

ข้อมูลเกี่ยวกับมาตรฐานการควบคุมและการรับรองการจัดการฟาร์มปศุสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย (มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์)

ความสนใจของสังคมในด้านความปลอดภัยของอาหารได้เพิ่มขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ซึ่งทำให้เรื่องนี้มีความสำคัญมากขึ้นสำหรับสถานที่ผลิตที่ตั้งอยู่ระดับบนสุดของแต่ละขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในการดำเนินการผ่านทางจัดการสุขอนามัยของปศุสัตว์เพื่อให้แน่ใจว่าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ในฟาร์มผลิตมีความปลอดภัย

ด้วยเหตุนี้สำนักงานความปลอดภัยอาหารและคุ้มครองผู้บริโภค กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง จึงออก "มาตรฐานการควบคุมและการรับรองการจัดการฟาร์มปศุสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย (มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์)" ในเดือนสิงหาคม 2552

จำนวนฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา หลังจากการคัดกรอง ณ วันที่ 25 มกราคม 2564 มีฟาร์มทั้งหมด 387 แห่งได้รับการรับรอง ซึ่งประกอบด้วยฟาร์มโคนม 43 แห่ง ฟาร์มโคเนื้อ 92 แห่ง ฟาร์มโคนมและโคเนื้อ 3 แห่ง ฟาร์มสุกร 159 แห่ง ฟาร์มไก่ไข่ 77 แห่งและฟาร์มสัตว์ปีก 13 แห่ง

มาตรฐาน HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์เป็นระบบการจัดการสุขอนามัยที่ใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ซึ่งผสมรวมหลักการของ "ระบบ HACCP" ที่ได้รับการส่งเสริมโดยเฉพาะในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การจัดการสุขอนามัยที่ปฏิบัติในฟาร์มปศุสัตว์จะแตกต่างอย่างมากจากที่โรงงานแปรรูปอาหาร มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์จึงนำเสนอมาตรฐานสำหรับการสร้างระบบการจัดการสุขอนามัยที่เหมาะสมและการดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องในการผลิตปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ปลอดภัยด้วยการตระหนักถึงลักษณะเฉพาะของฟาร์มปศุสัตว์

มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์มีลักษณะเฉพาะดังต่อไปนี้

1. การสื่อสารร่วมกัน

เพื่อให้สอดคล้องกับความสำคัญสูงสุดที่ว่า ความปลอดภัยของอาหารเป็นเรื่อง "ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหาร" ธุรกิจทั้งหมดในห่วงโซ่อาหารจะทำงานร่วมกันเพื่อปฏิบัติตามหน้าที่ความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐาน HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์มุ่งเน้นว่าการสื่อสารร่วมกันจะต้องได้รับการปฏิบัติอย่างจริงจังที่สุด

2. การวางแผน HACCP และการจัดการสุขอนามัยทั่วไป

มาตรฐาน HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์จะดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (HA) ในทุกปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต รวมถึงวัตถุดิบ สภาพแวดล้อมการผลิต สิ่งอำนวยความสะดวก และวิธีการทำงาน จากนั้นจะกำหนดจุดควบคุมวิกฤต (CCP) สำหรับการจัดการแบบเข้มข้น นอกจากนี้ยังจัดการกับอันตรายที่สามารถควบคุมได้ด้วยการจัดการสุขอนามัยทั่วไปผ่านสิ่งที่เรียกว่าโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไป

3. กลไกสำหรับการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

มาตรฐาน HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์มุ่งปรับปรุงความปลอดภัยของปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์และผลผลิตภาพโดยทำหน้าที่เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการวางแผน การปฏิบัติงาน การตรวจสอบความถูกต้อง และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

4. การนำไปใช้กับฟาร์มทุกแห่ง

มาตรฐาน HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์สามารถใช้ได้กับฟาร์มปศุสัตว์ทุกแห่งไม่ว่าจะมีขนาดเท่าใดก็ตาม แม้แต่ฟาร์มขนาดเล็กที่ดำเนินการโดยครอบครัวก็สามารถสร้างระบบ HACCP ได้ด้วยความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญระบบ HACCP ภายนอก สัตวแพทย์ และองค์กรที่เกี่ยวข้อง

"มาตรฐานการควบคุมและการรับรองการจัดการฟาร์มปศุสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย (มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์)" มีฉบับภาษาไทยด้านล่างนี้

**มาตรฐานการควบคุมและการรับรองการจัดการฟาร์มปศุสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
(มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์)**

สารบัญ

บทที่ 1: ขอบเขต เอกสารอ้างอิงที่อ้างอิง และคำศัพท์	1
1. ขอบเขต	1
2. เอกสารอ้างอิงที่อ้างอิง.....	1
3. คำศัพท์.....	1
บทที่ 2: ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการฟาร์ม	1
1. ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการฟาร์ม (คำมั่นสัญญา).....	1
2. การแต่งตั้งหัวหน้าทีม HACCP และสมาชิกในทีมและความรับผิดชอบ/อำนาจหน้าที่	2
3. การสื่อสารภายนอก	3
4. การสื่อสารภายใน	3
5. การเตรียมการสำหรับเหตุการณ์จำเพาะ	3
6. การตรวจสอบระบบการจัดการสุขอนามัย.....	3
7. การจัดหาและการจัดการบุคลากร อุปกรณ์ และทรัพยากรอื่น ๆ	4
บทที่ 3: การเตรียมการสำหรับการวิเคราะห์อันตราย	4
1. วัตถุประสงค์/วิสัยทัศน์อื่น ๆ สำหรับคลังอุปกรณ์ให้อาหาร เป็นต้น	4
2. ลักษณะเฉพาะของปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	4
3. วัตถุประสงค์การใช้งาน.....	5
4. การจัดเตรียมแผนภาพการไหลของกระบวนการ ข้อกำหนดของการปฏิบัติงานปัจจุบันและสภาพแวดล้อมการผลิต และการยืนยันในสถานที่ปฏิบัติงาน	5
บทที่ 4: การจัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปและการจัดเตรียมแผน HACCP	6
1. จัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไป	6
2. ทำการวิเคราะห์อันตราย (หลักการข้อที่ 1).....	7
3. จัดเตรียมแผน HACCP.....	7
บทที่ 5: การให้ความรู้และการฝึกอบรม	9
1. การให้ความรู้และการฝึกอบรม	9
2. โครงการให้ความรู้และฝึกอบรม	9
บทที่ 6: การประเมิน การปรับปรุง และการอัปเดตข้อมูลระบบการจัดการสุขอนามัย	9
1. การตรวจสอบภายใน	9
2. การวิเคราะห์ข้อมูล	10
3. การอัปเดตข้อมูลระบบเฝ้าระวังสุขอนามัย	10
บทที่ 7: รายการเอกสารการจัดการสุขอนามัยและข้อกำหนดเกี่ยวกับเอกสารและบันทึก	10
1. รายการเอกสารการจัดการสุขอนามัย	10
2. ข้อกำหนดเกี่ยวกับเอกสารและบันทึก	10

