

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวบไข่ (มกษ. 6910-2567)

เลขทะเบียนศูนย์รวบรวบไข่ (ถ้ามี) ศรช..... วันที่ตรวจ.....
 ชื่อผู้ประกอบการ..... ชื่อศูนย์รวบรวบไข่.....
 ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่ ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....
 หมายเลขการรับรอง GMP ศูนย์รวบรวบไข่ (ถ้ามี)....กษ.....

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
1. สถานประกอบการ: ทำเลที่ตั้งการออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ				
1.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง				
1.1.1 ทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการ ตั้งอยู่ในบริเวณที่ไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่ส่งผลต่อความปลอดภัยและความ เหมาะสมของไข่สำหรับการบริโภค หากมีความเสี่ยงให้มีมาตรการป้องกันอย่าง เพียงพอ ควรตั้งห่างจากบริเวณต่อไปนี้	3.1.1.1			
1) บริเวณที่เป็นแหล่งปนเปื้อน เช่น แหล่งรวบรวบขยะ โรงฆ่าสัตว์ โรงโมหิน โรงงานอุตสาหกรรมที่มีความเป็นไปได้ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร	3.1.1.1			
2) บริเวณที่น้ำท่วมถึง	3.1.1.1			
3) บริเวณที่สัตว์พาหะนำเชื้อมักอาศัยอยู่	3.1.1.1			
4) บริเวณที่ไม่สามารถจัดหรือขนถ่ายของเสียไม่ว่าจะเป็นของแข็งหรือ ของเหลวออกไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.1.1.1			
1.1.2 ออกแบบและวางผังสถานประกอบการ				
1) กรณีตั้งอยู่ใกล้เคียงกับฟาร์มผลิตไข่ ให้มีรั้วแยกเป็นสัดส่วนชัดเจนจาก ฟาร์มผลิตไข่	3.1.1.2			
2) ควรแยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย บริเวณ สำนักงานและบริเวณที่จอดรถ	3.1.1.2			
3) กรณีบริเวณผลิตอยู่รวมกับที่พักอาศัยในอาคารเดียวกัน ควรแยก ทางเข้า-ออกอย่างชัดเจน และมีมาตรการป้องกันบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้าสู่บริเวณ ผลิต รวมถึงจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขาแยก และไม่ใช้ปะปนกัน	3.1.1.2			
4) ควรแยกบริเวณที่มีระดับการควบคุมด้านสุขลักษณะที่แตกต่างกัน (เช่น บริเวณวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย) ออกจากกันเพื่อลดการปนเปื้อนข้าม โดยใช้ มาตรการต่าง ๆ เช่น	3.1.1.2			
- การแยกทางกายภาพ (เช่น กำแพง ฝักัน)				
- ที่ตั้ง (เช่น ระยะห่าง)				
- ทิศทางการเคลื่อนย้าย (เช่น เส้นทางการผลิตไปในทิศทางเดียว)				
- การแยกเวลาการผลิตโดยทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่เหมาะสมระหว่าง การใช้แต่ละครั้ง (เช่น ไข่ที่มาจากแหล่งที่มีความเสี่ยงน้อยให้ผลิตก่อน)				
5) ควรแยกบริเวณพื้นที่เก็บภาชนะบรรจุและสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต ให้เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจนเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน	3.1.1.2			
6) ควรวางผังสายการผลิตสินค้าไข่ให้ไปทางเดียวโดยไม่ย้อนกลับ เริ่มจากการ รับไข่จนถึงการบรรจุไข่และการขนส่งสินค้าไข่	3.1.1.2			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
7) ตรวจวางผังอาคารผลิตและผังการดำเนินงานให้สามารถปฏิบัติงานและเคลื่อนย้ายวัสดุในอาคารได้อย่างสะดวก	3.1.1.2			
8) ตรวจวางผังอาคารผลิตให้สามารถบำรุงรักษาและทำความสะอาดได้อย่างสะดวกรวมทั้งป้องกันการเข้ามาอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อได้	3.1.1.2			
9) ตรวจออกแบบอาคารผลิตให้สามารถควบคุมการระบายอากาศและความชื้นได้อย่างเหมาะสม	3.1.1.2			
10) ไม่ควรมีท่อหรือทางระบายน้ำบริเวณปฏิบัติงานในอาคารผลิต หากจำเป็นต้องมีพื้นที่โดยรอบควรมีความลาดเอียงให้ระบายน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.1.1.2			
11) ตรวจออกแบบให้ที่ตั้งของการกำจัดของเสียอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ	3.1.1.2			
1.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ				
1) พื้นผิวของผนัง ฝ้าเพดาน และพื้น ควรทำจากวัสดุกันน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม	3.1.1.3			
2) ผนังและฝ้าเพดานควรมีผิวเรียบ หากไม่ใช่ผิวเรียบควรมีมาตรการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	3.1.1.3			
3) พื้นภายในอาคารผลิตควรสร้างให้สามารถระบายน้ำได้ เช่น มีความลาดเอียงเพียงพอและทำความสะอาดได้	3.1.1.3			
4) เพดานและอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบน ควรสร้างให้อยู่ในสภาพป้องกันการแตก ควรเป็นพื้นผิวเรียบเพื่อลดการเกาะของสิ่งสกปรก ลดการควบแน่นของไอน้ำ และการหลุดร่วงของฝุ่นละอองและง่ายต่อการทำความสะอาด	3.1.1.3			
5) กรณีมีหน้าต่าง หน้าต่างควรทำความสะอาดได้ง่าย ควรออกแบบให้สามารถลดการเกาะของสิ่งสกปรก และควรติดตั้งหลอดที่สามารถถอดและทำความสะอาดได้ตามความจำเป็น	3.1.1.3			
6) ประตูควรมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดได้ง่าย และฆ่าเชื้อได้ หากไม่ใช่ผิวเรียบควรมีมาตรการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	3.1.1.3			
1.2 สิ่งอำนวยความสะดวก				
1.2.1 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและการกำจัดของเสีย				
1.2.1.1 ควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและการกำจัดของเสียอย่างเพียงพอและบำรุงรักษาให้สามารถใช้งานได้อย่างปกติ	3.1.2.1.1			
1.2.1.2 ควรออกแบบและก่อสร้างให้การระบายน้ำและการกำจัดของเสียสามารถหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนไข่หรือระบบน้ำใช้	3.1.2.1.2			
- การเดินท่อควรป้องกันการไหลย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ควรไหลจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสูง (เช่น ห้องสุชา หรือบริเวณวัตถุดิบ) ไปยังบริเวณที่มีสินค้าไข่ก่อนการบรรจุ	3.1.2.1.2			
- ควรออกแบบให้สามารถป้องกันการเข้าถึงและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ	3.1.2.1.2			
1.2.1.3 ควรจัดให้มีภาชนะบรรจุของเสีย ผลพลอยได้ สารที่บริโภคไม่ได้หรือเป็นอันตราย แยกไว้เฉพาะรวมถึงขี้นกให้ชัดเจน ออกแบบภาชนะอย่างเหมาะสมและทำจากวัสดุกันน้ำ	3.1.2.1.3			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐานอ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
