

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 2022) และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566)

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 2022) หรือมาตรฐาน GHPs/HACCCP และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566)

1.1 กำหนดเริ่มประกาศใช้มาตรฐานใหม่

มาตรฐาน GHPs/HACCP เริ่มประกาศใช้: GHPs/HACCP 2022 ไม่ได้มีการกำหนดอย่างเป็นทางการ จากสำนักงาน มาตรฐานสินค้าอาหารและเกษตรแห่งชาติ (มกอช.) แต่ มาตรฐาน มกษ. 9024-2564 เริ่มประกาศใช้: ตามประกาศ ราชกิจจานุเบกษาวันที่ 1 กันยายน 2566 จึงกำหนดวันที่เริ่มประกาศใช้ทั้ง 2 ระบบ ในวันที่ **1 กันยายน 2566**

1.2 วันสิ้นสุดการให้การรับรองระบบ GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 และระบบ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564)

ระยะเวลาในการปรับเปลี่ยนการรับรองสู่มาตรฐาน GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) ไม่เกิน 12 เดือน นับจากวันที่ประกาศใช้มาตรฐาน และวันสิ้นสุดการ ให้การรับรองมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 และมาตรฐาน 9024-2564 (16 กันยายน 2564) คือ **วันที่ 31 สิงหาคม 2567** และตามแนวทางข้อ 1.3

1.3 การให้การรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564)

สถาบันฯ ยังให้การรับรองมาตรฐาน GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) ตามมาตรฐานข้างต้น สำหรับลูกค้าที่จัดทำระบบมาตรฐานดังกล่าวต่อไปอีก 12 เดือน นับจากวันที่ประกาศใช้มาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2022 และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) (สถาบันฯ ยังเปิดให้บริการรับคำขอรับการรับรองมาตรฐานระบบ GHPs/HACCP rev.2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) ตามมาตรฐานเดิมถึง **วันที่ 31 สิงหาคม 2567**) โดยผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรองที่ยังมี ความประสงค์ที่จะขอรับการรับรองมาตรฐานระบบ GHPs/HACCP และระบบ HACCP ตามมาตรฐานเดิม ต้องแจ้ง ความประสงค์พร้อมระบุเหตุผลต่อสถาบันฯ รวมทั้งผลการพิจารณาแล้วว่าการขอรับการรับรองตามมาตรฐานฉบับ เดิมไม่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจการค้าและไม่ขัดกับกฎระเบียบของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ใบรับรองระบบ GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) จะมี อายุสิ้นสุดใน **วันที่ 31 สิงหาคม 2567** (ซึ่งเป็นไปตามแนวทางตามที่กำหนดใน) ประกาศกระทรวงเกษตรและ สหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนว ทางการนำไปใช้ (ฉบับที่ ๒) ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑)

1.4 การให้การรับรองระบบ GHPs/HACCP-2022 ตามมาตรฐาน General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (CXC 1-1969, Revised in 2022) และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566)

- 1.4.1 สถาบันฯ จะให้การรับรองระบบ General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (CXC 1-1969, Revised in 2022) และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) ตามมาตรฐานข้างต้น เมื่อสถาบันฯ ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015 ขอบข่าย GHPs/HACCP จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติแล้ว ทั้งนี้สถาบันฯ จะระบุมาตรฐาน GHPs/HACCP Rev.2022 และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) เป็นเกณฑ์การตรวจประเมิน และการอ้างอิงมาตรฐานการรับรองในใบรับรองระบบ GHPs/HACCP และระบุมาตรฐาน GHPs/HACCP Rev.2022 และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) เป็นเกณฑ์การตรวจประเมิน
- 1.4.2 สำหรับลูกค้าที่ได้ยื่นขอรับการรับรองและได้รับการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP-2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) แล้ว แต่มีความประสงค์จะขอรับการรับรองระบบมาตรฐาน GHPs/HACCP-2022 และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) ให้แจ้งความประสงค์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อสถาบันฯ โดยสถาบันฯ อาจดำเนินการประเมินเอกสารตามมาตรฐาน GHPs/HACCP สำหรับระบบที่ขอการรับรอง หรือดำเนินการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานประกอบการของลูกค้าใหม่ (สถาบันฯ จะมีการพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป)
- 1.4.3 สำหรับลูกค้าที่เคยได้รับการรับรองระบบ GHPs/HACCP rev.2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) แล้ว และใบรับรองหมดอายุไม่เกิน 6 เดือน มีความประสงค์จะขอรับการรับรองระบบ GHPs/HACCP rev.2022 และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) สถาบันฯ อาจดำเนินการประเมินเอกสารตามมาตรฐาน GHPs/HACCP สำหรับระบบที่ขอรับการรับรอง หรือดำเนินการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานประกอบการของลูกค้าใหม่ (สถาบันฯ จะมีการพิจารณาเป็นกรณีๆ ไป)