มาตรฐานการควบคุมและการรับรองการจัดการฟาร์มปศุสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย (มาตรฐานการรับรอง HACCP สำหรับฟาร์มปศุสัตว์)

บทที่ 1: ขอบเขต เอกสารอ้างอิงที่อ้างอิง และคำศัพท์

1. ขอบเขต

มาตรฐานการรับรองนี้จะใช้กับฟาร์ม (องค์กร) ผลิตปศุสัตว์ ฟาร์มผลิตปศุสัตว์จะต้องระบุที่ตั้งฟาร์มและขอบเขตของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่จะรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร

2. เอกสารอ้างอิงที่อ้างอิง

เมื่ออ้างอิงเอกสารที่นอกเหนือจากมาตรฐานการรับรองฉบับนี้ หรือแนวทางสำหรับการจัดการสุขอนามัยในขั้นตอนการผลิตปศุสัตว์ (*Kachiku no Seisan Dankai ni okeru Eisei Kanri Gaidorain*; ประกาศโดยอธิบดีสำนักงานการผลิตทางการเกษตร กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง เลขที่ 14 Seichiku 2738 ณ วันที่ 30 กันยายน 2545) ในเอกสารหรือการเก็บบันทึกเพื่อรับการรับรอง (เช่น "หลักปฏิบัติสากลที่แนะนำ หลักปฏิบัติทั่วไปด้านสุขอนามัยอาหาร") จะต้องระบุเอกสารที่อ้างอิงด้วย

3. คำศัพท์

ตามกฎหมายโดยทั่วไป คำศัพท์ที่ใช้ใน "ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) และแนวทางการประยุกต์ใช้" และ "หลักปฏิบัติสากลที่แนะนำ หลักปฏิบัติทั่วไปด้านสุขอนามัยอาหาร" ที่ออกโดยคณะกรรมการ Codex Alimentarius และมาตรฐานการรับรองฉบับนี้ จะต้องนำมาใช้ในการจัดทำเอกสารและการเก็บบันทึกเพื่อรับการรับรองด้วย

บทที่ 2: ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการฟาร์ม

เมื่อนำการจัดการสุขอนามัยที่ผสมรวมแนวคิด HACCP มาใช้ที่ฟาร์มผลิตปศุสัตว์ ผู้ประกอบการของฟาร์มนั้นจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

1. ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการฟาร์ม (คำมั่นสัญญา)

เพื่อการจัดการปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องนำการจัดการสุขอนามัยที่ผสมรวมแนวคิด HACCP มาใช้ ระบุอย่างชัดเจนว่าตนจะดำเนินการจัดการนี้อย่างต่อเนื่อง และแจ้งให้สมาชิกทุกคนในองค์กรฟาร์มผลิตปศุสัตว์ รวมถึงซัพพลายเออร์ และปลายทางการจัดส่งทราบข้อเท็จจริงนี้เพื่อดำเนินการดังต่อไปนี้

(1) การชี้แจงนโยบายการจัดการสุขอนามัยและการประชาสัมพันธ์

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดเตรียมนโยบายเกี่ยวกับการนำการจัดการสุขอนามัยที่ผสมรวมแนวคิด HACCP มาใช้ ตลอดจนการยินยอมและการปฏิบัติตามข้อบังคับทางกฎหมาย (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "นโยบายการจัดการสุขอนามัย") และแจ้งให้สมาชิกทั้งหมดขององค์กรที่มีส่วนในการผลิตปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ซัพพลายเออร์ และปลายทางการจัดส่งทราบโดยทั่วกัน นโยบายการจัดการสุขอนามัยจะต้องจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร

(2) การกำหนดเป้าหมายการจัดการสุขอนามัย

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องกำหนดเป้าหมายที่เฉพาะเจาะจงเกี่ยวกับการจัดการสุขอนามัยตามนโยบายการจัดการสุขอนามัย (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "เป้าหมายการจัดการสุขอนามัย")

เป้าหมายการจัดการสุขอนามัยจะต้องได้รับการตรวจสอบเป็นระยะ อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการฟาร์มได้รับอนุญาตให้ตรวจสอบเป้าหมายได้ทุกเมื่อที่เห็นว่าจำเป็น

(3) องค์กรต่าง ๆ ตลอดจนบทบาทและอำนาจหน้าที่ขององค์กร

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดเตรียมภาพรวมขององค์กรโดยใช้แผนผังองค์กรหรือเครื่องมืออื่น ๆ และจัดทำเอกสารบทบาทและอำนาจหน้าที่ของแต่ละองค์กร