1.2.1.4 ภาชนะที่ใช้เก็บวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย ก่อนนำไปกำจัด ควรซีบั้งและปิดล็อกตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนไปสู่สินค้าไข่ได้	3.1.2.1.4			
1.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด				
1.2.2.1 ควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้ออย่างเพียงพอโดยออกแบบอย่างเหมาะสมสำหรับการทำความสะอาดตามวัตถุประสงค์การใช้งาน	3.1.2.2.1			
1.2.2.2 ควรแยกบริเวณจัดเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดออกจากอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	3.1.2.2.2			
1.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา				
1) อ่างล้างมือ ควรมีย่างเพียงพอและควรเป็นก๊อกน้ำที่ไม่ใช้มือในการเปิดและปิด ไม่ควรอยู่ในเขตเก็บรักษาไข่และไม่ล้างภาชนะในอ่างล้างมือ	3.1.2.3			
2) อุปกรณ์ล้างมือ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ควรมีย่างเพียงพอและไม่ใช้สำหรับวัตถุประสงค์อื่น	3.1.2.3			
3) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้าของผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ	3.1.2.3			
4) ห้องสุขาได้รับการออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะ ควรใช้เป็นแบบนั่งราบหรือชักโครก	3.1.2.3			
1.2.4 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ				
- ควรจัดให้มีการระบายอากาศ โดยธรรมชาติ หรือโดยใช้เครื่องกล	3.1.2.4			
- กรณีใช้เครื่องปรับอากาศควรสามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นภายในอาคารผลิตอย่างเพียงพอ ป้องกันการเกิดหยดน้ำบนผิวเปลือกไข่ และควรหลีกเลี่ยงการระบายอากาศจากบริเวณวัตถุดิบไปสู่บริเวณผลิตภัณฑ์สุดท้าย	3.1.2.4			
1.2.5 แสงสว่าง				
1.2.5.1 ควรจัดให้มีแสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ	3.1.2.5.1			
- สามารถตรวจหาข้อบกพร่องหรือสิ่งแปลกปลอม หรือการตรวจสอบความสะอาดของเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ	3.1.2.5.1			
- แสงสว่างไม่ควรจะมีผลให้สีที่มองเห็นผิดเพี้ยนไป	3.1.2.5.1			
- บริเวณปฏิบัติงานทั่วไปมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 220 lx (ลักซ์)	3.1.2.5.1			
- บริเวณตรวจสอบคุณภาพหรือคัดไข่มีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 540 lx	3.1.2.5.1			
1.2.5.2 ควรป้องกันอุปกรณ์ที่ให้แสงสว่างตามความเหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าหากเกิดการแตกหักเสียหายจะไม่ปนเปื้อนในสินค้าไข่	3.1.2.5.2			
1.2.6 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษา				
จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกเพียงพอสำหรับการเก็บรักษาที่เอื้อต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ป้องกันการเข้าถึงและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ ดังนี้	3.1.2.6			
- วัตถุดิบไข่ และสินค้าไข่ จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่ไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพไข่ โดยหลีกเลี่ยงแสงแดด หรือควบคุมอุณหภูมิและความชื้น	3.1.2.6			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐานอ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
- บรรจุภัณฑ์ จัดเก็บบรรจุภัณฑ์ในที่แห้งและมีการระบายอากาศเพียงพอและแยกต่างหากโดยสามารถขึ้นบรรจุภัณฑ์ได้ - สารเคมี (รวมทั้งสารทำความสะอาด สารหล่อลื่น และเชื้อเพลิง) จัดเก็บสารเคมีอันตราย (ถ้ามี) ไว้ในที่ปลอดภัยและแยกต่างหากโดยมีป้ายชี้บ่งชัดเจน	3.1.2.6 3.1.2.6			
1.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะ ควรออกแบบ สร้าง หรือเลือกใช้ ติดตั้ง และจัดวาง เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะ ที่สัมผัสกับไข่โดยตรง ดังนี้ 1) ชนิด ขนาด และจำนวน ให้เหมาะสมกับกำลังการผลิต เพื่อให้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ มีความแข็งแรงและทนทานตามความเหมาะสมกับสภาพการใช้งาน 2) ทำจากวัสดุซึ่งไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค 3) มีสภาพดี ไม่มีชิ้นส่วนหลุดหรือแตกหัก ขรุขระ บิ่น กะเทาะที่เป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนในไข่ 4) มีความทนทานและสามารถเคลื่อนย้ายหรือถอดออกได้ตามความจำเป็นเพื่อให้เอื้อต่อการซ่อมบำรุง การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบสัตว์พาหะนำเชื้อ	3.1.3 3.1.3 3.1.3 3.1.3 3.1.3			
2. การฝึกอบรมและความสามารถ ของผู้ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ที่มีการสัมผัสไข่โดยตรงหรือโดยอ้อม				
2.1 ความตระหนักและความรับผิดชอบ 1) ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรตระหนักในบทบาทและความรับผิดชอบของตนเอง ในการป้องกันสินค้าไข่จากการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ 2) ผู้ปฏิบัติงานควรมีความรู้และความชำนาญที่จำเป็นในการปฏิบัติงานในความรับผิดชอบ และได้รับคำแนะนำการใช้สารเคมี ทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นที่อาจเป็นอันตรายอย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ไข่	3.2.1 3.2.1			
2.2 โปรแกรมการฝึกอบรม ควรกำหนดโปรแกรมการฝึกอบรมตามความเหมาะสมกับหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคน เนื้อหาโปรแกรมการฝึกอบรมอาจครอบคลุมเนื้อหาต่อไปนี้ 1) หลักการสุขลักษณะอาหาร 2) มาตรการป้องกันการปนเปื้อนในการผลิตสินค้าไข่ 3) ความสำคัญของสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดีต่อความปลอดภัยด้านอาหาร 4) การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีที่เหมาะสมกับการผลิตสินค้าไข่ 5) การปฏิบัติที่เหมาะสมเมื่อพบปัญหาทางสุขลักษณะอาหาร	3.2.2 3.2.2 3.2.2 3.2.2 3.2.2			
2.3 การแนะนำและกำกับดูแล 2.3.1 ผู้จัดการและผู้กำกับดูแลกระบวนการผลิต ควรมีความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับหลักการและการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหารที่สามารถตัดสินใจความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น และดำเนินการสิ่งที่จำเป็นเพื่อแก้ไขข้อบกพร่อง 2.3.2 ควรประเมินประสิทธิผลของโปรแกรมการฝึกอบรมและการแนะนำ ควบคู่กับการกำกับดูแลและทวนสอบ (Verify) เป็นประจำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้งหรือเมื่อพบปัญหาในการผลิตเพื่อให้มั่นใจว่าขั้นตอนการดำเนินการยังคงมีประสิทธิภาพ	3.2.3.1 3.2.3.2			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