2. แนวทางสำหรับลูกค้าที่ได้รับการรับรองระบบ GHPs/HACCP rev.2020 และ มกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) แล้ว

2.1 การตรวจติดตามผล (Surveillance) หลังการประกาศใช้มาตรฐาน GHPs/HACCP

สถาบันฯ จะดำเนินการตรวจติดตามผลการรักษาระบบ GHPs/HACCP rev.2022 และ มกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) เพิ่มเติม ตั้งแต่วันที่ 2 มกราคม 2567 เป็นต้นไป ซึ่งหากพบข้อบกพร่อง (Nonconformity-NC) ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่ สถาบันฯ จะพิจารณาดำเนินการดังนี้

การตรวจติดตามผล พร้อมกับการตรวจประเมินส่วนที่ เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติม ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP Rev.2022 และมกษ. 9024-2566 (1 กันยายน 2566)	ระดับการตัดสิน ข้อบกพร่อง (Nonconformity- NC)	หมายเหตุ
การตรวจติดตามผลครั้งที่ 1 <ul style="list-style-type: none"> ● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่ 	Observation	<ul style="list-style-type: none"> - NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/หรือ Major NC - ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่ออย่างร้ายแรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุดช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการรับรอง
การตรวจติดตามผลครั้งที่ 2 <ul style="list-style-type: none"> ● ตรวจพบว่า Observation ที่พบจากการตรวจติดตามผลครั้งที่ 1 ตามมาตรฐานใหม่ ยังไม่ได้รับการแก้ไข ● ตรวจพบ NC ในส่วนที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามมาตรฐานใหม่ 	Minor NC	<ul style="list-style-type: none"> - NC ที่พบ อาจเป็นได้ทั้ง Minor NC และ/หรือ Major NC - ข้อบกพร่องดังกล่าว จะไม่มีผลกระทบต่ออย่างร้ายแรงต่อการรับรอง จนกว่าจะสิ้นสุดช่วงเวลาการปรับเปลี่ยนมาตรฐานการรับรอง

2.2 การตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ (Reassessment)

สถาบันฯ จะตรวจประเมินเพื่อการรับรองใหม่ และออกใบรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2022 และมกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) ตามตามแนวทางข้อ 1.3 สำหรับลูกค้าที่ยังมีความประสงค์จะขอให้ตรวจประเมินสำหรับระบบ GMP หรือระบบ HACCP ตามมาตรฐานดังกล่าว

ในกรณีที่ลูกค้าได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2020 และมกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) ประสงค์จะขอรับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2022 และมกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) 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 จะพิจารณาค่าธรรมเนียมใบรับรองตามอัตราค่าธรรมเนียมการแก้ไข/ปรับเปลี่ยนใบรับรอง โดยกำหนดแนวทางการตรวจประเมินดังนี้

กรณี	ข้อกำหนดที่ตรวจประเมิน
<p>1. ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบ GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2020 และมกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) ยังไม่ถึงรอบหรือยังไม่เคยรับการตรวจติดตามผลการรักษาระบบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจประเมินระบบ GHPs/HACCP ตามข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2022 และมกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) ที่แตกต่าง/เพิ่มเติมจากข้อกำหนดของมาตรฐานเดิมตามระบบที่ได้รับการรับรอง - สุ่มตรวจประเมินเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบของสถาบันฯ
<p>2. ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2020 และมกษ. 9024-2564 (16 กันยายน 2564) ได้รับการตรวจติดตามผลการรักษาระบบแล้ว</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจประเมินระบบ GMP ตามข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs/HACCP ตามมาตรฐาน GHPs/HACCP rev.2022 และมกษ. 9024-2564 (1 กันยายน 2566) ที่แตกต่าง/เพิ่มเติมจากข้อกำหนดของมาตรฐานเดิมตามระบบที่ได้รับการรับรอง - สุ่มตรวจประเมินเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบของสถาบันฯ โดยพิจารณารายงานการตรวจติดตามผลการรักษาระบบครั้งที่ผ่านมาประกอบ

