program)			
4.2.1 หัวข้อการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับหน้าที่ของพนักงาน (Topics to be considered for training programmes could appropriate to a person's duties.)			
4.2.2 การประเมินผลและการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน (Evaluation of training)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
4.3 การแนะนำและการกำกับดูแล (Instruction and Supervision)			
4.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้ (Refresher training)			
SECTION 5: ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING, DISINFECTION AND PEST CONTROL			
5.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (Maintenance and Cleaning)			
5.1.1 ขั้นตอนและวิธีการการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Cleaning and disinfection methods and procedures)			
1) มีการกำหนดพื้นที่ รายการอุปกรณ์ เครื่องมือ ผู้รับผิดชอบ วิธีการและความถี่ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Areas, items of equipment and utensils to be cleaned and disinfected, responsibility for particular tasks, method and frequency of cleaning and disinfection.)			
2) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ได้รับการรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for cleaning and disinfection are in the DLD approved list)			
3) ความเข้มข้นและระยะเวลาการฆ่าเชื้อเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ผลิต (Concentrations and application time of chemicals used for disinfection should be appropriate for use and applied according to manufacturers' instructions)			
4) มีการจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดในบริเวณที่เหมาะสม และมีการทำความสะอาด บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน รวมถึงมีการเปลี่ยนเป็นระยะ ๆ (Cleaning equipment should be stored in an appropriate place and should be kept clean, maintained and replaced periodically.)			
5.1.2 การเฝ้าระวังประสิทธิผล (Monitoring of effectiveness)			
1) มีการกำหนดขั้นตอนการเฝ้าระวังประสิทธิผลของการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และมีการทวนสอบเป็นระยะ เช่น การตรวจสอบด้วยสายตา การตรวจประเมิน เช่น การวัดค่า pH ความเข้มข้นของสารทำความสะอาด, สารฆ่าเชื้อ (Application of cleaning and disinfection procedures should be monitored for effectiveness and periodically verified by means such as visual inspections and audits e.g. pH cleaning agent concentration, disinfectant concentration)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
2) มีการสุ่มและทดสอบสภาพแวดล้อมและพื้นผิวสัมผัสกับอาหาร เพื่อทวนสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น การทดสอบโปรตีน การทดสอบสารก่อภูมิแพ้ และการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ (Measures should be taken for sampling and testing the environment and food contact surfaces e.g. protein and allergen test swabs, or microbiological testing for indicator organisms)			
3) มีการดำเนินการกรณีที่ผลการทวนสอบไม่เป็นไปตามกำหนด (Results of testing & corrective action)			
5.2 ระบบควบคุมสัตว์พาหะ (Pest control system)			
5.2.1 การป้องกัน (Prevention)			
ไม่มีช่องเปิด รูท่อ ทางระบายน้ำ และที่อื่น ๆ ที่สัตว์พาหะสามารถเข้าถึงได้ (Holes, drains and other places where pests are likely to gain access should be covered.)			
5.2.2 การหลบซ่อนตัวและอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ (Harbourage and infestation)			
1) พื้นที่ภายในและภายนอกสถานประกอบการมีการดูแลทำความสะอาดและกำจัดขยะของเสีย (Areas both inside and outside food premises should be kept clean and free of waste.)			
2) ไม่มีเครื่องจักร อุปกรณ์เก่า และอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งาน อยู่ในพื้นที่ผลิต (Old and unused equipment should be removed.)			
5.2.3 การเฝ้าระวังและการตรวจหา (Monitoring and detection)			
1) แผนผังการวางและติดตั้งเครื่องมือดักจับ กับดัก เช่น หลอดไฟดักแมลง กล่องดักหนู มีความเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ (Detectors and traps e.g. insect light traps, bait stations should be designed and located so as to prevent potential contamination of raw materials, products or facilities.)			
2) สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะได้รับ การรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์ (Chemical substances used for pest control are in the DLD approved list)			
3) มีบันทึกการตรวจสอบ/การเข้าทำบริการ และมีการทบทวนรายงานผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง (Survey services records and review monitoring reports)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
5.2.4 การควบคุมการระบาดของสัตว์พาหะ (Control of pest infestation)			
1) มีการดำเนินการแก้ไขอย่างเหมาะสมทันที โดยบุคคลหรือบริษัทที่มีคุณสมบัติเหมาะสม (Pest infestations should be addressed immediately by a qualified person or company and appropriate corrective action taken.)			
2) การกำจัดด้วยสารเคมี วิธีการทางกายภาพ หรือทางชีวภาพ ดำเนินการโดยไม่กระทบต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร (Treatment with chemical, physical or biological agents should be carried out without posing a threat to the safety or suitability of food.)			
5.3 การจัดการกับของเสีย (Waste management)			
1) วิธีการขนย้าย กำจัด และการเก็บขยะของเสียมีความเหมาะสม (Suitable provision should be made for the removal and storage of waste.)			
2) ภาชนะที่ใช้เก็บขยะปิดมิดชิด (Collected and stored in covered containers)			
3) พนักงานที่รับผิดชอบในการจัดการของเสียรวมถึงของเสียอันตราย ได้รับการฝึกอบรม เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม (Personnel responsible for waste removal including hazardous waste should be properly trained so they do not become a source of cross-contamination.)			
4) สถานที่รวบรวมจัดเก็บขยะของเสียมีการบ่งชี้ชัดเจน อยู่ในสภาพที่สะอาด ป้องกันการระบาดของสัตว์พาหะ และอยู่ห่างไกลจากพื้นที่ผลิต (Waste storage areas should be easily identifiable, be kept appropriately clean, and be resistant to pest infestation. They should also be located away from processing areas.)			
SECTION 6: PERSONAL HYGIENE			
6.1 Health Status			
มีการควบคุมพนักงานที่สงสัยว่าเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อผ่านทางอาหาร ไม่ให้เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน เนื่องจากมีโอกาสทำให้อาหารปนเปื้อนได้ (Personnel known or suspected to be ill or carrying a disease likely to be transmitted through food should not enter any food handling area if there is a likelihood of their contaminating food.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
6.2 การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ (Illness and injuries)			
1) คู่มือการตรวจสุขภาพพนักงาน (Health check work instruction)			
2) การตรวจสุขภาพพนักงานแรกเข้าและใบรับรองการตรวจสุขภาพ (New employee health check and medical certificate)			
3) ผลการตรวจสุขภาพประจำปี (Annual health check result)			
4) มีการรายงานและแยกตัวพนักงานที่เป็นโรคหรือมีอาการเจ็บป่วยที่สามารถติดต่อทางอาหารออกจากพื้นที่ผลิต เพื่อเข้ารับการรักษาก่อนกลับเข้าทำงาน (Symptom of illnesses that should be reported to management so that the need for possible exclusion from food handling and get medical treatment before returning to work)			
6.3 Personal Cleanliness			
1) พนักงานสวมชุดปฏิบัติงานที่เหมาะสม สวมที่คลุมผม คลุมหนวดเครา หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และรองเท้า ก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต (Wear suitable protective clothing, head, beard covering, face mask and footwear.)			
2) มีการล้างมือที่เหมาะสมเพียงพอ หากมีการสวมถุงมือ ต้องมีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้ถุงมือกลายเป็นแหล่งปนเปื้อน (Adequate hand washing and, where necessary, the wearing of gloves. If gloves are worn, appropriate measures should be applied to ensure the gloves do not become a source of contamination.)			
6.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล (Personal Behavior)			
มีการกำหนด ควบคุม และตรวจสอบพนักงานไม่ให้แสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม เช่น สูบบุหรี่ ถ่มน้ำลาย เคี้ยวหมากฝรั่ง การสัมผัสบริเวณปาก จามหรือไอ และนำของใช้ส่วนตัวเข้าสู่พื้นที่ผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา ขนตาปลอม เล็บปลอม (Personnel should refrain from behavior which could result in contamination of food, for example: smoking or vaping, spitting, chewing, eating, or drinking, touching the mouth, nose or other places of possible contamination and sneezing or coughing over unprotected food. Personal effects such as jewellery, watches, pins or other items such as false nails/eye lashes should not be worn or brought into food handling areas)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
6.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก (Visitor and other persons from outside the establishment)			
มีการกำหนด ควบคุม และตรวจสอบผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก เช่น การปรับสุขอนามัย การสวมใส่ชุดคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน สุขลักษณะส่วนบุคคล รายงานสุขภาพ (Visitor and other persons from outside should be instructed and supervised, wear protective clothing and adhere to the other personal hygiene provisions for personnel and encouraged to report any type of illness/injury that may pose cross-contamination issues.)			
SECTION 7: CONTROL OF OPERATION			
7.1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์และกระบวนการ (DESCRIPITION OF PRODUCTS AND PROCESSED)			
7.1.1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์ (Product description)			
มีการกำหนดคำอธิบายผลิตภัณฑ์ (The product description could include) 1) ลักษณะการใช้งาน เช่น พร้อมบริโภค ต้องให้ความร้อน (the intended use of the food e.g. whether it is ready-to-eat or whether it is intended for further processing) 2) ผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่มีความอ่อนไหว เช่น สูตรสำหรับทารก อาหารสำหรับผู้ป่วย (products intended for specific vulnerable consumer groups e.g. infant formula or food for special medical purposes) 3) ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เช่น วัตถุปรุงแต่งอาหาร, ส่วนประกอบ, aw, pH, วัตถุกันเสีย, สารก่อภูมิแพ้ (any relevant specifications e.g. ingredient composition, aw, pH, type of preservation method used, any allergens present) 4) คำแนะนำการใช้งาน เช่น อุณหภูมิและระยะเวลาทำสุก (instructions provided for further use e.g. cook to a specified temperature for a specified length of time) 5) การเก็บรักษาและการขนส่ง (storage of product and transport conditions required) 6) วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ (food packaging material used)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
7.1.2 คำอธิบายกระบวนการ (Process description)			
1) แผนภูมิกระบวนการผลิตแสดงถึงลำดับขั้นตอนทุกๆ กระบวนการ ครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ ผลพลอยได้จากกระบวนการและของเสีย (The flow diagram shows the sequence and interaction of all processing steps in the operation, including where raw materials, ingredients and intermediate products enter the flow and where intermediate products, by-products and waste are released or removed.)			
2) มีการยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต โดยตรวจสอบเทียบกับกระบวนการผลิตจริง (The steps should be confirmed as accurate by an on-site review of the operation or process.)			
7.1.3 การพิจารณาประสิทธิผลของ GHPs (Consideration of the effectiveness of GHPs)			
มีการกำหนดโปรแกรม GHPs และโปรแกรมอื่นๆ ที่เพียงพอต่อความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมต่อการบริโภค (Determine the GHPs and other programmes sufficient to address food safety and suitability)			
7.1.4 การตรวจเฝ้าระวังและการดำเนินการแก้ไข (Monitoring and Correctives action)			
1) มีการกำหนดวิธีการตรวจเฝ้าระวัง โดยระบุผู้รับผิดชอบ ความถี่ ระบบการสุ่มตัวอย่าง และบันทึกผล (Procedures could include defining methods of monitoring including defining responsible personnel, frequency and sampling regime and monitoring records to be kept.)			
2) มีการกำหนดการดำเนินการแก้ไขเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน (Corrective action should consist of) 2.1) มีการปรับปรุงกระบวนการเพื่อให้กลับสู่สภาวะการควบคุม (Bringing the process back into control) 2.2) มีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบและประเมินความปลอดภัย ความเหมาะสมต่อการบริโภค และกำหนดการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ (Isolating any affected product and evaluating its safety and/or suitability. Determining proper disposition of affected product that is not acceptable to market.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
2.3) สามารถระบุสาเหตุของการเบี่ยงเบน (Identifying the cause that resulted in the deviation) 2.4) มีการป้องกันการเกิดซ้ำของการเบี่ยงเบน (Taking steps to prevent reoccurrence.)			
7.1.5 การทวนสอบ (Verification)			
มีการทวนสอบขั้นตอนการปฏิบัติ GHPs การตรวจวัดเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไข (Verification activities to check that GHP procedures have been implemented effectively, monitoring and appropriate corrective actions)			
7.2 Key aspects of GHPs			
7.2.1 การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ (Time and temperature control)			
- การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตมีประสิทธิภาพ เช่น การให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ การทำความเย็น การเก็บรักษา (Systems should be in place to ensure that temperature is controlled effectively e.g. during cooking, cooling, processing and storage) - Pasteurization ≥72 °C, ≥15 วินาที - UHT ≥132 °C, ≥1 วินาที			
7.2.2 ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการผลิต (Specific process steps)			
มีระบบในการควบคุม และเฝ้าระวังค่าพารามิเตอร์ต่างๆ ตามสูตรกระบวนการผลิตเพื่อควบคุมเชื้อก่อโรค (When formulation is used to control foodborne pathogens, systems should be in place to ensure that the product is formulated correctly and that the controlling parameters are monitored.)			
7.2.3 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ (Microbial, Physical, Chemical and allergen specifications)			
1) อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ (Based on sound scientific principles and state)			
2) กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์ เกณฑ์การยอมรับ และขั้นตอนปฏิบัติการตรวจวัดเฝ้าระวังพารามิเตอร์ต่างๆ (Sampling parameters, analytical methods, acceptable limits and monitoring procedures.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
3) ผลตรวจผลิตภัณฑ์สุดท้ายในด้านจุลชีววิทยาและเคมี (เช่น ค่าความชื้น และ a_W (Microbiological and chemical testing results for finish product e.g., a_W, humidity)			
7.2.4 การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ (Microbial contamination)			
1) มีระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์ (Systems should be in place to prevent or minimize contamination of foods by microorganisms.)			
2) มีการแยกวัตถุดิบหรือที่ยังไม่ได้ปรุงสุกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสุก โดยการจัดแยกพื้นที่ หรือกำหนดช่วงเวลาการผลิตและมีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ (Raw, unprocessed food, where not considered ready-to-eat, which could be a source of contamination, should be separated from ready-to-eat foods, either physically or by time, with effective intermediate cleaning and, where appropriate, effective disinfection.)			
7.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ (Physical contamination)			
1) มีระบบป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากวัสดุแปลกปลอม และมีการกำหนดขั้นตอนในการจัดการกรณีพบการแตกหักของเครื่องมืออุปกรณ์ (Systems should be in place throughout the food chain to prevent contamination of foods by extraneous materials. Procedures should be in place for personnel to follow in the case of breakages.)			
2) มีเครื่องมือที่ใช้ตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น เครื่องตรวจจับโลหะ เครื่องเอกซเรย์ และเครื่องมือได้รับการสอบเทียบและบำรุงรักษา (Detection or screening devices e.g. metal detectors, x-ray detectors which are appropriately calibrated should be used where necessary			
7.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี (Chemical contamination)			
1) มีระบบเพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อนข้ามจากสารเคมี เช่น สารเคมีทำความสะอาด การตกค้างของยาฆ่าแมลง ยาสัตว์ น้ำมันหล่อลื่นเครื่องจักรที่ไม่ใช่เกรดสำหรับอาหาร (Systems should be in place to prevent or minimize contamination of foods by harmful chemicals e.g. cleaning materials, non-food grade lubricants, chemical residues from pesticides and veterinary drugs)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
2) สารเคมีทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ มีการชี้บ่งที่ชัดเจน จัดเก็บในที่ที่ปลอดภัย และใช้งานด้วยความระมัดระวัง (Toxic cleaning compounds, disinfectants, and pesticide chemicals should be identified, safely stored and used)			
7.2.7 การจัดการสารก่อภูมิแพ้ (Allergen Management)			
1) มีการพิจารณาและมีการบ่งชี้สารก่อภูมิแพ้ตลอดกระบวนการผลิต ตั้งแต่รับเข้า ระหว่างใช้งาน จัดเก็บรักษา (Allergens should be identified in raw materials, other ingredients and products. A system of allergen management should be in place at receipt, during processing and storage)			
2) มีการกำหนดวิธีการทำความสะอาด ขั้นตอนปฏิบัติในการเปลี่ยนสูตรการผลิต และการจัดลำดับผลิตภัณฑ์ในแผนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ (Food should be protected from unintended allergen cross-contact by cleaning and line change-over practice and/or product sequencing.)			
3) มีการสื่อสารข้อมูลต่อผู้บริโภคอย่างเหมาะสมเพียงพอ เช่น ระบุข้อความบนฉลากว่า “อาจจะมี..... เป็นส่วนประกอบ” (Where cross-contact cannot be prevented despite well-implemented controls, consumers should be informed.)			
4) มีการฝึกอบรมและสร้างความตระหนักให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารก่อภูมิแพ้ (Food handlers should receive specific training on allergen awareness.)			
7.2.8 การตรวจรับวัตถุดิบ (Incoming material)			
1) มีการกำหนดเกณฑ์การรับวัตถุดิบ ส่วนผสม การดำเนินการกรณีที่วัตถุดิบไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด และรายงานการตรวจรับวัตถุดิบ (Incoming materials including food ingredients should be procured according to specifications and documentation of key information for incoming materials e.g. supplier details, date of receipt, quantity.)			
2) มีการควบคุม หมุนเวียนการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ (Stocks of raw materials and other ingredients should be subject to effective stock rotation.)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
7.2.9 บรรจุภัณฑ์ (Packaging)			
1) บรรจุภัณฑ์อาหาร มีความปลอดภัยและเหมาะสมกับใช้งาน (Packaging design and materials should be safe and suitable for food use)			
2) สามารถป้องกันและลดการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์ (Adequate protection for products to minimize contamination)			
7.3 น้ำ (Water)			
1) แหล่งน้ำ มีปริมาณเพียงพอ (Adequate source of water)			
2) น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำ มีความเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (Water, ice and steam should be fit for its intended purpose and should not cause contamination of food.)			
3) ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อ (Water treatment system)			
4) มีการแยกระบบน้ำใช้ทั่วไปที่ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำที่ใช้สำหรับการควบคุมความร้อน, ไอน้ำที่ไม่ได้สัมผัสอาหารโดยตรง และไม่มีการไหลย้อนกลับเข้าไปในระบบน้ำบริโภคที่สัมผัสอาหารโดยตรง (Water that is not fit for use in contact with food e.g. some water used for fire control and for steam that will not directly contact food should have a separate system that does not connect with or allow reflux into the system for water that will contact food.)			
5) มีแผนผังตำแหน่งก๊อกน้ำในพื้นที่ผลิต (Identified tap layout)			
6) แผนการเก็บตัวอย่าง วิธีการและความถี่เก็บตัวอย่างน้ำ (Sampling plan, method and frequency of water sampling)			
7) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยาประจำเดือน โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025 (Monthly microbiological results of tap water approved by ISO 17025 certified Labs)			
8) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยา กายภาพและเคมีประจำปี โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025 (Annual microbiological, physical and chemical results of tap water approved by ISO 17025 certified Labs)			
9) การดำเนินการกรณีผลตรวจคุณภาพน้ำใช้ไม่ได้มาตรฐาน (Corrective action on non-compliance water quality)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
7.4 เอกสารและบันทึก (Documentation and records)			
มีการจัดเก็บบันทึกและเอกสารที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลา 3 ปี หรือมากกว่าอายุของสินค้า (กรณีที่อายุมากกว่า 3 ปี) (Records are kept for 3 years or exceeds the product shelf-life (in case that the shelf-life more than 3 years)			
7.5 ขั้นตอนการเรียกคืน (Recall procedures)			
1) ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (Procedures should enable the comprehensive, rapid and effective identification, and removal from the market)			
2) มีการจัดทำเอกสารขั้นตอนการเรียกคืน และบันทึกที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งปรับปรุงให้ทันสมัย สอดคล้องตามผลการทดสอบการเรียกคืนเป็นระยะ (Recall procedures should be documented, maintained, and modified where necessary based on the findings of periodic field trials.)			
3) มีการกำหนดขั้นตอนการจัดการกับสินค้าที่เรียกคืน (Provision should be made for removed or returned products to be held under secure conditions until they are destroyed.)			
4) ในกรณีเรียกคืนสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ต้องมีการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ของรัฐที่ทำการกำกับดูแล รวมถึงมีการแจ้งเตือนผู้บริโภคแบบสาธารณะด้วย (Reporting to the relevant competent authority should be required and public warnings considered where product may have reached consumers and when return of product to the FBO)			
SECTION 8: PRODUCT INFORMATION AND CUSTOMER AWARENESS			
8.1 การชี้บ่งและการสอบย้อนกลับได้ (Lot identification and Traceability)			
1) มีการบ่งชี้รุ่นการผลิตที่คงทนถาวรบนบรรจุภัณฑ์ (Each container of food should be permanently marked to identify the producer and the lot.)			
2) สามารถสอบย้อนกลับได้ทั้งกระบวนการผลิตจนถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ (All operating system traceability to the raw material)			

