

แนวทางการดำเนินการในการปรับเปลี่ยนการรับรองระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ  
และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร  
สู่มาตรฐาน General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard  
Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (CXC 1-1969, Revised in 2020)  
สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ

.....

1. การให้การรับรองหลังจากประกาศใช้มาตรฐาน General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (CXC 1-1969, Revised in 2020) หรือมาตรฐาน GHPs/HACCCP
  - 1.1 กำหนดเริ่มประกาศใช้มาตรฐานใหม่  
มาตรฐาน GHPs/HACCP เริ่มประกาศใช้ตั้งแต่วันที่ **5 พฤศจิกายน 2563**
  - 1.2 วันสิ้นสุดการให้การรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex  
ระยะเวลาในการปรับเปลี่ยนการรับรองสู่มาตรฐาน GHPs/HACCP ไม่เกิน 18 เดือน นับจากวันที่ประกาศใช้มาตรฐาน GHPs/HACCP และวันสิ้นสุดการให้การรับรองมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 และมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex คือ **วันที่ 4 พฤษภาคม 2565** และตามแนวทางข้อ 1.3
  - 1.3 การให้การรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - Annex  
สถาบันฯ ยังให้การรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ตามมาตรฐานข้างต้น สำหรับลูกค้าที่จัดทำระบบมาตรฐานดังกล่าวต่อไปอีก 6 เดือน นับจากวันที่ประกาศใช้มาตรฐาน GHPs/HACCCP (สถาบันฯ ยังเปิดให้บริการรับคำขอรับการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ตามมาตรฐานเดิมถึง**วันที่ 4 พฤษภาคม 2564**) โดยผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรองที่ยังมีความประสงค์ที่จะขอรับการรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ตามมาตรฐานเดิม ต้องแจ้งความประสงค์พร้อมระบุเหตุผลต่อสถาบันฯ รวมทั้งผลการพิจารณาแล้วว่าการขอรับการรับรองตามมาตรฐานฉบับเดิมไม่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจการค้าและไม่ขัดกับกฎระเบียบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ใบรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 หรือระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - Annex ทุกฉบับ จะมีอายุสิ้นสุดใน**วันที่ 4 พฤษภาคม 2565** (ซึ่งเป็นไปตามแนวทางการให้การรับรองระบบงานเพื่อปรับเปลี่ยนมาตรฐาน GHPs/HACCP ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ)
  - 1.4 การให้การรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application)
    - 1.4.1 สถาบันฯ จะให้การรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) แก่ลูกค้าที่จัดทำระบบ GMP และระบบ HACCP ตามมาตรฐานข้างต้น เมื่อสถาบันฯ ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015 ขอบข่าย GHPs/HACCP จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติแล้ว ทั้งนี้สถาบันฯ จะระบุ

มาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) เป็นเกณฑ์การตรวจประเมิน และการอ้างอิงมาตรฐานการรับรองในใบรับรองระบบ GMP และระบบมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) เป็นเกณฑ์การตรวจประเมิน และการอ้างอิงมาตรฐานการรับรองในใบรับรองระบบ HACCP

1.4.2 สำหรับลูกค้าที่ยื่นขอรับการรับรองและได้รับการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 สำหรับระบบ GMP และตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - Annex สำหรับระบบ HACCP แล้ว แต่มีความประสงค์จะขอรับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) หรือระบบ HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) ให้แจ้งความประสงค์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อสถาบันฯ โดยสถาบันฯ อาจดำเนินการประเมินเอกสารตามมาตรฐาน GHPs/HACCP สำหรับระบบที่ขอการรับรอง หรือดำเนินการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานประกอบการของลูกค้าใหม่ (สถาบันฯ จะมีการพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป)

1.4.3 สำหรับลูกค้าที่เคยได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 และระบบ GMP/HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex แล้ว และใบรับรองหมดอายุไม่เกิน 6 เดือน มีความประสงค์จะขอรับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) หรือระบบ HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) สถาบันฯ อาจดำเนินการประเมินเอกสารตามมาตรฐาน GHPs/HACCP สำหรับระบบที่ขอรับการรับรอง หรือดำเนินการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานประกอบการของลูกค้าใหม่ (สถาบันฯ จะมีการพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป)