2. การแต่งตั้งหัวหน้าทีม HACCP และสมาชิกในทีมและความรับผิดชอบ/อำนาจหน้าที่

ผู้ประกอบการฟาร์มจะแต่งตั้งหัวหน้าทีม HACCP และสมาชิกในทีม HACCP ดังต่อไปนี้ และจัดทำเอกสารความรับผิดชอบและอำนาจหน้าที่ของแต่ละฝ่ายเพื่อจัดทำ นำไปใช้ และบำรุงรักษาระบบการจัดการสุขอนามัยที่ผสมรวมแนวคิด HACCP สำหรับฟาร์มผลิตปศุสัตว์ (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "ระบบการจัดการสุขอนามัย")

(1) หัวหน้าทีม HACCP

- (i) หัวหน้าทีม HACCP จะต้องนำทีม HACCP ซึ่งประกอบด้วยหัวหน้าทีม HACCP และสมาชิกในทีม HACCP และจะดำเนินการจัดทำ นำไปใช้ ประเมิน และอัปเดตข้อมูลระบบการจัดการสุขอนามัยอย่างต่อเนื่อง
- (ii) หัวหน้าทีม HACCP จะต้องพยายามปรับปรุงความตระหนักถึงระบบการจัดการสุขอนามัยของคนงานทุกคน เพื่อให้แน่ใจว่าระบบการจัดการสุขอนามัยสามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (iii) หัวหน้าทีม HACCP จะต้องรายงานเกี่ยวกับประสิทธิภาพและความเหมาะสมของระบบการจัดการสุขอนามัยต่อผู้ประกอบการฟาร์มเป็นระยะ และเมื่อเห็นว่าจำเป็น
- (iv) หัวหน้าทีม HACCP จะต้องได้รับการแต่งตั้งจากผู้ที่มีความรู้ ประสบการณ์ และความสามารถเพียงพอในการจัดการสุขอนามัยของฟาร์มผลิตปศุสัตว์และ HACCP

(2) สมาชิกในทีม HACCP

- (i) ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องแต่งตั้งสมาชิกในทีม HACCP ตามจำนวนที่เหมาะสมกับขนาดของฟาร์ม ผู้ประกอบการฟาร์มได้รับอนุญาตให้แต่งตั้งบุคคลภายนอกองค์กรของฟาร์มปศุสัตว์ที่มีความรู้และความสามารถในการจัดการสุขอนามัยของฟาร์มและ HACCP ให้เป็นสมาชิกในทีม HACCP
- (ii) สมาชิกในทีม HACCP จะต้องบรรลุการจัดทำ การนำไปใช้ การประเมิน และการอัปเดตข้อมูลระบบการจัดการสุขอนามัยภายในบทบาท ความรับผิดชอบ และอำนาจหน้าที่ที่กำหนด
- (iii) สมาชิกในทีม HACCP จะต้องมีความรู้และความสามารถในการจัดการสุขอนามัยในฟาร์มและ HACCP

3. การสื่อสารภายนอก

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องมีส่วนร่วมในการสื่อสารที่มีประสิทธิผลกับบุคคลที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้ บันทึกข้อมูลที่ได้รับ และกำหนดและจัดทำเอกสารขั้นตอนและวิธีการใช้ข้อมูลดังกล่าว

- (1) ชีพพลายเออร์
- (2) ปลายทางการจัดส่งและผู้บริโภคปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- (3) ผู้มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายและกฎระเบียบ
- (4) องค์กรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

4. การสื่อสารภายใน

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดทำเอกสาร และดำเนินการขั้นตอนและวิธีการสื่อสารเพื่อให้แน่ใจว่าการสื่อสารระหว่างองค์กรจะเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. การเตรียมการสำหรับเหตุการณ์จำเพาะ

- (1) ทีม HACCP จะต้องกำหนดและรักษาขั้นตอนในการตอบสนองต่อเหตุการณ์จำเพาะดังต่อไปนี้ (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "เหตุการณ์จำเพาะ") เพื่อให้สามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็วหากมีเหตุการณ์เกิดขึ้น
 - (i) อุบัติเหตุร้ายแรงเกี่ยวกับปศุสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เกิดขึ้นหลังจากการขนส่ง
 - (ii) เกิดกรณีการติดฉลากผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม
 - (iii) เกิดโรคในสัตว์หรือสงสัยว่าเกิดโรคในสัตว์
 - (iv) มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายเกิดขึ้นในอาหารสัตว์ สารเติมแต่ง เป็นต้น
 - (v) เกิดภัยธรรมชาติ
- (2) ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องแต่งตั้งบุคลากรที่มีอำนาจหน้าที่ในการตัดสินใจตอบสนองเพื่อเตรียมการรับมือกับเหตุการณ์จำเพาะที่เกิดขึ้น
- (3) เมื่อมีเหตุการณ์จำเพาะเกิดขึ้น ทีม HACCP จะต้องวิเคราะห์หาสาเหตุและสถานการณ์ที่เกิดขึ้นและใช้มาตรการปรับปรุงที่เหมาะสม จะต้องมีการบันทึกและปฏิบัติตามมาตรการต่าง ๆ อย่างเป็นลำดับต่อเนื่องกัน

6. การตรวจสอบระบบการจัดการสุขอนามัย

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องทำการตรวจสอบเป็นระยะ เพื่อให้แน่ใจว่าระบบการจัดการสุขอนามัยทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพพร้อมกับระบุแหล่งที่มาของข้อมูลที่ใช้ในการตรวจสอบ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการฟาร์มได้รับอนุญาตให้ทำการตรวจสอบได้ทุกเมื่อที่เห็นว่าจำเป็น

หากพบรายการที่ต้องปรับปรุงอันเป็นผลมาจากการตรวจสอบ ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดเตรียมคำแนะนำที่เฉพาะเจาะจงเป็นลายลักษณ์อักษร ดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านั้น และบันทึกคำอธิบายของการปรับปรุง