2.4 การฝึกอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้ - ควรทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมและปรับให้เป็นปัจจุบัน - ควรจัดให้มีการอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงาน	3.2.4 3.2.4			
3. การบำรุงรักษา ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการ				
3.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด 3.1.1(1) ควรดูแล รักษา สถานประกอบการ ให้อยู่ในสภาพดี เพื่อให้มั่นใจว่าเอื้ออำนวยต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ป้องกันการปนเปื้อนของไข่ เช่น จากสัตว์พาหะนำเชื้อ 3.1.1(2) ควรดูแล รักษา เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต ให้อยู่ในสภาพดี เพื่อให้มั่นใจว่า เอื้ออำนวยต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ ป้องกันการปนเปื้อนของไข่ เช่น จากสัตว์พาหะนำเชื้อ เศษโลหะ ชิ้นส่วนพลาสติก เศษวัสดุที่หลุดลอก สิ่งสกปรก สารเคมี 3.1.2 ต้องทำความสะอาดอาคารผลิต สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ อุปกรณ์และภาชนะ รวมทั้ง ฆ่าเชื้อ โดยเฉพาะพื้นผิวที่สัมผัสกับไข่ในกระบวนการผลิตที่อาจมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	3.3.1.1 3.3.1.1 3.3.1.2			
3.2 วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การทำความสะอาดสามารถทำได้โดยวิธีต่าง ๆ ทั้งทางกายภาพและทางเคมี ซึ่งอาจแยกปฏิบัติหรือปฏิบัติร่วมกัน ดังนี้ 1) วิธีทางกายภาพ เช่น ใช้ความร้อน ขัดถู ฉีดพ่น เครื่องดูดฝุ่น 2) วิธีทางเคมี เช่น ใช้สารทำความสะอาด 3.2.1 ควรเลือกใช้วิธีการทำความสะอาดให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ ดังนี้ (1) การทำความสะอาดแบบแห้ง เหมาะสำหรับการกำจัดและรวบรวมฝุ่นผงหรือสิ่งสกปรก บริเวณพื้นที่การผลิตที่แห้งไม่ให้เกิดความชื้นสะสม ทำให้เกิดการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ (2) การทำความสะอาดแบบเปียก เหมาะสำหรับการขจัดคราบและสิ่งสกปรกออกจากพื้นผิว หรือการชะล้าง หรือการใช้สารละลายของสารทำความสะอาดเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกให้หลุดออก ควรหลีกเลี่ยงการใช้น้ำแรงดันสูงและระมัดระวังส่วนพื้นที่การผลิตที่แห้งไม่ให้เกิดความชื้นสะสม บริเวณที่จำเป็นและต้องเข้มงวดด้านสุขลักษณะ โดยเฉพาะพื้นที่ปฏิบัติงาน หลังผ่านกระบวนการคัดไข่ ควรควบคุมใช้วิธีการทำความสะอาดแบบเปียก โดยใช้น้ำในปริมาณที่จำกัด และหลีกเลี่ยงการใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง หลังทำความสะอาดต้องมีการฆ่าเชื้อและทำให้แห้ง 3.2.2 ควรจัดทำขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อให้มั่นใจว่าทุกส่วนของสถานประกอบการได้รับการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม โดยในเอกสารให้มีข้อมูล ดังต่อไปนี้ 1) บริเวณ รายการเครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 2) วิธีและความถี่ของการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ	3.3.2 3.3.2.1 3.3.2.1 3.3.2.1 3.3.2.1 3.3.2.2 3.3.2.2 3.3.2.2			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวบไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐานอ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
3) วิธีและความถี่ของการตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring) และการทวนสอบ (Verification)	3.3.2.2			
4) ผู้รับผิดชอบสำหรับแต่ละงานโดยเฉพาะ	3.3.2.2			
3.2.3 ให้เลือกใช้สารเคมีทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อที่ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการควบคุมการนำไปใช้ แยกเก็บเป็นสัดส่วน และมีป้ายชี้บ่งชัดเจนเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนสู่ไข่	3.3.2.3			
3.2.4 ให้ใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ ตามคำแนะนำวิธีใช้บนฉลาก เช่น ความเข้มข้น และระยะเวลาสัมผัสที่ถูกต้อง และควรมีการจดบันทึกการใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ	3.3.2.4			
3.3 การตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring) ประสิทธิภาพ				
3.3.1 ควรมีการตรวจเฝ้าระวังประสิทธิภาพของขั้นตอนการดำเนินการ เพื่อให้มั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินการอย่างถูกต้อง วิธีการตรวจเฝ้าระวังขึ้นอยู่กับลักษณะของขั้นตอนการดำเนินการ เช่น ตรวจสอบความเข้มข้นที่ถูกต้องของสารฆ่าเชื้อ	3.3.3.1			
3.3.2 ควรมีการทวนสอบ (Verification) ประสิทธิภาพของขั้นตอนการดำเนินการ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และปรับปรุงตามสถานการณ์ความเสี่ยงที่เปลี่ยนแปลงไป	3.3.3.2			
3.3.3 ควรมีมาตรการสุ่มตัวอย่างและการสุ่มทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในสิ่งแวดล้อมในสายการผลิต และพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร เช่น การทดสอบทางจุลชีววิทยาเพื่อหาจุลินทรีย์ เพื่อทวนสอบ (Verify) ว่าขั้นตอนการดำเนินการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อมีประสิทธิภาพ และนำไปใช้อย่างถูกต้อง	3.3.3.3			
3.4 ระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ				
3.4.1 การป้องกัน				
3.4.1.1 ควรซ่อมบำรุงสถานประกอบการและดูแลให้อยู่ในสภาพดี สามารถป้องกันการเข้ามาและกำจัดแหล่งที่อาจเป็นที่เพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้ออยู่เสมอ	3.3.4.1.1			
3.4.1.2 ควรมีอุปกรณ์และมาตรการป้องกันที่สามารถป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อเข้าสู่บริเวณผลิตและระบบระบายน้ำ	3.3.4.1.2			
3.4.2 การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ				
3.4.2.1 ควรดูแลรักษาความสะอาดบริเวณทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิต ให้ปราศจากของเสียสะสม ควรเก็บขยะในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นแหล่งอาหารแก่สัตว์พาหะนำเชื้อ	3.3.4.2.1			
3.4.2.2 ควรนำเครื่องมือและอุปกรณ์เก่าที่ไม่ใช้งานออกจากสถานประกอบการ	3.3.4.2.2			
