

คู่มือวิธีการตรวจประเมินผลิตภัณฑ์


(เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่เยือกแข็งและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์)

บริษัท ซีพีแรม จำกัด

CPRAM Co., Ltd.

ผู้จัดทำ	นครินทร์ สกฤทธรมศิลป์
ผู้อนุมัติขั้นที่ 1	สุพรรณษา กลิ่นศรีสุข
ผู้อนุมัติขั้นที่ 2	นิสากรณ์ นาโควงค์
ผู้อนุมัติขั้นที่ 3	สุปราณี ชนะชัย




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	1/62

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญ	1
บทนำ	2
จุดมุ่งหมาย	2
วัตถุประสงค์	2
ขอบเขต	2
มาตรฐานอ้างอิง	3-4
หมวด 1 การเตรียมความพร้อม	5-8
หมวด 2 การแจ้งผลการตรวจในระบบ Audit Supplier	9-10
หมวด 3 มาตรฐานการตรวจการผลิต	11-60
ภาคผนวก	61-62



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	2/62

บทนำ (Introduction)

เอกสารส่วนนี้จัดทำเพื่อให้ผู้ตรวจและผู้รับการตรวจมีความเข้าใจในมาตรฐานการตรวจตามที่กำหนดในเอกสารใบคำขอรับการตรวจประเมินกระบวนการผลิต ได้แก่

1. เนื้อไก่และเนื้อเป็ดสด แช่เย็นและแช่เยือกแข็ง
2. เนื้อไก่และเนื้อเป็ดแปรรูป แช่เย็นและแช่เยือกแข็ง**
3. เนื้อสุกรสด แช่เย็นและแช่เยือกแข็ง
4. เนื้อสุกรแปรรูปแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง**
5. เนื้อวัวสด แช่เย็นและแช่เยือกแข็ง
6. เนื้อวัวแปรรูปแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง**

(* หลังข้อกำหนดคือหัวข้อที่กำหนดเฉพาะส่วนการแปรรูป)

จุดมุ่งหมาย (Aim)

เพื่อสร้างความเข้าใจผู้ตรวจและผู้รับการตรวจสามารถดำเนินการตามมาตรฐานการตรวจ


วัตถุประสงค์ (Objective)

1. เพื่อกำหนดมาตรฐานในการตรวจแต่ละด้านของหน่วยตรวจ
2. เพื่อใช้เป็นมาตรฐานให้ผู้รับการตรวจ ได้ปฏิบัติตามมาตรฐานการตรวจดำเนินการผลิตสอดคล้องกับมาตรฐาน และความปลอดภัยของอาหารเพื่อผลิตสินค้าอย่างมีคุณภาพ
3. เพื่อความเข้าใจในการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจ
4. เพื่อนำผลการตรวจประเมินใช้ประกอบการซื้อ-รับวัตถุดิบและการประเมินผู้ส่งมอบของบริษัท ซีพีแรม จำกัด และ กลุ่มธุรกิจเครื่องจักรภัณฑ์

ขอบเขต (scope)

ผู้ส่งมอบวัตถุดิบเนื้อสัตว์สด แช่เย็นและแช่เยือกแข็ง ครอบคลุม เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อสุกร และเนื้อโคให้กับบริษัท ซีพีแรม จำกัด และหรือบริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	3/62

มาตรฐานหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

OP-PUR-06-002 Supplier Selection & Supplier Evaluation

WI-QAS-10-024 การประเมินผู้ส่งมอบ ณ สถานที่ผลิต

SP-RD1-##-## มาตรฐานการซื้อ-รับวัตถุดิบ

มาตรฐานอ้างอิงและข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข


- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ. 2524 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 78) พ.ศ.2527 เรื่อง น้ำแข็ง
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 137) พ.ศ.2534 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 435) พ.ศ. 2565 กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

2. พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535

3. มาตรฐานสินค้าเกษตร


- มกษ. 9023-2564 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
- มกษ. 9024-2564 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้
- มกษ.9004-2547 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์
- มกษ.9008-2549 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก
- มกษ.9009-2549 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
- 9019-2550 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ



	<p>คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์</p>	หน้า	4/62

4. BRC (British Retail Consortium) Food ISSUE 8
5. มาตรฐานการซื้อ-รับวัตถุดิบ SP-RD1-##-## หรือ SP-RD2-##-## (ถ้ามี)
6. การแบ่งแยกความเสี่ยงพื้นที่และสินค้า ตามภาคผนวก ก,ข



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	5/62

หมวด 1 : การเตรียมความพร้อมก่อนไปตรวจประเมินผู้ส่งมอบ (Audit)

1.1 การนัดหมาย วันเวลา และสถานที่กับผู้ส่งมอบ และความพร้อมด้านอุปกรณ์ตามเงื่อนไข

1.1.1 นัดหมายผ่านช่องทาง E-mail หรือ ระบบ Supplier Audit และเอกสาร และ FR-IBS-10-001 ไปขอรับการตรวจ

1.1.2 ตรวจสอบรายชื่อหัวหน้าผู้ตรวจและผู้ตรวจตามเอกสาร FR-IBS-10-001 ตามไปขอรับการตรวจ

1.1.3 ทีมผู้ตรวจเตรียมความพร้อมอุปกรณ์และบันทึกผลในเอกสารตามเงื่อนไขการตรวจ เช่น tablet, Computer notebook, เครื่องมือวัด ตามคู่มือสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ (OP-IBS-10-007)

1.2 ศึกษาข้อมูลและแบบฟอร์ม อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจ

1.2.1 ทีมผู้ตรวจศึกษาข้อมูลกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับขอบข่ายการตรวจ, ผลการตรวจประเมินในอดีต (ถ้ามี)

1.2.2 ทีมผู้ตรวจเตรียมความพร้อมแบบฟอร์มการตรวจตามขอบข่ายการตรวจ ทั้งแบบกรอกข้อมูลใน application Audit Supplier, รูปแบบกระดาษ หรือแบบ Electronic File

1.2.3 ทีมผู้ตรวจวางแผนการตรวจแต่ละหัวข้อ

1.3 การแต่งกาย

ควรแต่งกายให้มีความเหมาะสม ถูกกาลเทศะ ควรแต่งกายให้สุภาพ สะอาด เหมาะสม รัดกุม ตัดเล็บให้สะอาดและเตรียมถุงเท้ากรณีที่ต้องเข้ากระบวนการผลิต

1.4 หลักการพื้นฐานของผู้ตรวจ

1.4.1 Ethical conduct (มีจริยธรรม)

- เชื่อใจ
- มีคุณธรรม, ซื่อสัตย์
- รักษาความลับ
- สุขุมรอบคอบ

1.4.2 Fair presentation (นำเสนออย่างยุติธรรม)

- การรายงานผล Audit ต้องแม่นยำถูกต้อง
- ไม่ต่อเติมเสริมแต่ง
- ปัญหาสำคัญที่ตกลงกันไม่ได้ในขณะ Audit ก็ควรรายงาน


1.4.3 Due professional care (มีความเป็นมืออาชีพ)

- การ Audit ต้องใช้ Auditor ที่มีความรู้ที่จะจับประเด็นสำคัญของการ Audit ว่างานนั้นจุดสำคัญคืออะไรไม่ใช่จับผิดจุดเล็กจุดน้อย

1.4.4 Independence (เป็นอิสระ) ไม่มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.4.5 Evidence-based approach



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	6/62

- การสรุปรายงานในการ Audit ต้องมีหลักฐานชัดเจนในการสรุป (ตัวอย่างที่สุ่มและข้อมูลต่างๆ)
- หลักฐานต้องมากพอ

1.5 การเปิด-ปิดประชุม

เมื่อเดินทางไปถึงสถานที่ผลิต หรือแปลงเพาะปลูกของผู้ส่งมอบ ควรแสดงตัวโดยการแนะนำตัวและแสดงบัตรพนักงาน เพื่อให้ผู้ส่งมอบทราบว่าเป็นพนักงาน CPRAM และควรแสดงกิริยาสุภาพ เป็นมิตร ปฏิบัติตามข้อกำหนดของผู้ส่งมอบ

1.5.1. การกล่าวเปิดการ Audit (Open Meeting)

1.5.1.1. แนะนำตัวและทีมงาน และแบ่งแยกหน้าที่/หัวข้อในการ Audit

1.5.1.2. การชี้แจงวัตถุประสงค์สำหรับการ Audit เช่น

- เพื่อคัดเลือกผู้ส่งมอบรายใหม่ (New Supplier)
- เพื่อประเมินวัตถุดิบใหม่ (New Raw Material)
- ตรวจประเมินประจำปี (Annual Audit)
- การติดตามปัญหาคุณภาพวัตถุดิบ (Follow up)
- อื่นๆ


1.5.1.3. ชี้แจงขอบข่ายสำหรับการตรวจประเมิน เช่น กระบวนการที่เกี่ยวข้องในการตรวจประเมิน เช่น ตรวจสอบการรับวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการส่งมอบสินค้ากะเพราถึง CPRAM ได้แก่ สถานที่เพาะปลูก สถานที่ตัดตัดแต่ง คลังจัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบ เป็นต้น

1.5.1.4. อธิบายให้ผู้ส่งมอบทราบเกี่ยวกับวิธีการตรวจประเมิน ดังนี้ การให้เกรดประเมิน

1.5.1.5. แจงแผนการเข้าตรวจประเมินในแต่ละช่วงเวลา หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่ออ้างอิงผลการตรวจสอบ เช่น

1. ใบประกาศที่รับรองระบบมาตรฐานของสถานที่ผลิต (ถ้ามี) อาทิ GMP, HACCP, ISO, BRCGS, IFS, GAP, BAP, มรท เป็นต้น
2. Process Flow การผลิต (ถ้ามี)
3. CCP Plan (ถ้ามี)
4. ผลวิเคราะห์คุณภาพ (ถ้ามี) (ใช้สำหรับการอ้างอิงถึงมาตรฐานวัตถุดิบที่ต้องการ SP-RD1-##-## หรือ SP-RD2-##-##) และผลวิเคราะห์ความปลอดภัยตามมาตรฐานอื่นๆ อาทิ ผลตรวจ migration test ในบรรจุภัณฑ์, ผลตรวจเชื้อจุลินทรีย์, ผลตรวจสารตกค้างยาฆ่าแมลง, ผลตรวจสารตกค้างยาปฏิชีวนะ
- 1.5.1.6. แจงขออนุญาตบันทึกภาพหรือวิดีโอในกระบวนการผลิต (กรณีที่มาจากผู้ถูกตรวจอนุญาต หรือให้ทางบริษัทเป็นผู้บันทึกภาพ เป็นต้น)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	7/62

1.5.1.7. ขอให้ทางผู้ถูกตรวจ แจ้งถึงข้อห้ามข้อกำหนดเฉพาะ อาทิ ข้อกำหนดการแต่งกาย สถานที่อันตรายที่ต้องระมัดระวังและปฏิบัติตัวเป็นพิเศษ เป็นต้น

1.5.1.8. ขอให้ทางผู้ถูกตรวจ มีผู้นำการเข้าสู่กระบวนการผลิตในแต่ละพื้นที่ตามแผนที่กำหนด

1.5.1.9. สอบถามอีกครั้ง “มีข้อสงสัยในการตรวจประเมินครั้งนี้หรือไม่” เพื่อยืนยันว่าไม่มีข้อสงสัย และเข้าใจวัตถุประสงค์ในการตรวจประเมินครั้งนี้

1.5.1.10. กรณีมีการจัดอาหารให้ทางผู้ตรวจประเมินรับประทาน ต้องแสดงถึงความไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการตรวจประเมินและแจ้งความประสงค์ในการรับประทานอาหารแบบง่ายและสะดวกรวดเร็ว

1.6 การ Audit ตาม Checklist

1.6.1 ตรวจประเมินตามหัวข้อของ Checklist

ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์นั้นๆหรือตรวจตามกระบวนการผลิต ขึ้นอยู่กับความชำนาญของผู้ตรวจ และกรณีที่ตรวจพบทั้งสิ่งที่สอดคล้องและไม่สอดคล้องในแต่ละข้อกำหนด ต้องมีการจดบันทึกหลักฐานลงไปแบบฟอร์มทั้งหมด ระหว่างการตรวจติดตามควรดำเนินการดังนี้

1. ใช้การถามคำถาม โดยอ้างถึงมาตรฐานที่ควบคุม
2. ขอดูบันทึก
3. ตรวจสอบบันทึกดูว่าเป็นไปตามระบบที่วางไว้หรือไม่
4. ตามตาม audit trail
5. เปิดใจให้กว้าง

1.6.2. การสื่อสาร การสื่อสารด้วยคำพูดและท่าทาง

- ใช้คำศัพท์ที่เข้าใจง่าย
- น้ำเสียงสุภาพ
- สื่อให้เห็นความสนใจที่แท้จริง
- ท่าทางและบุคลิกสุภาพ
- การประสานตา

1.7 วิธีการเขียนแบบฟอร์มคำร้องขอให้แก้ไข (CAR)

CAR ที่สมบูรณ์ ควรมีองค์ประกอบ L E R N ดังนี้


L ocation พบที่ไหน หน่วยงาน บุคคล เป็นต้น

E vidence หลักฐานที่พบคืออะไร, ระบุหลักฐานที่พิสูจน์ได้ที่พบ

R equirement ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานหรือ เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานบับใด
ระบุเหตุผลที่เป็นข้อบกพร่อง

N ature of Problem พบปัญหาอะไร อธิบายข้อบกพร่องที่พบ



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	8/62

1.8 การกล่าวปิดการ Audit (Close Meeting)

1.8.1. การกล่าวขอบคุณสำหรับความร่วมมือในการตรวจ และการรักษาความลับการ
ตรวจสอบ

1.8.2. แจ้งจุดดี-จุดแข็ง

1.8.3. แจ้งข้อบกพร่องที่ต้องได้รับการแก้ไข (NC/Observation)

1.8.4. อธิบายการปฏิบัติการแก้ไข ระยะเวลาในการแก้ไขข้อบกพร่อง, การตรวจติดตามซ้ำ
(ถ้ามี)

1.8.5. เปิดโอกาสให้ที่ประชุมซักถามข้อสงสัย

1.8.6. ปิดประชุมและแจ้งข้อตกลงวันที่ส่งผลการตรวจและวิธีการการปิดประเด็น
ข้อบกพร่อง

1.9. การปิดประเด็นข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ลูกค้าหรือผู้ยื่นคำขอกรณีกำหนดให้หน่วยตรวจ
พิจารณาหลักฐานการปิดประเด็นในระบบ Audit Supplier

<https://app.cpram.co.th/auditsupplier/index.jsp> ผู้ตรวจพิจารณาหลักฐานทั้งด้านเอกสารและ
รูปภาพ โดยพิจารณาใน 7 ขั้นตอนต้องครบถ้วนดังนี้

1.9.1 พิจารณาปัญหาทั้งระบบ หรือไม่ (system issue)

1.9.2 มีการแก้ไขเบื้องต้นอย่างไร? (containment action)

1.9.3 พิจารณาสาเหตุ / รากของปัญหาหรือไม่? (root causes)


1.9.4 การปฏิบัติการแก้ไขดำเนินการอย่างไร? (corrective action)

1.9.5 ต้องปรับแก้ไขเอกสารที่เกี่ยวข้องหรือไม่? (เอกสาร:umentation updated)

1.9.6 สื่อสารไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องแล้วหรือไม่? (communicated to all concerned)

1.9.7 มีกระบวนการที่ใกล้เคียงหรือไม่? (similar processes)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	9/62

หมวด 2: การแจ้งผลการตรวจและตอบผลการแก้ไขในระบบ Audit Supplier

2.1 รายละเอียดการเข้า ระบบ Audit Supplier

เข้า Web browser Google Chrome เข้าระบบ <https://app.cpram.co.th/auditsupplier/index.jsp>

2.2 รายละเอียดเมนูระบบ Audit Supplier

2.2.1.เมนู ข้อมูลส่วนตัว: ข้อมูลส่วนตัวของผู้รับการตรวจสามารถแก้ไข รหัสผ่าน สถานะ ผู้ดูแล (Supplier Admin) สามารถเพิ่มผู้ใช้งานท่านอื่นในระบบได้

2.2.2.เมนู การจัดการผู้ใช้งาน: เพิ่มหรือลบผู้ใช้งานในระบบ

2.2.3 เมนู การนัดหมาย: ผ่านหลังการนัดหมาย ระบบจะทำการแจ้งเตือนผ่านทาง อีเมล Supplier และกดยืนยันการนัดหมายเข้าตรวจประเมินผ่านระบบ Audit Supplier

2.2.4 เมนู เอกสารรับรองมาตรฐาน: แนบเอกสารรับรองมาตรฐาน

2.2.5 เมนู ข้อมูลบริษัท: ผู้ใช้งาน Supplier Admin สามารถ แก้ไขข้อมูล บริษัท และที่อยู่

2.2.6 แผนการเข้าตรวจ: แสดงสถานะแผนเข้าตรวจประเมิน จาก Auditor (รอเข้าตรวจ /รอ ยืนยันผลการตรวจ /ยืนยันผลการตรวจ /ยกเลิก)

2.2.7 เมนู สรุปผลการเข้าตรวจ: หลังการกดยืนยันการตรวจเข้าตรวจจาก Auditor หน้าจอ แสดง สถานะวัน เวลา เกรดและสถานะ ผู้ส่งมอบต้องเข้ามาดู รับทราบผลการตรวจเพื่อแก้ไข ใบCAR ในระบบ

2.3 การยืนยันการเข้าตรวจตามวัน และเวลาที่กำหนด

ผ่านหลังการนัดหมายตามที่ระบุในใบคำขอ ผู้ตรวจทำการแจ้งเตือนในระบบ โดยระบบจะทำการแจ้งเตือนผ่านทาง อีเมล ผู้ขอรับการตรวจแล ผู้รับมอบหมายเข้าระบบ

<https://app.cpram.co.th/auditsupplier/index.jsp> เพื่อยืนยันในเมนูการนัดหมาย ยืนยันการเข้าตรวจ หรือ ผู้ตรวจสามารถสร้างแผนการตรวจอัตโนมัติตามรายละเอียดที่ระบุตามใบคำขอ


2.4 การตรวจ

2.4.1 ตรวจประเมินตามหัวข้อ Checklist ตามเงื่อนไขใบคำขอ บันทึกผลการตรวจโดยใช้ เอกสารที่เกี่ยวข้อง, สอบถามผู้ทำงานหรือการตรวจพินิจจากสถานที่ ทุกหัวข้อตรวจ (ยกเว้นไม่มีความจำเป็น หรือได้รับการยกเว้นการตรวจในหัวข้อดังกล่าว โดยต้องบันทึกเหตุผลการไม่ลงข้อมูลตรวจ)

2.4.2 ผู้ตรวจบันทึกผลการตรวจใน Checklist หรือจดบันทึกในแบบฟอร์มบันทึกข้อมูลระหว่างการตรวจ โดยต้องจัดเก็บหลักฐานระหว่างการตรวจประเมินเพื่อคัดลอกข้อมูลเข้าระบบ Audit Supplier

2.4.2 ผู้ตรวจสามารถบันทึกข้อมูลระหว่างการตรวจในระบบ Audit Supplier ผ่านอุปกรณ์ Electronic แต่ต้องทบทวนข้อมูลการใช้ภาษาที่เหมาะสม หากไม่สามารถบันทึกผลในระบบได้ทันที ผู้ตรวจต้องคัดลอกข้อมูลระหว่างการตรวจในระบบ Audit Supplier โดยต้องครบถ้วนตามเงื่อนไขใน Checklist



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	10/62

2.5 การแจ้งผลการตรวจ

2.5.1 หัวหน้าผู้ตรวจประเมินความรุนแรงข้อบกพร่องที่พบในวันตรวจตามเงื่อนไขในหมวด 3- โดยใช้วิจารณ์คุณภาพควบคู่ และบันทึกข้อบกพร่องเบื้องต้นในวันตรวจ ตามเอกสาร FR-QAS-10-120 แบบฟอร์มขอให้แก้ไข และสรุปผลการตรวจประเมินผู้ส่งมอบเพื่อลงนามรับทราบผลเบื้องต้น

2.5.2 ผู้ตรวจจัดทำรายงานในระบบ Audit Supplier และส่งรายงานเพื่อทบทวนโดยผู้บริหาร ด้านวิชาการ นับจากวันตรวจประเมินภายใน 14-วันทำการ เพื่อส่งผลการตรวจต่อผู้ส่งคำขอหรือลูกค้า ภายใน 15 วันทำการผ่านระบบ <https://app.cpram.co.th/auditsupplier/index.jsp>

2.5.3 การแจ้งผลตรวจให้ผู้ยื่นคำขอ จะดำเนินการแล้วเสร็จ เมื่อคณะผู้ตรวจส่งรายงาน ในระบบ Audit Supplier (Supplier portal) และส่งแบบฟอร์ม FR-IBS-10-010 รายงานผลการตรวจ (กรณีส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ สภาพแวดล้อม สุขลักษณะส่วนบุคคล น้ำและน้ำแข็ง ต้องแนบผลวิเคราะห์พร้อมทั้งแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจ FR-IBS-10-010) ให้ผู้ยื่นคำขอ หรือลูกค้าภายใน 15 วันทำการ