หัวข้อที่ตรวจ (Audit items)	ผลการตรวจประเมิน (Assessment)		
	ยอมรับ (Accept)	ไม่ยอมรับ (Not accept)	สิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน (Audit finding)
8.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ (Product information and product Labelling)			
ฉลากผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดสินค้าชัดเจนต่อผู้รับช่วงต่อในห่วงโซ่ เพื่อแสดงการจัดเก็บและบริโภคอย่างปลอดภัย และแสดงถึงข้อมูลของสารก่อภูมิแพ้ จากส่วนประกอบหรือการปนเปื้อนข้าม (Adequate information to enable the next FBO in the food chain or the consumer to handle, prepare, display, store, and/or use the product safely and correctly.)			
SECTION 9: TRANSPORTATION			
พาหนะขนส่งมีลักษณะ ดังนี้ (Conveyances and bulk containers should be designed and constructed) 1) ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหารหรือบรรจุภัณฑ์ (do not contaminate foods or packaging) 2) สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ (can be effectively cleaned, disinfected and dried) 3) แยกสินค้าประเภทต่างๆ ออกจากกัน (permit effective separation of different foods or foods from non-food items that could cause contamination during transport) 4) สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (provide effective protection from contamination) 5) สามารถรักษาอุณหภูมิ ความชื้นได้ (can effectively maintain the temperature, humidity, atmosphere) 6) สามารถตรวจสอบอุณหภูมิ ความชื้น และสภาวะแวดล้อมอื่นๆ ที่จำเป็นได้ (allow any necessary temperature, humidity and other environmental conditions to be checked.) 7) มีการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (kept in an appropriate state of cleanliness, repair and condition)			
OTHERS			
มีมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Measures to prevent the risk of Coronavirus disease 2019 (COVID-19))			

4.2 แบบสรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

แบบสรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

บริษัท (Name of Establishment).....EST./VPH ( ). .....
ณ (Address).....
วันที่ตรวจประเมิน (Date).....

วัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน (Objective of audit)

( ) GHPs	**( ) HACCP**
( ) การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit)	( ) การตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre - audit)
( ) การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit)	( ) การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit)
( ) การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit)	( ) การตรวจต่ออายุ (Re-certificated Audit)
( ) การตรวจติดตาม (Surveillance Audit)	( ) การตรวจติดตาม (Surveillance Audit)
( ) การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow-up Audit)	( ) การตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow-up Audit)
( ) การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit)	( ) การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit)
.....	.....
( ) การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit)	( ) การตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit)

คณะผู้ตรวจประเมิน (Auditor team)

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

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ภาครัฐ (Official Veterinarian)

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

คณะผู้รับการตรวจประเมิน (Auditee team)

ลำดับ (No.)	**ชื่อ-นามสกุล (Name)**	**ตำแหน่ง (Position)**	**ลายเซ็น (Signature)**
1			
2			
3			
4			
5			
6			

สรุปผลการตรวจประเมิน (Audit conclusion)

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

ณ (Address).....

วันที่ตรวจประเมิน (Date).....

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Non-compliance)
ลงชื่อ (Signature).....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน (Lead auditor) วันที่ (Date).....
การรับทราบสิ่งที่ตรวจพบ (Acknowledgment of non-compliance) ข้าพเจ้า (Name).....ในฐานะที่เป็นผู้แทนของหน่วยงาน รับทราบข้อบกพร่องที่ตรวจพบดังกล่าวข้างต้นแล้ว และจะดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในวันที่ (As a representative of establishment acknowledged the non-compliance and will be corrective action completed within the date)..... ลงชื่อ (Signature)..... .เบอร์โทร (Tel.).....วันที่ (Date).....
กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3132 E-mail : blsc.export@gmail.com กรมปศุสัตว์ แขวงพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

ลำดับที่	ข้อเสนอแนะจากการตรวจประเมิน (Observations)

รับทราบข้อเสนอแนะจากการตรวจประเมิน

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

<u>เงื่อนไขของผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ขอรับ*การรับรองใหม่*</u>

ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง GHPs และ/หรือระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาไว้ซึ่งมาตรฐาน GHPs และ/หรือระบบ HACCP ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

(๒) อ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น

(๓) ต้องไม่นำใบรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์

(๔) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง หรือเพิกถอนการรับรอง ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

(๕) จัดทำบันทึกตามคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความเป็นไปตาม GHPs และ/หรือ ระบบ HACCP โดยเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๓ ปี

(๖) ยินยอมให้คณะผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์เข้าตรวจประเมินและตรวจสอบในพื้นที่สถานประกอบการทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ยินยอมให้มีการเข้าถึงเอกสาร รูปภาพที่เกี่ยวข้อง ยินยอมให้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสุ่มเก็บตัวอย่างที่เกี่ยวข้องไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมินทุกครั้ง ทั้งนี้ คณะผู้ตรวจประเมินจะตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อรอบการรับรอง นับแต่ได้รับการรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

(๗) ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

สาระสำคัญในระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ.๒๕๖๔ ที่ผู้ประกอบการควรทราบและปฏิบัติ

- หากผู้ประกอบการประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีนับแต่วันที่ระบุขอยกเลิกการรับรอง
- กรณีการโอนกิจการหรือรับมรดก ให้ผู้ประกอบการที่รับโอนกิจการหรือรับมรดก แจ้งเป็นหนังสือให้กรมปศุสัตว์ทราบ ซึ่งกรมปศุสัตว์จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ ณ สถานประกอบการ
- หากผู้ประกอบการประสงค์ย้ายสถานที่ตั้งสถานประกอบการ ให้แจ้งเป็นหนังสือยกเลิกการรับรองพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีนับแต่วันที่ระบุการย้ายสถานประกอบการ
- กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ หรือที่อยู่แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือมีความประสงค์ที่จะเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ให้แจ้งกรมปศุสัตว์เป็นหนังสือพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาและออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีนับแต่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่
- กรณีใบรับรองชำรุดหรือสูญหาย ให้นำใบรับรองที่ชำรุดหรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหาย มายังกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาออกใบแทนใบรับรอง โดยใบแทนใบรับรองจะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิม
- กรณีที่มีข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินโรงงานใหม่ ให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้เรียบร้อยและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง<u>ภายใน ๙๐ วันนับแต่วันตรวจประเมิน</u> หากจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องเกินระยะเวลาที่กำหนด ให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองใหม่***

สถานประกอบการที่ยื่นขอรับรองและได้รับการตรวจประเมินโรงงานใหม่จากคณะผู้ตรวจประเมินแล้ว หากมีการเปลี่ยนแปลงขั้นตอนใด ๆ ในกระบวนการผลิตซึ่งส่งผลต่อการพิจารณาความเสี่ยงต่อการผลิต ก่อนวันที่คณะผู้ตรวจประเมินจะตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง ให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน และให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองใหม่

การยินยอมให้เปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้าพเจ้ายินยอมให้กรมปศุสัตว์เปิดเผยข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ ที่ตั้งสถานที่ผลิต ที่ข้าพเจ้าให้ไว้แก่กรมปศุสัตว์ รวมถึงขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการรวบรวม จัดเก็บ และเผยแพร่ข้อมูลให้กับผู้ประกอบการ ประเทศคู่ค้า และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้า ในนามของบริษัท.....รับทราบและขอรับรองว่าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

<u>เงื่อนไขของผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง</u>

ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง GHPs และ/หรือระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาไว้ซึ่งมาตรฐาน GHPs และ/หรือระบบ HACCP ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

(๒) อ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น

(๓) ต้องไม่นำใบรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์

(๔) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง หรือเพิกถอนการรับรอง ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

(๕) จัดทำบันทึกตามคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความเป็นไปตาม GHPs และ/หรือ ระบบ HACCP โดยเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๓ ปี

(๖) ยินยอมให้คณะผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์เข้าตรวจประเมินและตรวจสอบในพื้นที่สถานประกอบการทั้งหมดที่ถือครองทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ยินยอมให้มีการเข้าถึงเอกสาร รูปภาพที่เกี่ยวข้อง ยินยอมให้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสุ่มเก็บตัวอย่างที่เกี่ยวข้องไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมินทุกครั้ง ทั้งนี้ คณะผู้ตรวจประเมินจะตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อรอบการรับรอง นับแต่ได้รับการรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

(๗) ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

สาระสำคัญในระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ.๒๕๖๔ ที่ผู้ประกอบการควรทราบและปฏิบัติ

- หากผู้ประกอบการประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีนับแต่วันที่ระบุขอยกเลิกการรับรอง
- กรณีการโอนกิจการหรือรับมรดก ให้ผู้ประกอบการที่รับโอนกิจการหรือรับมรดก แจ้งเป็นหนังสือให้กรมปศุสัตว์ทราบ ซึ่งกรมปศุสัตว์จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ ณ สถานประกอบการ
- หากผู้ประกอบการประสงค์ย้ายสถานที่ตั้งสถานประกอบการ ให้แจ้งเป็นหนังสือยกเลิกการรับรองพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีนับแต่วันที่ระบุการย้ายสถานประกอบการ
- กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์จะเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ หรือที่อยู่แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือมีความประสงค์ที่จะเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ให้แจ้งกรมปศุสัตว์เป็นหนังสือพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาและออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้กับกรมปศุสัตว์ทันทีนับแต่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่
- กรณีใบรับรองชำรุดหรือสูญหาย ให้นำใบรับรองที่ชำรุดหรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหาย มายังกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาออกใบแทนใบรับรอง โดยใบแทนใบรับรองจะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิม

- กรณีที่มีข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน ให้ดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน ๖๐ วันนับแต่วันตรวจประเมิน หากผู้ตรวจประเมินพิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเห็นว่าการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ หรือผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่าแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องอีกหนึ่งครั้ง โดยมีระยะเวลาไม่เกิน ๑๕ วัน <u>กรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด คณะผู้ตรวจประเมินจะรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณา***พักใช้การรับรอง***</u>

- ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะขอต่ออายุการรับรองให้ยื่นคำขอต่ออายุการรับรองและเอกสารประกอบได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ หรือช่องทางอื่นที่กรมปศุสัตว์กำหนด <u>ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๓๕ วัน แต่ไม่เกิน ๑๘๐ วันก่อนใบรับรองหมดอายุ</u>

- <u>ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้ว แต่ไม่มีการส่งออกผ่านกรมปศุสัตว์ หรือส่งวัตถุดิบให้แก่โรงงานส่งออกผ่านกรมปศุสัตว์ เป็นระยะเวลา ๓ ปี จะถูกยกเลิกการรับรองทั้ง GHPs และระบบ HACCP (นับระยะเวลาต่อเนื่องจากระเบียบฯ ฉบับเดิม)</u>

สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้ว หากประสงค์ปรับปรุง/ต่อเติม/ขยาย/ลด พื้นที่ผลิต หรือติดตั้ง/ถอดเครื่องจักร ในพื้นที่ผลิต หรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต ให้แจ้งกรมปศุสัตว์ล่วงหน้าก่อนดำเนินการอย่างน้อย ๓๐ วัน (๖๐ กรณีที่ได้รับการรับรองจากประเทศญี่ปุ่น)

การยินยอมให้เปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้าพเจ้ายินยอมให้กรมปศุสัตว์เปิดเผยข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ ที่ตั้งสถานที่ผลิต ที่ข้าพเจ้าให้ไว้แก่กรมปศุสัตว์ รวมถึงขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการรวบรวม จัดเก็บ และเผยแพร่ข้อมูลให้กับผู้ประกอบการ ประเทศคู่ค้า และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าในนามของ EST./VPH. ( ) ..... รับทราบและขอรับรองว่าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

4.3 ตัวอย่างรายงานผลการตรวจประเมินโรงงาน

รายงานผลการตรวจประเมินโรงงาน

ชื่อโรงงาน บริษัท.....