3.4.2.3 มีการออกแบบบริเวณโดยรอบสถานประกอบการ เพื่อลดการดึงดูดและลดการหลบซ่อน รวมถึงไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ	3.3.4.2.3			
3.4.3 การตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring) และตรวจหา				
3.4.3.1 ควรตรวจสอบหาร่องรอยการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ	3.3.4.3.1			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
3.4.3.2 ควรมีการวางแผนและติดตั้งกับดักสัตว์พาหะนำเชื้อ (เช่น ไฟดักแมลง กับดักสัตว์พาหะ สถานีกำจัดสัตว์พาหะ) เพื่อกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ ป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับวัตถุดิบและสินค้าไข่ 3.4.4 การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ 3.4.4.1 ควรจัดการกับการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อทันทีโดยบุคคลหรือบริษัทที่มีคุณสมบัติเหมาะสม 3.4.4.2 ควรค้นหาสาเหตุของการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ พร้อมทั้งดำเนินการตามการปฏิบัติการแก้ไข (Corrective action) เพื่อป้องกันปัญหาเกิดซ้ำ 3.4.4.3 การใช้สารเคมี วิธีทางกายภาพหรือชีวภาพ ให้ทำโดยไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของไข่	3.3.4.3.2 3.3.4.4.1 3.3.4.4.2 3.3.4.4.3			
3.5 การจัดการของเสีย 3.5.1 ควรมีวิธีที่เหมาะสมสำหรับการนำของเสียออกจากบริเวณพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บของเสีย โดยให้รวบรวมและจัดเก็บของเสียในภาชนะที่มีฝาปิด และไม่ควรปล่อยให้มีการสะสมของของเสียและเกิดการหมักหมมในบริเวณสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบ 3.5.2 กรณีมีบริเวณพื้นที่เก็บของเสีย ควรมีป้ายชี้บ่งชัดเจน ควรมีการดูแลความสะอาดอย่างเหมาะสม และไม่เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ นอกจากนี้ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารสถานที่ผลิต 3.5.3 ภาชนะที่ใช้สำหรับบรรจุของเสียหรือเศษเหลือจากกระบวนการผลิต และ/หรือสารที่บริโภคไม่ได้หรือสารที่เป็นอันตราย ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบหรือสินค้าไข่ และให้ปฏิบัติดังนี้ 1) มีการขึ้นและแยกภาชนะบรรจุไว้ให้ชัดเจน 2) ภาชนะที่ใช้บรรจุสารอันตรายต้องปิดสนิทเพื่อป้องกันการรั่วไหล 3) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุที่ทนน้ำ 3.5.4 ควรมีการจัดการของเสีย และภาชนะที่ใช้สำหรับบรรจุของเสียตามข้อ 3.5.3 อย่างถูกต้องและไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมบริเวณภายในและรอบสถานประกอบการ	3.3.5.1 3.3.5.2 3.3.5.3 3.3.5.3 3.3.5.3 3.3.5.4			
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล มีการจัดทำนโยบายและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับสุขลักษณะส่วนบุคคล ให้มั่นใจว่าบุคลากรทุกคนตระหนักถึงความสำคัญของสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี รวมทั้งเข้าใจและปฏิบัติตาม โดยมีการพิจารณารายละเอียด ดังนี้	3.4			
4.1 ภาวะสุขภาพ - ไม่ให้บุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเป็นโรค เป็นพาหะนำโรค หรือมีอาการเจ็บป่วยที่อาจส่งผ่านสู่ไข่เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน หากเห็นว่าอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ - บุคคลใดที่อยู่ในภาวะที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเป็นโรค เป็นพาหะนำโรค หรือมีอาการเจ็บป่วย ให้รายงานการเจ็บป่วยหรืออาการของการเจ็บป่วยให้หัวหน้างานหรือผู้ควบคุมการปฏิบัติงานทราบทันที	3.4.1 3.4.1			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวบไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
4.2 การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ 4.2.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามข้อกำหนดของกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ 1) ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้แก่ โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเฉียบพลัน โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ 2) คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561” ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย โดยที่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อผ่านทางอาหารและน้ำ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข 4.2.2 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการตรวจสุขภาพว่าไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามข้อ 4.2.1 อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง	3.4.2.1 3.4.2.1 3.4.2.1 3.4.2.1 3.4.2.2			
4.3 ความสะอาดส่วนบุคคล 4.3.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ มีการสวมชุดป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสม 4.3.2 ผู้ปฏิบัติงานในการผลิต ต้องมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคลและล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น 1) ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน 2) ทันทีหลังจากการใช้สุขา 3) กลับเข้าทำงานหลังจากเวลาพัก 4) หลังจากสัมผัสวัสดุหรือวัตถุดิบที่ปนเปื้อน เช่น สารเคมี ของเสีย และ/หรือ วัตถุดิบที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน 4.3.3 ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากผู้ปฏิบัติงานโดยการล้างมืออย่างเพียงพอ และสวมถุงมือตามความจำเป็น กรณีมีการสวมถุงมือให้มีมาตรการเพื่อให้มั่นใจว่าถุงมือไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อน 4.3.4 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีขั้นตอนการล้างมือด้วยสบู่และน้ำ แล้วล้างออกและทำให้แห้งในลักษณะที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนมือซ้ำ ไม่ใช้สารฆ่าเชื้อสำหรับมือแทนการล้างมือ และควรใช้สารฆ่าเชื้อหลังจากล้างมือแล้วเท่านั้น	3.4.3.1 3.4.3.2 3.4.3.3 3.4.3.4			
4.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล 4.4.1 ผู้ปฏิบัติงานในส่วนการผลิตต้องละเว้นจากพฤติกรรมที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในไข่ เช่น 1) สูบบุหรี่	3.4.4.1			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐานอ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
