

คู่มือวิธีการตรวจประเมิน

ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อมรับประทาน

บริษัท ซีพีแรม จำกัด

CPRAM Co., Ltd.

ผู้จัดทำ	นครินทร์ สกูลธรรมศิลป์
ผู้อนุมัติขั้นที่ 1	สุพรรณษา กลิ่นศรีสุข
ผู้อนุมัติขั้นที่ 2	นิสากรณ์ นาโควงศ์
ผู้อนุมัติขั้นที่ 3	สุปราณี ชนะชัย



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสัตว์พาหะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	1/16

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญ	1
บทนำ	2
จุดมุ่งหมาย	2
วัตถุประสงค์	2
ขอบเขต	2
มาตรฐานอ้างอิง	2-3
หมวด 1 การเตรียมความพร้อม	4-7
หมวด 2 การแจ้งผลการตรวจในระบบ Audit Supplier	8-9
หมวด 3 ตรวจประเมินด้าน สัตว์พาหะ	10-16



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	2/16

บทนำ (Introduction)

จุดมุ่งหมาย (Aim)

เพื่อสร้างความเข้าใจแก่ผู้ตรวจและผู้รับการตรวจสามารถดำเนินการตามมาตรฐานการตรวจ

วัตถุประสงค์ (Objective)

1. เพื่อกำหนดมาตรฐานในการตรวจแต่ละด้านของหน่วยตรวจ
2. เพื่อใช้เป็นมาตรฐานให้ผู้รับการตรวจ ได้ปฏิบัติตามมาตรฐานการตรวจดำเนินการผลิตสอดคล้องกับมาตรฐาน และความปลอดภัยของอาหารเพื่อผลิตสินค้าอย่างมีคุณภาพ
3. เพื่อความเข้าใจในการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจ

ขอบเขต (scope)

1. ผู้ส่งมอบของบริษัท ซีพีแรม จำกัด และหรือบริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์
2. ผู้ผลิตอาหารในกลุ่มธุรกิจ (Business Unit) ของบริษัท ซีพีแรม จำกัด ยกเว้นการตรวจประเมิน บริษัท ซีพีแรม จำกัด (สำนักงานใหญ่) ลาดหลุมแก้ว

มาตรฐานหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

WI-QAS-11-002_Rev.10 มาตรฐานการกําจัดแมลง

มาตรฐานอ้างอิงและข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

1. พระราชบัญญัติ
 - พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535
 - พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2564 เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกําจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2555 เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิต การนำเข้า การส่งออก และการมีไว้ในครอบครองเพื่อรับจ้างซึ่งวัตถุอันตรายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้รับผิดชอบ
 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2550 เรื่อง ผู้ควบคุมการใช้วัตถุอันตรายเพื่อรับจ้าง



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	3/16

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2549 เรื่อง จุลากและระดับความเป็นพิษของวัตถุอันตรายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบ
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2538 เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

3. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

- ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม พ.ศ. 2556 เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย

4. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พ.ศ. 2551 เรื่อง การกำหนดหลักสูตรอบรม และหน่วยงานอบรมผู้ควบคุมการใช้วัตถุอันตรายเพื่อใช้รับจ้าง
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พ.ศ. 2554 เรื่อง การแจ้ง การออกไปรับแจ้ง การขอต่ออายุและการต่ออายุใบรับแจ้งการดำเนินการวัตถุอันตรายชนิดที่ 2 ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รับผิดชอบ

5. คู่มือ ผู้ควบคุมการใช้วัตถุอันตรายเพื่อใช้รับจ้าง (ฉบับปรับปรุง) พ.ศ. 2556

6. GHPs Codex 2022



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสภานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า 4/16
---	--	---

หมวด 1 : การเตรียมความพร้อมก่อนไปตรวจประเมิน (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 ตามใบขอรับการตรวจ

1.1.3 ทีมผู้ตรวจเตรียมความพร้อมอุปกรณ์และบันทึกผลในเอกสารตามเงื่อนไขการตรวจ เช่น tablet, Computer notebook, ไฟฉาย , กล้องถ่ายรูป หรืออุปกรณ์บันทึกภาพ/VDO ตามคู่มือสั่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ (OP-IBS-10-007)

