

แบบตรวจประเมินโรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกตามข้อกำหนดสหภาพยุโรปและสหราชอาณาจักร
(Audit Checklist for Poultry Meat Product Processing Plants in Accordance with EC&GB Regulations)

Audit date.....

Name of establishment..... TH number.....

Name of Vet in Charge Name of Supervisor.....

Checklist with reference to European Union Regulation (EC) No 178/2002, (EC) 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) 1935/2004, (EC) 2073/2005, (EC) 1069/2009, (EU) 1086/2011, (EU) 142/2011, (EU) 2017/1495, Directive 2020/2184, (EU) 2020/692

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied / Non-complied		Finding
			Complied	Non-complied	
1. ข้อกำหนดด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร	REQUIREMENT FOR FOOD SAFETY CULTURE				
1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องมีการกำหนด และแสดงหลักฐานของการมีวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสม	Food business operators shall establish, maintain and provide evidence of an appropriate food safety culture	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter Xla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. ด้านโครงสร้างและสิ่งอำนวยความสะดวก	DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT				
2.1 การออกแบบ การวางผังสถานประกอบการด้านอาหาร	DESIGN AND LAYOUT OF FOOD ESTABLISHMENT				
แบบแปลน การออกแบบโรงงาน โครงสร้าง การติดตั้งจัดวางและขนาดของสถานที่หรือสิ่งปลูกสร้างจะต้อง	Layout, design, construction, siting and size of food premises are to:				
2.1.1 a) สามารถบำรุงรักษา ทำความสะอาดและ/หรือฆ่าเชื้อที่เพียงพอ จะต้องมีพื้นที่เปิดทางอากาศ และมีพื้นที่เพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะในทุกขั้นตอนการผลิต	a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination, and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations;	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.1.2 b) สามารถป้องกันการสะสมของสิ่งสกปรก, การสัมผัสกับวัตถุที่เป็นพิษ, การร่วง/ฟุ้งกระจายตัวของฝุ่นลงในอาหาร และการก่อตัวของหยดน้ำหรือเชื้อราบนพื้นผิว	b) be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces;	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.1.3 c) ะต้องการปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะที่ดีสำหรับอาหาร รวมถึง การป้องกันการปนเปื้อน	c) permit good food hygiene practices, including protection against contamination.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.1.4 อุปกรณ์และเครื่องจักรต้องติดตั้งในลักษณะที่สามารถเข้าถึงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์และบริเวณโดยรอบได้อย่างเพียงพอ	(d) be installed in such a manner as to allow adequate cleaning of the equipment and the surrounding area.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.1.5 โครงสร้างของอาคารที่มีการติดตั้งเนื้อสัตว์ปีกได้รับการออกแบบและก่อสร้างเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ โดย (i) ะให้อาคารผลิตดำเนินไปอย่างต่อเนื่องในทิศทางเดียว (ii) สามารถแบ่งแยกผลิตภัณฑ์ในแต่ละชุดการผลิต (batch) ออกจากกันอย่างชัดเจน	Food business operators must ensure that cutting plants handling meat from poultry are constructed so as to avoid contamination of meat, in particular by: (i) allowing constant progress of the operations; (ii) ensuring separation between the different production batches;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter III, 1.a (for fresh meat), EC 853/2004 Annex III Section V Chapter I, 1 (for meat prep.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
2.2 โครงสร้างภายในอาคาร	INTERNAL STRUCTURES				
2.2.1 พื้น สภาทติ สะอาด พื้นผิวมีลักษณะไม่ดูดซับน้ำ/ความชื้น พื้นผิวมีลักษณะที่สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก ไม่เป็นพิษ และมีการระบายน้ำที่เหมาะสม	Floor surfaces are to be easy to clean and disinfect. This will require the use of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials. Where appropriate, floors are to allow adequate surface drainage;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2.2 ผนัง สภาทติ สะอาด พื้นผิวมีลักษณะเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ/ความชื้น พื้นผิวมีลักษณะที่สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่เป็นพิษ	Walls surfaces are to be easy to clean and disinfect. This will require the use of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials and require a smooth surface	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2.3 เพดานและโครงสร้างที่อยู่เหนือศีรษะ ต้องถูกออกแบบมาเพื่อป้องกันไม่ให้เป็นที่สะสมของคราบสกปรก/ฝุ่น หยดน้ำ เชื้อรา	Ceilings and overhead fixtures are to be prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation, the growth of undesirable mould and the shedding of particles	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2.4 ช่องหน้าต่าง ต้องมีลักษณะที่สามารถป้องกันการสะสมสิ่งสกปรก ช่องเปิดที่จำเป็นต้องเปิดไปนอกอาคารมีระบบป้องกันแมลงที่มีประสิทธิภาพที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ห้ามมีช่องเปิดที่อาจส่งผลต่อการเกิดการปนเปื้อนในพื้นที่ผลิต	Windows and other openings are to be constructed to prevent the accumulation of dirt. Those which can be opened to the outside environment are, where necessary, to be fitted with insect-proof screens which can be easily removed for cleaning. Where open windows would result in contamination, windows are to remain closed and fixed during production;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2.5 ประตู พื้นผิวมีลักษณะเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ/ความชื้น ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	Doors are to be easy to clean and to disinfect. This will require the use of smooth and non-absorbent surfaces	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.e	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.3 อุปกรณ์	EQUIPMENT				
2.3.1 พื้นผิวของอุปกรณ์ต่างๆที่สัมผัสอาหาร และไม่สัมผัสอาหาร รวมถึงโครงสร้างอื่นๆในพื้นที่ผลิตอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสม มีลักษณะเรียบ ง่ายต่อการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ทนการกัดกร่อน ไม่เป็นพิษ เพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด	Surfaces in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth, washable corrosion-resistant and non-toxic materials,	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.f and EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำมาสะอาด ฆ่าเชื้อ และจัดเก็บ อุปกรณ์ต้องมีลักษณะที่ง่ายต่อการล้างทำความสะอาดและทนต่อการกัดกร่อน	Facilities for cleaning, disinfecting and storage of equipment will be corrosion-resistant, easy to clean and with hot and cold water.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.3.3 ภาชนะบรรจุหรือพาหนะ/สายพานสำหรับขนส่งอาหารต้องได้รับการออกแบบเพื่อให้สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้อย่างเพียงพอ	Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IV, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4 สิ่งอำนวยความสะดวก	FACILITIES				
สุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา	PERSONAL HYGIENE AND TOILETS				
