

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 1 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

ประกาศกระทรวงฯ 420	ประกาศกระทรวงฯ 386
แนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร อ่างอิงเอกสารดังต่อไปนี้	แนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร อ่างอิงเอกสารดังต่อไปนี้
<p>คู่มือการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่บังคับใช้เป็นกฎหมาย (GMP 420) ฉบับปรับปรุงข้อมูลวันที่ 14 มิถุนายน 2564 กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>คู่มือการตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด ตุลาคม 2560 สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <div style="text-align: center;">  </div>
ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect)	ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect)
<p>พบข้อบกพร่องรุนแรง ได้แก่</p> <p>(1) ไม่มีห้องบรรจุ และไม่สามารถบริหารจัดการพื้นที่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อแล้วในกระบวนการผลิตได้ เช่น ในกรณีที่มีกระบวนการบรรจุมีผลิตภัณฑ์ที่เปิดสัมผัสกับสิ่งแวดล้อม และมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีขั้นตอนต่อไปในการลดอันตราย หรือมีห้องบรรจุแต่ไม่สามารถดูแลสุขลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้หรือไม่บรรจุในห้องบรรจุ (ข้อ 1.8)</p> <p>(2) มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยใช้ชนิดหรือปริมาณไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งตรวจด้วยอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสม หรือผสมไม่ทั่วถึง หรือไม่บันทึกผล หรือมีการใช้สารช่วยในการผลิต</p>	<p>ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ตามข้อ 3.1.1 2. ไม่มีทะเบียนเกษตรกร ตามข้อ 3.1.2 3. มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารเคมีที่ใช้ในการล้างไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งไม่มีการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ ตามข้อ 3.3.3 4. ไม่มีการชี้บ่งรุ่นการผลิตหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ ตามข้อ 3.6.1

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 2 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

(processing aid) ที่ไม่ปลอดภัย (ข้อ 3.3.1)

(3) น้ำหรือน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือว่าด้วย น้ำแข็ง หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือมีการจัดเก็บในลักษณะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เว้นแต่ผู้ตรวจประเมินพิจารณาแล้วว่าไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร (ข้อ 3.3.3)

(4) ไม่มีวิธีการควบคุมกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค หรือไม่มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ หรือไม่มีบันทึกผล หรือใช้เครื่องมือวัดที่ไม่เหมาะสม (ข้อ 3.4)

(5) ไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ในกรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด (ข้อ 3.5)

(6) ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร หรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม (ข้อ 3.7)

(7) ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยไม่มีการแก้ไข หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ข้อ 3.9.1)

(8) กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ไม่มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต หรือข้อมูลการจำหน่ายหรือไม่มีวิธีการเรียกคืนสินค้า (ข้อ 3.10.1)

(9) พบข้อบกพร่องรุนแรงอื่น ๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

ในกรณีที่มีการผลิตอาหารที่ต้องตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ ดังนี้

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 3 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

- (1) กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง ผ่านเกณฑ์ทุกข้อตามแบบ ตส.3 (63)
- (2) กรณีผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ผ่านเกณฑ์ทุกข้อตามแบบ ตส.4 (63)
- (3) กรณีผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ผ่านเกณฑ์ทุกข้อตามแบบ ตส.5 (63)

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน

- คะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง ในบันทึกการตรวจประเมินตามข้อกำหนดพื้นฐาน รวมทั้งกรณีสถานที่ผลิตมีกรรมวิธีการผลิตตามข้อกำหนดเฉพาะ มีผลการตรวจประเมิน “ผ่าน” ทุกข้อ ในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามข้อกำหนดเฉพาะนั้นๆ

เกณฑ์การออกหนังสือรับรอง CER GMP LAW

มากกว่าเท่ากับ ร้อยละ 60
กรณีคะแนนมากกว่าร้อยละ 85 จะในหนังสือรับรองจะระบุข้อความ “ระดับดีเยี่ยม” หรือ “Excellence”