2) ถ่มน้ำลาย 3) ขบเคี้ยว รับประทานอาหาร หรือเครื่องดื่มระหว่างปฏิบัติงาน 4) ไอหรือจามลงบนไข่ที่ไม่มีการปกปิดป้องกันไว้ 4.4.2 ผู้ปฏิบัติงานไม่ควรสวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัว เข้าไปในบริเวณการผลิต	3.4.4.2			
4.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลอื่นจากภายนอกสถานประกอบการ - ผู้เข้าเยี่ยมชมซึ่งรวมพนักงานซ่อมบำรุงที่เข้ามาในสถานประกอบการ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บริเวณผลิต แปรรูป หรือบริเวณที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร ควรได้รับการแนะนำและกำกับดูแลสวมชุดกันเปื้อน และปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอื่นสำหรับบุคลากร ตามความเหมาะสม - ให้แนะนำผู้เข้าเยี่ยมชมกิจการ เกี่ยวกับนโยบายด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ มีการขอความร่วมมือในการรายงานการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้ เพื่อดำเนินการจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามความเหมาะสมก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต	3.4.5 3.4.5			
5) การควบคุมการปฏิบัติงาน				
5.1 การตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring) และการปฏิบัติการแก้ไข (Corrective Action) การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติการแก้ไข อาจรวมการกำหนดวิธีการตรวจเฝ้าระวัง (ซึ่งรวมการกำหนดบุคลากรที่รับผิดชอบ ความถี่ และอาจมีแผนการชักตัวอย่าง) โดย - ให้ตรวจเฝ้าระวัง (Monitor) ขั้นตอนการดำเนินการ ได้แก่ ขั้นตอนในการรับไข่ การผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง การควบคุม การตรวจเฝ้าระวังอันตรายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นกับไข่ การใช้มาตรการป้องกันในขั้นตอนการผลิตตั้งแต่การรับวัตถุดิบจนถึงการขนส่ง การทวนสอบ (Verification) ประสิทธิภาพของระบบการควบคุม และการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของศูนย์รวบรวมไข่เพื่อให้มั่นใจว่าอันตรายอยู่ภายใต้การควบคุม - ให้บันทึกการตรวจเฝ้าระวัง โดยมีความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังเหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าการควบคุมกระบวนการอย่างสม่ำเสมอ - เมื่อผลการตรวจเฝ้าระวังชี้ว่าเกิดการเบี่ยงเบน ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติการแก้ไข การปฏิบัติการแก้ไขควรประกอบด้วยข้อต่อไปนี้ ตามความเหมาะสม ดังนี้ 1) การนำกระบวนการกลับมาสู่การควบคุม เช่น ปรับความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อ 2) การแยกสินค้าไข่ที่ได้รับผลกระทบและประเมินความปลอดภัย หรือความเหมาะสม หรือทั้งสองอย่าง 3) การกำหนดการจัดการที่เหมาะสมของสินค้าไข่ ที่ได้รับผลกระทบหรือไม่เป็นที่ยอมรับของตลาด 4) การหาสาเหตุที่ทำให้เกิดการเบี่ยงเบน 5) การกำหนดขั้นตอนปฏิบัติเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ และเก็บรักษบันทึกการปฏิบัติการแก้ไขไว้	3.5.1 3.5.1 3.5.1 3.5.1 3.5.1 3.5.1 3.5.1 3.5.1 3.5.1			
5.2 การทวนสอบ (Verification) - ให้มีกิจกรรมทวนสอบ (Verify) ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของศูนย์	3.5.2			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
รวบรวมไข่ เพื่อตรวจสอบว่า ได้นำขั้นตอนการดำเนินการเกี่ยวกับการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring) ตามที่วางแผนไว้ และได้ดำเนินการปฏิบัติการแก้ไข (Corrective action) อย่างเหมาะสมเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด เช่น 1) การทบทวนขั้นตอนการดำเนินการที่เกี่ยวกับการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี การตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring) การปฏิบัติการแก้ไข (Corrective action) และบันทึก 2) การประเมินประสิทธิภาพการทำความสะอาด - ให้จัดทำบันทึกเกี่ยวกับกิจกรรมการทวนสอบ การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี และควรเก็บรักษาไว้ตามความเหมาะสม	3.5.2			
5.3 จุดสำคัญของระบบการควบคุมสุขลักษณะ 5.3.1 การรับวัตถุดิบไข่ 5.3.1.1 ต้องมีเกณฑ์การรับวัตถุดิบไข่เข้าสู่กระบวนการผลิตอย่างชัดเจนทั้งด้าน ขนาดและด้านคุณภาพ 5.3.1.2 มีการตรวจสอบคุณภาพก่อนการรับวัตถุดิบไข่ ได้แก่ ข้อบกพร่องทางกายภาพ และมีมาตรการตรวจสอบความสดของไข่ รวมถึงบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบ 5.3.1.3 กรณีศูนย์รวบรวมไข่รับไข่จากหลายฟาร์ม ควรมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากยานพาหนะ และควรแยกไข่แต่ละฟาร์มพร้อมมีป้ายชี้บ่งระบุแหล่งที่มาให้ชัดเจน และบันทึกข้อมูลแหล่งที่มาของไข่เพื่อการตามสอบ 5.3.1.4 ผู้ปฏิบัติงานรับวัตถุดิบไข่ควรปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวังและถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจนส่งผลต่อคุณภาพของไข่ 5.3.1.5 ควรตรวจสอบสภาพและความสะอาดของยานพาหนะ รวมถึงภาชนะบรรจุไข่และอุปกรณ์ที่ใช้ว่าถูกสุขลักษณะก่อนขนถ่ายวัตถุดิบไข่ 5.3.2 การเก็บรักษาวัตถุดิบไข่ก่อนนำมาคัด 5.3.2.1 ควรมีการจัดวางภาชนะบรรจุวัตถุดิบไข่ไม่ให้สัมผัสกับพื้นโดยตรง 5.3.2.2 ควรเก็บวัตถุดิบไข่ไว้ในสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี สามารถป้องกันแสงแดด ฝน และความชื้นได้ 5.3.2.3 ควรติดป้ายชี้บ่งภาชนะบรรจุวัตถุดิบไข่ แสดงข้อมูลสำคัญต่าง ๆ 5.3.2.4 ควรใช้หลักการ “เข้าก่อนออกก่อน (First In First Out)” โดยนำวัตถุดิบไข่ที่รับเข้าก่อนไปผลิตก่อน 5.3.3 การคัดไข่ 5.3.3.1 ให้คัดแยกไข่ที่สกปรก บุบร้าว แตก เปลือกบาง ผิวขรุขระ รูปร่างผิดปกติ หรือไม่ได้ขนาดด้วยวิธีที่เหมาะสม ทั้งนี้ให้แยกไข่แตกและไข่สกปรกไว้ต่างหากเพื่อป้องกันการปนเปื้อน 5.3.3.2 ให้คัดไข่ตามขนาดหรือน้ำหนัก โดยใช้เกณฑ์ตามมกษ. 6702 (ไข่ไก่) มกษ. 6703 (ไข่เป็ด) หรือมกษ. 6704 (ไข่นกกระทา) แล้วแต่กรณี หรือตามข้อกำหนดของคู่ค้า 5.3.3.3 ต้องมีการตรวจสอบความถูกต้องแม่นยำของเครื่องชั่งน้ำหนักและวัดขนาดไข่ อย่างสม่ำเสมอ ตามคู่มือการปฏิบัติงาน และมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ	3.5.3.1.1 3.5.3.1.2 3.5.3.1.3 3.5.3.1.4 3.5.3.1.5 3.5.3.2.1 3.5.3.2.2 3.5.3.2.3 3.5.3.2.4 3.5.3.3.1 3.5.3.3.2 3.5.3.3.3			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