7. การจัดหาและการจัดการบุคลากร อุปกรณ์ และทรัพยากรอื่น ๆ

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดหาทรัพยากรต่อไปนี้เพื่อให้แน่ใจว่ามีการนำระบบการจัดการสุขอนามัยมาใช้และบำรุงรักษาอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

(1) ทรัพยากรบุคคล

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดหาและจัดการทรัพยากรบุคคลที่สอดคล้องกับคุณภาพและปริมาณของงานปฏิบัติงาน

(2) ความรู้และความสามารถของคนงาน

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องรู้ว่าคุณงานต้องมีความรู้และความสามารถในด้านใดบ้างในการปฏิบัติงาน
ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องเปิดโอกาสในการให้ความรู้และการฝึกอบรมที่จำเป็นต่อการรักษาและพัฒนาความรู้และทักษะการปฏิบัติงานของคนงาน

(3) การจัดหาและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ที่จำเป็น ตลอดจนการบำรุงรักษาและการจัดการเพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ต่าง ๆ ทำงานได้ตามที่กำหนดไว้

บทที่ 3: การเตรียมการสำหรับการวิเคราะห์อันตราย

ทีม HACCP จะต้องดำเนินกิจกรรมต่อไปนี้เพื่อเตรียมการสำหรับการวิเคราะห์อันตรายดังอธิบายในบทที่ 4

1. วัตถุดิบ/วัสดุอื่น ๆ สำหรับคลังอุปกรณ์ให้อาหาร เป็นต้น

ทีม HACCP จะต้องจัดทำเอกสาร เก็บรักษา และอัปเดตข้อมูลต่อไปนี้

- (1) ลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ/วัสดุอื่น ๆ
- (2) อันตรายที่คาดว่าจะเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ/วัสดุอื่น ๆ
- (3) มาตรการในการป้องกันอันตรายที่คาดว่าจะเกิดขึ้น
- (4) ซัพพลายเออร์วัตถุดิบ/วัสดุอื่น ๆ

2. ลักษณะเฉพาะของปลัสต์ว์และผลิตภัณฑ์ปลัสต์ว์

ทีม HACCP จะต้องจัดทำเอกสาร เก็บรักษา และอัปเดตข้อมูลต่อไปนี้

- (1) ลักษณะเฉพาะและคุณสมบัติพิเศษของปลัสต์ว์และผลิตภัณฑ์ปลัสต์ว์ ข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะ ความปลอดภัย และความมั่นคง
- (2) รูปแบบการจัดส่งปลัสต์ว์และผลิตภัณฑ์ปลัสต์ว์
ตัวอย่างเช่น สิ่งมีชีวิต ตูคอนเทนเนอร์ ตูคอนเทนเนอร์พิเศษ บรรจุภัณฑ์ เป็นต้น
- (3) ระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขสำหรับปลัสต์ว์และผลิตภัณฑ์ปลัสต์ว์
ปฏิบัติตามกฎหมาย/ข้อบังคับ หรือกฎระเบียบของปลายทางการจัดส่งที่มีอยู่

- (4) ปลายทางการจัดส่งปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
 ที่ปลายทางการจัดส่ง ช่องทางการจัดจำหน่าย ตลอดจนถึงผู้บริโภคปลายทางหากเป็นไปได้ และการควบคุมดูแลในแต่ละช่องทาง
- (5) ข้อมูลที่ส่งให้กับปลายทางการจัดส่งปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
 การฉีดวัคซีน ประวัติของการบริหารยา วันที่จัดส่ง ปริมาณการจัดส่ง เป็นต้น
- (6) การจัดการพิเศษในการจัดจำหน่ายปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
 รายการที่ต้องมีการจัดการพิเศษ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและความชื้น การควบคุมดูแล เป็นต้น

3. วัตถุประสงค์การใช้งาน

ทีม HACCP จะต้องจัดทำเอกสาร เก็บรักษา และอัปเดตข้อมูลต่อไปนี้

- (1) วัตถุประสงค์ของปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- (2) การควบคุมดูแลที่คาดว่าจะเกิดขึ้น
 วิธีการแปรรูป วิธีการปรุงอาหารขั้นสุดท้าย เป็นต้น
- (3) การควบคุมดูแลและการใช้งานที่ไม่ถูกต้องที่คาดว่าจะเกิดขึ้น
- (4) ตัวตนของผู้บริโภคปลายทาง
 หากทารก ผู้สูงอายุ ผู้ป่วย และผู้ที่มีความเสี่ยงสูงอื่น ๆ เป็นผู้บริโภคปลายทาง ให้ระบุข้อมูลดังกล่าว

4. การเตรียมแผนภาพการไหลของกระบวนการ ข้อกำหนดของการปฏิบัติงานปัจจุบันและสภาพแวดล้อมการผลิต และการยืนยันในสถานที่ปฏิบัติงาน

ทีม HACCP จะต้องจัดเตรียมแผนภาพการไหลของกระบวนการ และระบุการปฏิบัติงานในกระบวนการปัจจุบัน การปฏิบัติงานประจำวัน และสภาพแวดล้อมการผลิต จากนั้นจะต้องจัดทำเอกสารระบุหัวข้อเหล่านี้ ทำการยืนยันในสถานที่ปฏิบัติงาน ทำการอัปเดตข้อมูลตามความจำเป็น และเก็บรักษาข้อมูลไว้ดังต่อไปนี้