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน

- คะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- ไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

เกณฑ์การออกหนังสือรับรอง CER GMP LAW

มากกว่าเท่ากับ ร้อยละ 60
กรณีคะแนนมากกว่าร้อยละ 85 จะในหนังสือรับรองจะระบุข้อความ “ระดับดีเยี่ยม” หรือ “Excellence”

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 4 of 9

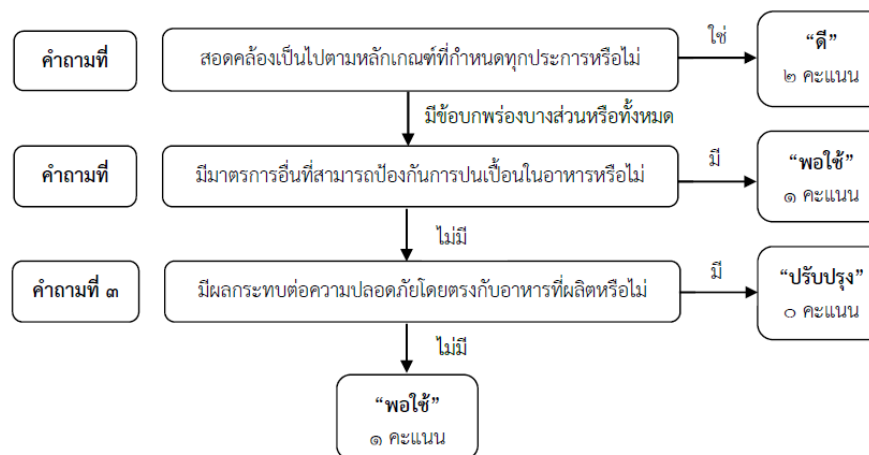
Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิต

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน

การตรวจประเมินแต่ละข้อกำหนด มีระดับการตัดสินใจ 3 ระดับ ได้แก่ ดี พอใช้ และปรับปรุง โดยมี 2 คะแนน 1 คะแนน และ 0 คะแนน ตามลำดับ โดยใช้ผังการตัดสินใจ ดังนี้



2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคิดร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหมวดมีสูตรดังนี้

$$\text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหมวด} = \frac{\text{คะแนนที่ได้รวมของหมวดนั้น}}{\text{คะแนนเต็มรวมในหมวดนั้น}} \times 100$$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตาม จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ให้หักจากคะแนนรวมเดิมของหมวดนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหมวดนั้น (ทุกข้อย่อยจะมีคะแนนเต็ม 2 คะแนน)

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 5 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ในข้อกำหนดพื้นฐาน และ “ไม่ผ่านเกณฑ์” ในข้อกำหนดเฉพาะ ให้หมายเหตุว่าทำไม่ได้ “พอใช้” และ “ปรับปรุง” หรือ “ไม่ผ่านเกณฑ์” และเมื่อตรวจครบทุกหัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect)

ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

ระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง

1. กรณีตรวจเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

ข้อกำหนดพื้นฐาน

คะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง ในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามข้อกำหนดพื้นฐาน

หากคะแนนรวมแต่ละหมวดน้อยกว่าร้อยละ 60 หรือพบข้อบกพร่องรุนแรง ผู้ยื่นคำขอจำเป็นต้องดำเนินการแก้ไขความไม่สอดคล้องในข้อบกพร่องรุนแรง และข้อที่ได้คะแนน “พอใช้” หรือ “ปรับปรุง”

ดังกล่าวภายใน 90 วัน นับจากวันสุดท้ายของการตรวจประเมิน ยกเว้นการให้การรับรองของลูกค้าจะหมดอายุก่อน ในกรณีนี้การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง ควรไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนที่การรับรองจะหมดอายุ เพื่อปรับคะแนนรวมแต่ละหมวดให้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และแก้ไขข้อบกพร่องรุนแรง