2.4.1 มีจำนวนห้องน้ำที่เพียงพอ มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และห้องน้ำไม่เปิดสู่พื้นที่ผลิตอาหารโดยตรง	An adequate number of flush lavatories are to be available and connected to an effective drainage system. Lavatories are not to open directly into rooms in which food is handled.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
2.4.2 มีจำนวนอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยให้มีน้ำอุ่น สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับทำความสะอาดมือและทำให้มือแห้ง และให้แยกระหว่างอ่างล้างมือและอ่างสำหรับล้างวัตถุดิบอาหาร	Adequate number of washbasins, with hot and cold running water, materials for cleaning hands and for hygienic drying. Where necessary, the facilities for washing food are to be separate from the hand-washing facility.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.3 มีการติดตั้งก๊อกน้ำที่ไม่ต้องใช้มือสัมผัสสำหรับพนักงานที่ทำงานกับเนื้อสัตว์ เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เกิดการปนเปื้อนข้ามไปยังเนื้อสัตว์	Have equipment for washing hands used by staff handling exposed meat and products with taps designed to prevent the spread of contamination (Cutting plant, Meat prep)	EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter III, 1.d (for cutting plant), EC 853/2004 Annex III Section V Chapter I, 4. (for Meat prep.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.4 มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า/ปรับสุขอนามัยของพนักงานอย่างเพียงพอ	Adequate changing facilities for personnel are to be provided	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter I, 9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ระบบหมุนเวียนอากาศ	VENTILATION				
2.4.5 มีระบบการระบายอากาศเหมาะสม, อากาศไม่ไหลย้อนจากฝั่งสกปรกไปฝั่งสะอาด แต่ละส่วนของระบบระบายอากาศต้องสามารถเข้าถึง เพื่อให้สะอาดหรือเปลี่ยนได้ง่าย (เช่น ใ้ถักรองอากาศ)	Suitable and sufficient natural or artificial ventilation. Avoid mechanical airflow from a contaminated area to a clean area. Ventilation systems are to be so constructed as to enable filters and other parts requiring cleaning or replacement to be readily accessible.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.6 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านการสุขาภิบาลจะต้องมีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ	Sanitary conveniences are to have adequate natural or mechanical ventilation	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ระบบไฟส่องสว่าง	LIGHTING				
2.4.7 มีแสงสว่างแบบธรรมชาติหรือแสงแบบที่สร้างขึ้นมาอย่างเพียงพอ ความเข้มแสง - บริเวณที่มีการตรวจสอบหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความเสี่ยง ≥ 540 lux - ในพื้นที่ผลิต ≥ 220 lux - บริเวณอื่น ≥ 110 lux	Adequate natural or artificial lighting Light density - ≥ 540 lux at inspection area - ≥ 220 lux at processing area - ≥ 110 lux at others area	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 7 DLD (Light density)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ระบบน้ำใช้	WATER				
2.4.8 ระบบท่อน้ำที่เป็นน้ำ Non-potable water ต้องแยกระบบท่อน้ำที่ไม่ใช่ portable water อย่างชัดเจน	Non-potable water is not to connect with, or allow reflux into, potable water systems	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VII	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.9 ในกรณีที่ต้องมีการล้างวัตถุดิบ ต้องมีการจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างวัตถุดิบไว้อย่างเพียงพอ อ่างล้าง/เครื่องล้างทุกจุดจะต้องมีระบบจ่ายน้ำดื่มที่ร้อนและ/หรือเย็นอย่างเพียงพอ	Adequate provision is to be made, where necessary, for washing food. Every sink or other such facility provided for the washing of food is to have an adequate supply of hot and/or cold potable water consistent with the requirements of Chapter VII	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
ระบบระบายน้ำเสีย	DRAINAGE				
2.4.10 รางระบายน้ำมีเพียงพอ น้ำเสียไม่ไหลย้อนจากห้อง/พื้นที่ที่สกปรกกว่าไปยังห้อง/พื้นที่ที่สะอาดกว่า และป้องกันการปนเปื้อนจากการไหลย้อนของของเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ	Adequate drainage system; no risk of cross contamination from water flow	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter I, 8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
การกำจัดขยะของเสียและสิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค	WASTE AND INEDIBLE MATERIAL DISPOSAL				
2.4.11 ต้องมีสถานที่จัดเก็บแบบแช่เย็นซึ่งสามารถล็อกได้สำหรับเนื้อสัตว์ที่ถูกกัก/อายัด	There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detained meat	*EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter II, 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.12 ต้องมีถังแยกสำหรับทิ้งเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค (condemned) และต้องมีกุญแจล็อก	There must be separate lockable facilities for the storage of meat declared unfit for human consumption.	*EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter II, 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.13 ภาชนะที่ปิดได้สำหรับทิ้งของเสียจากอาหารที่ไม่สามารถบริโภคได้ ต้องเหมาะสม และง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be deposited in closable containers. These containers are to be of an appropriate construction, be easy to clean and, where necessary, to disinfect.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.14 ต้องมีพื้นที่จัดเก็บและกำจัดของเสียจากอาหาร ผลพลอยได้ที่ไม่ใช่อาหาร และขยะอื่นๆเพียงพอ มีการออกแบบและจัดการในลักษณะที่สามารถรักษาความสะอาดและปลอดภัยจากแมลงและสัตว์พาหะ	Adequate provision is to be made for the storage and disposal of food waste, non-edible by-products and other refuse. Refuse stores are to be designed and managed in such a way as to enable them to be kept clean and, where necessary, free of animals and pests.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
*อ้างอิงจากข้อกำหนดของเนื้อในโรงเชือดสัตว์ปีก					
การจัดการสารเคมี/สารอันตราย	HAZARDOUS/INEDIBLE SUBSTANCES				
2.4.15 มีภาชนะจัดเก็บที่ปลอดภัยสำหรับจัดเก็บสารอันตรายและ/หรือสารที่กินไม่ได้แยกต่างหากและต้องได้รับการติดฉลากอย่างเพียงพอ	Hazardous and/or inedible substances, including animal feed, are to be adequately labelled and stored in separate and secure containers.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX, 8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.16 สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อจะต้องมีพื้นที่เก็บแยกจากพื้นที่ผลิตอาหาร	Cleaning and disinfectant agents stored separated from food processing areas.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
พื้นที่จัดเก็บ	STORAGE				
2.4.17 มีห้องจัดเก็บที่เหมาะสมและมีขนาดใหญ่เพียงพอสำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบแยกจากวัตถุดิบที่ผ่านกระบวนการแล้ว และต้องมีพื้นที่จัดเก็บแบบแช่เย็นที่แยกจากกันอย่างเพียงพอด้วย	Food businesses manufacturing, handling and wrapping processed foodstuffs are to have suitable rooms, large enough for the separate storage of raw materials from processed material and sufficient separate refrigerated storage.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.18 มีห้องจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	Wrapping materials are to be stored in such a manner that they are not exposed to a risk of contamination	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
