ผลการพัฒนาผู้ใต้บังคับบัญชารายบุคคล (IDP) รอบ 2/2565

รายงานโครงการพัฒนาที่ดีโดดเด่นของหน่วยงาน ด้วยวิธีการจัดตั้งชุมชนนักปฏิบัติ (CoP)

GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

13/09/2565

หลักฐานการวางแผน

แผนปฏิบัติการชุมชนนักปฏิบัติ (CoP : Community of Practice)
กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (โปรแกรม Zoom)

1. เรื่องที่แลกเปลี่ยน GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

2. วัตถุประสงค์

2.1) เพื่อให้เจ้าหน้าที่กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ GHPs/HACCP Rev.5-2020

2.2) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของพนักงานเจ้าหน้าที่ของกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ในการเป็นผู้ตรวจประเมิน (Auditor) ระบบ GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ พร้อมทั้งสามารถเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ในการรับรองระบบประกันคุณภาพได้

3. จำนวนสมาชิก .....42..... คน (รายชื่อตามแนบ)

4. ช่วงเวลาการพัฒนา .....มิถุนายน – กรกฎาคม 2565

5. แผนกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

ครั้งที่	ประเด็นเนื้อหาที่พัฒนา	ระยะเวลา (ชั่วโมง/นาที)	เทคนิค	การประเมินผลการเรียนรู้	วิทยากร ผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน
1	GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ 1. บทนำ GHPs/HACCP และกุญแจสำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก 2. เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev.4-2003 และ GHPs rev.5-2020 3. การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 2-4 4. การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 5-9	3.5 ชม.	การบรรยาย/การปฏิบัติ การซักถาม-ตอบ	- แบบทดสอบ - การสังเกตุการณ์	นายอดุลย์ เพิ่มผล
2	GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ 1. เปรียบเทียบข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ HACCP rev.5-2020	3.5 ชม.	การบรรยาย/การปฏิบัติ การซักถาม-ตอบ	- แบบทดสอบ - การสังเกตุการณ์	นายอดุลย์ เพิ่มผล

ครั้งที่	ประเด็นเนื้อหาที่พัฒนา	ระยะเวลา (ชั่วโมง/นาที)	เทคนิค	การประเมินผลการเรียนรู้	วิทยากรผู้เชี่ยวชาญในหน่วยงาน
	2. การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G5 3. การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7 4. การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G8-G12				

6. การประเมินผลการเรียนรู้

6.1) แบบทดสอบ

6.2) การสังเกตการณ์

6.2) การซักถาม พูดคุย

7. การประเมินติดตามการนำไปใช้ประโยชน์

7.1) จำนวนผู้มาขอรับบริการ

7.2) การสอบถาม

รายชื่อสมาชิกผู้เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ (CoP: Community of Practice)

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	กลุ่ม/ ฝ่าย
1	นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์
2	นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์
3	นายอรรถพล เจริญวานิช	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์
4	นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์
5	นางสาวสมร พงค์สุรินทร์	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์
6	นายเนตินัย โคตรไมตรี	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์
7	นายวัชระ ศิริตันติ์	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
8	นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
9	นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
10	นางสาววชิราพร แสนสม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
11	นางสาวมนัธยา แต่ลิบเฮง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
12	นายจิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
13	นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
14	นางสาวนฤมล แสนขว้าง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
15	นางสาววัชรา เงินอร่าม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
16	นางสุดารัตน์ เจือจันทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์
17	นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์
18	นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์
19	นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์
20	นายวรพงษ์ ชูรส	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์
21	นางธรรมวรรณ หนุนไธสง	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
22	นางสาววิภา ศรีมูล	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
23	นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
24	นางสาวกนกนภา ภาษิต	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
25	นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
26	นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
27	นางสาวจุฬาพร ศรีหนา	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา
28	นางสาวสุชนา สุขกลัด	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา
29	นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา
30	นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	กลุ่ม/ ฝ่าย
31	นางสาวเปรมวดี ยศอิ	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา
32	นางสาววันดี จิตต์รักไทย	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา
33	นางณัฐพร ไชยานุวงศ์	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์
34	นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์
35	นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์
36	นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์
37	นางสาวสายญาติ สินนาค	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ
38	นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ
39	นางสาวผกามาส รุ่งเรือง	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ
40	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ
41	นางวีรวัลย์ ราศรีดี	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ
42	นายธราพงษ์ บุญนพ	ศูนย์ปฏิบัติการพิเศษฯ

แผนกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ครั้งที่ 1

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

วันที่ 27 มิถุนายน 2565 เวลา 08.30-16.30 น.

วัตถุประสงค์

1) เพื่อให้เจ้าหน้าที่กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ GHPs/HACCP Rev.5-2020

2) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของพนักงานเจ้าหน้าที่ของกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ในการเป็นผู้ตรวจประเมิน (Auditor) ระบบ GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ พร้อมทั้งสามารถเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ในการรับรองระบบประกันคุณภาพได้

ขอบเขตเนื้อหา

GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

1. บทนำ GHPs/HACCP และกุญแจสำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก
2. เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev.4-2003 และ GHPs rev.5-2020
3. การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 2-4
4. การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 5-9

ขั้นตอนการพัฒนา

1. ประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องและผู้สนใจทราบ
2. จัดเตรียมเนื้อหาที่สำคัญ รวมทั้งวัสดุ อุปกรณ์การนำเสนอ
3. จัดเตรียมเอกสาร ของรางวัลเพื่อการดึงดูดเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม

วัสดุอุปกรณ์/สื่อที่ใช้ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

1. ภาพ/ Power Point เป็นต้น
2. ตัวอย่างเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

ผลการจัดกิจกรรม

รายชื่อผู้เข้าร่วม

1. นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	2. นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	3. นายอรรถพล เจริญวานิช
4. นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	5. นางสาวสมร พงศ์สุรินทร์	6. นายเนตินัย โคตรไมตรี
7. นายวัชระ ศิริตันติ์	8. นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	9. นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ
10. นางสาววชิราพร แสนสม	11. นางสาวมนัธยา แต่ลิบเฮง	12. นายฐิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม
13. นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	14. นางสาวนฤมล แสนขว้าง	15. นางสาววัชรา เงินอร่าม
16. นางสาวสุดารัตน์ เจือจันทร์	17. นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	18. นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์
19. นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	20. นายวรพงษ์ ชูรส	21. นางธรรมวรรณ หนุนไธสง
22. นางสาววิภา ศรีมูล	23. นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	24. นางสาวกนกนภา ภาษิต
25. นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	26. นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	27. นางสาวจุฬาพร ศรีหนา
28. นางสาวสุชนา สุขกลัด	29. นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	30. นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา
31. นางสาวเปรมวดี ยศอิ	32. นางสาววันดี จิตต์รักไทย	33. นางณัฐพร ไชยานุวงศ์
34. นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	35. นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	36. นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู
37. นางสาวสายญาติ สินนาค	38. นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	39. นางสาวผกามาส รุ่งเรือง
40. นางสาวมนัสชนก สมคะเน	41. นางสาววีรวัลย์ ราศีดี	42. นายธราพงษ์ บุญนพ

บันทึกผลการจัดกิจกรรม/ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าร่วมอบรมฯ มีการพัฒนาการการเรียนรู้ที่ดี มีความกระตือรือร้น ให้ความสนใจในเนื้อหาที่เรียน แต่เนื่องจากการอบรมดังกล่าว เป็นการให้ความรู้แก่พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ต้องนำความรู้ในเรื่องระบบ GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์มาใช้ในการปฏิบัติงานและสามารถเป็นที่ปรึกษาให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ปัจจุบันกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์ ให้การรับรองระบบประกันคุณภาพคือ ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต (HACCP) ซึ่งเป็นระบบที่ควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารสัตว์ให้มีคุณภาพ และความปลอดภัย นอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ใช้เป็นเงื่อนไขทางการค้า สำหรับการซื้อขาย ที่เป็นที่ยอมรับของลูกค้า รวมถึงผู้บริโภคทั้งภายในประเทศ และต่างประเทศ ซึ่งในปี 2563 คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO (Codex Alimentarius Commission - CAC) ได้มีการปรับปรุงข้อกำหนดของระบบ GMP/HACCP Rev. 2003 ซึ่งใช้มานานกว่า 17 ปี โดยมีการเพิ่มหัวข้อความตระหนักและจิตสำนึก เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร การเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ และประเด็นในหัวข้อการควบคุมกระบวนการผลิตต่างๆ เพื่อสร้างความเชื่อมั่น ในเรื่องความปลอดภัยของอาหารเพิ่มมากขึ้น และเปลี่ยนชื่อระบบเป็น GHPs/HACCP Rev. 2020 ในหัวข้อมีการบรรยายภาคทฤษฎี และปฏิบัติการ จัดทำคู่มือต่างๆ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารสัตว์ เช่น การตีความข้อกำหนด GHPs/HACCP และกุญแจสำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev.2003 และ GHPs rev.2020 เพื่อให้สอดคล้องตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 และข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

โดยวิทยากรได้ให้ความรู้ระบบระบบ GMP การกำหนดนโยบายคุณภาพ กำหนดขอบข่าย การจัดตั้งทีม GMP การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ การจัดทำคู่มือคุณภาพ(บทนำ ผังโครงสร้างการจัดตั้งองค์กร และหน้าที่ความรับผิดชอบ แผนภูมิกระบวนการผลิต แผนผังโรงงาน พร้อมแสดงเส้นทางเข้า-ออก GMP Plan และการปฏิบัติตามหัวข้อระบบGMP และการจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (การรับ เก็บรักษา เบิกจ่าย และเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย การควบคุมการปฏิบัติงาน/การผลิต การควบคุมน้ำใช้และไอน้ำ การสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัด การซ่อมบำรุงเครื่องจักรและอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก การทำความสะอาด ขยะและการกำจัดขยะ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค การควบคุมสารเคมี การควบคุมแก้วและพาสติกแข็ง การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การขนส่ง การคัดแยก ชี้บ่งและสอบกลับได้ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การฝึกอบรม และการทวนสอบระบบ) และเพิ่มเติมในข้อกำหนด GHPs ดังที่กล่าวมา โดยมีการฝึกปฏิบัติโดยการจัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพ และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Procedure) โดยแบ่งกลุ่มฝึกเชิงปฏิบัติการจำนวน 4 กลุ่ม เพื่อจะได้ข้อสรุปและข้อเสนอแนะ ซึ่งเป็นการให้ความรู้แก่พนักงานเจ้าหน้าที่ในการกำกับดูแลโรงงานอาหารสัตว์ทั่วประเทศเป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบตลอดห่วงโซ่อาหาร-อาหารสัตว์ สามารถแก้ไขปัญหาของระบบ food safety เป็นอย่างดี และสอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 เพื่อรองรับการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เพื่อให้ได้อาหารสัตว์ที่ปลอดภัยต่อสัตว์และส่งผลให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป ซึ่งในการจัดอบรมระบบดังกล่าว มีรายละเอียดเนื้อหาค่อนข้างเยอะ เวลาในการให้ความรู้มีจำกัด และควรมีการพาไปศึกษาดูงานสถานที่ผลิตอาหารสัตว์แต่ละประเภทจริง จะได้เข้าใจในกระบวนการผลิตของอาหารสัตว์แต่ละประเภทที่มาขอรับรองมากยิ่งขึ้น

ลงชื่อ.....สายญาติ สินนาค.....ผู้บันทึก

(นางสาวสายญาติ สินนาค)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ

แผนปฏิบัติการชุมชนนักปฏิบัติ (Cop : Community of Practice)

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

วันที่ 27 มิถุนายน 2565

ที่	ชื่อ-สกุล	กลุ่มฝ่าย	กลุ่มที่	ลายมือชื่อ
1	นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	1	
2	นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	2	
3	นายอรรถพล เจริญวานิช	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	3	
4	นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	4	
5	นางสาวสมร พงค์สุรินทร์	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	1	
6	นายเนตินัย โคตรไมตรี	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	2	
7	นายวัชระ ศิริตันติ์	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	3	
8	นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	4	
9	นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	1	
10	นางสาววชิราพร แสนสม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	2	
11	นางสาวมนัธยา แต่ลิบฮง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	3	
12	นายจิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	4	
13	นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	1	
14	นางสาวนฤมล แสนขว้าง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	2	
15	นางสาววัชรา เงินอร่าม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	3	

ที่	ชื่อ-สกุล	กลุ่มฝ่าย	กลุ่มที่	ลายมือชื่อ
16	นางสุดารัตน์ เจือจันทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	4	
17	นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	1	
18	นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	2	
19	นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	3	
20	นายวรพงษ์ ชูรส	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	4	
21	นางธรรมวรรณ หนุนไธสง	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	1	
22	นางสาววิภา ศรีมูล	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	2	
23	นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	3	
24	นางสาวกนกนภา ภาษิต	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	4	
25	นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	1	
26	นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	2	
27	นางสาวจุฬาพร ศรีหนา	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	3	
28	นางสาวสุขนา สุขกลัด	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	4	สุขนา สุขกลัด
29	นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	1	
30	นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	2	
31	นางสาวเปรมวดี ยศอิ	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	3	เปรมวดี

ที่	ชื่อ-สกุล	กลุ่มฝ่าย	กลุ่มที่	ลายมือชื่อ
32	นางสาววันดี จิตต์รักไทย	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	4	วันดี
33	นางณัฐพร ไชยานุวงศ์	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	1	
34	นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	2	พรรษมน
35	นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	3	พิชามญชุ์
36	นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	4	กันต์กนิษฐ์
37	นางสาวสายญาติ สินนาค	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	1	
38	นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	2	
39	นางสาวผกามาส รุ่งเรือง	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	3	ผกามาส รุ่งเรือง
40	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	4	
41	นางวีรวัลย์ ราศรีดี	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	1	
42	นายธราพงษ์ บุญนพ	ศูนย์ปฏิบัติการพิเศษฯ	2	ธราพงษ์

แผนกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ครั้งที่ 2

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

วันที่ 18 กรกฎาคม 2565 เวลา 08.30-16.30 น.

วัตถุประสงค์

1) เพื่อให้เจ้าหน้าที่กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ GHPs/HACCP Rev.5-2020

2) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของพนักงานเจ้าหน้าที่ของกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ในการเป็นผู้ตรวจประเมิน (Auditor) ระบบ GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ พร้อมทั้งสามารถเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ในการรับรองระบบประกันคุณภาพได้

ขอบเขตเนื้อหา

GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

1. เปรียบเทียบข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ HACCP rev.5-2020
2. การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G5
3. การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7
4. การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G8-G12

ขั้นตอนการพัฒนา

1. ประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องและผู้สนใจทราบ
2. จัดเตรียมเนื้อหาที่สำคัญ รวมทั้งวัสดุ อุปกรณ์การนำเสนอ
3. จัดเตรียมเอกสาร ของรางวัลเพื่อการดึงดูดเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม

วัสดุอุปกรณ์/สื่อที่ใช้ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

1. ภาพ/ Power Point แสดงรูปภาพ รายละเอียด Internet และ E-mail เป็นต้น
2. ตัวอย่างเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

ผลการจัดกิจกรรม

รายชื่อผู้เข้าร่วม

1. นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	2. นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	3. นายอรรถพล เจริญวานิช
4. นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	5. นางสาวสมร พงค์สุรินทร์	6. นายเนตินัย โคตรไมตรี
7. นายวัชระ ศิริตันติ์	8. นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	9. นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ
10. นางสาววชิราพร แสนสม	11. นางสาวมนัธยา แต่ลิบเฮง	12. นายฐิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม
13. นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	14. นางสาวนฤมล แสนขว้าง	15. นางสาววัชรา เงินอร่าม
16. นางสาวสุดารัตน์ เจือจันทร์	17. นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	18. นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์
19. นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	20. นายวรพงษ์ ชูรส	21. นางธรรมวรรณ หนุนไธสง
22. นางสาววิภา ศรีมูล	23. นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	24. นางสาวกนกนภา ภาษิต
25. นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	26. นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	27. นางสาวจุฬาพร ศรีหนา
28. นางสาวสุชนา สุขกลัด	29. นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	30. นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา
31. นางสาวเปรมวดี ยศอิ	32. นางสาววันดี จิตต์รักไทย	33. นางณัฐพร ไชยานุวงศ์
34. นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	35. นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	36. นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู
37. นางสาวสายญาติ สินนาค	38. นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	39. นางสาวผกามาส รุ่งเรือง
40. นางสาวมนัสชนก สมคะเน	41. นางสาววีรวัลย์ ราศีดี	42. นายธราพงษ์ บุญนพ

บันทึกผลการจัดกิจกรรม/ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าร่วมอบรมฯ มีการพัฒนาการการเรียนรู้ที่ดี มีความกระตือรือร้น ให้ความสนใจในเนื้อหาที่เรียน แต่เนื่องจากการอบรมดังกล่าว เป็นการให้ความรู้แก่พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ต้องนำความรู้ในเรื่องระบบ GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์มาใช้ในการปฏิบัติงานและสามารถเป็นที่ปรึกษาให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ปัจจุบันกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์ ให้การรับรองระบบประกันคุณภาพคือ ระบบการจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต (HACCP) ซึ่งเป็นระบบที่ควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารสัตว์ให้มีคุณภาพ และความปลอดภัย นอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ใช้เป็นเงื่อนไขทางการค้า สำหรับการซื้อขาย ที่เป็นที่ยอมรับของลูกค้า รวมถึงผู้บริโภคทั้งภายในประเทศ และต่างประเทศ ซึ่งในปี 2563 คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO (Codex Alimentarius Commission - CAC) ได้มีการปรับปรุงข้อกำหนดของระบบ GMP/HACCP Rev. 2003 ซึ่งใช้มานานกว่า 17 ปี โดยมีการจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์ในการใช้และแผนภูมิกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ การจัดทำขอบข่ายของอันตราย (TOR) และการวิเคราะห์อันตรายและการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การจัดทำแผนปฏิบัติงาน HACCP และการทวนสอบระบบ HACCP เพื่อสร้างความเชื่อมั่น ในเรื่องความปลอดภัยของอาหารเพิ่มมากขึ้น และเปลี่ยนชื่อระบบเป็น GHPs/HACCP Rev. 2020 ในหัวข้อมีการบรรยายภาคทฤษฎี และปฏิบัติการ จัดทำคู่มือต่างๆ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารสัตว์ เช่น การตีความข้อกำหนด GHPs/HACCP และกุญแจสำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev. 2003 และ GHPs rev. 2020 เพื่อให้สอดคล้องตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 และข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

โดยวิทยากรได้ให้ความรู้ระบบระบบ HACCP การจัดการสุขลักษณะพื้นฐาน การกำหนดนโยบายคุณภาพ การกำหนดวัตถุประสงค์ และขอบข่ายการขอรับรอง การจัดตั้งทีม HACCP การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ การชี้หาวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต/แผนผังองค์กร การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต ระบุอันตรายทุกชนิดอาจจะเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิต ทำการวิเคราะห์อันตรายและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายที่ตรวจสอบ การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต การกำหนดการตรวจการเฝ้าระวัง การกำหนดวิธีการแก้ไข การกำหนดวิธีการทวนสอบ การกำหนดวิธีจัดทำเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล การฝึกอบรม และเพิ่มเติมในข้อกำหนด GHPs/HACCP ดังที่กล่าวมา และยังมีการจัดทำเอกสารกระบวนการผลิตและวิเคราะห์อันตรายเพื่อหาจุด CCP ของอาหารสัตว์แต่ละประเภท ได้แก่ โรงงานผลิตปลาป่น สารผสมล่วงหน้า (พรีมิกซ์) อาหารผสมสำเร็จรูปชนิดเม็ดสำหรับไก่เนื้อ อาหารสัตว์ผสมสำเร็จรูปชนิดเม็ดสำหรับสุกร โดยการแบ่งกลุ่มเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 กลุ่ม เพื่อจะได้ข้อสรุปและข้อเสนอแนะซึ่งเป็นการให้ความรู้แก่พนักงานเจ้าหน้าที่ในการกำกับดูแลโรงงานอาหารสัตว์ทั่วประเทศ เป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบตลอดห่วงโซ่อาหาร-อาหารสัตว์ สามารถแก้ไขปัญหาของระบบ food safety เป็นอย่างดี และสอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 เพื่อรองรับการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เพื่อให้ได้อาหารสัตว์ที่ปลอดภัยต่อสัตว์และส่งผลให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป ซึ่งในการจัดอบรมระบบดังกล่าว มีรายละเอียดเนื้อหาค่อนข้างเยอะ เวลาในการให้ความรู้มีจำกัด และควรมีการพาไปศึกษาดูงานสถานที่ผลิตอาหารสัตว์แต่ละประเภทจริง จะได้เข้าใจในกระบวนการผลิตของอาหารสัตว์แต่ละประเภทที่มาขอรับรองมากยิ่งขึ้น

ลงชื่อ.....สายญาติ สินนาค.....ผู้บันทึก

(นางสาวสายญาติ สินนาค)

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ

แผนปฏิบัติการชุมชนนักปฏิบัติ (Cop : Community of Practice)

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

วันที่ 18 กรกฎาคม 2565

ที่	ชื่อ-สกุล	กลุ่มฝ่าย	กลุ่มที่	ลายมือชื่อ
1	นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	1	
2	นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	2	
3	นายอรรถพล เจริญวานิช	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	3	
4	นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	4	
5	นางสาวสมร พงค์สุรินทร์	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	1	
6	นายเนตินัย โคตรไมตรี	กลุ่มทะเบียนและใบอนุญาตอาหารสัตว์	2	
7	นายวัชระ ศิริตันติ์	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	3	
8	นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	4	
9	นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	1	
10	นางสาววชิราพร แสนสม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	2	
11	นางสาวมนัธยา แต่ลิบฮง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	3	
12	นายจิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	4	
13	นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	1	
14	นางสาวนฤมล แสนขว้าง	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	2	
15	นางสาววัชรา เงินอร่าม	กลุ่มควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์	3	

ที่	ชื่อ-สกุล	กลุ่มฝ่าย	กลุ่มที่	ลายมือชื่อ
16	นางสุดารัตน์ เจือจันทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	4	
17	นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	1	
18	นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	2	
19	นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	3	
20	นายวรพงษ์ ชูรส	กลุ่มวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์	4	
21	นางธรรมวรรณ หนุนไธสง	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	1	
22	นางสาววิภา ศรีมูล	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	2	
23	นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	3	
24	นางสาวกนกนภา ภาษิต	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	4	กนกนภา
25	นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	1	
26	นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	กลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย	2	ชกานต์
27	นางสาวจุฬาพร ศรีหนา	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	3	
28	นางสาวสุชนา สุขกลัด	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	4	สุชนา สุขกลัด
29	นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	1	
30	นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	2	
31	นางสาวเปรมวดี ยศอิ	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	3	เปรมวดี

ที่	ชื่อ-สกุล	กลุ่มฝ่าย	กลุ่มที่	ลายมือชื่อ
32	นางสาววันดี จิตต์รักไทย	กลุ่มยาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา	4	
33	นางณัฐพร ไชยานุวงศ์	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	1	
34	นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	2	
35	นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	3	
36	นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู	กลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์	4	
37	นางสาวสายญาติ สินนาค	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	1	
38	นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	2	
39	นางสาวผกามาส รุ่งเรือง	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	3	
40	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	4	
41	นางวีรวัลย์ ราศรีดี	กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ	1	
42	นายธราพงษ์ บุญนพ	ศูนย์ปฏิบัติการพิเศษฯ	2	

ตารางเปรียบเทียบ GMP & HACCP 2003 กับ GHPs & HACCP 2020

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003[1] (พ.ศ. 2550)	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE GOOD HYGIENE PRACTICES CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011. (พ.ศ. 2564)
INTRODUCTION บทนำ	*INTRODUCTION บทนำ* (เดิม section 2) WHO 5 keys Good hygiene Practice (GHPs) Objectives วัตถุประสงค์4 Scope ขอบข่าย Use การใช้

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
INTRODUCTION บทนำ (ต่อ)	INTRODUCTION บทนำ (เดิม section 2)(ต่อ) General *Role of Competent Authorities, Food Business Operation and Consumers* *บทบาทของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ผู้ประกอบการอาหาร และผู้บริโภค :* Competent authorities FBOs Consumers General Principles หลักการทั่วไป 8 ข้อ Management commitment to Food Safety (human behaviour positive food safety culture) Management should ensure the effectiveness of the food hygiene systems in place by: Definitions นิยาม (33) คำ

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
	Chapter one GOOD HYGIENE PRACTICE (GHPs) การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
SECTION I – OBJECTIVES The Codex General Principles of Food Hygiene	*SECTION I – Introduction and Control of Food Hazards* พัฒนานำไปปฏิบัติ และคงไว้ซึ่ง GHPs มีสภาวะและกิจกรรมที่จำเป็น เพื่อผลิตอาหารที่ปลอดภัย

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
SECTION II - SCOPE, USE AND DEFINITION	*SECTION II* – PRIMARY PRODUCTION การผลิตขั้นต้น (เดิม section 3)
2.1 Scope ขอบข่าย	2.1 Environmental control การควบคุมสภาพแวดล้อม
2.2 Use การใช้	2.2 Hygiene Productionการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ
2.3 Definitions นิยาม 12 คำ	2.3 Handling, storage and transport การปฏิบัติต่ออาหารการเก็บรักษาและการขนส่ง
	2.4 Cleaning Maintenance and Personnel hygiene การทำความสะอาด การบำรุงรักษาและสุขอนามัยส่วนบุคคล

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
SECTION III - PRIMARY PRODUCTION การผลิตขั้นต้น	*SECTION III* – ESTABLISHMENT: DESIGN of FACILITIES and EQUIPMENT จัดวาง เอาใจใส่ต่อการออกแบบ ก่อสร้าง เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างถูกสุขลักษณะ (เดิม section 4)
3.1 Environmental Hygiene สุขลักษณะของสภาพแวดล้อม	3.1 Location and Structure ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง
3.2 Hygienic Production of Food Sources การผลิตอย่างถูกสุขลักษณะของแหล่งอาหาร	3.2 Facilities สิ่งอำนวยความสะดวก
3.3 Handling, Storage and Transport การปฏิบัติต่ออาหาร การเก็บ และการขนส่ง	3.3 Equipment เครื่องมือ
3.4 Cleaning, Maintenance and Personal Hygiene at Primary Production การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และสุขอนามัยส่วนบุคคล ในการผลิตขั้นต้น	

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
SECTION IV – ESTABLISHMENT : DESIGN and FACILITIES	*SECTION IV* - TRAINING AND COMPETENCE การฝึกอบรมและความสามารถ (เดิม section 10)
การเอาใจใส่ต่อการออกแบบ และก่อสร้างอย่างถูกสุขลักษณะ มีทำเลที่ตั้งเหมาะสม และมีการจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกไว้เพียงพอ เป็นสิ่งจำเป็นต่อการควบคุมอันตรายได้อย่างมีประสิทธิผล	4.1 Awareness and Responsibilities ความตระหนักและความรับผิดชอบ
4.1 Location ทำเลที่ตั้ง	4.2 Training Programmes โปรแกรมการฝึกอบรม
4.2 Premises and Rooms อาคาร สถานประกอบการ และ ห้อง	4.3 Instruction and Supervision การแนะนำและกำกับดูแล
4.3 Equipment เครื่องมือ	4.4 Refresher Training การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้
4.4 Facilities สิ่งอำนวยความสะดวก	

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :
หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

SECTION V - CONTROL OF OPERATION

การควบคุมการปฏิบัติงาน

5.1 Control of Food Hazards การควบคุมอันตรายในอาหาร

5.2 Key Aspects of Hygiene Control Systems
จุดสำคัญของระบบการควบคุมสุขลักษณะ

5.3 Incoming Material Requirements ข้อกำหนดการรับวัสดุ

5.4 Packaging การบรรจุ

5.5 Water น้ำ

5.6 Management and Supervision
การจัดการและการกำกับดูแล

5.7 Documentation and Records
ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล

5.8 Recall Procedures ขั้นตอนการเรียกคืน

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :
การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

SECTION V - ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION, AND PEST CONTROL

การบำรุงรักษา ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการ (เดิม section 6)

5.1 Maintenance and Cleaning
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.2 Pest control systems
ระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ

5.3 Waste management
การจัดการของเสีย

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
SECTION VI - ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION สถานที่ประกอบการ : การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล	*SECTION VI* - PERSONAL HYGIENE : สุขลักษณะส่วนบุคคล (เดิม section 7)
6.1 Maintenance and Cleaning การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	6.1 Health Status สภาวะสุขภาพ
6.2 Cleaning Programs โปรแกรมการทำความสะอาด	6.2 Illness and Injuries การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ
6.3 Pest Control Systems ระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ	6.3 Personal Cleanliness ความสะอาดส่วนบุคคล
6.4 Waste Management การจัดการกับของเสีย	6.4 Personal Behaviour พฤติกรรมส่วนบุคคล
6.5 Monitoring Effectiveness ประสิทธิผลของการตรวจเฝ้าระวัง	6.5 Visitors and other persons from outside the establishment ผู้เยี่ยมชมและบุคคลอื่นจากภายนอกสถานประกอบการ

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
SECTION VII – ESTABLISHMENT : PERSONAL HYGIENE สถานที่ประกอบการ สุขลักษณะส่วนบุคคล	*SECTION VII* - CONTROL OF OPERATION การควบคุมการปฏิบัติงาน (เดิม section 5)
7.1 Health Status ภาวะสุขภาพ	7.1 Description of products and processesการอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต
7.2 Illness and Injuries การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ	7.2 Key aspects of GHPs จุดสำคัญของ GHPs
7.3 Personal Cleanliness ความสะอาดสวนบุคคล	7.3 Water น้ำ
7.4 Personal Behavior พฤติกรรมส่วนบุคคล	7.4 Documentation and Records ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล
7.5 Visitors ผู้เยี่ยมชม	7.5 Recall Procedures - removal from the market of unsafe food ขั้นตอนการดำเนินการเรียกคืน – การนำอาหารที่ไม่ปลอดภัยออกจากตลาด

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :
หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

SECTION VIII – TRANSPORTATION

การขนส่ง

8.1 General ทั่วไป

8.2 Requirement ข้อกำหนด

8.3 Consumer Training การใช้และดูแลรักษา

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :
การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

SECTION VIII – PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS ข้อมูลผลิตภัณฑ์และความตระหนักของผู้บริโภค

(เดิม section 9)

8.1 Lot Identification and Traceability
การแสดงรุ่นและการตามสอบ

8.2 Product Information ข้อมูลผลิตภัณฑ์

8.3 Product Labelling การแสดงฉลาก

8.4 Consumer Education การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค

WHO 5 Keys to Safer Food and educated to apply appropriate food hygiene measures (e.g. proper hand washing, adequate storage and cooking and avoiding cross contamination) to ensure that their food is safe and suitable for consumption.