2.5.4 ผู้รับคำขอหรือลูกค้า จะได้รับ E-mail แจ้งผลการตรวจโดยต้องเข้าระบบ <https://app.cpram.co.th/auditsupplier/index.jsp> และกดยืนยันรับทราบผลการตรวจและสามารถส่งหลักฐานแก้ไขในระบบ หากกดยืนยันรับทราบผลการตรวจจะไม่สามารถแก้ไขผลการตรวจซึ่งสามารถดำเนินการอุทธรณ์ในระบบ VOS ที่แสดงใน <https://www.cpram.co.th/th/inspection-body> ได้ภายใน 30 วันทำการ นับจากวันตรวจ


2.6 การตอบกลับเพื่อปิดประเด็นข้อบกพร่อง

2.6.1 ผู้รับคำขอหรือลูกค้าตอบกลับผลการแก้ไขภายใน 30 วันหลังได้รับผลการตรวจในระบบ Audit Supplier

2.6.2 กรณีผู้ตรวจต้องพิจารณาหลักฐานการปิดประเด็น พิจารณาในระบบ Audit Supplier <https://app.cpram.co.th/auditsupplier/index.jsp> ผู้ตรวจพิจารณาหลักฐานแก้ไขป้องกันทั้งด้านเอกสาร และรูปภาพซึ่งต้องเป็นเหตุเป็นผลและแสดงถึงการแก้ไขที่สาเหตุและป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำได้

2.6.3 กรณีข้อบกพร่องไม่สามารถแก้ไขตามระยะเวลาภายใน 30-วัน ผู้ตรวจต้องแจ้งผู้รับการตรวจและลูกค้าทราบเป็นทางการ หากได้รับคำยินยอมจากลูกค้า จึงจัดทำรายงานผลการตรวจโดยแสดงเครื่องหมายที่ระบุถึงหน่วยตรวจไม่มีส่วนเกี่ยวข้องในการติดตามปิดประเด็นการแก้ไข



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	11/62

หมวด 3: ตรวจประเมินกระบวนการผลิต


3.1 หัวข้อประเมิน

1. GHP (สภาวะแวดล้อมภายนอก และสภาวะแวดล้อมภายใน)

1.1 ที่ตั้ง และอาณาเขต

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.1.1 พิจารณาถึงกิจกรรมต่างๆ และสภาพแวดล้อมในบริเวณปฏิบัติงานซึ่งอาจเกิดผลกระทบในทางเสียหาย และต้องกำหนดการป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ กรณีมีการกำหนดการป้องกันการปนเปื้อนในสถานที่ปฏิบัติงาน ต้องทบทวนอยู่เสมอเพื่อให้มั่นใจว่าคงประสิทธิภาพ	<p>1.เอกสาร: เอกสารในการขอใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (ร.ง.4)ตามเงื่อนไข พ.ร.บ. โรงงาน พ.ศ. 2535 ,กรณีโรงฆ่าสัตว์ต้องมีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ที่เป็นปัจจุบัน (Major) แสดงถึงการรักษามาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมและปนเปื้อนสู่สภาพแวดล้อม กรณีที่ตั้งอยู่ติดกันความเสี่ยงกิจกรรมสัตว์พาหะ (เช่น คลอง แหล่งหลุมขยะ มลพิษ) รวมถึงบริษัท ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง และต้องมีมาตรการลดความเสี่ยงสิ่งแวดล้อม และชุมชน เช่นมาตรการป้องกันน้ำเสีย, ขยะ, คิว้นพิษ</p> <p>2.เอกสาร: บริษัทควรมีการทบทวนความเสี่ยงที่จัดทำเป็นเอกสารรายงาน เช่น วิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม (EIA) หรือผลกระทบสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (EHIA) หรือมีรายงานผลวิเคราะห์ตามความเสี่ยงเช่นน้ำเสีย อากาศ เป็นต้น (Minor)</p> <p>3.ตรวจพินิจ:อาณาเขตบริเวณทำเลที่ตั้งต้องกำหนดอย่างชัดเจน พิจารณาสภาพแวดล้อมโดยรอบอาคารผลิตอยู่ในสภาพดี (Minor)</p>	Major	พ.ร.บ. โรงงาน พ.ศ. 2535 มกษ 9004 (1.1,2.1,2.2,2.4)
1.1.2.อาณาเขตบริเวณทำเลที่ตั้งต้องกำหนดอย่างชัดเจน	1.ตรวจพินิจ :การกำหนดอาณาเขต หรือรั้วชัดเจน กรณีโรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว/ระบบป้องกันสัตว์เลี้ยงต่างๆ ผ่านเข้าออก และมีระบบป้องกันบุคคลภายนอก	Major	MA-มกษ 9004 (2.6)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	12/62

1.2 โรงพักสัตว์ : รับสัตว์มีชีวิต

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.2.1 สามารถรองรับกับจำนวนสัตว์ที่เข้ามา	1.ตรวจพินิจ :กรณีรับสัตว์มีชีวิตต้องมีพื้นที่พักสัตว์ที่เพียงพอรองรับปริมาณสัตว์(สัตว์ปีกอย่างน้อย 30 นาที ก่อนฆ่า ,สุกรอย่างน้อย2 ชั่วโมงก่อนฆ่า (Minor) มีระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังโรงพักสัตว์ได้ โรงพักสัตว์ต้องห่างจากบริเวณอาคารโรงฆ่าสัตว์	Major	MA-มกษ 9004 (2.3 ,3.1,3.7)
1.2.2 มีพื้นที่สำหรับสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย	1.ตรวจพินิจ :ไม่ขนส่งสัตว์ที่เจ็บป่วยรวมไปกับสัตว์ปกติ (Minor) ต้องมีวิธีแยกสัตว์ป่วยจากสัตว์ปกติ มีพื้นที่สำหรับแยกกักไว้ในโรงพักสัตว์ป่วย (Major) และฆ่าภายหลังเสร็จสิ้นกระบวนการ หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาเผาหรือต้มทำลาย	Major	มกษ 9004 (3.6)มกษ 9008 (ก.1.2.3 ,ก.2.6)
1.2.3 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง ไม่ทำให้เกิดอันตรายกับสัตว์ และสามารถป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่เอื้ออำนวยได้	1.ตรวจพินิจ :บริเวณที่พักยานพาหนะที่มีสัตว์บรรทุกอยู่ มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้มีระบบระบายอากาศที่ดีอุณหภูมิเหมาะสม และรอกฆ่าตามลำดับที่กำหนด	Minor	มกษ 9004 (3.2)
1.2.4 ที่มาของสัตว์ ,การขนย้ายและการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า	1.ตรวจพินิจ :มีการตรวจดูสัตว์ป่วยขณะขนส่ง ตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า โดยการตรวจสุขภาพและความผิดปกติเช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในรายงาน (Major) 2.เอกสาร : สัตว์ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ตรวจจากสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์ม หรือฟาร์มมาตรฐานGAP การขนส่งสัตว์ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ สัตว์ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับได้ และบันทึกผลในรายงานตรวจสอบ(Critical)	Critical	มกษ 9004 (3.6)มกษ 9008 (ก. 1.2.1,ก.2.1 , ก.2.5)
1.2.5 มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์	1.ตรวจพินิจ:ระบบระบายน้ำในโรงพักสัตว์ Drainage flowควรแยกกระหวางท่อระบายน้ำฝน ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วย ควรแยกจากสัตว์ปกติ(Minor)	Minor	มกษ 9004 (3.11,3.12)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	13/62

1.3 อาคารโรงฆ่าสัตว์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.3.1 วัสดุทั้งภายนอกและภายใน แข็งแรง	1.ตรวจพินิจ : พื้น ผนัง ประตู เพดานมีความมั่นคง ทำ ความสะอาดได้ง่าย ทนต่อการสึกกร่อน มีพื้นที่การ ทำงานเพียงพอ	Major	มกษ 9004
หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.3.1 วัสดุทั้งภายนอกและภายใน แข็งแรงไม่ทำให้เกิดอันตรายกับสัตว์ ทำความสะอาดได้ง่าย และป้องกัน สัตว์จากสภาพ แวดล้อมภายนอกที่ ไม่เอื้ออำนวยได้	ต้องสามารถป้องกันสัตว์พาหะและแมลงได้ ปลายท่อ หรือรางระบายน้ำ และประตูเปิดออกสู่ภายนอก ต้อง ป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	Major	มกษ 9004 (4.11,4.2.1.1,4.2.4 .2) มกษ 9008 ข.1.3
1.3.2 มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิต แยกออกจากห้องผลิต	1.ตรวจพินิจ มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตแยกออกจาก ห้องผลิต	Major	กฎกระทรวงเล่ม ที่๒๒๙ /2555 มกษ 9004 (4.2)
1.3.3 มีการกั้นห้องผลิตส่วนที่บริโภค เป็นอาหารได้แยกจากส่วนที่บริโภค เป็นอาหารไม่ได้	1.ตรวจพินิจ :จัดให้มีห้องหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวม ขน เขา ขั้วขา กีบ หนังสัตว์ และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่ เหมาะต่อการบริโภค ที่เก็บหรือตั้งที่มีกุญแจล็อก ,การ ผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มีใช้อาหารตามพระราชบัญญัติ อาหาร รวมทั้งบริเวณรับประทานอาหารต้องกั้นแยก ถาวรไม่มีทางเข้าออกร่วมกัน	Major	มกษ 9004 (4.12)
13.4 มีระบบสาธารณสุขบริโภค ระบบทำ ความสะอาดและระบายของเสีย	1ตรวจพินิจ :จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และ ล้างอุปกรณ์ ระบบน้ำ ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณ ผลิต และมีท่อระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	Minor	มกษ 9004 (4.3.2.5) ปสร 420 (1.6)
1.3.5 มีการกั้นแยกพื้นที่สะอาดแยก ออกจากพื้นที่ผลิตส่วนที่สกปรก	1.ตรวจพินิจ การกั้นพื้นที่อาคารฆ่าสัตว์ก่อนและหลังฆ่า ซาก และเนื้อสัตว์ต้องกั้นผนังอาคารออกจากกัน มีการ แยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และเนื้อสัตว์หรือซาก สัตว์ออกจากกัน	Major	มกษ 9004 (4.3.2.6 ,4.3.8.4)
1.3.6 สามารถควบคุมอุณหภูมิใน ห้องที่ต้องใช้อุณหภูมิเฉพาะได้	1.ตรวจพินิจ :ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและ บรรจุต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และอุณหภูมิห้อง ต้องตัดแต่งเนื้อไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส หรือมีระบบ ควบคุมเนื้อสัตว์ต้องเข้าลดอุณหภูมิภายใน 2 ชั่วโมง	Major	มกษ. 9004 (4.3.5.1,4.3.5.2)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	
	หน้า	14/62

1.4 ขอบเขตและอาณาบริเวณอาคารผลิต; ทุกบริเวณปฏิบัติงานต้องสมบูรณ์และคงสภาพให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.4.1 ภายนอกดูแลให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย การปลูกหญ้าหรือต้นไม้ ต้องได้รับการดูแลให้อยู่ในสภาพดี	1.ตรวจพินิจ หาก รอบอาคาร มีหญ้าหรือพืชรอบๆ ใกล้กับอาคาร, ต้องมีความถี่ในการตัดแต่งและดูแลรักษาอย่างดี.	Minor	BRC (4.1.2)
1.4.2 พื้นที่รอบนอกอาคารที่ต้องใช้สำหรับการผลิต หรือจัดเก็บผลิตภัณฑ์ ต้องสะอาดไม่มีสิ่งกีดขวาง ถ้าเป็นผนังติดกัน ต้องมีวิธีการป้องกันผลิตภัณฑ์และความสะอาดในระดับที่เหมาะสม	1.ตรวจพินิจ:การจัดเก็บภายนอกและจุดรับสำหรับผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์) โครงสร้างอาคารผลิต ต้องได้รับการดูแลเพื่อลดการปนเปื้อน	Minor	BRC (4.1.3)
1.4.3 เมื่อผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องจัดเก็บนอกโรงงาน สิ่งของต่างๆ ต้องได้รับการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ	1.ตรวจพินิจ: โครงสร้างชั่วคราวที่สร้างขึ้นระหว่างอาคารทำงาน หรือการปรับปรุง เป็นต้น จะต้องได้รับการออกแบบและตั้งอยู่เพื่อหลีกเลี่ยงแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะและรับรองความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ (Major) 2. เอกสาร: กรณีจ้างจัดเก็บสินค้าต้องมีการจัดทำเป็นสัญญา และมีขั้นตอนในการอนุมัติและติดตามผู้ให้บริการต้องมีการจัดทำเป็นเอกสารและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ(Minor)	Major	BRC (3.5.3, 4.3.5) มกษ. 9023 (3.1.4)
1.4.4 หากการระบายน้ำตามธรรมชาติไม่เพียงพอ ต้องติดตั้งระบบระบายน้ำจากภายนอก	1.ตรวจพินิจ: สอบถามและสำรวจพื้นที่รอบอาคารผลิต หากมีการปนเปื้อนที่มียะน้ำท่วมขัง น้ำไม่ไหลลงสู่รางระบายน้ำโดยตรง ในกรณีที่มีปริมาณน้ำมาก หรือท่อไม่สามารถต่อตรงไปยังรางระบายน้ำ พื้นจะต้องมีความลาดเอียงเพียงพอที่ให้น้ำหรือน้ำเสียไหลลงสู่รางระบายน้ำที่เหมาะสม	Minor	BRC (4.1.1,4.4.3)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	15/62

1.5 มาตรฐานสภาวะแวดล้อมภายในอาคารผลิต-แผนผัง

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.5.1 แผนผังการไหลของกระบวนการผลิต ตั้งแต่รับเข้าจนถึงจัดส่งผลิตภัณฑ์ ต้องได้รับการจัดเรียงเพื่อลดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์	1.ตรวจพินิจ /เอกสาร: พื้นที่ผลิตหลังสัตว์หลังฆ่าจาก Lay out หรือสำรวจพื้นที่การเคลื่อนที่ของคน วัตถุประสงค์ บรรจุกัญท์ การทำซ้ำ และหรือของเสีย ต้องไม่ทำให้กระทบกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ,ผังการไหลของกระบวนการ พร้อมขั้นตอนที่พิสูจน์ได้ว่ามีประสิทธิภาพ เพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนวัตถุดิบ, ผลิตภัณฑ์ ระหว่างผลิต, บรรจุกัญท์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จ	Major	BRC (4.3.3)
1.5.2 ต้องมีแนวกัน หรือวิธีปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนลงสู่วัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องมีการแบ่งพื้นที่ตามความเสี่ยงของวัตถุดิบ**	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร: Lay out หรือสำรวจพื้นที่ แยกบริเวณระดับการควบคุมด้านสุขลักษณะที่แตกต่างกัน (เช่น บริเวณวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย) ออกจากกัน เช่น การแยกทางกายภาพกันพื้นที่ หรือการแยกเวลาผลิตโดยทำความสะอาดฆ่าเชื้อที่เหมาะสมก่อนการใช้แต่ละครั้ง กรณีสินค้าแปรรูปภายหลังจากฆ่าเชื้อขณะที่ไม่อยู่ ภาชนะบรรจุปิดสนิทต้องมีการแบ่งแยกโดยกันพื้นที่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม	Major	มกษ. 9023 (3.1.2)
1.5.3 ระบบการทำงานต้องมีเพื่อลดโอกาสเกิดการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี่ และจุลินทรีย์**	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร: Process Flow มีขั้นตอนหรือวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มากับวัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้างทำความสะอาดตัดแต่ง, ตัดแยก, รั้งสี, ลวก, ต้ม, กรอง, ลดอุณหภูมิ, ฆ่าเชื้อ	Major	ปสท 420 (3.1.3)
1.5.4 การแบ่งแยกต้องพิจารณาถึงทิศทางการไหลของผลิตภัณฑ์ ธรรมชาติของวัสดุ อุปกรณ์ พนักงาน การไหลเวียนของอากาศ คุณภาพอากาศ และบริการต่างๆ	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร: Lay out หรือสำรวจพื้นที่ พื้นที่ ความเสี่ยงสูงควรมีการแบ่งแยกทางกายภาพ อุปกรณ์ บุคลากร สารเคมี การกำจัดของเสีย อุปกรณ์ทำความสะอาด เครื่องแต่งกาย เครื่องมือช่าง การไหลของผลิตภัณฑ์ สายงานการผลิต Production flow ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม มาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำอาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลไม่เกิดการปนเปื้อน	Critical	ปสท 420 (1.7,1.8,1.9) BRC (8.1.3,8.2.2 ,8.3.3,8.4.1,8.5.3) มกษ 9004 (4.3.1.0)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	16/62

1.5 มาตรฐานสภาวะแวดล้อมภายในอาคารผลิต-แผนผัง

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.5.4 การแบ่งแยกต้องพิจารณาถึงทิศทางการไหลของผลิตภัณฑ์ธรรมชาติของวัสดุ อุปกรณ์ พนักงาน การไหลเวียนของอากาศ คุณภาพอากาศ และบริการต่างๆ	2.เอกสาร: การประเมินความเสี่ยงพื้นที่ หากมีความเสี่ยงสูงสินค้าผ่านฆ่าเชื้อแล้วที่ยังไม่อยู่ในบรรจุภัณฑ์และผู้บริโภคไม่ผ่านการทำสุกซ้ำก่อนทานต้องคำนึงถึงแหล่งที่มาของอากาศ อากาศกรองที่เพียงพอ และข้อกำหนดในการรักษาแรงดันอากาศที่เป็นบวก เอกสารการบำรุงรักษาอากาศ		
1.5.5 พื้นที่ซึ่งต้องดูแลจัดการอย่างจำเพาะเจาะจง เช่น สารกัมมันตภาพรังสีหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องซื้บ่ง (identity preserved product) ต้องมีการแบ่งแยกอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดการปนเปื้อน	1.ตรวจพินิจ: มีการเก็บรักษาแยกพื้นที่ ป้องกันการปนเปื้อน แยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุดิบอันตรายหรือวัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่อาหารกรณีผลิตอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ต้องเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ มีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ	Major	ปสท 420 (3.1.2)
1.5.6 บริเวณจุดเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ยังคงต้องแบ่งแยกความเสี่ยงสูงและต่ำ ต้องมีวิธีปฏิบัติเพื่อลดการปนเปื้อน เช่น ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ, ทำสุก** เป็นต้น	1.ตรวจพินิจ: ตำแหน่งของจุดโอนต้องไม่กระทบต่อการแบ่งแยกระหว่างพื้นที่เสี่ยงกับพื้นที่อื่นๆ ของโรงงาน ต้องมีการปฏิบัติเพื่อลดความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์ การปนเปื้อน ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ในลักษณะที่ไม่เกิด การปนเปื้อนข้าม (เช่น การฆ่าเชื้อไก่อก่อนเข้าในถัง Chiller) กรณีสินค้าแปรรูปภายหลังฆ่าเชื้อต้องแบ่งแยกเป็นพื้นที่ความเสี่ยงสูง(High risk area)	Critical	BRC (8.1.2) ปสท 420 (1.8,3.7)
1.5.7 ในกรณีที่มีการทดสอบอยู่ในสายการผลิต ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์	1.เอกสาร: การทดลองผลิตโดยใช้เครื่องจักรในสายการผลิต ต้องกระทำเมื่อจำเป็นในการพิสูจน์รับรอง (Validate) สูตรการผลิตและกระบวนการผลิตว่าสามารถที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยตามคุณภาพที่ต้องการ	Major	BRC (5.1.3)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	17/62