1.2 ศึกษาข้อมูลและแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับการตรวจ

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 ตัดเสื้อให้สะอาดและเตรียมถุงเท้ากรณีที่ต้องเข้ากระบวนการผลิต

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

- การสรุปรายงานในการ Audit ต้องมีหลักฐานชัดเจนในการสรุป (ตัวอย่าง ที่สุ่มและข้อมูลต่ำๆ)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสัตว์พาหะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	5/16

- หลักฐานต้องมากพอ

1.5 การเปิด-ปิดประชุม

เมื่อเดินทางไปถึงสถานที่ผลิต ควรแสดงตัวโดยการแนะนำตัวและ แสดงบัตรพนักงาน 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)
- ตรวจประเมินประจำปี (Annual Audit)
- การติดตามปัญหา (Follow up)
- อื่นๆ

1.5.1.3.ชี้แจงขอบข่ายสำหรับการตรวจประเมิน เช่น

- ตรวจประเมินความเสี่ยงจากสภาพแวดล้อมภายนอก
- ตรวจประเมินการดูแลทำความสะอาดและสุขอนามัย
- ตรวจประเมินการควบคุมสัตว์พาหะ (Pest Control)
- ตรวจประเมินของเสียและการกำจัดของเสีย

1.5.1.4.อธิบายให้ผู้รับการตรวจประเมินทราบเกี่ยวกับวิธีการตรวจประเมิน ดังนี้ การให้เกรดประเมิน

1.5.1.5.แจ้งแผนการเข้าตรวจประเมินในแต่ละช่วงเวลา หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องเช่น

1. ข้อตกลงในการให้บริการ (สัญญาบริการ)
- 2.รายละเอียดการให้บริการ / วิธีการให้บริการ
- 3.หนังสือรับรองบริษัท
- 4.ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตราย และเอกสารความปลอดภัยของสารเคมี
5. ใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภ.พ.20)
- 6.ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
7. ใบรับรองการเป็นสมาชิกสมาคมผู้ประกอบการกิจการกำจัดแมลง (TPMA)
8. ใบอนุญาตครอบครองวัตถุอันตราย
- 9.ใบอนุญาตผู้ควบคุมวัตถุอันตราย
- 10.ใบรับรองการผ่านการอบรมของพนักงานบริษัท

1.5.1.6.แจ้งขออนุญาตบันทึกภาพหรือวิดีโอในกระบวนการผลิต (กรณีที่ทางผู้ถูกตรวจอนุญาต หรือให้ทางบริษัทเป็นผู้บันทึกภาพ เป็นต้น)


UNCONTROLLED

	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	6/16

- 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 ต้องแสดงถึงความไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในการตรวจประเมินและแจ้งความประสงค์ในการรับประทานอาหารแบบง่ายและสะดวก รวดเร็ว

1.6. การ Audit ตาม Checklist

1.6.1. ตรวจประเมินตามหัวข้อของ Checklist ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบนั้นๆหรือตรวจตามกระบวนการผลิต ขึ้นอยู่กับความชำนาญของผู้ตรวจ และกรณีที่ตรวจพบทั้งสิ่งที่สอดคล้องและไม่สอดคล้องในแต่ละข้อกำหนด ต้องมีการจดบันทึกหลักฐานลงไปแบบฟอร์มทั้งหมด ระหว่างการตรวจติดตามควรดำเนินการดังนี้

1. ใช้การถามคำถาม โดยอ้างถึงมาตรฐานที่ควบคุม
2. ขอดูบันทึก
3. ตรวจสอบบันทึกดูว่าเป็นไปตามระบบที่วางไว้หรือไม่
- 4.ถามตาม 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 เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานใด

ระบุเหตุผลที่เป็นข้อบกพร่อง

N ature of Problem พบปัญหาอะไร อธิบายข้อบกพร่องที่พบ



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า 7/16

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) พิจารณาจากหลักฐานทั้งด้านเอกสารและรูปภาพได้
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? (documentation updated)