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :
หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

SECTION IX - PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจ

9.1 Lot Identification

การแสดงรุ่น

9.2 Production information

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

9.3 Labelling

การแสดงฉลาก

9.4 Consumer education

การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :
การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

SECTION IX - TRANSPORTATION

การขนส่ง (เดิม section 8)

9.1 General

หลักทั่วไป

9.2 Requirements

ข้อกำหนด

9.3 Use and Maintenance

การใช้และบำรุงรักษา

SECTION X – TRAINING การฝึกอบรม

10.2 TRAINING PROGRAMMES

โปรแกรมการฝึกอบรม

10.3 INSTRUCTION AND SUPERVISION

การแนะนำและกำกับดูแล

10.4 REFRESHER TRAINING

การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

Chapter two

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

PREAMBLE บทนำ

DEFINITIONS 16 คำ

PRINCIPLES OF THE HACCP SYSTEM

หลักการของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมประกอบด้วย 7 หลักการ ดังต่อไป

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

INTRODUCTION บทนำ

SECTION I :

PRINCIPLES OF THE HACCP SYSTEM

หลักการของระบบ HACCP

The HACCP system is designed, validated and implemented in accordance with the following seven principles :

ออกแบบ พิสูจน์ยืนยันความใช้ได้และนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตทีต้องควบคุมไปใช้ตามหลักการ 7 ข้อ ดังต่อไปนี้

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

หลักการที่ 1

ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย

(conduct a hazard analysis)

หลักการที่ 2

กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

(determine the Critical Control Points (CCP))

หลักการที่ 3

กำหนดค่าวิกฤต

(establish critical limit (s))

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

PRINCIPLE 1

Conduct a hazard analysis and identify control measures.

ดำเนินการวิเคราะห์อันตรายและระบุมาตรการควบคุม

PRINCIPLE 2

Determine the Critical Control Points (CCPs).

กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

PRINCIPLE 3

Establish validated critical limits.

กำหนดค่าวิกฤตที่ผ่านการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

หลักการที่ 4

กำหนดระบบการตรวจเฝ้าระวังเพื่อควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม Establish a system to monitor control of the CCP)

หลักการที่ 5

กำหนดการปฏิบัติการแก้ไขที่ต้องดำเนินการ เมื่อผลการตรวจเฝ้าระวังแสดงว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมไม่อยู่ภายใต้การควบคุม

Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that a particular CCP is not under control

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

PRINCIPLE 4

Establish a system to monitor control of CCPs.

กำหนดระบบการตรวจเฝ้าระวังเพื่อควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

PRINCIPLE 5

Establish the corrective actions to be taken when monitoring indicates a deviation from a critical limit at a CCP has occurred.

กำหนดการปฏิบัติการแก้ไขที่ต้องดำเนินการ เมื่อผลการตรวจเฝ้าระวังแสดงว่ามีการเบี่ยงแบนจากค่าวิกฤตที่ต้องควบคุม

หลักการที่ 6

กำหนดขั้นตอนการดำเนินงานสำหรับการทวนสอบเพื่อยืนยันว่าการดำเนินงานในระบบHACCPเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively

หลักการที่7

กำหนดให้มีระบบเอกสารเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินการทั้งหมดและบันทึกข้อมูลที่เหมาะสมกับหลักกเหล่านี้และการนำไปประยุกต์ใช้

Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively

PRINCIPLE 6

Validate the HACCP plan and then establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working as intended.

พิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของแผน HACCP และกำหนดขั้นตอนการดำเนินการสำหรับทวนสอบ เพื่อยืนยันว่าระบบ HACCP บรรลุผลตามเจตนา

PRINCIPLE 7

Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application

กำหนดให้มีระบบเอกสารเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินการทั้งหมดและบันทึกข้อมูลที่เหมาะสมกับหลักการเหล่านี้และการนำไปใช้

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM

แนวทางสำหรับการประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

SECTION II :

GENERAL GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM

แนวทางการนำระบบ HACCP ไปใช้

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

INTRODUCTION บทนำ

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

INTRODUCTION บทนำ

Flexibility for small and/or less developed food businesses

ความยืดหยุ่นสำหรับผู้ประกอบการอาหารขนาดเล็กหรือที่มีการพัฒนาน้อย หรือทั้งสองอย่าง[1/]

เป็นที่ยอมรับว่าการนำหลักการของ HACCP ไปใช้ในธุรกิจ SLDBs (Small and Less Developed Business) อาจมีอุปสรรค์จึงต้องมีความยืดหยุ่นในการนำ HACCP ไปใช้สำหรับธุรกิจดังกล่าว

หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่อาจใช้แนวทางบางอย่างในการประยุกต์ใช้ HACCP เพื่อการสนับสนุน SLDBs เช่น การพัฒนาระบบซึ่งงสอดคล้องกับหลักการของ HACCP 7 ข้อ ข้างต้น แต่มีการปรับขั้นตอนและลำดับขั้นตอน ในการนำ HACCP ไปใช้

แม้ว่าจะเป็นที่ทราบกันดีว่าความยืดหยุ่นที่เหมาะสมกับธุรกิจมีความสำคัญต่อการการนำ HACCP ไปใช้

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

APPLICATION

การประยุกต์ใช้

การประยุกต์ใช้ หลักการของ HACCP มีลำดับขั้นตอน ดังแสดงในแผนภูมิที่ 1

1 Assemble HACCP Team

จัดตั้งทีมงาน HACCP

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

SECTION III :

APPLICATION

การประยุกต์ใช้

1 Assemble HACCP Team and Identify Scope (Step 1)

จัดตั้งทีมงาน HACCP และระบุขอบข่าย (ขั้นที่ 1)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

2 Describe product
อธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์

3 Identify intended use
ระบุวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์

4 Construct flow diagram
จัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต

5 On-site confirmation of flow diagram
การตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต ณ สถานที่ผลิต

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

2 Describe product (Step 2)
อธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ (ขั้นที่ 2)

3 Identify intended use <u>and users</u> (Step 3)
ระบุเจตนาของการใช้และผู้ใช้ (ขั้นที่ 3)

4 Construct flow diagram (Step 4)
จัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (ขั้นที่ 4)

5 On-site confirmation of flow diagram (Step 5)
การตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต ณ สถานที่ผลิต (ขั้นที่ 5)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

6 List all potential hazards associated with each step, conduct a hazard analysis, and consider any measures to control identified hazards

ระบุอันตรายทุกชนิดที่อาจเกิดขึ้น ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย และพิจารณามาตรการควบคุม (ดูหลักการที่ 1)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

6 List all potential hazards <u>that are likely to occur</u> and associated with each step, conduct a hazard analysis <u>to identify the significant hazards</u>, and consider any measures to control identified hazards (Step 6/ Principle 1)

ระบุอันตรายทุกชนิดที่อาจเกิดขึ้นและเกี่ยวข้องกับแต่ละขั้นตอนดำเนินการวิเคราะห์อันตรายเพื่อระบุอันตรายที่มีนัยสำคัญและพิจารณามาตรการเพื่อควบคุมอันตรายนั้น (ขั้นที่ 6 หลักการที่ 1)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

7 Determine the Critical Control Points

กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ดูหลักการที่ 2)

8 Establish critical limits for each step

กำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

(ดูหลักการที่ 3)

9 Establish a Monitoring System for Each CCP

กำหนดระบบการตรวจเฝ้าระวังสาหรับแต่ละจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ดูหลักการที่ 4)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

7 Determine the Critical Control Points

(Step 7/ Principle 2)

กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

(ขั้นที่7/หลักการที่ 2)

8 Establish <u>validated</u> critical limits for each step

(Step 8/Principle 3)

กำหนดค่าวิกฤตที่ผ่านการพิสูจนยืนยันความใช้ได้สำหรับแต่ละจุดวิกฤตที่ต้องควบ (ขั้นที่8/หลักการที่ 3)

9 Establish a Monitoring System for Each CCP

(Step 9/Principle 4)

กำหนดระบบการตรวจเฝ้าระวังสำหรับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

(ขั้นที่9/หลักการที่ 4)

10 Establish corrective actions (ดูหลักการที่ 6)
กำหนดการปฏิบัติการแก้ไข

11 Establish Verification Procedures (ดูหลักการที่ 6)
กำหนดวิธีการทวนสอบ

10 Establish corrective actions (Step 10/Principle 5)
กำหนดการปฏิบัติการแก้ไข (ขั้นที่ 10/หลักการที่ 5)

11 Validation of the HACCP Plan and Verification Procedures (Step 11/Principle 6)
การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของแผน HACCP และขั้นตอนการดำเนินการในการทวนสอบ (ขั้นที่ 11/หลักการที่ 6)

11.1 Validation of the HACCP Plan
การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของแผน HACCP

11.2 Verification Procedures
ขั้นตอนการดำเนินการในการทวนสอบ

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003)

12 Establish Documentation and Record Keeping

กำหนดวิธีการจัดทำเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล

(ดูหลักการที่ 7)

13 TRAINING การฝึกอบรม

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020.Editorial corrections in 2011.

12 Establish Documentation and Record Keeping (Step 12/Principle 7)

กำหนดวิธีการจัดทำเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล

(ขั้นที่ 12/หลักการที่ 7)

13 Training การฝึกอบรม

Annex 1

Comparison of control measures with examples.

การเปรียบเทียบมาตรการควบคุมที่ใช้เป็น GHPs พร้อมตัวอย่าง

Diagram 1

Logic Sequence for Application of HACCP

ภาคผนวก ก ลำดับขั้นตอนและตัวอย่างภาพการตัดสินใจ

Diagram 2

Example of Hazard Analysis Worksheet

แผนภาพที่ 2ข ตัวอย่างแบบฟอร์มการวิเคราห์อันตราย

Diagram 3

Example of a Hazard Worksheet

แผนภาพที่ 2ข ตัวอย่างแบบฟอร์ม HACCP

สารก่อภูมิแพ้

- "สารก่อภูมิแพ้" หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายเฉพาะบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น มีปฏิกิริยาผิดปรกติ ทั้งที่ สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่วๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใดๆ และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

- ภูมิแพ้ คือความผิดปกติจากภาวะภูมิไวเกินของระบบภูมิคุ้มกัน อาการภูมิแพ้เกิดขึ้นเมื่อระบบภูมิคุ้มกันของมนุษย์ตอบสนองต่อสสารที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายซึ่งมีอยู่ทั่วไปในธรรมชาติ ซึ่งสารที่ก่อให้เกิดการตอบสนองนั้นเรียกว่า *สารก่อภูมิแพ้* โดยอาการตอบสนองต่อสารเหล่านี้ไม่ใช่ความผิดปกติแต่กำเนิด, สามารถคาดเดาได้ และไม่เรื้อรัง ภูมิแพ้เป็นหนึ่งในความผิดปกติจากภาวะภูมิไวเกิน

- การแพ้อาหาร เป็นรูปแบบหนึ่งของการไวต่ออาหาร (Food sensitivity) ที่เกี่ยวข้องกับปฏิกิริยากระตุ้นการตอบสนองของ ภาวะภูมิไวเกิน (Hypersensitive) ส่งผลให้เกิดการสร้างแอนติบอดีขึ้น

- การไวต่ออาหาร โดยไม่สามารถย่อยสารอาหารบางชนิดได้ (Food intolerance) เป็นปฏิกิริยาการตอบสนองซ้ำต่ออาหารที่เกิดขึ้น โดยไม่เกี่ยวข้องกับการตอบสนองของภาวะภูมิไวเกิน

สารก่อภูมิแพ้

การแพ้อาหาร/ภูมิแพ้อาหาร

1. เป็นเรื่องเฉพาะบุคคล
2. ไม่เกิดกับทุกคนที่รับประทานอาหารชนิดเดียวกันกับอาหารก่อภูมิแพ้
3. เป็นการตอบสนองของร่างกายเชิงลบหรือ
4. อาการตอบสนองต่อสารเหล่านี้ ไม่ใช่ความผิดปกติแต่กำเนิดไม่แพร่การจาย/ ระบาด/ติดต่อ
5. อาจมีความแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ หรือแต่ละภูมิภาค
6. อาการแพ้อาหารเป็นปฏิกิริยาทางภูมิคุ้มกัน
7. เป็นความเข้าใจผิดของระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายที่ตอบสนองต่ออาหาร/สารอาหารบางชนิดที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและมีอยู่ทั่วไปในธรรมชาติ แล้วการตอบสนองระบุว่าเป็นสิ่งที่ก่ออันตรายต่อร่างกาย ทำให้ระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายตอบสนองโดยการปล่อย antibody (สารภูมิต้านทาน) ที่เรียกว่า อิมมูโนโกลบูลิน อี (Immunoglobulin E: IgE) : **การตอบสนองของ IgE นี้มีศักยภาพสูงมากและสามารถเริ่มต้นภายใน 2 - 30 นาที หลังจากได้รับสารก่อภูมิแพ้**

ความรุนแรงของการแพ้อาหารสรุปได้ดังนี้

1. **อาการแพ้ถั่วลิสงจะหายใจไม่ออก และช็อก อาจตายได้**
2. **อาการแพ้นมวัว พบในเด็กทารก มีลักษณะเป็นผื่นขึ้นตามตัว เป็นลมพิษ ตัวแดง และท้องเสียเรื้อรัง**
3. **การแพ้แบบ Multiple Food Allergy จะมีอาการตัวบวม และมีการรั่วของโปรตีนทางปัสสาวะและลำไส้ อุจจาระเป็นเลือด และช็อก**
4. **การแพ้อาหารทะเล จะมีอาการตาบวม ปากบวม และ หายใจไม่ออก<u>การตอบสนองของ IgE นี้ มีศักยภาพสูงมากและสามารถเริ่มต้นภายใน 2 - 30 นาที หลังจากได้รับสารก่อภูมิแพ้ การปล่อยฮีสตามีนหรือโปรตีนอื่น ๆ</u> อาการของผู้ป่วยอาจมีตั้งแต่การจามและไข้ละอองฟางไปจนถึงสัญญาณที่เป็นอันตรายถึงชีวิตจากอาการช็อกอย่างรุนแรง**

สารก่อภูมิแพ้

ความเป็นอันตรายของสารก่อภูมิแพ้ ดังนี้

1 การตอบสนองต่อการแพ้อาหาร มีผลกระทบต่อสุขภาพอย่างรุนแรงและเสียชีวิตได้

2 บางกรณี สารก่อภูมิแพ้เพียง 1 มิลลิกรัม สามารถกระตุ้นให้เกิดการตอบสนองต่อการแพ้ และอาจถึงแก่ชีวิตได้

3 ปี พ.ศ.2549 มีผู้เสียชีวิตในสหรัฐอเมริกา จากการแพ้ถั่วลิสง ประมาณ 100 คน

4 ทั่วโลก เกิดอาการแพ้อาหาร ในผู้ใหญ่ ประมาณ 1-2% เด็กประมาณ 5-8%

5 ขึ้นกับลักษณะนิสัยการบริโภคในแต่ละพื้นที่

สารก่อภูมิแพ้

ความสามารถในการสร้าง IgE นั้นอาจเกิดจากสาเหตุดังนี้

- สาเหตุจากพันธุกรรม
- ปัจจัยทางสรีระและสุขภาพตอนที่รับประทานอาหารชนิดนั้น (ผู้ที่เป็นภูมิแพ้แล้วย่อมมีโอกาสแพ้อาหารได้มากกว่าคนทั่วไป)
- นอกจากนี้อาจเกิดได้จากการออกกำลังกายหลังจากเพิ่งรับประทานอาหาร สาเหตุนี้ยังไม่ทราบกลไกของการแพ้อย่างแน่ชัด แต่สันนิษฐานว่า เป็นเพราะร่างกายถูกกระตุ้นมากขึ้นจากการออกกำลังกาย ทำให้มีการหลั่ง สารฮีสตามีนออกมา ก็จะเริ่มมีอาการคัน รู้สึกเบาศีรษะ หรือหอบ ซึ่งอาจรุนแรงจนถึงแก่ชีวิตได้จึงควรเว้นระยะระหว่างการรับประทานอาหารและการออก กำลังกายให้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง

สารก่อภูมิแพ้

- **ลักษณะอาการแพ้อาหาร**
- **1.<u>อาการเฉียบพลัน</u> จะเกิดขึ้นหลังรับประทานอาหารนั้นไป 2-3 นาที ถึง 1 ชั่วโมงอาหารส่วนใหญ่ที่ทำให้เกิดอาการ แพ้อย่างเฉียบพลัน คือ <u>อาหารทะเล</u> หลังรับประทานไปแล้ว ก็อาจจะเกิดการคันคอ ปากจมูกและตา ปากบวม หนังตาบวม ลมพิษพุพอง คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วงแน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก หมดสติ เป็นต้น เมื่อพบผู้เกิดอาการเช่นนี้ให้นำส่ง โรงพยาบาลทันที เพราะอาจรุนแรงถึงขัน เสียชีวิตได้**
- **2.<u>อาการที่เกิดอย่างช้าๆ</u> จะเกิดขึ้นหลังรับประทานอาหารนั้น เข้าไปนานกว่า 1-24 ชั่วโมงอาหารที่ทำให้เกิดอาการแพ้ อย่างช้า ๆ ได้แก่ <u>ไข่ นม ข้าวสาลี</u> เป็นต้น ซึ่งอาจจะมีการคลื่นไส้อาเจียน อุจจาระร่วงลมพิษพุพอง ปวดเมื่อยเนื้อตัว ปวดศีรษะ เป็นต้น**

สารก่อภูมิแพ้

- **อ.ดร.นพ. สิระ นันทพิศาล** คณะแพทยศาสตร์ ม.ธรรมศาสตร์ บอกว่ากุ้ง จัดอยู่ **Phylum Arthropod** คือ สัตว์มีเปลือกหุ้มตัว ในลักษณะเป็นปล้องๆ กุ้ง ลอบสเตอร์ และปู แต่กุ้งเครย์ฟิช **Crayfish** จัดเป็นปลา

- **อ.พญ.ชามาศ วงศ์ษา** อายุรแพทย์โรคภูมิแพ้และภูมิคุ้มกัน ภาควิชาอายุรศาสตร์ คณะแพยศาสตร์ศิริราชพยาบาล บอกว่ากุ้งมีโปรตีนชนิดหนึ่งชื่อว่า **โทโพรไมโอซิน Tropomyosin** สารนี้เป็นตัวการทำให้เกิดอาการแพ้ ซึ่งกุ้งทุกตัวมีโปรตีนตัวนี้ โปรตีนนี้พบได้ในสัตว์จำพวกอาหารทะเลอื่นๆ เช่น ปู ล็อบสเตอร์ หอย หมึก

วิธีการป้องกันการเกิดอาการแพ้หรือจำกัดความรุนแรงของอาการแพ้ ทำได้โดยปฏิบัติตามข้อ ดังต่อไปนี้

- **หลีกเลี่ยงสารก่อภูมิแพ้ : อาจทำได้ยาก ขึ้นอยู่กับชนิดของสิ่งที่แพ้ เช่น หากแพ้รังแคของสัตว์ อาจทำได้โดยการหลีกเลี่ยงการสัมผัสสัตว์ หากแพ้ละอองเกสรดอกไม้ อาจหลีกเลี่ยงโดยการอยู่ในตัวอาคารไม่ออกไปอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่มีละอองเกสรจำนวนมาก**

- **ทำสมุดบันทึก : เพื่อหาสาเหตุของอาการแพ้ หรือหาปัจจัยกระตุ้นที่ทำให้อาการแพ้รุนแรงขึ้น โดยการจดบันทึกเกี่ยวกับ สิ่งที่รับประทานหรือกิจกรรมที่ทำ**

- **ใส่สร้อยข้อมือหรือสร้อยคอที่ระบุว่าเป็นโรคภูมิแพ้ (medical bracelet or necklace) : เพื่อให้ผู้อื่นรู้ได้ว่าเป็นโรคภูมิแพ้ในกรณีที่ไม่สามารถสื่อสารได้ขณะเกิดอาการแพ้**

- **ในผู้ป่วยบางรายที่มีอาการแพ้รุนแรง อาจจำเป็นต้องพกยาอะดีนารีน (Adenaline) นับว่าสำคัญมาก เพื่อใช้ในการฉีดยาด้วยตนเองและประสบความสำเร็จในการช่วยเหลือผู้ที่เกิดอาการแอนาไฟแล็กซิส (Anaphylaxis) โดยปรึกษาแพทย์หากสงสัยว่าอาจมีความจำเป็นต้องได้รับยา**

สารก่อภูมิแพ้

การปป้องกันและรักษาอาการแพ้อาหารทะเล

- หลีกเลี่ยงการรับประทานสัตว์น้ำมีเปลือกที่จะทำให้เกิดอาการแพ้เป็นวิธีป้องกันการแพ้อาหารทะเลที่ดีที่สุด ทว่าแม้จะพยายามป้องกันแล้ว บางครั้งก็อาจเผลอรับประทานหรือสัมผัสอาหารเหล่านี้โดยไม่รู้ตัว
- สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้ไม่รุนแรงแพทย์อาจแนะนำ ให้รับประทานยาแก้แพ้หรือยาต้านฮีสทามีน (Antihistamines) ช่วยลดอาการแพ้ต่าง ๆ เช่น อาการคันหรือมีผื่น
- สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหารทะเลชนิดรุนแรงซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต ผู้ป่วยจะต้องได้รับการฉีดยาเอพิเนฟริน (Epinephrine)อย่างเร่งด่วนที่สุด และบางรายที่เสี่ยงต่ออาการแพ้รุนแรงนี้ แพทย์จะแนะนำให้พกยาเอพิเนฟรินติด ตัวไว้ตลอดเวลา รวมถึงสอนวิธีฉีดยาด้วยตนเอง
- โรคภูมิแพ้รักษาไม่หายขาด แต่สามารถรักษาให้ดีขึ้นได้

- โรคภูมิแพ้อาหารไม่สามารถรักษาได้ ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นตัวตั้งต้นของการเกิดอาการแพ้ เพื่อป้องกันการแพ้ที่จะเกิดขึ้น
- โรคภูมิแพ้อาหารทำให้ชีวิตประจำวันของผู้ป่วยและผู้ที่เกี่ยวข้องเปลี่ยนแปลงไป โดยต้องเฝ้าระวังเรื่องของความปลอดภัยอยู่ตลอดเวลา

- แม้ว่าปริมาณสารก่อภูมิแพ้ในอาหารจะมีเพียงเล็กน้อยก็อาจไปกระตุ้นและเป็นสาเหตุทำให้เกิดอาการแพ้ได้
- คนส่วนใหญ่ที่มีอาการแพ้และบริโภคบางสิ่งบางอย่างเข้าไป เพราะคิดว่าสิ่งนั้นปลอดภัย

สำหรับผู้ป่วยแพ้อาหารที่มีอาการรุนแรง ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่แพ้อย่างเคร่งครัด
ในกรณีที่พยายามหลีกเลี่ยงอาหารที่แพ้แล้ว แต่ยังมีอาการแพ้เนื่องจากได้รับอาหารที่แพ้เจือปนเข้าไปโดยไม่ได้ตั้งใจบ่อย ๆ เช่น การแพ้แป้งสาลี ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารหลายชนิด ได้แก่ ขนมปัง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารชุบแป้งทอด เป็นต้น
ทำให้การหลีกเลี่ยงเป็นไปได้ยาก

และมีความลำบากในการใช้ชีวิตประจำวันซึ่งบางครั้งต้องรับประทานอาหารนอกบ้าน
ในกรณีนี้ควรไปพบแพทย์ผู้เชี่ยวชาญโรคภูมิแพ้โดยตรง

- อิมมูโนโกลบูลิน อี (Immunoglobulin E: IgE) :

ค้นพบในปี ค.ศ.1963 (2506)โดย (Prof. Kimishige Ishizaka (จาก Denver USA) และ Prof. Gunnar Johannson (จากสวีเดน) ได้รายงานระดับ IgE เกี่ยวข้องทั้งการกำเนิดของโรคและความรุนแรงของโรคภูมิแพ้) เพื่อกำจัดอาหารหรือสารอาหารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ เกิดขึ้นซ้ำต่ออาหารเฉพาะอย่าง โดยสารก่อภูมิแพ้ส่วนใหญ่เป็นโปรตีน

- Kari Nadeau (29 ตค.2563 : กรงเทพธุรกิจ) ผู้เชี่ยวชาญด้านโรคภูมิแพ้ของมหาวิทยาลัยสแตนฟอร์ด กล่าวว่า คนจำนวนมากถึง 1 ใน 3 คิดว่าตัวเองแพ้อาหาร แต่ในความเป็นจริงไม่ได้ไปตรวจหรือรักษาทางการแพทย์อย่างจริงจัง จึงทำให้สถิติการแพ้อาหารจากการสอบถามนั้นเชื่อถือไม่ค่อยได้ ในขณะเดียวกันหลายประเทศก็ไม่มีฐานข้อมูลเกี่ยวกับการแพ้อาหารของคนในประเทศ
- Peter Ben Embarek จากองค์การอนามัยโลกกล่าวด้วยเช่นกันว่า "อาหารที่มนุษย์แพ้มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น ในอดีตเมื่อ 10 ปีก่อนมีเพียงแค่ อาหารทะเล นม และถั่วเท่านั้น"

- โครงการวิจัย ดีพิมพ์ เมื่อปี พ.ศ. 2553 เรื่อง "การศึกษาหาสารก่อภูมิแพ้ที่จำเพาะ ที่เป็นสาเหตุของการแพ้กุ้งน้ำจืดและกุ้งทะเลที่นิยมบริโภคในคนไทย"
- ชี้ให้เห็นว่ากุ้งน้ำจืดที่พบรายงานการแพ้มากที่สุด คือ <u>กุ้งก้ามกราม</u> ส่วนกุ้งทะเล คือ กุ้งกุลาดำ ทั้งนี้อาการแพ้อาจเกิดจากกุ้งเพียงชนิดเดียวหรือมากกว่าหนึ่งชนิด
- <u>ดร.สุรพล พิบูลโภคานันท์</u> นักวิจัย ผู้ควบคุมโครงการจาก สถาบันอณูชีววิทยาและพันธุศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล นำตัวอย่างเลือดของอาสาสมัคร ที่แพ้กุ้งมาทดสอบและวิเคราะห์หาสารก่อภูมิแพ้ จึงค้นพบว่า
- สารก่อภูมิแพ้ที่จำเพาะต่อคนไทย

  ในกุ้งก้ามกราม คือ <u>โปรตีนเฮโมไซยานิน</u> <u>(hemocyanin protein)</u>

  ในกุ้งกุลาดำ คือ <u>โปรตีนลิพิดไบน์ดิง</u> <u>(lipid binding protein)</u>

  และโปรตีน <u>แอลฟาแอกตินิน (alpha actinin protein)</u>
- บางกรณีอาจเป็นการแพ้สัตว์ที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู หอย ซึ่งมีสารไคติน (Chitin) เป็นองค์ประกอบของเปลือก

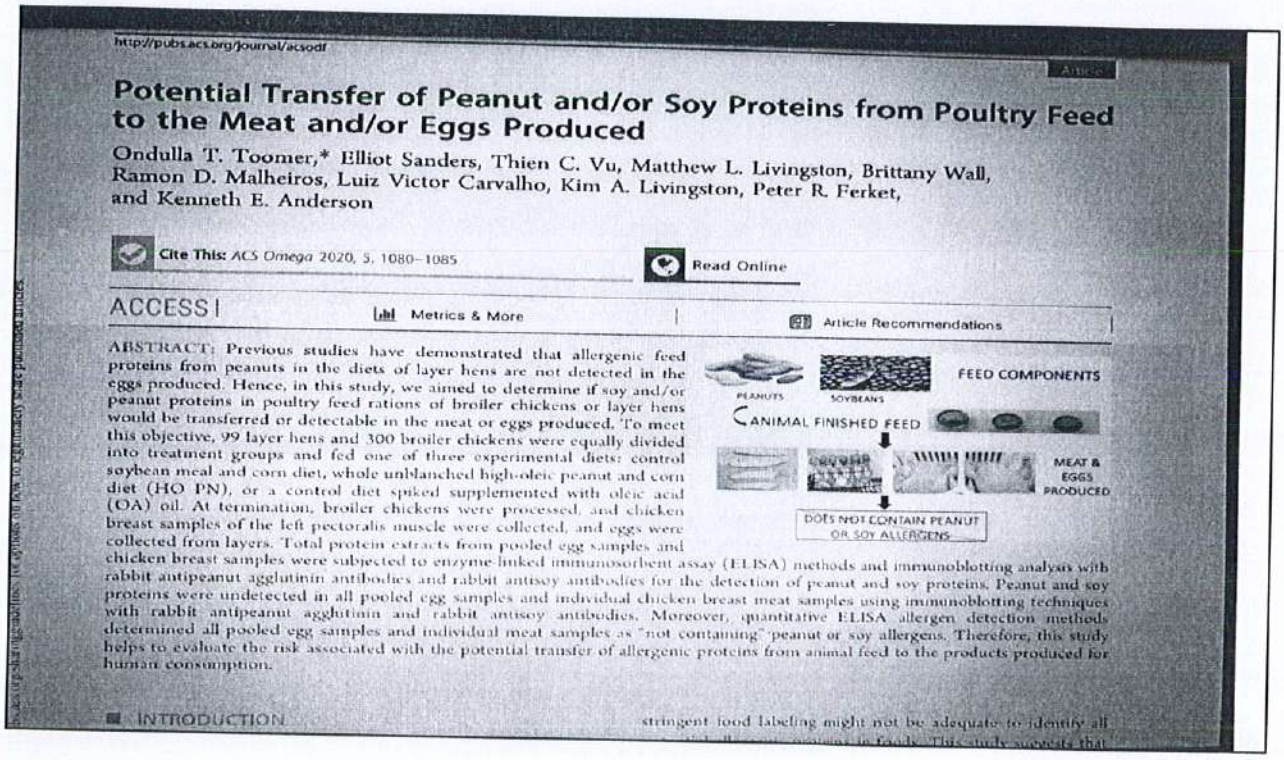
- ราชวิทยาลัยโสต ศอ นาสิกแพทย์แห่งประเทศไทย นพ.ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (สธ.) (13 มิย 2559 : กรุงเทพธุรกิจ))เปิดเผยว่า จากสถิติของสมาคมโรคภูมิแพ้และอิมมูโนวิทยาแห่งประเทศไทย พบโรคภูมิแพ้ในเด็กไทยสูงถึงร้อยละ 38
  และพบในผู้ใหญ่ประมาณร้อยละ 20
  ปัจจุบันมีผู้ป่วยโรคภูมิแพ้มากขึ้นถึง 3-4 เท่า เมื่อเทียบกับ 10 ปีที่ผ่านมา

สาเหตุหลัก คือ

- กรรมพันธุ์
- การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมจากสังคมชนบทเป็นสังคมเมือง คนในเมืองอยู่บ้านมาก ไม่ออกกำลังกาย ทำให้ร่างกายอ่อนแอ เกิดการติดเชื้อได้ง่าย เด็กกินนมแม่น้อยลง รับประทานอาหารจานด่วนมากขึ้น ทำให้ได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วน มลภาวะจากอุตสาหกรรม การจราจร และการสูบบุหรี่
- และข้อมูลจาก ราชวิทยาลัยโสต ศอ นาสิกแพทย์แห่งประเทศไทย ได้ระบุไว้ว่า อุบัติการณ์ของโรคภูมิแพ้ โดยเฉพาะ โรคหืด และโรคจมูกอักเสบจากภูมิแพ้ เพิ่มขึ้นอย่างมากทั่วโลก และประเทศไทยมีอุบัติการณ์ของโรคภูมิแพ้ที่คนไทยเป็นกันบ่อยที่สุด ดังนี้

1. โรคภูมิแพ้อากาศ : ร้อยละ 23-50 โรคจมูกอักเสบจากภูมิแพ้ / โรคภูมิแพ้อากาศ (Allergic Rhinitis)
2. โรคหืด (Asthma) หรือโรคหลอดลมอักเสบจากภูมิแพ้ : ร้อยละ 10-15
3. โรคผื่นภูมิแพ้ผิวหนัง (skin allergy, Contact Dermatitis) : ร้อยละ 15 โรคผื่นภูมิแพ้ผิวหนัง
4. โรคภูมิแพ้อาหาร (Food allergy) : ร้อยละ 5

<u>การป้องกันอาการแพ้</u>ทุกชนิด ไม่ว่าจะแพ้กุ้ง แพ้อากาศ หรือแพ้ขนสัตว์ เราป้องกันได้ด้วยการกิน นอน พักผ่อน ออกกำลังกาย และทำงานให้สมดุลกับร่างกาย



http://pubs.acs.org/journal/acsodf

Article

Potential Transfer of Peanut and/or Soy Proteins from Poultry Feed to the Meat and/or Eggs Produced

Ondulla T. Toomer,* Elliot Sanders, Thien C. Vu, Matthew L. Livingston, Brittany Wall, Ramon D. Malheiros, Luiz Victor Carvalho, Kim A. Livingston, Peter R. Ferket, and Kenneth E. Anderson

Cite This: *ACS Omega* 2020, 5, 1080−1085 Read Online

ACCESS | Metrics & More | Article Recommendations

ABSTRACT: Previous studies have demonstrated that allergenic feed proteins from peanuts in the diets of layer hens are not detected in the eggs produced. Hence, in this study, we aimed to determine if soy and/or peanut proteins in poultry feed rations of broiler chickens or layer hens would be transferred or detectable in the meat or eggs produced. To meet this objective, 99 layer hens and 300 broiler chickens were equally divided into treatment groups and fed one of three experimental diets: control soybean meal and corn diet, whole unblanched high-oleic peanut and corn diet (HO PN), or a control diet spiked supplemented with oleic acid (OA) oil. At termination, broiler chickens were processed, and chicken breast samples of the left pectoralis muscle were collected, and eggs were collected from layers. Total protein extracts from pooled egg samples and chicken breast samples were subjected to enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) methods and immunoblotting analysis with rabbit antipeanut agglutinin antibodies and rabbit antisoy antibodies for the detection of peanut and soy proteins. Peanut and soy proteins were undetected in all pooled egg samples and individual chicken breast meat samples using immunoblotting techniques with rabbit antipeanut agglutinin and rabbit antisoy antibodies. Moreover, quantitative ELISA allergen detection methods determined all pooled egg samples and individual meat samples as "not containing" peanut or soy allergens. Therefore, this study helps to evaluate the risk associated with the potential transfer of allergenic proteins from animal feed to the products produced for human consumption.