ข้อกำหนดเฉพาะ

มีผลการตรวจประเมิน “ผ่านเกณฑ์” ทุกข้อ ในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามข้อกำหนดเฉพาะนั้นๆ หากพบว่าข้อใดข้อหนึ่ง “ไม่ผ่านเกณฑ์” ผู้ยื่นคำขอจำเป็นต้องดำเนินการแก้ไขความไม่สอดคล้องที่ “ไม่ผ่านเกณฑ์” ดังกล่าวภายใน 90 วัน นับจากวันสุดท้ายของการตรวจประเมิน ยกเว้นการให้การรับรองของลูกค้าจะหมดอายุก่อน ในกรณีนี้การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง ควรไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนที่การรับรองจะหมดอายุ เพื่อปรับสถานะเป็น “ผ่านเกณฑ์”

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 6 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

2. กรณีตรวจสถานที่ผลิตเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

ข้อกำหนดพื้นฐาน คะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง ในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามข้อกำหนดพื้นฐาน และข้อกำหนดเฉพาะ มีผลการตรวจประเมิน “ผ่านเกณฑ์” ทุกข้อ ผู้ยื่นคำขอสามารถได้รับการรับรองได้โดยไม่ต้องส่งเอกสารหรือส่งหลักฐานเพิ่มเติมในการแก้ไขประเด็นความไม่สอดคล้อง

การลงบันทึกช่องผลการแก้ไขในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

การลงบันทึกช่องผลการแก้ไข ครั้งที่ 1 และผลการแก้ไข ครั้งที่ 2 ใช้ในกรณีมีการตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (follow-up audit) โดยให้บันทึกระดับการตัดสินใจ ดังต่อไปนี้
 บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ให้บันทึกช่องผลการแก้ไข ครั้งที่ 1 และผลการแก้ไข ครั้งที่ 2 เป็น “2 คะแนน” “1 คะแนน” หรือ “0 คะแนน” แล้วแต่กรณี
 บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ให้บันทึกช่องผลการแก้ไข ครั้งที่ 1 และผลการแก้ไข ครั้งที่ 2 เป็นระดับการตัดสินใจ “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน”
 ทั้งนี้ สามารถตรวจประเมินเฉพาะข้อกำหนดที่พบข้อบกพร่องหรือต้องการการแก้ไขปรับปรุงหรือตรวจประเมินในทุกข้อกำหนด หากต้องการเปรียบเทียบกับผลการตรวจประเมินครั้งก่อน

บันทึกการแก้ไข		
แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการเปลี่ยนแปลง	วันที่ประกาศใช้
0	เริ่มใช้ครั้งแรก	28 พฤศจิกายน 2558
1	เพิ่มเติมหัวข้อ แนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร การแบ่งระดับความไม่สอดคล้อง (CAR) และระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง (CAR)	31 มีนาคม 2559
2	แก้ไขการแบ่งระดับความไม่สอดคล้อง (CAR) โดยการแก้ไขรายละเอียดการให้ความไม่สอดคล้องระดับ Major (CAR Major) และความไม่สอดคล้องระดับ Minor (CAR Minor)	15 มิถุนายน 2559

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 7 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

บันทึกการแก้ไข		
แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการเปลี่ยนแปลง	วันที่ประกาศใช้
3	<ul style="list-style-type: none"> - เพิ่ม แนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ประกาศกระทรวงฯ 386 - เพิ่ม การแบ่งระดับความไม่สอดคล้อง (CAR) สำหรับการตรวจประเมิน - เพิ่ม ระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติตามแก้ไขความไม่สอดคล้อง (CAR) 	1 มีนาคม 2561
4	<ul style="list-style-type: none"> แก้ไขเกณฑ์การออกหนังสือรับรอง GMP กฎหมาย - ในกรณีการยอมรับผลการตรวจว่าสามารถออกหนังสือรับรองได้ให้คะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมด เป็นไปตามประกาศกระทรวงแต่ละฉบับกำหนดไว้ - ในกรณีคะแนนมากกว่าร้อยละ 85 จะในหนังสือรับรองจะระบุข้อความ “ระดับดีเยี่ยม” หรือ “Excellence” 	31 ตุลาคม 2561