1 ครั้ง กรณีพบว่าเครื่องมือ มีความคลาดเคลื่อนต้องมีการจัดการอย่างเหมาะสม				
5.3.4 การทำความสะอาดไข่ (ถ้ามี) การทำความสะอาดไข่ ให้ผู้ประกอบการแต่ละรายใช้กระบวนการทำความสะอาดไข่ที่เหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าการทำความสะอาดไข่ดังกล่าวจะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม ที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของไข่สำหรับการบริโภค โดยสามารถดำเนินการดังต่อไปนี้	3.5.3.4			
1) กรณีทำความสะอาดแบบแห้ง ให้เช็ดทำความสะอาดเปลือกไข่เฉพาะบริเวณที่สกปรก ด้วยอุปกรณ์ที่สะอาดและไม่เป็นสาเหตุการปนเปื้อน	3.5.3.4			
2) กรณีทำความสะอาดแบบเปียก ต้องปฏิบัติดังนี้				
ก) น้ำที่ใช้ในการล้างไข่ต้องสะอาด โดยมีการปรับสภาพน้ำให้เหมาะสมก่อนใช้งานตามคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อลดการปนเปื้อน และกรณีใช้สารเคมีร่วมด้วย สารเคมีดังกล่าวต้องไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของไข่ต่อการบริโภค ทั้งนี้ควรมีการทวนสอบ (Verification) ความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้สามารถลดจำนวนจุลินทรีย์ที่เปลือกไข่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.5.3.4			
ข) กรณีมีการเคลือบไข่ (coating) หลังการทำความสะอาดแบบเปียก ต้องไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของไข่ต่อการบริโภค และต้องมีการขจัดสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ในสารเคลือบไข่ ตามความจำเป็น เช่นกรองสิ่งปนเปื้อน ให้ความร้อนก่อนนำมาใช้ซ้ำ	3.5.3.4			
โดยไข่ที่ผ่านการทำความสะอาดผิวแบบเปียกและเคลือบเปลือกไข่แล้ว ต้องมีการทำให้แห้งก่อนการคัดและบรรจุลงในภาชนะบรรจุ	3.5.3.4			
3) กรณีมีการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้รังสีอัลตราไวโอเลต (Ultraviolet: UV) ให้เลือกไข่ให้ถูกต้องตามการใช้งานและใช้ตามคำแนะนำของผู้ผลิต เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อ และมีการทวนสอบ (Verification) ประสิทธิภาพอย่างสม่ำเสมอ	3.5.3.4			
5.3.5 การบรรจุและการเก็บรักษาสินค้าไข่				
5.3.5.1 ต้องมีการตรวจสอบและทำความสะอาดภาชนะบรรจุก่อนนำไปใช้ตามความเหมาะสมของชนิดภาชนะบรรจุ	3.5.3.5.1			
5.3.5.2 ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการบรรจุต้องปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะและด้วยความระมัดระวัง	3.5.3.5.2			
5.3.5.3 เก็บรักษาไข่ที่บรรจุแล้วอย่างถูกสุขลักษณะ ในสถานที่ที่สะอาด ไม่สัมผัสกับพื้นโดยตรง มีอากาศถ่ายเทได้ดี หลีกเลี่ยงแสงแดด และมีป้ายชี้บ่งอย่างชัดเจน	3.5.3.5.3			
5.3.5.4 ควรมีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไข่ที่ผ่านกระบวนการบรรจุแล้ว ระหว่างการเก็บรักษา โดยการควบคุมระยะเวลาการเก็บรักษา ควรนำส่งสินค้าไข่ไปยังสถานที่จำหน่ายภายใน 48 ชั่วโมง หากจำเป็นต้องเก็บรักษานานกว่า 48 ชั่วโมง ควรมีมาตรการควบคุมเพิ่มเติมเพื่อรักษาความสดของไข่	3.5.3.5.4			
5.3.5.5 มีมาตรการตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าไข่ก่อนการขนส่งมีค่าความสด (Haugh unit) ไม่ต่ำกว่า 65	3.5.3.5.5			
5.3.5.6 กรณีเก็บรักษาไข่โดยใช้ห้องควบคุมอุณหภูมิ ต้องดูแลไม่ให้เกิดหยด	3.5.3.5.6			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐานอ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
น้ำเกาะผิวเปลือกไข่หรือเหงื่อไข่ รวมถึงรักษาความสะอาดและรักษาระบบของห้องควบคุมอุณหภูมิให้มีความเย็นสม่ำเสมอ 5.3.5.7 เครื่องวัดอุณหภูมิ และ เครื่องวัดปริมาณความชื้นสัมพัทธ์ (ถ้ามี) ต้องมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าวัดได้ถูกต้องและเที่ยงตรง 5.3.5.8 การเก็บรักษาและจำหน่ายไข่ควรเป็นไปตามหลักการ “เข้าก่อนออกก่อน” โดยพิจารณาตามลำดับชุดการผลิต ควรนำไข่ที่ผ่านกระบวนการผลิตก่อนไปเก็บรักษาและจำหน่ายก่อน ยกเว้นการจัดการสินค้าตามความต้องการของลูกค้า 5.3.6 การปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ - ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่มีประสิทธิภาพ เช่น 1) ไม่ใช้ภาชนะบรรจุไข่ที่เป็นวัสดุติดปะปนกับสินค้าไข่ และให้ชั้นภาชนะบรรจุแยกตามวัตถุประสงค์การใช้งาน 2) ให้ความสำคัญพื้นผิวต่าง ๆ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะ และส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ติดตั้งไว้ถาวร ให้สะอาดอย่างทั่วถึงและทำการฆ่าเชื้อหลังการปฏิบัติงาน 3) แยกพื้นที่สินค้าไข่ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วออกเป็นสัดส่วน และทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม 4) แยกผู้ปฏิบัติงานกับสินค้าไข่ออกจากผู้ปฏิบัติงานอื่น ๆ รวมทั้งมีการกำหนดเครื่องแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานกับสินค้าไข่ให้แตกต่างจากเครื่องแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอื่น ๆ 5.3.7 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ ภายนอก และเคมี ของสินค้าไข่ - ต้องควบคุมคุณภาพของสินค้าไข่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ เคมี และคุณภาพของไข่ให้มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ดังนี้ 1) เกณฑ์คุณลักษณะภายนอกและคุณลักษณะภายในให้เป็นไปตามข้อกำหนดคุณภาพทั่วไปตาม มกษ. 6702 (ไข่ไก่) มกษ. 6703 (ไข่เป็ด) หรือมกษ. 6704 (ไข่นกกระทา) แล้วแต่กรณี 2) เกณฑ์คุณภาพด้านเคมี และจุลินทรีย์ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก - ให้มีการชักตัวอย่างสินค้าไข่เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี และจุลินทรีย์ตามข้อกำหนดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	3.5.3.5.7 3.5.3.5.8 3.5.3.6 3.5.3.7 3.5.3.7 3.5.3.7 3.5.3.7 3.5.3.7			
5.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องสะอาด เพียงพอ และแยกตามวัตถุประสงค์การใช้ตามพื้นฐานความเสี่ยงเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับไข่ - ให้มีการเก็บตัวอย่างน้ำที่สัมผัสกับไข่หรือพื้นผิว เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะ และส่วนประกอบต่าง ๆ ที่สัมผัสกับไข่ เพื่อวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์ในภาคผนวก ข	3.5.4 3.5.4			