การควบคุมอุณหภูมิ	TEMPERATURE				
2.4.19 มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมในพื้นที่ปฏิบัติงาน พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีการออกแบบมาเพื่อให้สามารถติดตามและบันทึกอุณหภูมิได้	provide suitable temperature-controlled handling and storage conditions of sufficient capacity for maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and designed to allow those temperatures to be monitored and recorded.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.4.20 ภาชนะและ/หรือยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหารต้องสามารถรักษาอาหารไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม และสามารถตรวจติดตามอุณหภูมิเหล่านั้นได้	Conveyances and/or containers used for transporting food stuffs are to be capable of maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and allow those temperatures to be monitored.	EC 852/2004, Annex II, Chapter IV, 7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	CLEANING AND DISINFECTANT				
2.4.21 มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และมีพื้นที่สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์อย่างเพียงพอ	Adequate facilities, where necessary, for cleaning, disinfecting and storage of equipment.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. ด้านการฝึกอบรม	TRAINING				
3.1 ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารต้องถูกควบคุมและฝึกอบรมเรื่องสุขอนามัยอาหารที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานในหน้าที่ของตน	1. Food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity;	EC 852/2004 Annex II, Chapter XII, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2 ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารมีหน้าที่ในการพัฒนาและรักษาระบบ HACCP ในงานที่เกี่ยวข้องที่ต้องได้รับการอบรมอย่างเพียงพอด้านหลัก HACCP	2. Food handlers responsible for the development and maintenance of HACCP or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles;	EC 852/2004 Annex II, Chapter XII, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.3 ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ของกฎหมายในประเทศ ที่เกี่ยวข้องกับโปรแกรมการอบรมสำหรับบุคคลที่ทำงานในส่วนที่ผลิตอาหาร	3. Compliance with any requirements of national law concerning training programmes for persons working in certain food sectors	EC 852/2004 Section II, Chapter XII, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION				
4.1 สถานที่ผลิตอาหารต้องดูแลให้สะอาดและอยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ	Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2 พื้น ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Floor surfaces are to be maintained in a sound condition	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.3 ผนัง ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Walls surfaces are to be maintained in a sound condition	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
4.4 เพดานและโครงสร้างที่อยู่เหนือศีรษะ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด ไม่มีฝุ่นสกปรก หรือเชื้อราสะสม	Ceilings and overhead fixtures are to be prevented from accumulating dirt and to reduce condensation, the growth of undesirable mould and the shedding of particles	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.5 ช่องหน้าต่าง ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด ไม่สะสมสิ่งสกปรก	Windows and other openings are to be constructed to prevent the accumulation of dirt.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.6 ประตู ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Doors are to be easy to clean and to disinfect. This will require the use of smooth and non-absorbent surfaces	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.e	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.7 อุปกรณ์ต่างๆที่สัมผัสอาหาร และไม่สัมผัสอาหาร รวมถึงโครงสร้าง และเครื่องจักรอื่นๆในพื้นที่ผลิตอาหาร ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Surfaces (including surfaces of equipment) in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.f EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.8 ในกรณีที่มีการล้างวัตถุดิบ อ่าง/เครื่องล้างวัตถุดิบทุกจุดจะต้องได้รับการดูแลรักษาให้สะอาด และมีการฆ่าเชื้อ	Adequate provision is to be made, where necessary, for washing food. Every sink or other such facility provided for the washing of food is to be kept clean and, where necessary, disinfected.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.9 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และจัดเก็บ อุปกรณ์ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Facilities for cleaning, disinfecting and storage of equipment. These facilities will be corrosion-resistant, easy to clean and with hot and cold water.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.10 ภาชนะบรรจุหรือพาหนะ/สายพานสำหรับขนส่งอาหารต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IV, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.11 พื้นที่จัดเก็บและกำจัดของเสียจากอาหาร ผลพลอยได้ที่ไม่ใช่อาหาร และขยะอื่นๆต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด และปลอดจากแมลงและสัตว์พาหะ	the storage and disposal of food waste, non-edible by-products and other refuse are to be kept clean and, where necessary, free of animals and pests.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.12 ภาชนะที่ปิดได้สำหรับทิ้งของเสียจากอาหารที่สามารถบริโภคได้ ต้องอยู่ในสภาพดี	Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be deposited in closable containers. These containers are to be kept in sound condition,	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.13 อุปกรณ์และเครื่องจักรที่สัมผัสอาหารต้องได้รับการทำความสะอาด และฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ ในความถี่ที่เหมาะสม	(a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied / Non-complied		Finding
			Complied	Non-complied	
4.14 เครื่องมือที่ใช้ต้องฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนอย่างน้อย 82°C หรือวิธีอื่นที่ให้ผลเทียบเท่า	Equipment must be disinfected with hot water with temperature at least 82°C , or an alternative system having an equivalent effect	EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter III, 1.e and EC 853/2004 Annex III Section V Chapter I, 5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. ด้านการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ	PEST CONTROL				
5.1 โรงงานผลิตอาหารต้องมีการควบคุมป้องกันแมลงและสัตว์พาหะที่เพียงพอไม่ให้เข้าสู่พื้นที่ที่มีการเตรียม ผลิต หรือจัดเก็บอาหาร	Adequate procedures are to be in place to control pests. Adequate procedures are also to be in place to prevent domestic animals from having access to places where food is prepared, handled or stored	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,4 and EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	PERSONAL HYGIENE				