INTRODUCTION

stringent food labeling might not be adequate to identify all

- **Graham Rook (29 ตค.2563 : กรงเทพธุรกิจ) ศาสตราจารย์ด้านจุลชีววิทยาทางการแพทย์ของมหาวิทยาลัยคอลเลจลอนดอน ได้กล่าวว่า "การแพ้อาหารที่เพิ่มขึ้น กำลังกลายเป็นภาวะที่หน่วยงานสาธารณสุขทั่วโลกต้องให้ความสนใจ เพราะอีกไม่กี่ปีข้างหน้า โรคแพ้อาหารอาจกลายเป็นวิกฤติ"**

- **ถึงแม้ว่าผู้เชี่ยวชาญจะมีทฤษฎีสันนิษฐานแตกต่างกันอย่างไร แต่ทุกคนก็ลงความเห็นว่า การเพิ่มขึ้นของปรากฏการณ์ "แพ้อาหาร" ทั่วโลก แสดงถึงความล้มเหลวของกลไกการควบคุมของระบบภูมิคุ้มกันทั่วโลกเช่นกัน**

ผู้ป่วยโรคภูมิแพ้แต่ละราย

จะมีอาการเกิดขึ้นแตกต่างกันและรุนแรงไม่เท่ากัน

แม้จะเป็นสารก่อภูมิแพ้ชนิดเดียวกันก็ตาม

ขึ้นอยู่กับชนิดของสารก่อภูมิแพ้ที่ได้รับและการตอบสนองของอวัยวะนั้นๆ เช่น

เกิดขึ้นบริเวณจมูกทำให้เกิดโรคแพ้อากาศ อาการจาม คันจมูก คัดจมูก คันเพดานปากหรือคอ น้ำมูกไหล

หากเกิดขึ้นบริเวณเหลอดลม จะมีอาการ ไอ แน่นหน้าอก หอบ หายใจขัดหรือหายใจเร็ว

บริเวณผิวหนังทำให้มีอาการคัน ผดผื่นตามตัว ผื่นมักแห้ง แดง มีสะเก็ด มีน้ำเหลือง หรือลมพิษร่วมด้วย

หากเกิดกับระบบทางเดินอาหารทำให้เกิดการแพ้อาหาร จะมีอาการ อาเจียน คลื่นไส้ ท้องเสีย ปากบวม ปวดท้อง ท้องอืด

โรคภูมิแพ้เป็นโรคที่ไม่หายขาด แต่เป็นโรคที่มีความแปรปรวนในตัวเองสูง บางทีอาการอาจจะหายเกือบสนิท แต่ถ้าไม่ดูแลสุขภาพหรือมีสิ่งมากระทบ อาการแพ้ก็อาจจะกลับมาใหม่ได้

อย ดารณี หมู่ขจรพันธ์ for Quality October 2009

BMDS Wellness Clinic

"โปรแกรมตรวจภูมิแพ้อาหารแบบแฝงกว่า 232 ชนิด เพราะคุณอาจไม่เคยรู้ว่าคุณแพ้อาหารจานโปรด"

เพราะการแพ้อาหารแบบแฝง (Food Intolerance) นั้นแตกต่างไปจากการแพ้อาหารแบบเฉียบพลัน (Food Allergy) ที่จะแสดงอาการให้เห็นทันทีหลังสัมผัสสารก่อภูมิแพ้

แต่การแพ้อาหารแบบแฝงจะเกิดขึ้นหลังจากการรับประทานอาหารชนิดเดิมอย่างซ้ำๆ จนระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายเข้าใจว่าอาหารนั้นเป็นสิ่งแปลกปลอม อาการจะแสดงแตกต่างกันออกไปในแต่ละบุคคล และไม่แสดงอาการในทันที

มักจะเกิดหลังรับประทานอาหารที่แพ้แล้วหลายวัน

ทำให้สังเกตได้ยาก และทำให้ไม่สามารถระบุชนิดอาหารที่แพ้ได้

อาการที่เกิดขึ้นนั้นจะมีความหลากหลาย เรื้อรังแต่ไม่รุนแรง เช่น ปวดศีรษะเรื้อรัง ไมเกรน ภาวะสมาธิสั้น คัดจมูก น้ำมูกไหลเรื้อรัง ผื่นลมพิษเรื้อรังไม่ทราบสาเหตุ ท้องเสีย ลำไส้ระคายเคือง ลำไส้อักเสบ ท้องผูก จุกเสียดแน่นท้อง น้ำหนักขึ้นง่าย ปวดกล้ามเนื้อ

BMDS Wellness Clinic

หากเรายังรับประทานอาหารตัวที่ก่อให้เกิดปฏิกิริยานี้สะสมต่อเนื่องก็อาจก่อให้เกิดปัญหาเรื้อรัง ภูมิคุ้มกันอ่อนแอ หรือแม้แต่เกิดการรบกวนระบบประสาทและความจำ เช่น ในภาวะสมาธิสั้น ไมเกรน เป็นต้น

การแพ้อาหารแบบแอบแฝง (IgG) ส่งผลเสียต่อสุขภาพอย่างไรบ้าง

- ปวดศีรษะเรื้อรัง ไมเกรน
- ภาวะสมาธิสั้น
- คัดจมูก น้ำมูกไหล เรื้อรัง, เป็นหวัดบ่อย
- ผื่นลมพิษเรื้อรังไม่ทราบสาเหตุ
- สิวเรื้อรัง
- ท้องเสีย ลำไส้ระคายเคือง (IBS) ลำไส้อักเสบ (Crohn's disease)
- ท้องผูก จุกเสียดแน่นท้อง, มีแก๊ซในท้องเยอะ
- น้ำหนักขึ้นง่าย
- ปวดกล้ามเนื้อ
- ปวดประจำเดือนผิดปรกติ

Food Intolerance เป็นโปรแกรมที่เข้าไปคัดกรองการแพ้ดังกล่าว ผ่านการตรวจปฏิกิริยาของร่างกายด้วย Immunoglobulin G4 ต่ออาหาร 232 ชนิด พร้อมกับการให้คำแนะนำในการปฏิบัติตน

- กุ้งยังครองแชมป์อาหารทะเลที่คนไทยแพ้มากที่สุด คนไทยแพ้อาหารทะเลมากถึง 40% ของคนไทยทั้งประเทศ กุ้งอับดับ 1 ตามมาด้วย ปลาหมึกและหออย
- อย่างไรก็ตาม บางคนมีอาการแพ้อาหารทะเลเพียงบางชนิดแต่ยังสามารถรับประทานชนิดอื่น ๆ ได้ ในขณะที่บางคน อาจต้องหลีกเลี่ยงการรับประทานสัตว์น้ำมีเปลือกตั้งข้างต้น ทุกชนิด
- กลุ่มแพ้โปรตีนกุ้งทุกชนิด
- กลุ่มแพ้โปรตีนกุ้งบางชนิด
- กลุ่มแพ้โปรตีนที่ยังไม่ผ่านความร้อน
- กลุ่มแพ้โปรตีนที่ผ่านความร้อนแล้ว
-
- กินกุ้งซัวร์?
- อาการแพ้ที่ระบบผิวหนัง
- อาการแพ้ที่ระบบทางเดินอาหาร
- อาการแพ้ที่ระบบทางระบบหายใจ
-
- วิธีบรรเทาอาการ
- แพ้แบบไม่รุนแรง (Mild Symptom) ให้กิน Antihistamine
- แพ้แบบรุนแรง (Anaphylaxis) ฉีด Adrenalin

เก็บสินค้าออกจากชั้นวางจำหน่าย

- เมื่อเดือนสิงหาคม 2564 ประเทศสาธารณประชาชนจีน
- ผลิตภัณฑ์น้ำซุปเนื้อ Knorr Stock Pot จากบริษัท Unilever ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ได้ถูกเก็บออกจากชั้นวางในเมืองกุ้ยหยางและฉางชา
- เนื่องจากว่าข้อมูลในฉลากระบุว่าผลิตภัณฑ์นี้อาจมีส่วนผสมของข้าวสาลี ถั่วเหลือง ไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากปลา ซึ่งอาจทำให้สับสนและไม่มีความชัดเจน และคุณ Dong(Dong Jinshi ซึ่งเป็นรองประธานบริหารของสมาคมอาหารบรรจุภัณฑ์ระหว่างประเทศ) กล่าวว่าเป็นเรื่องสำคัญที่ประชาชนควรรู้เกี่ยวกับฉลากบนบรรจุภัณฑ์อาหารและควรมีข้อความที่ผู้บริโภคเข้าใจได้ง่าย โดยบริษัทผลิตอาหารควรเขียนเตือนใหม่เพื่อให้ผู้แพ้ปลาระวังการบริโภคกับผลิตภัณฑ์นี้
-

เก็บสินค้าออกจากชั้นวางจำหน่าย

- คุณ Dong Jinshi ซึ่งเป็นรองประธานบริหารของสมาคมอาหารบรรจุภัณฑ์ระหว่างประเทศกล่าวว่า
- ผลิตภัณฑ์อาหารต่างชนิดกันอาจใช้สายการผลิตเดียวกัน ดังนั้นจึงเป็นไปได้ว่าอาจมีส่วนผสมปริมาณเพียงเล็กน้อยจากผลิตภัณฑ์หนึ่งปนเปื้อนเข้าไปในผลิตภัณฑ์อื่นได้ แม้ว่าจะมีการล้างสายการผลิตแล้ว
- และอาจเกิดจากการเก็บวัตถุดิบสองชนิด เช่น ไก่และปลาไว้ในตู้แช่เดียวกัน
- โดยคุณ Shen Wei ซึ่งเป็นบิดาของเด็กอายุ 7 ปีที่แพ้ปลา กล่าวว่ากฎระเบียบนี้จะช่วยป้องกันเด็กและผู้บริโภคอื่นที่แพ้อาหารได้ ซึ่งลูกชายก็มีรอยที่ผิวเป็นก้อนและปวดศีรษะทุกครั้งที่บริโภคปลา
- นอกจากนี้ผู้พักอาศัยในเซี่ยงไฮ้ที่มีอายุ 35 ปีกล่าวว่าการออกกฎระเบียบนี้เป็นขั้นตอนของการเดินหน้าเพื่อการป้องกันสุขภาพของผู้บริโภคให้ได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง
- โดยผู้ประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างจริงจัง
- อย่างไรก็ตามผู้บริโภคชาวจีนและตลาดผู้ผลิตปัจจุบันไม่คุ้นเคยกับฉลากของอาหารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้

ภูมิแพ้ : เหตุใดคนเกือบครึ่งโลกจึงเป็นโรคนี้
9 ธันวาคม 2018
ข้อมูลจากแพทย์ในอังกฤษ ชี้ว่า เด็กทั่วโลกกำลังมีแนวโน้มป่วยเป็นโรคภูมิแพ้ (Allergies) มากเป็นประวัติการณ์ ขณะที่ทีมนักวิจัยจากสถาบันคิงส์ คอลเลจ มหาวิทยาลัยลอนดอน ระบุว่า แนวโน้มของผู้เป็นโรคภูมิแพ้ที่เพิ่มขึ้นในช่วงไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาพบเห็นได้ชัดเจนในประเทศแถบตะวันตก
โดยพบว่า ปัจจุบัน การแพ้อาหารได้ส่งผลต่อเด็กประมาณ 7% ในสหราชอาณาจักร
และประมาณ 9% ในออสเตรเลีย

24 กุมภาพันธ์ 2019
ข้อมูลจากทีมนักวิจัยจากสถาบันคิงส์ คอลเลจ มหาวิทยาลัยลอนดอนในอังกฤษ ระบุว่า แนวโน้มของผู้เป็นโรคภูมิแพ้ (Allergies) ที่เพิ่มขึ้นในช่วงไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาพบเห็นได้ชัดเจนในประเทศแถบตะวันตก และคาดว่าราว 40% ของประชากรโลก ป่วยเป็นโรคภูมิแพ้

ปัจจุบัน นักวิทยาศาสตร์ยังไม่ทราบอย่างแน่ชัดว่าเหตุใดอัตราการเป็นโรคภูมิแพ้จึงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง
สำหรับประเทศไทย ข้อมูลจากคณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล ระบุว่า โรคภูมิแพ้ เป็นโรคที่พบบ่อยในคนไท
จากการสำรวจพบว่าอุบัติการณ์ของโรคนี้ได้เพิ่มขึ้นสูงกว่าแต่ก่อนมาก และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

- โรคภูมิแพ้อาหารไม่สามารถรักษาได้ ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นตัวตั้งต้นของการเกิดอาการแพ้ เพื่อป้องกันการแพ้ที่จะเกิดขึ้น
- แม้ว่าปริมาณสารก่อภูมิแพ้ในอาหารจะมีเพียงเล็กน้อยก็อาจไปกระตุ้นและเป็นสาเหตุทำให้เกิดอาการแพ้ได้
- คนส่วนใหญ่ที่มีอาการแพ้และบริโภคบางสิ่งบางอย่างเข้าไป เพราะคิดว่าสิ่งนั้นปลอดภัย
- โรคภูมิแพ้อาหารทำให้ชีวิตประจำวันของผู้ป่วยและผู้ที่เกี่ยวข้องเปลี่ยนแปลงไป โดยต้องเฝ้าระวังเรื่องของความปลอดภัยอยู่ตลอดเวลา

- โรคภูมิแพ้อาหารกำลังเกิดขึ้นมากกับคนอเมริกา
- จากเหตุของความไม่เข้าใจเรื่องโรคภูมิแพ้อาหาร จึงทำให้เกิดโรคภูมิแพ้อาหารและอาการ anaphylaxis อย่างแพร่หลาย

1. ในช่วงระยะเวลา 5 ปี (2540-2545) พบเด็กอเมริกันแพ้ถั่วลิสงเพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว
2. จากงานวิจัยชี้ให้เห็นว่าอาหารสัมพันธ์กับการเกิด anaphylaxis นั้น อาจจะยังคลุมเครืออยู่
3. พบเด็กนักเรียนและพนักงานมีอาการแพ้อาหารอย่างรุนแรงจนเสียชีวิตเพิ่มมากขึ้น
4. จากการศึกษาในปี 2550 พบว่าการแพ้นมอาจเป็นไปตลอดชีวิตเมื่อเทียบกับในอดีต และจากการสำรวจเด็กที่แพ้นม 800 คน พบ
   - ร้อยละ 19 เกิดภูมิแพ้เมื่ออายุ 4 ปี และ
   - ร้อยละ 79 เกิดภูมิแพ้เมื่ออายุ 16 ปี

- คนอเมริกันมากกว่า 12 ล้านคน แพ้อาหารหรือคิดเป็นร้อยละ 4 ของจำนวนประชากรทั้งหมด
- เด็กอเมริกันประมาณ 3 ล้านคน ป่วยเป็นโรคภูมิแพ้อาหาร พบการเกิดโรคภูมิแพ้อาหารในเด็กสูงที่สุด โดยเด็ก 1 ใน 17 คนมีอายุต่ำกว่า 3 ปี (7 ต.ค. 2553)
- ในอเมริกันพบผู้ป่วยในช่วง 50,000-125,000 คน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร ในห้องฉุกเฉินที่เกิดอาการ Anaphylaxis

สถิติที่รัฐบาลสหรัฐอเมริกาได้ประกาศเอาไว้ว่าพบผู้เข้ารับการรักษาในแผนกฉุกเฉินประมาณ 30,000 คน และมีผู้เสียชีวิตจากการแพ้อาหาร 150 คนในแต่ละปี

- อเมริกา : อาหาร 8 ชนิดหรือคิดเป็นร้อยละ 90 ของอาหารทั้งหมดที่ทำให้เกิดอาการแพ้ ได้แก่ นม ไข่ ถั่วลิสง tree nut (เช่น วอลนัท อัลมอนด์ มะม่วงหิมพานต์ ถั่วพิตาชิโอ peacans) ข้าวสาลี ถั่ว

มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 9023-2564

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 9023-2021

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: GOOD HYGIENE PRACTICES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.020

ISBN XXX-XXX-XXX-X

มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 9023-2564

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 9023-2021

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: GOOD HYGIENE PRACTICES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357
www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ตอนพิเศษ
วันที่

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง หลักการทั่วไปสำหรับสุขลักษณะอาหาร :
การปฏิบัติที่ดีและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

1. นายพิศาล พงศาพิชญ์ — ประธานกรรมการ
2. ผู้แทนกรมประมง
   นางวรรณวิภา สุวรรณรักษ์ — กรรมการ
   นางกิ่งเดือน สมจิตต์
3. ผู้แทนกรมปศุสัตว์
   นางสาวคชาภรณ์ เต็มยอด — กรรมการ
4. ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร
   นางสาวทรรศน์สรัล รัตนทัศนีย — กรรมการ
5. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
   นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์ — กรรมการ
   เรือโทมนัส ลาภผล
   นางสาวมณีพร สังขะรมย์
6. ผู้แทนกรมอนามัย
   นางอัมพร จันทวิบูลย์ — กรรมการ
   นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย
7. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
   นางเนาวรัตน์ แตงไทย — กรรมการ
   นางสาวอรสา จงวรกุล
8. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
   รองศาสตรจารย์สุดสาย ตรีวานิช — กรรมการ
9. ผู้แทนภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
   รองศาตราจารย์ประเวทย์ ตุ้ยเต็มวงศ์ — กรรมการ
10. ผู้แทนสภาเกษตรกรแห่งชาติ
    นายประพัฒน์ ปัญญาชาติรักษ์ — กรรมการ
    นายมนตรี ถาวร
11. ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
    นายผณิศวร ชำนาญเวช — กรรมการ
    นางนันทิยา อุ่นประเสริฐ
    นางสาวพิชชาภรณ์ อาชววงศ์ทิพย์

12. ผู้แทนสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ กรรมการ
นายวันชัย จิรพฤกษ์ภิญโญ
นางสาวฐิติรัตน์ พาณิชยางกูร

13. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย กรรมการ
นายวิศิษฐ์ ลิ้มลือชา
นายเจริญ แก้วสุกใส
นางสาวอุมาภรณ์ กมลมาตยากุล

14. ผู้แทนสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย กรรมการ
รองศาสตราจารย์สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิติมา จิตตินันทน์

15. ผู้แทนสำนักกำหนดมาตรฐาน กรรมการและเลขานุการ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาววิรัชนี โลหะชุมพล

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023-2550) เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2550 และประกาศในราชกิจจานุเบกษาเมื่อวันที่ 22 มกราคม 2551 ซึ่งมีเนื้อหาและสาระสำคัญเป็นไปตามมาตรฐานโคเด็กซ์ เรื่อง หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (General Principles of Food Hygiene; CXC1-1969) ภายใต้โครงการมาตรฐานอาหารร่วม เอฟ เอ โอ/ดับเบิลยู เอช โอ (Joint FAO/WHO Food Standards Programme) ที่ประชุมคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission) ครั้งที่ 43 ได้ทบทวนมาตรฐานหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร ที่เกี่ยวกับความตระหนักของผู้ประกอบการอาหารเกี่ยวกับอันตรายและมาตรการควบคุมเพื่อให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค การกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีที่ต้องการความเอาใจใส่มากขึ้น และการเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ ดังนั้นคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรจึงเห็นควรทบทวน มกษ. 9023-2550 เพื่อให้มีเนื้อหาสาระสำคัญเป็นไปตามมาตรฐานโคเด็กซ์ฉบับปรับปรุง

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้

CXC1 – 1969 (Revised in 2020). General Principles of Food Hygiene, (Introduction and Chapter One: Good Hygiene Practices).

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร :
หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๗/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๔ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ลงวันที่ ๒๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๐

๒. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี มาตรฐานเลขที่ มกษ. 9023-2564 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

๓. บรรดาใบรับรองที่ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานได้ออกตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ลงวันที่ ๒๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๐ ที่ยังมีอายุอยู่ในวันก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าใบรับรองนั้นจะสิ้นอายุ หรือถูกเพิกถอน หรือถูกยกเลิก ทั้งนี้ ไม่เกินสองปีนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

๔. ในการขอรับการตรวจสอบรับรองและการขอต่ออายุใบรับรอง ให้ผู้ประกอบการที่ไม่มีความพร้อมในการปฏิบัติตามมาตรฐานที่ออกตามประกาศนี้ นำมาตรฐานสินค้าเกษตรตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ลงวันที่ ๒๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๐ มาใช้บังคับไปพลางก่อน เป็นระยะเวลาหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ทั้งนี้ ใบรับรองให้มีอายุไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายประภัตร โพธสุธน)
รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ปฏิบัติราชการแทน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร
หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

บทนำ (Introduction)

ประชาชนมีสิทธิ์คาดหวังว่า อาหารที่รับประทานเป็นอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับการบริโภค การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บที่มีสาเหตุจากอาหารอาจรุนแรงหรือถึงขั้นเสียชีวิตได้ หรือมีผลเสียต่อสุขภาพในระยะยาว นอกจากนี้การระบาดของโรคที่มีสาเหตุจากอาหารทำให้เกิดความเสียหายต่อการค้าและการท่องเที่ยวได้ การเน่าเสียของอาหารทำให้เกิดความสูญเสีย สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย คุกคามความมั่นคงทางอาหาร รวมทั้งอาจส่งผลกระทบในเชิงลบต่อการค้าและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

การค้าอาหารระหว่างประเทศและการเดินทางที่กำลังเพิ่มมากขึ้น นำมาซึ่งความสำคัญทางสังคม และผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ แต่ก็ทำให้การเจ็บป่วยขยายไปทั่วโลกได้ง่ายขึ้น พฤติกรรมในการบริโภคก็เช่นกันมีการเปลี่ยนแปลงไปมากในหลายประเทศ และนำมาสู่การพัฒนาเทคนิคใหม่ในการผลิต การจัดเตรียม การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ดังนั้นการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่มีประสิทธิผล จึงจำเป็นเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดผลเสียต่อสุขภาพมนุษย์และผลกระทบทางเศรษฐกิจ อันเนื่องมาจากการเจ็บป่วยจากอาหาร การบาดเจ็บจากอาหารและอาหารเน่าเสีย ดังนั้น ทุกคนรวมถึงเกษตรกร ผู้นำเข้า ผู้ผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม ผู้แปรรูป ผู้ประกอบการคลังสินค้าและระบบลอจิสติกส์ ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร ผู้ค้าปลีก และผู้บริโภค ต้องมีความรับผิดชอบเพื่อทำให้มั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค ผู้ประกอบการอาหารควรตระหนักและเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ผลิต ขนส่ง เก็บรักษา และขาย รวมทั้งมาตรการที่จำเป็นในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้อาหารที่ไปสู่ผู้บริโภคปลอดภัยและเหมาะสมต่อการนำไปใช้

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ให้หลักการทั่วไปที่ผู้ประกอบการอาหารควรเข้าใจและปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของโซ่อาหาร และใช้เป็นพื้นฐานสำหรับหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแลความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร โดยพิจารณาขั้นตอนของโซ่อาหาร ลักษณะของผลิตภัณฑ์ สิ่งปนเปื้อนที่เกี่ยวข้อง ซึ่งอาจส่งผลเสียต่อความปลอดภัย หรือความเหมาะสมของอาหาร หรือทั้งสองประการ หลักการนี้จะช่วยให้ผู้ประกอบการอาหารสามารถพัฒนาการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี และมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารที่จำเป็น พร้อมทั้งปฏิบัติตามข้อกำหนดของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ด้วย ในขณะที่เป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ

อาหารในการผลิตอาหารที่ปลอดภัย สำหรับผู้ประกอบการอาหารบางประเภทอาจใช้เพียงหลัก 5 ประการขององค์การอนามัยโลกเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย (WHO 5 keys to Safer Food) ก็สามารถทำให้อาหารปลอดภัยได้ หลักปฏิบัติ 5 ข้อ ประกอบด้วย:

1) รักษาความสะอาด;

2) แยกอาหารดิบและปรุงสุก;

3) ปรุงสุกอย่างทั่วถึง;

4) เก็บอาหารไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม; และ

5) ใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัย

ผู้ประกอบการอาหารจำเป็นต้องตระหนักถึงอันตรายที่อาจมีผลกระทบต่ออาหารที่ผลิต ผู้ประกอบการอาหารต้องเข้าใจถึงโทษจากอันตรายที่มีต่อสุขภาพของผู้บริโภค และมั่นใจว่าจัดการอันตรายนั้นอย่างเหมาะสม การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (good hygiene practices; GHPs) คือพื้นฐานสำหรับการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นอย่างมีประสิทธิผลสำหรับผู้ประกอบการอาหารบางประเภท การนำ GHPs ไปปฏิบัติอย่างมีประสิทธิผลจะเพียงพอที่จะจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตได้

การพิจารณาว่าการนำ GHPs ไปปฏิบัติเพื่อจัดการปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารเพียงพอหรือไม่ อาจพิจารณาจากการวิเคราะห์อันตราย (hazard analysis) และกำหนดการควบคุมอันตรายที่ได้จากการวิเคราะห์นั้น ทั้งนี้ผู้ประกอบการอาหารบางรายอาจไม่มีความเชี่ยวชาญเพียงพอที่จะวิเคราะห์อันตรายด้วยตนเอง หากผู้ประกอบการอาหารไม่สามารถวิเคราะห์อันตรายด้วยตนเอง ผู้ประกอบการอาหารอาจอาศัยข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ปลอดภัยจากแหล่งข้อมูลภายนอก เช่น ที่จัดทำโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ สถาบันการศึกษา หรือองค์กรอื่นที่มีความเชี่ยวชาญ (เช่น สมาคมการค้า หรือสมาคมวิชาชีพ) ที่มีพื้นฐานจากการระบุอันตรายและการควบคุมที่เกี่ยวข้อง ตัวอย่างเช่นข้อกำหนดในกฎระเบียบสำหรับขั้นตอนการดำเนินการในการผลิตอาหารที่ปลอดภัยโดยมีพื้นฐานจากการวิเคราะห์อันตรายที่จัดทำโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ เช่นเดียวกับเอกสารแนวปฏิบัติจากสมาคมการค้าหรือองค์กรอื่นที่อธิบายเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตอาหารที่ปลอดภัยที่มีพื้นฐานจากการวิเคราะห์อันตรายที่จัดทำโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้เกี่ยวกับอันตรายและการควบคุมที่จำเป็นเพื่อให้เกิดความปลอดภัยสำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ เมื่อใช้แนวปฏิบัติทั่วไปข้างต้น ผู้ประกอบการอาหารควรมั่นใจว่าแนวปฏิบัตินั้นสอดคล้องกับกิจกรรมในสถานประกอบการและอันตรายที่เกี่ยวข้องได้รับการควบคุม