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 8 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

บันทึกการแก้ไข		
แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการเปลี่ยนแปลง	วันที่ประกาศใช้
5	<p>ระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง</p> <p>การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้องทั้งหมด ต้องถูกดำเนินการภายใน 90 วัน นับจากวันสุดท้ายของการตรวจประเมิน ยกเว้นการให้การรับรองของลูกค้าจะหมดอายุก่อน ในกรณีนี้การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้องทั้งหมดของลูกค้าควรไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนที่การรับรองจะหมดอายุ</p> <p>แก้ไขเป็น</p> <p>ระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไข ความไม่สอดคล้องระดับ Major (Major CAR)</p> <p>การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้องระดับ Major ต้องถูกดำเนินการภายใน 90 วัน นับจากวันสุดท้ายของการตรวจประเมิน ยกเว้นการให้การรับรองของลูกค้าจะหมดอายุก่อน ในกรณีนี้การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้องระดับ Major ของลูกค้าควรไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนที่การรับรองจะหมดอายุ</p> <p>หมายเหตุ</p> <p>กรณีตรวจพบข้อบกพร่องระดับ Minor (Minor CAR) โดยคะแนนรวมแต่ละหมวดและคะแนนรวมทุกหมวดสูงกว่าเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด ผู้ยื่นคำขอสามารถได้รับการรับรองได้โดยไม่ต้องส่งเอกสารหรือส่งหลักฐานเพิ่มเติมในการแก้ไขประเด็น ความไม่สอดคล้องระดับ Minor (Minor CAR)</p>	10 มีนาคม 2563

เกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

GT001, rev. 7

Document # L211-3-Tha

Release Date: 29-Sep-2021

Page 9 of 9

Document Owner: Technical Managers

Approvals: General Manager

บันทึกการแก้ไข		
แก้ไขครั้งที่	รายละเอียดการเปลี่ยนแปลง	วันที่ประกาศใช้
6	<p>เพิ่ม หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิต</p> <p>แก้ไข ระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง</p> <p>กรณีตรวจเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร</p> <p>หากตรวจพบความไม่สอดคล้องข้อที่ถูกหักคะแนน “ปรับปรุง” ผู้ยื่นคำขอจำเป็นต้องดำเนินการแก้ไขความไม่สอดคล้องดังกล่าวภายใน 90 วัน นับจากวันสุดท้ายของการตรวจประเมิน ยกเว้นการให้การรับรองของลูกค้าจะหมดอายุก่อน ในกรณีนี้การปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง ควรไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนที่การรับรองจะหมดอายุ</p> <p>กรณีตรวจสถานที่ผลิตเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร</p> <p>หากตรวจพบความไม่สอดคล้องข้อที่ถูกหักคะแนน “ปรับปรุง” โดยคะแนนรวมแต่ละหมวดและคะแนนรวมทุกหมวดสูงกว่าเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) ผู้ยื่นคำขอสามารถได้รับการรับรองได้โดยไม่ต้องส่งเอกสารหรือส่งหลักฐานเพิ่มเติมในการแก้ไขประเด็นความไม่สอดคล้อง</p>	12 มีนาคม 2564
7	<p>ตัดแนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ประกาศกระทรวงฯ 193 342 220 298 349 ออก</p> <p>เพิ่มแนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ประกาศกระทรวงฯ 420</p> <p>แก้ไขแนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ได้แก่ 1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน 2. การคำนวณคะแนน</p> <p>แก้ไขระยะเวลาการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขความไม่สอดคล้อง 1. กรณีตรวจเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และ 2. กรณีตรวจสถานที่ผลิตเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร</p> <p>เพิ่มการลงบันทึกช่องผลการแก้ไขในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร</p>	29 กันยายน 2564