5.5 ขั้นตอนการเรียกคืน 5.5.1 ต้องมีระบบการตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพ ให้สามารถเรียกคืนสินค้ารุ่นใดก็ได้ที่เกี่ยวข้องจากแหล่งจำหน่ายได้อย่างครบถ้วนและรวดเร็ว	3.5.5.1			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
5.5.2 ต้องเก็บบันทึกข้อมูลเพื่อการตามสอบ เช่น ชื่อที่อยู่ของผู้เลี้ยงหรือฟาร์ม วันที่เก็บผลิตผล วันที่และรุ่นการผลิต การจำหน่ายและการขนส่ง และผู้รับช่วงต่อลำดับถัดไปในโซ่อาหาร เช่น ชื่อและที่อยู่ของผู้รับช่วงต่อ ชื่อทางการค้า เพื่อช่วยให้สามารถระบุแหล่งที่มาของการปนเปื้อนและอำนวยความสะดวกในการเรียกคืนสินค้า	3.5.5.2			
5.5.3 ผู้ประกอบการพิจารณาความจำเป็นในการแจ้งเตือนให้ผู้บริโภคทราบ และต้องมีการกักผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืนไว้ภายใต้สภาวะที่ปลอดภัยจนกว่าจะมีการดำเนินการ ดังนี้ 1) นำไปทำลาย 2) นำไปใช้สำหรับวัตถุประสงค์อื่น นอกเหนือจากการบริโภคโดยมนุษย์ 3) ตรวจสอบแล้วว่าสินค้าปลอดภัยสำหรับการบริโภค 4) จำหน่ายให้กับผู้ที่จะต้องนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปใด ๆ ซ้ำอีกครั้งในลักษณะที่ทำให้อันตรายลดลงสู่ระดับที่ยอมรับได้ โดยให้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่	3.5.5.3			
5.5.4 มีการชักซ้อมการทวนสอบ (Verification) เพื่อทวนประสิทธิภาพของระบบเรียกคืนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บบันทึกข้อมูลเพื่อเป็นหลักฐาน	3.5.5.4			
6. ข้อมูลเกี่ยวกับไข่				
6.1 การแสดงรุ่นและการตามสอบ ต้องมีการระบุข้อมูลผู้ผลิตและรุ่นไว้ที่ภาชนะบรรจุไข่หรือเอกสารกำกับสินค้าไข่เพื่อช่วยให้การนำเข้า-จ่ายออกสินค้าไข่จากคลังสินค้าเป็นไปตามลำดับการรับเข้าอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถ ชี้บ่ง เพื่อตามสอบและเรียกคืนสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพเมื่อจำเป็น	3.6.1			
6.2 ข้อมูลของสินค้าไข่ ควรแสดงข้อมูลบนฉลากสินค้าไข่หรือในเอกสารกำกับสินค้าอย่างเพียงพอเพื่อให้ผู้รับช่วงต่อในโซ่อาหารสามารถปฏิบัติต่อไข่ เก็บรักษา จัดวางจำหน่าย จัดเตรียม ได้อย่าง ปลอดภัย และถูกต้อง ให้ไข่มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค	3.6.2			
6.3 มีการแสดงฉลาก การแสดงฉลากควรปฏิบัติตามมกษ. 6702 (ไข่ไก่) มกษ. 6703 (ไข่เป็ด) หรือ มกษ. 6704 (ไข่นกกระทา) แล้วแต่กรณี	3.6.3			
7. การขนส่ง				
7.1 ข้อกำหนดทั่วไป การขนส่งไข่ควรปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและปนเปื้อนข้าม รวมทั้งมาตรการป้องกันความเสียหายของไข่ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง อันเป็นสาเหตุให้ไข่ไม่ปลอดภัยและไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค ดังนี้ 1) ก่อนการขนส่งทุกครั้ง ควรตรวจสอบให้มั่นใจว่ายานพาหนะขนส่งหรือตู้สินค้าสะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 2) ระหว่างขนย้ายสินค้าไข่ไปยังยานพาหนะขนส่ง ควรมีการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์พาหนะนำเชื้อ ความชื้น สารเคมี หรือสิ่งสกปรก 3) ผู้ปฏิบัติงานขนย้ายสินค้าไข่ควรได้รับคำแนะนำด้านสุขลักษณะเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนหรือความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของไข่ และปฏิบัติงานด้วย	3.7.1 3.7.1 3.7.1 3.7.1			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
ความระมัดระวัง ไม่ให้เกิดความเสียหายกับสินค้าไข่				
4) กรณีศูนย์รวบรวมไข่ดำเนินการขนส่งสินค้าไข่ด้วยตนเอง ควรมีการตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษายานพาหนะขนส่ง ให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและพร้อมใช้งานเสมอ	3.7.1			
7.2 ยานพาหนะขนส่งหรือตู้สินค้า	3.7.2			
ยานพาหนะขนส่งหรือตู้สินค้า ควรมีคุณสมบัติ ดังนี้				
1) เอื้อต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเมื่อจำเป็น	3.7.2			
2) เอื้อต่อการแยกสินค้าไข่ออกจากสิ่งที้อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้	3.7.2			
3) สามารถป้องกันความเสียหายของสินค้าไข่และภาชนะบรรจุหีบห่อจากสภาวะแวดล้อมภายนอก	3.7.2			
8. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร				
8.1 มีการบันทึกข้อมูลอย่างน้อย ดังต่อไปนี้				
1) สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการทำความสะอาด เช่น รายการสารเคมีและความเข้มข้นที่ใช้ (ข้อ 3.2.4)	3.8.1			
2) การใช้สารเคมีเพื่อควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ (ถ้ามี) (ข้อ 3.4.4.3)	3.8.1			
3) การปฏิบัติการแก้ไข (Corrective action) (ข้อ 5.1) และบันทึกกิจกรรมการทวนสอบ (Verification) (ข้อ 5.2)	3.8.1			
4) ผลการตรวจสอบข้อบกพร่องทางกายภาพและความสดก่อนการรับไข่ (ข้อ 5.3.1.2)	3.8.1			
5) ผลการสอบเทียบเครื่องมือที่ใช้ในการปฏิบัติงาน (ข้อ 5.3.3.3 และข้อ 5.3.5.7)	3.8.1			
6) การผลิต ได้แก่ รุ่นและปริมาณการผลิต และผลการวัดคุณภาพความสดของไข่ก่อนการขนส่ง (ข้อ 5.3.5.5)	3.8.1			
7) การควบคุมอุณหภูมิ หรือความชื้นสัมพัทธ์ (ถ้ามี) (ข้อ 5.3.5.6)	3.8.1			
8) ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ กายภาพ และเคมี ของสินค้าไข่ (ข้อ 5.3.7)	3.8.1			
9) ผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ข้อ 5.4)	3.8.1			
10) การเรียกคืนสินค้า (ข้อ 5.5.2)	3.8.1			
11) การแสดงรุ่นและการตามสอบ ได้แก่ วันที่ขนส่ง ชื่อผู้รับช่วงต่อ ปริมาณรุ่นสินค้าไข่ (ข้อ 6.1)	3.8.1			
8.2 ควรบันทึกข้อมูล ดังต่อไปนี้				
1) ประวัติการฝึกอบรม (ข้อ 2.4)	3.8.2			
2) การทวนสอบ (Verification) ประสิทธิภาพของขั้นตอนการดำเนินการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ เช่น ผลการสุ่มทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในสิ่งแวดล้อมในสายการผลิตและผิวสัมผัสอาหาร (ข้อ 3.3.2 และข้อ 3.3.3)	3.8.2			
3) ผลการสำรวจสัตว์พาหะนำเชื้อ (ข้อ 3.4.3.1)	3.8.2			
4) ผลการตรวจสอบสุขภาพ (ข้อ 4.2.2)	3.8.2			
5) การรับวัตถุดิบ เช่น แหล่งที่มาของไข่ (กรณีรับไข่จากหลายฟาร์ม) (ข้อ 5.3.1.3)	3.8.2			
6) การชักซ้อมการทวนสอบ (Verification) ประสิทธิภาพการเรียกคืน (ข้อ 5.5.4)	3.8.2			