6.1 พนักงานผลิตอาหารต้องรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคล มีการปรับสุขอนามัยก่อนเข้าพื้นที่ผลิตด้วยเครื่องแต่งกายที่สะอาด เหมาะสม ผู้ที่ป่วยจะต้องไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าสู่พื้นที่ผลิตอาหาร	Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness and is to wear suitable, clean and protective clothing. No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflicted is to be permitted to handle food or enter any food-handling area	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VIII	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต	CONTROL OF OPERATION				
7.1 วัตถุดิบปศุสัตว์	REQUIREMENTS FOR RAW POULTRY MEAT				
7.1.1 วัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีกที่จะใช้ในการผลิตสินค้าจะต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของเนื้อสัตว์ปีกสดทั้งหมดและต้องมาจากโรงเชือดและโรงตัดแต่งที่มีชื่ออยู่ในบัญชีที่สหภาพยุโรปรับรองอย่างเป็นทางการเท่านั้น	the fresh meat used for the processing of the meat product complied with all the requirements for entry into the Union of fresh meat and therefore was eligible for entry into the Union and originated from a third country or territory or zone thereof which is listed for entry into the Union of fresh meat of the relevant species	EU 2020/692, Article 148, b, (ii)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1.2 ต้อง ไม่รับวัตถุดิบหรือส่วนผสม หากทราบหรือคาดว่าอาจปนเปื้อนด้วยปรสิต จุลินทรีย์ที่ก่อโรค หรือสารพิษ หรือสารแปลกปลอม ในระดับที่แม้หลังจากได้ใช้ขั้นตอนการคัดแยก การเตรียม หรือการแปรรูปตามปกติอย่างถูกสุขลักษณะแล้ว ผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ยังคงไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์	A food business operator is not to accept raw materials or ingredients, other than live animals, or any other material used in processing products, if they are known to be, or might reasonably be expected to be, contaminated with parasites, pathogenic microorganisms or toxic, decomposed or foreign substances to such an extent that,	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.1.3 วัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีกที่ใช้ในการนวดสารละลายต้องเป็นเนื้อสดที่ไม่ใช่เศษชิ้นส่วนที่เหลือจากการตัดแต่ง, เนื้อที่มีเศษกระดูกหรือหนัง, เศษที่ขูดจากกระดูก และต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของเนื้อสัตว์ปีกสด	The following raw material may be used to prepare meat preparations: - fresh meat; It must comply with the requirements for fresh meat; - It must derive from skeletal muscle, including adherent fatty tissues; - It must not derive from scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings), MSM, meat containing bone fragments or skin or bone scrapings	EC 853/2004 Annex III Section V Chapter II	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
7.1.4 วัตถุประสงค์หรือส่วนผสมที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์ปศุสัตว์ เช่น นม ไข่ ที่จะใช้ในการผลิตสินค้าเนื้อสัตว์ปีกนวดสารละลาย หรือแปรรูปใดๆจะต้องผลิตมาจากประเทศและโรงงานที่มีชื่ออยู่ในบัญชีที่สหภาพยุโรปรับรองอย่างเป็นทางการเท่านั้น	1. Food business operators importing products of animal origin from third countries shall ensure that importation takes place only if: the third country and the establishment from which that product was dispatched appears on a list of third countries and the establishment from which imports of that product are permitted	EC 853/2004, Article 6, 1.a, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2 ในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการขนส่ง อาหารต้องได้รับการป้องกันจากการปนเปื้อนใด ๆ ที่มีแนวโน้มจะทำให้อาหารไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์	At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.3 วัตถุประสงค์และส่วนผสมต้องถูกเก็บในสภาวะที่เหมาะสมและไม่เกิดการปนเปื้อน	Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.4 ภาชนะและ/หรือภาชนะในยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหารต้องไม่ใช่เพื่อขนส่งสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร หากอาจส่งผลให้เกิดการปนเปื้อน	Receptacles in vehicles and/or containers are not to be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination.	EC 852/2004, Annex II, Chapter IV, 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.5 อาหารที่อยู่ในภาชนะและ/หรือยานพาหนะจะต้องถูกจัดวางโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด	Foodstuffs in conveyances and/or containers are to be so placed and protected as to minimise the risk of contamination.	EC 852/2004, Annex II, Chapter IV, 6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.6 ของเสียจากอาหาร ผลิตภัณฑ์พลอยได้ที่ไม่ได้ และสิ่งปฏิกูลอื่น ๆ จะต้องถูกกำจัดออกจากห้องที่มีอาหารโดยเร็วที่สุด เพื่อหลีกเลี่ยงการสะสม	Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be removed from rooms where food is present as quickly as possible, so as to avoid their accumulation.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.7 เนื้อที่ยังไม่ได้รับการบรรจุต้องจัดเก็บและขนส่งแยกต่างหากจากเนื้อสัตว์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์แล้ว ยกเว้นในกรณีที่เก็บหรือขนส่งในเวลาที่ยาวนานหรือในลักษณะที่วัสดุบรรจุภัณฑ์และลักษณะการจัดเก็บหรือการขนส่งต้องไม่สามารถเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ได้	Exposed meat must be stored and transported separately from packaged meat, unless stored or transported at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage or transport cannot be a source of contamination for the meat.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 6 EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter III, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.8 การควบคุมอุณหภูมิและเวลา	TEMPERATURE AND TIME				
7.8.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสม สีน้ระหว่างกระบวนการผลิต และสินค้าสำเร็จรูปต้องถูกเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม และห่วงโซ่ความเย็นไม่ถูกรบกวน	Raw materials, ingredients, intermediate products and finished products are not to be kept at temperatures that might result in a risk to health. The cold chain is not to be interrupted	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