## 2. แนวทางสำหรับลูกค้าที่ได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex แล้ว

### 2.1 การตรวจติดตามผล (Surveillance) หลังการประกาศใช้มาตรฐาน GHPs/HACCP

สถาบันฯ จะดำเนินการตรวจติดตามผลการรักษาระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) เพิ่มเติม และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) เพิ่มเติม **ตั้งแต่วันที่ 20 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป** ซึ่งหากพบข้อบกพร่อง (Nonconformity-NC) ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่ สถาบันฯ จะพิจารณาดำเนินการดังนี้

การตรวจติดตามผล พร้อมกับการตรวจประเมินส่วนที่ เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติม ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP	ระดับการตัดสิน ข้อบกพร่อง (Nonconformity- NC)	หมายเหตุ
<b>การตรวจติดตามผลครั้งที่ 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่</li> </ul>	Observation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/หรือ Major NC</li> <li>- ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่ออย่างไร้แรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุดช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการรับรอง</li> </ul>
<b>การตรวจติดตามผลครั้งที่ 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ตรวจพบว่า Observation ที่พบจากการตรวจติดตามผลครั้งที่ 1 ตามมาตรฐานใหม่ ยังไม่ได้รับการแก้ไข</li> <li>● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่</li> </ul>	Minor NC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/หรือ Major NC</li> <li>- ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่ออย่างไร้แรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุดช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการรับรอง</li> </ul>
<b>การตรวจติดตามผลครั้งที่ 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ตรวจพบว่า Observation ที่พบจากการตรวจติดตามผลครั้งที่ 2 ตามมาตรฐานใหม่ ยังไม่ได้รับการแก้ไข</li> <li>● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่</li> </ul>	Minor NC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/หรือ Major NC</li> <li>- ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่ออย่างไร้แรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุดช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการรับรอง</li> </ul>

## 2.2 การตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ (Reassessment)

สถาบันฯ จะตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ และออกใบรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex ตามตามแนวทางข้อ 1.3 สำหรับลูกค้าที่ยังมีความประสงค์จะขอให้ตรวจประเมินสำหรับระบบ GMP หรือระบบ HACCP ตามมาตรฐานดังกล่าว

ในกรณีที่ลูกค้าได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - Annex ประสงค์จะขอรับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) หรือระบบ HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) สถาบันฯ จะดำเนินการตามแนวทางข้อ 1.4.1 ซึ่งลูกค้าสามารถยื่นคำขอใหม่ต่อสถาบันฯ ในกรณี 1) โดยไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมในการยื่นคำขอใหม่แต่อย่างใด หรือแจ้งความประสงค์ต่อสถาบันฯ ในกรณี 2) ดังต่อไปนี้

- 1) ใบรับรองฉบับใหม่มีอายุการรับรอง 3 ปี นับจากวันที่ได้รับอนุมัติให้การรับรองตามมาตรฐานใหม่ การตรวจประเมินจะตรวจประเมินทุกข้อกำหนดของมาตรฐานใหม่ โดยสถาบันฯ จะพิจารณาค่าธรรมเนียมใบรับรองตามอัตราส่วน (จำนวนปี) ที่เพิ่มจากระยะเวลาที่ได้รับการรับรองเดิม
- 2) ใบรับรองฉบับใหม่ออกให้ ณ วันที่ได้รับการอนุมัติการรับรองตามมาตรฐานใหม่ โดยมีอายุเท่ากับระยะเวลาที่เหลืออยู่ของใบรับรองฉบับเดิม สถาบันฯ จะพิจารณากำหนดค่าธรรมเนียมใบรับรองตามอัตราค่าธรรมเนียมการแก้ไข/ปรับเปลี่ยนใบรับรอง โดยกำหนดแนวทางการตรวจประเมินดังนี้