GHPs ทุกข้อสำคัญ แต่ GHPs บางข้อกระทบต่อความปลอดภัยด้านอาหารมากกว่าข้ออื่น ดังนั้นสำหรับ GHPs ที่มีพื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ต้องการความเอาใจใส่มากขึ้นเพื่อให้อาหารปลอดภัย เช่น เอาใจใส่ต่อการทำความสะอาดอุปกรณ์และพื้นผิวที่สัมผัสอาหารพร้อมบริโภคมากกว่าการทำความสะอาดบริเวณอื่น เช่น กำแพง เพดาน เนื่องจากหากไม่ได้ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสอาหารอย่างเหมาะสม อาจนำไปสู่การปนเปื้อนได้ ความเอาใจใส่

ที่มากขึ้นรวมถึงการเพิ่มความถี่ในการปฏิบัติ (application) การตรวจเฝ้าระวัง (monitoring) และการทวนสอบ (verification)

ในบางสถานการณ์ การนำ GHPs ไปปฏิบัติอาจไม่เพียงพอที่จะทำให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหารได้ เนื่องจากความซับซ้อนของขั้นตอนการผลิตอาหาร อันตรายจำเพาะที่เกี่ยวกับอาหารหรือกระบวนการผลิต อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่าง ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี (เช่น การยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้การบรรจุแบบดัดแปรบรรยากาศ) หรือผู้บริโภคสุดท้ายของผลิตภัณฑ์ (เช่น อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ) ในกรณีดังกล่าว เมื่อวิเคราะห์อันตรายแล้วพบว่ามีอันตรายที่มีนัยสำคัญที่ไม่สามารถควบคุมได้ด้วย GHPs ควรระบุอันตรายเหล่านั้นไว้ในแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP)

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ อธิบาย GHPs ซึ่งเป็นพื้นฐานของระบบสุขลักษณะอาหาร เพื่อสนับสนุนการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม ส่วน มกษ. 9024 อธิบายการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม หลักการของ HACCP สามารถนำไปใช้ตลอดโซ่อาหารตั้งแต่การผลิตในขั้นต้น ไปจนถึงผู้บริโภคในขั้นสุดท้าย และการนำไปปฏิบัติควรใช้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับความเสี่ยงต่อสุขภาพประกอบ ตารางที่ ก.1 เปรียบเทียบมาตรการควบคุมที่ใช้เป็น GHPs และที่ใช้ ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม พร้อมตัวอย่าง

วัตถุประสงค์ (Objectives)

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: GHPs และระบบ HACCP มีวัตถุประสงค์เพื่อ:

1) ให้หลักการและแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ GHPs ตลอดทั้งโซ่อาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค;
2) ให้แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการนำหลักการ HACCP มาใช้;
3) อธิบายความสัมพันธ์ระหว่าง GHPs และ HACCP; และ
4) ให้พื้นฐานในการจัดทำหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่เฉพาะเจาะจงสำหรับส่วนต่าง ๆ ของโซ่อาหารและผลิตภัณฑ์

ขอบข่าย (Scope)

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดหลักการทั่วไปสำหรับการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค โดยอธิบายสุขลักษณะและการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารที่จำเป็นเพื่อนำไปปฏิบัติในการผลิต (รวมถึงการผลิตขั้นต้น) การแปรรูป การผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม การเตรียม การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และการจำหน่าย การค้าปลีก การบริการและการขนส่งอาหาร รวมทั้งมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารที่เฉพาะเจาะจง ณ ขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งตลอดโซ่อาหาร ตามความเหมาะสม

การใช้ (Use)

การใช้ทั่วไป

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีเป้าหมายเพื่อการใช้งานของผู้ประกอบการอาหาร (รวมถึงเกษตรกร ผู้นำเข้า ผู้ผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม ผู้แปรรูป ผู้ประกอบการคลังสินค้าและระบบลอจิสติกส์ ผู้ให้บริการอาหาร ผู้ค้าปลีก และผู้ค้า) และหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ตามความเหมาะสม มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ให้ข้อมูลพื้นฐานตามความต้องการของธุรกิจอาหาร โดยมิได้ขึ้นกับลักษณะผลิตภัณฑ์และขนาดธุรกิจในบริบทของการค้าอาหาร ทั้งนี้เป็นไปไม่ได้ที่มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้จะให้แนวปฏิบัติเฉพาะสำหรับทุกสถานการณ์ ชนิดของธุรกิจอาหาร ลักษณะอาหาร และความเสี่ยงของความปลอดภัยด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับแต่ละสถานการณ์

อาจมีบางสถานการณ์ที่ข้อกำหนดเฉพาะบางข้อในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้นำมาปฏิบัติไม่ได้ คำถามเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารในทุก ๆ กรณีก็คือ “อะไรเป็นสิ่งที่จำเป็นและเหมาะสม เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารสำหรับการบริโภค”

เนื้อหาในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ จะบ่งบอกให้ทราบว่าที่ใดบ้างที่จะเกิดคำถามดังกล่าว โดยใช้ข้อความว่า “ตามความจำเป็น” และ “ตามความเหมาะสม” กำกับไว้ ซึ่งในการตัดสินว่ามาตรการใดจำเป็นหรือเหมาะสมหรือไม่นั้น ควรใช้วิธีการประเมินความน่าจะเป็นและความรุนแรงของอันตรายในแง่ของโอกาสที่จะทำให้เกิดโทษต่อผู้บริโภค โดยใช้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตและอันตราย รวมทั้งข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่มีอยู่ วิธีนี้จะทำให้สามารถใช้มาตรการในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ได้อย่างยืดหยุ่นและสมเหตุสมผล สอดคล้องกับวัตถุประสงค์รวมของการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค การทำเช่นนี้เป็นการคำนึงถึงการดำเนินการและการปฏิบัติในโซ่อาหารที่มีความหลากหลาย และระดับความเสี่ยงต่อสาธารณะที่แตกต่างกันในการผลิตและปฏิบัติต่ออาหาร

บทบาทของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ผู้ประกอบการอาหาร และผู้บริโภค (Roles of Competent Authorities, Food Business Operators, and Consumers)

หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบในการตัดสินใจว่าจะนำหลักการทั่วไปนี้ ไปใช้อย่างไรให้ดีที่สุดโดยอาศัยกฎหมาย ข้อบังคับ หรือแนวปฏิบัติ เพื่อ:

1) คุ้มครองผู้บริโภคจากการเจ็บป่วย บาดเจ็บ หรือเสียชีวิตที่มีสาเหตุจากการบริโภคอาหาร;
2) ให้ความมั่นใจว่าผู้ประกอบการอาหารนำระบบการควบคุมที่มีประสิทธิผลไปปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสมกับการบริโภค;
3) คงไว้ซึ่งการได้รับความเชื่อถือของการค้าอาหารในประเทศและระหว่างประเทศ; และ
4) ให้มีข้อมูลซึ่งสามารถสื่อสารเกี่ยวกับหลักการด้านสุขลักษณะอาหารไปสู่ผู้ประกอบการอาหารและผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิผล

ผู้ประกอบการอาหารควรนำหลักการสุขลักษณะและความปลอดภัยด้านอาหารที่กำหนดไว้ในมาตรฐานนี้มาใช้เพื่อ:

1) พัฒนา นำไปปฏิบัติ ทวนสอบการผลิตที่ทำให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสมตามเจตนาของการใช้;
2) ทำให้มั่นใจว่าบุคลากรมีความสามารถตามความเหมาะสมกับงานที่ได้รับมอบหมาย;
3) สร้างวัฒนธรรมเชิงบวกเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร โดยแสดงให้เห็นความมุ่งมั่นที่จะทำให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม รวมถึงส่งเสริมการปฏิบัติอย่างเหมาะสมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร;
4) มีส่วนร่วมในการคงไว้ซึ่งการได้รับความเชื่อถือของการค้าอาหารในประเทศและระหว่างประเทศ; และ
5) ทำให้มั่นใจได้ว่าผู้บริโภคได้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย เพื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึงสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ป้องกันอาหารของตนจากการปนเปื้อน และการเจริญเติบโต/เหลือรอดของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคผ่านทางอาหาร โดยการเก็บ การปฏิบัติ และการจัดเตรียมอาหารอย่างถูกต้อง

ผู้บริโภคมีบทบาทในการปฏิบัติตามแนวปฏิบัติและคำแนะนำต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติต่ออาหาร การจัดเตรียม และการเก็บรักษา รวมทั้งการใช้มาตรการด้านสุขลักษณะอาหารที่เหมาะสม

หลักการทั่วไป (General Principles)

1) ควรควบคุมความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารโดยใช้วิธีเชิงป้องกันที่มีพื้นฐานจากวิทยาศาสตร์ เช่น ระบบสุขลักษณะอาหาร (food hygiene system) GHPs ทำให้มั่นใจว่าอาหารได้รับการผลิตและการปฏิบัติต่ออาหารในสภาพแวดล้อมที่ลดสิ่งปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด
2) การนำโปรแกรมพื้นฐาน (prerequisite programmes) ไปใช้อย่างถูกต้อง ซึ่งรวม GHPs เป็นพื้นฐานสำหรับระบบ HACCP ที่มีประสิทธิผล
3) ผู้ประกอบการอาหารทุกคนควรตระหนักถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบและส่วนประกอบอื่น กระบวนการผลิตหรือจัดเตรียมอาหาร และสภาพแวดล้อมที่ผลิตหรือ การปฏิบัติต่ออาหาร หรือทั้งสองอย่าง ตามความเหมาะสมสำหรับธุรกิจอาหาร
4) การใช้ GHPs อาจเพียงพอที่จะควบคุมอันตรายได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะอาหาร กระบวนการ โอกาสเกิดโทษต่อสุขภาพ โดย GHPs อาจรวมถึง GHPs ที่ต้องการความเอาใจใส่มากขึ้น เนื่องจากส่งผลกระทบกับความปลอดภัยด้านอาหารสูงกว่า ทั้งนี้เมื่อการนำเพียง GHPs ไปใช้ไม่เพียงพอ ควรใช้ GHPs ร่วมกับมาตรการควบคุมเพิ่มเติมที่จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
5) มาตรการควบคุมที่จำเป็นเพื่อให้บรรลุระดับที่ยอมรับได้ของความปลอดภัยด้านอาหาร ควรผ่านการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ (validated) ทางวิทยาศาสตร์[1/]

[1/] ดูคำแนะนำเพิ่มเติมจาก Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures (CXG 69-2008)

6) การนำมาตรการควบคุมไปใช้ ควรมีการตรวจเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไข การทวนสอบ และระบบเอกสาร ตามความเหมาะสมของลักษณะอาหารและขนาดธุรกิจ
7) ควรทบทวนระบบสุขลักษณะอาหาร เพื่อตัดสินว่าต้องปรับปรุงหรือไม่ ควรทบทวนเป็นระยะ และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญซึ่งส่งผลกระทบต่ออันตรายที่อาจเกิดขึ้นหรือ มาตรการควบคุม หรือทั้งสองอย่าง (เช่น กระบวนการใหม่ ส่วนประกอบใหม่ ผลิตภัณฑ์ใหม่ เครื่องมือใหม่ ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ใหม่) ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารนั้น ๆ
8) มีการสื่อสารอย่างเหมาะสมเกี่ยวกับอาหารและกระบวนการผลิตอาหารระหว่างผู้เกี่ยวข้อง เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหารตลอดโซ่อาหาร

ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารต่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Management Commitment to Food Safety)

พื้นฐานความสำเร็จของการนำระบบสุขลักษณะอาหารไปใช้ คือ การสร้างและรักษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety culture) ที่ยอมรับความสำคัญของพฤติกรรมมนุษย์ที่มีต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร องค์ประกอบต่อไปนี้สำคัญต่อการปลูกฝังวัฒนธรรมเชิงบวกเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร

1) ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารและบุคลากรทุกคนในการผลิตและปฏิบัติให้อาหารปลอดภัย;
2) ความเป็นผู้นำในการกำหนดทิศทางที่ถูกต้องและทำให้บุคลากรทุกคนมีส่วนร่วมในการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย;
3) การตระหนักถึงความสำคัญของสุขลักษณะอาหารโดยบุคลากรทุกคนในธุรกิจอาหารนั้น;
4) การสื่อสารอย่างเปิดเผยและชัดเจนระหว่างบุคลากรทุกคนในธุรกิจอาหารนั้น รวมถึงการสื่อสารเกี่ยวกับความเบี่ยงเบนและความคาดหวัง; และ
5) การมีทรัพยากรที่เพียงพอเพื่อให้มั่นใจว่าระบบสุขลักษณะอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิผล

ฝ่ายบริหารควรมั่นใจว่าระบบสุขลักษณะอาหารมีประสิทธิผลโดย:

1) มีการสื่อสารบทบาท ความรับผิดชอบ และอำนาจหน้าที่อย่างชัดเจนภายในองค์กร;
2) รักษาความถูกต้องและน่าเชื่อถือของระบบสุขลักษณะอาหารเมื่อมีการวางแผนการเปลี่ยนแปลงและนำไปปฏิบัติ;
3) ทวนสอบว่าการดำเนินการควบคุมได้ผลตามต้องการ และมีเอกสารเป็นปัจจุบัน;
4) บุคลากรได้รับการอบรมและกำกับดูแลอย่างเหมาะสม;
5) ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง; และ
6) ส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม โดยนำการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และวิธีปฏิบัติที่ดีที่สุด (best practice) มาพิจารณา

นิยาม (Definitions)

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

1. ระดับที่ยอมรับได้ (acceptable level) หมายถึง ระดับของอันตรายในอาหารที่เท่ากับหรือต่ำกว่าที่อาหารได้รับการพิจารณาว่าจะปลอดภัยตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

2. การปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ (allergen cross-contact) หมายถึง การไม่ตั้งใจให้อาหารอื่นมีอาหารที่ก่อภูมิแพ้หรือส่วนประกอบของอาหารที่ก่อภูมิแพ้เข้าไปรวมอยู่ด้วย (ซึ่งไม่เจตนาให้มีอาหารที่ก่อภูมิแพ้หรือส่วนประกอบของอาหารที่ก่อภูมิแพ้ในอาหารอื่นนั้น)

3. การทำความสะอาด (cleaning) หมายถึง การขจัดดิน เศษอาหาร สิ่งสกปรก น้ำมัน หรือ สิ่งไม่พึงประสงค์อื่น ๆ

4. หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (competent authority) หมายถึง หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่หรือหน่วยงานทางการที่ได้รับการมอบอำนาจโดยรัฐบาล เพื่อรับผิดชอบการจัดทำกฎระเบียบข้อกำหนดความปลอดภัยด้านอาหาร หรือการจัดโครงสร้างการควบคุมอย่างเป็นทางการ หรือทั้งสองอย่างประกอบกัน รวมถึงการบังคับใช้กฎหมาย

5. สิ่งปนเปื้อน (contaminant) หมายถึง สารเคมี ชีวภาพ หรือกายภาพ หรือสิ่งแปลกปลอม หรือสารอื่นใด ๆ ที่ไม่ได้ตั้งใจเติมเข้าไปในอาหารที่อาจลดความปลอดภัยด้านอาหารหรือความเหมาะสมของอาหาร

6. การปนเปื้อน (contamination) หมายถึง การนำสิ่งปนเปื้อนเข้าสู่อาหารหรือสิ่งแวดล้อมของอาหาร หรือการเกิดสิ่งปนเปื้อนในอาหารหรือสภาพแวดล้อมของอาหาร

7. การควบคุม (control; n.) หมายถึง สภาวะที่ได้มีการปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินการที่ถูกต้องและเป็นไปตามเกณฑ์ใด ๆ ที่กำหนดไว้

8. ควบคุม (control; v.) หมายถึง ดำเนินกิจกรรมทั้งหมดที่จำเป็น เพื่อให้เกิดความมั่นใจและคงรักษาความเป็นไปตามเกณฑ์และขั้นตอนการดำเนินการที่กำหนดไว้

9. มาตรการควบคุม (control measure) หมายถึง การปฏิบัติหรือกิจกรรมใด ๆ ที่สามารถใช้ป้องกันหรือขจัดอันตราย หรือลดอันตรายลงมาสู่ระดับที่ยอมรับได้

10. การปฏิบัติการแก้ไข (corrective action) หมายถึง การปฏิบัติใด ๆ ที่ดำเนินการเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน เพื่อให้มีการกำหนดการควบคุมใหม่ แยกออก และพิจารณาการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ (ถ้ามี) และป้องกันหรือลดการเกิดการเบี่ยงเบนดังกล่าวซ้ำ

11. จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (critical control point; CCP) หมายถึง ขั้นตอนที่นำมาตรการควบคุมหนึ่งหรือหลายมาตรการมาใช้ในระบบ HACCP ซึ่งจำเป็นในการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญ

12. ค่าวิกฤต (critical limit) หมายถึง เกณฑ์ที่สังเกตได้หรือวัดได้ ซึ่งเกี่ยวข้องกับมาตรการควบคุมที่ CCP ที่ใช้แยกการยอมรับออกจากการไม่ยอมรับของอาหาร

13. การเบี่ยงเบน (deviation) หมายถึง ความล้มเหลวที่จะเป็นไปตามค่าวิกฤต หรือที่จะปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินการของ GHP

14. การฆ่าเชื้อ (disinfection) หมายถึง การลดจำนวนจุลินทรีย์ที่มีชีวิตบนพื้นผิว ในน้ำ หรืออากาศให้อยู่ในระดับที่ไม่ทำให้ความปลอดภัยด้านอาหารหรือความเหมาะสมของอาหารลดลง โดยการใช้สารชีวภาพ หรือสารเคมี หรือวิธีทางกายภาพ หรือหลายวิธีข้างต้นประกอบกัน

15. แผนภูมิกระบวนการผลิต (flow diagram) หมายถึง การแสดงลำดับขั้นตอนที่ใช้ในการผลิตหรือการผลิตเชิงอุตสาหกรรมของอาหารอย่างเป็นระบบ

16. ผู้ประกอบการอาหาร (food business operator) หมายถึง บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่รับผิดชอบในการดำเนินธุรกิจไม่ว่าจะอยู่ในขั้นตอนใดในโซ่อาหาร

17. ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร (food handler) หมายถึง บุคคลใด ๆ ที่ปฏิบัติงานโดยตรงกับอาหารที่บรรจุหีบห่อแล้วหรือยังไม่ได้บรรจุหีบห่อ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้สำหรับอาหาร หรือผิวของสิ่งที่จะสัมผัสกับอาหาร และดังนั้นจึงคาดหวังว่าผู้ปฏิบัติต่ออาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะอาหาร

18. สุขลักษณะอาหาร (food hygiene) หมายถึง สภาวะและมาตรการที่จำเป็นทั้งหมด เพื่อทำให้มั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหารและความเหมาะสมของอาหารในทุกขั้นตอนของโซ่อาหาร

19. ระบบสุขลักษณะอาหาร (food hygiene system) หมายถึง โปรแกรมพื้นฐานเสริมด้วยมาตรการควบคุมที่ CCPs ตามความเหมาะสม ที่เมื่อนำมาดำเนินการทั้งหมดโดยรวมแล้วทำให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

20. ความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety) หมายถึง ความมั่นใจว่าอาหารจะไม่เป็นสาเหตุทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพผู้บริโภค เมื่อนำอาหารไปเตรียม หรือบริโภค หรือทั้งสองอย่าง ตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

21. ความเหมาะสมของอาหาร (food suitability) หมายถึง ความมั่นใจว่าอาหารเป็นที่ยอมรับได้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

22. การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (good hygiene practices; GHPs) หมายถึง มาตรการและเงื่อนไขพื้นฐานต่าง ๆ ที่นำไปปฏิบัติในขั้นตอนใด ๆ ภายในโซ่อาหารเพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม

23. แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP plan) หมายถึง เอกสารหรือชุดเอกสารที่จัดเตรียมขึ้นโดยเป็นไปตามหลักการของ HACCP เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญต่อธุรกิจอาหารนั้น

24. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP system) หมายถึง การจัดทำแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและการนำขั้นตอนการดำเนินการตามแผนนั้นไปปฏิบัติ

25. อันตราย (hazard) หมายถึง สารชีวภาพ สารเคมี หรือสิ่งทางกายภาพในอาหาร ที่มีโอกาสก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ

26. การวิเคราะห์อันตราย (hazard analysis) หมายถึง กระบวนการเก็บรวบรวมและประเมินข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายที่ระบุในวัตถุดิบและส่วนประกอบอื่น สิ่งแวดล้อม ในกระบวนการผลิตหรือในอาหาร และสภาวะที่จะนำไปสู่การมีอันตรายอยู่ในอาหาร เพื่อตัดสินว่าอันตรายนั้นเป็นอันตรายที่มีนัยสำคัญหรือไม่

27. ตรวจเฝ้าระวัง (monitor) หมายถึง การกระทำของการดำเนินการ สังเกต หรือการตรวจวัดค่าพารามิเตอร์ต่าง ๆ ของการควบคุม ตามลำดับขั้นที่ได้วางแผนไว้ เพื่อประเมินว่ามาตรการควบคุมนั้น ๆ อยู่ภายใต้การควบคุม

28. การผลิตขั้นต้น (primary production) หมายถึง ขั้นตอนต่าง ๆ ในโซ่อาหาร รวมถึงการเก็บรักษาสิ่งที่ผลิตได้จากการทำฟาร์ม และบางกรณีที่เหมาะสมให้รวมถึงการขนส่ง การผลิตขั้นต้นนี้รวมถึงการปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์น้ำและสัตว์ และการเก็บเกี่ยวพืช สัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ จากฟาร์มหรือถิ่นที่อยู่ตามธรรมชาติของพืชหรือสัตว์เหล่านั้น

29. โปรแกรมพื้นฐาน (prerequisite programme) หมายถึง โปรแกรมต่าง ๆ รวมถึงการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี การปฏิบัติที่ดีในการผลิต ตลอดจนการปฏิบัติอื่น ๆ และขั้นตอนการดำเนินการต่าง ๆ เช่น การอบรมและการตามสอบ ที่สร้างสภาวะแวดล้อมและการดำเนินงานที่จำเป็น ซึ่งเป็นพื้นฐานของการนำระบบ HACCP ไปใช้

30. อันตรายที่มีนัยสำคัญ (significant hazard) หมายถึง อันตรายที่ระบุโดยการวิเคราะห์อันตรายที่มีเหตุผลรองรับว่าเป็นไปได้ที่เกิดขึ้นในระดับที่ไม่สามารถยอมรับได้หากไม่มีการควบคุมและซึ่งการควบคุมเป็นสิ่งที่จำเป็นตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

31. ขั้นตอน (step) หมายถึง จุด ขั้นตอนการดำเนินการ การปฏิบัติ หรือขั้นตอนในโซ่อาหารรวมถึงวัตถุดิบ ตั้งแต่การผลิตขั้นต้นจนถึงการบริโภคขั้นสุดท้าย

32. การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุม (validation of control measure) หมายถึง การได้มาซึ่งหลักฐานที่แสดงว่ามาตรการควบคุมหนึ่งมาตรการหรือการรวมกันของมาตรการหลายมาตรการ หากนำไปปฏิบัติอย่างถูกต้องเหมาะสม สามารถควบคุมอันตรายเพื่อให้เป็นไปตามผลลัพธ์ที่ระบุไว้

33. การทวนสอบ (verification) หมายถึง การใช้วิธีการ ขั้นตอนการดำเนินการ การทดสอบและการประเมินผลอื่น ๆ เพิ่มเติมจากการตรวจเฝ้าระวัง เพื่อพิจารณาว่าได้มีการนำมาตรการควบคุมไปปฏิบัติตามที่มุ่งหวังหรือไม่

การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Goood Hygiene Practices; GHPs)

1. บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร (Introduction and Control of Food Hazards)

การจัดทำ การนำไปใช้ และการคง GHPs ไว้ ทำให้เกิดสภาวะและกิจกรรมที่จำเป็นเพื่อสนับสนุนการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมในทุกขั้นตอนของโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิตขั้นต้นจนถึงการปฏิบัติต่อผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยทั่วไปเมื่อนำ GHPs ไปใช้ GHPs ช่วยควบคุมอันตรายในผลิตภัณฑ์อาหาร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารและกระบวนการผลิตจำเป็นสำหรับการนำ GHPs ไปใช้อย่างมีประสิทธิผล มาตรฐานฉบับนี้ให้แนวปฏิบัติสำหรับการนำ GHPs ไปใช้อย่างมีประสิทธิผล ซึ่งรวมทำเลที่ตั้ง การวางผัง การออกแบบ การก่อสร้าง และบำรุงรักษาอาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสม รวมทั้งใช้ร่วมกับมาตรฐานการปฏิบัติทางการผลิตที่ดีที่เฉพาะเจาะจงสำหรับแต่ละสาขาและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

GHPs ใช้ในการจัดการแหล่งของอันตรายที่อาจปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ผู้ปฏิบัติต่ออาหารในระหว่างการเก็บเกี่ยว การผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม และการจัดเตรียม รวมถึงวัตถุดิบและส่วนประกอบของอาหารอื่นที่ซื้อจากผู้ส่งมอบ (supplier) การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงาน การเก็บรักษาและการจัดแสดง

ผู้ประกอบการอาหารควรตระหนักและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ และมาตรการควบคุมที่กำหนดขึ้นเพื่อจัดการอันตรายตามความเหมาะสม ให้ผู้ประกอบการอาหารพิจารณา (โดยใช้แหล่งข้อมูลหรือผู้เชี่ยวชาญภายนอกหากจำเป็น) ว่าการใช้เพียง GHPs เพียงพอหรือไม่ต่อการจัดการอันตรายบางส่วนหรือทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิต โดยผ่านการควบคุมที่มาของอันตรายนั้น เช่น

1) การควบคุมคุณภาพน้ำ – ลดสิ่งที่อาจเป็นอันตรายต่าง ๆ (เช่น ชีวภาพ เคมี กายภาพ) ให้เหลือน้อยที่สุด;
2) การควบคุมการปนเปื้อนของอุจจาระ – ลดโอกาสการปนเปื้อนจากเชื้อก่อโรคจากอาหารต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ เช่น *ซัลโมเนลลา* (*Salmonella*), *แคมไพโลแบกเตอร์* (*Campylobacter*), *เยอร์สิเนีย* (*Yersinia*), สายพันธุ์ก่อโรคของ*อีโคไล* (*E. coli*);
3) การควบคุมการปฏิบัติและสุขลักษณะสำหรับผู้ปฏิบัติต่ออาหาร – ป้องกันโรคติดต่อบางโรคที่อาจเกิดขึ้นได้ผ่านทางอาหาร; และ
4) การควบคุมพื้นผิวสัมผัสอาหารโดยการทำความสะอาด – กำจัดสิ่งปนเปื้อนที่เป็นแบคทีเรียรวมทั้งเชื้อก่อโรคจากอาหารและสารก่อภูมิแพ้

หลังจากพิจารณาสภาวะและกิจกรรมในธุรกิจแล้ว อาจตัดสินได้ว่าการใช้เฉพาะ GHPs เพียงพอที่จะจัดการอันตราย หรืออาจตัดสินได้ว่ามี GHPs ที่ต้องการความเอาใจใส่มากกว่า GHPs อื่น เนื่องจากมีความสำคัญต่อความปลอดภัยด้านอาหาร (เช่น การเพิ่มความเข้มงวดในการทำความสะอาดเครื่องบดสำหรับผลิตเนื้อบดเพื่อบริโภคดิบหรือสุก ๆ ดิบ ๆ เทียบกับเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเนื้อบดที่ปรุงสุกก่อนบริโภค การเพิ่มความถี่ในการตรวจเฝ้าระวัง หรือ การทวนสอบการฆ่าเชื้อของพื้นผิวสัมผัสอาหาร)

อันตรายที่เกิดขึ้นหรือมีอยู่ในระดับที่ขั้นตอนการดำเนินการตาม GHPs ไม่เพียงพอที่จะทำให้อาหารปลอดภัย จัดการโดยใช้หลายมาตรการควบคุมที่เหมาะสมร่วมกัน ซึ่งสามารถป้องกันการเกิด หรือกำจัด หรือลดอันตรายลงสู่ระดับที่ยอมรับได้ อาจระบุมาตรการควบคุมดังกล่าวในขั้นตอนหนึ่งหรือหลายขั้นตอนตลอดกระบวนการผลิต กรณีมีอันตรายที่มีนัยสำคัญที่ต้องควบคุมหลังจากการนำ GHPs ไปใช้แล้ว ต้องจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้ (มกษ. 9024)

2. การผลิตขั้นต้น (Primary Production)

วัตถุประสงค์:

เพื่อจัดการการผลิตขั้นต้นในลักษณะที่มั่นใจได้ว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสม ตามเจตนาของการใช้ โดยรวมถึงข้อต่อไปนี้ตามความจำเป็น

1) ประเมินความเหมาะสมของน้ำใช้ในจุดที่อาจทำให้เกิดอันตราย เช่น น้ำสำหรับการเกษตร น้ำสำหรับกิจกรรมการล้าง ฯลฯ;
2) หลีกเลี่ยงการใช้บริเวณที่มีสภาพแวดล้อมที่จะทำให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร (เช่น พื้นที่ที่ปนเปื้อน);
3) ควบคุมสิ่งปนเปื้อน สัตว์พาหะนำเชื้อ และโรคของสัตว์และพืชต่าง ๆ เท่าที่จะปฏิบัติได้ เพื่อลดผลกระทบต่อความปลอดภัยด้านอาหารให้เหลือน้อยที่สุด (เช่น การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรและยาสัตว์อย่างเหมาะสม);
4) รับเอาวิธีการปฏิบัติและมาตรการต่าง ๆ มาใช้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตอาหารภายใต้สภาวะที่ถูกสุขลักษณะอย่างเหมาะสม (เช่น การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาเครื่องมือเก็บเกี่ยว การล้าง การรีดนมอย่างถูกสุขลักษณะ)

คำชี้แจงเหตุผล:

เพื่อลดความเป็นไปได้ที่จะนำมาซึ่งสิ่งปนเปื้อน ที่อาจเกิดผลเสียต่อความปลอดภัยของอาหารหรือความเหมาะสมของอาหารสำหรับการบริโภค ในทุกขั้นตอนของโซ่อาหาร

ประเภทของกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตขั้นต้นอาจทำให้การกำจัดหรือลดอันตรายบางอย่างเป็นไปได้ยาก อย่างไรก็ตามการใช้โปรแกรมพื้นฐาน เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี GHPs เมื่อดำเนินการตามขั้นตอนทำให้ลดการเกิดหรือลดระดับอันตรายในโซ่อาหาร เช่น ขั้นตอนการรีดนม

สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นม ขั้นตอนในการผลิตตามสุขลักษณะสำหรับไข่ หรือการควบคุมน้ำใช้ในการเกษตรสำหรับการปลูกผักสลัด ข้อกำหนดดังต่อไปนี้อาจไม่ได้ใช้กับประเภทและสถานการณ์ของการผลิตขั้นต้นได้ทุกข้อกำหนด ผู้ประกอบการอาหารควรพิจารณาความเหมาะสมของมาตรการที่เลือกใช้

2.1 การควบคุมสภาพแวดล้อม

ระบุแหล่งที่อาจมีการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อม โดยเฉพาะการผลิตขั้นต้นไม่ควรดำเนินการในบริเวณที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ทำให้มีสารเหล่านั้นในอาหารในระดับที่ไม่เป็นที่ยอมรับ เช่น ผลิตในบริเวณที่มีมลพิษ[2/] อยู่ใกล้สถานที่ปล่อยแก๊สพิษหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ที่สามารถทำให้อาหารติดกลิ่นดังกล่าว หรือใกล้แหล่งน้ำปนเปื้อน เช่น ท่อน้ำทิ้งจากอุตสาหกรรมหรือน้ำที่ไหลผ่านจากพื้นที่การเกษตรที่ปนเปื้อนสิ่งปฏิกูลหรือสารเคมีตกค้าง ยกเว้นมีมาตรการลดหรือป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

2.2 การผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ

พิจารณาผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากกิจกรรมการผลิตขั้นต้นต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารตลอดเวลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการระบุว่าจุดใดของกิจกรรมเหล่านั้นที่มีความน่าจะเป็นสูงที่จะเกิดการปนเปื้อน และใช้มาตรการเฉพาะดำเนินการเพื่อลดและกำจัดความน่าจะเป็นดังกล่าวหากเป็นไปได้

ผู้ผลิตควรนำมาตรการไปใช้เท่าที่จะปฏิบัติได้เพื่อ:

1) ควบคุมการปนเปื้อนจาก ดิน น้ำ อาหารสัตว์ ปุ๋ย (รวมทั้งปุ๋ยธรรมชาติ) วัตถุอันตรายทางการเกษตร (pesticides) ยาสัตว์ หรือสารอื่นใดที่ใช้ในการผลิตขั้นต้น;
2) ป้องกันแหล่งผลิตอาหารจากอุจจาระ และการปนเปื้อนอื่น ๆ (เช่น เชื้อจากสัตว์ที่ทำให้เกิดโรคผ่านทางอาหาร);
3) ควบคุมสุขอนามัยพืชและสัตว์ เพื่อไม่ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์จากการบริโภคอาหาร หรือส่งผลเสียต่อความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ (เช่น สังเกตระยะเวลาหยุดการใช้ยาสัตว์และวัตถุอันตรายทางการเกษตร จดบันทึกหากปฏิบัติได้); และ
4) จัดการของเสียและเก็บรักษาสารอันตรายอย่างเหมาะสม

2.3 การปฏิบัติต่ออาหาร การเก็บรักษา และการขนส่ง

มีขั้นตอนการดำเนินการ เพื่อ:

1) คัดเลือกอาหารเพื่อขจัดสิ่งที่ไม่ใช้บริโภคออก;
2) กำจัดวัสดุที่คัดทิ้งอย่างถูกสุขลักษณะ; และ

[2/] ดูคำแนะนำเพิ่มเติมจาก Code of Practice Concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals (CXC 49-2001)

3) ป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนโดยสัตว์พาหะนำเชื้อ หรือสิ่งปนเปื้อนทางเคมี กายภาพ หรือชีวภาพ หรือสารที่ไม่พึงประสงค์อื่นระหว่างการปฏิบัติต่ออาหาร (เช่น การคัดแยก การแบ่งชั้น การล้าง) การเก็บรักษา และการขนส่ง เอาใจใส่ที่จะป้องกันการเสื่อมเสียและการเน่าเสียของอาหาร โดยใช้มาตรการต่าง ๆ ที่เหมาะสม ซึ่งอาจรวมถึงการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น การควบคุมอื่น ๆ อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างประกอบกัน

2.4 การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และสุขอนามัยส่วนบุคคล

มีสิ่งอำนวยความสะดวกและขั้นตอนการดำเนินการที่เหมาะสม เพื่อให้แน่ใจว่า:

1) มีการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาที่จำเป็นอย่างมีประสิทธิผล และไม่ทำให้ความปลอดภัยด้านอาหารลดลง (เช่น มั่นใจว่าเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อน); และ
2) คงไว้ซึ่งสุขอนามัยส่วนบุคคลในระดับที่เหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากรไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อน (เช่น โดยอุจจาระมนุษย์)

3. สถานประกอบการ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ (Establishment– Design of Facilities and Equipment)

วัตถุประสงค์:

อาคารสถานที่ผลิต เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรมีที่ตั้ง/จัดวาง ออกแบบ และสร้างโดยขึ้นกับลักษณะของการดำเนินงานและความเสี่ยงที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้แน่ใจว่า:

1) การปนเปื้อนน้อยที่สุด;
2) การออกแบบและวางผัง เอื้ออำนวยต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ และลดการปนเปื้อนจากอากาศได้อย่างเหมาะสม;
3) พื้นผิวและวัสดุต่าง ๆ โดยเฉพาะในส่วนที่สัมผัสอาหาร เป็นวัสดุที่ไม่เป็นพิษตามเจตนาของการใช้;
4) สิ่งอำนวยความสะดวกที่พอเหมาะ สำหรับการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น การควบคุมอื่น ๆ ตามความเหมาะสม;
5) การป้องกันที่มีประสิทธิผลไม่ให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาและอยู่อาศัยได้; และ
6) ห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นสำหรับบุคลากรเพียงพอและเหมาะสม

คำชี้แจงเหตุผล:

การเอาใจใส่ต่อการออกแบบและก่อสร้างอย่างถูกสุขลักษณะ มีทำเลที่ตั้งเหมาะสม และจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกไว้พอเพียง เป็นสิ่งจำเป็นในการควบคุมสิ่งปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิผล

3.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง

3.1.1 ทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการ

ไม่ตั้งสถานประกอบการอาหารในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร และไม่สามารถควบคุมอันตรายได้โดยมาตรการที่สมเหตุสมผล ทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการ รวมทั้งสิ่งปลูกสร้างชั่วคราว/เคลื่อนย้ายได้ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ โดยปกติสถานประกอบการควรตั้งห่างจากบริเวณต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีการจัดการให้มีการป้องกันอย่างเพียงพอ:

1) บริเวณที่สภาพแวดล้อมปนเปื้อนและมีการดำเนินงานของอุตสาหกรรม ที่มีความเป็นไปได้ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร;
2) บริเวณที่น้ำท่วมถึงได้;
3) บริเวณที่สัตว์พาหะนำเชื้อมักอาศัยอยู่; และ
4) บริเวณที่ไม่สามารถขจัดหรือขนถ่ายของเสียไม่ว่าจะเป็นของแข็งหรือของเหลวออกไปได้อย่างมีประสิทธิผล

3.1.2 การออกแบบและวางผังสถานประกอบการอาหาร

ออกแบบและวางผังสถานประกอบการอาหารเอื้อต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด การวางผังอาคารสถานประกอบการและผังการดำเนินงาน รวมถึงการเคลื่อนย้ายบุคลากรและวัสดุในอาคารป้องกันหรือลดการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด

ให้แยกบริเวณที่มีระดับการควบคุมด้านสุขลักษณะที่แตกต่างกัน (เช่น บริเวณวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย) ออกจากกัน เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามโดยใช้มาตรการต่าง ๆ เช่น การแยกทางกายภาพ (เช่น กำแพง ฝากั้น) ทำเลที่ตั้ง (เช่น ระยะทาง) ทิศทางการเคลื่อนย้าย (เช่น เส้นทางการผลิตที่ไปในทิศทางเดียว) การไหลของอากาศ หรือการแยกเวลาผลิตโดยทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่เหมาะสมระหว่างการใช้แต่ละครั้ง

3.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ

สร้างโครงสร้างภายในสถานประกอบการอาหารให้แข็งแรง ด้วยวัสดุทนทาน ที่ง่ายต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด และสามารถฆ่าเชื้อได้ง่ายตามความเหมาะสม สร้างโดยใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษและไม่ทำปฏิกิริยาต่ออาหาร ตามเจตนาของการใช้และสภาพการดำเนินงานตามปกติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งควรเป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะต่อไปนี้ตามความจำเป็น เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร:

1) พื้นผิวของผนัง ฝากั้น และพื้น ควรทำจากวัสดุกันน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม;
2) ผนังและฝากั้น ควรมีผิวหน้าเรียบ สูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงาน;

3) พื้นควรสร้างให้สามารถระบายน้ำได้เพียงพอและทำความสะอาดได้;
4) เพดานและอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบน (เช่น หลอดไฟ) ควรติดตั้งให้อยู่ในสภาพป้องกันการแตกตามความเหมาะสม รวมถึงควรเป็นพื้นผิวเรียบเพื่อลดการเกาะของสิ่งสกปรก การควบแน่นของไอน้ำ และการหลุดร่วงของฝุ่นละอองและเศษชิ้นส่วน;
5) หน้าต่างควรทำความสะอาดได้ง่าย สร้างให้ลดการเกาะของสิ่งสกปรก และควรติดมุ้งลวดที่สามารถถอดและทำความสะอาดได้ตามความจำเป็น; และ
6) ประตูควรมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดได้ง่าย และฆ่าเชื้อได้ ตามความจำเป็น

พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร อยู่ในสภาพดี ทนทาน รวมทั้งทำความสะอาด บำรุงรักษา และฆ่าเชื้อได้ง่าย ทำจากวัสดุที่เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ และไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สารทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อ ในสภาพการปฏิบัติงานปกติ

3.1.4 สถานประกอบการอาหารชั่วคราว/เคลื่อนย้ายได้ และเครื่องจำหน่าย

สถานประกอบการและโครงสร้างต่าง ๆ ในข้อนี้ รวมถึงแผงขายของ รถเข็นขายของริมบาทวิถี เครื่องจำหน่าย สิ่งปลูกสร้างชั่วคราว เช่น เต็นท์ และกระโจมขนาดใหญ่

สถานประกอบการและโครงสร้างดังกล่าว มีทำเลที่ตั้ง ออกแบบ และสร้างในลักษณะที่หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของอาหาร และการเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อเท่าที่จะปฏิบัติได้อย่างสมเหตุสมผล นอกจากนี้ควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับห้องน้ำและการล้างมือตามความเหมาะสม

3.2 สิ่งอำนวยความสะดวก

3.2.1 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและการกำจัดของเสีย

จัดให้มีและบำรุงรักษาระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสียอย่างเพียงพอ ออกแบบและก่อสร้างให้สามารถหลีกเลี่ยงโอกาสในการปนเปื้อนอาหารหรือระบบน้ำใช้ การเดินท่อมีการป้องกันการไหลย้อนกลับ การปนเปื้อนจากจุดเชื่อมต่อและก๊าซในท่อระบายน้ำย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ไหลจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสูง (เช่น ห้องสุขา หรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบ) ไปยังบริเวณผลิตภัณฑ์สุดท้ายก่อนการบรรจุ

เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม และมีบันทึกการกำจัดตามความเหมาะสม ที่ตั้งของการกำจัดของเสียอยู่ห่างจากสถานประกอบการอาหารเพื่อป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ ให้ชี้บ่งภาชนะบรรจุของเสีย ผลพลอยได้ สารที่บริโภคไม่ได้หรือเป็นอันตรายแยกไว้เฉพาะ สร้างภาชนะดังกล่าวอย่างเหมาะสม และทำจากวัสดุกันน้ำตามความเหมาะสม

ภาชนะที่ใช้เก็บวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายก่อนนำไปกำจัด ให้ชี้บ่งและปิดล็อกได้ตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารโดยจงใจหรือโดยบังเอิญ

3.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด

จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกเพียงพอโดยออกแบบอย่างเหมาะสม สำหรับการทำความสะอาดภาชนะและเครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้ควรมีระบบน้ำร้อน หรือน้ำเย็น หรือทั้งสองอย่างที่เพียงพอตามที่จำเป็น แยกบริเวณทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในบริเวณที่มีการปนเปื้อนสูง เช่น ห้องสุขา บริเวณระบายน้ำและกำจัดของเสีย สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างอาหารควรแยกจากสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างภาชนะและเครื่องมือ และอ่างล้างมือควรแยกต่างหากจากอ่างล้างอาหาร ตามความเหมาะสม

3.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา

มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างและห้องสุขาอย่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถคงไว้ซึ่งสุขลักษณะส่วนบุคคลในระดับที่เหมาะสม และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากบุคลากรไปยังอาหาร ให้ตั้งสิ่งอำนวยความสะดวกนั้นในบริเวณที่เหมาะสมและไม่ใช้สำหรับวัตถุประสงค์อื่น เช่น เก็บรักษาอาหารหรือสิ่งที่สัมผัสอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวกรวมถึง:

1) อุปกรณ์ล้างมือและทำมือให้แห้ง รวมทั้งสบู่ (ควรเป็นสบู่เหลว) อ่างล้างมือ และควรมีระบบน้ำร้อนและน้ำเย็น (หรือมีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเหมาะสม) ตามความเหมาะสม;
2) อ่างล้างมือที่ได้รับการออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะ ควรเป็นก๊อกน้ำที่ไม่ใช้มือในการเปิดและปิด หากเป็นไปไม่ได้ ควรมีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อลดการปนเปื้อนจากก๊อกน้ำให้เหลือน้อยที่สุด; และ
3) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้าของบุคลากรหากจำเป็น

อ่างล้างมือไม่ควรใช้ล้างอาหารหรือภาชนะ

3.2.4 อุณหภูมิ

มีสิ่งอำนวยความสะดวกเพียงพอสำหรับการทำความร้อน การทำความเย็น การหุงต้ม การแช่เย็นและแช่แข็งอาหาร การเก็บรักษาอาหารแช่เย็นหรือแช่แข็ง ขึ้นอยู่กับลักษณะของการปฏิบัติงานด้านอาหารที่ดำเนินการ และมีการควบคุมอุณหภูมิโดยรอบตามความจำเป็นเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร

3.2.5 คุณภาพอากาศและการระบายอากาศ

จัดให้มีการระบายอากาศตามธรรมชาติหรือโดยเครื่องกลอย่างเพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อ:

1) ลดการปนเปื้อนผ่านทางอากาศต่ออาหาร เช่น จากละอองน้ำและหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ;
2) ช่วยควบคุมอุณหภูมิโดยรอบ;
3) ควบคุมกลิ่นที่อาจมีผลต่อความเหมาะสมของอาหาร; และ

4) ควบคุมความชื้นเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร (เช่น เพื่อป้องกันการเพิ่มความชื้นในอาหารแห้ง ที่อาจทำให้จุลินทรีย์เจริญและสร้างสารที่เป็นพิษจากกระบวนการสร้างและสลาย)

ออกแบบและสร้างระบบระบายอากาศ เพื่อไม่ให้อากาศเคลื่อนจากบริเวณที่ปนเปื้อนไปยังบริเวณที่สะอาด รวมทั้งสามารถบำรุงรักษาและทำความสะอาดได้ง่าย

3.2.6 แสงสว่าง

จัดให้มีแสงจากธรรมชาติหรือแสงจากไฟฟ้าอย่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ แสงสว่างไม่ควรมีผลกระทบต่อความสามารถในการตรวจหาข้อบกพร่องหรือสิ่งปนเปื้อนในอาหาร หรือการตรวจสอบความสะอาดของสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ ความเข้มของแสงพอเหมาะกับลักษณะการปฏิบัติงาน ควรป้องกันอุปกรณ์ที่ให้แสงสว่างตามความเหมาะสม เพื่อให้แน่ใจว่าหากเกิดการแตกหักเสียหายจะไม่ปนเปื้อนกับอาหาร

3.2.7 การเก็บรักษา

มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอและควรแยกต่างหากตามความจำเป็นสำหรับการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ส่วนประกอบอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร และสารเคมีที่ไม่ใช่อาหาร (รวมทั้งวัสดุทำความสะอาด สารหล่อลื่น และเชื้อเพลิง) อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ในการเก็บรักษาควรแยกอาหารดิบและสุกออกจากกันได้ หรืออาหารที่มีและไม่มีสารก่อภูมิแพ้ออกจากกันได้

ออกแบบและสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเก็บรักษาอาหารเพื่อ:

1) อำนวยความสะดวกในการบำรุงรักษา และทำความสะอาดอย่างเพียงพอ;
2) หลีกเลี่ยงการเข้าถึงและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ;
3) สามารถป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน รวมถึงการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ ระหว่างการเก็บรักษาอย่างได้ผล; และ
4) จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียได้น้อยที่สุดตามความจำเป็น (เช่น โดยการควบคุมอุณหภูมิและความชื้น)

ประเภทของสิ่งอำนวยความสะดวกในการเก็บรักษาที่ต้องใช้ขึ้นกับลักษณะของอาหาร จัดเก็บวัสดุในการทำความสะอาดและวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยและแยกต่างหาก

3.3 เครื่องมือ

3.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป

เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสอาหารเหมาะสมต่อการใช้สัมผัสอาหาร ควรออกแบบ สร้าง ติดตั้ง และจัดวาง เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะ เพื่อให้แน่ใจว่าสามารถทำความสะอาดได้อย่างเพียงพอ (ยกเว้นภาชนะบรรจุที่ใช้ครั้งเดียว) ฆ่าเชื้อ (ตามความจำเป็น) และบำรุงรักษาหรือเลิกใช้

ตามความจำเป็นเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของอาหาร ตามหลักการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นพิษตามเจตนาของการใช้ เครื่องมือทนทานและสามารถเคลื่อนย้ายหรือถอดออกได้เพื่อให้เอื้อต่อการซ่อมบำรุง การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบสัตว์พาหะนำเชื้อ ตามความจำเป็น

3.3.2 การควบคุมอาหารและเครื่องมือตรวจเฝ้าระวัง

ออกแบบเครื่องมือที่ใช้หุงต้ม ให้ความร้อน ทำความเย็น เก็บรักษา หรือแช่แข็งอาหาร ให้สามารถทำให้อุณหภูมิอาหารอยู่ที่ระดับที่ต้องการได้รวดเร็วเท่าที่จำเป็น เพื่อประโยชน์ด้านความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร และรักษาอุณหภูมิอาหารอย่างได้ผล

ควรออกแบบเครื่องมือดังกล่าวเพื่อให้ตรวจวัดอุณหภูมิหากจำเป็น และควบคุมอุณหภูมิได้ ควรสอบเทียบเครื่องมือตรวจเฝ้าระวังตามความเหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิของกระบวนการผลิตอาหารถูกต้อง (accurate)

เครื่องมือดังกล่าวควรควบคุมและตรวจเฝ้าระวังความชื้นได้อย่างมีประสิทธิผล การไหลของอากาศและลักษณะอื่นที่อาจมีผลต่อความปลอดภัยหรือเหมาะสมของอาหาร ตามความจำเป็น

4. การฝึกอบรมและความสามารถ (Training and Competence)

วัตถุประสงค์:

ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการกับอาหารทั้งที่สัมผัสอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อมควรมีความเข้าใจที่เพียงพอเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารเพื่อให้มั่นใจว่าบุคคลเหล่านั้นมีความสามารถที่เหมาะกับการปฏิบัติการกับอาหารที่ต้องดำเนินการนั้น

คำชี้แจงเหตุผล:

การฝึกอบรมเป็นพื้นฐานสำคัญต่อระบบสุขลักษณะอาหารและความสามารถของบุคลากร

การให้การอบรมด้านสุขลักษณะ หรือการให้คำแนะนำ หรือทั้งสองอย่าง และการดูแลที่เพียงพอแก่ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหาร ช่วยให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหารและความเหมาะสมต่อการบริโภค

4.1 ความตระหนักและความรับผิดชอบ

การฝึกอบรมสุขลักษณะอาหารเป็นพื้นฐานที่สำคัญสำหรับธุรกิจอาหาร ให้บุคลากรทุกคนตระหนักในบทบาทและความรับผิดชอบของตนเองในการป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนหรือเสื่อมเสีย บุคลากรมีความรู้และทักษะที่จำเป็นเพื่อที่จะสามารถปฏิบัติต่ออาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะ แนะนำการใช้ที่ถูกต้องแก่ผู้ที่ใช้สารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นที่อาจเป็นอันตรายเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอาหาร

4.2 โปรแกรมการฝึกอบรม

องค์ประกอบที่คำนึงถึงในการพิจารณาว่าควรฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด เช่น:

1) ลักษณะของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ผลิตนั้น เช่น คุณสมบัติของอาหารที่สนับสนุนการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรคหรือจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย โอกาสการมีสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพหรือสารก่อภูมิแพ้;
2) ลักษณะวิธีที่ผลิต แปรรูป ปฏิบัติต่ออาหาร และการบรรจุหีบห่อ รวมถึงโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อน;
3) ขั้นตอนและลักษณะของกระบวนการแปรรูปหรือการจัดเตรียมที่จะดำเนินการในขั้นตอนต่อไป ก่อนการบริโภคขั้นสุดท้าย;
4) สภาวะการเก็บอาหาร;
5) ช่วงระยะเวลาก่อนการบริโภคที่คาดไว้; และ
6) การใช้และบำรุงรักษาเครื่องจักรและเครื่องมือที่เกี่ยวกับอาหาร

โปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงระดับความรู้และทักษะของบุคลากรที่รับการอบรม หัวข้อในการฝึกอบรมอาจรวมหัวข้อต่อไปนี้ตามความเหมาะสมกับหน้าที่ของแต่ละคน:

1) หลักการสุขลักษณะทางอาหารที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหารนั้น ๆ;
2) มาตรการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารซึ่งใช้ในการป้องกันสิ่งปนเปื้อนในอาหาร;
3) ความสำคัญของสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดีสำหรับความปลอดภัยด้านอาหาร รวมถึงการล้างมือที่ถูกต้อง และใส่เสื้อผ้าที่เหมาะสมหากจำเป็น;
4) การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร;
5) การปฏิบัติที่เหมาะสมเมื่อสังเกตพบปัญหาทางสุขลักษณะอาหาร

นอกจากนี้การมีปฏิสัมพันธ์โดยตรงกับลูกค้ายังเป็นหนึ่งในปัจจัยสำหรับกำหนดการฝึกอบรมให้แก่บุคลากรที่อยู่ในการค้าปลีกและบริการอาหาร เนื่องจากอาจต้องถ่ายทอดข้อมูลจำเพาะเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (เช่น สารก่อภูมิแพ้) ให้แก่ลูกค้า

4.3 การแนะนำและกำกับดูแล

รูปแบบของการแนะนำและกำกับดูแลที่จำเป็นขึ้นกับขนาดของธุรกิจ ลักษณะของกิจกรรมและชนิดของอาหารที่เกี่ยวข้อง ผู้จัดการ หัวหน้าผู้ตรวจดูแล และผู้ปฏิบัติ/บุคลากร ควรมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับหลักการและการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหาร เพื่อให้สามารถระบุการเบี่ยงเบนและลงมือปฏิบัติที่จำเป็นตามความเหมาะสมของหน้าที่

ควรประเมินประสิทธิผลของโปรแกรมการฝึกอบรมและการแนะนำเป็นระยะ ควบคู่กับการกำกับดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้แน่ใจว่าได้นำขั้นตอนการดำเนินงานไปปฏิบัติอย่างได้ผล ให้บุคลากรที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจกรรมใด ๆ ในการควบคุมอาหารได้รับการฝึกอบรมอย่างเพียงพอ เพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากรเหล่านั้นมีความสามารถที่จะดำเนินการตามที่ได้รับ

มอบหมาย และตระหนักถึงผลกระทบของหน้าที่ตนต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร

4.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้

ทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมและปรับให้ทันสมัยเป็นประจำตามความจำเป็น จัดให้มีระบบที่มั่นใจว่าผู้ปฏิบัติต่ออาหารและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เช่น พนักงานซ่อมบำรุง ยังตระหนักถึงขั้นตอนการดำเนินการที่จำเป็นทั้งหมด เพื่อคงไว้ซึ่งความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร และเก็บรักษาบันทึกการฝึกอบรมไว้

5. การบำรุงรักษา ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการ (Establishment Maintenance, Cleaning and Disinfection, and Pest Control)

วัตถุประสงค์:

เพื่อจัดทำระบบที่มีประสิทธิผล เพื่อ:

1) ให้แน่ใจว่ามีการบำรุงรักษาสถานประกอบการ;
2) ให้แน่ใจว่ามีความสะอาด และมีการฆ่าเชื้อที่เพียงพอเมื่อจำเป็น;
3) ให้แน่ใจว่ามีการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ;
4) ให้แน่ใจว่ามีการจัดการของเสีย; และ
5) ตรวจเฝ้าระวังประสิทธิผลของขั้นตอนการดำเนินการของการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ และการจัดการของเสีย

คำชี้แจงเหตุผล:

เพื่อเอื้อให้การควบคุมสิ่งปนเปื้อนของอาหาร สัตว์พาหะนำเชื้อ และสารอื่นที่อาจทำให้ความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารลดลง เป็นไปอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิผล

5.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1.1 ข้อกำหนดทั่วไป

ดูแลรักษาสถานที่ประกอบการและเครื่องมือไว้ในสภาพที่เหมาะสมเพื่อ:

1) เอื้อต่อขั้นตอนการดำเนินการทั้งหมดด้านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ;
2) ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์; และ
3) ป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร เช่น จากสัตว์พาหะนำเชื้อ เศษโลหะ เศษวัสดุที่หลุดลอก สิ่งสกปรก สารเคมี ไม้ พลาสติก แก้ว กระดาษ

ในการทำความสะอาด ให้ขจัดเศษอาหารและสิ่งสกปรกที่อาจเป็นแหล่งปนเปื้อนรวมถึงสารก่อภูมิแพ้ วิธีการและวัสดุที่จำเป็นในการทำความสะอาดขึ้นกับลักษณะของสถานประกอบการ ชนิดอาหาร และพื้นผิวที่ทำความสะอาด หลังทำความสะอาดอาจต้องฆ่าเชื้อโดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นผิวสัมผัสอาหาร

ในระหว่างการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ให้ใส่ใจด้านสุขลักษณะเพื่อไม่ให้ความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารลดลง ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับพื้นผิวสัมผัสอาหารในบริเวณจัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร

จัดการและใช้สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยความระมัดระวัง และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตสารเคมี เช่น การเจือจางและระยะเวลาสัมผัสที่ถูกต้อง และเก็บแยกจากอาหารตามความจำเป็นในภาชนะที่มีการชี้บ่งชัดเจนเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนอาหาร

แยกเครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาดที่กำหนดให้ใช้อย่างเหมาะสมสำหรับบริเวณที่มีสุขลักษณะแตกต่างกัน เช่น พื้นผิวสัมผัสอาหารและไม่สัมผัสอาหาร

เก็บรักษาเครื่องมือทำความสะอาดในสถานที่ที่เหมาะสม และในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน รักษาความสะอาดของเครื่องมือทำความสะอาด มีการบำรุงรักษา และเปลี่ยนใหม่เป็นระยะเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งการปนเปื้อนข้ามของพื้นผิวต่าง ๆ หรืออาหาร

5.1.2 วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

การทำความสะอาดสามารถทำโดยวิธีต่าง ๆ ทางกายภาพและทางเคมี ซึ่งอาจแยกทำหรือทำร่วมกัน วิธีทางกายภาพ เช่น ใช้ความร้อน ขัดถู ฉีดพ่น ใช้เครื่องดูดฝุ่น (หรือวิธีอื่นที่หลีกเลี่ยงการใช้น้ำ) และวิธีทางเคมีที่ใช้สารทำความสะอาด ด่าง หรือกรด การทำความสะอาดแบบแห้งหรือวิธีอื่นที่เหมาะสมสำหรับกำจัดและรวบรวมเศษอาหารและสิ่งสกปรกอาจจำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน หรือบริเวณการแปรรูปอาหาร หรือทั้งสองอย่าง ที่การใช้น้ำทำให้เพิ่มโอกาสในการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ นอกจากนี้ให้เอาใจใส่ในขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดเพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่นำไปสู่การปนเปื้อนอาหาร เช่น ละอองน้ำจากการล้างที่ใช้ความดันสูงสามารถแพร่กระจายการปนเปื้อนจากบริเวณที่มีความสกปรกสูง เช่น พื้นและท่อระบายน้ำ เป็นบริเวณกว้างและปนเปื้อนพื้นผิวสัมผัสอาหารหรืออาหารที่ไม่มีการป้องกันได้

ขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดแบบเปียกเกี่ยวข้องกับข้อต่อไปนี้ตามความเหมาะสม:

1) การขจัดคราบหรือเศษสิ่งสกปรกที่มองเห็นได้ออกจากพื้นผิวที่จะทำความสะอาด;
2) การใช้สารละลายของสารทำความสะอาดที่เหมาะสมเพื่อให้สิ่งสกปรกหลุดออก; และ
3) การชะล้างด้วยน้ำ (น้ำร้อนตามความเหมาะสม) เพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่หลุดออกและสารตกค้างของสารทำความสะอาด

ควรใช้สารเคมีฆ่าเชื้อภายหลังการทำความสะอาดตามความจำเป็น แล้วชะล้างออก ยกเว้นคำแนะนำของผู้ผลิตซึ่งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์จะระบุไว้ว่าไม่จำเป็นต้องชะล้างออก ความเข้มข้นและระยะเวลาการใช้ของสารฆ่าเชื้อเหมาะสมตามการใช้และเป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิตสารเคมีเพื่อให้มีประสิทธิผลสูงสุด หากการทำความสะอาดมีประสิทธิผลไม่เพียงพอที่จะขจัดสิ่งสกปรกทำให้สารฆ่าเชื้อสัมผัสกับจุลินทรีย์ได้ไม่เต็มที่ หรือใช้สารฆ่าเชื้อความเข้มข้นต่ำกว่าที่กำหนด จุลินทรีย์อาจยังเหลืออยู่ได้

ขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทำให้มั่นใจว่าทุกส่วนของสถานประกอบการได้รับการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ควรร่างโปรแกรมขึ้นโดยมีผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องให้คำปรึกษาตามความเหมาะสม

ควรนำขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่จัดทำขึ้นเป็นลายลักษณ์อักษรไปใช้ตามความเหมาะสม ควรระบุดังนี้:

1) บริเวณ รายการเครื่องมือและเครื่องใช้ที่ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม;
2) ผู้รับผิดชอบสำหรับแต่ละงานโดยเฉพาะ;
3) วิธีและความถี่ของการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม; และ
4) กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังและทวนสอบ

5.1.3 การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิผล

ในการนำขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อไปใช้ ตรวจเฝ้าระวังประสิทธิผลของขั้นตอนการดำเนินการและทวนสอบเป็นระยะ โดยวิธีการ เช่น ตรวจพินิจและตรวจประเมิน เพื่อให้มั่นใจว่าได้นำขั้นตอนการดำเนินการไปใช้อย่างถูกต้อง วิธีการตรวจเฝ้าระวังขึ้นกับลักษณะของขั้นตอนการดำเนินการ โดยอาจรวมถึงความเป็นกรด-เบส (pH) อุณหภูมิน้ำ ค่าการนำไฟฟ้า (conductivity) ความเข้มข้นของสารทำความสะอาด ความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อ และตัวแปรอื่นที่สำคัญ เพื่อให้มั่นใจว่ามีการนำโปรแกรมทำความสะอาดและฆ่าเชื้อไปใช้ตามที่วางแผนไว้ และเพื่อทวนสอบประสิทธิผลของโปรแกรมดังกล่าว

จุลินทรีย์อาจสามารถต้านทานสารฆ่าเชื้อเมื่อใช้เป็นระยะเวลานาน ให้ขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิตสารฆ่าเชื้อ ควรทบทวนกับผู้ผลิต/ผู้ส่งมอบ เป็นระยะ หากเป็นไปได้ เพื่อให้มั่นใจว่าสารฆ่าเชื้อที่ใช้มีประสิทธิผลและเหมาะสม อาจพิจารณาการหมุนเวียนใช้สารฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่ายับยั้งจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ได้ (เช่น แบคทีเรีย และรา)

ในขณะที่ประสิทธิผลของสารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งคำแนะนำการใช้ได้รับการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้โดยผู้ผลิตสารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ผู้ประกอบการอาหารควรมีมาตรการสุ่มตัวอย่างและทดสอบสิ่งแวดล้อมและพื้นผิวสัมผัสอาหาร (เช่น การทดสอบโปรตีนและสารก่อภูมิแพ้บนพื้นผิว หรือการทดสอบทางจุลชีววิทยาเพื่อหาจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีชี้วัดต่าง ๆ) เพื่อทวนสอบว่าโปรแกรมทำความสะอาดและฆ่าเชื้อมีประสิทธิผลและนำไปใช้อย่างถูกต้อง

ทั้งนี้ การสุ่มตัวอย่างและทดสอบทางจุลชีววิทยาอาจไม่เหมาะสมสำหรับทุกกรณี วิธีการอื่นรวมถึงการสังเกตขั้นตอนการดำเนินงานสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น ความเข้มข้นที่ถูกต้องของสารฆ่าเชื้อ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ต้องการและเพื่อให้มั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินการ นอกจากนี้ขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และบำรุงรักษาควรได้รับการทบทวนและปรับปรุงตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป และจดบันทึกไว้ตามความเหมาะสม

5.2 ระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ

5.2.1 ข้อกำหนดทั่วไป

สัตว์พาหะนำเชื้อ (เช่น นก หนู แมลง) เป็นอันตรายสำคัญต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร อาจพบการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อได้หากมีแหล่งเพาะพันธุ์และอาหาร ให้ปฏิบัติตามการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีเพื่อหลีกเลี่ยงการก่อให้เกิดสภาพแวดล้อมที่ชักนำสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามา การออกแบบ วางผัง บำรุงรักษา และเลือกที่ตั้งอาคารที่ดี รวมทั้งการทำความสะอาด ตรวจสอบวัสดุที่นำเข้ามาใช้ และตรวจเฝ้าระวังที่มีประสิทธิผล สามารถลดความเป็นไปได้ในการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ ด้วยวิธีนี้จะจำกัดความจำเป็นในการใช้วัตถุอันตรายได้

5.2.2 การป้องกัน

ให้มีการซ่อมบำรุงสถานประกอบการและดูแลให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามา และกำจัดแหล่งที่อาจเป็นที่เพาะพันธุ์ ให้มีฝาปิดช่อง ทางระบายน้ำ และบริเวณอื่นที่สัตว์พาหะนำเชื้ออาจเข้ามาได้ ให้ปิดประตูเหล็กม้วนสนิทชิดกับพื้น การติดมุ้งลวด เช่น หน้าต่าง ประตู และช่องระบายอากาศ จะลดปัญหาสัตว์พาหะนำเชื้อเข้าสู่อาคารได้ ในที่ที่เป็นไปได้ควรกันไม่ให้สัตว์เข้ามาในบริเวณสถานประกอบการแปรรูปอาหาร

5.2.3 การหลบซ่อนและอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ

การมีอาหารและน้ำช่วยกระตุ้นให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาหลบซ่อนและอยู่อาศัย ให้เก็บสิ่งที่อาจเป็นอาหารได้ไว้ในภาชนะที่สามารถกันสัตว์พาหะนำเชื้อ หรือวางไว้เหนือพื้น หรือ ทั้งสองอย่าง และควรห่างจากผนัง ให้ดูแลรักษาบริเวณทั้งภายในและภายนอกสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาด และปราศจากของเสีย ขยะควรเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดและสามารถป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อได้ตามความเหมาะสม นอกจากนี้สถานที่ที่อาจเป็นที่หลบซ่อน เช่น เครื่องมือเก่าหรือไม่ใช้แล้ว ให้นำออกจากสถานที่ผลิต

ออกแบบบริเวณโดยรอบสถานประกอบการอาหารเพื่อลดการดึงดูดและหลบซ่อนของสัตว์พาหะนำเชื้อ

5.2.4 การตรวจเฝ้าระวังและตรวจหา

ตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ ออกแบบและติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดัก (เช่น ไฟดักแมลง กับดักที่ใช้เหยื่อล่อ) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ หากการตรวจเฝ้าระวังและตรวจหาดำเนินการโดยบุคลากรภายนอก ผู้ประกอบการอาหารควรทบทวนรายงานการตรวจเฝ้าระวัง และทำให้มั่นใจว่าตนเองหรือบุคลากรภายนอกที่ดำเนินการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อดำเนินการตามการปฏิบัติการแก้ไขหากจำเป็น (เช่น การกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ ทำลายสถานที่หลบซ่อนหรือเส้นทางบุกรุก)

5.2.5 การควบคุมการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ

จัดการกับการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อทันทีโดยบุคคลหรือบริษัทที่มีคุณสมบัติเหมาะสม พร้อมทั้งดำเนินการตามการปฏิบัติการแก้ไขที่เหมาะสม การใช้สารเคมี วิธีทางกายภาพหรือชีวภาพให้ทำโดยไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร ควรค้นหาสาเหตุของการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ พร้อมทั้งดำเนินการตามการปฏิบัติการแก้ไขเพื่อป้องกันปัญหาเกิดซ้ำ จดบันทึกเกี่ยวกับการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ การตรวจเฝ้าระวัง และการกำจัด

5.3 การจัดการของเสีย

5.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป

มีวิธีที่เหมาะสมสำหรับการนำของเสียออกจากบริเวณผลิต และเก็บของเสีย ให้รวบรวมและจัดเก็บของเสียในภาชนะที่มีฝาปิด ไม่ปล่อยให้ของเสียสะสมและหมักหมมในบริเวณจัดการอาหาร เก็บรักษาอาหาร และบริเวณปฏิบัติงานอื่นหรือสิ่งแวดล้อมใกล้เคียง ในลักษณะที่ทำให้ไม่สามารถรักษาความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหารได้ อบรมพนักงานที่รับผิดชอบต่อการขนย้ายและขจัดของเสีย (รวมทั้งขยะอันตราย) เพื่อไม่ให้กลายเป็นแหล่งปนเปื้อน

บริเวณที่เก็บของเสียควรจำแนกได้ง่าย ดูแลให้สะอาดอย่างเหมาะสม และไม่เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ นอกจากนี้ควรตั้งอยู่ห่างจากบริเวณแปรรูป

6. สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene)

วัตถุประสงค์:

เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ที่สัมผัสกับอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม:

1) รักษาสุขภาพให้เหมาะสม;

2) รักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม; และ

3) ประพฤติและปฏิบัติงานในลักษณะที่เหมาะสม

คำชี้แจงเหตุผล:

บุคลากรที่ไม่รักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม ผู้ที่เจ็บป่วย หรือปฏิบัติตัวไม่เหมาะสม สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารและทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยผ่านทางอาหารได้

ให้ผู้ประกอบการอาหารจัดทำนโยบายและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับสุขลักษณะส่วนบุคคล ให้ผู้ประกอบการอาหารทำให้มั่นใจว่าบุคลากรทุกคนตระหนักถึงความสำคัญของสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี รวมทั้งเข้าใจและทำตามการปฏิบัติที่ทำให้มั่นใจในความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร

6.1 ภาวะสุขภาพ

ไม่ให้บุคลากรที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเจ็บป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจส่งผ่านสู่อาหารเข้าไปในบริเวณปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารหากเห็นว่าอาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้ บุคคลใดที่อยู่ในภาวะดังกล่าวให้รายงานการเจ็บป่วยหรืออาการของการเจ็บป่วยให้ผู้บริหารทราบทันที

อาจเป็นการเหมาะสมที่จะแยกบุคลากรออกจากงานที่สัมผัสอาหารระยะเวลาหนึ่งหลังจากอาการทุเลา หรือได้รับอนุญาตจากแพทย์ก่อนกลับเข้าทำงานสำหรับบางโรค

6.2 การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ

อาการของโรคที่ควรรายงานต่อผู้บริหาร เพื่อพิจารณาความจำเป็นในการแยกบุคลากรออกจากงานที่สัมผัสอาหาร หรือตรวจรักษา หรือทั้งสองอย่าง รวมถึง:

1) ภาวะดีซ่าน;
2) อาการท้องร่วง;
3) การอาเจียน;
4) เป็นไข้;
5) เจ็บคอและมีไข้;
6) มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง (ฝี สิว บาดแผล); และ
7) มีน้ำมูก น้ำหนวก หรือตาแฉะ

มอบหมายผู้มีบาดแผลและบาดเจ็บให้ทำงานในส่วนที่ไม่ได้สัมผัสอาหารโดยตรงตามความจำเป็น เมื่อบุคลากรได้รับอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อ ปิดแผลด้วยพลาสเตอร์กันน้ำที่เหมาะสม และสวมถุงมือตามความเหมาะสม ปฏิบัติตามมาตรการที่เหมาะสมเพื่อทำให้มั่นใจว่าพลาสเตอร์จะไม่กลายเป็นที่มาของการปนเปื้อน (เช่น ใช้พลาสเตอร์ที่มีสีแตกต่างจากอาหารหรือตรวจจับได้ด้วยเครื่องตรวจจับโลหะหรือเอกซเรย์)

6.3 ความสะอาดส่วนบุคคล

ให้บุคลากรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับสูง สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผมและหนวดเครา รวมทั้งรองเท้า ตามความเหมาะสม ใช้มาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากบุคลากรโดยการล้างมือที่เพียงพอ และการสวมถุงมือตามความจำเป็น หากสวมถุงมือ ใช้มาตรการเพื่อทำให้มั่นใจว่าถุงมือไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อน

ให้บุคลากรซึ่งรวมทั้งผู้ที่สวมถุงมือล้างมือเสมอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อความสะอาดส่วนบุคคลอาจมีผลต่อความปลอดภัยด้านอาหาร ให้บุคลากรล้างมือโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อ:

1) ก่อนเริ่มปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับอาหาร;
2) กลับเข้าทำงานหลังจากเวลาพัก;
3) ทันทีหลังจากการใช้ห้องสุขา; และ
4) หลังจากจับต้องวัสดุที่ปนเปื้อน เช่น ของเสีย หรืออาหารดิบและยังไม่ผ่านการแปรรูปที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหารอื่น

เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร ให้บุคลากรล้างมือด้วยสบู่และน้ำ แล้วล้างออกและทำให้แห้งในลักษณะที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนมือซ้ำ ไม่ใช้สารฆ่าเชื้อสำหรับมือแทนการล้างมือ โดยใช้สารฆ่าเชื้อสำหรับมือหลังจากล้างมือแล้วเท่านั้น

6.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล

เมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับอาหาร ให้บุคลากรละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น:

1) การสูบบุหรี่และบุหรี่ไฟฟ้า;
2) การถ่มน้ำลาย;
3) การขบเคี้ยว รับประทานอาหาร หรือเครื่องดื่ม;
4) การสัมผัสปาก จมูก หรือบริเวณอื่นที่อาจทำให้ปนเปื้อน; และ
5) การไอหรือจามลงบนอาหารที่ไม่มีการปกปิดป้องกันไว้

ไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัว เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา เข็มกลัด หรือของอย่างอื่น เช่น เล็บปลอม ขนตาปลอม เข้าไปในบริเวณประกอบอาหาร หากการนำเข้าไปทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร

6.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลอื่นจากภายนอกสถานประกอบการ

ผู้เข้าเยี่ยมชมซึ่งรวมพนักงานซ่อมบำรุงที่เข้ามาในสถานประกอบการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณผลิต แปรรูป หรือบริเวณที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร ควรได้รับการแนะนำและกำกับดูแลสวมชุดกันเปื้อน และปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอื่นสำหรับบุคลากรตามความเหมาะสม ให้แนะนำผู้เข้าเยี่ยมชมเกี่ยวกับนโยบายด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ

ก่อนการเยี่ยมชม และให้ความร่วมมือในการรายงาน การเจ็บป่วย/บาดเจ็บ ใด ๆ ที่อาจทำให้เกิดปัญหาการปนเปื้อนข้ามได้

7. การควบคุมการปฏิบัติงาน (Control of Operation)

วัตถุประสงค์:

เพื่อผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภคโดย :

1) วางข้อกำหนดเกี่ยวกับการออกแบบ/รูปแบบที่ต้องดำเนินการในธุรกิจอาหารตามความเหมาะสม ตั้งแต่วัตถุดิบและส่วนประกอบอื่น ส่วนประกอบ/สูตร การผลิต แปรรูป จัดจำหน่าย และการใช้ของผู้บริโภค;
2) ออกแบบ นำไปใช้ ตรวจเฝ้าระวัง และทบทวนประสิทธิผลของระบบการควบคุมของธุรกิจอาหารตามความเหมาะสม

คำชี้แจงเหตุผล:

หากการปฏิบัติงานไม่ได้รับการควบคุมอย่างเหมาะสม อาหารอาจไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค

การควบคุมการปฏิบัติงานจะสำเร็จได้ด้วยการนำระบบสุขลักษณะอาหารที่เหมาะสมมาใช้ ข้อ 7.1 ถึงข้อ 7.5 อธิบายการปฏิบัติที่สามารถช่วยระบุและนำการควบคุมที่เหมาะสมไปใช้ รวมทั้งกิจกรรมที่พึงกระทำเพื่อให้มั่นใจว่าการปฏิบัติงานอยู่ภายใต้การควบคุม

7.1 การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต

ภายหลังพิจารณาสภาพและกิจกรรมของธุรกิจอาหาร (ข้อ 1 บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร) อาจมีความจำเป็นในการเอาใจใส่มากขึ้นต่อ GHPs บางข้อที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความปลอดภัยด้านอาหาร ในกรณีนี้ควรพิจารณาตามข้อกำหนดต่อไปนี้

7.1.1 การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์

ให้ผู้ประกอบการอาหารที่ผลิต เก็บรักษา หรือปฏิบัติอื่น ๆ ต่ออาหาร อธิบายรายละเอียดของอาหาร โดยอธิบายรายละเอียดของแต่ละผลิตภัณฑ์ หรืออธิบายรายละเอียดของกลุ่มผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ส่งผลกระทบกับการตระหนักต่ออันตรายหรือปัจจัยอื่น เช่น ความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์สำหรับวัตถุประสงค์นั้น ๆ การจัดกลุ่มมีพื้นฐานจากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความคล้ายคลึงกันของวัตถุดิบและส่วนประกอบ สมบัติของผลิตภัณฑ์ (เช่น pH วอเตอร์แอกติวิตี (water activity; a_w)) ขั้นตอนการแปรรูป วัตถุประสงค์การใช้ อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างประกอบกัน

การอธิบายอาจรวมรายละเอียดต่อไปนี้ตามความเหมาะสม:

1) เจตนาของการใช้อาหาร เช่น เป็นอาหารพร้อมบริโภค หรือนำไปแปรรูปต่อโดยผู้บริโภค หรือธุรกิจอื่น เช่น อาหารทะเลดิบเพื่อนำไปปรุงสุก;
2) ผลิตภัณฑ์เพื่อกลุ่มผู้บริโภคที่เฉพาะเจาะจง เช่น นมผงสำหรับทารก หรืออาหารสำหรับวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์;
3) ข้อมูลจำเพาะที่เกี่ยวข้อง เช่น อัตราส่วนผสม, a_w, pH, วิธีการถนอมอาหาร (ถ้ามี), หรือลักษณะที่สำคัญเกี่ยวกับอาหาร เช่น สารก่อภูมิแพ้ที่ปรากฏ;
4) ค่าต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งกำหนดโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับอาหาร หรือผู้ประกอบการอาหารหากไม่มีการกำหนดโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่;
5) คำแนะนำสำหรับการนำไปใช้ เช่น เก็บแช่แข็งจนกว่าจะปรุงสุก ปรุงให้สุกที่อุณหภูมิใดอุณหภูมิหนึ่งโดยใช้ระยะเวลาที่กำหนด อายุการเก็บรักษา (วันหมดอายุ);
6) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (เช่น การแช่เย็น/แช่แข็ง/เก็บได้นานโดยไม่ต้องแช่เย็น) และสภาวะการขนส่งที่ต้องการ; และ
7) วัสดุที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร

7.1.2 การอธิบายกระบวนการผลิต

ให้ผู้ประกอบการอาหารคำนึงถึงทุกขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิตอาจเป็นประโยชน์ แผนภูมิกระบวนการผลิตแสดงลำดับและความสัมพันธ์ของขั้นตอนการปฏิบัติงานทั้งหมดในการผลิต ซึ่งรวมจุดเข้าสู่กระบวนการของวัตถุดิบ ส่วนประกอบ และผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างกระบวนการผลิต และจุดที่ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างกระบวนการผลิต ผลพลอยได้ และของเสีย ที่ต้องถูกกำจัดหรือนำออกจากกระบวนการผลิต แผนภูมิกระบวนการผลิตสามารถนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่คล้ายคลึงกันและผลิตโดยใช้ขั้นตอนการผลิตและแปรรูปที่คล้ายคลึงกัน เพื่อให้มั่นใจว่าขั้นตอนการผลิตครบถ้วน ขั้นตอนต่าง ๆ ให้ยืนยันความถูกต้องโดยทบทวนกับกระบวนการผลิตจริง เช่น สำหรับร้านอาหาร แผนภูมิกระบวนการผลิตอาจมีพื้นฐานจากกิจกรรมทั่วไปตั้งแต่การรับ ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ เก็บรักษา (แช่เย็น แช่แข็ง อุณหภูมิห้อง) การเตรียมก่อนใช้ (การล้าง การทำให้น้ำแข็งละลาย) และการปรุงสุกหรือจัดเตรียมอาหาร

7.1.3 การพิจารณาประสิทธิผลของ GHPs

หลังจากพิจารณาการอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตแล้ว ให้ผู้ประกอบการอาหารพิจารณา (โดยใช้ข้อมูลที่เกี่ยวกับอันตรายและการควบคุมจากแหล่งต่าง ๆ ตามความเหมาะสม) ว่า GHPs และโปรแกรมอื่นที่นำไปปฏิบัติเพียงพอที่จะจัดการความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร หรือมีบางขั้นตอนของ GHPs ที่ต้องการความเอาใจใส่มากขึ้น ตัวอย่างเช่น เครื่องแล่เนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกแล้วอาจต้องการการทำความสะอาดเป็นการเฉพาะและบ่อยครั้งขึ้นเพื่อป้องกันการสะสมของ*ลิสทีเรีย* (*Listeria* spp.) บนพื้นผิวที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ หรือสายพานลำเลียงที่ใช้

สัมผัสโดยตรงกับอาหาร เช่น ในการผลิตแซนด์วิช อาจต้องการการทำความสะอาดบ่อยครั้งขึ้นหรือมีโปรแกรมทำความสะอาดเป็นการเฉพาะ เมื่อการเอาใจใส่บางขั้นตอนของ GHPs มากขึ้น ไม่เพียงพอที่จะทำให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัย จึงจะมีความจำเป็นในการนำระบบ HACCP (มกษ. 9024) ไปใช้

7.1.4 การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติการแก้ไข

ให้ผู้ประกอบการอาหารตรวจเฝ้าระวังขั้นตอนการดำเนินการและการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ และที่ใช้กับอันตรายที่อยู่ภายใต้การควบคุม ขั้นตอนการดำเนินการอาจรวมการกำหนดวิธีการตรวจเฝ้าระวัง (ซึ่งรวมการกำหนดบุคลากรที่รับผิดชอบ ความถี่ และแผนการชักตัวอย่าง หากใช้) และบันทึกการตรวจเฝ้าระวังที่จะเก็บรักษา ให้ความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังเหมาะสมเพื่อให้มั่นใจว่ามีการควบคุมกระบวนการอย่างสม่ำเสมอ

เมื่อผลการตรวจเฝ้าระวังชี้ว่าเกิดการเบี่ยงเบน ให้ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติการแก้ไข การปฏิบัติการแก้ไขควรประกอบด้วยข้อต่อไปนี้ ตามความเหมาะสม:

1) การนำกระบวนการกลับมาสู่การควบคุม เช่น ปรับอุณหภูมิ หรือระยะเวลา หรือความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อ;
2) การแยกผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบและประเมินความปลอดภัย หรือความเหมาะสม หรือทั้งสองอย่าง;
3) การกำหนดการจัดการที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบซึ่งไม่เป็นที่ยอมรับของตลาด;
4) การหาสาเหตุที่ทำให้เกิดการเบี่ยงเบน; และ
5) การกำหนดขั้นตอนปฏิบัติเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ

เก็บรักษาบันทึกการปฏิบัติการแก้ไขไว้

7.1.5 การทวนสอบ

ให้ผู้ประกอบการอาหารมีกิจกรรมทวนสอบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ เพื่อตรวจสอบว่าได้นำขั้นตอนการดำเนินการเกี่ยวกับ GHPs ไปใช้อย่างมีประสิทธิผล มีการตรวจเฝ้าระวังตามที่วางแผนไว้ และได้ดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขอย่างเหมาะสมเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ตัวอย่างกิจกรรมการทวนสอบอาจรวมข้อต่อไปนี้ ตามความเหมาะสม:

1) การทบทวนขั้นตอนการดำเนินการที่เกี่ยวกับ GHPs การตรวจเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไข และบันทึก;
2) ทบทวนเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต และการปฏิบัติงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ; และ
3) การประเมินประสิทธิภาพการทำความสะอาด

บันทึกเกี่ยวกับกิจกรรมการทวนสอบ GHPs ควรเก็บรักษาไว้ตามความเหมาะสม

7.2 จุดสำคัญของ GHPs

จุดสำคัญบางข้อของ GHPs เช่น ที่อธิบายในข้อ 7.2.1 และ 7.2.2 อาจนำไปพิจารณาเป็นมาตรการควบคุมที่ CCP ในระบบ HACCP ได้

7.2.1 การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ

การควบคุมเวลาและอุณหภูมิที่ไม่เพียงพอ เช่น ในระหว่างการปรุงสุก การทำให้เย็น กระบวนการแปรรูป และการเก็บรักษา เป็นหนึ่งในสาเหตุทั่วไปที่ทำให้การควบคุมการปฏิบัติงานล้มเหลว ความล้มเหลวนี้ทำให้เชื้อจุลินทรีย์อยู่รอดหรือเจริญเติบโตซึ่งอาจทำให้เกิดความเจ็บป่วยจากอาหารหรือทำให้อาหารเน่าเสีย จึงให้มีระบบเพื่อให้แน่ใจว่าได้ควบคุมอุณหภูมิอย่างมีประสิทธิผล ณ จุดที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหาร

ระบบการควบคุมเวลาและอุณหภูมิต่าง ๆ ให้คำนึงถึง:

1) ลักษณะของอาหาร เช่น a_w pH รวมทั้งจำนวนจุลินทรีย์เริ่มต้นและชนิดของจุลินทรีย์ เช่น จุลินทรีย์ก่อโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย;
2) ผลกระทบของจุลินทรีย์ เช่น ระยะเวลาที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่จุลินทรีย์สามารถเจริญเติบโตหรือช่วงอุณหภูมิอันตราย;
3) อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้;
4) กรรมวิธีการบรรจุหีบห่อและกระบวนการแปรรูป; และ
5) เจตนาของการใช้ผลิตภัณฑ์ เช่น ต้องผ่านการปรุงสุก/แปรรูป หรือพร้อมสำหรับบริโภค

ระบบการควบคุม ให้ระบุช่วงของอุณหภูมิและเวลาคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ไว้ด้วย พิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของระบบควบคุมอุณหภูมิที่กระทบต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร พร้อมทั้งตรวจเฝ้าระวังและบันทึกผลตามความเหมาะสม อุปกรณ์การตรวจเฝ้าระวังและบันทึกอุณหภูมิควรตรวจสอบความเที่ยงตรงและผ่านการสอบเทียบเป็นระยะอย่างสม่ำเสมอหรือตามความจำเป็น

7.2.2 ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการแปรรูป

ในการผลิตอาหารแต่ละชนิด มีขั้นตอนการแปรรูปหลากหลายซึ่งมีส่วนให้การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและเหมาะสม ซึ่งขั้นตอนเหล่านี้ขึ้นกับผลิตภัณฑ์และรวมถึงขั้นตอนสำคัญ เช่น การปรุงสุก การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง และการบรรจุหีบห่อ

องค์ประกอบของอาหารมีความสำคัญต่อการป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการสร้างสารพิษ เช่น ในสูตรอาหารที่มีการเติมวัตถุกันเสีย ซึ่งรวมกรด เกลือ วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารอื่น เมื่อสูตรอาหารดังกล่าวถูกนำไปใช้ควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคจากอาหาร (เช่น การปรับ pH หรือ a_w เพื่อให้อยู่ในระดับที่ป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ดังกล่าวได้) ให้มีระบบที่ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ผลิตโดยใช้สูตรที่ถูกต้อง และปัจจัยต่าง ๆ ที่ต้องการควบคุมได้รับการตรวจเฝ้าระวัง

7.2.3 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์[3/] กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้

เมื่อมีการใช้ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้สำหรับความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร ให้อยู่บนพื้นฐานของหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง และให้ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิธีวิเคราะห์ เกณฑ์ที่ยอมรับ และขั้นตอนการดำเนินการตรวจเฝ้าระวังตามความเหมาะสม ข้อกำหนดสามารถช่วยให้มั่นใจว่าวัตถุดิบและส่วนประกอบอื่นเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้และลดสิ่งปนเปื้อนได้

7.2.4 การปนเปื้อนจุลินทรีย์

มีระบบป้องกันหรือลดการปนเปื้อนอาหารจากจุลินทรีย์ การปนเปื้อนจุลินทรีย์เกิดขึ้นผ่านกลไกหลายแบบ รวมทั้งถ่ายทอดจากอาหารหนึ่งไปยังอาหารอื่น เช่น:

1) โดยการสัมผัสโดยตรงและโดยอ้อมผ่านผู้ปฏิบัติต่ออาหาร;
2) โดยการสัมผัสกับพื้นผิว;
3) จากอุปกรณ์ทำความสะอาด;
4) โดยการกระเด็น; หรือ
5) โดยละอองในอากาศ

แยกอาหารดิบ และอาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูปที่ไม่ถือว่าเป็นอาหารพร้อมบริโภคซึ่งอาจเป็นแหล่งการปนเปื้อน จากอาหารพร้อมบริโภค โดยวิธีทางกายภาพหรือแยกเวลาการปฏิบัติงาน พร้อมทั้งมีการทำความสะอาดระหว่างการผลิตและฆ่าเชื้อตามความเหมาะสมอย่างมีประสิทธิผล

ทำความสะอาดพื้นผิว ภาชนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ติดตั้งไว้ถาวร และส่วนประกอบต่าง ๆ อย่างทั่วถึง และฆ่าเชื้อตามความจำเป็นภายหลังการเตรียมอาหารดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใช้หรือแปรรูปวัตถุดิบที่อาจมีปริมาณจุลินทรีย์สูง เช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา

ในบางกระบวนการผลิตอาหาร อาจมีการจำกัดหรือควบคุมการเข้าไปในบริเวณผลิตเพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น เมื่อความน่าจะเป็นในการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์สูง การเข้าไปในบริเวณผลิตจะทำได้โดยผ่านห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวที่ออกแบบอย่างเหมาะสม อาจกำหนดให้บุคลากรสวมชุดกันเปื้อนที่สะอาด (โดยอาจมีสีแตกต่างจากบริเวณอื่นที่สวมใส่ในสถานประกอบการ) และอุปกรณ์ป้องกันอื่น เช่น หมวกคลุมผม หน้ากากคลุมหนวดและเครา รองเท้า พร้อมทั้งล้างมือและฆ่าเชื้อตามความจำเป็น

[3/] ดูคำแนะนำในการกำหนดเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาจากมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักการและแนวทางการกำหนดและการใช้เกณฑ์ทางจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (มกษ. 9016)

7.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ

จัดให้มีระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารจากวัสดุภายนอก เช่น ของใช้ส่วนตัวของบุคลากร โดยเฉพาะอย่างยิ่งของแข็งหรือของมีคม เช่น เครื่องประดับ แก้ว เศษโลหะ กระดูก พลาสติก เศษไม้ ที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค มีกลวิธีป้องกันที่เหมาะสมในการผลิตและแปรรูป เช่น การบำรุงรักษาและตรวจสอบเครื่องมืออย่างสม่ำเสมอ นอกจากนี้ควรใช้เครื่องตรวจจับและคัดแยกที่ผ่านการสอบเทียบอย่างเหมาะสมตามความจำเป็น (เช่น เครื่องตรวจจับโลหะ เครื่องเอกซ์เรย์) พร้อมทั้งมีขั้นตอนการดำเนินการเพื่อให้บุคลากรปฏิบัติตาม กรณีเกิดการแตกหัก (เช่น ภาชนะที่เป็นแก้วหรือพลาสติกแตก)