ชื่อสถานที่ .....

ประเภท DAIRY PRODUCTS PORCESSING PLANT

วันที่ตรวจประเมิน .....

ผู้ตรวจประเมิน ๑. ..... หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

๒. ..... ผู้ตรวจประเมิน

๓. ..... ผู้ตรวจประเมิน

ผู้รับการตรวจประเมิน ๑. ..... ตำแหน่ง

๒. ..... ตำแหน่ง

วัตถุประสงค์ .....

<u>ข้อมูลโรงงาน (Plant information)</u>

จำนวนพนักงาน :

กำลังการผลิต :

สินค้า :

วัตถุดิบ :

ประเทศที่ประสงค์จะส่งออก :

สรุปผลการตรวจประเมิน

ข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขปรับปรุง

ด้าน GHPs

๑. ด้าน.....

๑.๑ .....

๑.๒ .....

๒. ด้าน.....

๒.๑ .....

๒.๒ .....

ทั้งนี้ ให้ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ตรวจประเมิน โดยส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายในวันที่.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

บทที่ 3
หลักเกณฑ์และข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ในคู่มือฉบับนี้ อ้างอิงตามหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ของ Codex Alimentarius International Food Standard (General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969; Good Hygiene Practices (GHPs) 2020) และเพิ่มเติมรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นม ตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products: CAC/RCP 57-2004) ข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ กฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสินค้าเกษตร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งหลักเกณฑ์การตรวจประเมินแบ่งออกเป็น 9 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 บทนำ และการควบคุมอันตรายทางอาหาร (INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS)

ส่วนที่ 2 การผลิตขั้นต้น (PRIMARY PRODUCTION)

ส่วนที่ 3 สถานประกอบการ - การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมืออุปกรณ์ (ESTABLISHMENT – DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT)

ส่วนที่ 4 การฝึกอบรม (TRAINING AND COMPETENCE)

ส่วนที่ 5 การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค (ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION, AND PEST CONTROL)

ส่วนที่ 6 สุขลักษณะส่วนบุคคล (PERSONAL HYGIENE)

ส่วนที่ 7 การควบคุมการผลิต (CONTROL OF OPERATION)

ส่วนที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค (PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS)

ส่วนที่ 9 การขนส่ง (TRANSPORTATION)

นอกจากนี้ผู้เขียนได้เพิ่มเติมข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมินจากประสบการณ์ในการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมิน

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จากกรมปศุสัตว์ จะต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินทั้ง 9 ส่วน จึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน

ส่วนที่ 1 บทนำ และการควบคุมอันตรายทางอาหาร (INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS)

การพัฒนา นำไปปฏิบัติ และคงไว้ซึ่ง GHPs โดยการกำหนดเงื่อนไขและการปฏิบัติที่จำเป็นในการสนับสนุนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย

ผู้ประกอบการควรตระหนักและเข้าใจถึงอันตรายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 การผลิตขั้นต้น (PRIMARY PRODUCTION)

2.1 น้ำนมดิบมาจากศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ได้รับการรับรอง GMP และ/หรือฟาร์มโคนมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์ม GAP จากกรมปศุสัตว์

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

ตรวจสอบใบรับรอง GMP ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ และใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม GAP

2.2 กรณีวัตถุดิบนำเข้า มีเอกสารแนบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต ผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

ตรวจสอบใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) จากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต และผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบ เอกสารต้องมีความสอดคล้องตรงกับวัตถุดิบที่รับเข้า

2.3 มีการประเมินแหล่งที่มาของวัตถุดิบสม่ำเสมอ เช่น การตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต การส่งแบบประเมิน การตรวจสอบใบรับรอง

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

ตรวจสอบแผนการประเมินแหล่งที่มาของวัตถุดิบ จะต้องระบุรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการประเมิน ความถี่ในการประเมิน และมีหลักฐานแสดงให้เห็นว่าได้มีการประเมินดังกล่าวจริง และตรงตามที่กำหนด

ส่วนที่ 3 สถานประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมืออุปกรณ์ (ESTABLISHMENT – DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT)

3.1 ทำเลที่ตั้ง และโครงสร้างอาคาร

3.1.1 สถานที่ตั้ง (Location)

1) ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อมลภาวะทางสิ่งแวดล้อม ฝุ่นละออง อากาศเป็นพิษ น้ำท่วมขัง แหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ แหล่งสะสมขยะ

2) มีรั้วล้อมรอบมิดชิด เพื่อป้องกันบุคคลภายนอก สัตว์พาหะ และเพื่อแยกพื้นที่อาคารผลิตออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

3.1.2 การออกแบบและการวางผัง

1) ง่ายต่อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

2) มีการกั้นแบ่งพื้นที่ที่มีระดับการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกัน

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

การแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วนชัดเจนด้วยโครงสร้าง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในระหว่างกระบวนการผลิต โดยเฉพาะการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตที่มีวัตถุดิบและส่วนผสมที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับพื้นที่ผลิตที่มีผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วออกจากกัน รวมถึงการแยกทางเข้าของพนักงานด้วย ภายในอาคารผลิตควรแบ่งแยกออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. พื้นที่ผลิต High care area ได้แก่ ห้องบรรจุ (Filling /Inner packing room), ห้องฟรีซ (freezing room) กรณีผลิตไอศกรีม

2. พื้นที่ผลิต Medium care area ได้แก่ บริเวณที่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสม ชั่ง ตวง เทส่วนผสม เปิดหม้อต้ม ห้องฆ่าเชื้อนม พื้นที่เทน้ำนมดิบ

3. พื้นที่ผลิต Low care area ได้แก่ พื้นที่รับน้ำนมดิบ (ระบบท่อ), คลังเก็บผลิตภัณฑ์, คลังเก็บวัตถุดิบ, คลังเก็บบรรจุภัณฑ์ และบริเวณที่ไม่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสมหรือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

กรณีที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน จะต้องแบ่งพื้นที่ผลิตออกเป็น 3 บริเวณ ได้แก่ Cleaning Work Area, Quasi-cleaning Work Area และ Commonly Work Area

3) กระบวนการผลิตดำเนินไปในทิศทางเดียว ไม่ย้อนทาง

กระบวนการผลิตดำเนินไปข้างหน้าตั้งแต่การรับวัตถุดิบจนกระทั่งถึงการบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

3.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ

1) ทำจากวัสดุที่ทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษและไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

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

- ผนัง มีผิวเรียบ สีอ่อน ทำความสะอาดง่าย ทำด้วยวัสดุกันน้ำ สีไม่ลอกหลุด สูงพอเหมาะ ไม่มีรอยแตก รอยต่อรอยแยก ทนทานต่อสารเคมีและความร้อน ส่วนต่อกับพื้นมีลักษณะโค้ง

- พื้น มีผิวเรียบ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ใช้วัสดุที่แข็งแรง ทนทานต่อแรงกระแทกและการกัดกร่อน ไม่มีรอยแตก มีความลาดเอียงพอเหมาะเพื่อให้สามารถระบายน้ำได้

- ประตู หน้าต่าง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ใช้วัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่มีรอยแตก ไม่มีช่องว่างระหว่างประตู ผนัง พื้น สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้ ประตูบริเวณพื้นที่ผลิตไม่เปิดออกสู่ภายนอกโดยตรง มีการควบคุมการใช้งานประตูฉุกเฉิน สามารถป้องกันบุคคลภายนอก รวมทั้งแมลงและสัตว์พาหะได้

- พื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ทนทาน ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ

- มีพื้นที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และเพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

3.2 สิ่งอำนวยความสะดวก

3.2.1 การระบายน้ำทิ้งและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับกำจัดขยะ ของเสีย

1) มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการระบายน้ำและกำจัดขยะของเสียอย่างเพียงพอ เหมาะสม และอยู่ในสภาพที่ดี

2) มีการออกแบบและก่อสร้างเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหรือระบบน้ำใช้

3) ป้องกันการไหลย้อนกลับจากพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง (เช่น ห้องสุขา พื้นที่เตรียมวัตถุดิบ)

4) เก็บรวบรวมและกำจัดขยะของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรม และมีการลงบันทึกการจัดการขยะของเสีย

5) สถานที่รวบรวมขยะของเสียอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิต เพื่อป้องกันการรบกวนจากสัตว์พาหะ

6) ภาชนะสำหรับใส่ของเสีย ผลผลิตพลอยได้ และสิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค หรือสารเคมีอันตราย มีการชี้บ่งและปิดล็อคได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ดูทิศทางการไหลของน้ำเสียในท่อระบายน้ำ ไม่ไหลย้อนจากบริเวณที่สกปรกไปยังบริเวณที่ความสะอาดกว่า
- ภาชนะสำหรับใส่สิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค นอกจากจะมีการชี้บ่งและปิดล็อคได้แล้ว ควรต้องออกแบบให้ไม่สามารถใช้มือล้วงเข้าไปตรงช่องเปิดที่มีไว้สำหรับทิ้งสิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
- ดูหลักฐานการฝึกอบรมพนักงานที่ทำหน้าที่เก็บรวบรวมและกำจัดขยะของเสีย

3.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด

1) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์อย่างเหมาะสมเพียงพอ

2) มีระบบน้ำร้อน และ/หรือน้ำเย็นเพียงพอตามความเหมาะสม

3) มีการแยกพื้นที่ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ออกจากพื้นที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง เช่น ห้องน้ำ พื้นที่ระบายน้ำและพื้นที่จัดเก็บขยะของเสีย

4) มีการแยกอ่างสำหรับล้างผลิตภัณฑ์อาหาร ออกจากอ่างล้างอุปกรณ์ และอ่างล้างมือ

3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา

1) มีอุปกรณ์ในการล้างมือ ทำให้มือแห้ง และห้องสุขาเพียงพอ

2) อ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ ก๊อกน้ำไม่ใช้มือสัมผัส

3) ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย มีเพียงพอและเหมาะสม

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ตรวจสอบการใช้งานอ่างสำหรับล้างผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องใช้สำหรับล้างผลิตภัณฑ์อาหารเท่านั้น ไม่นำอุปกรณ์มาล้าง หรือล้างมือในอ่างดังกล่าว
- ดูความเหมาะสมของจำนวนพนักงานกับขนาดของห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย จำนวนก๊อกน้ำ และจำนวนห้องน้ำ

3.2.4 อุณหภูมิ

1) มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น อุปกรณ์ทำความร้อน ทำความเย็น แช่เย็น และแช่เยือกแข็งอาหาร อย่างเพียงพอ

3.2.5 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ

1) อากาศไม่ไหลจากบริเวณที่ปนเปื้อนไปสู่บริเวณที่สะอาด

2) ควบคุมกลิ่นไม่พึงประสงค์ที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหาร

3) ลดการปนเปื้อนจากอากาศสู่ผลิตภัณฑ์ เช่น ละอองน้ำ หยดน้ำ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ตรวจสอบโดยดูจากมาตรวัดแรงดันอากาศ หรือดูทิศทางการไหลของอากาศโดยการทดสอบด้วยกระดาษ
- สังเกตหยดน้ำที่ผนัง เพดาน

3.2.6 แสงสว่าง

ควรจัดให้มีแสงจากธรรมชาติ หรือแสงจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอ เหมาะสม เพื่อให้สามารถดำเนินการผลิตหรือการตรวจสอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสงที่ใช้ไม่ควรทำให้การมองเห็นสีเปลี่ยนแปลงไป หลอดไฟที่ใช้ในพื้นที่ผลิตควรมีการป้องกันการแตกหักของหลอดไฟเพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์

1) บริเวณที่มีการตรวจสอบ เช่น ตรวจสอบรอยรั่วของบรรจุภัณฑ์ ความเข้มแสงไม่ควรต่ำกว่า 540 lux

2) บริเวณพื้นที่ผลิต ความเข้มแสงไม่ควรต่ำกว่า 220 lux

3) บริเวณอื่น ๆ ความเข้มแสงไม่ควรต่ำกว่า 110 lux

3.2.7 การเก็บรักษา

1) พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์มีเพียงพอ

2) มีการควบคุมอุณหภูมิห้องตามอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่เก็บ

3) สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างจัดเก็บและการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- พิจารณาพื้นที่ในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ว่าเพียงพอ สอดคล้องกับกำลังการผลิต และไม่อนุญาตให้ใช้ตู้คอนเทนเนอร์ในการเก็บผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นกรณีต่อไปนี้

1) ตู้คอนเทนเนอร์มีการเชื่อมต่อกับตัวอาคารและมีการปรับปรุงโครงสร้างภายในตู้ให้เรียบ ไม่มีร่อง และมีการทำความสะอาดเทียบเท่าพื้นที่ผลิต

2) ใช้เก็บผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายภายในประเทศ โดยระบุไว้อย่างชัดเจนในคู่มือการปฏิบัติงาน มีมาตรการในควบคุมและการจัดการ เช่น มีป้ายบ่งชี้ที่หน้าตู้ และมีการอบรมพนักงานที่เกี่ยวข้อง

3) กรณีที่มีเหตุจำเป็น เช่น มีการปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต ให้ทำหนังสือขออนุญาตใช้ตู้คอนเทนเนอร์ชั่วคราวต่อกรมปศุสัตว์เป็นกรณีไป พร้อมแนบแผนกำหนดระยะเวลาการใช้ตู้คอนเทนเนอร์ให้ชัดเจน

- ห้องเย็นต้องสามารถรักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ได้ตามที่กำหนด มีการตรวจวัดและบันทึกอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ

- การใช้ตู้แช่เย็นจัดเก็บวัตถุดิบที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ สามารถทำได้ในกรณีที่วัตถุดิบมีปริมาณไม่เกิน 1 ตัน ซึ่งตู้แช่เย็นนั้นจะต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิ และมีการตรวจสอบอุณหภูมิด้วยเทอร์โมมิเตอร์ที่ได้รับการสอบเทียบ และมีการทำความสะอาด

3.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

1) ห้องเก็บสารเคมี

การควบคุมการใช้สารเคมี มีการแบ่งแยกพื้นที่จัดเก็บสารเคมีเป็นสัดส่วนและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีอย่างชัดเจน มีมาตรการควบคุมการนำไปใช้อย่างเหมาะสม และมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้

2) ห้องซักอบชุดพนักงาน หรือส่งซักที่ร้านซักรีดภายนอก

มีพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการซักอบชุดพนักงานที่สวมใส่ในพื้นที่ผลิต หรือในกรณีที่ใช้บริการซักอบจากภายนอกต้องมีมาตรการในการตรวจสอบความสะอาด และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งชุดพนักงาน

3) โรงอาหาร

มีโรงอาหารหรือห้องที่จัดไว้สำหรับให้พนักงานรับประทานอาหาร

4) ห้อง/ตู้ล็อคเกอร์สำหรับเก็บของพนักงาน

มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนพนักงาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด

5) ห้อง/พื้นที่/โต๊ะสัตวแพทย์ประจำโรงงาน

มีการจัดเตรียมห้องหรือพื้นที่ รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานด้านเอกสารสำหรับสัตวแพทย์ประจำโรงงาน

3.2.9 **High care area** ได้แก่ ห้องบรรจุ (Filling /Inner packing room), ห้องฟรีซ (freezing room) กรณีผลิตไอศกรีม)

สิ่งอำนวยความสะดวกที่ต้องมีในพื้นที่ High care area มีดังต่อไปนี้

1) ประตูทางเข้าพนักงาน สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า มีพื้นที่สำหรับการล้างมือ เปลี่ยนชุด สวมหมวก สวมหน้ากากอนามัย และเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต ซึ่งมีขนาดเหมาะสมกับจำนวนพนักงาน มีราวแขวนชุดเมื่อพนักงานออกมาเข้าห้องน้ำหรือช่วงเวลาพัก ราวแขวนชุดควรอยู่ห่างจากผนังและควรแยกระหว่างพนักงานที่สัมผัสอาหารโดยตรงกับพนักงานสุขศาสตร์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ขั้นตอนการแต่งตัวและขั้นตอนการล้างมือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- พิจารณาขั้นตอนการแต่งตัว หลังจากมีการสัมผัสรองเท้าจะต้องมีการล้างมือเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
- มีป้ายแสดงขั้นตอนการแต่งตัวติดไว้ให้พนักงานเห็นได้อย่างชัดเจนบริเวณพื้นที่แต่งตัว
- การติดตั้งอ่างล้างมือ กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะและเพียงพอต่อจำนวนพนักงาน กรณีที่ประสงค์ส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์ ต้องใช้กระดาษเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือเท่านั้น ทั้งนี้ลักษณะของกระดาษเช็ดมือต้องไม่เปื่อยยุ่ยและผ้าเช็ดมือห้ามใช้ซ้ำเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