กรณี	ข้อกำหนดที่ตรวจประเมิน
1. ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex ยังไม่ถึงรอบหรือยังไม่เคยรับการตรวจติดตามผลการรักษาระบบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตรวจประเมินระบบ GMP ตามข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) และระบบ HACCP ตามข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) ที่แตกต่าง/เพิ่มเติมจากข้อกำหนดของมาตรฐานเดิมตามระบบที่ได้รับการรับรอง</li> <li>- สุ่มตรวจประเมินเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบของสถาบันฯ</li> </ul>
2. ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 และระบบ HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 – Annex ได้รับการตรวจติดตามผลการรักษาระบบแล้ว	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตรวจประเมินระบบ GMP ตามข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices) และระบบ HACCP ตามข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs/HACCP (Chapter One: Good Hygiene Practices และ Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guideline for its Application) ที่แตกต่าง/เพิ่มเติมจากข้อกำหนดของมาตรฐานเดิมตามระบบที่ได้รับการรับรอง</li> <li>- สุ่มตรวจประเมินเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบของสถาบันฯ โดยพิจารณารายงานการตรวจติดตามผลการรักษาระบบครั้งที่ผ่านมาประกอบ</li> </ul>

**ตารางเปรียบเทียบระหว่างข้อกำหนดมาตรฐาน**  
**ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการและระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้อง**  
**ควบคุมในการผลิตอาหาร ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969 และ Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003**  
**กับมาตรฐาน GHPs/HACCP**

GMP/HACCP (CAC/RCP 1-1969 และ Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)	GHPs/HACCP
Introduction	Introduction
Section I Objectives	Objectives
Section II Scope, use and definition	Scope
	Use
	: <i>General</i>
	: <i>Role of Competent Authorities, Food Business Operators, and Consumers</i>
	: <i>General Principles</i>
	: <i>Management Commitment to Food Safety</i>
	Definitions
	<i>Chapter One: Good Hygiene Practices</i>
	<i>Section 1: Introduction and control of food hazards</i>
Section III Primary production	<i>Section 2:</i> Primary production
Section IV Establishment: Design and facilities	<i>Section 3:</i> Establishment - Design <i>of facilities and equipment</i>
Section V Control of operation	<i>Section 7:</i> Control of operation
Section VI Establishment: maintenance and sanitation	<i>Section 5:</i> Establishment maintenance, <i>cleaning and disinfection, and pest control</i>
Section VII <u>Establishment</u> : Personal hygiene	<i>Section 6:</i> Personal hygiene
Section VIII Transportation	<i>Section 9:</i> Transportation
Section IX Product information and consumer awareness	<i>Section 8:</i> Product information and consumer awareness
Section X Training	<i>Section 4:</i> Training <i>and competence</i>
Annex : Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application	<i>Chapter Two:</i> Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application
Preamble	<i>Introduction</i>
Definitions	
Principles of the HACCP system	<i>Section 1</i> Principles of the HACCP system
Guidelines for the Application of the HACCP System	<i>Section 2 General</i> Guidelines for the Application of the HACCP System
Introduction	<i>2.1</i> Introduction

GMP/HACCP (CAC/RCP 1-1969 and Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)	GHPs/HACCP
	<i>2.2 Flexibility for small and/or less developed food businesses</i>
Application	<i>Section 3:</i> Application
1. Assemble HACCP team	3.1 Assemble HACCP team <i>and identify scope</i>
2. Describe product	3.2 Describe product
3. Identify intended use	3.3 Identify intended use <i>and users</i>
4. Construct flow diagram	3.4 Construct flow diagram
5. On-site confirmation of flow diagram	3.5 On-site confirmation of flow diagram
6. List all potential hazards associated with each step, conduct a hazard analysis, and consider any measures to control identified hazards	3.6 List all potential hazards <i>that are likely to occur and</i> associated with each step, conduct a hazard analysis <i>to identify the significant hazards,</i> and consider any measures to control identified hazards
7. Determine critical control points	3.7 Determine <i>the</i> Critical Control Points
8. Establish critical limits for each CCP	3.8 Establish <i>validated</i> critical limits for each CCP
9. Establish a monitoring system for each CCP	3.9 Establish a monitoring system for each CCP
10. Establish corrective actions	3.10 Establish corrective actions
11. Establish verification procedures	3.11 Validation <i>of the HACCP Plan and</i> verification procedures
12. Establish documentation and record keeping	3.12 Establish documentation and record keeping
Training	3.13 Training