1.6 โครงสร้างอาคาร: บริเวณขนส่งวัตถุดิบ เตรียมการผลิต และจัดเก็บ


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.6.1 ผนัง ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง ตกแต่งและบำรุงรักษา	1.ตรวจพินิจ:ผนังต้องได้รับการก่อสร้าง และดูแลรักษา เพื่อป้องกันการสะสมของฝุ่น ลดการควบแน่นของหยดน้ำและการเจริญเติบโตของเชื้อราและทำความสะอาดได้ง่าย ผนัง วัสดุคงทน ไม่ซึบน้ำ เรียบ สภาพ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม	Minor	BRC (4.4.1) มกษ 9004 (4.2.2.1) ปสร 420 (1.4.2)
1.6.2 พื้น ต้องออกแบบให้เหมาะกับการผลิต ทนทานต่อวัสดุและวิธีทำความสะอาด พื้นต้องมีสภาพบำรุงรักษาที่ดี ไม่มีน้ำขัง ทิศทางการไหลของน้ำ ไม่ก่อให้เกิดการ Cross contaminate**	1.ตรวจพินิจ:พื้น วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอลงสู่ทางระบายน้ำ สภาพ สะอาด ไม่ชำรุด พื้นทนต่อวิธีและสารทำความสะอาด พื้นต้องไม่ไม่รั่วซึมและรักษาในสภาพที่ดี 2. ตรวจพินิจ: รางระบายน้ำ Cross contaminate น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด High risk area พบการปนเปื้อนให้ยกระดับเป็น Major	Minor	มกษ 9004 (4.2.2.1,4.3.8.4)) ปสร 420 (1.4.1) BRC (4.4.1 ,8.2.1)
1.6.3 ส่วนที่อยู่เหนือศรีษะได้รับการออกแบบก่อสร้างเรียบร้อย และบำรุงรักษาเพื่อป้องกันการสะสมของฝุ่นละออง ลดการรวมตัวของน้ำ การเจริญของเชื้อรา และช่วยให้ทำความสะอาดได้ง่าย ควรสามารถป้องกันการสะสมของหยากไย่ ฝุ่นละออง และไอน้ำ**	1.ตรวจพินิจ :เพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกักน้ำได้ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกกรอย เชื่อมต่อต่าง ๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้ในกรณีที่ทางยกระดับ ชั้นขึ้นลง หรือชั้นลอยอยู่ติดกับหรือผ่านสายการผลิตออกมาเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์และสายการผลิต ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ 2.ตรวจพินิจ :เพดานที่มีการควบแน่นหยดน้ำ หรือมีคราบสกปรกที่มี โอกาสปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์หลังฆ่าเชื้อสุดท้าย พบการปนเปื้อนให้ระดับ Major	Minor	มกษ 9004 (4.2.3.1) ปสร 420 (1.4.3) BRC (4.4.4,4.4.6 ,8.2.2)
1.6.4 ถ้าใช้เพดานเทียมต้องสามารถเข้าถึง บริเวณช่องว่าง ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ สามารถตรวจสอบสัตว์พาหะนำโรค	1.ตรวจพินิจ/ตรวจสอบระบบ Pest control: ในกรณีที่มีการใช้เพดานแขวน ต้องสามารถเข้าถึงพื้นที่ว่างเหนือเพดานได้ (ช่อง service) เพื่อให้สามารถเข้าไปตรวจสอบสัตว์พาหะนำโรคได้ เว้นแต่ช่องว่างดังกล่าวมีการปิดอย่างสมบูรณ์	Minor	BRC (4.4.5)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	18/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.6.5 ประตูที่เปิดจากภายนอกเข้าบริเวณจัดเก็บวัตถุดิบ ผลิตบรรจุ และจัดเก็บที่ต้องเปิดทิ้งไว้ ต้องมีระบบการป้องกันที่สัตว์พาหะนำโรค	1.ตรวจพินิจ ประตูด้านนอกและประตูในการไหลลดต้องปิดมิดชิดหรือมีการป้องกันที่เพียงพอ ประตูภายนอกต้องไม่เปิดออกกระหว่างที่มีการผลิตยกเว้น แต่กรณีฉุกเฉิน หากประตูด้านนอกในพื้นที่ ผลิตภัณฑ์ปิด ถูกเปิดออกต้องมีการป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะ.	Minor	BRC (4.4.8) มกษ 9004(4.2.4.2) ปสท 420 (1.5)
1.6.6 หน้าต่าง ถ้าออกแบบให้สามารถเปิดเพื่อระบายอากาศได้ ต้องติดตั้งมุ้งลวดเพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรค	1.ตรวจพินิจ หน้าต่าง และหลังคาเพิ่มแสงสว่างที่ได้รับการออกแบบให้เปิดออกเพื่อการระบายอากาศ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต ต้องได้รับการติดตั้งตะแกรงเพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะ	Minor	BRC (4.4.7) ปสท 420 (1.5)
1.6.7 กระจกหน้าต่างต้องได้รับการป้องกันการแตกกระจาย	1.ตรวจพินิจ :หากมีความเสี่ยงต่อผลิตภัณฑ์ หน้าต่างที่เป็นกระจก จะต้องได้รับการปกป้องจากการแตกหัก	Major	BRC (4.9.3.4)
1.6.8 แสงสว่างต้องเพียงพอ สำหรับบริเวณทำงาน และ บริเวณที่มีการตรวจสอบคุณภาพ	1.ตรวจพินิจ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอเพื่อให้ทำการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง, การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ 2. เอกสาร: เอกสารตรวจสอบความเข้มแสงบริเวณจุดตรวจสอบกรณีไม่สอดคล้องให้พิจารณาตามประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง มาตรฐานความเข้มของแสงสว่าง พ.ศ. 2561,9004(4.3.11.1) หรือข้อกำหนดที่สามารถอ้างอิงได้ (Minor)	Major	BRC (4.4.9) ปสท 420 (1.10) มกษ 9004(4.3.11.1) 1) มกษ. 6910 (ก.1.4.1)
1.6.9 บริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์ และภายในกระบวนการผลิต ต้องมีระบบระบายอากาศ หรือระบบดูดอากาศออกเพียงพอ เพื่อป้องกันการก่อกวนของหยดน้ำและฝุ่นละออง	1.ตรวจพินิจ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิต ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ความร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง มีระบบระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราและปฏิบัติงานสะดวก	Minor	BRC(4.4.10) มกษ 9004 (4.3.1.0) ปสท 420 (1.9)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	19/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.6.10 กรณีต้องใช้มุ้งลวดหรือเครื่องกรองอากาศ อุปกรณ์ที่ใช้ต้องได้รับการบำรุงรักษาและดูแลความสะอาดอย่างดี	1.ตรวจพินิจ การใช้อากาศจากภายนอกอาคารเข้ามายังอาคารผลิตและติดตั้งมุ้งลวดหรือเครื่องกรองอากาศ ต้องมีระบบการบำรุงรักษาและทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ดี	Minor	BRC(4.4.10)

1.7 การควบคุมวัสดุอุปกรณ์แก้วและกระจกหรือวัสดุที่แตกหักได้

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.7.1 มีนโยบายการและวิธีการปฏิบัติงานควบคุมแก้วและกระจก , Lay out glass control	1. เอกสาร: ระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสาร สำหรับการจัดการแก้ว และ วัตถุเปราะอื่น ๆ ต้อง มีอยู่ และ มีการนำไปปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่ามีการกระทำอย่างระมัดระวัง • มีรายการวัสดุมีรายละเอียดของตำแหน่ง จำนวน ชนิด และสภาพ เช่น หลอดไฟ, แวนตา, หน้าปัดนาฬิกา • รายละเอียดสำหรับการทำความสะอาดหรือการเปลี่ยนวัสดุเหล่านี้เพื่อลดน้อยลงในการปนเปื้อน	Minor	BRC (4.9.3.2)
1.7.2 ทะเบียนของเครื่องแก้วและพลาสติกแข็ง ต้องมีการตรวจเช็คตามความถี่ที่เหมาะสม	1. เอกสาร: ระเบียบปฏิบัติเป็นเอกสาร ซึ่งระบุรายละเอียดการจัดการในกรณีที่เกิดการแตกของแก้วหรือวัสดุเปราะอื่น ๆ • มีบันทึกการตรวจเช็คสภาพของวัสดุ, ตามระยะเวลาการตรวจเช็คที่กำหนดไว้ขึ้นกับการประเมินความเสี่ยง ต้องได้รับการนำไปปฏิบัติ • ระเบียบครอบคลุมแก้วและกระจกที่แตกกระจายได้ที่มีอยู่โรงงาน เพื่อให้แน่ใจว่าหากเกิดการแตกกระจายจะต้องบันทึกไว้ และจัดการกับสินค้า(Major)	Minor	BRC (4.9.3.3)
1.7.3 หลอดไฟ และอุปกรณ์ให้แสงสว่าง ได้รับการป้องกันโดยมีพลาสติกหรือฝาครอบหรือเคลือบด้วยวัสดุป้องกัน	1.ตรวจพินิจ ในกรณีที่เกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์หลอดไฟและรางหลอดไฟ (รวมทั้งอุปกรณ์ไฟตกแมลง) จะต้องมีการป้องกันอย่างเพียงพอ ในกรณีที่ไม่สามารถให้การป้องกันอย่างเต็มรูปแบบได้ จะต้องมีการจัดการทางอื่นเช่นใช้ลวดตาข่ายหรือมีขั้นตอนการตรวจสอบต้องอยู่ในสถานที่ผลิต	Minor	มกษ 9004 (4.3.11.2) BRC (4.9.3.5)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	20/62

1.8 การบริการ: บริการทั้งหมดทั้งภายในบริเวณผลิตและจัดเก็บ

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.8.1 ระบบการเตรียมน้ำใช้ถูกสุขลักษณะและประสิทธิภาพน้ำที่ใช้สัมผัสกับอาหารหรือพื้นที่ผิวสัมผัสกับอาหารต้องสะอาด และได้มาตรฐานน้ำบริโภค	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร : น้ำสัมผัสอาหาร หรือน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด หรือมีระบบในการจัดการน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้ น้ำสัมผัสอาหารและน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61,135 หรือมาตรฐานที่สามารถอ้างอิงได้	Major	BRC (4.5.1) มกษ 9004 (4.3.12.1 ,4.3.12.2) ปสร 420 (4.1)
1.8.2 ปริมาณเพียงพอกับการใช้ประจำวัน มีการป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนเข้าไปในระบบน้ำใช้	1.ตรวจพินิจ น้ำ (รวมทั้งน้ำแข็งและไอน้ำ) ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในกระบวนการแปรรูปอาหารการเตรียมผลิตภัณฑ์, สำหรับเครื่องจักร หรือสำหรับการทำความสะอาดสถานประกอบการ ต้องมีปริมาณ แรงดันที่เพียงพอ	Minor	BRC (4.5.1)
1.8.3 น้ำแข็งผลิตจากน้ำที่สะอาด เก็บและขนถ่ายถูกสุขลักษณะ	1.ตรวจพินิจ : น้ำและน้ำแข็งต้องมีระบบจัดเก็บและเคลื่อนย้ายเหมาะสม ภาชนะรองรับต้องสะอาด และป้องกันการปนเปื้อน	Minor	BRC (4.5.1)
1.8.4 น้ำที่ใช้ทั่วไปและน้ำที่ใช้ในวัตถุประสงค์อื่น มีระบบท่อแยกจากน้ำที่ต้องสัมผัสอาหาร	1.ตรวจพินิจ : น้ำสัมผัสอาหาร และน้ำที่ใช้ ต้องป้องกันการใช้ผิดประเภท มีเครื่องหมายแสดงความแตกต่างอย่างชัดเจนเหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้	Minor	BRC (4.5.1)
1.8.5 น้ำใช้มีปริมาณคลอรีนหลงเหลือเหมาะสม ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์อย่างสม่ำเสมอ และทางเคมีอย่างน้อยปีละครั้ง	1. เอกสาร: ไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนตามกฎหมายที่ประยุกต์ใช้ การวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและเคมีของน้ำต้องกระทำอย่างน้อยปีละครั้ง การสุ่มต้องอยู่บนพื้นฐานความเสี่ยง โดยพิจารณาจากแหล่งที่มาของน้ำ ลักษณะในการจัดเก็บ และแจกจ่าย ประวัติของตัวอย่างที่ตรวจและใช้ 2. เอกสาร: กรณีเติมสารฆ่าเชื้อในน้ำควรเฝ้าระวังการตรวจความเข้มข้นอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	Minor	BRC (4.5.1) มกษ 9004 (4.3.12.1 ,4.3.12.2) ปสร 420 (4.1)
1.8.6 Tank / บ่อน้ำสุดท้ายต้องมีการทำความสะอาด (1 ครั้ง/ปี)	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร: ในกรณีที่มีการจัดเก็บและจัดการน้ำในพื้นที่ (เช่น ในถังเก็บ) จะต้องได้รับการจัดการเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร	Minor	BRC (4.5.1)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	21/62


1.9 การบำบัดน้ำเสีย

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.9.1. มีระบบบำบัดน้ำเสียเป็นไปตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร: มีระบบบำบัดน้ำเสีย น้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน มาตรฐานน้ำทิ้ง กรมโรงงานอุตสาหกรรม 2565 ระบบบำบัดห่างจากสถานที่ผลิตป้องกันไม่ให้ส่งกลิ่นรบกวน	Minor	มกษ 9004 (6.1,6.2)

1.10 อุปกรณ์ต้องได้รับการออกแบบที่เหมาะสมต่อวัตถุประสงค์การใช้งาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.10.1 อุปกรณ์ต้องได้รับการจัดวางในตำแหน่งที่สามารถเข้าถึงทางด้านล่าง ด้านใน และโดยรอบได้เพื่อสามารถทำความสะอาดหรือให้บริการได้ง่าย	1.ตรวจพินิจ การติดตั้ง เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์พื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ หรืออบริเวณ ด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรงออกแบบ ถูกสุขลักษณะพื้นผิวเรียบ วัสดุเหมาะสมไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่ายสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากพื้นขณะปฏิบัติงาน	Minor	มกษ 9004 (5.4) ปสร 420 (2.2,2.4)
1.10.2 วัสดุอุปกรณ์ทั้งที่สัมผัสกับอาหารโดยตรงและไม่สัมผัสอาหารสะอาด มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นสนิม	1.ตรวจพินิจ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์สัมผัสอาหารออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิมผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย และฆ่าเชื้อได้ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อรวมทั้ง บีม ข้อต่อ ปะเก็นวาล์วต่างๆ ที่สัมผัสอาหารถูกสุขลักษณะ อุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้	Major	มกษ 9004 (5.1) ปสร 420 (2.1,2.5)
1.10.3 เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต ออกแบบเหมาะสมในการทำมาความสะอาด และไม่เกิดการปลอมปนของน้ำมันหล่อลื่น	1.ตรวจพินิจ เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆหยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ 2.เอกสาร: โรงงานต้องมีเกรดหรือคุณภาพที่เหมาะสม	Minor	มกษ 9004 (5.2) BRC (4.7.5)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	22/62


1.10 อุปกรณ์ต้องได้รับการออกแบบที่เหมาะสมต่อวัตถุประสงค์การใช้งาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
	วัสดุเหล่านี้ (เช่นน้ำมันหล่อลื่น) ที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงโดยการสัมผัสโดยตรงกับทางอ้อมกับวัสดุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์หลัก) ผลิตภัณฑ์ชั้นกลางและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเป็นเกรดอาหารและไม่เป็นสารก่อภูมิแพ้		มกษ 9004 (5.2) BRC (4.7.5)
1.10.4 การจัดเก็บอุปกรณ์ต้องเหมาะสม แยกพื้นที่ชัดเจน และแยกประเภทตามความเสี่ยง	1.ตรวจพินิจ ห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาดโดยมีระบบระบายอากาศที่ดี แยกจัดเก็บตามความเสี่ยง ด้านเชื้อจุลินทรีย์ และสารก่อภูมิแพ้ อุปกรณ์สัมผัสอาหารที่เก็บไว้ไม่ได้ใช้ทุกวันต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้ในกรณีที่เป็น	Minor	มกษ 9004 (4.7.9) ปสร 420 (2.6) BRC (4.6.2)
1.10.5 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้**	1.ตรวจพินิจ ตรวจพินิจ เครื่องมือเครื่องจักร และ อุปกรณ์กรณีที่ใช้สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องไม่ใช่ร่วมกับอาหารดิบและมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน	Minor	ปสร 420 (2.6)
1.10.6 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆ ที่เป็นอันตรายกับผู้บริโภค	1.ตรวจพินิจ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์สัมผัสอาหารไม่ใช่โลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา (Major) 2.เอกสาร: เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตต้องบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีใช้งานได้ไม่ปนเปื้อนกรณีอุปกรณ์มีอายุการใช้งานต้องจดบันทึกอายุการใช้งานและเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด (Minor)	Major	มกษ 9004 (5.3) ปสร 420 (2.7)

1.11 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.11.1 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างมือเพียงพอในบริเวณทางเข้า และที่เหมาะสมในบริเวณผลิต ไม่ใช่มีสัมผัส มีสบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง	1.ตรวจพินิจ มีอ่างล้างมือติดตั้ง บริเวณผลิตและห้องน้ำ มีจำนวนเพียงพอ ใช้งานได้ โดยบริเวณอ่างล้างมือควรมี •ป้ายแสดงคำแนะนำในการล้างมือ •มีน้ำในปริมาณที่เพียงพอและอุณหภูมิที่เหมาะสม •มีก๊อกน้ำที่เปิด ปิด โดยไม่ใช่มีสัมผัส •มีสบู่เหลว/โฟม •มีผ้าเช็ดมือที่ใช้เพียงครั้งเดียว หรือเครื่องเป่ามือ	Major	ปสร 420 (4.4) มกษ 9004 (4.3.13.1,4.3.13.2) BRC 4.8.4




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	23/62

1.11 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.11.2 มีอ่างน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับจุ่มล้างมือ ถุงมือ บริเวณทางเข้าของห้องผลิต ปริมาณฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม และตรวจติดตามปริมาณหลงเหลือของน้ำยาอย่างเหมาะสม**	1.ตรวจพินิจ ขั้นตอนการล้างมือระหว่างขั้นตอนการแต่งตัว High risk/High care เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเสื้อผ้าที่สะอาด (เช่น การล้างมือหลังจากใส่ผ้าคลุมผมและรองเท้าย แต่ก่อนหยิบจับชุดป้องกันที่สะอาด) การจัดหาและการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือและฆ่าเชื้อ 2.เอกสาร: เอกสารบันทึกการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อน้ำยาทำความสะอาดและความเข้มข้น เพื่อให้มั่นใจว่าได้มาตรฐานการทำความสะอาดที่เหมาะสม	Minor	BRC 8.4.1,4.11.2
1.11.3 บ่อล้างรองเท้านอกอาคารผลิตจากภายนอก มีน้ำยาฆ่าเชื้อในปริมาณที่เหมาะสม เปลี่ยนถ่ายน้ำอย่างสม่ำเสมอ**	1.ตรวจพินิจ จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดรองเท้า รองเท้าสำหรับการลงพื้นที่ การควบคุมรองเท้าย่างมีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการนำเชื้อโรคเข้ามาในพื้นที่ กรณี High risk/High care ห้ามสวมรองเท้าจากภายนอกเข้ามาในพื้นที่ผลิต	Minor	BRC 4.8.1,8.4.1
1.11.4 ที่เก็บผ้ากับเบื่อน ถุงมือและรองเท้าบูท มีที่เก็บเป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ ระบายอากาศดีและไม่อับชื้น	1.ตรวจพินิจ เสื้อผ้าพนักงานและสิ่งของเครื่องใช้ส่วนตัว ต้องได้รับการจัดเก็บแยกจากเสื้อผ้าที่สวมใส่ในห้อง เปลี่ยนเสื้อผ้า สิ่งอำนวยความสะดวกต้องแยกกระหว่างชุดสะอาดและสกปรก	Minor	BRC 4.8.3
1.11.5 ห้องส้วมต้องอยู่ห่างอย่างเพียงพอ บริเวณผลิต บรรจุ และจัดเก็บ และต้องไม่เปิดออกโดยตรงไปยังบริเวณผลิต และบรรจุ	1.ตรวจพินิจ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอ ใช้งานได้ถูกสุขลักษณะ มีสบู่เหลว อุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค ห้องน้ำต้องแยกและต้องไม่เปิดตรงสู่ พื้นที่ผลิต บรรจุ และ จัดเก็บ และต้องจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือ หากใช้อุปกรณ์ล้างมือเดียวกับการผลิตต้องมีการจัดทำป้ายเตือนล้างมือ	Minor	BRC 4.8.5 ปสร 420 (4.2)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	24/62


1.11 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.11.6 การสุขาภิบาล อนุญาตให้เฉพาะบริเวณ ที่กำหนดอย่างเหมาะสม แยกจากบริเวณผลิต บรรจุ และ จัดเก็บ	1.ตรวจพินิจ การสุขาภิบาลสามารถดำเนินการได้ตาม กฎหมายท้องถิ่น ต้องมีพื้นที่สุขาภิบาลที่ออกแบบและ ควบคุมโดยแยกจากพื้นที่ผลิตเพื่อให้มั่นใจว่าคนบุหรี ไม่สามารถเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้ และต้องมั่นใจว่ามีการ กำจัดควันสู่ภายนอกอย่างเพียงพอต้องมีการจัดการ อย่างเพียงพอสำหรับขยะที่เกิดจากการสุขาภิบาล ณ จุด สุขาภิบาลทั้งภายในและภายนอก บุหรีไฟฟ้าห้าม ใช้หรือ นำเข้ามาในพื้นที่ผลิตหรือจัดเก็บ	Minor	BRC 4.8.6
1.11.7 หากจัดให้มีโรง อาหารสำหรับพนักงาน ต้องมีการควบคุมอย่าง เหมาะสมเพื่อป้องกัน การปนเปื้อนลงสู่ ผลิตภัณฑ์	1.ตรวจพินิจ อาหารที่พนักงานนำเข้ามาในโรงงานต้อง ได้รับการจัดเก็บในพื้นที่ที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ ต้อง ไม่มีการนำอาหารเข้าพื้นที่จัดเก็บหรือพื้นที่ผลิต การกิน อาหารต้องกินในพื้นที่ที่ออกแบบไว้รวมถึงต้องมีการ กำจัดขยะที่เหมาะสม กรณีที่มีสิ่งอำนวยความสะดวก สะดวกโรงอาหาร (รวมถึงตู้จำหน่ายสินค้าอัตโนมัติ) ใน สถานที่ จะต้องมีการควบคุมอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกัน การปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ (เช่น เป็นแหล่งของอาหาร เป็นพิษ การใช้ส่วนผสมที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ หรือการนำ สารก่อภูมิแพ้ใหม่มายังสถานที่ผลิต	Minor	BRC 4.8.7,4.8.8