3) อ่างจุ่มบูท (ถ้ามี) ในพื้นที่ผลิตที่แห้ง สามารถพิจารณาไม่ใช้อ่างจุ่มบูทได้

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

กรณีที่มีอ่างจุ่มบูท ตรวจสอบระดับความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อและรอบการเปลี่ยนน้ำในอ่างจุ่มบูท

4) บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดและเก็บรองเท้าบูทหรือรองเท้าที่ใส่ในพื้นที่ผลิตมีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ

5) บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (ถ้ามี) พื้นที่สำหรับล้างและเก็บเอี๊ยม มีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ (กรณีที่มีการใช้เอี๊ยม)

6) ห้องบรรจุ (Filling/Packing room)

- การควบคุมระบบไหลเวียนอากาศ (Positive pressure)
- การควบคุมอุณหภูมิห้องและความชื้นที่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์
- แยกพื้นที่บรรจุกล่องหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ภายในห้องบรรจุสะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ขั้นตอนการบรรจุ เครื่องจักรและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้
- เครื่องบรรจุหรือห้องบรรจุผลิตภัณฑ์มีการควบคุมระบบไหลเวียนอากาศแบบ positive pressure ตรวจสอบโดยดูจากมาตรวัดแรงดันอากาศ หรือดูทิศทางการไหลของอากาศ เครื่องบรรจุหยุดทำงานอัตโนมัติเมื่ออากาศภายในเครื่องไม่เป็น positive pressure

7) การส่งวัตถุดิบที่ฆ่าเชื้อแล้ว มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง

8) ทางเข้าบรรจุภัณฑ์ สามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลงและสัตว์พาหะ และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ลักษณะของทางเข้าบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลงและสัตว์พาหะได้ เช่น ช่องหน้าต่างแบบ pass box, ประตูสองชั้นที่มีการควบคุมไม่ให้เปิดพร้อมกันได้ (double door interlock)

9) การป้องกันอันตรายทางกายภาพ เช่น เครื่อง Metal detector, X-ray, Magnetic trap, Magnet, Filter ขึ้นอยู่กับลักษณะของผลิตภัณฑ์ กรณีที่มีการวิเคราะห์ความเสี่ยงแล้วพบว่าในขั้นตอนการผลิตมีความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนทางกายภาพได้ จะต้องมีการป้องกันอันตรายทางกายภาพนั้น

10) ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ (กรณีที่มีการทำความสะอาดแบบ COP) มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ ไม่มีน้ำขัง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

11) ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะและอุปกรณ์ มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ สะอาด พื้นแห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

12) พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด ไม่ปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

13) การควบคุมประตูฉุกเฉิน มีวิธีการในการควบคุมประตูฉุกเฉิน ให้สามารถใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ สามารถป้องกันบุคคลภายนอก รวมทั้งแมลงและสัตว์พาหะได้

14) ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค มีการควบคุมสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่ให้นำกลับเข้ามาสู่กระบวนการผลิตได้ โดยมีถังหรือบริเวณสำหรับจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

15) การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต ขยะเปียกต้องมีทางออกเฉพาะ แยกจากทางเข้าออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ ในกรณีของขยะแห้ง หากใช้ทางออกร่วมกันกับทางเข้าออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ จะต้องมีการกำหนดแยกเวลาที่ชัดเจน เพื่อควบคุมไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

3.2.10 **Medium care area** ได้แก่ บริเวณที่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสม ชั่ง ตวง เทส่วนผสม เปิดหม้อต้ม ห้องฆ่าเชื้อนม พื้นที่เทน้ำนมดิบ

สิ่งอำนวยความสะดวกที่ต้องมีในพื้นที่ Medium care area มีดังต่อไปนี้

1) ประตูทางเข้าพนักงาน สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

2) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า มีพื้นที่สำหรับการล้างมือ เปลี่ยนชุด สวมหมวก สวมหน้ากากอนามัย และเปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต ซึ่งมีขนาดเหมาะสมกับจำนวนพนักงาน มีราวแขวนชุดเมื่อพนักงานออกมาเข้าห้องน้ำหรือช่วงเวลาพัก ราวแขวนชุดควรอยู่ห่างจากผนังและควรแยกระหว่างพนักงานที่สัมผัสอาหารโดยตรงกับพนักงานสุขศาสตร์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ขั้นตอนการแต่งตัวและขั้นตอนการล้างมือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- พิจารณาขั้นตอนการแต่งตัว หลังจากมีการสัมผัสรองเท้าจะต้องมีการล้างมือเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
- มีป้ายแสดงขั้นตอนการแต่งตัวติดไว้ให้พนักงานเห็นได้อย่างชัดเจนบริเวณพื้นที่แต่งตัว
- การติดตั้งอ่างล้างมือ กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะและเพียงพอต่อจำนวนพนักงาน กรณีที่ประสงค์ส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์ ต้องใช้กระดาษเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือเท่านั้น ทั้งนี้ลักษณะของกระดาษเช็ดมือต้องไม่เปื่อยยุ่ยและผ้าเช็ดมือห้ามใช้ซ้ำเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

3) อ่างจุ่มบูท (ถ้ามี) ในพื้นที่ผลิตที่แห้ง สามารถพิจารณาไม่ใช้อ่างจุ่มบูทได้

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

กรณีที่มีอ่างจุ่มบูท ตรวจสอบระดับความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อและรอบการเปลี่ยนน้ำในอ่างจุ่มบูท

4) บริเวณล้าง/เก็บรองเท้าบูท/รองเท้าที่ใส่ในไลน์ผลิต พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดและเก็บรองเท้าบูทหรือรองเท้าที่ใส่ในพื้นที่ผลิตมีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ

5) บริเวณล้าง/เก็บเอี๊ยม (ถ้ามี) พื้นที่สำหรับล้างและเก็บเอี๊ยม มีการระบายน้ำ และการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ (กรณีที่มีการใช้เอี๊ยม)

6) ห้องชั่งตวงส่วนผสม มีห้องสำหรับกิจกรรมการชั่ง ตวงส่วนผสมในห้องที่แยกจากห้องเก็บส่วนผสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อน มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ และมีระบบหมุนเวียนอากาศ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ภายในห้องสะอาด พื้นแห้ง แดดไม่ส่อง มีชั้นวางหรือยกพื้นหรือมีพาเลทรอง
- การดำเนินการขนย้ายส่วนผสมในการผลิตมีความเหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนข้าม
- กรณีชั่ง ตวงส่วนผสมแล้วใช้ไม่หมด ควรมีการระบุบ่งชี้ส่วนผสมที่จัดเก็บภายในห้องชั่ง โดยระบุชื่อส่วนผสมและวันที่หมดอายุให้ชัดเจน
- มีการระบุบ่งชี้ lot ที่ถุงหรือภาชนะที่บรรจุส่วนผสมที่ชั่ง ตวงพร้อมใช้งานแล้ว เพื่อให้สามารถทวนสอบความถูกต้องตามสูตรที่ใช้งานและสามารถทวนสอบย้อนกลับได้

7) ห้องผสม/ห้องเทส่วนผสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการเทและการผสมส่วนผสมได้

8) ห้องฆ่าเชื้อนม: พาสเจอไรซ์ (Pasteurization) /ยู เอช ที (UHT) /สเตอริไลซ์ (Sterilization)

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อตามชนิดของผลิตภัณฑ์ และมีการบันทึกผลอย่างสม่ำเสมอ
- มีระบบตรวจสอบ เตือน และการดำเนินการกรณีอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อไม่ได้ตามที่กำหนด
- มีการทวนสอบประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อ
- อุปกรณ์วัดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อได้รับการสอบเทียบครอบคลุมช่วงการใช้งานตามรอบที่กำหนด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อความเที่ยงตรงแม่นยำ

9) ห้อง/พื้นที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ การระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ ไม่มีน้ำขัง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

10) ห้อง/พื้นที่ผึ่งภาชนะและอุปกรณ์ มีการระบายน้ำและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ ไม่มีน้ำขัง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

11) พื้นที่เก็บอุปกรณ์ในการทำความสะอาด ไม่ปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

12) การควบคุมประตูฉุกเฉิน มีวิธีการในการควบคุมประตูฉุกเฉิน ให้สามารถใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ สามารถป้องกันบุคคลภายนอก รวมทั้งแมลงและสัตว์พาหะได้

13) ถัง/บริเวณจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค มีการควบคุมสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ไม่ให้นำกลับเข้ามาสู่กระบวนการผลิตได้ โดยมีถังหรือบริเวณสำหรับจัดวางสินค้าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

14) การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต ขยะเปียกต้องมีทางออกเฉพาะ แยกจากทางเข้าออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ ในกรณีของขยะแห้ง หากใช้ทางออกร่วมกันกับทางเข้าออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ จะต้องมีการกำหนดแยกเวลาที่ชัดเจน เพื่อควบคุมไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

3.2.11 **Low care area / Basic area / Enclosed area** ได้แก่ พื้นที่รับน้ำนมดิบ (ระบบท่อ) บริเวณที่ไม่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสมหรือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ และ Warehouse)

สิ่งอำนวยความสะดวกที่ต้องมีในพื้นที่ Low care area มีดังต่อไปนี้

1) การทำความสะอาดมือ มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือหรือฆ่าเชื้อที่มือ

2) พื้นที่รับน้ำนมดิบ มีบริเวณสำหรับการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำนมดิบ เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำนมดิบ มีเทอร์โมมิเตอร์สำหรับตรวจวัดอุณหภูมิน้ำนมดิบ โดยอุณหภูมิรับเข้าน้ำนมดิบไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส

3) พื้นที่รับวัตถุดิบ สามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลง และสัตว์พาหะได้ และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งและการรับวัตถุดิบ

4) ห้องเก็บวัตถุดิบ สะอาด พื้นแห้ง แดดไม่ส่อง มีชั้นวางหรือยกพื้นหรือมีพาเลทรอง

5) ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ สะอาด พื้นแห้ง แดดไม่ส่อง มีชั้นวางหรือยกพื้นหรือมีพาเลทรอง

6) ห้องบรรจุกล่องชั้นนอก (outer packaging) แยกจากห้องบรรจุผลิตภัณฑ์ชั้นใน (inner packaging) เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

7) ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ มีพื้นที่เพียงพอต่อการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ สามารถป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ระหว่างการจัดเก็บรักษา และต้องสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์

8) พื้นที่โหลด มีการควบคุมอุณหภูมิกรณีผลิตภัณฑ์แช่เย็น ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง สามารถป้องกันบุคคลภายนอก แมลงและสัตว์พาหะขณะทำการโหลดได้

3.3 เครื่องมืออุปกรณ์

3.3.1 เครื่องมือ อุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสอาหาร มีการออกแบบติดตั้งที่ถูกสุขลักษณะอาหาร

3.3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อน ความเย็น จัดเก็บ แช่เยือกแข็ง และอุปกรณ์วัดความชื้น มีการออกแบบอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

3.3.3 การสอบเทียบอุปกรณ์

1) มีการจัดทำรายการเครื่องมือเครื่องจักรที่ต้องสอบเทียบ

2) มีแผนและบันทึกการสอบเทียบ

3) มีใบรับรองการสอบเทียบจากหน่วยงานสอบเทียบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 17025

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- มีการจัดทำรายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ต้องสอบเทียบ ครอบคลุมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้ในกระบวนการผลิต โดยระบุความถี่ และวันครบกำหนดที่ต้องสอบเทียบ เพื่อให้เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตมีความเที่ยงตรงแม่นยำ
- การบันทึกการสอบเทียบ ถูกต้องสอดคล้องตามแผนที่กำหนด และครอบคลุมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้ในกระบวนการผลิต

3.3.4 แผนการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร

1) มีการจัดทำรายการและความถี่ในการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร

2) บันทึกการบำรุงรักษา

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- มีการจัดทำโปรแกรมการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมสำหรับการใช้งาน โดยระบุรายการเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ พร้อมกำหนดความถี่ในการบำรุงรักษา
- การบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ ถูกต้องสอดคล้องตามแผนที่กำหนด และครอบคลุมเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต

ส่วนที่ 4 การฝึกอบรม (TRAINING AND COMPETENCE)

4.1 ความตระหนักและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน

พนักงานมีความตระหนักถึงบทบาทและความรับผิดชอบในการปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ผู้ใช้สารเคมีทำความสะอาด หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายอื่น ๆ ควรได้รับคำแนะนำการใช้งานอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์

4.2 โปรแกรมการฝึกอบรม

4.2.1 หัวข้อการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับหน้าที่ของพนักงาน

4.2.2 การประเมินผลและการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

4.3 การแนะนำและการกำกับดูแล

พนักงานที่ได้รับมอบหมายให้ทำงานที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร ต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างเพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่าสามารถปฏิบัติงานและตระหนักถึงผลกระทบของงานที่มีต่อความปลอดภัยของอาหาร

4.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้

โปรแกรมฝึกอบรมควรได้รับการทบทวนและอัพเดทเป็นประจำสม่ำเสมอตามความจำเป็น

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- แผนการฝึกอบรมประจำปีกำหนดหัวข้อการฝึกอบรมเหมาะสมและครอบคลุมที่จะทำให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหารอย่างเพียงพอ
- มีการประเมินผลการฝึกอบรม และการดำเนินการกรณีไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

ส่วนที่ 5 การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค (ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION, AND PEST CONTROL)

5.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1.1 ขั้นตอนและวิธีการการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

1) มีการกำหนดพื้นที่ รายการอุปกรณ์ เครื่องมือ ผู้รับผิดชอบ วิธีการและความถี่ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

2) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ได้รับการรับรอง/ขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์

3) ความเข้มข้นและระยะเวลาการฆ่าเชื้อเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ผลิต

4) มีการจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดในบริเวณที่เหมาะสม และมีการทำความสะอาดบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน รวมถึงมีการเปลี่ยนเป็นระยะ ๆ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- คู่มือการทำความสะอาดระบุรายละเอียดครอบคลุมรายการอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต กำหนดผู้รับผิดชอบ อธิบายวิธีการและความถี่ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสอดคล้องกับการปฏิบัติจริง
- การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยระบบอัตโนมัติ (Cleaning In Place : CIP) ต้องคำนึงถึงปัจจัย 4 ประการ ดังนี้

1) ชนิดและความเข้มข้นของสารเคมี สารละลายด่างโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ความเข้มข้น 1 - 3 % ใช้ล้างคราบไขมัน โปรตีน สารละลายกรดไนตริก (HNO_3) หรือกรดฟอสฟอริค (H_3PO_4) ความเข้มข้น 0.5 - 1 % ใช้ล้างคราบตะกรัน สำหรับการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์อาจใช้สารเคมี เช่น Peracetic acid (ข้อดีคือสลายตัวเมื่อสัมผัสออกซิเจน ไม่ต้องล้างออกด้วยน้ำ) คลอรีน (ต้องล้างออกด้วยน้ำสะอาด) หรือใช้น้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 - 20 นาที

2) อุณหภูมิของสารเคมี สารละลายด่าง 70 - 80 องศาเซลเซียส กรด 60 - 65 องศาเซลเซียส ถ้าใช้กรดไนตริกไม่ควรใช้อุณหภูมิเกิน 60 องศาเซลเซียส เพราะจะทำให้ปะเก็นยางกรอบเสียเร็ว และอาจทำให้เกิดมะเร็งได้

3) อัตราการไหลของสารเคมีภายในระบบท่อ ไม่ต่ำกว่า 1.5 เมตรต่อวินาที เพื่อให้เกิดแรงขัดล้างที่เพียงพอ

4) ระยะเวลาในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเพียงพอ โดยทั่วไปอยู่ที่ 15 - 30 นาที ในแต่ละขั้นตอนการล้าง

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

ความถี่ในการล้างทำความสะอาดด้วยสารละลายกรด สำหรับอุปกรณ์ที่ได้รับความร้อน เช่น เครื่องพาสเจอไรซ์ เครื่องโฮโมจิไนซ์ ต้องล้างด้วยกรดทุกครั้งหลังการผลิต อุปกรณ์ที่ไม่ได้รับความร้อน เช่น ถังเก็บน้ำนมดิบ ถังรอบรรจุ และเครื่องบรรจุ ควรล้างด้วยกรดสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

5.1.2 การเฝ้าระวังประสิทธิผล

1) มีการกำหนดขั้นตอนการเฝ้าระวังประสิทธิผลของการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และมีการทวนสอบเป็นระยะ เช่น การตรวจสอบด้วยสายตา การตรวจประเมิน เช่น การวัดค่า pH ความเข้มข้นของสารทำความสะอาด, สารฆ่าเชื้อ

2) มีการสุ่มทดสอบสภาพแวดล้อม และพื้นผิวสัมผัสกับอาหาร เพื่อทวนสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น การทดสอบโปรตีน การทดสอบสารก่อภูมิแพ้ และการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์

3) มีการดำเนินการกรณีที่ผลการทวนสอบไม่เป็นไปตามกำหนด

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ตรวจสอบแผน swab test ทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ วิธีการที่ใช้ และความถี่ในการเก็บตัวอย่างมีความเหมาะสม ครอบคลุมอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต และมีรายงานผลการทดสอบ swab test ทดสอบเชื้อจุลินทรีย์

- มีการทดสอบการตกค้างของสารก่อภูมิแพ้ในพื้นที่ผลิต โดยสามารถตรวจได้ครอบคลุมทุกชนิดของสารก่อภูมิแพ้ที่มีใช้ในการผลิต

5.2 ระบบควบคุมสัตว์พาหะ

5.2.1 การป้องกัน

ไม่มีช่องเปิด รูท่อ ทางระบายน้ำ และที่อื่น ๆ ที่สัตว์พาหะสามารถเข้าถึงได้

5.2.2 การหลบซ่อนตัวและอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ

1) พื้นที่ภายในและภายนอกสถานประกอบการมีการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และมีกำจัดขยะของเสีย ไม่มีการสะสมของสิ่งปฏิกูล เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่ของแมลงและสัตว์พาหะ

2) ไม่มีเครื่องจักร อุปกรณ์เก่า และอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งาน อยู่ในพื้นที่ผลิต

5.2.3 การเฝ้าระวังและการตรวจหา

1) แผนผังการวางและติดตั้งเครื่องมือดักจับ กับดัก เช่น หลอดไฟดักแมลง กล่องดักหนู มีความเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ

2) สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะได้รับการรับรอง และขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์

3) มีบันทึกการตรวจสอบ/การเข้าทำบริการ และมีการทบทวนรายงานผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง

5.2.4 การควบคุมการระบาดของสัตว์พาหะ

1) มีการดำเนินการแก้ไขอย่างเหมาะสมทันที โดยบุคคลหรือบริษัทที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

2) การกำจัดด้วยสารเคมี วิธีการทางกายภาพ หรือทางชีวภาพ ดำเนินการโดยไม่กระทบต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร

5.3 การจัดการกับของเสีย

5.3.1 วิธีการขนย้าย กำจัด และการเก็บขยะของเสียมีความเหมาะสม

5.3.2 ภาชนะที่ใช้เก็บขยะปิดมิดชิด

5.3.3 พนักงานที่รับผิดชอบในการจัดการของเสียรวมถึงของเสียอันตราย ได้รับการฝึกอบรม เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้าม

5.3.4 สถานที่รวบรวมจัดเก็บขยะของเสียมีการบ่งชี้ชัดเจน อยู่ในสภาพที่สะอาด ป้องกันการระบาดของสัตว์พาหะ และอยู่ห่างไกลจากพื้นที่ผลิต

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- การลำเลียงขยะออกนอกพื้นที่ผลิต ขยะเปียกต้องมีทางออกเฉพาะ แยกจากทางเข้าออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ ในกรณีของขยะแห้ง หากใช้ทางออกร่วมกันกับทางเข้าออกพนักงาน ทางเข้าวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ จะต้องมีการกำหนดแยกเวลาที่ชัดเจน เพื่อควบคุมไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

- ตรวจสอบหลักฐานการฝึกอบรม พนักงานที่รับผิดชอบในการจัดการของเสีย เช่น ประวัติการฝึกอบรม รูปถ่ายขณะที่มีการอบรม

ส่วนที่ 6: สุขลักษณะส่วนบุคคล (PERSONAL HYGIENE)

6.1 สถานะสุขภาพ

มีการควบคุมพนักงานที่สงสัยว่าเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อผ่านทางอาหาร ไม่ให้เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน เนื่องจากมีโอกาสทำให้อาหารปนเปื้อนได้

6.2 การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ

1) คู่มือการตรวจสุขภาพพนักงาน

2) การตรวจสุขภาพพนักงานแรกเข้าและใบรับรองการตรวจสุขภาพ

3) ผลการตรวจสุขภาพประจำปี

4) มีการรายงานและแยกตัวพนักงานที่เป็นโรคหรือมีอาการเจ็บป่วยที่สามารถติดต่อทางอาหารออกจากพื้นที่ผลิต เพื่อเข้ารับการรักษาก่อนกลับเข้าทำงาน

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- การตรวจสุขภาพพนักงานแรกเข้า ได้รับการตรวจวินิจฉัยว่าไม่พบโรค ดังต่อไปนี้
  - โรคเรื้อน
  - วัณโรคในระยะอันตราย
  - โรคติดยาเสพติด
  - โรคพิษสุราเรื้อรัง
  - โรคเท้าช้าง
  - โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
- การตรวจสุขภาพประจำปี ครอบคลุมการตรวจรังสีวินิจฉัยทรวงอกและการตรวจหาเชื้อจากอุจจาระ
- การดำเนินการกรณีพบผลตรวจสุขภาพพนักงานผิดปกติ ซึ่งอาการผิดปกติที่ตรวจพบนั้นส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยในการผลิตอาหาร พนักงานต้องได้รับการรักษาจนหายป่วยแล้วจึงกลับมาทำงาน หรือย้ายตำแหน่งงานไปอยู่ในส่วนงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร

6.3 ความสะอาดส่วนบุคคล

1) พนักงานสวมชุดปฏิบัติงานที่เหมาะสม สวมที่คลุมผม คลุมหนวดเครา หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย และรองเท้า ก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต

2) มีการล้างมือที่เหมาะสมเพียงพอ หากมีการสวมถุงมือ ต้องมีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้ถุงมือกลายเป็นแหล่งปนเปื้อน

6.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล

มีการกำหนด ควบคุม และตรวจสอบพนักงานไม่ให้แสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม เช่น สูบบุหรี่ ถ่มน้ำลาย เคี้ยวหมากฝรั่ง การสัมผัสบริเวณปาก จามหรือไอ และนำของใช้ส่วนตัวเข้าสู่พื้นที่ผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา ขนตาปลอม เล็บปลอม

6.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก

มีการกำหนด ควบคุม และตรวจสอบผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก เช่น การปรับสุขอนามัย การสวมใส่ชุดคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน สุขลักษณะส่วนบุคคล รายงานสุขภาพ

ส่วนที่ 7: การควบคุมการผลิต (CONTROL OF OPERATION)

7.1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์และกระบวนการ

7.1.1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์ (Product description)

มีการกำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) ลักษณะการใช้งาน เช่น พร้อมบริโภค ต้องให้ความร้อน

2) ผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่มีความอ่อนไหว เช่น สูตรสำหรับทารก อาหารสำหรับผู้ป่วย

3) ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เช่น วัตถุปรุงแต่งอาหาร ส่วนประกอบ ค่า a_w ค่า pH วัตถุกันเสีย สารก่อภูมิแพ้

4) คำแนะนำการใช้งาน เช่น อุณหภูมิและระยะเวลาทำสุก

5) การเก็บรักษาและการขนส่ง

6) วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้

7.1.2 คำอธิบายกระบวนการ (Process description)

1) แผนภูมิกระบวนการผลิตแสดงถึงลำดับขั้นตอนทุกๆ กระบวนการ ครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ ผลพลอยได้จากกระบวนการและของเสีย

2) มีการยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต โดยตรวจสอบเทียบกับกระบวนการผลิตจริง

7.1.3 การพิจารณาประสิทธิผลของ GHPs

มีการกำหนดโปรแกรม GHPs และโปรแกรมอื่นๆ ที่เพียงพอต่อความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมต่อการบริโภค

7.1.4 การตรวจเฝ้าระวังและการดำเนินการแก้ไข

1) มีการกำหนดวิธีการตรวจเฝ้าระวัง โดยระบุผู้รับผิดชอบ ความถี่ ระบบการสุ่มตัวอย่าง และบันทึกผล

2) การกำหนดการดำเนินการแก้ไขเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน

2.1) มีการปรับปรุงกระบวนการเพื่อให้กลับสู่สภาวะการควบคุม

2.2) มีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ ประเมินความปลอดภัย และความเหมาะสมต่อการบริโภค และกำหนดการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ

2.3) สามารถระบุสาเหตุของการเบี่ยงเบน

2.4) มีการป้องกันการเกิดซ้ำของการเบี่ยงเบน

7.1.5 การทวนสอบ (Verification)

มีการทวนสอบขั้นตอนการปฏิบัติ GHPs การตรวจวัดเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไข

7.2 ประเด็นที่สำคัญของ GHPs (Key aspects of GHPs)

7.2.1 การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ

การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ การทำความเย็น การเก็บรักษา

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- การให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์นม เพื่อการทำลายเชื้อไวรัสโรคปากและเท้าเปื่อย (Foot and mouth disease virus; FMDV) ตามวิธีที่ระบุใน OIE/WOAH - Terrestrial Animal Health Code ดังนี้

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

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

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

- ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอไรซ์ ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิน 8 องศาเซลเซียส ตลอดอายุการเก็บรักษา และระหว่างการขนส่ง

7.2.2 ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการผลิต มีระบบในการควบคุม และเฝ้าระวังค่าพารามิเตอร์ต่างๆ ตามสูตรกระบวนการผลิตเพื่อควบคุมเชื้อก่อโรค

7.2.3 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้

1) อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์

2) กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์ เกณฑ์การยอมรับ และขั้นตอนปฏิบัติการตรวจวัดเฝ้าระวังพารามิเตอร์ต่างๆ

3) ผลตรวจผลิตภัณฑ์สุดท้ายในด้านจุลชีววิทยาและเคมี (เช่น ค่าความชื้น และ a_w) การตรวจผลิตภัณฑ์ประจำปี ควรกำหนดแผนการสุ่มตรวจให้ครอบคลุมทุกชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต โดยมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์นมให้ยึดตามมาตรฐานของประเทศปลายทางที่จะส่งออก หากประเทศปลายทางไม่ได้มีการกำหนดมาตรฐาน ให้ยึดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

7.2.4 การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์

1) มีระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากเชื้อจุลินทรีย์

2) มีการแยกวัตถุดิบที่ยังไม่ได้ฆ่าเชื้อออกจากผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว โดยการแบ่งแยกพื้นที่อย่างชัดเจนด้วยโครงสร้าง มีการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ

7.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ

1) มีระบบป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากวัสดุแปลกปลอม และมีการกำหนดขั้นตอนในการจัดการกรณีพบการแตกหักของเครื่องมืออุปกรณ์

2) มีเครื่องมือที่ใช้ตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น เครื่องตรวจจับโลหะ เครื่องเอกซเรย์ และเครื่องมือได้รับการสอบเทียบและบำรุงรักษา

7.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี

1) มีระบบเพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อนข้ามจากสารเคมี เช่น สารเคมีทำความสะอาด การตกค้างของยาฆ่าแมลง ยาสัตว์ น้ำมันหล่อลื่นเครื่องจักรที่ไม่ใช่เกรดสำหรับอาหาร

2) สารเคมีทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ มีการชี้บ่งที่ชัดเจน จัดเก็บในที่ที่ปลอดภัย และใช้งานด้วยความระมัดระวัง

7.2.7 การจัดการสารก่อภูมิแพ้

1) มีการพิจารณาและมีการบ่งชี้สารก่อภูมิแพ้ตลอดกระบวนการผลิต ตั้งแต่รับเข้า ในระหว่างการใช้งาน และการจัดเก็บรักษา

2) มีการกำหนดวิธีการทำความสะอาด ขั้นตอนปฏิบัติในการเปลี่ยนสูตรการผลิต และการจัดลำดับผลิตภัณฑ์ในแผนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้

3) มีการสื่อสารข้อมูลต่อผู้บริโภคอย่างเหมาะสมเพียงพอ เช่น ระบุข้อความบนฉลากว่า “อาจจะมี..... เป็นส่วนประกอบ”

4) มีการฝึกอบรมและสร้างความตระหนักให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารก่อภูมิแพ้ตลอดกระบวนการผลิต

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- มีการจัดทำคู่มือการจัดการสารก่อภูมิแพ้ ที่มีการระบุรายละเอียดครอบคลุมการป้องกันการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ตลอดกระบวนการผลิต และสอดคล้องกับการปฏิบัติจริงในพื้นที่ผลิต
- การกำหนดชนิดของสารก่อภูมิแพ้ของประเทศไทย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 มี 9 ชนิด ได้แก่ ธัญพืชที่มีกลูเตน สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ปลา ไข่ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง นม ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และ ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ต้องพิจารณาให้ครอบคลุมชนิดของสารก่อภูมิแพ้ของประเทศปลายทางที่ประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นมด้วย

7.2.8 การตรวจรับวัตถุดิบ

1) มีการกำหนดเกณฑ์การรับวัตถุดิบ ส่วนผสม การดำเนินการกรณีที่วัตถุดิบไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด และรายงานการตรวจรับวัตถุดิบ

2) มีการควบคุม และหมุนเวียนการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- มีการกำหนดเกณฑ์ในการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบ เพื่อตัดสินใจรับหรือไม่รับซื้อ
- เอกสารรายงานการตรวจรับวัตถุดิบ มีการบันทึกอย่างถูกต้องสอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง
- การจัดการกับน้ำนมดิบกรณีผลการตรวจสอบไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- น้ำนมดิบจะต้องมาจากศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ (GMP) และ/หรือมาจากฟาร์มโคนมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มโคนม (GAP) จากกรมปศุสัตว์
- อุณหภูมิรับน้ำนมดิบ ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส
- มาตรฐานน้ำนมโคดิบ ตามที่กำหนดในมาตรฐานสินค้าเกษตร: น้ำนมโคดิบ (มกษ. 6003-2553)
- บันทึกการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การจัดการเบิกจ่ายวัตถุดิบแบบเข้าก่อน ออกก่อน (First in, First out)
- การตรวจสอบเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของวัตถุดิบ ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ผลิต (กรณีที่มีการใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ) ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

7.2.9 บรรจุภัณฑ์

1) บรรจุภัณฑ์อาหาร มีความปลอดภัยและเหมาะสมกับใช้งาน

2) สามารถป้องกันและลดการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- ตรวจสอบเอกสาร COA ของบรรจุภัณฑ์ และ Migration test กรณีที่บรรจุภัณฑ์ทำจากพลาสติก

7.3 น้ำ

1) แหล่งน้ำ มีปริมาณเพียงพอ

2) น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำ มีความเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

3) ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อน้ำมีความเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน

4) มีการแยกระบบน้ำใช้ทั่วไปที่ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำที่ใช้สำหรับการควบคุมความร้อน ไอน้ำที่ไม่ได้สัมผัสอาหารโดยตรง และไม่มีการไหลย้อนกลับเข้าไปในระบบน้ำบริโภคที่สัมผัสอาหารโดยตรง

5) มีการจัดทำแผนผังตำแหน่งก๊อกน้ำในพื้นที่ผลิต

6) แผนการเก็บตัวอย่าง วิธีการ และความถี่ในการเก็บตัวอย่างน้ำมีความเหมาะสม

7) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยาประจำเดือน โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน ISO 17025

8) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางจุลชีววิทยา กายภาพและเคมีประจำปี โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 17025

9) การดำเนินการกรณีผลตรวจคุณภาพน้ำไม่ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

7.4 เอกสารและบันทึก

มีการจัดเก็บบันทึกและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ไว้เป็นระยะเวลา 3 ปี หรือกรณีที่อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์มากกว่า 3 ปี ให้จัดเก็บบันทึกและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ไว้เป็นระยะเวลาเท่ากับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

7.5 ขั้นตอนการเรียกคืน

1) ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

2) มีการจัดทำเอกสารขั้นตอนการเรียกคืน และบันทึกที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งปรับปรุงให้ทันสมัย สอดคล้องตามผลการทดสอบการเรียกคืนเป็นระยะ

3) มีการกำหนดขั้นตอนการจัดการกับสินค้าที่เรียกคืน

4) ในกรณีเรียกคืนสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ต้องมีการแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ของรัฐที่ทำการกำกับดูแล รวมถึงมีการแจ้งเตือนผู้บริโภคแบบสาธารณะด้วย

ส่วนที่ 8: ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค (PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS)

8.1 การชี้บ่งและการสอบย้อนกลับได้

1) มีการบ่งชี้รุ่นการผลิตที่คงทนถาวรบนบรรจุภัณฑ์

2) สามารถสอบย้อนกลับได้ทั้งกระบวนการผลิตจนถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

8.2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์

ฉลากผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดสินค้าชัดเจนต่อผู้รับช่วงต่อในห่วงโซ่ เพื่อแสดงการจัดเก็บและบริโภคอย่างปลอดภัย และแสดงถึงข้อมูลของสารก่อภูมิแพ้ จากส่วนประกอบหรือการปนเปื้อนข้าม

ส่วนที่ 9: การขนส่ง (TRANSPORTATION)

พาหนะขนส่งมีลักษณะ ดังนี้

1) ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหารหรือบรรจุภัณฑ์

2) สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) แยกสินค้าประเภทต่างๆ ออกจากกัน

4) สามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งได้

5) สามารถรักษาอุณหภูมิ ความชื้นของผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่งได้

6) สามารถตรวจสอบอุณหภูมิ ความชื้น และสภาวะแวดล้อมอื่น ๆ ที่จำเป็นได้

7) มีการทำความสะอาดและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

ข้อควรพิจารณาในการตรวจประเมิน

- มีการควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามที่กำหนดตลอดระยะเวลาในการขนส่ง และมีหลักฐานบันทึกอุณหภูมิขณะขนส่งที่สามารถตรวจสอบได้

อื่น ๆ

มีมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Coronavirus Disease 2019 (COVID–19)) โดยยึดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID–19)) สำหรับสถานประกอบกิจการ พ.ศ. 2563

บทที่ 4
ระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องและการจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง

เมื่อได้รับทราบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด ซึ่งขึ้นอยู่กับรูปแบบการตรวจประเมิน ดังนี้

1. การตรวจรับรองใหม่ (Initial Audit)

1.1 การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 (Step 1) การพิจารณาเอกสาร

1.1.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง จะเข้าสู่การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2 การตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ

1.1.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 12 เดือนนับแต่วันที่ตรวจประเมิน โดยระบุสาเหตุ วิธีการแก้ไข และการป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาแล้ว เห็นว่าการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้คณะผู้ตรวจประเมินเสนอหัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อพิจารณากำหนดแผนการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2 การตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ หากผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด หรือแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่อง แก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ให้ถือว่าการตรวจประเมินสิ้นสุดลง

1.2 การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2 (Step 2) การตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ

1.2.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้คณะผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาให้การรับรอง

1.2.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 90 วันนับแต่วันที่ตรวจประเมิน โดยระบุสาเหตุ วิธีการแก้ไข และการป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ เมื่อคณะผู้ตรวจประเมินได้พิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วพบว่าการแก้ไขข้อบกพร่องมีประสิทธิภาพ ให้คณะผู้ตรวจประเมินเสนอหัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อพิจารณามอบหมายให้คณะผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องต่อไป

1) การตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่อง

คณะผู้ตรวจประเมิน ดำเนินการตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่ระบุไว้ในรายงานผลการตรวจประเมินเท่านั้น และพิจารณาผลการแก้ไขข้อบกพร่อง ณ สถานประกอบการร่วมกับรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง

2) เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือส่งรายงานการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ หรือผู้ตรวจประเมินตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วพบว่าแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ให้ถือว่าการตรวจประเมินสิ้นสุดลง

2. การตรวจติดตาม (Surveillance Audit)

2.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ผู้ตรวจประเมินรายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง

2.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันที่ตรวจประเมิน หากคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือผู้ตรวจประเมิน หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่าการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่อง แก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ คณะผู้ตรวจประเมินอาจพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องได้อีกไม่เกิน 15 วัน เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง สำหรับกรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อย หรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะผู้ตรวจประเมินรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาพักใช้การรับรอง

3. การต่ออายุการรับรอง (Re-certificated Audit)

3.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาต่ออายุการรับรอง

3.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันที่ตรวจประเมิน หากคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณารายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือผู้ตรวจประเมิน หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่าการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่อง แก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ คณะผู้ตรวจประเมินอาจพิจารณาขยายระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่องได้อีกไม่เกิน 15 วัน เมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการแก้ไขข้อบกพร่องเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง สำหรับกรณีที่ผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่เรียบร้อย หรือไม่มีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะผู้ตรวจประเมินรวบรวมเอกสารเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาพักใช้การรับรอง

4. การตรวจขยายการรับรอง (Additional Audit)

4.1 กรณีไม่พบข้อบกพร่อง ให้ผู้ตรวจประเมินเสนอรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาขยายการรับรอง

4.2 กรณีตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขและจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน 60 วันนับแต่วันที่ตรวจประเมิน และเมื่อครบกำหนดระยะเวลาการแก้ไขแล้ว หากผู้ประกอบการไม่จัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือส่งรายงานการแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่องหรือไม่มีประสิทธิภาพ หรือผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ตรวจติดตามผลการแก้ไขแล้วพบว่าแก้ไขไม่เรียบร้อยหรือไม่มีประสิทธิภาพ ให้ถือว่าการตรวจประเมินสิ้นสุดลง

5. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

5.1 ตัวอย่างหนังสือขอส่งการแก้ไขข้อบกพร่อง

หัวกระดาษโรงงาน

วันที่ (ให้ลงวันที่เอกสารออกจากโรงงาน) .....

เรื่อง การแก้ไขข้อบกพร่อง GHPs/GMP บริษัท..... จำกัด EST.....

(กรุณาเลือก) ☐ ตรวจรับรองใหม่ GHPs/GMP

☐ ตรวจต่ออายุ GHPs/GMP

☐ ตรวจติดตามประจำปี GHPs/GMP

☐ ตรวจขยายการรับรอง GHPs/GMP (ขอบข่าย.....)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ตามที่คณะผู้ตรวจประเมิน GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก (ชื่อคณะผู้ตรวจประเมินฯ) ได้ตรวจประเมิน GHPs บริษัท.....EST..... เมื่อวันที่.....และได้แจ้งข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขแล้ว นั้น

บริษัทฯ ได้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องเป็นที่เรียบร้อยแล้ว รายละเอียดตามเอกสารแนบ (POWERPOINT) ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้ให้สัตวแพทย์ประจำโรงงานตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าว พร้อมแนบเอกสารของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (เอกสารการตรวจติดตามการแก้ไขของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน ถ้ามีสัตวแพทย์ประจำโรงงาน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

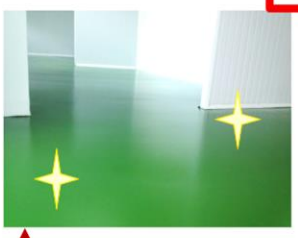
ขอแสดงความนับถือ

5.2 แบบฟอร์มการแก้ไขข้อบกพร่อง

การแก้ไขข้อบกพร่อง GHPs
จากการตรวจประเมินโรงงานเพื่อการส่งออก
วันที่_____
ของ
โรงงาน บริษัท_____EST._____
ที่อยู่_____

*** โปรดอ่าน ขั้นตอนการตอบการแก้ไขข้อบกพร่อง ***
1. ในคอลัมน์ข้อบกพร่อง ให้ทำการพิมพ์ข้อบกพร่องโดยยึดจากหนังสือแจ้งผลการตรวจอย่างเป็นทางการจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ให้ครบถ้วน และนำภาพถ่ายข้อบกพร่องก่อนการปรับปรุงแก้ไขใส่ลงในคอลัมน์ข้อบกพร่อง ใต้ข้อความข้อบกพร่องข้างต้น 2. ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จสมบูรณ์ ถ่ายภาพจุดที่ดำเนินการแก้ไขแล้ว โดยขอให้เป็นมุมกล้องและขนาดเดียวกับที่ถ่ายไว้ก่อนการปรับปรุง (สามารถถ่ายมากกว่า 1 รูปได้ แต่อย่างน้อยต้องมี 1 รูป ที่เป็นมุมเดียวกับรูปก่อนการปรับปรุงแก้ไข) 3. ในคอลัมน์การแก้ไข ให้ระบุ 1.) สาเหตุของข้อบกพร่อง 2.) การแก้ไข 3.) การป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำ พร้อมแนบเอกสารหลักฐาน (ถ้ามี) 4. ใส่รูปภาพหลังการแก้ไขในคอลัมน์การแก้ไข ใต้ข้อความในข้อ 4. (หากข้อมูลในข้อ 4. และ 5. มีจำนวนมาก สามารถต่อในสไลด์ถัดๆไปได้)
กรณีขอการรับรองใหม่ (ยังไม่มีสัตวแพทย์ประจำโรงงาน)
1. ให้แนบเอกสารฉบับนี้ส่งพร้อมเอกสารใบปะหน้า[1] นำเรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ 2. ขอให้ดำเนินการส่งเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่องโดยลงเลขรับเอกสารที่ฝ่ายบริหารทั่วไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ตึกวิจิตรพาหนการ ชั้น 3 ภายใน 90 วัน นับตั้งแต่วันที่ตรวจประเมิน
กรณีโรงงานที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์แล้ว
1. ขอให้โรงงานเสนอสัตวแพทย์ประจำโรงงานพิจารณาตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องทุกข้อก่อน และแนบเอกสารการแก้ไขฉบับนี้ส่งพร้อมเอกสารใบปะหน้า[1] นำเรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ และเอกสารการตรวจสอบการแก้ไขข้อบกพร่องโดยสัตวแพทย์ประจำโรงงาน 2. ขอให้ดำเนินการส่งเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่องโดยลงเลขรับเอกสารที่ฝ่ายบริหารทั่วไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานปศุสัตว์ ตึกวิจิตรพาหนการ ชั้น 3 ภายใน 60 วันนับตั้งแต่วันที่ตรวจประเมิน 3. กรณีตรวจต่ออายุให้จัดส่งเอกสารตามข้อ 1. จำนวน 1 ชุด พร้อมแนบไฟล์ข้อมูลการแก้ไขนี้ ใน Flash drive ที่บันทึกข้อมูล เพื่อการนำเสนอคณะกรรมการฯ 4. กรณีขยายขอบข่ายให้จัดส่งเอกสารตามข้อ 1. จำนวน 1 ชุด พร้อมแนบไฟล์ข้อมูลการแก้ไขนี้ และ Company profile[2] (รูปแบบ PPT) ใน Flash drive ที่บันทึกข้อมูล เพื่อการนำเสนอคณะกรรมการฯ
ใบปะหน้า[1] และCompany profile[2]: สามารถดาวน์โหลดที่ http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-28-04-56-11/128-2017-11-07-04-26-14/812-gmp-haccp-3%20) ในข้อ 1.1 และ 1.3 ตามลำดับ หมายเหตุ : หากมีข้อแนะนำจากการตรวจรับรองระบบ GHPs และระบบ HACCP ให้ทำการปรับปรุง โดยไม่ต้องส่งการแก้ไขในรายงาน

ข้อบกพร่องด้านXXXXXXXXXXX		
ข้อที่	ข้อบกพร่อง	การแก้ไข
2.		สาเหตุของข้อบกพร่อง : การแก้ไข : การป้องกันการเกิดซ้ำ : (แนบเอกสาร/บันทึก/คู่มือที่เกี่ยวข้อง)

ข้อบกพร่องด้านXXXXXXXXXXX		
ข้อที่	ข้อบกพร่อง	การแก้ไข
1.	ตัวอย่าง พบพื้นแตกที่ห้องXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (เขียนตามหนังสือแจ้งจากกรมปศุสัตว์) (รูปภาพก่อนการแก้ไข)	สาเหตุของข้อบกพร่อง : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX การแก้ไข : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างไร ให้สอดคล้องตามข้อกำหนด) การป้องกันการเกิดซ้ำ : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (แนบเอกสาร/บันทึก/คู่มือที่เกี่ยวข้อง) ตัวอย่าง ก่อนส่งกรุณาลบสไลด์นี้  (รูปภาพหลังการแก้ไข) (มุมเดียวกับรูปภาพก่อน การแก้ไขอย่างน้อย 1 รูป) (รูปภาพหลังการแก้ไข) (มุมอื่น ๆ ถ้ามี)

บทที่ 5
การให้การรับรอง

กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกเท่านั้น ไม่รับรองการผลิตเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศ สถานประกอบการจึงไม่ควรอ้างถึงการได้รับการรับรอง GHPs (หมายเลข EST. No.) บนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายภายในประเทศ ใบรับรองมีอายุคราวละ 3 ปี นับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง

1. คณะกรรมการรับรอง

1.1 องค์ประกอบของคณะกรรมการรับรอง

ให้ยึดถือตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ 516/2566 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก (ภาคผนวก)

1.2 อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการรับรอง

ให้ยึดถือตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ 516/2566 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก (ภาคผนวก)

1.3 การประชุมคณะกรรมการรับรอง มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1.3.1 กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ รวบรวมสรุปรายงานผลการตรวจประเมินของคณะผู้ตรวจประเมิน และจัดทำวาระการประชุม หนังสือเชิญประชุม และเอกสารการประชุม

1.3.2 คณะกรรมการรับรองดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุมคณะกรรมการรับรอง เพื่อพิจารณาให้การรับรอง คงไว้ซึ่งการรับรอง ต่ออายุการรับรอง เพิ่มขอบข่ายการรับรอง ลดขอบข่ายการรับรอง ยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง และเพิกถอนการรับรอง แล้วแต่กรณี และลงนามในรายชื่อผู้เข้าประชุมคณะกรรมการรับรอง โดยในการประชุมต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งจึงจะเป็นองค์ประชุม

1.3.3 การลงมติของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการหนึ่งคนให้มีหนึ่งเสียงในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานการประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งเสียงเป็นเสียงชี้ขาด กรรมการผู้ใดมีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาต้องงดออกเสียงและจะอยู่ในที่ประชุมขณะพิจารณาหรือวินิจฉัยไม่ได้

1.3.4 เลขานุการคณะกรรมการรับรองจัดทำรายงานการประชุม

1.3.5 เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ จัดทำใบรับรองเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือรองอธิบดีที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจลงนามอนุมัติการรับรอง และแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง หรือในกรณีที่คณะกรรมการรับรองมีมติเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องหรือมีผลต่อผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการ ให้แจ้งผู้ประกอบการทราบภายใน 14 วันนับแต่วันที่

คณะกรรมการรับรองมีมติ กรณีเป็นใบรับรองฉบับต่ออายุ ผู้ประกอบการต้องนำใบรับรองฉบับเดิมมาคืนก่อนขอรับใบรับรองฉบับใหม่

1.3.6 กรณีเป็นการพิจารณาการรับรองเพื่อเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง เพิ่มหรือลดขอบข่ายการรับรอง และมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการรับรองในบัญชีรายชื่อเพื่อการส่งออกไปยังประเทศคู่ค้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ต้องดำเนินการจัดทำหนังสือแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไปยังประเทศคู่ค้าที่สถานประกอบการขึ้นบัญชีรายชื่อได้รับอนุญาตเพื่อการส่งออก

1.3.7 เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ จัดทำรายชื่อสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรอง GHPs และเผยแพร่บนเว็บไซต์ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