7.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี

จัดให้มีระบบเพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อนของอาหารจากสารเคมีอันตราย เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่นที่ไม่ใช้กับอาหาร (non-food grade) สารเคมีตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรและยาสัตว์ เช่น ยาปฏิชีวนะ นอกจากนี้ให้ชี้บ่ง เก็บรักษาอย่างปลอดภัย และใช้สารทำความสะอาดที่เป็นพิษ สารฆ่าเชื้อ วัตถุอันตรายในลักษณะที่ป้องกันการไม่ให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร พื้นผิวสัมผัสอาหาร และวัสดุที่ใช้บรรจุอาหาร กรณีวัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยกรรมวิธีการผลิตที่อาจเป็นอันตรายหากใช้อย่างไม่ถูกต้อง ให้ควบคุมเพื่อให้ใช้ตามวัตถุประสงค์เท่านั้น

7.2.7 การจัดการสารก่อภูมิแพ้[4/]

ควรจัดให้มีระบบเพื่อพิจารณาลักษณะการก่อภูมิแพ้ของอาหารบางชนิดตามความเหมาะสมกับธุรกิจอาหาร สารก่อภูมิแพ้ที่พบได้ในอาหาร เช่น ถั่วที่มีเปลือกแข็ง นม ไข่ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (crustacea) ปลา ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี และธัญพืชอื่นที่มีกลูเตนและสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว (รายการข้างต้นยังไม่ครอบคลุมอาหารทั้งหมดที่มีสารก่อภูมิแพ้ รายการสารก่อภูมิแพ้มีความแตกต่างกันในแต่ละประเทศและประชากร) ระบุสารก่อภูมิแพ้ในวัตถุดิบ ส่วนประกอบอื่น และผลิตภัณฑ์ จัดให้มีระบบจัดการสารก่อภูมิแพ้ที่ทราบ ในขั้นตอนการตรวจรับ การแปรรูป และการเก็บรักษาเพื่อจัดการสารก่อภูมิแพ้ที่อยู่ในอาหาร ระบบการจัดการรวมการควบคุมเพื่อป้องกันการพบสารก่อภูมิแพ้ในอาหารเมื่อไม่ได้ระบุไว้ในฉลาก ให้นำการควบคุมไปใช้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้จากอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ไปยังอาหารอื่น เช่น การแยกทางกายภาพหรือโดยเวลา (ด้วยการทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิผลระหว่างอาหารที่รายการสารก่อภูมิแพ้ต่างกัน) ป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้โดยไม่ตั้งใจ โดยการทำความสะอาดและการเปลี่ยนสายการผลิต หรือจัดลำดับการผลิตสินค้าหรือทั้งสองแบบ กรณีไม่สามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ได้แม้จะมี

[4/] ดูคำแนะนำเกี่ยวกับการจัดการสารก่อภูมิแพ้เพิ่มเติมจาก Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators (CXC 80-2020)

การควบคุมที่ดีแล้วก็ตาม ให้แจ้งผู้บริโภค ควรอบรมผู้ปฏิบัติต่ออาหารตามความจำเป็นเกี่ยวกับความตระหนักถึงสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติในการผลิตและแปรรูปอาหารที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมาตรการป้องกันเพื่อลดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคที่แพ้อาหาร

7.2.8 วัสดุที่รับเข้า

ใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์เท่านั้น วัสดุที่รับเข้ารวมถึงส่วนประกอบที่เป็นอาหารควรจัดซื้อตามข้อกำหนด และควรทวนสอบข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหารตามความจำเป็น กิจกรรมประกันคุณภาพของผู้ส่งมอบ เช่น การตรวจประเมิน อาจเหมาะสมสำหรับส่วนประกอบบางชนิด ควรตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนประกอบอื่นตามความเหมาะสม (เช่น การตรวจพินิจสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่เสียหายระหว่างการขนส่ง วันที่ควรบริโภคก่อน สารก่อภูมิแพ้ที่แสดงบนฉลาก หรือการวัดอุณหภูมิสำหรับอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง) เพื่อการปฏิบัติที่เหมาะสมก่อนการแปรรูป ควรทดสอบในห้องปฏิบัติการตามความเหมาะสมเพื่อตรวจสอบความปลอดภัยและความเหมาะสมของวัตถุดิบและส่วนประกอบ การทดสอบอาจดำเนินการโดยผู้ส่งมอบที่ให้ใบรับรองผลการวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) หรือผู้ซื้อ หรือทั้งสองฝ่าย สถานประกอบการไม่ควรยอมรับวัสดุใดก็ตามมาใช้ หากรู้ว่ามีสิ่งปนเปื้อนทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ที่ไม่สามารถทำให้ลดลงให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้โดยการควบคุมระหว่างการคัดแยก หรือแปรรูป หรือทั้งสองแบบ ตามความเหมาะสม นอกจากนี้ให้มีวิธีนำวัตถุดิบคงคลังและส่วนประกอบอื่นที่เก็บรักษาไว้ในคลังไปใช้อย่างมีประสิทธิผล ให้เก็บรักษาเอกสารเกี่ยวกับข้อมูลสำคัญของวัสดุที่รับเข้า (เช่น รายละเอียดผู้ส่งมอบ วันที่รับ ปริมาณ)

7.2.9 การบรรจุหีบห่อ

ออกแบบภาชนะบรรจุและวัสดุที่ใช้ให้ปลอดภัยและเหมาะสำหรับใช้กับอาหาร สามารถป้องกันผลิตภัณฑ์ได้เพียงพอเพื่อลดการปนเปื้อน ป้องกันการเสียหาย และเอื้อต่อการระบุฉลากอย่างถูกต้อง วัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุหรือก๊าซที่ใช้ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นพิษ และไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารภายใต้สภาพการเก็บรักษาและการใช้ตามที่ระบุไว้ ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้มีความทนทาน ทำความสะอาดง่าย และฆ่าเชื้อได้ตามความจำเป็น

7.3 น้ำ

น้ำรวมทั้งน้ำแข็งและไอน้ำที่ผลิตจากน้ำ เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้โดยมีพื้นฐานจากความเสี่ยง น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร เก็บรักษาและปฏิบัติต่อน้ำและน้ำแข็งในลักษณะที่ไม่ส่งผลให้น้ำและน้ำแข็งนั้นปนเปื้อน นอกจากนี้การผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหารไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน มีระบบแยกน้ำที่ไม่เหมาะสมสำหรับสัมผัสอาหาร (เช่น น้ำสำหรับควบคุมเพลิง และไอน้ำที่ไม่สัมผัสอาหารโดยตรง) ออกต่างหาก และไม่เชื่อมต่อหรือทำให้เกิด

การไหลย้อนสู่ระบบน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำหมุนเวียนเพื่อนำกลับมาใช้และน้ำที่ได้จากกระบวนการผลิต เช่น ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร การระเหย การกรอง ควรผ่านการปรับปรุงสภาพตามความจำเป็นเพื่อให้มั่นใจว่าน้ำนั้นไม่ทำให้ความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหารลดลง

7.4 ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล

เก็บรักษาบันทึกข้อมูลที่เหมาะสมเกี่ยวกับการประกอบการอาหารไว้ระยะเวลาหนึ่งที่เกินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ หรือตามที่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่กำหนด

7.5 ขั้นตอนการดำเนินการเรียกคืน – การนำอาหารที่ไม่ปลอดภัยออกจากตลาด

ผู้ประกอบการอาหารควรมั่นใจว่ามีขั้นตอนการดำเนินการที่มีประสิทธิผลเพื่อดำเนินการในกรณีที่ระบบสุขลักษณะอาหารไม่เป็นไปตามเป้าหมาย ให้ผู้ประกอบการอาหารประเมินผลกระทบของความเบี่ยงเบนต่อความปลอดภัยหรือความเหมาะสมของอาหาร ขั้นตอนการดำเนินการนั้นช่วยให้ผู้ประกอบการจำแนกผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจมีความเสี่ยงต่อสุขภาพได้อย่างครอบคลุม รวดเร็ว และมีประสิทธิผล พร้อมทั้งนำออกจากตลาดโดยผู้ประกอบการอาหารที่เกี่ยวข้อง หรือ ผู้บริโภคส่งคืนให้กับผู้ประกอบการอาหารได้ หรือทั้งสองอย่าง

กรณีเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงอย่างฉับพลันต่อสุขภาพ ให้ประเมินความปลอดภัยผลิตภัณฑ์อื่นที่ผลิตภายใต้สภาวะที่คล้ายกันซึ่งอาจมีความเสี่ยงนั้นอยู่ และอาจมีความจำเป็นในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ทั้งนี้ให้รายงานหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทราบและพิจารณาแจ้งเตือนประชาชน หากสินค้าอาจไปถึงมือผู้บริโภคและเมื่อสมควรที่จะคืนผลิตภัณฑ์ให้ผู้ประกอบการอาหารหรือนำผลิตภัณฑ์ออกจากตลาด นอกจากนี้ขั้นตอนการดำเนินการเรียกคืนให้จัดทำเป็นเอกสาร เก็บรักษา และปรับปรุงตามความจำเป็นบนพื้นฐานของสิ่งที่พบในการทดสอบการเรียกคืนสินค้าจากตลาดเป็นระยะ

มีข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่นำออกจากตลาดหรือเรียกคืนเพื่อกักไว้ภายใต้สภาวะที่ปลอดภัยจนกว่า:

1) สินค้าจะถูกทำลาย;
2) นำสินค้าไปใช้สำหรับวัตถุประสงค์อื่นนอกจากการบริโภค;
3) สินค้าได้รับการตัดสินว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค; หรือ
4) นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งในลักษณะที่ทำให้อันตรายลดลงสู่ระดับที่ยอมรับได้เมื่อได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่

นอกจากนี้ให้ผู้ประกอบการอาหารเก็บเอกสารบันทึกสาเหตุ ขอบเขตการเรียกคืนสินค้าและการปฏิบัติการแก้ไขไว้

8. ข้อมูลผลิตภัณฑ์และความตระหนักของผู้บริโภค (Product Information and Consumer Awareness)

วัตถุประสงค์:

ข้อมูลที่เหมาะสมเกี่ยวกับอาหารทำให้มั่นใจว่า:

1) มีข้อมูลที่เพียงพอและเข้าถึงได้แก่ผู้ประกอบการอาหารที่รับช่วงต่อไปในโซ่อาหาร หรือผู้บริโภค ซึ่งทำให้สามารถปฏิบัติต่ออาหาร เก็บ แปรรูป จัดเตรียม และจัดแสดงผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัย และถูกต้อง;
2) ผู้บริโภคสามารถทราบถึงสารก่อภูมิแพ้ที่มีในอาหารได้; และ
3) ชี้บ่ง และ นำออกหรือส่งคืน รุ่นหรือชุดของผลิตภัณฑ์ได้ง่ายถ้าจำเป็น

ผู้บริโภคควรได้รับข้อมูลเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารอย่างเพียงพอเพื่อให้ผู้บริโภค:

1) ตระหนักถึงความสำคัญของการอ่านและทำความเข้าใจฉลาก;
2) ตัดสินใจเลือกตามข้อมูลตามความเหมาะสมสำหรับแต่ละบุคคลได้ ทั้งนี้รวมข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้; และ
3) ป้องกันการปนเปื้อนและเติบโต หรือการอยู่รอดของจุลินทรีย์ก่อโรคที่มาจากอาหาร โดยการเก็บรักษา การจัดเตรียม และการใช้ที่ถูกต้อง

คำชี้แจงเหตุผล:

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงพอ หรือการมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปของอาหารที่ไม่เพียงพอ หรือทั้งสองอย่าง สามารถนำไปสู่การปฏิบัติต่อผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้องในขั้นตอนถัดไปในโซ่อาหาร การปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องนั้นสามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วย หรือทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค แม้ว่าได้นำมาตรการควบคุมสุขลักษณะไปใช้อย่างเพียงพอในขั้นตอนก่อนหน้านี้ในโซ่อาหารแล้ว ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงพอเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหารสามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วย หรืออาจเสียชีวิตสำหรับผู้บริโภคที่แพ้อาหาร

8.1 การแสดงรุ่นและการตามสอบ

การแสดงรุ่นหรือการชี้บ่งด้วยวิธีอื่นจำเป็นสำหรับการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ และช่วยให้เกิดประสิทธิผลในการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง ให้ทำเครื่องหมายถาวรบนภาชนะบรรจุอาหารแต่ละชิ้นเพื่อระบุผู้ผลิตและรุ่น โดยนำมาตรฐานของโครงการมาตรฐานอาหารร่วม เอฟ เอ โอ/ดับเบิลยู เอช โอ (โคเด็กซ์) เรื่อง General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) ไปใช้

ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร: หลักการและแนวทางสำหรับการออกแบบระบบ การตามสอบ

และการนำไปปฏิบัติ (มกษ. 9028-2557) โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อทำให้สามารถเรียกคืนสินค้าได้ตามความจำเป็น

8.2 ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมดควรมีข้อมูลหรือกำกับด้วยข้อมูลอย่างเพียงพอที่จะทำให้ผู้ประกอบการอาหารในโซ่อาหารหรือผู้บริโภคสามารถปฏิบัติต่ออาหาร จัดเตรียม วางจำหน่าย เก็บ ใช้ผลิตภัณฑ์ อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างประกอบกัน ได้อย่างปลอดภัยและถูกต้อง

8.3 การแสดงฉลาก

แสดงฉลากอาหารที่บรรจุหีบห่อแล้ว (prepackaged food) ด้วยข้อความที่ชัดเจน เพื่อให้ผู้ที่รับช่วงต่อไปในโซ่อาหาร สามารถปฏิบัติต่ออาหาร วางจำหน่าย เก็บ และใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัย ทั้งนี้รวมถึงการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ที่เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์หรือเมื่อไม่สามารถหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์ ควรนำมาตรฐานของโคเด็กซ์เรื่อง General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) ไปใช้

8.4 การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค

โปรแกรมให้ความรู้แก่ผู้บริโภคควรครอบคลุมสุขลักษณะอาหารทั่วไป โปรแกรมดังกล่าวควรช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจความสำคัญของข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์ และปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ติดมากับผลิตภัณฑ์ได้ รวมทั้งสามารถตัดสินใจเลือกตามข้อมูลที่ได้รับ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้บริโภคควรได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างการควบคุม อุณหภูมิและเวลา การปนเปื้อนข้าม การเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร และสารก่อภูมิแพ้ที่มีในอาหาร นอกจากนี้ผู้บริโภคควรได้รับข้อมูลเกี่ยวกับหลัก 5 ประการขององค์การอนามัยโลกเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย (WHO 5 Keys to Safer Food) และได้รับความรู้สำหรับนำมาตรการทางสุขลักษณะอาหารที่เหมาะสมไปใช้ (เช่น การล้างมืออย่างเหมาะสม การเก็บอาหารที่เหมาะสม การปรุงอาหาร และการหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม) เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค

9. การขนส่ง (Transportation)

วัตถุประสงค์:

ในระหว่างการขนส่ง ควรมีมาตรการตามความจำเป็นเพื่อ:

1) ป้องกันอาหารจากแหล่งของการปนเปื้อน ทั้งนี้รวมการปนเปื้อนข้ามของสารก่อภูมิแพ้;
2) ป้องกันอาหารจากความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น อันเป็นสาเหตุให้อาหารไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค; และ

3) จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่มีประสิทธิผลในการควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือทำให้อาหารเสีย และการสร้างสารพิษในอาหาร

คำชี้แจงเหตุผล:

อาหารอาจจะเกิดการปนเปื้อนได้ หรืออาจอยู่ในสภาพไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคเมื่อถึงปลายทาง แม้จะมีการปฏิบัติทางสุขลักษณะอย่างพอเพียงตั้งแต่ก่อนหน้านี้ในโซ่อาหารแล้วก็ตาม เว้นเสียแต่ว่าจะมีการปฏิบัติทางสุขลักษณะก่อนและระหว่างการขนส่งที่ได้ผล

9.1 หลักทั่วไป

ปกป้องอาหารอย่างเพียงพอระหว่างการขนส่ง[5/] ประเภทของยานพาหนะ ภาชนะบรรจุ หรือตู้ขนส่งสินค้าที่ต้องการขึ้นกับลักษณะของอาหาร และสภาวะที่เหมาะสมที่สุดสำหรับขนส่งอาหารนั้น

9.2 ข้อกำหนด

ควรออกแบบยานพาหนะหรือภาชนะบรรจุแบบบัลก์ โดยขึ้นอยู่กับความจำเป็น เพื่อให้:

1) ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหารหรือหีบห่ออาหาร;
2) ทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิผล และเมื่อฆ่าเชื้อและทำให้แห้งได้ตามความจำเป็น;
3) เอื้อต่อการแยกอาหารประเภทต่าง ๆ หรือแยกอาหารออกจากสิ่งที่ไม่ใช่อาหารซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิผลตามความจำเป็นระหว่างการขนส่ง;
4) มีการป้องกันจากการปนเปื้อนรวมทั้งฝุ่นและควันได้อย่างมีประสิทธิผล;
5) รักษาระดับอุณหภูมิ ความชื้น บรรยากาศ และสภาวะอื่นที่จำเป็นได้อย่างมีประสิทธิผลในการป้องกันอาหารจากการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายหรือไม่ต้องการและการเสื่อมเสียที่อาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค; และ
6) เอื้อต่อการตรวจสอบที่จำเป็นสำหรับอุณหภูมิ ความชื้น และสภาวะแวดล้อมอื่น

9.3 การใช้และบำรุงรักษา

ยานพาหนะ และภาชนะบรรจุสำหรับขนส่งอาหารหรือตู้ขนส่งสินค้าที่ใช้ขนส่งอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด มีการซ่อมแซม และรักษาให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม ในการขนส่งแบบบัลก์กำหนดและแสดงเครื่องหมายว่าใช้กับอาหารบนยานพาหนะและ ภาชนะบรรจุสำหรับขนส่งอาหารหรือตู้ขนส่งสินค้า และนำไปใช้สำหรับวัตถุประสงค์ดังกล่าวเท่านั้น ยกเว้นมีการดำเนินการควบคุมเพื่อให้มั่นใจว่าไม่ทำให้ความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารลดลง

[5/] ดูคำแนะนำเพิ่มเติมจาก Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food (CXC 47-2001)

เมื่อใช้ยานพาหนะหรือ ภาชนะบรรจุสำหรับขนส่งอาหารหรือตู้ขนส่งสินค้าเดียวกันในการขนส่งอาหารต่างชนิดกันหรือใช้ขนส่งสินค้าที่มิใช่อาหารด้วย ทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ และเมื่อจำเป็นควรฆ่าเชื้อและทำให้แห้งในระหว่างการขนถ่ายสินค้าแต่ละครั้ง

ภาคผนวก ก

ให้ไว้เป็นข้อมูล

การเปรียบเทียบมาตรการควบคุมพร้อมตัวอย่าง

ตารางที่ ก.1 เปรียบเทียบมาตรการควบคุมที่ใช้เป็น GHPs และที่ใช้ ณ CCPs พร้อมตัวอย่าง

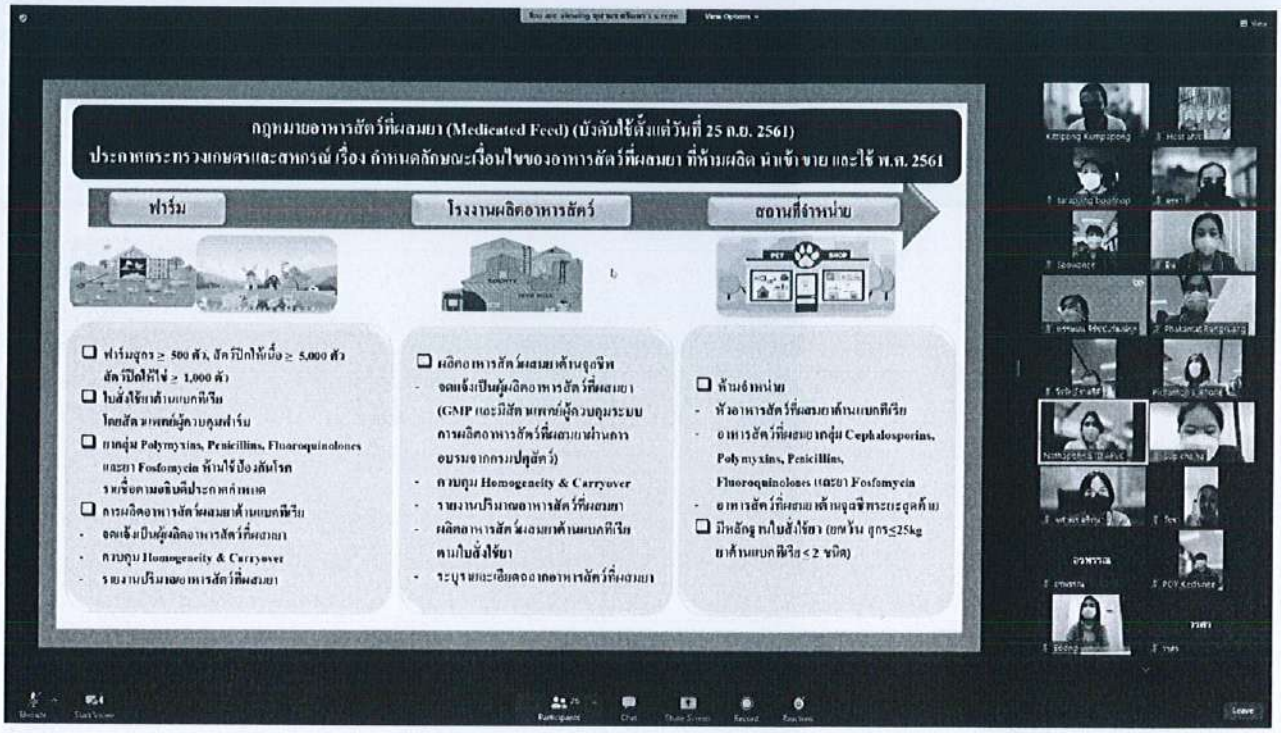
ประเด็น	มาตรการควบคุมที่ใช้เป็น GHPs	มาตรการควบคุมที่ใช้ ณ CCPs
ขอบข่าย	มาตรการควบคุมสภาวะและกิจกรรมทั่วไปในการรักษาสุขลักษณะ รวมถึงการสร้างสภาพแวดล้อม (ทั้งภายในและภายนอกสถานประกอบการ) เพื่อทำให้มั่นใจว่าการผลิตอาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสม โดยทั่วไปไม่เฉพาะเจาะจงกับอันตรายใด แต่ให้ผลในการลดความน่าจะเป็นในการเกิดอันตรายได้ในบางครั้ง กิจกรรม GHPs อาจมุ่งที่อันตรายที่เฉพาะเจาะจงและเป็น GHPs ที่ต้องการความเอาใจใส่มากขึ้น (เช่น การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสอาหารเพื่อควบคุม *ลิสทีเรีย มอโนไซโทจีนส์* (*Listeria monocytogenes*) ในสภาพแวดล้อมการผลิตอาหารพร้อมบริโภค)	มาตรการควบคุมมีความเฉพาะเจาะจงกับขั้นตอนการผลิต และสินค้า หรือกลุ่มสินค้า และจำเป็นในการป้องกัน กำจัด หรือลดอันตรายที่ได้จากการวิเคราะห์อันตราย ว่าเป็นอันตรายที่มีนัยสำคัญ ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้
ระบุเมื่อใด?	หลังจากพิจารณาสภาวะและกิจกรรมว่าจำเป็นเพื่อสนับสนุนการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม	หลังจากวิเคราะห์อันตรายเสร็จสิ้น สำหรับแต่ละอันตรายที่ระบุว่ามีนัยสำคัญ จะมีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ ขั้นตอนที่เป็น CCPs นั้นๆ ที่หากเกิดการเบี่ยงเบน จะส่งผลให้เกิดการผลิตอาหารที่อาจไม่ปลอดภัย
การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุม	เมื่อจำเป็น และโดยทั่วไปผู้ประกอบการอาหารไม่ได้พิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ของมาตรการควบคุมด้วยตนเอง (Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures CXG 69-2008) ข้อมูลการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ที่จัดทำโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ เอกสารตีพิมพ์ทางวิทยาศาสตร์ ข้อมูลที่จัดทำโดยผู้ผลิตเครื่องมือ/เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ฯลฯ ถือว่าเพียงพอ เช่น สาร/ผลิตภัณฑ์/เครื่องมือทำความสะอาดควรได้รับการพิสูจน์ยืนยัน	มีการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ (Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures CXG 69-2008)

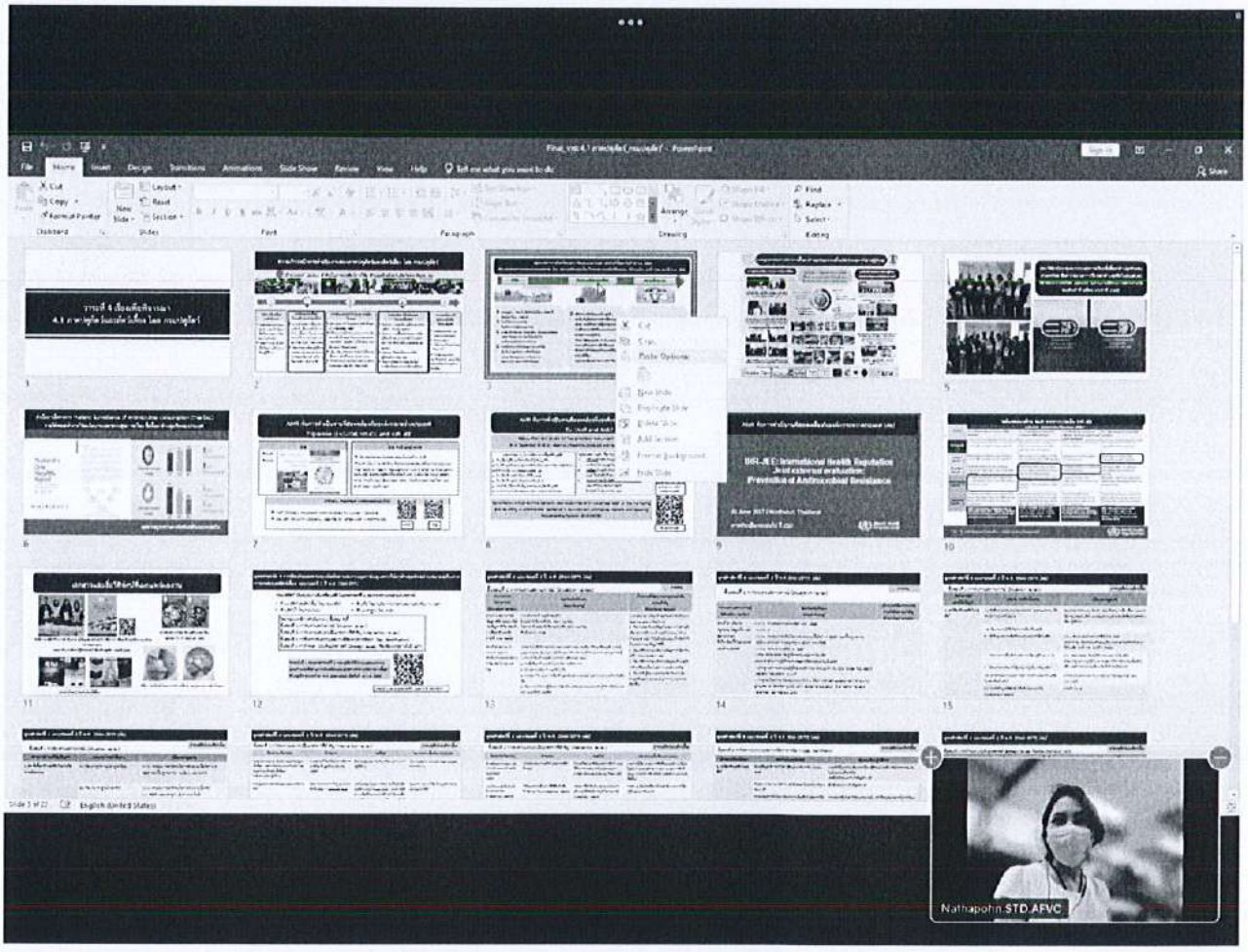
ประเด็น	มาตรการควบคุมที่ใช้เป็น GHPs	มาตรการควบคุมที่ใช้ ณ CCPs
	ความใช้ได้โดยผู้ผลิต และโดยทั่วไปเพียงพอสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่จะใช้สาร/ผลิตภัณฑ์/เครื่องมือทำความสะอาดตามข้อแนะนำการใช้งานจากผู้ผลิต ผู้ประกอบการอาหารควรแสดงให้เห็นว่าสามารถทำตามข้อแนะนำการใช้งานจากผู้ผลิตได้	
เกณฑ์	GHPs อาจใช้การสังเกต (เช่น การตรวจพินิจ ลักษณะปรากฏ) หรือค่าที่ตรวจวัดได้ (เช่น การทดสอบ ATP เพื่อประเมินการทำความสะอาดของเครื่องมือ ความเข้มข้นของสารฆ่าเชื้อ) และเมื่อเกิดการเบี่ยงเบนอาจจำเป็นต้องประเมินผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (เช่น ความเพียงพอของการทำความสะอาดเครื่องมือที่ซับซ้อน เช่น เครื่องหั่นเนื้อให้เป็นชิ้นบาง)	ค่าวิกฤตที่ CCP ซึ่งแยกอาหารที่ยอมรับได้จากอาหารที่ยอมรับไม่ได้: 1) ตรวจวัดได้ (เช่น เวลา อุณหภูมิ pH a_w) หรือ 2) สังเกตได้ (เช่น การตรวจพินิจความเร็วของสายพานลำเลียง หรือการตั้งค่าของเครื่องปั๊ม ความเพียงพอของน้ำแข็งที่ใช้กลบผลิตภัณฑ์)
การตรวจเฝ้าระวัง	ตรวจเฝ้าระวังตามความเหมาะสมและจำเป็น เพื่อให้มั่นใจว่านำขั้นตอนการดำเนินการไปใช้และนำไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง ความถี่ขึ้นกับผลกระทบต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของผลิตภัณฑ์	จำเป็นต้องตรวจเฝ้าระวังเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามค่าวิกฤต: 1) ตรวจเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องในระหว่างการผลิต หรือ 2) หากตรวจเฝ้าระวังไม่ต่อเนื่อง ให้ตรวจเฝ้าระวังด้วยความถี่ที่เหมาะสมเพียงพอที่จะทำให้มั่นใจว่าเป็นไปตามค่าวิกฤตมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้
การปฏิบัติการแก้ไขเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน	1) สำหรับขั้นตอนการดำเนินการและการนำไปปฏิบัติ: จำเป็นต้องมีขั้นตอนการดำเนินการและการนำไปปฏิบัติ 2) สำหรับผลิตภัณฑ์: โดยปกติไม่จำเป็นต้องมีการปฏิบัติการแก้ไขเมื่อเกิดการเบี่ยงเบน การปฏิบัติการแก้ไขควรพิจารณาเป็นแต่ละกรณีไป เนื่องจากการปฏิบัติตาม GHPs บางข้อบกพร่อง เช่น ไม่ทำความสะอาดระหว่างผลิตภัณฑ์ที่มีชนิดของสารก่อภูมิแพ้แตกต่างกัน ไม่ล้างน้ำหลังทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ (หากจำเป็น) หรือเมื่อตรวจสอบหลังการบำรุงรักษาเครื่องมือ แล้วปรากฏว่าชิ้นส่วนบางชิ้นสูญหายไป อาจส่งผลให้มีการปฏิบัติการแก้ไขต่อผลิตภัณฑ์	1) สำหรับผลิตภัณฑ์: มีความจำเป็นในการกำหนดการปฏิบัติการแก้ไขไว้ล่วงหน้า 2) สำหรับขั้นตอนการดำเนินการและการนำไปปฏิบัติ: มีความจำเป็นในการปฏิบัติการแก้ไขเพื่อให้กลับสู่สภาพควบคุมและป้องกันการเกิดซ้ำ 3) ระบุการปฏิบัติการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรเฉพาะสำหรับแต่ละ CCP ที่อยู่ในแผน HACCP เพื่อตอบสนองได้อย่างมีประสิทธิผลต่อการเบี่ยงเบนเมื่อเกิดขึ้น 4) ควรทำให้มั่นใจว่า การปฏิบัติการแก้ไขได้แก้ไขให้ CCP กลับสู่การควบคุม และอาหารที่อาจไม่ปลอดภัยได้รับการปฏิบัติอย่างเหมาะสมและไม่ไปถึงผู้บริโภค