1.12 ความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางกายภาพและเคมีลงสู่ผลิตภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.12.1 มีระบบการ จัดการสิ่งแปลกปลอมสู่ อาหาร เช่น แก้ว ชิ้นส่วนโลหะจาก เครื่องจักร ฟัน ควัน อันตรายหรือสารเคมี ที่ ไม่ต้องการ ในโรงงาน บริเวณแปรรูป ต้องมี เครื่องมือตรวจจับหรือ ตะแกรง (ถ้าจำเป็น)	1.ตรวจพินิจ สารเคมีต้องมีกระบวนการจัดการ การใช้ , การจัดเก็บ และการจัดการสารเคมีที่ไม่ใช่อาหารเพื่อ ป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีการจัดการรั่วไหล การ ป้องกันการใช้โดยไม่รับอนุญาตอยู่ในพื้นที่จัดเก็บที่ กำหนด มีขั้นตอนการปฏิบัติต้องจัดให้มีเพื่อป้องกันการ ปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์. มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่ เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลงการทำความสะดวก และฆ่าเชื้อและการซ่อมบำรุง ในลักษณะไม่ก่อให้เกิด การปนเปื้อน	Major	BRC 4.9 1.1 4.9.1.2 ,4.9.3 ปสท 420 (4.8)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	25/62


1.12 ความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางกายภาพและเคมีลงสู่ผลิตภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.12.1 มีระบบการจัดการสิ่งแปลกปลอมสู่อาหาร เช่น แก้ว ชิ้นส่วนโลหะจากเครื่องจักร ฟัน ควัน อันตรายหรือสารเคมีที่ไม่ต้องการ ในโรงงาน บริเวณแปรรูป ต้องมีเครื่องมือตรวจจับหรือตะแกรง (ถ้าจำเป็น)	2.เอกสาร: ต้องมีนโยบายที่ได้จัดทำเป็นเอกสารสำหรับการควบคุมการใช้และจัดเก็บ โลหะที่มีความแหลมคม ลวดเย็บกระดาษ ส่วนผสมอาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ลวดเหล็กเย็บ ต้องมีมาตรการป้องกันปนเปื้อนไปอาหาร 3. ตรวจพินิจ/เอกสาร: ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ แก้วหรือภาชนะบรรจุอื่น ๆ ที่เป็นวัสดุเปราะแตกง่าย การจัดเก็บภาชนะบรรจุต้องแยกจากการจัดเก็บวัตถุดิบ ระบบต้องมีอยู่เพื่อจัดการเมื่อการแตกของภาชนะบรรจุ 4.ตรวจพินิจ/เอกสาร: ไม่ควรใช้ไม้ในพื้นที่เปิดของผลิตภัณฑ์ หากจำเป็นต้องมีการตรวจสอบความถี่ที่ตามความเสี่ยง ไม้ที่ใช้สำหรับวัตถุประสงค์ในการสัมผัสกับอาหารต้องเหมาะสมสำหรับวัตถุประสงค์ (เช่น ปราศจากความเสียหาย หรือเศษไม้ ไม้ยับยั้ง) 5.ตรวจพินิจ/เอกสาร: ปนเปื้อนกายภาพอื่นๆ อุปกรณ์พกพาเช่น เครื่องเขียน มือถือ และอุปกรณ์พกพาที่คล้ายกันใช้ในพื้นที่ผลิตภัณฑ์เปิดต้องควบคุม	Major	BRC 4.9 1.1 4.9.1.2 ,4.9.3 ปสร 420 (4.8)

1.13 การทำความสะอาด

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.13.1 สารปรุงแต่งและสารเคมีได้รับการรับรองให้ใช้เป็นส่วนผสมอาหารได้มีฉลากอย่างชัดเจน และเก็บแยกเป็นหมวดหมู่ ในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ	1.ตรวจพินิจ มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกรณีหกต้องห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือ ประเภทของสารเคมี และป้ายปิดฉลาก 2.เอกสาร: สารเคมีที่ใช้ต้องรับรองอนุญาตโดยกรมศุลกากรหรือหน่วยงานรับรอง มีเอกสารความปลอดภัยในการใช้สารเคมี กรณีผู้ปฏิบัติงานต้องสัมผัสหรือมีโอกาสสัมผัสต้องมีอุปกรณ์ป้องกันตามที่ระบุใน MSDS	Major	มกษ 9004(4.6) มกษ 9008(ข. 1.8) ปสร 420 (4.7)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	26/62

1.13 การทำความสะอาด

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.13.2 สารเคมีที่เป็นพิษ มีฉลากอย่างชัดเจน เก็บแยกจากอาหาร ใช้ตามคำแนะนำและพนักงานต้องผ่านการฝึกอบรม	1. ตรวจพินิจ พื้นที่จัดเก็บที่กำหนด (แยกจากสารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์) โดยจำกัดการเข้าถึงบุคลากรที่ได้รับอนุญาต ใช้เตรียมสารเคมีตามคำแนะนำฉลาก (Major) 2. เอกสาร: สารเคมีใช้โดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเท่านั้น (Minor)	Major	BRC 4.9.1.1 ปสร 420 (4.7)
13.3 การตรวจสอบทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ / ต้องทวนสอบประสิทธิภาพของระเบียบปฏิบัติงานเรื่อง การทำความสะอาดและสุขาภิบาล	1. ตรวจพินิจ: เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ตรวจสอบความสะอาดหรือสุ่มทดสอบปริมาณจุลินทรีย์บนพื้นผิวสัมผัสอาหาร และสิ่งแวดล้อมก่อนการผลิตและเมื่อเหมาะสม บันทึกในรายงาน และทบทวนประสิทธิภาพเป็นระยะรวมทั้งนำผลที่ได้มาปรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง 2. เอกสาร: เกณฑ์การยอมรับต้องมีการกำหนดสำหรับพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารและเครื่องมือกระบวนการผลิต บนพื้นฐานของโอกาสของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ หรือพื้นที่ผลิต (ได้แก่ จุลชีววิทยา สารก่อภูมิแพ้ ทางกายภาพ หรือการปนเปื้อนระหว่างผลิตภัณฑ์) สถานที่ผลิต จะต้องระบุการดำเนินการแก้ไขที่ต้อง ดำเนินการ เมื่อผลการตรวจสอบอยู่นอกขอบเขตที่ยอมรับ 3. เอกสาร: ขั้นตอนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อต้องพิสูจน์ยืนยันค่าควบคุมจะต้องระบุสำหรับพารามิเตอร์ที่สำคัญของกระบวนการให้แน่ใจว่ามี การกำจัดอันตรายตามเป้าหมาย COP, CIP และมีการจัดเก็บบันทึกไว้ รวมทั้งความเสี่ยงที่เกิดจากสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดตกค้างบนผิวสัมผัสต่างๆ	Major	มกษ 9008 (ข.1.2 ,ข 1.12) BRC 4.11.3



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	27/62


1.14 การจัดการของเสีย

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.14.1 ภาชนะใส่เศษเหลือถูกสุขลักษณะ และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร	1.ตรวจพินิจ: ของเหลือ เศษในพื้นที่ผลิต เศษตกพื้นมีการจัดเก็บไปพื้นที่รวบรวมตามความถี่ที่เหมาะสม ภาชนะมีฝา หรือ ประตูปิด ตามความเหมาะสม	Minor	BRC (4.12.2)
1.14.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้บรรจุเศษของเสียควรมีสภาพที่สมบูรณ์เหมาะสมแก่นำไปใช้งาน	1.ตรวจพินิจ: ภาชนะที่ใช้รวบรวมขยะภายในและนอกและห้องเก็บขยะต้องได้รับการจัดการเพื่อลดความเสี่ยง ; วัสดุรองรับขยะสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	Minor	BRC (4.12.2)
1.14.3 การจัดเก็บและกำจัดของเสียต้องเหมาะสม ต้องไม่มีขยะสะสมในบริเวณขนย้ายอาหาร จัดเก็บอาหารและบริเวณทำการผลิตอื่นๆ และสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร: มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม มีการจัดการขยะที่เหมาะสมการกำจัดของเสียต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมาย ในกรณีที่ต้องมีการขออนุญาตในการกำจัดขยะแต่ละประเภท ต้องมีการเคลื่อนย้ายของเสียดังกล่าวโดยผู้ที่ได้รับอนุญาต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ภาชนะใส่ขยะเหมาะสม ตำแหน่งที่ตั้งภาชนะใส่ขยะหรือศูนย์รวมขยะเหมาะสม วิธีการและความถี่ในการกำจัดขยะ และการขนย้ายลำเลียง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	Major	BRC (4.12.1) ปสร 420 (4.6) มกษ 9004(4.4,4.5)

1.15 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.15.1 ร่างระบายน้ำต้องติดตะแกรงหรือกับดักเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะนำโรคเข้ามา	1.ตรวจพินิจ: ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	Major	BRC 4.14.4 ,4.14.5,4.14.6
1.15.2 ต้องกำหนดจุดติดตั้งเครื่องดักจับแมลงแบบถาวร	1.ตรวจพินิจ /เอกสาร: เอกสารและบันทึกการจัดการสัตว์รบกวนจะต้องถูกเก็บรักษาไว้ แผนของสถานที่ผลิตทั้งหมดที่เป็นปัจจุบัน โดยระบุอุปกรณ์ควบคุมสัตว์รบกวนที่มีหมายเลขและตำแหน่ง ไฟดักแมลง ที่ดักแบบพีโรโมน และหรืออุปกรณ์ติดตามแมลงอื่นๆ ต้อง	Major	BRC 4.14.4 ,4.14.5,4.14.6




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	28/62

1.15 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
และหรือ กับดักฟีโรโมน (ณ ที่เหมาะสม)	ติดตั้งในสถานที่ถูกต้อง เช่นช่องเปิดสู่ภายนอก ตำแหน่งที่มองจากภายนอกไม่สังเกตเห็นได้ และ ต้องอยู่ในสภาพที่ใช้การได้ 2.ตรวจพินิจ สถานที่เหยื่อ หรือ เครื่องมือติดตามหนูอื่นๆ หรือ การควบคุมอุปกรณ์ต้องมีอยู่ในที่ตั้งที่เหมาะสม และ อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการเสี่ยงในการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ เหยื่อพิษต้องไม่วางในพื้นที่ผลิต หรือจัดเก็บอาหารกล่องต้องแข็งแรงยึดติดอยู่กับที่ ป้องกันการเคลื่อนย้ายและเสียหาย		
1.15.3 การระบาดของสัตว์พาหะนำโรค ต้องเข้าจัดการทันทีวิธีการที่เหมาะสม หรือไม่ส่งผลต่อความปลอดภัยอาหารอุตสาหกรรมอาหาร	1.เอกสาร: การการระบาดของสัตว์รบกวน ต้องไม่ทำให้มีความเสี่ยงการปนเปื้อนสู่อาหาร วิธีการที่เหมาะสมหรือไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร การใช้สารเคมี กายภาพหรือชีวภาพต้องทำอย่างเหมาะสม ไม่มีความเป็นพิษ ไปยังอาหาร หรือเหมาะสมสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	Major	BRC 4.14.1 ปสร 420 (4.5)
1.15.4 วัตถุประสงค์ ภาระงาน และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต้องจัดเก็บในลักษณะลดความเสี่ยงจากการระบาด หากพบว่ามีสัตว์พาหะในโกดังผลิตภัณฑ์ ต้องมีมาตรการจัดการที่เหมาะสมโดยพิจารณาถึงความเสี่ยง แนวโน้มของปัญหา Trend analysisอยู่ในมาตรการควบคุมด้วย	1.เอกสาร: การควบคุมสัตว์รบกวน ดำเนินการโดยบริษัท ต้องมีประสิทธิภาพมีระเบียบปฏิบัติที่ชัดเจน (ตรวจสอบ OP, WI) มีบันทึกการตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการเข้าอยู่อาศัย อย่างสม่ำเสมอ พนักงานที่ผ่านการฝึกอบรมอย่างเพียงพอและมีความรู้ เข้าใจกฎหมาย การควบคุมสัตว์รบกวนเกี่ยวข้องและปฏิบัติได้สอดคล้อง 2.เอกสาร: สถานที่ผลิตกรณีจ้างผู้ให้บริการต้องมี ความสามารถ-ใบอนุญาตการเป็นผู้ให้บริการกำจัดสัตว์พาหะหรือต้องมีพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมสำหรับการตรวจสอบและดูแลการฝึกอบรมหรือการขึ้นทะเบียน 3. เอกสาร: เอกสารและบันทึกการจัดการสัตว์รบกวน จะต้องถูกเก็บรักษาไว้ บันทึกชนิด ของสารเคมี ปริมาณ ความเข้มข้นที่ใช้อยู่ ผลติดตามร่องรอยสัตว์รบกวน 4. เอกสาร :สถานที่ผลิตต้องรับผิดชอบการตรวจสอบให้แน่ใจว่าคำแนะนำที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่ทำโดย	Minor	BRC 4.14.2, 4.14.3 ,4.14.9,4.14.10,4.14.11



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	29/62


1.15 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.15.4 วัตถุประสงค์ ภาระงาน และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต้องจัดเก็บในลักษณะลดความเสี่ยงจากการระบาด (ต่อ)	ผู้รับเหมาหรือผู้เชี่ยวชาญภายในองค์กรนั้นดำเนินการในเวลาที่เหมาะสม 5.เอกสาร การประเมินการจัดการสัตว์พาหะในเชิงลึกที่จัดทำเป็นเอกสารจะต้องดำเนินการตามความถี่โดยพิจารณาจากความถี่ แต่อย่างน้อยทุกปี รายงานการตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะ ต้องมีการประเมินและวิเคราะห์แนวโน้มเป็นช่วงเวลา	Minor	BRC 4.14.2, 4.14.3, 4.14.9, 4.14.10, 4.14.11

1.16 การขนส่งพาหะทั้งหมดที่ใช้สำหรับขนส่งวัตถุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์) ไปยังสถานที่ผลิต ส่งผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์กึ่งแปรรูปและผลิตภัณฑ์


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.16.1 ถ้าผลิตภัณฑ์สามารถปนเปื้อนข้ามได้ง่าย ต้องกำหนดวิธีปฏิบัติงานเพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	1ตรวจพินิจ /เอกสาร: เอกสารวิธีปฏิบัติในการรักษาความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในระหว่างการโหลดและการขนส่ง ยานพาหนะ หรือบรรจุภัณฑ์ของการกระจายสินค้าต้องตรวจสอบก่อนการโหลด เพื่อให้มั่นใจว่ามีความเหมาะสม -มาตรฐานการควบคุมอุณหภูมิพื้นที่โหลดและรถขนส่ง -มาตรฐานตรวจสอบ สภาวะขนส่ง ยานพาหนะที่เหมาะสมในการป้องกันความเสียหายระหว่างการเคลื่อนย้าย	Major	BRC 4.16.2
1.16.2 การขนส่งโดยรถห้องเย็นหรือควบคุมอุณหภูมิ ต้องสามารถรักษาอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามที่กำหนด ภายใต้สภาวะการบรรจุเต็มตู้	1เอกสาร: มีการเก็บรักษาและขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสมสามารถรักษาคุณภาพ ล้างทำความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนข้าม จากพาหะขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อมได้ การขนส่งต้องสามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าไว้ได้ตามที่กำหนด ภายใต้การโหลดปริมาณน้อยที่สุด และมากที่สุด	Minor	ปสร 420 (3.9.2) BRC 4.16.3
1.16.3 สามารถยืนยันสภาพอุณหภูมิ/เวลา หรือมีระบบทวนสอบการ	1ตรวจพินิจ /เอกสาร: อุปกรณ์ติดตามอุณหภูมิ ที่สามารถที่จะยืนยัน เวลา/สภาวะของอุณหภูมิ ระบบสำหรับติดตามความถูกต้องของเครื่องทำความเย็น มีการ	Major	BRC 4.16.3



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	30/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
1.16.3 การขนส่งโดยรถห้องเย็น ต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิที่ปฏิบัติงานที่ถูกต้องของอุปกรณ์ทำความเย็นอย่างสม่ำเสมอ	กำหนดความถี่และต้องบันทึก -มีอุปกรณ์ตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่า ข้อกำหนดด้านอุณหภูมิ สามารถรักษาได้ตลอดช่วงของการขนส่ง บันทึกการตรวจสอบต้องคงไว้	Major	BRC 4.16.3
1.16.4 ถังรถขนส่งถูกใช้ขนส่งสินค้า / วัสดุอื่น ต้องกำหนดวิธีปฏิบัติเพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนน้อยที่สุด	1ตรวจพินิจ /เอกสาร: ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์มีชีวิตพาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง ซากสัตว์และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ	Major	มกษ 9008 (ก. 11.2,11.4,11. 5)
1.16.5 กรณียานพาหนะหรืออุปกรณ์ทำความเย็นเกิดขัดข้อง ต้องกำหนดระเบียบปฏิบัติที่เหมาะสม และเหตุการณ์ขัดข้องรวมทั้งการแก้ไขต้องบันทึกไว้	1เอกสาร: บริษัท ต้องจัดทำเอกสารระเบียบปฏิบัติการขนส่งสินค้า ระเบียบปฏิบัติในกรณีที่ยานพาหนะหรือเครื่องทำความเย็นเสีย เกิดอุบัติเหตุ ต้องมีการบันทึกเหตุการณ์เหล่านี้ เพื่อให้มั่นใจว่าความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้รับการประเมิน รวมทั้งบันทึกการปฏิบัติการแก้ไข	Minor	BRC 4.16.5
1.16.6 ต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ได้ โดยอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-7 องศาเซลเซียส หรือตามเงื่อนไขสินค้า	1 เอกสาร: พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา หรือตามเงื่อนไขสินค้า 2 ตรวจพินิจ /เอกสาร: ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ได้โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง4-10 องศาเซลเซียส	Major	มกษ 9008 (ก.11.1)มกษ 9004 (4.3.6.2)
1.16.7 รถขนส่งสินค้าอาหารแช่เย็น หรือ แช่แข็งควรมีเครื่องทำความเย็นที่สามารถรักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์	1ตรวจพินิจ /เอกสาร:บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	Major	มกษ 9004 4.3.6.6



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	31/62

2. HACCP system


2.1 ระบบ HACCP ต้องพัฒนา ทบทวนและบริหารโดยทีมงานที่มาจากหลายหน่วยงาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.1.1 หัวหน้าทีม HACCP หรือตัวแทนของทีม ต้องสามารถแสดงให้เห็นถึงความเข้าใจในหลักการและการนำระบบ HACCP ไปใช้งาน	1.เอกสาร HACCP หรือแผนความปลอดภัยด้านอาหาร ต้องได้รับการพัฒนาและจัดการโดยทีมความปลอดภัยด้านอาหารจากสหสาขาวิชาชีพ ซึ่งรวมถึงผู้ที่รับผิดชอบด้านการประกันคุณภาพ การจัดการด้านเทคนิค การดำเนินการผลิต วิศวกรรม และหน้าที่อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (เช่น วิศวกรรม สุขอนามัย) หัวหน้าทีมจะต้องมีความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับหลักการ Codex HACCP (หรือเทียบเท่า) และสามารถแสดงความสามารถ ประสบการณ์ และการฝึกอบรมได้ ในกรณีที่มีข้อกำหนดทางกฎหมายสำหรับการฝึกอบรมเฉพาะ ให้ดำเนินการนี้	Major	BRC 2.1.1 มกษ. 9024 (3.1)
2.1.2บุคคลหลักซึ่งเป็นสมาชิกในทีม ต้องได้รับการฝึกอบรม และมีประสบการณ์เพียงพอ	สมาชิกในทีมต้องมีความรู้เฉพาะด้าน HACCP และความรู้ที่เกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และอันตรายที่เกี่ยวข้อง	Minor	BRC 2.1.1 มกษ. 9024 (3.1,3.13)

2.2 HACCP analysis


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.1 ขอบข่ายของการวิเคราะห์ HACCP ต้องระบุชนิดของผลิตภัณฑ์ สายการผลิต และที่ตั้ง	1.เอกสาร ต้องมีการกำหนด ขอบข่ายของแต่ละ HACCP หรือ แผนความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งครอบคลุมผลิตภัณฑ์และกระบวนการ 2.เอกสาร วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์โดยผู้บริโภค และทางเลือกวิธีการใช้จะต้องอธิบาย ต้องกำหนดกลุ่มเป้าหมายของผู้บริโภค รวมทั้งความเหมาะสมต่อกลุ่มประชากรผู้บริโภคที่อ่อนไหว(เช่น ทารก คนชรา และผู้แพ้สารอาหาร) 3. เอกสาร ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดหรือกลุ่มผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการระบุในรายละเอียดผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการจัดทำ ที่ซึ่งรวมถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหาร ให้เป็นแนวทาง สิ่งนี้อาจรวมถึงรายการข้างล่าง แม้ว่าจะไม่เป็นรายการที่ครบถ้วนสมบูรณ์	Major	