7.8.2 การละลายวัตถุดิบแช่แข็งต้องดำเนินการในลักษณะที่ลดความเสี่ยงของการเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อโรคหรือการก่อตัวของสารพิษให้น้อยที่สุด ระหว่างการละลาย อาหารต้องอยู่ภายใต้อุณหภูมิที่ไม่ส่งผลให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ หลังจากละลายแล้ว อาหารจะต้องถูกจัดการในลักษณะที่ลดความเสี่ยงของการเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อโรคน้อยที่สุด	The thawing of foodstuffs is to be undertaken in such a way as to minimise the risk of growth of pathogenic microorganisms or the formation of toxins in the foods. During thawing, foods are to be subjected to temperatures that would not result in a risk to health. Where run-off liquid from the thawing process may present a risk to health it is to be adequately drained. Following thawing, food is to be handled in such a manner as to minimise the risk of growth of pathogenic microorganisms or the formation of toxins.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX, 7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.9 เนื้อนวดสารถละลายต้องไม่นำมาแช่แข็งซ้ำหลังจากทำละลายแล้ว	Minced meat, meat preparations and MSM must not be re-frozen after thawing.	EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.10 การปฏิบัติงานจะต้องป้องกันและลดการปนเปื้อน โดยผู้ปฏิบัติงานจะต้องมั่นใจว่า ระหว่างขั้นตอนการตัดแต่งต่างๆจนถึง การบรรจุลงอุณหภูมิเนื้อจะต้องไม่เกิน 4 °C และอุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 12 °C หรือจะควบคุมด้วยระบบอื่นที่ให้ผลเทียบเท่า	food business operators must ensure in particular that: during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the temperature of the meat is maintained at not more than 4 °C by means of an ambient temperature of 12 °C or an alternative system having an equivalent effect;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 1.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.11 ผู้ประกอบการต้องให้ความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์ที่นำมาผลิตมีอุณหภูมิไม่เกิน 4 °C สำหรับสัตว์ปีก และนำเข้ามาผลิตในห้องเตรียม/ห้องนวดผสมในปริมาณที่เหมาะสม ตามความจำเป็น	The work on meat must be organised in such a way as to prevent or minimise contamination. To this end, food business operators must ensure in particular that the meat used is: (a) at a temperature of not more than 4 °C for poultry, and (b) brought into the preparation room progressively as needed.	EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.12 หลังจากการตัดแต่ง และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดมิดชิดแล้ว เนื้อต้องถูกเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน 4 °C	As soon as the meat is cut and, where appropriate, packaged, it must be chilled to a temperature of not more than 4 °C.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.13 หลังจากการผลิตเนื้อนวดสารถละลายต้องมีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดมิดชิดทันทีและ - แช่เย็นให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่เกิน 4 °C หรือ - แช่แข็งที่อุณหภูมิภายในสินค้าไม่เกิน -18 °C	Immediately after production, meat preparations must be wrapped or packaged and be: - chilled to an internal temperature of not more than 4 °C - frozen to an internal temperature of not more than -18 °C.	EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 2.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.14 เมื่อมีกระบวนการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อในสินค้า ผู้ประกอบการต้องกำหนดค่าวิกฤตของการทำสุก โดยต้องให้ความร้อนจน - อุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์ (Core temperature) ≥ 70 °C หรือ - ค่า $F_0 \geq 3$ (สำหรับสินค้า Retort)	Consignments of meat products processed from fresh meat of poultry shall only be permitted to enter the Union if they have undergone at least the risk-mitigating treatment - A minimum temperature of 70 °C, which must be reached throughout the meat or stomachs, bladders and intestines during the processing of meat products, - Treatment in a hermetically sealed container to a F_0 value of three or more.	EU 2020/692, Annex XXVI, 1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Finding	
			Complied	Non-complied
7.15 เมื่อมีกระบวนการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อในสินค้า ผู้ประกอบการต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ (Validation) เพื่อพิสูจน์ว่าค่าวิกฤตที่ตนกำหนดนั้น สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ผ่านตามมาตรฐานใน Regulation 2073/2005 ได้จริง	Establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs (a) to (e) are working effectively (Operators must validate any thermal process. There must be a validation study to prove that the established critical limits can consistently meet the microbiological standards of Regulation (EC) No 2073/2005)	EC 852/2004 Article 5, 2.f		
7.16 ข้อกำหนดนี้สำหรับอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทเท่านั้น (เช่น อาหารกระป๋อง, รีทอร์ทแพคเกจจิ้ง):	The following requirements apply only to food placed on the market in hermetically sealed containers:			
7.16.1 กระบวนการให้ความร้อนต้อง: (a) ทำให้ทุกส่วนของอาหาร (โดยเฉพาะจุดที่ร้อนช้าที่สุด) ได้รับความร้อนตามอุณหภูมิและเวลาที่กำหนดไว้ และ (b) ต้องป้องกันไม่ให้อาหารกลับมานปนเปื้อนอีกในระหว่างกระบวนการ	1. any heat treatment process used to process an unprocessed product or to process further a processed product is: (a) to raise every party of the product treated to a given temperature for a given period of time; and (b) to prevent the product from becoming contaminated during the process;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter XI, 1.		
7.16.2 ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบตัวแปรสำคัญต่างๆ เป็นประจำ (เช่น อุณหภูมิ, ความดัน, คุณภาพการซีล, และผลการตรวจเชื้อ) เพื่อให้แน่ใจว่ากระบวนการฆ่าเชื้อได้ผลตามเป้าหมาย โดยอาจใช้อุปกรณ์ตรวจสอบอัตโนมัติช่วย	2. to ensure that the process employed achieves the desired objectives, food business operators are to check regularly the main relevant parameters (particularly temperature, pressure, sealing and microbiology), including by the use of automatic devices;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter XI, 2.		
7.16.3 กระบวนการฆ่าเชื้อที่เลือกใช้ควรเป็นไปตามมาตรฐานสากล (เช่น พาสเจอร์ไรซ์, UHT, สเตอริไลซ์)	3. the process used should conform to an internationally recognised standard (for example, pasteurisation, ultra high temperature or sterilisation).	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter XI, 3.		
7.17 หากอาหารจะต้องถูกเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น/แช่แข็ง จะต้องถูกทำให้เย็นลงโดยเร็วที่สุดหลังจากการบำบัดด้วยความร้อน หรือขั้นตอนการเตรียมขั้นสุดท้าย (หากไม่มีกระบวนการบำบัดด้วยความร้อน) ไปยังอุณหภูมิที่ไม่ส่งผลให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ - สินค้าแช่เย็นให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่เกิน 4 °C หรือ - สินค้าแช่แข็งให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่เกิน -18 °C และต้องรักษาอุณหภูมิเหล่านี้ไว้ในช่วงการเก็บรักษาและการขนส่ง	Where foodstuffs are to be held or served at chilled temperatures they are to be cooled as quickly as possible following the heat-processing stage, or final preparation stage if no heat process is applied, to a temperature which does not result in a risk to health. - chilled to an internal temperature of not more than 4 °C - frozen to an internal temperature of not more than -18 °C. These temperature conditions must be maintained during storage and transport	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX, 6 and EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 2.c		

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
7.18 สารก่อภูมิแพ้	ALLERGEN				