ประเด็น	มาตรการควบคุมที่ใช้เป็น GHPs	มาตรการควบคุมที่ใช้ ณ CCPs
การทวนสอบ	โดยปกติเป็นไปตามแผนที่วางไว้ ตามความเหมาะสมและจำเป็น (เช่น การตรวจพินิจว่าอุปกรณ์สะอาดก่อนใช้)	จำเป็น: การทวนสอบการนำมาตรการควบคุมไปใช้ตามแผนที่วางไว้ เช่น โดยการทบทวนบันทึก การชักตัวอย่างและการทดสอบ การสอบเทียบเครื่องมือวัด และการตรวจประเมินภายใน
การเก็บบันทึกข้อมูล (เช่น บันทึกการตรวจเฝ้าระวัง)	ตามความเหมาะสมและจำเป็น: เพื่อให้ผู้ประกอบการอาหารสามารถประเมินว่า GHPs ทำงานได้ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	จำเป็น: เพื่อให้ผู้ประกอบการอาหารสามารถแสดงว่ามีการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญอย่างต่อเนื่อง
เอกสาร (เช่น ขั้นตอนการดำเนินการที่จัดทำเป็นเอกสาร)	ตามความเหมาะสมและจำเป็น: เพื่อให้มั่นใจว่ามีการนำ GHPs ไปใช้อย่างถูกต้อง	จำเป็น: เพื่อทำให้มั่นใจว่ามีการนำระบบ HACCP ไปใช้อย่างถูกต้อง

หลักฐานการดำเนินการ

รูปภาพจากกิจกรรมชุมชนนักปฏิบัติ


View Options
กฎหมายอาหารสัตว์ที่ผสมยา (Medicated Feed) (บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 25 ก.ย. 2561)
ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดลักษณะเงื่อนไขของอาหารสัตว์ที่ผสมยา ที่ห้ามผลิต นำเข้า ขาย และใช้ พ.ศ. 2561
ฟาร์ม
โรงงานผลิตอาหารสัตว์
สถานที่จำหน่าย
PET SHOP
ฟาร์มสุกร ≥ 500 ตัว, สัตว์ปีกไข่เนื้อ ≥ 5,000 ตัว สัตว์ปีกไข่ไก่ ≥ 1,000 ตัว)
ใบสั่งใช้ยาต้านแบคทีเรีย โดยสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม
ยากลุ่ม Polymyxins, Penicillins, Fluoroquinolones และยา Fosfomycin ห้ามใช้ป้องกันโรคเชื้อตามข้อบังคับประกาศกำหนด
การผลิตอาหารสัตว์ผสมยาต้านแบคทีเรีย
- จดแจ้งเป็นผู้ผลิตอาหารสัตว์ที่ผสมยา
- ควบคุม Homogeneity & Carryover
- รายงานปริมาณอาหารสัตว์ที่ผสมยา
ผลิตอาหารสัตว์ผสมยาต้านจุลชีพ
จดแจ้งเป็นผู้ผลิตอาหารสัตว์ที่ผสมยา (GMP และมีสัตวแพทย์ผู้ควบคุมระบบการผลิตอาหารสัตว์ที่ผสมยาผ่านการอบรมจากกรมปศุสัตว์)
- ควบคุม Homogeneity & Carryover
- รายงานปริมาณอาหารสัตว์ที่ผสมยา
- ผลิตอาหารสัตว์ผสมยาต้านแบคทีเรียตามใบสั่งใช้ยา
- ระบุรายละเอียดของอาหารสัตว์ที่ผสมยา
ห้ามจำหน่าย
- หัวอาหารสัตว์ที่ผสมยาต้านแบคทีเรีย
- อาหารสัตว์ที่ผสมยากลุ่ม Cephalosporins, Polymyxins, Penicillins, Fluoroquinolones และยา Fosfomycin
- อาหารสัตว์ที่ผสมยาต้านจุลชีพระยะสุดท้าย
มีหลักฐานใบสั่งใช้ยา (ยกเว้น สุกร≤25kg ยาต้านแบคทีเรีย ≤ 2 ชนิด)
อาหารสัตว์
Leave


Nathapohn.STD.AFVC

Recording
Suchana Sukklad
Suchana Sukklad
Host afvc
Taweewat Chanklinhom
ATTAPHON AFVC
Supatcha Srimuangkaew
Ning Sirinya
Sirisawad Charnsh
Mariuschaque Somkane
Wachirapom
Samorn
Tharnthip
Jengira Somsak
T
9:11
3/3/2565

Recording...
Suchana Sukklad
Suchana Sukklad
Taweewat Chanklinhom
วาตร กรมปโตสัตว์
S
ATTAPHON AFVC
Supatcha Srimuangkaew
Ning Sirinya
Samorn
Samorn
กองควบคุมอาหา...
เนติโย
Tharnthip
Tharnthip
Jengira Somsak
T
Prakasit Nantha...
นนุพล
DLD Somsajee
POY Kedsinee
Prakasit Nanthakul
DLD Somsajee
POY Kedsinee
9:04
3/3/2565

หลักฐานการประเมินผลการเรียนรู้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

แบบสังเกตการณ์การฝึกปฏิบัติ

ที่	ชื่อ-สกุล	บทนำ GHPs/HACCP และกุญแจสำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก	เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev.4-2003 และ GHPs rev.5-2020	การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 2-9	เปรียบเทียบข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ HACCP rev.5-2020	การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G7	การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G8-G12	คะแนนรวมเฉลี่ย (เต็ม 5 คะแนน)
1	นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	5	5	4	4	4	5	4.5
2	นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	4	5	4	5	5	4	4.5
3	นายอรรถพล เจริญวานิช	4	5	4	4	4	4	4.2
4	นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	5	4	4	4	4	4	4.2
5	นางสาวสมร พงศ์สุรินทร์	5	4	4	4	4	4	4.2
6	นายเนตินัย โคตรไมตรี	4	4	4	4	4	4	4.0
7	นายวัชระ ศิริตันติ์	5	5	4	5	4	4	4.5
8	นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	5	4	4	5	4	5	4.5
9	นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ	5	5	4	4	5	4	4.5
10	นางสาววชิราพร แสนสม	4	5	5	5	4	4	4.5
11	นางสาวมนัธยา แต่ลิบเฮง	5	5	4	4	4	4	4.3
12	นายจิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม	4	4	4	4	4	5	4.2
13	นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	4	4	4	4	4	4	4.0
14	นางสาวนฤมล แสนขว้าง	4	4	4	4	4	4	4.0
15	นางสาววัชรา เงินอร่าม	4	4	4	4	4	4	4.2
16	นางสุดารัตน์ เจือจันทร์	5	5	4	4	5	4	4.5
17	นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	5	4	4	4	4	4	4.2
18	นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์	5	4	4	4	4	4	4.2
19	นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	4	4	4	4	4	4	4.0
20	นายวรพงษ์ ชูรส	4	4	4	4	4	4	4.0
21	นางธรรมวรรณ หนุนไธสง	5	4	4	5	4	5	4.5
22	นางสาววิภา ศรีมูล	5	4	4	5	4	4	4.3
23	นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	5	5	4	4	4	4	4.3
24	นางสาวกนกนภา ภาษิต	5	4	4	4	4	5	4.3
25	นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	4	4	4	5	4	4	4.2
26	นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	4	4	5	4	5	4	4.3
27	นางสาวจุฬาพร ศรีหนา	4	4	5	4	4	4	4.2
28	นางสาวสุชนา สุขกลัด	4	5	4	5	4	5	4.5
29	นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	5	5	4	4	4	5	4.5
30	นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา	5	4	5	4	4	5	4.5
31	นางสาวเปรมวดี ยศอิ	5	4	4	5	4	4	4.3
32	นางสาววันดี จิตต์รักไทย	4	5	4	5	4	4	4.3
33	นางณัฐพร ไชยานุวงศ์	5	5	5	4	4	4	4.5
34	นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	5	5	5	4	4	4	4.5
35	นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	5	4	4	4	4	4	4.2
36	นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู	4	4	4	4	4	5	4.2
37	นางสาวสายญาติ สินนาค	5	5	4	5	4	4	4.5
38	นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	5	5	5	4	4	4	4.5
39	นางสาวผกามาส รุ่งเรือง	5	4	5	4	4	5	4.5
40	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	4	4	4	5	4	5	4.3
41	นางวีรวัลย์ ราศรีดี	4	4	5	4	5	4	4.3
42	นายธราพงษ์ บุญนพ	4	4	4	4	4	4	4.0

หลักฐานการติดตามการนำไปใช้ประโยชน์

สรุปผลการประเมินติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ที่	ชื่อ-สกุล	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1	นางสาวโสมศจี ศิวิลัยกุล	5	5
2	นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	5	5
3	นายอรรถพล เจริญวานิช	4	4
4	นางสาวศิริญญา เสนาะสำเนียง	4	4
5	นางสาวสมร พงค์สุรินทร์	4	4
6	นายเนตินัย โคตรไมตรี	4	4
7	นายวัชระ ศิริตันติ์	5	5
8	นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง	4	5
9	นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ	4	5
10	นางสาววชิราพร แสนสม	4	5
11	นางสาวมนัธยา แต่ลิบเฮง	4	4
12	นายจิรัฐกานต์ เกิดเอี่ยม	4	4
13	นางสาวนฤกัญ สังข์ฉิม	4	4
14	นางสาวนฤมล แสนขว้าง	4	4
15	นางสาววัชรา เงินอร่าม	4	4
16	นางสุดารัตน์ เจือจันทร์	5	5
17	นางสาวอรสุลี ภวชโลทร	4	4
18	นางสาวธารทิพย์ พรหมแสนจันทร์	4	4
19	นางสาวเกษศิณี นันตาสุรินทร์	4	4
20	นายวรพงษ์ ขูรส	4	5
21	นางธรรมวรรณ หนุนไธสง	4	5
22	นางสาววิภา ศรีมูล	4	4
23	นายกิตติพงษ์ กุมภาพงษ์	4	4
24	นางสาวกนกนภา ภาษิต	5	5
25	นายปุญญพัฒน์ ศรีอภิญญา	4	4
26	นางสาวนิชกานต์ พันธ์พิพัฒน์	4	4
27	นางสาวจุฬาพร ศรีหนา	5	5
28	นางสาวสุชนา สุขกลัด	4	5
29	นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	4	5
30	นางสาวพอใจ รัตนปนัดดา	4	5
31	นางสาวเปรมวดี ยศอิ	4	5
32	นางสาววันดี จิตต์รักไทย	4	5
33	นางณัฐพร ไชยานุวงศ์	4	5
34	นางสาวพรรษมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	4	5
35	นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	4	5
36	นางสาวกันต์กนิษฐ์ ช่วยชู	4	5
37	นางสาวสายญาติ สินนาค	4	5
38	นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์	4	5
39	นางสาวผกามาส รุ่งเรือง	4	5
40	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	4	5
41	นางวีรวัลย์ ราศรีดี	4	5
42	นายธราพงษ์ บุญนพ	4	4
คะแนนเฉลี่ย		3.65	3.98

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] **ตำแหน่ง** นักวิชาการสัตวแพทย์ชำนาญการ **สังกัด** กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ ๐๑๕

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	5	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	5	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	10	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	5	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเรื่อง HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบข้อกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ)
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ ธีระ ศิริสิทธิ์

( )

ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ

(นางสาววนิดา แข็งประจักษ์)

ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์

ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นายกิติศักดิ์ กลิ่นทอง **ตำแหน่ง** นักวิชาการสัตวแพทย์ชำนาญการ **สังกัด** กลุ่มพัฒนาคุณภาพอาหารสัตว์ อวส

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในพระราชบัญญัติคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเกณฑ์ HACCP rev. 4-2009 กัน rev. 5-2010.	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ กิติศักดิ์ กลิ่นทอง
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ .....
(นางสาววนิดา แจ้งประจักษ์)
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] ตำแหน่ง [illegible] บริษัท [illegible] จำกัด

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเรื่อง GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ 2. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องระบบการจัดการคุณภาพ HACCP rev. 2-2005 กับ rev. 5-2020 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมถึง พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ [illegible]
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ .....
(นางสาวาปิดา แจ้งประจักษ์)
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวชิราพร แสนสม ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ สังกัด กลุ่มงานชำแหละ-ส่งออกอาหารสัตว์

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ พรบ. คุ้มครองผู้บริโภคอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ ชิราพร แสนสม

( )

ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ

(นางสาววนิดา แจ้งประจักษ์)

หัวหน้ากลุ่มงานควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์

ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวมนัชยา แซ่ลิ้มเจ ตำแหน่ง นายสถานีพืชรี สังกัด กลุ่มการตลาด - [illegible]

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ มนัชยา แซ่ลิ้ม
(นางสาวมนัชยา แซ่ลิ้ม)
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางสาวรมิดา แจ้งประจักษ์)
หัวหน้ากลุ่มงานการนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นายจิรัฐ ภานงค์ เกิดเจริญ ตำแหน่ง นายช่างแผนกม สังกัด ฝ่ายการผลิต - โรงงานอาหารสัตว์ OEA

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจงานบน GHPs ที่นำไปใช้งานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมเอกสารบน HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามข้อกำหนดกฎกระทรวงอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสาววนิดา แจ้งประจักษ์)
หัวหน้าส่วนการควบคุมการนำเข้าวัตถุดิบจากอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ ดวงสมาภรณ์ ศิวะจิม ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ สังกัด กลุ่มงานนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์อะ

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสาวรมิดา แจ้งประจักษ์)
หัวหน้ากลุ่มงานนำเข้า-ส่งออกอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ทดสอบ สังกัด กลุ่มงานวิเคราะห์ - ห้องปฏิบัติการสัตว์ทดลอง

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ ความเข้าใจบน GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ 2. มีความรู้ ความเข้าใจปรับเทียบเอกสารตามหลัก HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมตามพ.ร.บ. ความปลอดภัยอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสาวนิตา แจ้งประจักษ์)
หัวหน้ากลุ่มงานวิเคราะห์ - ห้องปฏิบัติการสัตว์ทดลองออกฤทธิ์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวจัสวา เข็นสาม **ตำแหน่ง** เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ **สังกัด** กลุ่มงานวิจัย-ส่งออกอาหารสัตว์ OEK

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบข้อกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ความมั่นคงปลอดภัยอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสาว[illegible] แต่งประจักษ์)
หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ส่งออกอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวกัลยา ชัยชนะวงศ์ ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ สังกัด กลุ่มงานอาหารสัตว์ OVS

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายสิทธิพัฒน์ วรรณไกรสีห์)
หัวหน้าผู้บังคับบัญชาระดับต้นระดับสูง

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP ในงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวงามนวล จิโรจน์วัฒโกศ ตำแหน่ง นักวิชาการเจ้าหน้าที่ สังกัด กสุมตรา

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ ความเข้าใจงานบน GHPs สำหรับในงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมเอกสารคู่มือ HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายจิรวัฒน์ อรรคไกรสีห์)
หัวหน้าฝ่ายมาตรฐานอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตภัณฑ์สัตว์

ชื่อ นางสาวพิชสามนุสี อัศวิลาภ **ตำแหน่ง** นักวิชาการสัตวแพทย์ **สังกัด** กลุ่มงานมาตรฐานอาหารสัตว์

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตภัณฑ์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบเกณฑ์ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ความคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ)
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ สอาดชื่น
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นายจรวัฒน์ อรรคโกรสิน)
หัวหน้ากลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] สามารถ **ตำแหน่ง** นิติกร **สังกัด** กลุ่มควบคุมอาหารสัตว์

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องมาตรฐานสากล HACCP rev. 4-2009 กฎ. rev. 5-2010.	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายจิรวัฒน์ อรรคไกรติ)
หัวหน้ากลุ่มมาตรฐานอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวสิริลา เจ็ดรัตนา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สังกัด กลุ่มวิจัยอาหารสัตว์น้ำ ออร.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	5	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	5	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	10	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	5	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องมาตรฐานของ HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ..... ลงชื่อ.....

( ) (นายวัฒโชย งามภักดี)

ผู้รับการประเมิน ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] ตำแหน่ง [illegible] สังกัด [illegible]

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
( )
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] ตำแหน่ง นักวิชาการสัตว์ สังกัด กรมวิชาการเกษตร

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP-A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเรื่อง GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมเอกสารเพื่อขอรับรอง HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	
สอดคล้องตามพ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสุดารัตน์ [illegible])
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตภัณฑ์

ชื่อ นางสาวกมลลักษณ์ จันทรศิริ ตำแหน่ง เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์ สังกัด กลุ่มอุตสาหกรรมการเกษตรปลูกพืช-OEK

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP-A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. รู้ความเข้าใจเรื่อง HACCP สำหรับโรงงานผลิตภัณฑ์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบข้อกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ความปลอดภัยด้านอาหาร พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
(นางสาวกมลลักษณ์ จันทรศิริ)
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสุดารัตน์ เอื้อจันทร์)
หัวหน้าศูนย์วิจัยและพัฒนาการปลูกพืช
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูป

ชื่อ จตุพรพงษ์ สูงเด่น **ตำแหน่ง** นักวิชาการงานทั่วไป **สังกัด** กลุ่มวิชาชุมชนอาหารปลอดภัย อย.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP-A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสำเร็จรูป 2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่อง HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2010. 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตาม ตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. 1558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสุดารัตน์ เจือจันทร์)
หัวหน้ากลุ่มวิชาชุมชนอาหารปลอดภัย
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวแสงสี ศิริสัปกุล **ตำแหน่ง** นายช่างเทคนิคปฏิบัติการ **สังกัด** กลุ่มงานพื้นฐาน ฯ อสค.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	5	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	5	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	10	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	5	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจกระบวนการผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนด GMP กับ GHP	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- ☐ พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- ☐ ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- ☑ ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายวีระ อิ่งสอาด)
หัวหน้ากลุ่มงานพื้นฐานและปรับปรุงคุณภาพอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวจุฑารัตน์ เสาศุภสิทธิ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวแพทย์ชำนาญการ สังกัด กลุ่มทะเบียนฯ อสค.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	5	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	5	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	10	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	5	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ ความเข้าใจ ระบบ GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ 2. มีความรู้ ความเข้าใจ ปรับปรุงเพิ่มเติมข้อกำหนด HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมตามพ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ..... ( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ..... (นายสิทธิ์ ชิณสวาด)
หัวหน้ากลุ่มทะเบียนและอนุญาตอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นายศุภกฤต เจริญวาณิช ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวแพทย์ สังกัด กลุ่มกำเนิดพันธุ์ ดยส.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเรื่อง HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลัก GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ กรม ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2568	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายชิงชัย ชื่นอาจ)
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาพันธุ์และอนุรักษ์อาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวสิริญญา เสนะสำเนียง ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาล สังกัด กลุ่มงานพัฒนาฯ 01ยส.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. นำความรู้ความเข้าใจเรื่องมาตรฐานประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. นำความรู้ความเข้าใจเรื่องการจัดทำเอกสาร HACCP rev. 4-2003 กับ rev 5-2020.	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม ระบบ ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายนิกรกุ่ม ชะอุ่มงาม ตำแหน่ง นายอำเภอปัญญา เสอาหารสัตว์)
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวสมา พวศศิริพงศ์ ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ สังกัด กลุ่มงานเฉพาะ ฯ อย.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ สมา
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ .....
(หัวหน้ากลุ่มงานเฉพาะ ... ควบคุมอาหารสัตว์)
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นายนวิทย์ โคกไมตรี ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ สังกัด กลุ่มงานผลิต ฯ ดอส

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ ความเข้าใจระบบ GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ 2. มีความรู้ ความเข้าใจปรับปรุงเพิ่มเติมเอกสารระบบ HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2010 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ในปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามข้อกำหนด ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายวิทย์ ลิ้มอาจ)
หัวหน้ากลุ่มงานผลิตอาหารสัตว์
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวพิกาศ จ่างเรือง ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สังกัด กลุ่มงานประเมินคุณภาพ อย.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม DPA

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบระหว่าง GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ พิกาศ จ่างเรือง
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ .....
(นายอดุลย์ เพิ่มยอด)
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มประเมินคุณภาพ
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวมัสขนก สมคะเน ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ สังกัด กลุ่มงานควบคุมประกันคุณภาพ โอศ.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP-A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลัก HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
(นางสาวมัสขนก สมคะเน)
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายอดุลย์ เพิ่มผล)
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] **ตำแหน่ง** นักวิชาการสาธารณสุข **สังกัด** กลุ่มพัฒนาระบบประกันคุณภาพ อย.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	1	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	1	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	5	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเรื่อง GHPs ครบถ้วนโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับ HACCP rev. 1-2008 กพ rev. 5-2010	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรวจคลังความ พรบ. ความคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ [illegible]
(นาง[illegible])
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ [illegible]
(นายอดุลย์ เพิ่มแสง)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ กลุ่มพัฒนาระบบประกันคุณภาพ
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นส.สาวสามารถ สินธุ ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวแพทย์ สังกัด กรมปศุสัตว์ ศูนย์ประกันคุณภาพ

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมตามพ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
( )
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวแสงจันทร์ คุณศรี ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ สังกัด กลุ่มงานควบคุมโรคและคุ้มครองผู้บริโภค

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจงานบน GHPs ด้านโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมเอกสารตามระบบ HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนยังตามพ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายอดุลย์ เพียรพัฒ)
ห้าวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ รักษาการแทนผู้อำนวยการกลุ่มงานควบคุมโรคและคุ้มครองผู้บริโภค
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ จงสิทพงษ์ วงษ์ทอง **ตำแหน่ง** เจ้าพนักงานสวนสาธารณะ **สังกัด** ศูนย์ปฏิบัติการ ฯ CEK

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบระหว่าง GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ ฟว.ม. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2556	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ จงสิทพงษ์ ( ) ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ จงสิทพงษ์ ( ) ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ [illegible] ตำแหน่ง [illegible] สังกัด กลุ่มงาน [illegible]

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเป็น GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ 2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบระหว่าง HACCP rev. 4-2003 กับ rev. 5-2020 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตาม คู่มือคลังอาหาร พาณิชย์ ตามคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น.	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น.

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ..... ลงชื่อ.....

( ) ((นายรักไทย งามภักดี))

ผู้รับการประเมิน ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ วรวรรณ ศรีมูล **ตำแหน่ง** นักวิชาการสัตวแพทย์ปฏิบัติการ **สังกัด** กลุ่มงานควบคุม ฯ

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบหลักเกณฑ์ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ในปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	
สอดคล้องกับ ฟ.ม. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ)
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ วรวรรณ
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางธรรมวรรณ หนุนโชติช่วง)
หัวหน้ากลุ่มตรวจสอบอาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัสดุอันตราย
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นายศิรศิพงษ์ กุมภาพงษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวแพทย์ สังกัด กลุ่มตรวจสอบฯ ดยส.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP-A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์ 2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่อง GMP กับ GHP 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ ศิรศิพงษ์
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางธรรมวรรณ หนุนไรสง)
ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มตรวจสอบมาตรฐานสัตว์ อาหารสัตว์ และวัตถุอันตราย
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวกนกนภา ภานิชา ตำแหน่ง นักวิชาการสวนยาง สังกัด กลุ่มตรวจสอบ ฯ 0ยส

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	5	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	5	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	10	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	5	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมเอกสารตามระบบ HACCP rev. 4-2003 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	
สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ กนกนภา
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางธรรมวรรณ หนูนิธสง)
หัวหน้ากลุ่มตรวจสอบมาตรฐานสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP ในงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นายปุณณพัฒน์ ศรีอดิพญา **ตำแหน่ง** นักวิชาการสัตวบาล **สังกัด** กลุ่มงานวิจัยและพัฒนา อ.อ.ส.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับในงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบระหว่าง GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงาน ปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางธรรมวรรณ หนุนไธสง)
หัวหน้ากลุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารสัตว์ ยาสัตว์ และวัตถุอันตราย
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ หลวงศรีเรืองนนท์ พันธ์พิพัฒน์ **ตำแหน่ง** นายสัตวแพทย์ **สังกัด** กลุ่มงานชลบุรี 4 อสร.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	4
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	4
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	8
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	4

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องหลักเกณฑ์ HACCP rev. 4-2009 กฉ. rev. 5-2010.	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ ศรีเรืองนนท์
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางธรรมวรรณ หนุนไธสง)
หัวหน้ากลุ่มตรวจสอบมาตรฐานอาหารสัตว์ น้ำสัตว์ และวัสดุอันตราย
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวจุฬาพา สเรียก ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สังกัด กรมการพัฒนาการเลี้ยงสัตว์

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	5	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	5	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	10	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	5	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นายรักไทย งามน้ำดี)
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวสุนา สุกกล่ด ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สังกัด กลุ่มงานจัดการเชื้อดื้อยา

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมเอกสารระบบ HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [x] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ สุนา สุกกล่ด
(นางสาวสุนา สุกกล่ด)
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ .....
(นางสาวจุฬาพร ศรีหนา)
หัวหน้ากลุ่มงานวัคซีนและการจัดการเชื้อดื้อยา
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวพัชรี คัดฟอร์ด **ตำแหน่ง** นายสัตวแพทย์ชำนาญการ **สังกัด** กลุ่มงานควบคุมและป้องกันโรคติดต่อ ตชส.

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDPA

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความเข้าใจเพิ่มเติม HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบข้อกำหนด GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [x] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ พัชรี
(พัชรี คัดฟอร์ด)
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางสาวจุฬาพร ศรีหมา)
หัวหน้ากลุ่มงานควบคุมและการจัดการเชื้อดื้อยา
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูป

ชื่อ [illegible] ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ สังกัด กลุ่มงานจุลชีววิทยา

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP-A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจในระบบประกันคุณภาพอาหารสำเร็จรูป 2. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องเตรียมเอกสารเพื่อขอ HACCP rev. 4-2009 กับ rev. 5-2010. 3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหาร สำเร็จรูป พ.ศ. 2558 4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสาวจุฬาพร ศรีหนา)
( )
หัวหน้างานพัฒนาสัตว์และการจัดการเชื้อดื้อยา
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ นางสาวเปรมวดี ยศธิ **ตำแหน่ง** นายสัตวแพทย์ **สังกัด** กลุ่มการจัดการเชื้อดื้อยา

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์มIDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจเป็น GHPs สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมเกี่ยวกับ HACCP rev. 4-2008 กับ rev. 5-2020	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตาม คู่มือคลังตาม พรบ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น.	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [x] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [ ] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ เปรมวดี ยศธิ
(นางสาวเปรมวดี ยศธิ)
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ
(นางสาวจุฬาพร ศรีหนา)
นักวิชาการสัตวแพทย์ชำนาญการ
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

แบบประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

เรื่อง GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์

ชื่อ จตวศวานิต **จิตต์ใจไทย** **ตำแหน่ง** นักวิทยาศาสตร์ **สังกัด** กลุ่มงานวิจัยการเชื้อดื้อยา

1. โปรดประเมินตนเองและให้ผู้บังคับบัญชาระดับต้นประเมินติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ โดยใช้เกณฑ์ 1-5 (1 = น้อยมาก 5 = ดีมาก)

ประเด็นการประเมิน	ประเมินตนเอง	ประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น*
1) ระดับการนำความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน	4	5
2) ระดับการปฏิบัติงานดีขึ้นเพียงใด	4	5
คะแนนรวม (เต็ม 10 คะแนน)	8	10
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/2, เต็ม 5 คะแนน)	4	5

*คะแนนเฉลี่ยที่ได้รับการประเมินโดยผู้บังคับบัญชาระดับต้น นำไปใช้รายงานในแบบฟอร์ม IDP:A

2. โปรดยกตัวอย่างงาน/โครงการและผลที่เกิดขึ้นจากการที่ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน

ผู้รับการพัฒนา	ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาระดับต้น
1. มีความรู้ความเข้าใจระบบ HACCP สำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. มีความรู้ความเข้าใจเปรียบเทียบหลักเกณฑ์ GMP กับ GHPs	
3. สามารถนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	
สอดคล้องตาม ฟาม. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558	
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	

3. นอกจากที่ท่านได้นำความรู้จากการเข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัตินี้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานของท่านแล้ว ท่านยังได้นำความรู้มาประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆหรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [ ] เผยแพร่ความรู้ที่ได้ให้กับผู้ร่วมงาน
- [ ] พยายามนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์กร
- [x] ให้ความช่วยเหลือ/แนะนำผู้ร่วมงานหากมีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องที่เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติ
- [ ] อื่นๆ (โปรดระบุ).....
- [ ] ไม่ได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่นๆ

ลงชื่อ.....จิตต์.....
( )
ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ.....
(นางสาวจุฬาพร ศรีหมา)
หัวหน้ากลุ่มงานวิจัยและการจัดการเชื้อดื้อยา
ผู้บังคับบัญชาระดับต้น

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์

13/09/2565