1.9.6. สื่อสารไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องแล้วหรือไม่? (communicated to all concerned)

1.9.7. มีกระบวนการที่ใกล้เคียงหรือไม่? (similar processes)



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	8/16

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 ผู้ส่งมอบต้องเข้ามากด 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 ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	9/16

2.5 การแจ้งผลการตรวจ

2.5.1 หัวหน้าผู้ตรวจประเมินความรุนแรงข้อบกพร่องที่พบในวันตรวจตามเงื่อนไขในหมวด 3- โดยใช้วิธีการอนุญาตควบคู่ 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 เมื่อคณะผู้ตรวจส่งรายงานในระบบ Audit Supplier (Supplier portal) และส่งแบบฟอร์ม FR-IBS-10-010 รายงานผลการตรวจ (กรณีส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ สภาพแวดล้อม สุขลักษณะส่วนบุคคล น้ำและน้ำแข็ง ต้องแนบผลวิเคราะห์พร้อมกับแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจ FR-IBS-10-010) ให้ผู้ยื่นคำขอหรือลูกค้าภายใน 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 วันทำการนับจากวันตรวจ

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 ระบบสวัสดิภาพสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	10/16

หมวด 3 : ประเมินด้าน สัตว์พาหะ

3. วิธีประเมินด้านสัตว์พาหะ

3.1 พื้นที่อาณานิคมรอบนอกและโครงสร้างอาคาร

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.1.1. แหล่งชุมชนและสภาพแวดล้อมภายนอกต้องไม่ส่งผลกระทบต่อความเสี่ยงด้านสัตว์พาหะในพื้นที่ผลิต ต้องมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอและต้องกำหนดมาตรการการป้องกันสัตว์พาหะจากภายนอก	พื้นที่การผลิตต้องไม่อยู่ใกล้พื้นที่เสี่ยง เช่น ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ หรือ พื้นที่จัดเก็บ/จัดการสิ่งปฏิกูล/พื้นที่จัดเก็บสารเคมี หรือวัตถุอันตราย กรณีที่มีความเสี่ยงจะต้องมีมาตรการป้องกันความเสี่ยงที่ชัดเจน หากไม่มีแผนการป้องกันจะต้องพิจารณาข้อบกพร่องเป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.1.2. รั้วและพื้นที่ภายนอกอาคารต้องได้รับการดูแลให้อยู่ในสภาพที่ดีมีการบำรุงรักษาอย่างดี	จะต้องมีรั้วรอบพื้นที่ และมีกำแพงป้องกันความเสี่ยงด้านสัตว์พาหะ ซึ่งจะต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ไม่แตกชำรุด หรือมีรู/ช่องว่าง กรณีที่ไม่ได้สร้างกำแพงมีแต่รั้วกันอาณาเขต ถือว่ามีความเสี่ยงด้าน Pest Control จะต้องมีการป้องกันความเสี่ยงด้าน Pest Control หากไม่มีให้พิจารณาเป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.1.3. ผนัง พื้น เพดาน ต้องการบำรุงรักษาอย่างดี และสามารถทำความสะอาดได้	ผนัง พื้น เพดาน ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกชำรุด หรือมีรู / ช่องว่าง และสะอาด ไม่มีเศษอาหารหรือเชื้อราสะสม	Minor	GHPs Codex 2022
3.1.4. ช่องว่างตามอาคารต้องสามารถเข้าถึงเพื่อการตรวจสอบ และทำความสะอาดได้ตามความเหมาะสม	ง่ายต่อการตรวจสอบ และสะอาด	Minor	GHPs Codex 2022
3.1.5. อาคารต้องป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะ	หน้าต่างถูกออกแบบมาเพื่อให้เปิดระบายอากาศได้ - ประตูภายนอกปิดสนิท หรือมีการป้องกันอย่างเพียงพอ - ประตูด้านนอกเปิดตรงสู่พื้นที่จัดเก็บสินค้าถูกเปิดไว้ ต้องมีมาตรการป้องกันที่เหมาะสมเพื่อป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่พื้นที่ - การติดตั้งตะแกรง และกับดัก รางระบายน้ำ เพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะ - การป้องกันหลังคา (canopies) จากนกเกาะและทำรัง	Minor	GHPs Codex 2022
3.1.6. ต้องมีการตรวจสอบสภาพของอาคารด้วยการตรวจประเมิน เอกสาร การซ่อมแซม และปรับปรุงต้องมีการกำหนดไว้	ต้องมีเอกสารการตรวจสอบสภาพความสมบูรณ์ของโครงสร้าง อาคารการผลิตที่ชัดเจน (GHPs Internal Check List)	Minor	GHPs Codex 2022