7.18.1 อุปกรณ์ ยานพาหนะ และ/หรือภาชนะที่ใช้ในการแปรรูป การจัดการ การขนส่ง หรือการเก็บรักษาสารก่อภูมิแพ้ จะต้องไม่นำไปใช้กับอาหารอื่นที่ไม่มีสารนั้น เว้นแต่ได้รับการทำความสะอาดและตรวจสอบอย่างน้อยที่สุดเพื่อไม่ให้มีเศษซากที่มองเห็นได้ของสารนั้น	Equipment, conveyances and/or containers used for the processing, transport or storage of one of the substances or products causing allergies or intolerances, shall not be used for the processing, handling, transport or storage of any food, not containing that substance or product, unless the equipment, conveyances and/or containers have been cleaned and checked at least for the absence of any visible debris of that substance or product.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX, 9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.10 น้ำสัมผัสอาหาร	PROCESS WATER OR FOOD CONTACT WATER				
8.10.1 น้ำใช้และน้ำแข็งในพื้นที่ผลิตอาหารต้องเป็นชนิด Portable water เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร	There is to be an adequate supply of potable water, which is to be used whenever necessary to ensure that foodstuffs are not contaminated.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VII	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.10.2 ห้ามใช้สารเคมีใด ๆ ในการล้างทำความสะอาดผิวผลิตภัณฑ์จากสัตว์ (เช่น เนื้อไก่) นอกเหนือจากน้ำที่เทียบเท่ากับน้ำดื่ม	Food business operators shall not use any substance other than potable water to remove surface contamination from products of animal origin	EC 853/2004, Chapter II, Article III, 2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.10.3 ไอน้ำที่ใช้สัมผัสโดยตรงกับอาหารจะต้องไม่มีสารใด ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือมีแนวโน้มที่จะปนเปื้อนอาหาร	Steam used directly in contact with food is not to contain any substance that presents a hazard to health or is likely to contaminate the food.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VII, 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.10.4 หากใช้การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกับอาหารในภาชนะที่ปิดผนึก สุญญากาศ จะต้องมั่นใจว่าน้ำที่ใช้ในการทำให้อาหารเย็นลงหลังจากการบำบัดด้วยความร้อน ไม่เป็นแหล่งกำเนิดของการปนเปื้อน สำหรับ	Where heat treatment is applied to foodstuffs in hermetically sealed containers it is to be ensured that water used to cool the containers after heat treatment is not a source of contamination for the foodstuff.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VII, 6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.10.5 กรณีที่โรงงานมีการบำบัดน้ำใช้เอง ต้องมีการประเมินความเสี่ยงแหล่งน้ำดิบ มีการระบุและทำแผนที่แหล่งน้ำดิบ และประเมินอันตราย/เหตุการณ์อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	shall ensure that the risk assessment includes the following: (a) characterisation of the catchment areas for abstraction points (b) identification of hazards and hazardous events in the catchment areas for abstraction points and an assessment of the risk they could pose to the quality of water	Directive 2020/2184, Article 8, 2.a & 2.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.10.6 การประเมินความเสี่ยงระบบบำบัดและจ่ายน้ำ มีการประเมินความเสี่ยงของระบบน้ำทั้งหมดในโรงงาน (ตั้งแต่จุดสูบน้ำ, การบำบัด, การจัดเก็บ, การจ่ายน้ำ) เพื่อระบุอันตรายและความเสี่ยง	shall ensure that the risk assessment of the supply system: (a) takes into account the results of the risk assessment and risk management of the catchment areas for abstraction points (b) includes a description of the supply system from the abstraction point, treatment, storage and distribution of water to the point of supply; and (c) identifies the hazards and hazardous events in the supply system	Directive 2020/2184, Article 9, 2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
<p>8.10.7 จากการประเมินความเสี่ยง</p> <p>(a) ต้องมีการกำหนดมาตรการควบคุมและดำเนินการตามมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงที่ระบุในระบบการจ่ายน้ำ</p> <p>(c) มีการดำเนินการตรวจสอบตามโปรแกรมที่กำหนด</p> <p>(d) รับรองว่าประสิทธิภาพของการฆ่าเชื้อที่ใช้ในการบำบัดน้ำได้รับการตรวจสอบความถูกต้อง</p> <p>(e) มีการตรวจสอบและรับรองว่าวัสดุ, สารเคมีบำบัด และสารกรองที่สัมผัสกับน้ำจะไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค</p>	<p>On the basis of the outcome of the risk assessment shall ensure that</p> <p>(a) defining and implementing control measures for the prevention and mitigation of the risks identified in the supply system</p> <p>(c) implementing a supply-specific operational monitoring programme in accordance with Article 13;</p> <p>(d) ensuring that, the efficiency of the disinfection applied is validated,</p> <p>(e) verifying that materials, treatment chemicals and filter media that come into contact with water intended for human consumption used in the supply system</p>	Directive 2020/2184, Article 9, 3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>8.10.8 รับรองว่าน้ำสำหรับอุปโภคบริโภคดีต่อสุขภาพและสะอาด เป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดต่อไปนี้:</p> <p>(a) น้ำนั้นปราศจากจุลินทรีย์และปรสิตใดๆ และปราศจากสารใดๆ ซึ่งในจำนวนหรือความเข้มข้น ก่อให้เกิดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพของมนุษย์</p> <p>(b) น้ำนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนดไว้ในภาคผนวก I ส่วน A, B และ D (ค่าน้ำเป็นไปตามมาตรฐานอื่นๆ)</p>	<p>ensure that water intended for human consumption is wholesome and clean.</p> <p>For the purposes of the minimum requirements of this Directive, water intended for human consumption shall be wholesome and clean if all the following requirements are met:</p> <p>(a) that water is free from any micro-organisms and parasites and from any substances which, in numbers or concentrations, constitute a potential danger to human health;</p> <p>(b) that water meets the minimum requirements set out in Parts A, B and D of Annex I;</p>	Directive 2020/2184, Article 4, 1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>8.10.9 วิธีการวิเคราะห์ที่ใช้ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐาน EN ISO/IEC 17025 หรือเทียบเท่า</p>	<p>ensure that the methods of analysis used for the purposes of monitoring and demonstrating compliance with this Directive, with the exception of turbidity, are validated and documented in accordance with EN ISO/IEC 17025 or other equivalent standards accepted at international level.</p>	Directive 2020/2184, Annex III	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>8.10.10 การจัดการเมื่อผลไม่เป็นไปตามมาตรฐาน เมื่อพบว่าคุณภาพน้ำไม่ผ่านมาตรฐาน ต้องมีการสอบสวนหาสาเหตุทันที และดำเนินการแก้ไขโดยเร็วที่สุด</p>	<p>If water intended for human consumption does not meet the parametric values, shall ensure that the necessary remedial action is taken as soon as possible to restore the quality of that water and shall give priority to its enforcement, having regard to, inter alia, the extent to which the relevant parametric value has been exceeded and the associated potential danger to human health.</p>	Directive 2020/2184, Article 14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