ตารางเปรียบเทียบระหว่างข้อกำหนดมาตรฐาน

ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการและระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร ตาม
มาตรฐาน General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) (CXC1-1969, Revised in 2020)กับมาตรฐาน

GHPs/HACCP GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 Revised in 2022)

GHPs/HACCP 2020	GHPs/HACCP 2022
Introduction	1. Introduction
Objectives	2. Objective
Scope	3. Scope
Use	4. Use
: <i>General</i>	
: <i>Role of Competent Authorities, Food Business Operators, and Consumers</i>	<i>4.1 Roles of competent authorities, food business operators, and consumers</i>
: <i>General Principles</i>	<i>5. General Principle</i>
: <i>Management Commitment to Food Safety</i>	<i>5.1 Management commitment to food safety</i>
Definitions	6. Definitions
<i>Chapter One: Good Hygiene Practices</i>	
<i>Section 1: Introduction and control of food hazards</i>	<i>7. Introduction and control of food hazards</i>
<i>Section 2: Primary production</i>	<i>8. Primary production</i>
<i>Section 3: Establishment - Design of facilities and equipment</i>	<i>9. Establishment: Design of facilities and equipment</i>
<i>Section 7: Control of operation</i>	<i>10. Training and competence</i>
<i>Section 5: Establishment maintenance, cleaning and disinfection, and pest control</i>	<i>11. Establishment maintenance, cleaning and disinfection and pest control</i>
<i>Section 6: Personal hygiene</i>	<i>12. Personal hygiene</i>
<i>Section 9: Transportation</i>	<i>13. Control of Operation</i>
<i>Section 8: Product information and consumer awareness</i>	<i>14. Product information & consumer awareness</i>
<i>Section 4: Training and competence</i>	<i>15. Transportation</i>
<i>Chapter Two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application</i>	
<i>Introduction</i>	<i>16. INTRODUCTION TO HACCP</i>
<i>Section 1 Principles of the HACCP system</i>	<i>17 Principles of the HACCP system</i>
<i>Section 2 General Guidelines for the Application of the HACCP System</i>	<i>18. GENERAL GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM</i>
<i>2.1 Introduction</i>	<i>18.1 Introduction</i>
<i>2.2 Flexibility for small and/or less developed food businesses</i>	<i>18.2 Flexibility for small and/or less developed food businesses¹⁰</i>

GHPs/HACCP 2020	GHPs/HACCP 2022
<i>Section 3:</i> Application	<i>19. APPLICATION</i>
3.1 Assemble HACCP team <i>and identify scope</i>	19.1 Assemble HACCP team
3.2 Describe product	19.2 Describe product
3.3 Identify intended use <i>and users</i>	19.3 Identify intended use
3.4 Construct flow diagram	19.4 Construct flow diagram
3.5 On-site confirmation of flow diagram	19.5 On-site confirmation of flow diagram
3.6 List all potential hazards <i>that are likely to occur and associated with each step, conduct a hazard analysis to identify the significant hazards.</i> and consider any measures to control identified hazards	19.6 List all potential hazards associated with each step, conduct a hazard analysis, and consider any measures to control identified hazards
3.7 Determine <i>the</i> Critical Control Points	19.7 Determine critical control points
3.8 Establish <i>validated</i> critical limits for each CCP	19.8 Establish validated critical limits for each CCP
3.9 Establish a monitoring system for each CCP	19.9 Establish a monitoring system for each CCP
3.10 Establish corrective actions	19.10 Establish corrective actions
3.11 Validation <i>of the HACCP Plan and</i> verification procedures	19.11 Establish verification procedures
3.12 Establish documentation and record keeping	19.12 Establish documentation and record keeping
3.13 Training	19.13 Training
Annex 1 - Comparison of control measures with examples. Diagram 1 – Logic Sequence for Application of HACCP Diagram 2 – Example of Hazard Analysis Worksheet Diagram 3 – Example of a HACCP Worksheet	Annex I: HACCP measures, logic sequence and example Table 1: Comparison of control measures with examples.
	Annex II, Figure 1 – Logic sequence for application of HACCP
	Annex III, Table 1 – Example of hazard analysis worksheet
	Annex IV – Tools to determine the critical control points (CCPs) Table 1: Example of a CCP determination worksheet (apply to each step where a specified significant hazard is identified) Table 2 – Example of a HACCP worksheet