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสัตว์พาหะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	11/16

3.2 การดูแลทำความสะอาดและสุขอนามัย

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.2.1. ต้องจัดทำโปรแกรมการทำความสะอาดเป็นลายลักษณ์อักษร และนำไปใช้สำหรับอาคารสถานที่ ยานพาหนะ คลังจัดเก็บ ตลอดจนเครื่องมืออุปกรณ์ทั้งหมด การกำหนดความถี่และรายละเอียดของการทำความสะอาดขึ้นอยู่กับความเสี่ยง	- ตรวจสอบเอกสาร Cleaning Program - ตรวจสอบเอกสาร Cleaning Record	Minor	GHPs Codex 2022
3.2.2. ต้องรักษาสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์แหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และการปฏิบัติต้องลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์	- ไม่มีน้ำขังในพื้นที่รอบนอก - ไม่มีเชื้อรา หรือคราบเมือก - ไม่มีเศษอาหาร หรือเศษฝุ่นสะสม กรณีพบสัตว์พาหนะ หรือแมลงให้เป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.2.3. ต้องจัดเตรียมพนักงาน สิ่งอำนวยความสะดวก และเครื่องมืออุปกรณ์ ให้เพียงพอต่อการทำความสะอาด	- มีจำนวนพนักงานที่ล้างทำความสะอาดเพียงพอ - มีอุปกรณ์ขัดล้าง หรือจัดเก็บสารทำความสะอาดเพียงพอ - ระบบน้ำที่ใช้ทำความสะอาดจะต้องไม่ขาดแคลน และมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน	Minor	GHPs Codex 2022
3.2.4. ต้องมีการเก็บรักษามันท์ข้อมูลเกี่ยวกับการทำความสะอาดที่ดำเนินการ	- ตรวจสอบเอกสาร Cleaning Record	Minor	GHPs Codex 2022



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสัตว์พาหะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	12/16