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	32/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.1 ขอบข่ายของการวิเคราะห์ HACCP ต้องระบุชนิดของผลิตภัณฑ์สายการผลิต และที่ตั้ง	<ul style="list-style-type: none"> • ส่วนประกอบ (เช่น วัตถุดิบ, วัตถุดิบปรุงแต่งรส วัตถุดิบประกอบอาหาร สารก่อภูมิแพ้ สูตร) • แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ถ้ามี • คุณสมบัติที่กระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (พีเอช ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี) • วิธีแปรรูปและกระบวนการ (การทำให้สุก การทำเย็น) • ระบบการบรรจุ (การปรับสภาพอากาศ สุญญากาศ) • สภาพการจับเก็บและการกระจายสินค้า (แช่เย็น อุณหภูมิบรรยากาศ) • อายุการจัดเก็บสูงสุดที่ปลอดภัยภายใต้สภาวะการเก็บการใช้ที่ระบุ 		
2.2.2 ต้องทบทวนระบบ HACCP อย่างเหมาะสม เพื่อให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบให้ CP ทั้งหมดและผลิตภัณฑ์ใหม่	1.เอกสาร คู่มือ HACCP ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ CP	Major	BRC 2.1.2
2.2.3 องค์การต้องอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่สัมพันธ์กับตัวแปรด้านความปลอดภัยอาหาร**	<p>1.เอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่จำเป็นในการดำเนินการวิเคราะห์อันตรายจะต้องรวบรวม รักษา จัดทำเป็นเอกสาร เช่น ค่าปริมาณสูงสุดของวัตถุดิบประกอบอาหาร กฎระเบียบ เกณฑ์ทางจุลชีววิทยา ปริมาณยาสัตว์ตกค้างสูงสุด รวมทั้งเวลาและอุณหภูมิสำหรับให้ ความร้อน เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> • งานตีพิมพ์ทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด • อันตรายนในอดีตและที่ทราบเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่เฉพาะเจาะจง • หลักปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง • แนวทางที่เป็นที่ยอมรับ • กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการขายผลิตภัณฑ์ • ความต้องการของลูกค้า 	Major	BRC 2.3.2 มกษ. 9024 (3.2)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	33/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.4 แผนภูมิการผลิต ต้องครอบคลุมตัวแปร ทั้งหมดของกระบวนการ การผลิตและขั้นตอน ย่อย**	<p>1.เอกสาร แผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องได้รับการ จัดเตรียมครอบคลุมแต่ละผลิตภัณฑ์, แต่ละกลุ่มหรือแต่ละ กระบวนการผลิต. ต้องได้รับการจัดทำครอบคลุมทุก ประเด็นของกระบวนการผลิตอาหารภายใต้ขอบเขตของ HACCP หรือ แผนความปลอดภัยอาหาร, รั้ววัตถุดิบ จนกระทั่ง แปรรูป, จัดเก็บ และการกระจายสินค้า เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> • แผนผังสถานประกอบการ ผังอาคารและผังที่ตั้ง เครื่องจักร(ถ้ามี) • วัตถุดิบ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกและวัสดุที่สัมผัส อาหาร เช่น น้ำ บรรจุภัณฑ์ สารช่วยกรรมวิธีการผลิต • ลำดับและปฏิสัมพันธ์ของทุกกระบวนการ • กระบวนการที่จัดจ้างภายนอกและงานที่จ้างเหมา • โอกาสที่เกิดการล่าช้าในกระบวนการ (ถ้ามี) • การรีเวอร์ค และรีไซเคิล • การแยกแหว่งพื้นที่เสี่ยงสูง /ต่ำ พื้นที่ที่ต้องการดูแล เป็นพิเศษ (<i>low/high-care/high-risk area</i>) (ถ้ามี) • ผลิตภัณฑ์สำเร็จ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ ของ เสียและสิ่งพลอยได้จากกระบวนการ <p>2.เอกสาร ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิ กระบวนการผลิตเปรียบเทียบกับกิจกรรมการผลิตจริง บันทึกของแผนผังการไหลที่ทวนสอบแล้วจะต้องถูกเก็บ รักษาไว้</p>	Major	BRC 2.5.1 มกษ. 9024 (3.4,3.5)
2.2.5 วิเคราะห์อันตราย ทั้งหมดที่อาจเกิดขึ้น อย่างสมเหตุสมผล ทั้ง ทางด้ายกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	<p>1.เอกสาร ทึมความปลอดภัยด้านอาหารของ HACCP จะต้องระบุและบันทึกอันตรายที่อาจเกิดขึ้นทั้งหมดซึ่ง คาดว่าจะเกิดขึ้นอย่างสมเหตุสมผล (เช่นโอกาสและ ความรุนแรงของผลเสียต่อสุขภาพ เอกสารวิทยาศาสตร์ ระบาดวิทยา กฎหมาย เจตนาของการใช้ของผู้บริโภค) ในแต่ละขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และสิ่งอำนวยความสะดวก ซึ่งรวมถึงอันตรายที่มีอยู่ใน วัตถุดิบ สิ่งที่เป็นอันตรายในระหว่างกระบวนการหรือ ขั้นตอนที่รอดตาย และการพิจารณาประเภทของ อันตรายต่อไปนี้:</p>		



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	34/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.5 วิเคราะห์อันตรายทั้งหมดที่อาจเกิดขึ้นอย่างสมเหตุสมผล ทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> • จุลชีววิทยา • การปนเปื้อนทางกายภาพ • การปนเปื้อนทางเคมีและ รังสี(ถ้ามี) • การปลอม (เช่น การทดแทนหรือจงใจ/เจตนาเจือปน) (ถ้ามี) • การตั้งใจให้ปนเปื้อนที่เป็นอันตรายผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี) • ความเสี่ยงต่อสารก่อภูมิแพ้ 	Major	BRC 2.7.1 มกษ. 9024 (3.6)
2.2.6 ถ้าอันตรายนั้นก่อให้เกิดความเสี่ยงต้องสืบหาสาเหตุและกำหนดว่าอะไรคือมาตรการควบคุม (ถ้าไม่มีมาตรการการควบคุม ควรปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตนั้น)	<p>1. เอกสาร ที่มีความปลอดภัยด้านอาหารของ HACCP จะต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตรายเพื่อระบุอันตรายที่มีนัยสำคัญ (กล่าวคือ อันตรายเหล่านั้นที่มีแนวโน้มว่าจะเกิดขึ้นอย่างสมเหตุสมผลในระดับที่ไม่สามารถยอมรับได้)</p> <ul style="list-style-type: none"> • โอกาสที่จะเกิดอันตรายขึ้นได้ • ความรุนแรงของผลกระทบต่อความปลอดภัยผู้บริโภค • จุดอ่อนหากเกิดการกระจาย • การอยู่รอดและการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะ • การมีอยู่หรือการผลิตสารพิษ สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอม • การปนเปื้อนของวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ชิ้นกลาง/กึ่งแปรรูป หรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป <p>2. เอกสาร ที่มีความปลอดภัยด้านอาหารของ HACCP จะต้องพิจารณามาตรการควบคุมที่จำเป็นเพื่อป้องกันหรือขจัดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหารหรือลดให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ อาจพิจารณาใช้มาตรการควบคุมมากกว่าหนึ่งมาตรการ</p>	Major	BRC 2.7.2 ,2.7.3 มกษ. 9024 (3.6) ปสท 420 (3.4,3.5)
2.2.7 กำหนดจุดควบคุมวิกฤต (CCP)	1. เอกสาร แต่ละอันตรายที่ต้องการการควบคุม, จุดควบคุมต้องได้รับการทบทวนเพื่อระบุว่าจุดวิกฤติ สิ่งนี้ต้องได้รับการพิจารณาโดยใช้หลักการที่มีเหตุผล ผล ที่ซึ่งอาจทำโดยการใช้แผนภูมิต้นไม้	Major	BRC 2.8.1 มกษ. 9024 (3.7)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	35/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.7 ให้สอดคล้องกับ หลักฐานการทวนสอบ เพื่อแสดงให้เห็นว่า สามารถป้องกัน กำจัด หรือลดอันตรายทางด้าน ความปลอดภัยอาหาร ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับ ได้ (ต่อ)	CCPs ต้องเป็นจุดควบคุมเพื่อป้องกัน หรือกำจัด อันตรายความปลอดภัยในอาหาร หรือลดลงสู่ระดับที่ ยอมรับได้ ถ้าอันตรายได้รับการระบุในขั้นตอนใดที่ จำเป็นสำหรับการควบคุมอันตรายแต่ไม่มีมาตรการ ควบคุม, ต้องทำการปรับปรุงกระบวนการดังกล่าว หรือ กระบวนการก่อนหน้าหรือหลังจากขั้นตอนดังกล่าวเพื่อ กำหนดมาตรการควบคุม	Major	BRC 2.8.1 มกษ. 9024 (3.7)
2.2.8 จัดตั้งค่าควบคุม วิกฤต อย่างชัดเจนและ จำเพาะเจาะจง เมื่อ กระบวนการผลิตออก นอกช่วงค่าควบคุม ทำ ให้ทราบได้ง่ายค่า ควบคุมวิกฤตต้องถูก กำหนดแต่ละจุด CCP	1. เอกสาร ค่าวิกฤตทำให้สามารถแยกผลิตภัณฑ์ ที่ยอมรับได้ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ยอมรับควรเป็นค่าที่ ตรวจโดยการวัดค่าหรือโดยการสังเกตได้ ค่าวิกฤตที่เหมาะสมต้องได้รับการระบุบ่งเพื่อใช้ทำการ ระบุอย่างชัดเจนว่ากระบวนการนั้นอยู่ภายในการควบคุม หรือไม่	Major	BRC 2.9.1 มกษ. 9024 (3.8)
2.2.9 จัดตั้งวิธีการ ติดตามจุด CCP แต่ละ จุดอย่างจำเพาะเจาะจง บันทึกผลการติดตามและ จัดเก็บไว้ในช่วงเวลา ที่เหมาะสม CCP ที่ถูก กำหนดขึ้นต้องอยู่ภายใต้ การควบคุม แต่ละจุด CCP ต้องมีแบบฟอร์มการ บันทึก ลงวันที่และเซ็นต์ โดยเจ้าหน้าที่ซึ่งทำ หน้าที่ติดตามวัด	1. เอกสาร การควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตราย ด้านจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบ อย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล ขั้นตอนการเฝ้าระวังอันตรายต้องมีการจัดทำแต่ละจุด CCP เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสอดคล้องตามค่าวิกฤต. ระบบการเฝ้าระวังต้องสามารถตรวจจับการสูญเสียการ ควบคุม และ ที่ซึ่งให้ผลได้ทันทีเพื่อสามารถดำเนินการ ปฏิบัติการแก้ไข. เพื่อให้เป็นแนวทาง, อาจทำการพิจารณาตามรายการ ข้างล่าง แม้ว่าเป็นรายการที่ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ • การตรวจวัด แบบออนไลน์ • การตรวจวัด แบบออฟไลน์ • การตรวจวัดอย่างต่อเนื่อง เช่น การใช้อุปกรณ์บันทึก อุณหภูมิ	Major	BRC 2.10.1 , 2.10.2 มกษ. 9024 (3.9)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	36/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
	<ul style="list-style-type: none"> เมื่อมีการตรวจวัดที่ไม่ต่อเนื่อง ระบบต้องมั่นใจได้ว่าได้รับการสุ่มตัวอย่างเป็นตัวแทนของแต่ละรุ่นผลิตภัณฑ์ บันทึกที่เกี่ยวข้องกับการติดตาม อันตรายแต่ละ CCP ต้องมีการ ระบุวันที่, เวลา ผลการตรวจวัด และต้องมีลายเซ็นต์โดยพนักงานที่รับผิดชอบในการติดตาม อันตรายและการทวนสอบ, ตามความเหมาะสม, โดยพนักงานที่ได้รับมอบอำนาจ. 		
2.2.10 กำหนดกิจกรรมการแก้ไข เมื่อพบว่าจุดควบคุมวิกฤติไม่ได้อยู่ภายใต้ค่าควบคุม หลักฐานการดำเนินการต้องบันทึกไว้ (ต้องแสดงให้เห็นถึงวิธีการอย่างมีสมเหตุสมผล)	1. เอกสาร ที่งานความปลอดภัยในอาหาร HACCP ต้องกำหนดและจัดทำเอกสารการปฏิบัติการแก้ไขเมื่อผลการเฝ้าระวังระบุความล้มเหลวของค่าวิกฤติ, หรือเมื่อผลการเฝ้าระวังบ่งชี้ว่ามีแนวโน้มที่จะสูญเสียการควบคุม. สิ่งนี้ต้องรวมถึงกิจกรรมปฏิบัติการแก้ไขที่ทำโดยพนักงานที่ได้รับมอบหมาย กับผลิตภัณฑ์ที่ผลิต ในช่วงเวลาที่สูญเสียการควบคุมดังกล่าว	Major	BRC 2.11.1 มกษ. 9024 (3.10)
2.2.11 กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันว่าระบบ HACCP ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ การทวนสอบแผน HACCP ต้องทำอย่างน้อยปีละครั้ง	1. เอกสาร ให้พิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุมและค่าวิกฤติในระหว่างการจัดทำแผน HACCP การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ดังกล่าวอาจรวมถึงการทบทวนเอกสารทางวิทยาศาสตร์การใช้ โมเดลทางคณิตศาสตร์การดำเนินการศึกษายืนยันความใช้ได้ เช่น <ol style="list-style-type: none"> 1) การทบทวนบันทึก CCP 2) การทบทวนบันทึก การแก้ไข 3) การสอบเทียบ/ตรวจสอบความถูกต้องของเครื่องมือ 4) การสังเกต 5) การซ้กตัวอย่างและการทดสอบ เช่น ค่าทางเคมี จุลินทรีย์ โลหะหนัก 6) การทบทวนระบบ HACCP (เช่น การตรวจประเมินภายใน ทบทวนข้อร้องเรียนโดยหน่วยงานบังคับใช้ หรือลูกค้า การถอนหรือเรียกคืนผลิตภัณฑ์) ผลการทวนสอบจะต้องบันทึกและสื่อสารกับทีมความปลอดภัยด้านอาหารของ HACCP	Major	BRC 2.12.2 มกษ. 9024 (3.11)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	37/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.12 กำหนดเอกสารที่ต้องใช้ทั้งวิธีปฏิบัติงานและบันทึกทั้งหมดอย่างเหมาะสม ตามหลักการและวิธีการดังกล่าวเหล่านี้	1. เอกสาร เอกสารด้านความปลอดภัย: 1) ทีมงาน HACCP 2) การวิเคราะห์อันตรายและข้อมูลสนับสนุนทางวิทยาศาสตร์ 3) การพิจารณา CCP; 4) การพิจารณาหาค่าวิกฤตและข้อมูลสนับสนุนทางวิทยาศาสตร์ 5) การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุม 6) การปรับแผน HACCP บันทึกข้อมูล: 1) กิจกรรม ในการตรวจเฝ้าระวัง CCP; 2) การเบี่ยงเบนและมาตรการการแก้ไข 3) ขั้นตอนการดำเนินการในการทวนสอบต่างๆ	Major	มกษ. 9024 (3.12)
2.2.13 มาตรการทั้งหมดที่นำมาใช้ ต้องถูกดำเนินการตามความถี่ที่เหมาะสมและมีเอกสารประกอบอย่างสมบูรณ์	1. เอกสาร แผน HACCP หรือแผนความปลอดภัยด้านอาหารต้องได้รับการรับรองก่อนการเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้มั่นใจว่าแผนดังกล่าวจะควบคุมอันตรายที่ระบุได้อย่างมีประสิทธิภาพก่อนนำไปปฏิบัติ สำหรับ แผน HACCP หรือแผนความปลอดภัยด้านอาหารที่มีอยู่แล้ว อาจทำได้โดยใช้กระบวนการที่กำหนดไว้	Major	BRC 2.12.1
2.2.14 ขอบข่ายการศึกษา HACCP ต้องรวมถึงอันตรายทั้งหมดและประเด็นเหล่านี้ด้วย เช่น สารก่อให้เกิดภูมิแพ้ non-GMO ซึ่งสัมพันธ์กับความปลอดภัยตามที่ถูกคาดหวังและข้อกำหนดของ CP	ข้อกำหนดเฉพาะที่อ้างถึงมาตรฐานข้อตกลง กับ CPRAM SP-RD1-##-## หากกระทบต่ออันตรายสินค้า ต้องพิจารณากำหนดมาตรการควบคุมภายใต้พื้นฐานวิเคราะห์อันตราย ควบคุม ป้องกัน บันทึกผล	Major	



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	38/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
2.2.15 การเลือกรอดและการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ชนิดที่ให้ความสนใจ**	<p>1. เอกสาร กรณีที่ไม่มีความจำเป็นต้องจัดทำระบบการวิเคราะห์ตามหลักการ HACCP โดยอ้างอิงถึงมาตรฐานหรือกฎหมาย ต้องแสดงให้เห็นว่ามีกระบวนการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล</p> <p>2. เอกสาร กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้าน จุลินทรีย์เช่น การผสมส่วนผสมแห้งหรือของเหลวที่เป็น น้ำมัน การแบ่งบรรจุอาหารแห้ง การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การบรรจุอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอด กระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด</p>	Critical	ปสช 420 (3.4,3.5)
2.2.16 การเปลี่ยนแปลงกระบวนการซึ่งสัมพันธ์กับ HACCP ต้องมีการทบทวนแผน HACCP ด้วย รวมทั้งยังต้องมีการทบทวนแผน HACCP เป็นระยะๆ อย่างเหมาะสม	<p>1. เอกสาร.การเปลี่ยนแปลงที่เหมาะสมซึ่งเป็นผลมาจากการทบทวนจะต้องรวมไว้ใน แผน HACCP หรือแผนความปลอดภัยด้านอาหาร หรือโปรแกรมพื้นฐานอื่นๆ การเปลี่ยนแปลงจะต้องมีการจัดทำเป็นเอกสารทั้งหมด และการรับรองจะถูกบันทึกไว้ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> • การเปลี่ยนแปลงในวัตถุดิบหรือผู้ขาย วัตถุดิบ • เปลี่ยนส่วนผสม/สูตร • การเปลี่ยนแปลงในสภาวะของกระบวนการผลิต ขั้นตอนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การเคลื่อนของกระบวนการหรืออุปกรณ์ • การเปลี่ยนแปลงสภาพบรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บ หรือการกระจายสินค้า • การเปลี่ยนแปลงในการใช้งานของผู้บริโภค • การเกิดขึ้นของความเสียหายใหม่ (เช่น ข้อมูลที่รู้ เกี่ยวกับการปลอมปนของส่วนผสมหรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลสื่อการพิมพ์ที่เผยแพร่ เช่น การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกัน <i>กฎหมายใหม่</i>) • ทบทวนหลังจากเหตุการณ์สำคัญด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (เช่น การเรียกคืนผลิตภัณฑ์) • การพัฒนาใหม่ในข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสม กระบวนการ บรรจุภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ 	Major	BRC 2.12.3 มกษ. 9024 (3.11)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	39/62

3. การควบคุมผลิตภัณฑ์ มาตรฐานสินค้าของ CP และข้อกำหนดด้านกฎหมาย

3.1 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.1.1 ถ้าเป็นไปได้ บริษัทต้องทดลองในสายการผลิตจริง และทดสอบอย่างถี่ถ้วน เพื่อทวนสอบสูตรผลิตภัณฑ์และกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ว่าสามารถผลิตสินค้าที่ปลอดภัยและสอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมาย**	1. เอกสาร มาตรฐานการทดลองผลิตโดยใช้เครื่องจักรในสายการผลิต ต้องกระทำเมื่อจำเป็นในการพิสูจน์รับรอง (Validate) สูตรการผลิตและกระบวนการผลิตมาเชื่อว่าสามารถที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยตามคุณภาพที่ต้องการ ผลิตภัณฑ์ใหม่และการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ เพื่อควบคุม การเกิดขึ้นของอันตรายที่จะไม่เป็นที่ยอมรับของสถานที่ผลิตหรือลูกค้า 2. เอกสาร ผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการเปลี่ยนแปลงสูตร, บรรจุภัณฑ์ หรือ วิธีการกระบวนการผลิตต้องได้รับความเห็นชอบอย่างเป็นทางการ จากหัวหน้าทีม HACCP หรือ ผู้อำนวยการหน้าที่ในทีมงาน HACCP. สิ่งนี้ต้อง มั่นใจว่าอันตรายได้รับการประเมินและ ได้ถูกควบคุมอย่างเหมาะสม	Major	BRC 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3
3.1.2 การศึกษาอายุผลิตภัณฑ์ต้องจัดทำโดยคำนึงถึงสูตรของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และสถานะการเก็บรักษา ต้องตามสถานะที่แนะนำไว้ในข้อมูลเชิงเทคนิคที่ให้กับ CP รวมทั้งต้องจัดทำเป็นเอกสาร และจัดเก็บผลการทดลองไว้ เพื่อใช้ข้อมูลกำหนดอายุผลิตภัณฑ์	1. เอกสาร การทดสอบอายุผลิตภัณฑ์เริ่มต้น ต้องได้รับการจัดทำโดยดำเนินการภายใต้เอกสารระเบียบวิธีการที่ได้มีการพิจารณาภาวะระหว่างการจัดเก็บและการขนส่ง ครอบคลุมที่ตกลงกับลูกค้า เพื่อกำหนดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ที่สะท้อนถึงสถานะที่คาดว่าจะเกิดขึ้นระหว่างการผลิต จัดเก็บการจัดจำหน่ายและการใช้งาน	Major	BRC 5.1.4




