

ประกาศคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง

ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๙)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

เรื่อง กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ

โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร - เล่ม 6

การผลิตอาหารสัตว์เศรษฐกิจ และอาหารสัตว์เลี้ยง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๓(๑) แห่งพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ คณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร - เล่ม 6 การผลิตอาหารสัตว์เศรษฐกิจ และอาหารสัตว์เลี้ยง มาตรฐานเลขที่ มตช. 22002 เล่ม 6-2569 ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙

เอกนิติ รมยานนท์

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ประธานกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง

ข้อมูลมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ
แนบท้ายประกาศคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง
ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๙)

ชื่อมาตรฐาน	: โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร – เล่ม 6 การผลิตอาหารสัตว์ เศรษฐกิจ และอาหารสัตว์เลี้ยง PREREQUISITE PROGRAMMES ON FOOD SAFETY – 6: FEED AND ANIMAL FOOD PRODUCTION
มาตรฐานเลขที่	: มตช. 22002 เล่ม 6-2569
ผู้จัดทำ	: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กรรมการวิชาการ	: -
ขอบข่าย	: มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ใช้ร่วมกับมาตรฐาน ISO 22002-100 โดยระบบข้อกำหนดสำหรับการจัดทำ การดำเนินการ และการรักษาไว้ซึ่งโปรแกรมเบื้องต้น (Prerequisite Programmes – PRPs) เพื่อควบคุมอันตรายจากความปลอดภัยของอาหารสัตว์เศรษฐกิจและอาหารสัตว์เลี้ยง รวมถึงวัตถุดิบที่มีวัตถุดิบประสงค์เพื่อใช้ในการผลิตอาหารสัตว์เศรษฐกิจ และอาหารสัตว์เลี้ยง อันตรายจากความปลอดภัยของอาหารสัตว์ในบริบทนี้เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพสัตว์และ/หรือสุขภาพมนุษย์ มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร โดยไม่คำนึงถึงขนาดและความซับซ้อน มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ไม่สามารถประยุกต์ใช้กับส่วนอื่น ๆ ของห่วงโซ่อาหาร หรือแยกส่วน การยกเว้นข้อกำหนดใด ๆ สามารถทำได้หากมีเหตุผลสนับสนุนที่เพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่าข้อยกเว้นดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร
เนื้อหาประกอบด้วย	: บททั่วไป ขอบข่าย มาตรฐานอ้างอิง ศัพท์และนิยามศัพท์ การก่อสร้างและผังอาคาร การออกแบบและผังการจัดวางสิ่งอำนวยความสะดวกและพื้นที่ทำงาน สาธารณูปโภค การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค การจัดการขยะ ส่วนของอาหารที่รับประทานไม่ได้ (FLW) ความเหมาะสมของอุปกรณ์และการบำรุงรักษา การจัดการวัสดุที่จัดซื้อ การเก็บรักษา รวมถึงการจัดเก็บในคลังสินค้า และการขนส่ง มาตรการป้องกันการปนเปื้อน การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค สุขอนามัยส่วนบุคคลและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน ข้อมูลผลิตภัณฑ์และผู้บริโภค การป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน โดยเจตนาและอาหารปลอม การนำกลับมาทำใหม่

จำนวนหน้า : ๖ หน้า

ISBN : (e-book) 978-616-627-939-9

ICS : 67.020, 65.120

สถานที่จัดเก็บ : ห้องสมุดสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐
โทรศัพท์ ๐ ๒๔๓๐ ๖๘๓๔ ต่อ ๒

สถานที่จำหน่าย : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐
<https://www.tisi.go.th>