3.3 Pest Control การควบคุมสัตว์พาหะ

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.3.1. กรณีการจ้างทำบริการควบคุมสัตว์พาหะจากผู้รับเหมาบริษัทต้องทำสัญญาบริการกับหน่วยงานที่มีความสามารถในการควบคุมสัตว์พาหะ หรือต้องมีบุคลากรทำนการฝึกอบรมเพื่อตรวจสอบและรักษาสถานที่อย่างสม่ำเสมอเพื่อยับยั้งและกำจัดสัตว์รบกวนได้โดยบริษัทผู้ให้บริการกำจัดสัตว์รบกวนต้องมีหลักฐานเอกสาร ดังนี้	1.1 หนังสือรับรองบริษัท 1.2 ใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ภ.พ.20) 1.3 ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 1.4 ใบรับรองการเป็นสมาชิกสมาคมผู้ประกอบการกำจัดแมลง (TPMA) 1.5 ใบอนุญาตครอบครองวัตถุอันตราย 1.6 ใบอนุญาตผู้ควบคุมวัตถุอันตราย 1.7 ใบรับรองการผ่านการอบรมของพนักงานบริษัท กรณีที่ผู้รับการตรวจมีการทำระบบ Pest Control เองให้พิจารณาข้อที่ 1.5 – 1,7 Remark : หากไม่มีข้อ 1.1 หรือ 1.3 หรือ 1.5 หรือ 1.6 ถือว่าเป็น Major	Minor	1.ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2538 2.ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม พ.ศ. 2556 3.พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535
3.3.2.กรณีที่มีการจ้างทำบริการควบคุมสัตว์พาหะจากผู้รับเหมา สัญญาบริการต้องระบุรายละเอียดอย่างชัดเจนและสะท้อนถึงกิจกรรมของสถานที่ดังกล่าว และ โปรแกรมการควบคุมสัตว์รบกวนต้องมีเอกสารดังนี้	2.1 ข้อตกลงในการให้บริการ (สัญญาบริการ) 2.2 ระบุกลุ่มของสัตว์รบกวนที่เป็นเป้าหมาย 2.3 รายละเอียดการให้บริการ / วิธีการให้บริการ / สถานที่ให้บริการ 2.4 แผนการดำเนินงานประจำปี 2.5 แผนผังการให้บริการ / ตำแหน่งการติดตั้งอุปกรณ์ต่างๆ 2.6 รายการสารเคมีที่ใช้ 2.7 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตราย และเอกสารความปลอดภัยของสารเคมี	Minor	พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535
3.3.3.บริษัทต้องมีหลักฐานการประเมินผู้ให้บริการด้านสัตว์พาหะในทุกครั้งที่เข้าให้บริการหรืออาจมีผลการประเมิน	ต้องมีเอกสารการประเมิน Supplier ผู้ให้บริการด้าน Pest Control เพื่อให้สอดคล้องกับ Food safety, Food Quality และ Food Legality - กรณีที่ไม่พบผลการประเมินให้เป็นระดับ Major Remark : หากผู้รับการตรวจมีการทำระบบ Pest Control เองให้ยกเว้นการตรวจข้อนี้	Minor	-



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	13/16

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.3.4.กิจกรรมสัตว์พาหะต้องไม่แสดงให้เห็นถึงความเสี่ยงปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์บริษัท ต้องกำหนดจัดการสัตว์รบกวนและบันทึกการควบคุมสัตว์พาหะไว้และเป็นส่วนหนึ่งของโปรแกรมการจัดการสัตว์พาหะอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อใช้กำจัดหรือจัดการสัตว์รบกวนไม่ให้เกิดความเสี่ยงต่อผลิตภัณฑ์	- ตรวจสอบเอกสารการให้บริการของ Supplier ด้าน Pest Control - กรณีพบการระบาด และไม่มีมาตรการควบคุมการระบาด ซึ่งเป็นข้อบกพร่องร้ายแรงระดับ Critical Remark : หากผู้รับการตรวจมีการทำระบบ Pest Control เองให้ดูเอกสารการให้บริการของผู้รับการตรวจแทน	Minor	GHPs Codex 2022
3.3.5.การตรวจติดตาม และการตรวจจับ ต้องมีการดำเนินการดังนี้	5.1 มีการตรวจติดตามจากการติดตั้งเครื่องดักจับแมลง และกับดักในตำแหน่งที่สำคัญ เพื่อตรวจสอบสัตว์รบกวน 5.2 มีแผนผังตำแหน่งการวางเครื่องดักจับแมลง/กับดัก และต้องถูกออกแบบจัดตั้งไว้ โดยป้องกันการปนเปื้อนสู่วัสดุ ผลิตภัณฑ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ 5.3 เครื่องสำหรับดักจับ/กับดัก ต้องมีความแข็งแรงทนทาน สามารถล่อ/จูงใจสัตว์รบกวน และต้องเหมาะสมกับสัตว์รบกวนที่เป็นเป้าหมายในการกำจัด 5.4 เครื่องสำหรับดักจับ/กับดัก ต้องทำการตรวจสอบตามความถี่ที่ได้กำหนดไว้ เพื่อสามารถตรวจสอบสัตว์รบกวนใหม่ได้ ผลการตรวจสอบต้องนำมาทำการวิเคราะห์ เพื่อพิจารณาแนวโน้ม	Minor	GHPs Codex 2022
3.3.6.มีมาตรการกำจัดสัตว์พาหะในพื้นที่ผลิต และมีการดำเนินการอย่างสม่ำเสมอ	6.1 มีมาตรการจัดการกับสัตว์รบกวนประจำเดือน 6.2 มีมาตรการจัดการกับสัตว์รบกวนทันทีหลังจากที่มีรายงานถึงหลักฐานว่ามีการพบสัตว์พาหะเข้ามาภายในอาคาร 6.3 สารเคมีกำจัดแมลงที่ใช้และการใช้งานต้องจำกัดเฉพาะผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับการฝึกอบรมแล้ว และต้องควบคุมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายทางด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ 6.4 มีรายงานการใช้สารเคมีกำจัดแมลงที่ถูกต้อง เพื่อแสดงถึงชนิด ปริมาณ และความเข้มข้นในการใช้ ว่าใช้ที่ไหน เมื่อไหร่ และใช้อย่างไร และเป้าหมายสัตว์รบกวนที่ต้องการกำจัด	Minor	GHPs Codex 2022