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์		หน้า	40/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.1.3 ส่วนผสมในสูตรขั้นตอนการผลิต แหล่งของวัตถุดิบสำคัญ มาตรฐานสินค้า หรือ ข้อมูลสำคัญอื่นๆ ที่แจ้งกับ CP สอดคล้องกับการปฏิบัติจริง	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร ส่วนผสมอื่น ๆ มีการตรวจสอบอัตราส่วนการผสม ให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอเพื่อควบคุมคุณภาพ	Major	ปสร 420 (3.3.2)

3.2 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติสำหรับวัสดุพิเศษ

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.2.1 บริษัทต้องประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบเพื่อระบุโอกาสเกิดการปนเปื้อนโดยสารก่อให้เกิดภูมิแพ้สนใจ เช่น ถั่วลิสง หรือโอกาสเกิดสูญเสียการขึ้นง่สถานะที่ต้องรักษาไว้ เช่น สินค้าอินทรีย์, ไร้ร่อง non-GMO	1. เอกสาร สถานที่ปฏิบัติงานต้องดำเนินการประเมินวัตถุดิบการมีอยู่และความน่าจะเป็นของการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ของไทยและประเทศลูกค้าปลายทาง สิ่งนี้จะรวมถึงการทบทวนข้อกำหนดของวัตถุดิบ และหากจำเป็น การจัดหาข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้ส่งมอบ 2. เอกสาร กรณีที่ผลิตภัณฑ์กล่าวอ้างมาตรฐานซึ่งขึ้นอยู่กับสถานะของวัตถุดิบ จะมีระบบต้องตรวจสอบสถานะของวัตถุดิบ เช่น สถานะสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) , อุตลักษณ์ , ชื่อส่วนผสมที่เป็นเครื่องหมายการค้าเฉพาะ	Major	BRC (5.3.1,5.4.4)
3.2.2 ระหว่างการจัดเก็บและแปรรูปต้องพิจารณาเพื่อหลีกเลี่ยงส่วนผสมต่างสูตรกันปนเปื้อนข้ามซึ่งส่งผลต่อความปลอดภัยเช่น ถั่วลิสง หรือสิ่งปนเปื้อนที่เป็นสาเหตุทำให้ลูกค้าไม่พึงพอใจอย่างรุนแรง เช่น การปนเปื้อนเนื้อสัตว์ชนิดอื่น	1. เอกสาร เอกสารระบุชนิดสารภูมิแพ้ และมีระเบียบปฏิบัติต้องมีการจัดทำเพื่อให้มั่นใจประสิทธิภาพการจัดการวัตถุดิบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (การสัมผัสข้าม) ไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ 2. ตรวจพินิจ อาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ต้องเก็บแยกจากสารก่อภูมิแพ้ มีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ ป้องกันการปนเปื้อน แยกเป็นสัดส่วน 3. ตรวจพินิจ/เอกสาร การกล่าวอ้างถึงกระบวนการผลิต เช่น ออการ์นิค ฮาลาล สถานที่ผลิตต้องมีการคงไว้ซึ่งสถานะ	Major	BRC (5.3.2,3.5.3,5.4.5,5.4.6) ปสร 420 (3.1.2)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	41/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
	ใบรับรองที่จำเป็นตามที่ได้มีการกล่าวอ้างไว้ ผลิตภัณฑ์ที่มีการกล่าวอ้าง จะต้องจัดทำเป็นเอกสารและระบุพื้นที่ที่อาจเกิดการปนเปื้อน, การสูญเสียเอกลักษณ์ ต้องมีการควบคุมที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจถึงความโปร่งใส ของการกล่าวอ้างผลิตภัณฑ์ (ต่อ)		

3.3 การตรวจจับโลหะและสิ่งแปลกปลอม

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.3.1 บริษัทต้องวิเคราะห์อันตรายและกำหนดจุดควบคุมวิกฤตสำหรับสิ่งแปลกปลอมเพื่อประเมินความจำเป็นในการใช้เครื่องตรวจจับโลหะ หรือเครื่องตรวจจับสิ่งแปลกปลอม หากมีความจำเป็น ต้องติดตั้งเพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนในสินค้า	1. เอกสาร/ตรวจพินิจ เครื่องมือคัดแยกและตรวจจับสิ่งแปลกปลอม ตามที่ประเมินเกี่ยวข้องกับแผนความปลอดภัยของอาหาร จะต้องดำเนินการในแต่ละกระบวนการผลิตเพื่อระบุศักยภาพการใช้อุปกรณ์เพื่อตรวจจับหรือกำจัดสิ่งแปลกปลอมในร่างกาย อุปกรณ์ทั่วไปที่ต้องพิจารณาอาจรวมถึง: <ul style="list-style-type: none"> • ตัวกรองและตะแกรง • อุปกรณ์ตรวจจับโลหะและเครื่องตรวจจับเอ็กซ์เรย์ • แม่เหล็ก • อุปกรณ์คัดแยกด้วยแสง • อุปกรณ์แยกทางกายภาพอื่นๆ (เช่น แรงโน้มถ่วง การแยก เทคโนโลยีฟลูอิดเบด) 	Major	BRC 4.10.1.1
3.3.2 ถ้าต้องใช้เครื่องตรวจจับโลหะหรือสิ่งแปลกปลอม บริษัทต้องปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติที่ดีค่าควบคุมวิกฤตต้องกำหนดตามธรรมชาติของอาหาร ตำแหน่งของเครื่องตรวจจับ และปัจจัยที่ส่งผลต่อความไวของเครื่อง	1. เอกสาร ชนิด ที่ตั้ง และความไวของการตรวจจับ ต้องได้รับการระบุในเอกสารระเบียบปฏิบัติของบริษัท แนวปฏิบัติที่ดีในอุตสาหกรรมต้องมีการนำไปปฏิบัติตาม โดยคำนึงถึง ลักษณะส่วนผสม วัตถุ ผลิตภัณฑ์ และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุแล้ว ตำแหน่งของอุปกรณ์หรือปัจจัยอื่นใดที่มีผลต่อความไวของอุปกรณ์ ต้องได้รับการพิสูจน์รับรองและแสดงให้เห็น	Major	BRC 4.10.1.2




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	42/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.3.3 บริษัทต้องกำหนดวิธีปฏิบัติและนำวิธีนี้ไปใช้ในการผลิต เฝ้าระวังเป็นประจำ ทดสอบและสอบเทียบเครื่องตรวจจับโลหะและสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร สถานที่ผลิตต้องจัดหาและจัดทำเอกสารการควบคุมและการทดสอบเครื่องตรวจจับโลหะหรือเครื่องเอ็กซเรย์อย่างน้อยต้องประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> • ผู้รับผิดชอบในการทดสอบเครื่อง • การควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพ และการควบคุมค่าความไวในการทดสอบความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ • วิธีการและความถี่ในการทดสอบค่าความไวในการตรวจจับ • บันทึกผลการตรวจเช็ค 	Major	BRC (5.3.1, 5.4.4)
3.3.4 บริษัทต้องประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบเพื่อระบุโอกาสเกิดการปนเปื้อนโดยสารก่อให้เกิดภูมิแพ้สนใจ เช่น ถั่วลิสง หรือโอกาสเกิดสูญเสียการขึ้น่งสถานะที่ต้องรักษาไว้ เช่น สีน้าอินทรีย์, ไร้รอง non-GMO	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร บริษัทต้องมั่นใจว่าความถี่ในการตรวจจับสิ่งแปลกปลอมถูกระบุและพิจารณาจากข้อกำหนดลูกค้า ความสามารถขององค์กรในการขึ้น่งกัก และ ป้องกันการปล่อยวัสดุที่ได้รับผลกระทบจากเครื่องตรวจจับเมื่อเกิดการล้มเหลว บริษัทจะต้องกำหนดและดำเนินการขั้นตอนการแก้ไขและการรายงานในกรณีขึ้น่งขั้นตอนการทดสอบระบุความล้มเหลวใด ๆ ของเครื่องตรวจจับและ / หรืออุปกรณ์กำจัด , การดำเนินการจะต้องรวมการแยกการกักกันและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ การทดสอบใหม่ ทั้งหมดที่เกิดขึ้นนับตั้งแต่การทดสอบหรือตรวจสอบที่ไม่พบปัญหาครั้งล่าสุด	Major	BRC 4.10.1.3

3.4 บรรจุภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.4.1 บรรจุภัณฑ์ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัย และเหมาะสมต่อการใช้งาน ต้องมีมาตรการลดความเสี่ยงปนเปื้อนรวมทั้งบันทึก และ / หรือหลักฐานการทวนสอบ	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร บรรจุภัณฑ์หลัก ผู้ส่งมอบของวัสดุบรรจุภัณฑ์จะต้องตระหนักถึงลักษณะเฉพาะใดๆ ของอาหารหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ (เช่น ปริมาณไขมันสูง ค่า pH เงื่อนไขการใช้งาน เช่น ไมโครเวฟ บรรจุภัณฑ์อื่นๆ ที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ การใช้วัสดุรีไซเคิล หรือวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ซ้ำได้) ซึ่งอาจส่งผลต่อความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ บริษัทต้องมีขั้นตอนการดำเนินการ เพื่อจัดการกับบรรจุภัณฑ์ที่ยกเลิก (รวมทั้งฉลาก)		



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	43/62


3.4 บรรจุภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.4.1 บรรจุภัณฑ์ที่ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัย และเหมาะสมต่อการใช้งาน ต้องมีมาตรการลดความเสี่ยงปนเปื้อนรวมทั้งบันทึก และ / หรือ หลักฐานการทวนสอบ	2. ตรวจพินิจ/เอกสาร ภาชนะบรรจุ/ Food Contact Packaging มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อก่อนการใช้งานตามความจำเป็น ขนย้ายภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ หากไม่ใช้งานทันทีต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อน	Major	BRC (5.5.1, 5.5.3) ปสร 420 (3.2.3)

3.5 การตรวจสอบและวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.5.1 ปริมาณสารปนเปื้อนที่พบในเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ตะกั่ว/เบต้าโกรนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) ฯลฯ	1. เอกสาร ตารางโปรแกรม การทดสอบผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจรวมถึงการทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี กายภาพ และทางประสาทสัมผัสตามความเสี่ยง วิธีการกระบวนการในการได้มาซึ่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์สารปนเปื้อนจากห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ ผลวิเคราะห์สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด ผลการเช็คและการทดสอบจะต้องบันทึกและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ และกำหนดการแก้ไขหากผลเกินข้อกำหนด	Major	มกษ. 9002-2559 BRC (5.6.1.1)
3.5.2 ปริมาณสารพิษตกค้างที่พบในเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น คลอร์เดน (Chlordane), ดีดีที (DDT) ฯลฯ	1. เอกสาร ตารางโปรแกรม การทดสอบผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจรวมถึงการทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี กายภาพ และทางประสาทสัมผัสตามความเสี่ยง วิธีการกระบวนการในการได้มาซึ่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์สารปนเปื้อนจากห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ ผลวิเคราะห์สารพิษตกค้างจากห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ ผลวิเคราะห์สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด ผลการเช็คและการทดสอบจะต้องบันทึกและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ และกำหนดการแก้ไขหากผลเกินข้อกำหนด	Major	มกษ. 9002-2559 BRC (5.6.1.1)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	44/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.5.3 ปริมาณยาสัตว์ตกค้างที่พบในเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น คลอแรมเฟนิคอล, ไนโตรพิวราโซน ฯลฯ	1. เอกสาร ตารางโปรแกรม การทดสอบผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจรวมถึงการทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี กายภาพ และทางประสาทสัมผัสตามความเสี่ยง วิธีการ กระบวนการในการได้มาซึ่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์ยาสัตว์ตกค้างจากห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ ผลวิเคราะห์สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด ผลการเช็คและการทดสอบจะต้องบันทึกและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ และกำหนดการแก้ไขหากผลเกินข้อกำหนด	Major	มกษ. 9002-2559 BRC (5.6.1.1)
3.5.4 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ ที่พบในเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1. เอกสาร โปรแกรมการทดสอบผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจรวมถึงการทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี กายภาพ และทางประสาทสัมผัสตามความเสี่ยง วิธีการ กระบวนการในการได้มาซึ่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ ผลวิเคราะห์สอดคล้องกับมาตรฐาน การเช็คและทดสอบจะต้องบันทึกและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ และกำหนดการแก้ไขหากผลเกินข้อกำหนด	Minor	BRC (5.6.1.1)
3.5.5 กำหนดมาตรฐานลักษณะทางประสาทสัมผัส, ทางกายภาพตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เช่น น้ำหนักสุทธิ (Net weight , Net Volume) , สิ่งแปลกปลอม , กลิ่น , สีและอื่น ๆ	1. เอกสาร ตารางโปรแกรม การทดสอบผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจรวมถึงการทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี กายภาพ ตรวจสอบปริมาณ น้ำหนัก ปริมาตร และ จำนวน และทางประสาทสัมผัสตามความเสี่ยง ผลวิเคราะห์สารปนเปื้อนจากห้องปฏิบัติการที่น่าเชื่อถือ ผลวิเคราะห์สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด การเช็คและการทดสอบจะต้องบันทึกและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ และกำหนดการแก้ไขหากผลเกินข้อกำหนด	Minor	BRC (5.6.1.1 ,6.3.1)

3.6 มาตรฐานสินค้า

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.6.1 มาตรฐานสินค้าต้องเหมาะสมและถูกต้อง รวมทั้งต้องมั่นใจว่าสอดคล้องตามกฎหมายหรือข้อกำหนด	1. เอกสาร ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 2. เอกสาร มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัยและมีข้อมูลความปลอดภัย ตามประเภทของวัตถุดิบ (Major)	Critical	ปสท 420 (3.1.1 ,3.9.1) BRC (5.2.1,5.4.5)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	45/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
อาหารปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)	3.เอกสาร ต้องมีกระบวนการตรวจสอบความถูกต้อง ความสมบูรณ์การแสดงผลบางส่วนผสม รายละเอียดวันที่ผลิต หมตอายุ และสารก่อภูมิแพ้ถูกต้องตามสูตร ผลิตภัณฑ์และข้อกำหนดส่วนผสม บริษัทจะต้องมีขั้นตอนในการอนุมัติและลงนาม (Major)		

3.7 การหมุนเวียนสินค้า

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.7.1 เอกสารการรับเข้าสินค้า และ / หรือ ฉลากผลิตภัณฑ์ต้องช่วยให้หมุนเวียนสินค้าอย่างถูกต้อง	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร วัตถุประสงค์ ฉลาก ผลิตภัณฑ์สุดท้ายในพื้นที่จัดเก็บได้อย่างถูกต้อง ตามเงื่อนไขวิธีการ สิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม และเพื่อให้มั่นใจว่าวัสดุถูกใช้ในลำดับที่ถูกต้อง สอดคล้องกับวันที่ผลิตและถูกใช้ภายในอายุที่กำหนด มีการเก็บรักษาขนย้ายและนำไปใช้อย่างเหมาะสม มีระบบการนำไปใช้ตามลำดับ	Major	ปสร420 (3.2.2) BRC (4.15.6)


3.8 การตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.8.1 บริษัทต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการตรวจปล่อยโดยบุคคลผู้มีอำนาจเท่านั้น	1.ตรวจพินิจ/เอกสาร ผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องมีการตรวจปล่อยแบบต้องผ่านทุกขั้นตอน , ขั้นตอนปฏิบัติต้องมีอยู่เพื่อให้มั่นใจได้ว่าเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนดเท่านั้นที่ได้รับการปล่อยออกโดยพนักงานที่ได้รับมอบอำนาจ	Major	BRC (5.7.1)

3.9 การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.9.1 ต้องมีวิธีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	1.เอกสาร มีขั้นตอนในการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ชัดเจนและผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าใจ เกี่ยวกับการควบคุมวัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด รวมถึงการตีคืน การยอมรับโดยยินยอมตามสภาพ หรือนำไปใช้ในงาน / ผลิตภัณฑ์อื่น กำหนดความรับผิดชอบในการตัดสินใจเกี่ยวกับการใช้ หรือการกำจัด บันทึกการตัดสินใจเกี่ยวกับการใช้หรือการกำจัดผลิตภัณฑ์	Major	BRC (3.8.1)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	46/62


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.9.2 ผลิตภัณฑ์ที่มีการปนเปื้อนต้องได้รับการควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพ	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร พื้นที่จัดเก็บ ที่ปลอดภัยเพื่อป้องกันการปล่อยโดยไม่ได้ตั้งใจ (เช่น การแยกทางกายภาพหรือทางคอมพิวเตอร์) ข้อกำหนดสำหรับพนักงาน ในการชี้แจงและรายงานผลิตภัณฑ์ที่อาจไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและการชี้แจงอย่างชัดเจนของผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (เช่น การติดฉลากโดยตรงหรือการใช้ระบบไอที)	Major	BRC (3.8.1)
3.9.3 กิจกรรมการแก้ไขต้องนำไปใช้เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดความไม่สอดคล้องซ้ำขึ้นอีก และต้องมีเอกสารเก็บไว้เพื่อแสดงว่ากิจกรรมนั้นเกิดขึ้น	1. เอกสาร สถานที่ผลิต ต้องมีขั้นตอนในการดำเนินการวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริง จะต้องใช้เพื่อป้องกันการเกิดซ้ำของสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และแก้ไขปัญหานั้นที่ได้รับการชี้แจงไว้ในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารและคุณภาพ ขั้นตอนของสถานที่ผลิตต้องรวมถึง การดำเนินการให้เสร็จ ของการวิเคราะห์สาเหตุและการดำเนินการป้องกัน	Minor	BRC (3.7.1,3.7.2)
3.9.4 ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดต้องดูแลและกำจัด ตามธรรมชาติของปัญหา และ / หรือ ข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า	1. เอกสาร กำหนดความรับผิดชอบในการตัดสินใจเกี่ยวกับการใช้ หรือการกำจัดผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับปัญหา (เช่น การทำลาย การทำใหม่ การปรับลดรุ่นเป็นฉลากทางเลือก หรือการยอมรับโดยได้รับความยินยอมเป็นพิเศษ)	Minor	BRC (3.8.1)

4. การควบคุมกระบวนการ

4.1 การควบคุมการปฏิบัติงาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.1.1 ทวนสอบพิสูจน์กระบวนการ (full validation of process) สภาวะที่เลวร้ายที่สุด (worst case conditions)	1. เอกสาร บริษัทต้องมีหลักฐานการยืนยันความถูกต้องข้อกำหนดวิธีการผลิตที่สำคัญความปลอดภัยอาหาร เช่น การฆ่าเชื้อมาจากการพิสูจน์ (Validation) ก่อนเริ่มการผลิต ถึงกระบวนการฆ่าเชื้อว่าเพียงพอในสภาวะที่เลวร้ายที่สุดที่อาจเกิดขึ้นได้	Major	BRC (6.1.5)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	47/62

4.1 การควบคุมการปฏิบัติงาน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.1.2 การทวนสอบพิสูจน์กระบวนการต้องทำอย่างสม่ำเสมออยู่บนพื้นฐานการประเมินความเสี่ยงและข้อมูลที่เกิดขึ้น ถ้าแสดงให้เห็นว่ามีความไม่คงที่ หรือไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด	1. เอกสาร กำหนดให้มีแผนการพิสูจน์กระบวนการตามความเหมาะสม การผันแปรในสภาวะการผลิตอาจเกิดขึ้นกับเครื่องมือที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัย หรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์ , คุณลักษณะกระบวนการ ต้องได้รับการพิสูจน์ยืนยันด้วยความถี่บนพื้นฐานความเสี่ยงและสมรรถนะของเครื่องจักร(เช่น การหาค่ากระจายความร้อนของเครื่อง รีทอร์ท, ตู้อบ และ ภาชนะรับแรงดัน ; การกระจายอุณหภูมิในห้องแช่แข็งและห้องเย็น)	Major	BRC (6.1.5)
4.1.3 หากการควบคุมทางกายภาพ และเคมี (รวมทั้งอุณหภูมิ) ของวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ ระหว่างกระบวนการผลิต หรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีผลวิกฤตต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ กฎหมายหรือคุณภาพ ค่าเหล่านี้ต้องควบคุมเผื่อระวัง และบันทึกผลอย่างเพียงพอ	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร กรณีใช้วัตถุดิบอาหารต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง มีบันทึกผล หรือการใช้สารช่วยในการผลิต ต้องใช้ตามข้อมูลความปลอดภัยและมีมาตรการกำจัด ออกให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย 2. ตรวจพินิจ/เอกสาร การเฝ้าติดตามกระบวนการ, เช่น อุณหภูมิ เวลา แรงดัน และ คุณสมบัติด้านเคมี ต้อง มีการประยุกต์ใช้ ได้รับการควบคุมที่เพียงพอ และ ได้รับการบันทึก เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสอดคล้องตามข้อมูลจำเพาะกระบวนการ เอกสารข้อกำหนดของกระบวนการและคำแนะนำในการทำงาน/ขั้นตอนการทำงานต้องมีให้สำหรับกระบวนการหลักในการผลิต ผลิตภัณฑ์เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ถูกกฎหมาย และคุณภาพ ข้อกำหนดเฉพาะของกระบวนการและข้อกำหนด/ขั้นตอนการทำงาน (สูตรกระบวนการผลิต การเก็บรักษา ฉลาก จุดควบคุมวิกฤตตามความเหมาะสม)	Critical	ปสท 420 (3.3.1)BRC (6.1.1)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	48/62