- (1) การเตรียมแผนภาพการไหลของกระบวนการ
 ทีม HACCP จะต้องจัดเตรียมแผนภาพการไหลของกระบวนการซึ่งมีรายละเอียดในรูปแบบแผนผัง ลำดับของกระบวนการทำงานทั้งหมดและความสัมพันธ์ระหว่างกัน ตลอดจนขั้นตอนของกระบวนการที่มีการใช้วัตถุดิบ/วัสดุอื่น ๆ
- (2) ข้อกำหนดของการปฏิบัติงานปัจจุบัน (การปฏิบัติงานในกระบวนการและการปฏิบัติงานประจำ/เป็นครั้งคราว)
 - (i) ข้อกำหนดของการปฏิบัติงานในกระบวนการปัจจุบัน
 สำหรับการปฏิบัติงานในกระบวนการทั้งหมด ทีม HACCP จะต้องระบุวัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงานปัจจุบันที่อาจรบกวนวัตถุประสงค์ จุดสำคัญในการปกป้องปัจจัยเหล่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ และขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน สำหรับขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน รายละเอียดจะแบ่งออกเป็นการปฏิบัติงานเบื้องต้น การปฏิบัติงานที่จะนำไปใช้ และการปฏิบัติงานหลังการนำไปใช้
 - (ii) การจัดทำเอกสารการปฏิบัติงานประจำวันในปัจจุบันและการปฏิบัติงานประจำ/เป็นครั้งคราว
 สำหรับการปฏิบัติงานทั้งหมดที่ไม่ใช่การปฏิบัติงานในกระบวนการ แต่มีการนำไปใช้เป็นประจำหรืออย่างสม่ำเสมอ/เป็นครั้งคราว ทีม HACCP จะต้องชี้แจงระยะเวลา (ช่วงเวลา) และความถี่ที่มีการปฏิบัติงานเสร็จสิ้น ตลอดจนวัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน ปัจจุบันที่อาจรบกวนวัตถุประสงค์ จุดสำคัญในการปกป้องปัจจัยดังกล่าว อุปกรณ์ที่ใช้ และขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน สำหรับขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน รายละเอียดจะแบ่งออกเป็นการปฏิบัติงานเบื้องต้น การปฏิบัติงานที่จะนำไปใช้

และการปฏิบัติงานหลังการนำไปใช้

(3) การจัดทำเอกสารเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมการผลิต

- (i) ทีม HACCP จะต้องชี้แจงพฤติกรรมของสถานที่ปฏิบัติงาน โรงเลี้ยงสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ อุปกรณ์หลัก และถนนและคุณลักษณะอื่น ๆ โดยรอบ
- (ii) ทีมงานจะต้องศึกษาการแบ่งเขตความสะอาดและการไหล (เส้นทางการไหล) ของคน ปศุสัตว์ และสินค้า โดยคำนึงถึงการป้องกันการแพร่เชื้อระหว่างปศุสัตว์และการปนเปื้อนไปยังปศุสัตว์
- (iii) ทีมงานจะต้องระบุการแบ่งเขตความสะอาดบนแผนผังระดับพื้นดินที่แสดงแผนผังของสถานที่ปฏิบัติงาน ถนน สิ่งอำนวยความสะดวก และอุปกรณ์หลัก เป็นต้น และจัดเตรียมแผนภูมิเส้นทางการไหลโดยการติดตามการไหลของคน ปศุสัตว์ สินค้า ผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

(4) การยืนยันในสถานที่ปฏิบัติงานของแผนภาพการไหลของกระบวนการ การปฏิบัติงานปัจจุบัน และสภาพแวดล้อมการผลิต

ทีม HACCP จะต้องทำการยืนยันในสถานที่ปฏิบัติงานเพื่อยืนยันว่าแผนภาพการไหลของกระบวนการ การปฏิบัติงานในกระบวนการปัจจุบัน การปฏิบัติงานประจำวันในปัจจุบัน และการปฏิบัติงานประจำ/เป็นครั้งคราว และสภาพแวดล้อมการผลิตได้แสดงผลอย่างถูกต้อง และทำการแก้ไขให้ถูกต้องตามความจำเป็น

บทที่ 4: การจัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปและการจัดเตรียมแผน HACCP

ทีม HACCP จะต้องจัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปซึ่งเป็นไปตามระบบการจัดการสุขอนามัยผ่านขั้นตอนต่อไปนี (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "โครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไป") นอกจากนี้ทีมงานจะต้องจัดเตรียมแผน HACCP จากนั้นจึงดำเนินการตามแผน บริหารจัดการแผน และตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผนมีประสิทธิภาพหรือไม่

1. จัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไป

ทีม HACCP จะต้องจัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปดังต่อไปนี้ เพื่อให้แน่ใจว่าการผลิตปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มีความปลอดภัย

- (1) จัดทำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปตามมาตรฐานการจัดการสุขอนามัยในการเลี้ยงตามมาตรา 12 วรรค (3) ของพระราชบัญญัติควบคุมโรคติดต่อในสัตว์เลี้ยง ตลอดจนข้อมูลที่เหมาะสม (เช่น กฎหมายและกฎระเบียบ แนวทางการจัดการสุขอนามัยของปศุสัตว์ และ "หลักปฏิบัติสากลที่แนะนำ หลักปฏิบัติทั่วไปด้านสุขอนามัยอาหาร" ของคณะกรรมการอาหาร Codex Alimentarius และ "ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) และแนวทางการประยุกต์ใช้") วิธีการจัดการจะต้องกำหนดไว้ในเอกสาร เช่น คำแนะนำขั้นตอนการปฏิบัติงาน หรือคู่มือการปฏิบัติงาน โครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปแต่ละโครงการจะต้องใช้มาตรฐานการจัดการสุขอนามัยเฉพาะปศุสัตว์ของหมวด II เป็นข้อมูลอ้างอิง

- (2) นำโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปไปใช้อย่างเป็นระบบ และทำการแก้ไขตามความจำเป็นตามผลลัพธ์ รวมทั้งบันทึกการตรวจสอบความถูกต้องและการแก้ไข และเก็บรักษาบันทึกเหล่านั้นไว้
- (3) กำหนดรายละเอียดกิจกรรมต่าง ๆ สำหรับการบำรุงรักษาและการจัดการโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปในเอกสาร

2. ทำการวิเคราะห์อันตราย (หลักการข้อที่ 1)

ทีม HACCP จะต้องระบุรายการอันตรายที่มีอยู่ในวัตถุดิบและกระบวนการปฏิบัติงานทั้งหมด และจัดทำเอกสารมาตรการป้องกัน เอกสารนี้จะต้องเก็บรักษาไว้และทำการอัปเดตตามความจำเป็น

(1) การระบุรายการอันตราย

ใช้แผนงานที่เหมาะสม ระบุว่า มีปัจจัยใดบ้างที่อาจเป็นอันตรายต่อวัตถุดิบและกระบวนการปฏิบัติงานทั้งหมด แผนงานนี้จะต้องเก็บรักษาไว้และทำการอัปเดต

(2) การระบุอันตรายและวิธีการป้องกัน

สำหรับวัตถุดิบหรือกระบวนการปฏิบัติงานแต่ละรายการที่มีอันตราย ให้เลือกว่าจะใช้มาตรการสำหรับควบคุมอันตรายผ่านทางโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปหรือแผน HACCP

การเลือกมาตรการควบคุมจะต้องพิจารณาจากสิ่งต่อไปนี้:

- (i) อันตรายทางชีวภาพ เคมี หรือกายภาพที่เป็นไปได้ มีอยู่ในกระบวนการหรือเข้าสู่กระบวนการหรือไม่
- (ii) เงื่อนไขการควบคุมจะส่งผลให้ความอันตรายเพิ่มขึ้นหรือถูกควบคุม
- (iii) เมื่อพิจารณาถึงความถี่ของการเกิดขึ้นและความรุนแรง ความอันตรายดังกล่าวมีความสำคัญเพียงพอที่จะต้องมีการจัดการภายใต้แผน HACCP หรือสามารถควบคุมได้ภายใต้โครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไป
- (iv) เหตุผลในการตัดสินใจเพื่อจัดการกับอันตรายภายใต้แผน HACCP หรือแผนการจัดการสุขอนามัยทั่วไปคืออะไร
- (v) มีมาตรการควบคุมที่ใช้งานได้ผลและมีประสิทธิผลสำหรับการป้องกัน การกำจัด หรือการบรรเทาอันตรายหรือไม่ และหากมี จะมีมาตรการอะไรเป็นพิเศษ

หากในระหว่างการวิเคราะห์อันตรายเกิดความจำเป็นต้องแก้ไขหรือปรับปรุงโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปให้ทำการแก้ไขที่จำเป็น

3. จัดเตรียมแผน HACCP

ทีม HACCP จะต้องจัดเตรียมแผน HACCP จัดทำเอกสารและเก็บรักษาแผนดังกล่าว และทำการแก้ไขตามความจำเป็น หัวข้อต่อไปนี้จะต้องกำหนดไว้ในแผน HACCP

(1) กำหนดจุดควบคุมวิกฤต (CCP) (หลักการข้อที่ 2)

ระบุ CCP สำหรับอันตรายแต่ละอย่างที่จะต้องควบคุมโดยแผน HACCP และจะต้องตัดสินใจเกี่ยวกับวิธีการควบคุม CCP ด้วย

(2) กำหนดขีดจำกัดวิกฤต (หลักการข้อที่ 3)

กำหนดขีดจำกัดวิกฤตเพื่อควบคุมเหตุการณ์อันตรายต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์สำหรับ CCP ให้อยู่ภายในช่วงที่สามารถป้องกันได้ กำจัดได้ หรือยอมรับได้ อย่างไรก็ตามเมื่อมีค่าที่กำหนดไว้ในกฎหมายหรือกฎระเบียบ จะต้องปฏิบัติตามค่าเหล่านั้น

(3) กำหนดขั้นตอนการเฝ้าระวัง (หลักการข้อที่ 4)

กำหนดขั้นตอนการเฝ้าระวังและวิธีการวัด การสังเกต การยืนยันและการบันทึกกว่ามีการสังเกตเห็นขีดจำกัดวิกฤตที่ CCP หรือไม่

- (i) ภายในขั้นตอนและวิธีการเฝ้าระวัง ให้กำหนดสิ่งที่จะเฝ้าระวังอย่างชัดเจน ขั้นตอนหรือวิธีการใดที่จะใช้ในการเฝ้าระวัง การเฝ้าระวังบ่อยครั้งเพียงใด ใครจะเป็นผู้ทำการเฝ้าระวังและเก็บบันทึก และใครจะเป็นผู้ทำการตรวจสอบความถูกต้อง
- (ii) คนงานที่ดำเนินการเฝ้าระวังจะต้องได้รับการให้ความรู้และการฝึกอบรมที่เหมาะสม
- (iii) ต้องเก็บรักษาทันทีการเฝ้าระวังไว้

(4) กำหนดแนวทางแก้ไข (หลักการข้อที่ 5)

กำหนดรายการต่อไปนี้เป็นมาตรการเมื่อเกิดการเบี่ยงเบนจากขีดจำกัดวิกฤต

- (i) การตรวจสอบหาสาเหตุของการเบี่ยงเบน
- (ii) วิธีการแยกและการจัดการกับปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ที่ผลิตภายใต้เงื่อนไขของการเบี่ยงเบน (เปลี่ยนไปใช้วัตถุดิบประสงคอื่น กำจัดทิ้ง หรืออื่น ๆ)
- (iii) การกลับสู่สภาพปกติ
- (iv) มาตรการเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ

ผู้รับผิดชอบที่มีอำนาจในการตัดสินใจจะต้องดำเนินการสั่งงานสำหรับการแก้ไข ลำดับการดำเนินการแก้ไขใด ๆ ที่ดำเนินการแล้วจะต้องได้รับการบันทึกและเก็บรักษาไว้

(5) กำหนดขั้นตอนการตรวจสอบความถูกต้อง (หลักการข้อที่ 6)