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสวัสดิภาพะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	14/16

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
	กรณีที่พบว่าผู้ปฏิบัติงานในการฉีดพ่นน้ำยากำจัดแมลง หรือทำบริการ ไม่ได้รับการฝึกอบรมถือว่าเป็นข้อบกพร่องระดับ Major		
3.3.7. ผลการตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะต้องได้รับการประเมินและวิเคราะห์เพื่อหาแนวโน้มอย่างสม่ำเสมอ	จะต้องมีการนำผลการตรวจสอบมาจัดทำข้อมูลแนวโน้มความเสี่ยงด้าน Pest Control เป็นประจำวัน, ประจำสัปดาห์, ประจำเดือน หรือไตรมาส กรณีที่พบแนวโน้มสูงขึ้น หรือพบการระบาดจะต้องมีการกำหนดมาตรการป้องกันความเสี่ยง หากไม่พบการวิเคราะห์ความเสี่ยง หรือมีมาตรการการป้องกันให้เป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.3.8. วันที่ที่รายละเอียดของการตรวจสอบควบคุมสัตว์พาหะรวมถึงข้อเสนอแนะและดำเนินการอย่างเหมาะสมตามความจำเป็นต้องเก็บรักษาไว้	- มี Data Record เก็บไว้ตามข้อกำหนดกฎหมายอาหาร คือ Shelf Life สินค้า + 1 ปี - กรณีไม่มีข้อมูลให้ถือว่าเป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.3.9. ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดต้องถูกจัดเก็บไว้เพื่อลดความเสี่ยงจากการถูกรบกวน ทำลาย หากมีความเสี่ยงจากสัตว์พาหะต่อผลิตภัณฑ์ที่ถูกจัดเก็บไว้ต้องพิจารณามาตรการควบคุมที่เหมาะสมตามโปรแกรมการควบคุมดังกล่าว	- พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องมีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีการสะสมของขยะ หรือมีความเสี่ยงที่จะเป็นแหล่งดึงดูดแมลง และสัตว์พาหะ กรณีที่พบแมลง/สัตว์พาหะในพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์สุดท้ายถือว่าเป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.3.10. บริษัทต้องมีแผนการตรวจสอบพื้นที่ภายใน (Internal Audit) อย่างน้อย 1 ครั้ง/ไตรมาส โดยนักวิชาการด้านกฏาวิทยา เพื่อประเมินความเสี่ยงด้านสัตว์พาหะในพื้นที่ โดยมีการกำหนดเกณฑ์การประเมิน และดำเนินการแก้ไขและตอบกลับภายในระยะเวลาที่กำหนดและมีการติดตามอย่างเหมาะสม โดยต้องมี เอกสารเก็บรักษาไว้	- มีผลการตรวจประเมินจากนักกฏาวิทยา กรณีที่พบข้อบกพร่องจะต้องมีมาตรการแก้ไข กรณีไม่ได้มาจากนักกฏาวิทยาให้ใช้การประเมินจากผู้ผ่านหลักสูตร “ผู้ควบคุมการใช้วัตถุอันตรายเพื่อใช้รับจากจัดการแมลง และสัตว์อื่น ในบ้านเรือน หรือทางสาธารณสุข” จากกระทรวงสาธารณสุข	Minor	GHPs Codex 2022
3.3.11. มีการตรวจสอบสารเคมีจากการอบน้ำยาตกค้างหลังการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม	- ตรวจสอบเอกสารผลการวิเคราะห์สารเคมีตกค้างหลังการล้างทำความสะอาด เพื่อพิสูจน์ยืนยันประสิทธิภาพการทำความสะอาด อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี	Major	-