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.1.4 กรณีที่เปลี่ยนแปลงสูตรวิธีการผลิต อุปกรณ์หรือบรรจุภัณฑ์ บริษัทต้องจัดทำข้อกำหนดเกี่ยวกับกระบวนการใหม่ และทวนสอบข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เพื่อให้มั่นใจด้านความปลอดภัย กฎหมายและคุณภาพของผลิตภัณฑ์	1. เอกสาร เอกสารข้อกำหนดของกระบวนการและคำแนะนำในการทำงาน/ขั้นตอนการทำงานต้องมีให้สำหรับกระบวนการหลักในการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ถูกกฎหมาย และคุณภาพ ข้อกำหนดเฉพาะของกระบวนการและข้อกำหนด/ขั้นตอนการทำงาน (สูตร กระบวนการผลิต การเก็บรักษา ฉลาก จุดควบคุมวิกฤต ตามความเหมาะสม) วิธีการปฏิบัติ ในการทำงาน/ขั้นตอนการทำงาน ก่อนการเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร ถูกกฎหมายและมีคุณภาพ	Major	BRC (6.1.1)
4.1.5 กรณีที่อุปกรณ์ทำงานล้มเหลวหรือเบี่ยงเบนไป ต้องมีวิธีการปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ปลอดภัย	1. ตรวจสอบ/เอกสาร กรณีที่เครื่องจักรล้มเหลว หรือเบี่ยงเบนจากข้อกำหนดจำเพาะต้องมีขั้นตอนการดำเนินงานอยู่ เพื่อจัดทำสถานะด้านความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อพิจารณากิจกรรมที่ต้องกระทำ	Major	BRC (6.1.6)

4.2 การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.2.1 มีการปฏิบัติที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์	1. ตรวจสอบ/เอกสาร การพักสัตว์ก่อนฆ่าตามข้อกำหนด	Major	มกษ 9008(ก. 1.2.7)
4.2.2 ระเบียบกรมปศุสัตว์ การอนุญาต การตรวจโรค การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ที่เป็นปัจจุบัน	1. ตรวจสอบ/บันทึก ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสัตว์หลังการขนส่ง 2. เอกสาร เอกสารเคลื่อนย้ายหรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการอนุญาตการตรวจโรคการเคลื่อนย้ายหรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร	Major	มกษ 9008(ก. 2.8)
4.2.3 มีรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม	1. ตรวจสอบ/เอกสาร ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายหรือเอกสารฟาร์ม GAP กรณีไม่ใช้ต้องมีการตรวจสอบสุขภาพสัตว์และยาสัตว์	Major	มกษ 9008 (ก.1.2.7)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	49/62

4.3 พาหะขนส่งซากและเนื้อสัตว์

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.3.1 มีการปฏิบัติที่ ออกแบบสำหรับการ ขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ	1. ตรวจพินิจ / เอกสาร ประตูลงบรรจุหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มี การเปิดขณะขนส่ง	Obs	มกษ 9008 (ก.11.3)
4.3.2 มีระบบการ ควบคุมอุณหภูมิภายใน บริเวณจัดเก็บเนื้อสัตว์	1. ตรวจพินิจ / เอกสาร สามารถควบคุมอุณหภูมิ ศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา	Major	มกษ 9008 (ก.11.1)
4.3.3 สามารถทำความสะอาด พาหะ บริเวณ จัดเก็บทั้งภายในและ ภายนอกได้	1. ตรวจพินิจ ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อ พาหะที่ใช้บรรจุสัตว์หลังการขนส่ง	Major	มกษ 9008(ก. 2.8)


4.4 การตรวจสัตว์ก่อนและหลังฆ่า

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.4.1 ต้องเป็นการฆ่า สัตว์แบบมีมนุษยธรรม (humane slaughtering)	1. ตรวจพินิจ/เอกสาร มาตรฐานการฆ่าสัตว์และขั้นตอน ทำสลบ มีการทำให้สัตว์สลบ อย่างสมบูรณ์ ก่อนถูก เชือด	Major	มกษ 9004 (2.3)
4.4.2 ขั้นตอนทำให้สัตว์ สลบก่อนฆ่า เลือกวิธีการ ที่เหมาะสมกับสัตว์แต่ละ ชนิด โดยคำนึงถึง สวัสดิ ภาพสัตว์ ยกเว้นการฆ่า ตามพิธีกรรม หรือ ข้อบัญญัติทางศาสนา	1. ตรวจพินิจ วิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่นๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต ยกเว้นการฆ่าตาม พิธีกรรมหรือบัญญัติทางศาสนา	Major	มกษ 9004 (2.3)

4.5 การตรวจสัตว์ก่อนและหลังฆ่า

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.5.1 มีพนักงานตรวจ โรคสัตว์และพนักงาน เจ้าหน้าที่ในการตรวจ สัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า	1. ตรวจพินิจ / เอกสาร บริษัทจัดให้มีผู้ตรวจโรคสัตว์ ที่ มีความรู้ความสามารถ ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนและ หลังฆ่า	Major	มกษ 9008 (ก2.5)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	50/62


4.6 การบันทึกข้อมูล

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.6.1 มีบันทึกการตรวจ สุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า และ หลังฆ่า	1. เอกสาร ตรวจซากสัตว์และเครื่องใน และบันทึกผลใน เอกสารรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์หลังฆ่า	Major	มกษ 9008 (6.3)
4.6.2 รายงานการ ตรวจสอบความสะอาด ก่อนผลิต	1. ตรวจพินิจ /เอกสาร ล้างซากด้านนอกและด้านในด้วย น้ำจนสะอาด บันทึกผลในเอกสารรายงานความสะอาด ก่อนการผลิต	Major	มกษ 9008 (ก 7.1)

4.7 การสอบเทียบและความคุมเครื่องมือวัด / เครื่องมือเฝ้าระวัง

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.7.1 บริษัทต้อง ปรับเทียบหรือสอบเทียบ เครื่องมือวัดเพื่อทำให้ มั่นใจว่าความถูกต้องอยู่ ในระดับที่ยอมรับได้ ณ ความถี่ตามกำหนดไว้ ล่วงหน้าหรือ เมื่อจำเป็น เช่น เครื่องมือวัดความ เป็นกรด - ด่าง (PH), หรือค่าปริมาณน้ำอิสระ (Water activity) และมี เครื่องหมายแสดง ตำแหน่งที่ใช้งาน	1. ตรวจพินิจ /เอกสาร มาตรฐานการสอบเทียบเครื่องมือ วัด เครื่องมือต้องบ่งชี้และความคุมเครื่องมือที่เฝ้าติดตาม จุด CCPs และ ความปลอดภัยผลิตภัณฑ์, กฎหมาย ต้องรวมถึงสิ่งเหล่านี้เป็นอย่างน้อย •เอกสารแสดงรายการเครื่องมือวัดและสถานที่ใช้งาน (Minor) •การบ่งชี้รหัส และ การสอบเทียบครั้งถัดไป •อุปกรณ์การชั่งตวงวัดมีความเหมาะสมเพียงพอ มีความ เที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบดำเนินการด้วยความถี่ ที่เหมาะสม, บนพื้นฐานการประเมินความเสี่ยง •เครื่องมือวัดอ้างอิง ต้อง ได้รับการสอบเทียบและสอบ กลับได้ถึงมาตรฐานที่น่าเชื่อถือหรือมาตรฐานนานาชาติ	Major	ปสท 420 (2.8) BRC(6.4.1,6. 4.2)
4.7.2 บันทึกผลการสอบ เทียบและทวนสอบต้อง เก็บรักษาไว้	1. เอกสาร มีบันทึกเก็บรักษาไว้ ค่าความไม่แน่นอนของ การสอบเทียบต้องได้รับการพิจารณาเมื่อเครื่องมือมีการ ใช้ ในการประเมินจุดวิกฤต	Minor	BRC(6.4.1,6. 4.2)
4.7.3 ป้องกันการปรับ เครื่องมือวัดโดยบุคคล ซึ่งไม่ได้รับอนุญาต	1. ตรวจพินิจ การป้องกันการปรับแต่งจากผู้ที่ไม่มี อำนาจ	Minor	BRC(6.4.1)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	51/62


4.7 การสอบเทียบและความคุมเครื่องมือวัด / เครื่องมือเฝ้าระวัง

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.7.4 วิธีปฏิบัติงานต้องกำหนดให้บันทึกกิจกรรมที่ดำเนินการเมื่อพบว่าเครื่องมือวัดไม่ทำงานตามค่ากำหนด	1. เอกสาร ต้องมีระเบียบปฏิบัติไว้อยู่เพื่อบันทึกการปฏิบัติที่ได้ดำเนินการเมื่ออุปกรณ์ตรวจวัดและเฝ้าติดตามที่กำหนดไว้ถูกพบที่ไม่สามารถใช้งานได้ในเกณฑ์ที่กำหนด เมื่อผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยและสอดคล้องกับกฎหมายขึ้นอยู่กับเครื่องมือที่ไม่เที่ยงตรง กิจกรรมต้องได้รับการกระทำเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงจะไม่ถูกจำหน่าย	Minor	BRC(6.4.4)

4.8 สุขอนามัยส่วนบุคคล - บริเวณวัตถุดิบ เตรียมการผลิต แปรรูป บรรจุและจัดเก็บ

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.8.1 ต้องล้างมือ ณ จุดที่เหมาะสม	1.ตรวจพินิจ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน การล้างมือต้องดำเนินการที่ทางเข้ากระบวนการผลิต และ ความถี่ที่เหมาะสมเพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ และ ภายหลังจากสัมผัสสิ่งทีก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึงกรณีสวมถุงมือต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อน สวมถุงมือ 2.ตรวจพินิจ พนักงานรวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด	Major	ปสร420 BRC (5.1.3, 5.1.7, 7.2.2) มกษ 9008 (ข 2.2)
4.8.2 การดูแลบุหรี การกินอาหารและดื่มน้ำ ต้องทำในบริเวณที่จัดเตรียมไว้เท่านั้น และแยกออกจากบริเวณจัดเก็บอาหารหรือมีอาหารอยู่	1.ตรวจพินิจ สถานที่ของสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน รวมทั้งห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า โดย ห้องน้ำ โรงอาหาร และพื้นที่สูบบุหรี แยกออกจากพื้นที่จัดเก็บอาหาร ผลิต คลังสินค้า	Major	BRC (4.3.2) มกษ 9004 (4.1.3)
4.8.3 เล็บมือต้องตัดสั้น สะอาด ไม่ทาเล็บและห้ามใส่เล็บปลอม	1.ตรวจพินิจ รักษาความสะอาดของร่างกายเช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ	Major	ปสร420 5.1.2 มกษ 9008 (ข 2.2)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	52/62

4.8 สุขอนามัยส่วนบุคคล - บริเวณวัตถุดิบ เตรียมการผลิต แปรรูป บรรจุและจัดเก็บ

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.8.4 บริษัทต้องกำหนดชนิดเครื่องประดับที่อนุญาตให้ใส่ด้วยเหตุผลความเชื่อ ทาง การแพทย์ หรือศาสนา และมีการควบคุมเพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนให้น้อยที่สุด	1.ตรวจพินิจ /เอกสาร ข้อกำหนดสำหรับสุขลักษณะส่วนบุคคลต้องจัดทำเป็นเอกสาร และ ได้รับการสื่อสารไปยังบุคลากร ไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (ยกเว้นแหวนแต่งงาน แบบเรียบ, สายรัดข้อมือแต่งงาน หรือ เครื่องประดับเพื่อเตือนทางการแพทย์ แต่ต้องได้รับการตรวจสอบและดูแลอย่างเหมาะสม) การสอดคล้องกับข้อกำหนดนี้ ต้องได้รับการตรวจอย่างเป็นประจำ	Major	ปสร420 (5.1.6) มกษ 9004 (4.1.6) BRC (7.2.1)
4.8.5 บริษัทต้องกำหนดห้ามใช้น้ำหอม หรือน้ำยาหลังโกนหนวดมากเกินไปจนความจำเป็น	1.ตรวจพินิจ /เอกสาร ข้อกำหนดสำหรับสุขลักษณะส่วนบุคคลต้องจัดทำเป็นเอกสาร และ ได้รับการสื่อสารไปยังบุคลากร ต้องไม่ใส่น้ำหอมหรือครีมหลังการโกนหนวดมากเกินไป การสอดคล้องกับข้อกำหนดนี้ ต้องได้รับการตรวจอย่างเป็นประจำ	Minor	BRC (7.2.1)
4.8.6 บริษัทมีระบบประเมินบุคคลที่อนุญาตให้เข้าบริเวณผลิต ไม่มีความเจ็บป่วย โรคหรือพาหะของโรค หากพบพนักงานผลิตมีความเจ็บป่วยด้วยโรคติดเชื้อที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ต้องมีขั้นตอนต่างๆเพื่อลดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยอาหาร	1.ตรวจพินิจ /เอกสาร ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับ ผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค 2.ตรวจพินิจ/เอกสาร มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน 3. ตรวจพินิจ /เอกสาร มีระบบการทวนสอบสุขภาพพนักงานมีความเสี่ยงติดเชื้อ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่ หู ตา คอ หรือจมูก	Major	ปสร420 (5.1.1,5.2) มกษ. 9004 (4.1.2)
4.8.7 พนักงานที่ทำงานบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน ไม่ได้รับอนุญาตให้ดูดบุหรี่และทานอาหาร ขณะสวมใส่ชุดป้องกันการปนเปื้อน	1.ตรวจพินิจ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ถอดเครื่องแต่งกายเมื่อไปห้องน้ำ การไปรับประทานอาหารและสูบบุหรี่	Major	ปสร420 (5.1.6) BRC (7.4.1)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	53/62


4.8 สุขอนามัยส่วนบุคคล - บริเวณวัตถุดิบ เตรียมการผลิต แปรรูป บรรจุและจัดเก็บ

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.8.8 เส้นผมทั้งหมด ต้องเก็บรวบรวมให้เรียบร้อย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์	1.ตรวจพินิจ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชูดหรือผ้ากันเปื้อน ขณะปฏิบัติงานรวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น เครื่องแต่งกายต้องมีอยู่มีการปิดคลุมผมมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์	Major	ปสร420 (5.1.5) BRC (7.2.2)
4.8.9 หนาวเคราต้องคลุมด้วยตาข่ายเพื่อปกปิดตามความเหมาะสม	1.ตรวจพินิจ ผู้ที่มีเคราบริษัทต้องจัดหาเครื่องแต่งกายต้อง รวมถึงการสวมที่คลุมหนาวเครา เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์	Major	BRC (7.2.2)
4.8.10 ต้องสวมใส่รองเท้าที่เหมาะสม กับสภาพแวดล้อมภายในโรงงาน	1.ตรวจพินิจ รองเท้าสำหรับการลงพื้นที่มีความเสี่ยงสูง มีการกำหนดเฉพาะ ที่จัดทำให้โดยสถานที่ผลิตและห้ามสวมใส่นอกโรงงาน	Major	BRC (8.4.1) มกษ 9004 (4.1.3)
4.8.11 ถุงมือและเสื้อผ้าป้องกันอื่นๆ หากสวมใส่ต้องมีวิธีการควบคุมอย่างเพียงพอ เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ กรณีมีบาดแผลต้องมีการสวมถุงมือที่มีสีแตกต่างแยกออกจากคนปกติอย่างชัดเจน	1.ตรวจพินิจ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหารถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์สะอาดถูกสุขลักษณะทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารบาดแผลและรอยฉีกขาดบนผิวหนัง ต้อง ปิดบาดแผลด้วยพลาสติกที่มีสีที่แตกต่างจากสีของผลิตภัณฑ์ (ควรเป็นสีน้ำเงิน) ควรมีส่วนประกอบของโลหะที่สามารถตรวจจับได้	Minor	ปสร420 (5.1.4) BRC (7.2.3)

4.9 การสอบกลับได้

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.9.1ระบบต้องได้รับการทดสอบอย่างสม่ำเสมอ เพื่อมั่นใจว่าการสอบกลับทำได้ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สืบกลับได้ในทางกลับกัน	1.ตรวจพินิจ /เอกสาร สถานที่ผลิต ต้องมีเอกสารขั้นตอนในการสอบย้อนกลับ ที่มีการออกแบบให้การสอบย้อนกลับสามารถทำได้ตลอดทั้งกระบวนการทดสอบอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยทุก1ปี ต้องเก็บผลลัพธ์ไว้เพื่อตรวจสอบ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ภายใน 4 ชั่วโมงโดยอย่างน้อยต้องประกอบด้วย	Major	ปสร420 (3.8) BRC (3.9.1,3..9.3)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	54/62

4.9.2 สำหรับผลิตภัณฑ์ที่กลับมาทำใหม่ ระบบการสอบกลับยังคงต้องสามารถทำได้	1.ตรวจพินิจ / เอกสาร ในกรณีที่มีกระบวนการทำใหม่หรือการนำกลับมาทำใหม่การสอบกลับต้องได้รับการดำรงไว้	Major	BRC (3.9.4)
4.9.3 บันทึกที่ใช้สำหรับการสอบกลับต้องเก็บรักษาไว้ตามระยะเวลาที่เหมาะสม	1.บันทึกที่ใช้สำหรับการสอบกลับต้องเก็บรักษาไว้ตามระยะเวลาวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี ระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อใช้สำหรับการเรียกผลิตภัณฑ์คืน ตามที่ CP หรือกฎหมาย(อย่างน้อย2ปี) กำหนด ระยะเวลาในการจัดเก็บบันทึกเหล่านี้ขึ้นอยู่กับอายุผลิตภัณฑ์	Minor	ปสร420 (3.12) BRC (3.3.2)

4.10 ระบบการซ่อมบำรุง: โรงงานมีการจัดทำโปรแกรมความปลอดภัยอาหารด้านการซ่อมบำรุง

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.10.1 กำหนดวิธีการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อเครื่องจักรหลังซ่อมอย่างเหมาะสมก่อนนำเข้ากระบวนการผลิต	1.ตรวจพินิจ / เอกสาร สถานที่ผลิต จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าความปลอดภัยหรือความชอบด้วยกฎหมายของผลิตภัณฑ์ไม่เป็นอันตรายต่อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดตามมา อุปกรณ์และเครื่องจักรต้องได้รับการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจเพื่อยืนยันการกำจัดอันตรายจากการปนเปื้อนก่อนที่จะได้รับการยอมรับกลับเข้าสู่การปฏิบัติงาน	Major	BRC (4.7.4)
4.10.2 ระบบการตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องมือช่าง รวมทั้งชิ้นส่วนอะไหล่ก่อนเข้ากระบวนการผลิต และเครื่องจักรและอุปกรณ์ต้องไม่ติดตั้งอย่างหละหลวม	1.ตรวจพินิจ / เอกสาร ต้องมีกำหนดการบำรุงรักษาเชิงป้องกันตามแผนหรือระบบตรวจสอบสภาพ ซึ่งรวมถึงโรงงาน อุปกรณ์แปรรูป และอุปกรณ์เคลื่อนที่ทั้งหมด ต้องมีการกำหนดข้อกำหนดในการบำรุงรักษาเมื่อมีการติดตั้งอุปกรณ์ใหม่และทบทวนหลังจากซ่อมแซมอุปกรณ์ที่มีอยู่แล้ว	Major	BRC (4.7.5)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	55/62

4.11 การจัดซื้อ: บริษัทต้องควบคุมกระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบที่มีผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และกฎหมายเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์และบริการที่ให้ไปเป็นไปตามข้อกำหนด