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวบไข่ (มกษ. 6910-2567)

รายการตรวจ	มาตรฐาน อ้างอิง มกษ. 6910	ผลการตรวจประเมิน		สิ่งที่พบจากการ ตรวจ (Audit Finding) หรือข้อเสนอแนะเพื่อ การพัฒนาตนเอง OFI
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง (MA,MI, REC)	
8.3 ควรบันทึกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกครั้งที่มีการดำเนินการ และมีการลงชื่อผู้บันทึกและผู้ตรวจสอบ	3.8.3			
8.4 ต้องเก็บรักษาสังเกตการณ์ข้อมูลการปฏิบัติงานและเอกสารหลักฐานที่สำคัญตามข้อ 8.1 และ 8.2 ไว้อย่างน้อย 3 ปี หรืออย่างน้อย 1 รอบของการรับรอง กรณีเป็นบันทึกข้อมูลการบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ให้เก็บรักษาสังเกตการณ์นั้นไว้ตลอดอายุการใช้งาน และต้องเก็บบันทึกข้อมูลให้เป็นระบบ เพื่อความสะดวกในการค้นหา ตรวจสอบ และนำมาใช้	3.8.4			

หมายเหตุ

- การบันทึกผลการตรวจประเมินให้ใช้สัญลักษณ์ ✓ ตามช่องของผลการประเมิน
- กรณีผ่านการตรวจประเมิน แต่มี OFI ให้ลงว่า ✓ OFI และระบุ OFI ด้านท้าย
- กรณีไม่ผ่านการตรวจประเมิน ให้ลงว่า ✓ แล้วตามด้วย MA หรือ MI หรือ REC แล้วแต่กรณี และระบุสิ่งที่พบโดยคร่าวของประเด็นที่ไม่ผ่านนั้นด้านท้าย ก่อนลงรายละเอียดใน CAR ต่อไป

MA= ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับ

ศูนย์รวบรวบไข่และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

***แก้ไขทันที 2 ครั้ง ภายใน 6 เดือน

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดี

สำหรับศูนย์รวบรวบไข่ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

- ส่งแผนการแก้ไขภายใน 1 เดือน และดำเนินการแก้ไขตามแผน

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลย

อาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

- พิจารณาควรแก้ไข

OFI = ข้อเสนอแนะสำหรับโอกาสในการปรับปรุง (Opportunity of Improvement) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง

ตามเกณฑ์การรับรอง แต่ผู้ตรวจประเมินได้ให้คำแนะนำไว้เป็นโอกาสในการปรับปรุงแก่ผู้ประกอบการ

- พิจารณาดำเนินการตาม OFI หรือไม่ก็ได้