	คู่มือวิธีการตรวจประเมิน ระบบสัตว์พาหะสถานที่ผลิตอาหารพร้อม รับประทาน	หน้า	15/16

3.4 ของเสียและการกำจัดของเสีย

หัวข้อ	แนวทางการตรวจ	ความรุนแรง	เอกสารอ้างอิง
3.4.1. ต้องจัดให้มีระบบเพื่อลดการสะสมของขยะ ของเสียในพื้นที่จัดการและจัดเก็บ	- ตรวจเอกสารระบบการจัดการขยะในโรงงาน - มีการกำหนดพื้นที่จัดเก็บขยะที่ชัดเจน กรณีไม่มีระบบการจัดการ หรือจัดเก็บขยะที่ชัดเจนให้พิจารณาเป็น Major	Minor	GHPs Codex 2022
3.4.2. ภาชนะรวบรวมขยะของเสียและเครื่องอัดขยะที่อยู่ภายนอก ต้องได้รับการจัดการในลักษณะที่เหมาะสมและไม่ดึงดูดสัตว์พาหะ ภาชนะรวบรวมขยะเสียประเภทผลิตภัณฑ์อาหารหรือบรรจุภัณฑ์ ต้องถูกปิดคลุมหรือปิดสนิท	- พื้นที่การจัดเก็บขยะจะต้องปิดมิดชิด หรือมีมาตรการป้องกันการดึงดูดของสัตว์พาหะหรือแมลง	Minor	GHPs Codex 2022
3.4.3. พื้นที่การวางขยะภายนอก ต้องไม่ทำให้เกิดความเสี่ยงในการปนเปื้อนเข้าไลน์ผลิต และระยะเวลาในการจัดเก็บจัดการขยะ ต้องได้รับการควบคุมที่ไม่ทำให้ดึงดูดแมลงและสัตว์พาหะเข้ามาในพื้นที่ และมีแผนการทำความสะอาดและดำเนินการอย่างเหมาะสม	- รอบความถี่ในการจัดเก็บขยะ และการล้างทำความสะอาดพื้นที่การจัดเก็บขยะต้องเหมาะสม	Minor	GHPs Codex 2022



3.5 เกณฑ์การตรวจประเมิน

3.5.1. ระดับข้อบกพร่อง/ระดับของการตรวจสอบ

- C (conformance): สอดคล้องกับข้อกำหนดอย่างสมบูรณ์
- Obs: นำข้อกำหนดมาใช้เพียงบางส่วน
- Minor: นำข้อกำหนดมาใช้บางส่วน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความเสี่ยงด้านสัตว์พาหะ
- Major: ไม่ได้นำข้อปฏิบัติมาใช้ ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดความเสี่ยงด้านสัตว์พาหะ
- Critical: ไม่ได้นำข้อกำหนดมาใช้ หรือมีการพบสัตว์พาหะในพื้นที่
- ไม่จำเป็นต้องนำข้อกำหนดนั้นมาใช้ (NA - not applicable): ข้อกำหนดซึ่งจำเพาะเจาะจงเฉพาะบางรายการที่ตรวจสอบ หากไม่ตรวจสอบหรือไม่จำเป็นผู้แทนฝ่ายบริหารด้านวิชาการเป็นผู้พิจารณาและ อธิบายเหตุผล

3.5.2. การแบ่งเกรด/ผลการตรวจประเมิน

Grade	Critical	Major	Minor	Corrective Action
A	0	0	≤5 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
B	0	1	≤ 3 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
B	0	0	3-5 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
C	0	1-2	3-5 ข้อ	ตอบกลับ พร้อมหลักฐานการแก้ไขภายใน 30 วัน
C	0	0	6-10 ข้อ	
D	≥ 1			ไม่ผ่าน
D		≥ 3		
D			≥11	