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.11.1 บริษัทต้องกำหนดวิธีการคัดเลือกผู้ขาย / ผู้ให้บริการอย่างเป็นทางการ และมีโปรแกรมการประเมินผลงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้พื้นฐานจากการประเมินความเสี่ยง	1.เอกสาร บริษัท ต้องมีระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารในการอนุมัติผู้ส่งมอบ เพื่อให้มั่นใจว่าผู้ส่งมอบทั้งหมด ของวัตถุดิบ รวมถึงบรรจุภัณฑ์, มีการจัดการความเสี่ยงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบและได้มีการปฏิบัติเพื่อการสอบกลับอย่างมีประสิทธิภาพ ขั้นตอนการอนุมัตินี้ ต้องอยู่บนพื้นฐานของความเสี่ยงอยู่บนสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือรวมกัน มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัยและมีข้อมูลความปลอดภัย ตามประเภทของวัตถุดิบ	Major	ปสร420 (3.1.1) BRC (3.5.1.2)
4.11.2 ระเบียบปฏิบัตินี้ต้องระบุถึง วิธีที่เหมาะสม สำหรับกรณี ยกเว้น เช่น การใช้ผลิตภัณฑ์หรือบริการ ที่ไม่มีการตรวจประเมินสถานประกอบการหรือเผื่อระวังผลการดำเนินงาน	1.เอกสาร บริษัทต้องมีขั้นตอนกำหนดการดำเนินการกรณีไม่สามารถประเมินผู้ขาย ผู้ให้บริการ นอกเหนือจากการได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยอาคาร เช่น ลูกค้ำเป็นผู้กำหนดผู้ส่งมอบวัตถุดิบใช้ การทดสอบผลิตภัณฑ์จะใช้เพื่อทวนสอบคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ เมื่อสถานที่ผลิต สินค้าที่มีตราสินค้าของลูกค้า ลูกค้ำจะต้องตระหนักถึงข้อยกเว้นที่เกี่ยวข้อง ,แบบสอบถามโดยผู้ส่งมอบ	Major	BRC (3.5.1.2)
4.11.3 ต้องกำหนดเกณฑ์ในการประเมินการปฏิบัติงาน และมาตรฐานของผลงานที่ต้องการ การประเมินอาจทำได้โดย การติดตามผลของ -การทดสอบวัตถุดิบ -ใบรับรองผลการวิเคราะห์ -การตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิต ตามความเหมาะสม	1.เอกสาร บริษัทต้องมีเอกสารระเบียบปฏิบัติ สำหรับการตรวจรับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ขั้นแรกบนพื้นฐานความเสี่ยง การยอมรับและปล่อยวัตถุดิบรวมถึงบรรจุภัณฑ์ต้องขึ้นอยู่กับพื้นฐานหนึ่งหรือรวมกันดังนี้ •การสุ่มผลิตภัณฑ์และการทดสอบ •การตรวจสอบด้วยสายตาเมื่อ ณ จุดรับ •ใบรับรองความสอดคล้อง •ใบรับรองผลการวิเคราะห์ - เฉพาะแต่ละใบส่งมอบบัญชีรายชื่อวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ขั้นแรก และต้องมีข้อกำหนดในการยอมรับ รายการทดสอบและความถี่ของการทดสอบต้องมีการกำหนดอย่างชัดเจน มีการประยุกต์ใช้ และได้รับการทบทวน.	Major	BRC (3.5.1.2 ,3.5.2)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	56/62


4.12 การจัดการข้อร้องเรียน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.12.1 กิจกรรมการแก้ปัญหาเหมาะสมกับความรุนแรงและความถี่ของปัญหาที่พบ ซึ่งต้องดำเนินการแก้ไขอย่างทัน่วงทีและมีประสิทธิภาพ	1.เอกสาร มาตรฐานการรับและจัดการข้อร้องเรียนจากลูกค้าต้องได้รับการบันทึก สอบสวน และผลของการสอบสวนต้องได้รับการบันทึกโดยมีข้อมูลอย่างเพียงพอเท่าที่มีต้องมีการดำเนินการอย่างเหมาะสมต่อปัญหาที่มีความร้ายแรงและมีความถี่ของปัญหาที่ระบุดังกล่าว และมีประสิทธิผล โดยพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมอย่างเหมาะสม	Major	BRC (3.10.1)
4.12.2 ข้อมูลคำร้องเรียนที่เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยยะ ต้องได้รับการแก้ไขเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ รวมถึงของร้องเรียนของ CP	1.เอกสาร ข้อมูลข้อร้องเรียนต้องได้รับการวิเคราะห์สำหรับแนวโน้มที่สำคัญ หากมีการเพิ่มขึ้นของข้อร้องเรียนอย่างมีนัยยะ หรือ ข้อร้องเรียนที่ซีเรียส และต้องมีการวิเคราะห์หาสาเหตุเพื่อใช้สำหรับการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย กฎหมายและคุณภาพ เพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ. การวิเคราะห์นี้ต้องทำให้มีอยู่ไว้สำหรับพนักงานที่เกี่ยวข้อง	Major	BRC (3.10.2)

4.13 การฝึกอบรม (Training)

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.13.1 มีการสร้างและคงไว้ซึ่งวิธีการ (Procedure) สำหรับการค้นหาความจำเป็นในการฝึกอบรม และมีการคัดแยกความจำเป็นในการฝึกอบรมตามระดับพนักงาน	1.เอกสาร บริษัทต้องมีโปรแกรมการฝึกอบรมไว้เป็นเอกสาร ซึ่งครอบคลุมความจำเป็นในการฝึกอบรมของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง สิ่งนี้อย่างน้อยต้อง รวมถึง: •จัดการอบรมหรือการปฏิบัติอื่น ๆ เพื่อให้มั่นใจว่าเจ้าหน้าที่มีความสามารถที่จำเป็น •ทบทวนประสิทธิผลของการฝึกอบรม •พิจารณาจัดการฝึกอบรมให้เหมาะสมกับภาษาของผู้เข้ารับการอบรม บุคลากรที่เกี่ยวข้องทั้งหมด รวมทั้งพนักงานที่จัดหาโดยหน่วยงาน พนักงานชั่วคราว และผู้รับเหมา จะต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างเหมาะสมก่อนเริ่มงานและได้รับการดูแลอย่างเพียงพอตลอดระยะเวลาการทำงาน 2.เอกสาร ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตได้รับการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเหมาะสม	Minor	BRC (3.10.1)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	57/62

4.13 การฝึกอบรม (Training)

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.13.2 การศึกษาการฝึกอบรมหรือประสบการณ์การทำงาน ถูกกำหนดไว้ชัดเจน สำหรับแต่ละงานที่ต้องปฏิบัติ	1.เอกสาร บริษัทต้องมีการบ่งชี้ความสามารถที่จำเป็นสำหรับบทบาทเฉพาะบุคลากรมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับมาตรการควบคุมและจุดควบคุมวิกฤต	Major	BRC (7.1.2)
4.13.3 การเก็บบันทึกคุณสมบัติ (Qualification) และการฝึกอบรมของพนักงาน แต่ละบุคคล รวมถึงการ Pre & Post Test หรือวิธีการอื่นที่ซึ่งบ่งชี้ความเข้าใจพนักงาน ภายหลังจากการฝึกอบรม	1.เอกสาร บุคลากรมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับมาตรการควบคุมและจุดควบคุมวิกฤต ต้องมีการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องและการประเมินความสามารถ	Major	ปสธ 420 (5.1.7)
4.13.4 ฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับนโยบายคุณภาพและเป้าหมายบริษัท	1.เอกสาร กำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับทุกส่วนของสถานที่ผลิตที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อย่างน้อยที่สุด กิจกรรมเหล่านี้จะต้องได้รับการออกแบบเช่น: การสื่อสารที่ชัดเจนและเปิดเผย ที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์, การฝึกอบรม	Minor	BRC (1.1.2)
4.13.5 วิธีการ (Procedure) สำหรับชี้แจงถึงความจำเป็นในการฝึกอบรมและการจัดเก็บบันทึกอย่างเหมาะสม	1.เอกสารบันทึกการอบรมทั้งหมด ต้องจัดมีพร้อม. สิ่งนี้ อย่างน้อย ต้องรวมถึง: <ul style="list-style-type: none"> •ชื่อผู้เข้าร่วมและหลักฐานการเข้าร่วม •วันที่และระยะเวลาการอบรม •ชื่อเรื่องหรือเนื้อหาหลักสูตร, ตามความเหมาะสม •ผู้ให้การอบรม หากการฝึกอบรมดำเนินการโดยผู้อื่นในนามของบริษัท, บันทึกการฝึกอบรมต้องมีอยู่สำหรับหลักสูตรฝึกอบรมภายใน ต้องมีสำเนา ของเอกสาร การสอน วิธีปฏิบัติงาน หรือขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ใช้ในการฝึกอบรม	Minor	BRC (7.1.6)




	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	58/62

4.14 การเรียกสินค้าคืน

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.14.1 ผู้จัดการควรตรวจสอบให้มั่นใจว่า ในฝ่ายผลิตสินค้ามีขั้นตอนการทำงานเพื่อให้การติดตามและเรียกคืนสินค้าทั้งหมดที่มีปัญหาจากที่จัดจำหน่ายคืนได้อย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็ว	<p>1.เอกสาร บริษัทต้องมีบริษัทต้องมีเอกสารระเบียบปฏิบัติการถอดถอนและเรียกคืนสินค้า แผนการจัดการสอบย้อนกลับของการขนส่งการกักกันหรือกำจัดผลิตภัณฑ์ที่มีกระทบและการตรวจสอบย้อนกลับสต็อกผลิตภัณฑ์ แผนการบันทึกเวลาของกิจกรรมหลักขั้นตอนที่ออกแบบมาเพื่อรายงานและจัดการเหตุการณ์และสถานการณ์ฉุกเฉินที่อาจเกิดขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหาร ความเป็นของแท้ ความถูกต้องตามกฎหมาย หรือคุณภาพ ซึ่งรวมถึงการพิจารณาแผนฉุกเฉินเพื่อรักษาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ความเป็นของแท้ ถูกกฎหมาย และคุณภาพการ</p> <p>2.เอกสาร ทดสอบอย่างน้อยทุกปีเพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินงานมีประสิทธิภาพ ผลการทดสอบจะต้องถูกเก็บรักษาไว้และรวมถึงเวลาของกิจกรรมหลักด้วย ผลของการทดสอบและการเรียกคืนจริงจะต้องใช้เพื่อตรวจสอบขั้นตอนและดำเนินการปรับปรุงตามความจำเป็น</p>	Major	BRC (3.11.1, 3.11.2)
4.14.2 การบันทึกข้อมูลของการผลิตและการกระจายสินค้า และควรเก็บบันทึกเหล่านั้นไว้ให้นานกว่าอายุสินค้าตามความเหมาะสม	1.เอกสาร มีการเก็บรักษาระบบบันทึกและรายงานหลังจากพ้นระยะเวลา การวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี	Minor	BRC (3.3.2)
4.14.3 เครื่องหมายแสดงให้ชัดเจนแต่ละภาชนะบรรจุสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ที่จะนำไปบริโภคสุดท้ายหรือไปแปรรูปต่อ	1.เอกสาร บริษัทต้องมีข้อกำหนดกรณีผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัย และลดเกรดที่มีเครื่องหมายการค้าต้องมีการจัดทำเครื่องหมายสัญลักษณ์ที่ชัดเจน ทำลาย การทำใหม่ การปรับลดรุ่นเป็นฉลากทางเลือก หรือการยอมรับ โดยได้รับความยินยอมเป็นพิเศษ	Minor	BRC 3.8.1



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	59/62

4.14 การเรียกสินค้าคืน


หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
4.14.4 เมื่อมีอันตรายต่อสุขภาพที่เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิต ภายใต้สภาพเดียวกันและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณชน ควรเรียกผลิตภัณฑ์รุ่นนั้นกลับคืน และควรพิจารณาแจ้งเตือนต่อสาธารณชนเพื่อป้องกันไม่ให้นำสินค้าที่ต้องสงสัยต่อการบริโภค	1.เอกสาร ในกรณีที่มีเหตุการณ์สำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ความเป็นของแท้หรือถูกต้องตามกฎหมาย รวมถึงการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร (เช่น ประกาศบังคับใช้กฎข้อบังคับ) หรือการเพิกถอนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ต้องแจ้งลูกค้าผู้เกี่ยวข้องจะต้องได้รับแจ้งภายใน 3 วันทำการ	Major	BRC (3.11.4)
4.14.5 ควรมีการควบคุมดูแลสินค้าที่เรียกคืนกลับสู่บริษัท จนกว่านำไปทำลาย หรืออาจนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นที่ไม่ใช่การบริโภค	1.เอกสาร /ตรวจพินิจ บริษัทต้องมีมาตรการการชี้บ่งอย่างชัดเจนของผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (เช่น การติดฉลากโดยตรงหรือการใช้ระบบไอที)บันทึกการถูกทำลายเมื่อผลิตภัณฑ์ถูกทำลายด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัยของอาหาร	Major	BRC (3.8.1)

3.2.เกณฑ์การตรวจประเมิน

3.2.1. ระดับข้อบกพร่อง/ระดับของการตรวจสอบ

- C (conformance): สอดคล้องกับข้อกำหนดอย่างสมบูรณ์
- Obs: ข้อแนะนำเพื่อการปรับปรุง
- Minor: นำข้อกำหนดมาใช้บางส่วน และอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพ หรือ ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- Major: ไม่ได้นำข้อปฏิบัติมาใช้ ซึ่งอาจส่งผล ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค
- Critical: ไม่ได้นำข้อกำหนดมาใช้ ไม่สอดคล้องกับกฎหมายอาหารด้านความปลอดภัย หรือเมื่อความไม่สอดคล้องนั้น (เหล่านั้น) สามารถทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคอย่างรุนแรง



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก, สัตว์กีบสดแช่เย็นและแช่ เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์	หน้า	60/62

- NA: ไม่จำเป็นต้องนำข้อกำหนดนั้นมาใช้ (not applicable): ข้อกำหนดซึ่งจำเพาะเจาะจงเฉพาะบางรายการที่ตรวจสอบ หากไม่ตรวจสอบหรือไม่จำเป็นผู้แทนฝ่ายบริหารด้านวิชาการเป็นผู้พิจารณาและ อธิบายเหตุผล

3.2.2. การแบ่งเกรด/ผลการตรวจประเมิน

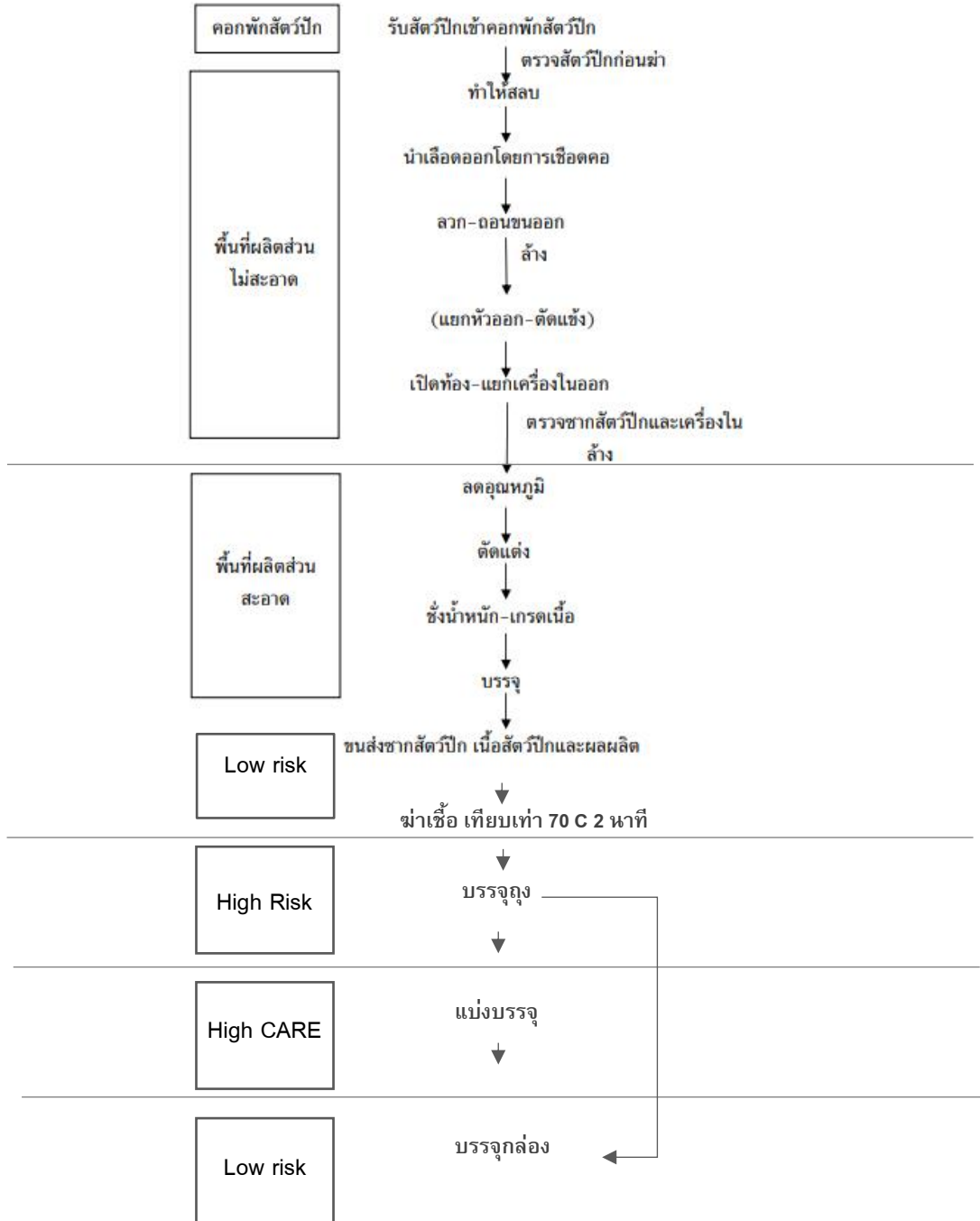
3.2.2.1. ตรวจประเมินกระบวนการผลิตอาหาร

Grade	Critical	Major	Minor	Corrective Action
A	0	0	≤5 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
B	0	1	≤ 5 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
B	0	0	6-12 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
C	0	1-2	6-12 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
C	0	0	13- 18 ข้อ	
D	≥ 1			ไม่ผ่าน
D		≥ 3		
D			≥18	



ภาคผนวก ก

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่สำคัญสำหรับโรงฆ่าสัตว์แบ่งแยกความเสี่ยงตามพื้นที่

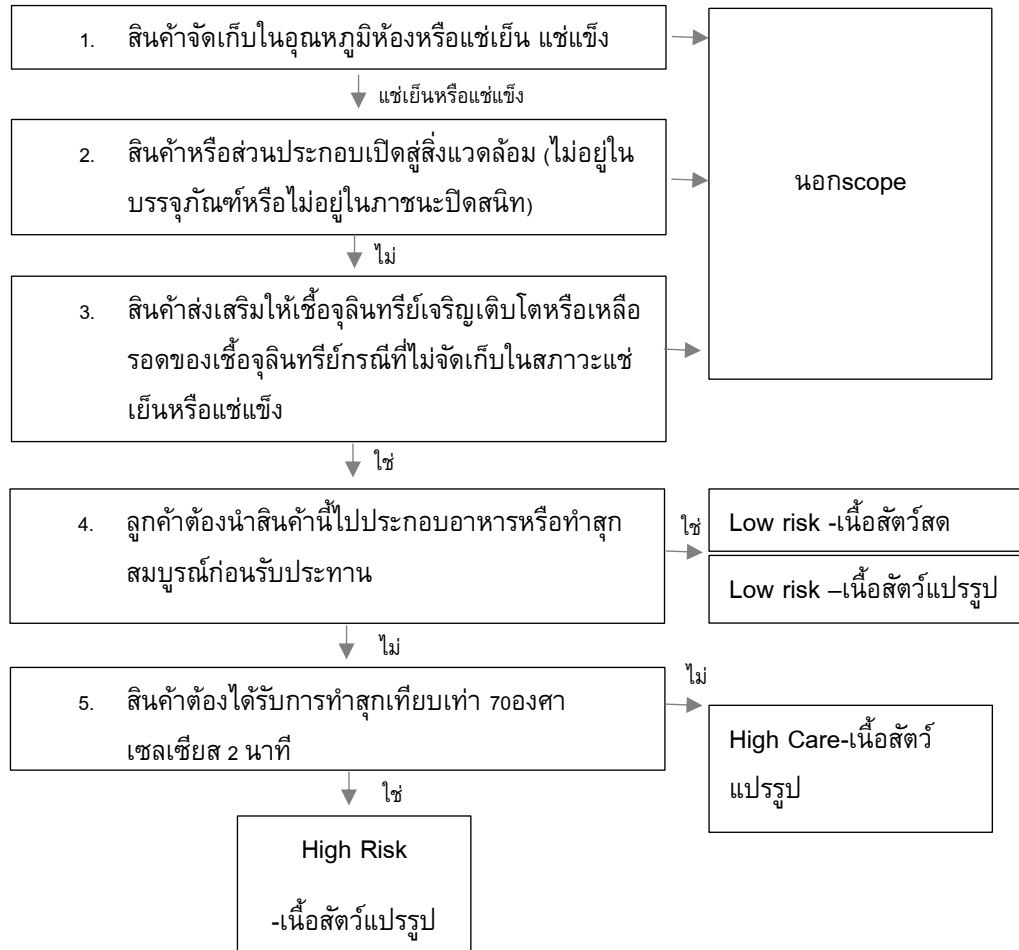


ปรับปรุงจาก มกอช. 9008-2548



ภาคผนวก ข

แผนผังการพิจารณาการรับรองตามความเสี่ยงสำหรับโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์แปรรูป



คำนิยาม

เนื้อสัตว์แปรรูป : เนื้อสัตว์ที่มีส่วนประกอบอื่น ๆ ผสมแต่เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลักมากกว่า 50% ที่แปรรูปจนไม่สามารถคืนรูปเดิมได้ ผ่านกระบวนการหมัก ดอง ย่าง ต้ม นึ่ง หรืออื่น ๆ เช่น แฮม หมูผสมไก่, ไส้กรอกอีสานแบบดิบ, หมูหมักซอส ยกเว้น การลดขนาด การผสมส่วนประกอบหรือชิ้นส่วนเนื้อสัตว์เดียวกัน การเก็บรักษาโดยใช้อุณหภูมิ เช่น หมูบดแช่แข็ง หมูสไลด์ เป็นต้น

เนื้อสัตว์สด : เนื้อสัตว์และชิ้นส่วนจากสัตว์แบบสด ความคมจัดเก็บและขนส่งแบบแช่เย็นและหรือ แช่แข็ง

ปรับปรุงจาก BRC ISUUSE 8