8.11 บรรจุภัณฑ์และพื้นผิวสัมผัสอาหาร	FOOD CONTACT SURFACE AND PACKAGING				
8.11.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับห่อหรือบรรจุต้องปลอดภัย ไม่เป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อน วัสดุและภาชนะบรรจุจะต้องถูกผลิตขึ้นตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice) วัสดุเหล่านั้นจะต้องไม่ส่งผ่านองค์ประกอบของไขมันไปยังอาหารในปริมาณที่อาจ: (a) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ (b) ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหารในลักษณะที่ยอมรับไม่ได้ (c) ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส (สี กลิ่น รสชาติ) ของอาหาร	Material used for wrapping and packaging are not to be a source of contamination. Materials and articles, including active and intelligent materials and articles, shall be manufactured in compliance with good manufacturing practice so that, under normal or foreseeable conditions of use, they do not transfer their constituents to food in quantities which could: (a) endanger human health; (b) bring about an unacceptable change in the composition of the food; (c) bring about a deterioration in the organoleptic characteristics thereof.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter X EC 1935/2004, Article 3, 1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.11.2 วัสดุและภาชนะบรรจุสัมผัสอาหารที่มีมาตรการเฉพาะ เช่น กลุ่มพลาสติก ต้องมีเอกสารรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร (Declaration of Compliance, Letter of Guarantee) หรือ DoC ซึ่งระบุว่าวัสดุเหล่านั้นสอดคล้องกับ EU 10/2011 แนบมาด้วย เอกสารนั้นจะต้องพร้อมแสดงต่อกรมปศุสัตว์เมื่อมีการร้องขอ	materials and articles covered by those measures be accompanied by a written declaration stating that they comply with the rules applicable to them. Appropriate documentation shall be available to demonstrate such compliance. (Complied with EU 10/2011) That documentation shall be made available to the competent authorities on demand.	EC 1935/2004, Article 16, 1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. ด้านข้อมูลผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค	PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS				
9.1 การบ่งชี้ IDENTIFICATION MARKING	PRODUCT IDENTIFICATION MARKING				
9.1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสามารถติดเครื่องหมายระบุ IDENTIFICATION MARKING บนผลิตภัณฑ์ที่มีต้นกำเนิดจากสัตว์ได้ก็ต่อเมื่อ ผลิตภัณฑ์นั้นถูกผลิตขึ้นตามระเบียบของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	Food business operators may apply an identification mark to a product of animal origin only if the product has been manufactured in accordance with this Regulation in establishments meeting the requirements of Article 4	EC 853/2004, Chapter II, Article V, 2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.1.2 เครื่องหมายระบุ IDENTIFICATION MARKING ต้องถูกติดไว้ที่ผลิตภัณฑ์ก่อนจะออกจากสถานประกอบการผลิต โดยต้องอ่านง่าย ปลอดภัย ตัวอักษรชัดเจน และแสดงอย่างชัดเจนต่อหน่วยงานที่มีอำนาจ อย่างไรก็ตาม เมื่อมีการถอดบรรจุภัณฑ์/ห่อของผลิตภัณฑ์หรือมีการแปรรูปต่อไปในสถานประกอบการอื่น ต้องติดเครื่องหมายใหม่ โดยเครื่องหมายใหม่นี้ต้องระบุ หมายเลขการอนุมัติ ของสถานประกอบการที่ดำเนินการนั้น	The identification mark, legible and indelible, and the characters easily decipherable, must be applied before the product leaves the establishment of production. However, when a product's packaging and/or wrapping is removed or it is further processed in another establishment, a new mark must be applied to the product. In such cases, the new mark must indicate the approval number of the establishment where these operations take place.	EC 853/2004, Annex II, Section I	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
9.2 การตรวจสอบย้อนกลับ	TRACEABILITY				
วัตถุดิบ ส่วนผสม และสินค้าสุดท้าย	RAW MEATERIAL, INGREDIENT, AND FINISH GOODS				
9.2.1 จะต้องมีการจัดการระบบการสอบย้อนกลับของอาหาร, สัตว์ที่ใช้ผลิตอาหาร และสารอื่นใดที่มุ่งหมายว่าจะใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่าย	The traceability of food, feed, food-producing animals, and any other substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food or feed shall be established at all stages of production, processing and distribution.	EC 178/2002, Article 18, 1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2.2 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องสามารถระบุได้ว่าตนได้รับอาหาร, สัตว์ที่ใช้ผลิตอาหาร หรือสารอื่นใดที่มุ่งหมายว่าจะใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารมาจากบุคคลใด ทั้งนี้ ผู้ประกอบการดังกล่าวจะต้องจัดให้มีระบบและขั้นตอนการปฏิบัติงานซึ่งเอื้อให้สามารถนำเสนอข้อมูลนี้ให้แก่กรมปศุสัตว์ ได้เมื่อมีการร้องขอ	Food and feed business operators shall be able to identify any person from whom they have been supplied with a food, a feed, a food-producing animal, or any substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food or feed. To this end, such operators shall have in place systems and procedures which allow for this information to be made available to the competent authorities on demand.	EC 178/2002, Article 18, 2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2.3 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและอาหารสัตว์จะต้องจัดให้มีระบบและขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อระบุธุรกิจอื่นๆ ที่ผลิตภัณฑ์ของตนได้ถูกส่งมอบไปให้ และข้อมูลนี้จะต้องสามารถนำเสนอให้แก่กรมปศุสัตว์ได้เมื่อมีการร้องขอ	Food and feed business operators shall have in place systems and procedures to identify the other businesses to which their products have been supplied. This information shall be made available to the competent authorities on demand.	EC 178/2002, Article 18, 3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
บรรจุภัณฑ์	PACKAGING				
9.2.4 ผู้ประกอบการต้องมีระบบและขั้นตอนที่สามารถระบุได้ว่าวัสดุ ภาชนะบรรจุ และสารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องซึ่งใช้ในการผลิต (ตามที่ครอบคลุมในกฎระเบียบนี้) นั้น รับมาจากใคร และ ส่งต่อไปให้ใคร ข้อมูลดังกล่าวจะต้องพร้อมแสดงต่อกรมปศุสัตว์เมื่อมีการร้องขอ	shall have in place systems and procedures to allow identification of the businesses from which and to which materials or articles and, where appropriate, substances or products covered by this Regulation and its implementing measures used in their manufacture are supplied. That information shall be made available to the competent authorities on demand.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. ระบบ HACCP	HACCP				
10.1 ผู้ประกอบการจะต้องมีการจัดทำ ดำเนินการ และคงไว้ซึ่งการรักษา กระบวนการทำงานที่อิงตามหลักการของระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) อย่างถาวร	3.1 FBOs shall put in place, implement and maintain a permanent procedures or procedures based on the HACCP principles.	EC 852/2004 Article 5, 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ระบบ HACCP ที่อ้างถึงในข้อ 1 จะต้องประกอบด้วยสิ่งต่อไปนี้:	The HACCP principles referred to in paragraph 1 consist of:				