ทำการตรวจสอบความถูกต้องอย่างเป็นระบบและเป็นระยะเพื่อยืนยันว่าระบบ HACCP กำลังดำเนินงานตามแผน HACCP โดยการกำหนดวัตถุประสงค์ วิธีการ และความถี่หรือช่วงเวลาของการตรวจสอบความถูกต้อง

ยืนยันรายการต่อไปนี้เป็นขั้นตอนการตรวจสอบความถูกต้อง

- (i) ตรวจสอบว่าแผนการจัดการสุขอนามัยทั่วไปหรือแผน HACCP ดำเนินการอย่างถูกต้องหรือไม่ โดยใช้บันทึกการเฝ้าระวัง บันทึกการดำเนินการแก้ไข การตรวจสอบในสถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์คนงานและอื่น ๆ
- (ii) ตรวจสอบว่าข้อมูลที่ป้อนเข้าไปในการวิเคราะห์อันตรายได้รับการอัปเดตหรือไม่ การวิเคราะห์อันตรายกำลังเกิดขึ้นหรือไม่ และแผน HACCP มีประสิทธิผลและเหมาะสมหรือไม่
- (iii) ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ที่ใช้ในการเฝ้าระวังได้รับการแก้ไขตามที่ระบุไว้หรือไม่

(6) กำหนดขั้นตอนการจัดทำเอกสารและการเก็บบันทึก (หลักการข้อที่ 7)

การจัดทำเอกสารและการจัดการเอกสาร ตลอดจนการเก็บบันทึกและการจัดการบันทึกจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ 1 และ 2 ของบทที่ 7

บทที่ 5: การให้ความรู้และการฝึกอบรม

จะต้องจัดเตรียมการให้ความรู้และการฝึกอบรมที่เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้ให้แก่คนงาน

1. การให้ความรู้และการฝึกอบรม

หัวหน้าทีม HACCP จะต้องจัดเตรียมการให้ความรู้และการฝึกอบรมความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการสุขอนามัย ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน การเฝ้าระวัง วิธีการเก็บบันทึก แผน HACCP และเรื่องอื่น ๆ ให้กับคนงานเพื่อรักษาและพัฒนาความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไปและ HACCP การให้ความรู้และการฝึกอบรมต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- (1) คนงานตระหนักถึงประเด็นหลักและความสำคัญของกิจกรรมของตนเองอย่างชัดเจน
- (2) มีการกำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการให้ความรู้/การฝึกอบรมอย่างชัดเจน
- (3) มีการตรวจสอบผลของการให้ความรู้/การฝึกอบรม และจัดการให้ความรู้ซ้ำอีกครั้งเมื่อไม่บรรลุผลที่เพียงพอ
- (4) รายการที่กล่าวถึงในข้อ (1) ถึง (3) ข้างต้นได้รับการดำเนินการอย่างเป็นระบบและบันทึกไว้

2. โครงการให้ความรู้และการฝึกอบรม

หัวหน้าทีม HACCP จะต้องระบุผู้ให้ความรู้/ฝึกอบรมและผู้รับการฝึกอบรม ระบุจำนวนครั้งที่ให้ความรู้/ฝึกอบรมล่วงหน้า และจัดเตรียมตารางเวลา หากหัวหน้าจะเปลี่ยนแปลงตารางเวลา จะต้องบันทึกเหตุผลของการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว อย่างไรก็ตามหัวหน้าได้รับอนุญาตให้มอบหมายงานให้ผู้เชี่ยวชาญภายนอกดำเนินการให้ความรู้/การฝึกอบรมได้

บทที่ 6: การประเมิน การปรับปรุง และการอัปเดตข้อมูลระบบการจัดการสุขอนามัย

เพื่อการปฏิบัติงานและบำรุงรักษาระบบการจัดการสุขอนามัยทั้งหมดอย่างมีประสิทธิภาพ หัวหน้าทีม HACCP จะต้องทำการประเมินรายการต่อไปนี้เป็นระยะ เพื่อพิจารณาว่ามีประสิทธิภาพหรือไม่ได้ผล และหากพบพื้นที่ที่ต้องทำการปรับปรุง ให้ดำเนินการปรับปรุงทันที

1. การตรวจสอบภายใน

การตรวจสอบภายในจะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้เพื่อตรวจสอบว่าระบบการจัดการสุขอนามัยมีประสิทธิภาพและถูกต้อง

- (1) ผู้ตรวจสอบภายในจะถูกกำหนดโดยผู้ประกอบการฟาร์มหรือผู้ที่ทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบการฟาร์ม
- (2) การตรวจสอบภายในจะต้องกำหนดขั้นตอนต่าง ๆ ไว้ และดำเนินการอย่างเป็นระบบตามเวลาที่กำหนดไว้ล่วงหน้า
- (3) ผู้ตรวจสอบภายในจะต้องตรวจสอบความถูกต้องผ่านการสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสารและบันทึก และการสังเกตการณ์ในสถานที่ปฏิบัติงานว่าระบบการจัดการสุขอนามัยเหมาะสมหรือไม่ และมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่ และมีการปรับปรุงรายการที่ต้องทำการปรับปรุงหรือไม่
- (4) ผู้ตรวจสอบภายในจะต้องหลีกเลี่ยงการตรวจสอบแผนกและส่วนต่าง ๆ ที่ตนเองสังกัดอยู่
- (5) ผู้เชี่ยวชาญภายนอกได้รับอนุญาตให้เข้าร่วมเป็นผู้ตรวจสอบภายในได้
- (6) ผลของการตรวจสอบภายในจะต้องจัดทำเป็นเอกสารในรูปแบบของรายงานการตรวจสอบภายใน