1.4 มติของคณะกรรมการรับรอง

1.4.1 การรับรองใหม่ GHPs

คณะกรรมการรับรองพิจารณามีมติให้การรับรอง GHPs สถานประกอบการ โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์หรือรองอธิบดีที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจลงนามในใบรับรอง ใบรับรองมีอายุ 3 ปี นับตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง

1.4.2 การคงไว้ซึ่งการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณามีมติให้คงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีการตรวจติดตาม

1.4.3 การต่ออายุการรับรอง GHPs

1) กรณีคณะกรรมการรับรองพิจารณามีมติต่ออายุการรับรองแล้วเสร็จก่อนใบรับรองหมดอายุ ให้ดำเนินการออกใบรับรองฉบับใหม่ วันที่ต่ออายุการรับรองให้มีผลต่อเนื่องจากใบรับรองฉบับเดิม

2) กรณีผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุการรับรองไม่เป็นตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ วันที่ต่ออายุการรับรองให้มีผลนับแต่วันที่คณะกรรมรับรองมีมติต่ออายุการรับรอง

3) หากคณะกรรมการรับรองมีมติพักใช้ หรือเพิกถอน หรือมติอื่น ๆ หลังใบรับรองหมดอายุ ให้ยกเลิกการรับรองและให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับการรับรองใหม่

1.4.4 การเปลี่ยนแปลงขอบข่ายการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณามีมติให้เพิ่มหรือลดขอบข่ายการรับรอง

1.4.5 การพักใช้การรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณามีมติให้พักใช้การรับรอง มีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกิน 180 วัน นับแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติพักใช้การรับรอง

1.4.6 การเพิกถอนการรับรอง

คณะกรรมการรับรองพิจารณามีมติให้เพิกถอนการรับรอง

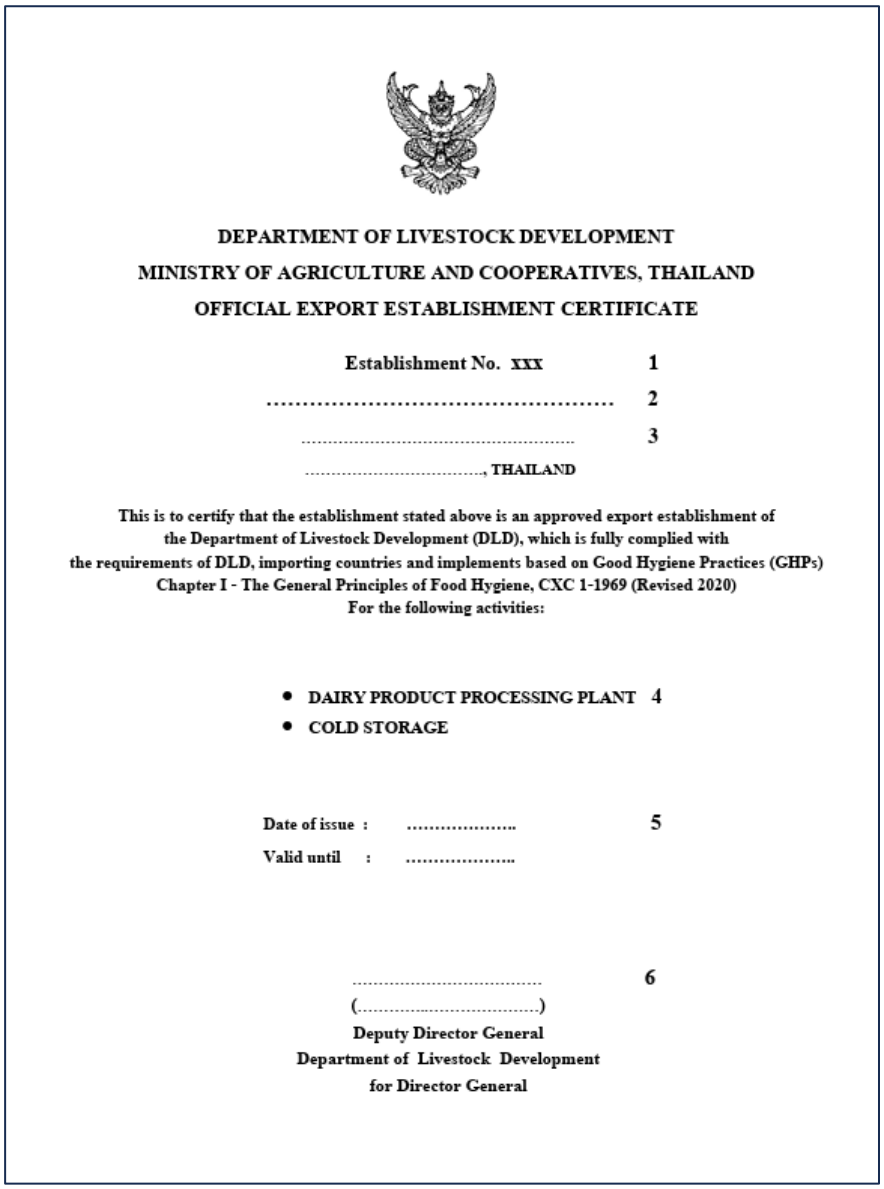
2. การจัดทำใบรับรอง GHPs

ใบรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (EST. No.) จัดทำโดย กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

อธิบดีกรมปศุสัตว์หรือรองอธิบดีที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจลงนามในใบรับรอง โดยรายละเอียดในใบรับรอง GHPs ประกอบด้วย

1. หมายเลข EST. No.
2. ชื่อสถานประกอบการ
3. สถานที่ตั้ง
4. ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง ตามที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง
5. วันที่รับรอง และวันที่หมดอายุการรับรอง
6. ผู้มีอำนาจลงนาม

ตัวอย่างใบรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จากกรมปศุสัตว์



DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT
MINISTRY OF AGRICULTURE AND COOPERATIVES, THAILAND
OFFICIAL EXPORT ESTABLISHMENT CERTIFICATE

Establishment No. xxx 1

..... 2

..... 3

....., **THAILAND**

This is to certify that the establishment stated above is an approved export establishment of the Department of Livestock Development (DLD), which is fully complied with the requirements of DLD, importing countries and implements based on Good Hygiene Practices (GHPs) Chapter I - The General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969 (Revised 2020) For the following activities:

- **DAIRY PRODUCT PROCESSING PLANT** 4
- **COLD STORAGE**

Date of issue : 5
Valid until : .....

..... 6
(.....)
Deputy Director General
Department of Livestock Development
for Director General

3. เงื่อนไขของผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง

ผู้ประกอบการและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1) ต้องรักษาไว้ซึ่งมาตรฐาน GHPs ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
2) อ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น
3) ต้องไม่นำใบรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์
4) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรอง หรือเพิกถอนการรับรอง ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด
5) จัดทำบันทึกตามคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความเป็นไปตาม GHPs โดยเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 3 ปี
6) ยินยอมให้คณะผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์เข้าตรวจประเมินและตรวจสอบในพื้นที่สถานประกอบการทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ยินยอมให้มีการเข้าถึงเอกสาร รูปภาพที่เกี่ยวข้อง ยินยอมให้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสุ่มเก็บตัวอย่างที่เกี่ยวข้องไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินในการตรวจประเมินทุกครั้ง
7) ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง ให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

บทที่ 6
การยกเลิก การพักใช้ การเพิกถอนการรับรอง และการอุทธรณ์

1. การยกเลิกการรับรอง

1.1 หากผู้ประกอบการประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีนับแต่วันที่ระบุขอยกเลิกการรับรอง

1.2 หากผู้ประกอบการประสงค์ย้ายสถานที่ตั้งสถานประกอบการ ให้แจ้งเป็นหนังสือยกเลิกการรับรองพร้อมแนบใบรับรองคืนให้กรมปศุสัตว์ โดยมีผลทันทีนับแต่วันที่ระบุการย้ายสถานประกอบการ

1.3 ให้ยกเลิกการรับรอง หากเข้าข่ายลักษณะดังต่อไปนี้

1) ผู้ประกอบการตายและไม่มีผู้รับโอนกิจการหรือมรดก

2) ผู้ประกอบการไม่มีการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกผ่านกรมปศุสัตว์ หรือไม่ได้ดำเนินการใด ๆ เพื่อให้เกิดการส่งออกเป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี เว้นแต่เงื่อนไขของประเทศคู่ค้า

3) ใบรับรองสิ้นสภาพกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการยื่นต่ออายุการรับรองก่อนใบรับรองหมดอายุ

2. การพักใช้การรับรอง

การพักใช้การรับรอง ในกรณีต่อไปนี้

2.1 มีการจัดการตามมาตรฐาน GHPs บกพร่อง หรือไม่สอดคล้องตามระเบียบกรมปศุสัตว์หรือข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าซึ่งมีผลกระทบร้ายแรงต่อกระบวนการผลิตและการรับรอง

2.2 ผู้ประกอบการไม่จัดส่งการแก้ไขข้อบกพร่อง หรือแก้ไขไม่สอดคล้องกับข้อบกพร่อง หรือไม่มีประสิทธิภาพต่อคณะผู้ตรวจประเมินภายในระยะเวลาที่กำหนด สำหรับกรณีการตรวจติดตาม หรือตรวจต่ออายุการรับรอง

2.3 มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการกระทำความผิดต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

2.4 ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขของผู้ประกอบการและสถานประกอบการ

ให้คณะผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์รวบรวมเอกสารหลักฐานเสนอคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาพักใช้การรับรอง

ในกรณีที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้พักใช้การรับรอง ให้กรมปศุสัตว์ดำเนินการแจ้งการพักใช้การรับรองแก่ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

ผู้ประกอบการต้องหยุดการอ้างถึงการได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ นับแต่วันที่ทราบการพักใช้การรับรอง รวมถึงไม่สามารถส่งออกสินค้าหรือส่งสินค้าเป็นวัตถุดิบผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกได้นับแต่พ้นกำหนดระยะเวลาการแก้ไขข้อบกพร่อง

การพักใช้การรับรองให้มีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกิน 180 วัน นับแต่คณะกรรมการรับรองมีมติพักใช้การรับรอง

ให้ผู้ประกอบการแจ้งรายงานการแก้ไขมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ก่อนครบระยะเวลาการพักใช้การรับรอง

คณะผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ตรวจติดตามผลการแก้ไขอีกครั้งก่อนครบระยะเวลาพักใช้การรับรอง หากผู้ประกอบการจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องก่อนครบระยะเวลาการพักใช้ และสามารถแก้ไขข้อบกพร่องได้อย่างมีประสิทธิภาพ ให้คณะผู้ตรวจประเมินรวบรวมเสนอรายงานผล การตรวจประเมินต่อคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณา ยกเลิกการพักใช้และให้คงไว้ซึ่งการรับรองในกรณีที่ยังอยู่ในช่วงอายุใบรับรอง หรือพิจารณายกเลิกการพักใช้และให้ต่ออายุการรับรองในกรณีการต่ออายุการรับรองและให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับการรับรองใหม่ในกรณีที่ใบรับรองหมดอายุ

3. การเพิกถอนการรับรอง

การเพิกถอนการรับรอง ในกรณีต่อไปนี้

3.1 ถูกพักใช้การรับรอง 2 ครั้งต่อเนื่องภายในระยะเวลา 3 ปีนับแต่ถูกพักใช้การรับรองครั้งแรก

3.2 มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการ ลูกจ้างสถานประกอบการ หรือผู้รับมอบอำนาจในการดำเนินการเกี่ยวกับหนังสือรับรองสุขอนามัย จงใจปกปิด แสดงข้อมูลอันเป็นเท็จ ปลอมหรือใช้เอกสารราชการปลอม

ให้คณะผู้ตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์รวบรวมเอกสารหลักฐานเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง

ในกรณีที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้เพิกถอนการรับรอง ให้กรมปศุสัตว์ดำเนินการแจ้งการเพิกถอนการรับรองแก่ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

ผู้ประกอบการต้องหยุดการอ้างถึงการได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ นับแต่วันที่ทราบการเพิกถอนการรับรอง และส่งใบรับรองคืนกรมปศุสัตว์ทันทีนับแต่ทราบการเพิกถอนนั้น

สถานประกอบการที่ยกเลิกการรับรอง หรือถูกเพิกถอนการรับรอง GHPs จะถูกถอนออกจากบัญชีรายชื่อของประเทศคู่ค้าที่ขึ้นบัญชีไว้

ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรอง จะไม่ได้รับการพิจารณารับรอง GHPs เป็นเวลา 3 ปี หรือจนกว่ากระบวนการพิจารณาคดีเป็นที่สิ้นสุด หรือมีพยานหลักฐานแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการไม่ได้กระทำผิด

4. การอุทธรณ์

ผู้ประกอบการที่ถูกพักใช้การรับรองหรือเพิกถอนการรับรอง มีสิทธิอุทธรณ์โดยทำเป็นหนังสือยื่นต่ออธิบดีภายใน 30 วันนับแต่วันที่ทราบการพักใช้การรับรองหรือเพิกถอนการรับรอง และให้คำวินิจฉัยของอธิบดีเป็นที่สุด

บทที่ 7
ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

นับตั้งแต่ได้มีการปรับปรุงและบังคับใช้ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2564 เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2564 เพื่อให้การตรวจประเมินและการรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออกของประเทศไทยมีความสอดคล้องกับมาตรฐานสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบของประเทศคู่ค้านั้น มีผู้ประกอบการให้ความสนใจยื่นขอรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จำนวน 17 ราย ซึ่งมีสถานประกอบการเพียง 3 แห่งเท่านั้น ที่ผ่านการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์

การศึกษาข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก เป็นสิ่งที่มีประโยชน์ให้ผู้ตรวจประเมินสามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำผู้ประกอบการ และผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษานี้ไปใช้ในการเตรียมความพร้อม ปรับปรุง และพัฒนาสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่จะขอรับรอง GHPs เพื่อการส่งออกให้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์ รวมทั้งหาแนวทางในการป้องกันเพื่อมิให้เกิดข้อบกพร่องซ้ำต่อไป

การศึกษาข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จะแบ่งข้อบกพร่องออกเป็น 7 ด้าน ตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน โดยได้ตัดส่วนที่ 1 บทนำ และส่วนที่ 2 การผลิตขั้นต้น ของหลักเกณฑ์การตรวจประเมินออก เนื่องจากไม่พบข้อบกพร่องในด้านดังกล่าว ซึ่งจะแบ่งข้อบกพร่องได้ดังนี้

1. การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์
2. การฝึกอบรม
3. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการควบคุมสัตว์พาหะ
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล
5. การควบคุมการผลิต
6. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
7. การขนส่ง

จากการศึกษาข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จำนวน 17 แห่ง ที่ยื่นขอรับการรับรองใหม่และได้รับการตรวจประเมินในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2565 - 2566 พบข้อบกพร่องในด้านต่าง ๆ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จำนวน 17 แห่ง ที่ยื่นขอรับการรับรองในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2565 - 2566

ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs	จำนวนสถานประกอบการ	ร้อยละ
การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์	17	100
การฝึกอบรม	1	5.88
การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการควบคุมสัตว์พาหะ	6	35.29
สุขลักษณะส่วนบุคคล	9	52.94
การควบคุมการผลิต	15	88.24
ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค	1	5.88
การขนส่ง	1	5.88

จากข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ทั้ง 17 แห่ง จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ ด้านการควบคุมการผลิต และด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ที่พบข้อบกพร่องคิดเป็นร้อยละ 100 (สถานประกอบการทั้ง 17 แห่ง) ร้อยละ 88.24 (สถานประกอบการ 15 แห่ง) และร้อยละ 52.94 (สถานประกอบการ 9 แห่ง) ตามลำดับ เมื่อพิจารณาข้อบกพร่องด้านการออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ จะพบว่าสถานประกอบการทั้ง 17 แห่ง ไม่มีการกั้นแบ่งโซนพื้นที่ผลิตที่มีระดับการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกัน ไม่สอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ ที่กำหนดให้มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วนชัดเจนด้วยโครงสร้าง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในระหว่างกระบวนการผลิต โดยเฉพาะการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตที่มีวัตถุดิบและส่วนผสมที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับพื้นที่ผลิตที่มีผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วออกจากกัน รวมถึงการแยกทางเข้าของพนักงานด้วย

ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรศึกษา และทำความเข้าใจหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์ ก่อนที่จะดำเนินการยื่นขอรับการรับรอง โดยสามารถศึกษาได้จากแบบตรวจประเมิน GHPs ใน สถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ที่เผยแพร่ที่หน้าเว็บไซต์ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ และในกรณีที่ยังไม่ได้สร้างอาคารผลิต ผู้ประกอบการสามารถนำแบบแปลนมาให้พิจารณาเพื่อขอรับคำแนะนำในการกั้นแบ่งพื้นที่ที่มีระดับการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกัน หรือขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับหลักเกณฑ์อื่น ๆ ในการตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์

นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรศึกษา และทำความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ของ Codex Alimentarius International Food Standard (General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969; Good Hygiene Practices (GHPs) 2020) และเตรียมความพร้อมในการจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการปฏิบัติงานให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอนการผลิต และควรมีการตรวจสอบ

ความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต รวมถึงมีความเข้าใจถึงอันตรายต่าง ๆ ที่จะสามารถเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการนั้น ๆ

กรมปศุสัตว์ควรพิจารณาช่องทางเพิ่มเติมในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงข้อมูลและความรู้ต่าง ๆ ได้หลากหลายช่องทางและสะดวกมากยิ่งขึ้น รวมถึงพิจารณาการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกให้กับผู้ประกอบการ ในฐานะที่กรมปศุสัตว์เป็นหน่วยงานที่มีส่วนสำคัญในการส่งเสริม สนับสนุนและให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ

บทที่ 8
การให้การรับรองของประเทศคู่ค้าในการส่งออกผลิตภัณฑ์นม

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นม จะต้องขอรับการรับรอง GHPs ในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์ หลังจากได้รับการรับรอง (ได้รับหมายเลข EST. No.) แล้วจึงจะดำเนินการขั้นตอนต่อไปตามรูปแบบการรับรองของประเทศคู่ค้าที่ผู้ประกอบการประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นม

รูปแบบการให้การรับรองของประเทศคู่ค้า มี 3 รูปแบบ ดังนี้

1. การให้การรับรองโดยการเดินทางมาตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ

หน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศคู่ค้าจะเดินทางมาตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการที่ประเทศไทยด้วยตนเอง ได้แก่

1.1 สหพันธรัฐมาเลเซีย เจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน Department of Veterinary Service (DVS) และ Department of Islamic Development (JAKIM) จะเดินทางมาตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการที่ประเทศไทย โดยติดต่อประสานงานผ่านทางกรมปศุสัตว์ และดำเนินการขึ้นทะเบียนรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ซึ่งจะรับรองเป็นรายชนิดของผลิตภัณฑ์ (item) หลังจากได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว ผู้ประกอบการจึงจะสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์ได้ โดยสามารถส่งออกได้เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้วเท่านั้น

1.2 สาธารณรัฐอินโดนีเซีย เดินทางมาตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการที่ประเทศไทย โดยติดต่อกับทางสถานประกอบการโดยตรง

2. การให้การรับรองโดยการขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานต่างประเทศ

ประเทศคู่ค้าไม่เดินทางมาตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ แต่ต้องมีการแจ้งความประสงค์เพื่อขอขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานต่างประเทศ ได้แก่

2.1 สาธารณรัฐประชาชนจีน

ผู้ประกอบการกรอกข้อมูลขอขึ้นทะเบียนในระบบการจัดการการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ (China Import Food Enterprises Registration : CIFER) เพื่อขอขึ้นทะเบียนสถานประกอบการส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งรูปแบบการดำเนินการจะมี 2 แบบ ได้แก่ การขอขึ้นทะเบียนผ่านทางกรมปศุสัตว์ และผู้ประกอบการขอขึ้นทะเบียนด้วยตนเอง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์นมที่จะส่งออก ซึ่งผู้ประกอบการต้องตรวจสอบพิกัดสินค้าของสาธารณรัฐประชาชนจีนจากทางด่านปลายทาง ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีนมเป็นส่วนผสมไม่ต้องขึ้นทะเบียน

เมื่อทางหน่วยงานศุลกากรแห่งชาติจีน (General Administration of Customs China : GACC) ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารว่ามีความสอดคล้องตามเงื่อนไขที่กำหนด จะประกาศรายชื่อสถานประกอบการ และรายละเอียดชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน โดยผลการอนุมัติการขึ้นทะเบียน

จะแสดงบนระบบของ CIFER จากนั้นผู้ประกอบการจึงจะสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนได้

ผู้ประกอบการสามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายละเอียดขั้นตอนในการขอขึ้นทะเบียนได้ที่ เว็บไซต์ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ตามลิงค์ที่ปรากฏนี้ https://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2016-05-01-14-47-42/2020-06-06-02-27-24/2018-07-17-06-35-52/840-2018-07-17-06-13-15

ทั้งนี้หน่วยงาน GACC จะมีการสุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่ขึ้นทะเบียนอยู่เป็นระยะ ผ่านการตรวจประเมินระยะไกล และในอนาคตอาจมีความเป็นไปได้ที่จะมีการสุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียน โดยการเดินทางมาตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ

2.2 สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้)

ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ในการส่งออกผลิตภัณฑ์นมผ่านทางสัตวแพทย์ประจำโรงงาน สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะเป็นผู้ประเมินความพร้อมของสถานประกอบการ โดยพิจารณาตามข้อกำหนดในแบบประเมินสถานประกอบการของหน่วยงาน Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

ทั้งนี้ ในปัจจุบันสามารถส่งออกได้เฉพาะผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเท่านั้น

2.3 ประเทศอินเดีย

ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ในการส่งออกผลิตภัณฑ์นมผ่านทางสัตวแพทย์ประจำโรงงาน โดยกรมปศุสัตว์จะรวบรวมและจัดส่งรายชื่อสถานประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์นมไปยังประเทศอินเดียให้ทางหน่วยงาน Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียนต่อไป

3. การใช้ผลการรับรอง GHPs ของกรมปศุสัตว์

สถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่ได้รับการรับรอง GHPs เพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์ (ได้รับหมายเลข EST. No.) แล้ว สามารถส่งออกผลิตภัณฑ์นมได้ โดยที่ประเทศคู่ค้าไม่ได้เดินทางมาตรวจ ณ สถานประกอบการ และไม่ต้องมีการแจ้งชื่อเพื่อขอขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานต่างประเทศ ได้แก่

3.1 ประเทศญี่ปุ่น

3.2 สาธารณรัฐสิงคโปร์

3.3 สาธารณรัฐฟิลิปปินส์

3.4 สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน)

3.5 สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม

3.6 สาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า

3.7 ราชอาณาจักรกัมพูชา

3.8 สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว

บรรณานุกรม

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. แผนปฏิบัติการด้านโคนมและผลิตภัณฑ์นม ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2564 – 2570). แหล่งที่มา: https://dld.go.th/th/images/stories/law/draft/biotech/25640607/final_plan25640607.pdf, 8 พฤศจิกายน 2566.

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2564. (2564, 27 กันยายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 138 ตอนพิเศษ 231 ง. 5 - 17.

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (Checklist for Dairy Products Processing Plant Audit). แหล่งที่มา: https://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2021-09-21-08-14-33/2021-09-21-08-15-52/2021-09-21-09-12-05/1597-2020-01-06-07-12-44, 15 พฤศจิกายน 2566.

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2566. List of Establishment approved by the Department of Livestock Development for Export Manufacturing. แหล่งที่มา: https://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2021-08-25-02-54-50/64-2016-05-18-02-08-15/43-list-of-establishment-approved-by-the-department, 8 พฤศจิกายน 2566.

กระทรวงสาธารณสุข. 2522. กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. 96 ร.จ.1 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ).

กระทรวงสาธารณสุข. 2560. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2). (2560, 4 เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 134 ตอนพิเศษ 97 ง. 24–28

กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID–19)) สำหรับสถานประกอบกิจการ พ.ศ. 2563. (2563, 8 เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษ 81 ง. 11 - 13

กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. (2563, 9 ตุลาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษ 237 ง. 9

กระทรวงสาธารณสุข. 2564. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร. (2564, 9 กุมภาพันธ์). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 31 ง. 24 – 26

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2551. คู่มือการตรวจสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (กองยา) กระทรวงสาธารณสุข. 2566. การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในกระบวนการผลิตอาหาร. แหล่งที่มา: https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=512256961316790272&name=GMPKM_9.pdf, 6 มกราคม 2567.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2553. มาตรฐานสินค้าเกษตร: น้ำนมโคดิบ (มกษ. 6003-2553), กรุงเทพมหานคร.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2558. มาตรฐานสินค้าเกษตร: การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ (มกษ. 6401-2558), กรุงเทพมหานคร.

Bylund, G. 1995. Dairy processing handbook. LP Gafiska AB, Sweden.

Codex Alimentarius International Food Standard. 2020. General Principles of Food Hygiene: CXC 1-1969; Good Hygiene Practices (GHPs). 40 p. Available Source: https://www.fao.org/ fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf. 15 พฤศจิกายน 2566

FAO. 1998. Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. Publishing Management Group, FAO Information Division, Rome.

FAO/WHO. 2004. Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products: CAC/RCP 57-2004. Joint FAO/WHO Food Standard Programmes, FAO, Rome. 40 pages.

International Organization for Standardization. 2018. ISO 19011:2018 Guidelines for auditing management systems. 46 pages.

Malaysian Department of Veterinary Services. 2014. Regulations for the Importation of Milk and Milk Products into Malaysia, issued September 5, 2014.

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF). 2020. OFFICIAL CERTIFICATE FOR MILK PRODUCTS FROM CLOVEN-HOOFED ANIMALS. Available Source: https://www.maff.go.jp/aqs/topix/attach/pdf/dairy_products-148.pdf. 4 มกราคม 2567

Ministry of Health of People's Republic of China. 2010. National Food Safety Standard Good manufacturing practice for milk products (GB 12693 - 2010), the People's Republic of China.

OIE/WOAH. 2019. Terrestial Animal Health Code : Chapter 8.8 Infection with food and mouth disease virus, Article 8.8.35 Procedures for the inactivation of FMDV in milk and cream for human consumption, pp.14.

Singapore Food Agency (SFA). 2010. Condition of Licensing for Food Establishment, Singapore. Available Source: https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/licensing-condition---food-processing-establishment, 6 มกราคม 2567.

ภาคผนวก

ประกาศกรมปศุสัตว์

เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน

ขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

พ.ศ. ๒๕๖๖

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานประกอบการและการออกใบรับรอง ขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศ มาตรฐานสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบของประเทศคู่ค้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกอบมติที่ประชุมคณะกรรมการขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินฝึกหัดขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP ครั้งที่ ๑/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกประกาศกรมปศุสัตว์ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมินฝึกหัดขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP พ.ศ. ๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่เป็นผู้นำในการตรวจประเมินขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

“ผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่ดำเนินการตรวจประเมินขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

“คณะกรรมการขึ้นทะเบียน" หมายความว่า คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อทำหน้าที่พิจารณาขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

“สถานประกอบการ” (Establishment) หมายความว่า สถานที่ผลิต แปรรูป และจัดเก็บสินค้าปศุสัตว์สำหรับคนบริโภค ที่ขอรับการรับรองขอบข่าย GHPs GMP และ/หรือระบบ HACCP จากกรมปศุสัตว์

“GHPs”...

"GHPs" คือ การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices) หมายความว่า มาตรการและเงื่อนไขพื้นฐานที่ประยุกต์ใช้ในขั้นตอนใด ๆ ตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อส่งมอบอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม

"GMP" คือ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) หมายความว่า เกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการดำเนินงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้อง ซึ่งรวมทั้งการผลิต การขนส่ง การจำหน่ายเพื่อให้มีกระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึง GMP ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) และการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (เนื้อสัตว์อนามัยและไข่อนามัย) ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์

"ระบบ HACCP" คือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Points system) หมายความว่า การจัดทำเอกสารหรือชุดเอกสารที่จัดเตรียมขึ้นโดยเป็นไปตามหลักการของระบบ HACCP เพื่อสร้างความมั่นใจในการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญในธุรกิจอาหารและการนำขั้นตอนการดำเนินการตามแผนนั้นไปปฏิบัติ

ข้อ ๕ หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรผู้ตรวจประเมิน/หัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor) จากหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมในระดับสากล

(ข) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหารสถานประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GHPs GMP และระบบ HACCP

(ค) กรณีการตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(๓) ทำการตรวจประเมินในฐานะผู้ตรวจประเมินสถานประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน

ข้อ ๖ ผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรผู้ตรวจประเมิน/หัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor) จากหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมในระดับสากล หรือหลักสูตรผู้ตรวจประเมินอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงาน

(ข) หลักสูตร...

(ข) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหารสถานประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GHPs GMP และระบบ HACCP

(ค) กรณีการตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(๓) มีประสบการณ์ด้านการทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ อย่างน้อย ๖ เดือน หรือเข้าร่วมในการตรวจประเมินสถานประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน

ข้อ ๗ ผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๕ หรือผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๖ ให้ยื่นคำขอขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน GHPs GMP และระบบ HACCP พร้อมเอกสารหลักฐานประกอบได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ตามแบบฟอร์มที่กำหนดท้ายประกาศฉบับนี้

ข้อ ๘ ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นทะเบียนเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนและพิจารณาการขอขึ้นทะเบียนของผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียน

ข้อ ๙ ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินขอบข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

ประกาศ ณ วันที่ ๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายโสภัชย์ ชวาลกุล)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์

คำสั่งกรมปศุสัตว์
ที่ ๕๖๖ /๒๕๖๖
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก

ตามที่ได้มีคำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ ๑๒๐๑/๒๕๖๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ลงวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ กรมปศุสัตว์ได้แต่งตั้งคณะกรรมการดังกล่าว ไว้แล้ว นั้น

เพื่อให้กระบวนการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์ สอดคล้องกับระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๖๔ และเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ จึงให้ยกเลิกคำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ ๑๒๐๑/๒๕๖๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ลงวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ และแต่งตั้งคณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ขึ้นใหม่ โดยมีองค์ประกอบ หน้าที่และอำนาจ ดังนี้

<u>องค์ประกอบ</u>

๑. รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ ประธานกรรมการ
ที่รับผิดชอบงานของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
หรือผู้ซึ่งรองอธิบดีมอบหมาย

๒. ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรรมการ

๓. ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ กรรมการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๔. ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบและรับรองคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ กรรมการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๕. ผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ กรรมการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๖. ผู้อำนวยการกลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ กรรมการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๗. ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ กรรมการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๘. นายสัตวแพทย์กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ กรรมการ
ที่ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ และเลขานุการ
มอบหมาย

๙. เจ้าหน้าที่...

๙. เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ที่ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์มอบหมาย — ผู้ช่วยเลขานุการ

๑๐. เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ที่ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์มอบหมาย — ผู้ช่วยเลขานุการ

<u>หน้าที่และอำนาจ</u>

๑. ให้การรับรองโรงงานใหม่ คงไว้ซึ่งการรับรองและต่ออายุการรับรอง GHPs และระบบ HACCP

๒. พิจารณาเพิ่ม/ลดขอบข่ายการรับรอง GHPs และระบบ HACCP

๓. พิจารณายกเลิก พักใช้ และเพิกถอนการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ที่ไม่สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

๔. พิจารณาเสนอการรายชื่อสถานประกอบการที่ขอขึ้นทะเบียนบัญชีรายชื่อส่งออกต่างประเทศ

๕. พิจารณาระงับการส่งออกชั่วคราว ถอดถอนรายชื่อสถานประกอบการในการขึ้นทะเบียนบัญชีรายชื่อส่งออกต่างประเทศ เป็นรายกรณี

๖. พิจารณาเชิญเจ้าหน้าที่ผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในด้านที่เกี่ยวข้องมาร่วมให้ข้อมูลหรือข้อคิดเห็นเพื่อประกอบการพิจารณา

๗. แต่งตั้งคณะอนุกรรมการหรือคณะทำงาน ได้ตามความเหมาะสม

๘. ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายสมชวน รัตนมังคลานนท์)
อธิบดีกรมปศุสัตว์