10.2 (a) การชี้บ่งอันตรายใดๆ ที่ต้องป้องกัน, กำจัด หรือลดลงสู่ระดับที่ยอมรับได้	(a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;	EC 852/2004 Article 5, 2.a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
10.3 (b) การชี้บ่งจุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Points - CCPs) ณ ขั้นตอนที่มีการควบคุมมีความจำเป็นอย่างยิ่งเพื่อป้องกันหรือกำจัดอันตราย หรือเพื่อลดอันตรายนั้นลงสู่ระดับที่ยอมรับได้	(b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;	EC 852/2004 Article 5, 2.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.4 (c) การกำหนดค่าวิกฤต (Critical Limits) ณ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งเป็นค่าที่ใช้แบ่งแยกการยอมรับได้ออกจากการยอมรับไม่ได้ สำหรับการป้องกัน, การกำจัด หรือการลดลงของอันตรายที่ได้ชี้บ่งไว้	(c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;	EC 852/2004 Article 5, 2.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.5 (d) การกำหนดและนำขั้นตอนการเฝ้าระวังที่มีประสิทธิภาพไปปฏิบัติ ณ จุดควบคุมวิกฤต	(d) establishing and implementing effective monitoring procedures at critical control points;	EC 852/2004 Article 5, 2.d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.6 (e) การกำหนดมาตรการแก้ไข (Corrective Actions) เมื่อการเฝ้าระวังบ่งชี้ว่าจุดควบคุมวิกฤตจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม	(e) establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;	EC 852/2004 Article 5, 2.e	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.7 (f) การกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อทวนสอบ (Verify) ว่ามาตรการที่ระบุไว้ในข้อย่อย (a) ถึง (e) นั้นทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งจะต้องดำเนินการอย่างสม่ำเสมอ	(f) establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs (a) to (e) are working effectively;	EC 852/2004 Article 5, 2.f	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.8 (g) การจัดทำเอกสารและบันทึกให้เหมาะสมกับลักษณะและขนาดของธุรกิจอาหาร เพื่อแสดงให้เห็นถึงการนำมาตรการที่ระบุไว้ในข้อย่อย (a) ถึง (f) ไปปรับใช้อย่างมีประสิทธิภาพ	(g) establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food business to demonstrate the effective application of the measures outlined in subparagraphs (a) to (f).	EC 852/2004 Article 5, 2.g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.9 ในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนใดๆ ในตัวผลิตภัณฑ์, กระบวนการผลิต หรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องกลับไปทบทวนคู่มือการทำงานและแก้ไขให้เป็นปัจจุบัน	When any modification is made in the product, process, or any step, food business operators shall review the procedure and make the necessary changes to it.	EC 852/2004 Article 5, 2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.10 ต้องแสดงหลักฐานว่ามีการปฏิบัติตามที่สอดคล้องต่อ HACCP โดยพิจารณาตามข้อมูลของผู้ประกอบการให้กับกรมปศุสัตว์ได้	(a) provide the DLD with evidence of their compliance with the HACCP in the manner that the CA requires,taking account of the nature of size of food business.	EC 852/2004 Article 5, 4.a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.11 เอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้อง ที่มีการปรับปรุง จะต้องทันสมัยอยู่ตลอดเวลา	(b) ensure that any documents describing the procedures developed in accordance with the article are up to date at all time	EC 852/2004 Article 5, 4.b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.12 มีการจัดเก็บเอกสารและบันทึกอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไว้เป็นระยะเวลาที่เหมาะสม	(c) retain any other documents and records for an appropriate period.	EC 852/2004 Article 5, 4.c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Compliance		Finding
			Complied	Non-complied	
11. ข้อกำหนดการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง	10. Requirement for Meat Sampling				
11.1 สำหรับการวิเคราะห์เชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อสัตว์ปีกสด เช่น วัตถุดิบ เนื้อสดที่รับเข้า หรือการตรวจวิเคราะห์เชื้อลิสทีเรียในสินค้าแปรรูปปรุงสุก (Finished goods) ให้เก็บตัวอย่าง 5 ตัวอย่าง ตัวอย่างละอย่างน้อย 25 กรัม จากล็อตการผลิตเดียวกัน.	five samples of at least 25 g of the same batch shall be collected. The sample taken from poultry portions with skin shall contain skin and a thin surface muscle slice in case the amount of skin is not sufficient to form a sample unit. The sample taken from poultry portions without skin or with only a small amount of skin shall contain a thin surface muscle slice or slices added to any skin present to make a sufficient sample unit. The slices of meat shall be taken in a way that includes as much as possible of the surface of the meat.	EC 2017/1495, Annex	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.2 วิธีที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป Salmonella spp. & SE/ST: EN/ISO 6579-1 Listeria monocytogenes: EN/ISO 11290-1 (ก่อนปล่อยออกจากโรงงาน) และ EN/ISO 11290-1 (ตลอดอายุการเก็บรักษา)	The analytical methods used for sample testing are in accordance with European Union regulations: Salmonella spp. & SE/ST: EN/ISO 6579-1 Listeria monocytogenes: EN/ISO 11290-1 & -2	EC 2073/2005 EC 1086/2011 EC 2017/1495	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.3 ผลการการเก็บตัวอย่างเนื้อดิบและ/หรือเนื้อคลุกเกลือ (RM) ตรวจวิเคราะห์เชื้อ Samonella Enteritidis และ Salmonella Typhimurium เป็นไปตามเกณฑ์ความปลอดภัยอาหาร (Food safety criteria) ของระเบียบสหภาพยุโรป n=5, c=0 (จากตัวอย่าง 5 ตัวอย่าง (ตัวอย่างละ 25 กรัม) ต้องตรวจไม่พบเชื้อ ST/SE เลยทั้ง 5 ตัวอย่าง)	The analytical results for the raw and/or meat preparation are in compliance with the Food Safety Criteria of the European Union regulations concerning Salmonella Enteritidis and Salmonella Typhimurium. The standard is n=5, c=0, which stipulates the absence of these microorganisms in all five (5) samples of 25g each.	EC 2073/2005, Annex I, Chapter I, 1.5 & 1.9 & 1.28 EC 1086/2011	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.4 ผลการเก็บตัวอย่างสินค้าแปรรูปปรุงสุกตรวจวิเคราะห์เชื้อ Listeria monocytogenes เป็นไปตามเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Criteria) สำหรับอาหารพร้อมบริโภค 1. ก่อนออกจากโรงงาน: n=5, c=0, ต้องตรวจไม่พบเชื้อใน 25 กรัม 2. ตลอดอายุการเก็บรักษา: n=5, c=0, ต้องไม่เกิน 100 cfu/g	The sampling results for Listeria monocytogenes in ready-to-eat, cooked processed products are in accordance with the Food Safety Criteria: Before leaving the production plant: n=5, c=0, Absence in 25g. Throughout the shelf-life: n=5, c=0, must not exceed 100 cfu/g.	EC 2073/2005, Annex I, Chapter I, 1.2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.5 โรงงานมีมาตรการกรณีผลวิเคราะห์ไม่เป็นไปตามที่สหภาพยุโรปกำหนด เช่น ต้องเรียกคืน (Recall/Withdraw) สินค้าออกจากตลาด, หาสาเหตุของปัญหา และแจ้งหน่วยงานผู้มีอำนาจ	When testing against food safety criteria set out in Chapter 1 of Annex I provides unsatisfactory results, the product or batch of food-stuffs shall be withdrawn or recalled in accordance with Article 19 of Regulation (EC) No 178/2002.	EC 2073/2005, Article 7, 2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	