- (7) เมื่อมีการตรวจสอบภายในเกิดขึ้นจะต้องรายงานผลของการตรวจสอบภายในไปยังผู้ประกอบการฟาร์มและหัวหน้าทีม HACCP และหากพบจุดที่ต้องทำการปรับปรุง จะต้องชี้ให้เห็นจุดเหล่านั้นและนำไปใช้เพื่อยกระดับการบำรุงรักษาและการปรับปรุง

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

ทีม HACCP จะต้องวิเคราะห์และประเมินข้อมูลที่รวบรวมได้ในขณะที่ใช้งานระบบการจัดการสุขอนามัย และทำงานเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงใหม่ ๆ ที่สามารถนำไปสู่การปรับปรุงได้ ทีมงานจะต้องบันทึกผลการวิเคราะห์ข้อมูลและความรู้ที่เป็นประโยชน์ที่ได้รับจากข้อมูลดังกล่าว และนำไปใช้ในการปรับปรุงตามความจำเป็น

รายการต่อไปนี้จะรวมอยู่ในข้อมูลและบันทึกที่เป็นเป้าหมายในการวิเคราะห์

- (1) ข้อมูลเกี่ยวกับการสื่อสารภายนอก
- (2) ข้อมูลเกี่ยวกับการสื่อสารภายใน
- (3) บันทึกของโครงการจัดการสุขอนามัยทั่วไป
- (4) บันทึกของแผน HACCP
- (5) บันทึกกิจกรรมการตรวจสอบความถูกต้อง
- (6) บันทึกการให้ความรู้และการฝึกอบรม
- (7) ข้อมูลเกี่ยวกับรายการเฝ้าระวังที่เกี่ยวข้องกับประสิทธิภาพทางเศรษฐกิจ

3. การอัปเดตข้อมูลระบบเฝ้าระวังสุขอนามัย

ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องดำเนินการปรับปรุงเพื่อให้แน่ใจว่าประสิทธิภาพของระบบการจัดการสุขอนามัยดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการฟาร์มจะต้องอัปเดตระบบการจัดการสุขอนามัยตามความจำเป็น กิจกรรมต่าง ๆ ในการอัปเดตระบบการจัดการสุขอนามัยจะต้องได้รับการบันทึกไว้

บทที่ 7: รายการเอกสารการจัดการสุขอนามัยและข้อกำหนดเกี่ยวกับเอกสารและบันทึก

1. รายการเอกสารการจัดการสุขอนามัย

หัวหน้าทีม HACCP และบุคคลที่หัวหน้าทีม HACCP กำหนดจะต้องจัดเตรียมรายการเอกสารการจัดการสุขอนามัยที่ให้มุมมองทั้งหมดของเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสุขอนามัยในฟาร์ม (ต่อไปนี้จะเรียกว่า "เอกสารการจัดการสุขอนามัย")

รายการเอกสารการจัดการสุขอนามัยนี้จะต้องเก็บรักษาไว้และได้รับการอัปเดต

2. ข้อกำหนดเกี่ยวกับเอกสารและบันทึก

(1) เอกสาร

ขั้นตอนและวิธีการจัดทำเอกสารรวมทั้งการจัดเก็บและการจัดการเอกสารจะต้องจัดทำเป็นเอกสารและเก็บรักษาไว้

(i) การจัดทำเอกสาร

เมื่อดำเนินการจัดทำเอกสาร จะต้องปฏิบัติตามรายการดังต่อไปนี้

- เอกสารอ่านง่ายและเข้าใจได้ง่าย
- มีการระบุสังกัดและลายมือชื่อของผู้จัดเตรียม รวมถึงวันที่ทำการจัดเตรียม
- มีการระบุสังกัดและลายมือชื่อของหัวหน้า รวมถึงวันที่มีการลงนาม
- มีการระบุประวัติการอัปเดตไว้อย่างชัดเจน

(ii) การจัดการเอกสาร

เอกสารต่าง ๆ จะต้องได้รับการจัดการในลักษณะที่เป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- มีการจัดทำระบบการจัดการเอกสาร
- มีการกำหนดบุคคลผู้รับผิดชอบต่อเอกสารแต่ละประเภท
- มีการระบุผู้รับเมื่อทำการแจกจ่ายเอกสาร
- เอกสารสามารถใช้ได้ในสถานที่ที่จำเป็นและเมื่อมีความจำเป็น
- ฉบับแก้ไขปัจจุบันเป็นฉบับล่าสุด
- มีการระบุเอกสารที่จะทิ้งและกำจัดอย่างเหมาะสม
- มีการจัดทำเอกสารขั้นตอนการกำจัดไว้

(2) บันทึก

ขั้นตอนในการเก็บบันทึกตลอดจนการจัดเก็บและการจัดการบันทึกจะต้องจัดทำเป็นเอกสารและเก็บรักษาไว้

บันทึกต่าง ๆ จะต้องเก็บแยกต่างหากจากเอกสาร

(i) การเก็บบันทึก

บันทึกต่าง ๆ จะต้องเป็นไปตามรายการดังต่อไปนี้

- บันทึกต้องอ่านง่าย
- มีการระบุสังกัดและลายมือชื่อของผู้เก็บบันทึกและวันที่ (และหากจำเป็นต้องระบุเวลาด้วย) ของการเก็บบันทึก
- มีการระบุสังกัดและลายมือชื่อของหัวหน้า รวมถึงวันที่มีการลงนาม
- มีการทบทวนรูปแบบบันทึกตามความถี่หรือตามเวลาที่กำหนดไว้ล่วงหน้า

(ii) การจัดการบันทึก

บันทึกต่าง ๆ จะต้องได้รับการจัดการในลักษณะที่เป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ บันทึกที่พึงประสงค์คือบันทึกที่สามารถระบุและค้นหาได้ง่าย

- มีการกำหนดบุคคลที่รับผิดชอบต่อบันทึกแต่ละประเภท
- มีการระบุตำแหน่งการจัดเก็บและระยะเวลาการจัดเก็บของบันทึก
- มีการจัดทำเอกสารขั้นตอนการกำจัดไว้