

ประกาศคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง

ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๙)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

เรื่อง กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ

โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร - เล่ม 100

ข้อกำหนดสำหรับห่วงโซ่อุปทานอาหาร

อาหารสัตว์ และบรรจุภัณฑ์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๓ (๑) แห่งพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ คณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร - เล่ม 100 ข้อกำหนดสำหรับห่วงโซ่อุปทานอาหาร อาหารสัตว์ และบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานเลขที่ มตช. 22002 เล่ม 100-2569 ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙

เอกนิติ รมยานนท์

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ประธานกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง

ข้อมูลมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ
แนบท้ายประกาศคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง
ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๙)

ชื่อมาตรฐาน	: โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร – เล่ม 100 ข้อกำหนดสำหรับห่วงโซ่อุปทานอาหาร อาหารสัตว์ และบรรจุภัณฑ์ PREREQUISITE PROGRAMMES ON FOOD SAFETY – 100: REQUIREMENTS FOR THE FOOD, FEED AND PACKAGING SUPPLY CHAIN
มาตรฐานเลขที่	: มตช. 22002 เล่ม 100-2569
ผู้จัดทำ	: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กรรมการวิชาการ	: –
ขอบข่าย	: มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ระบุข้อกำหนดร่วม (Common requirements) สำหรับการจัดทำ การดำเนินการ และรักษาไว้ซึ่งโปรแกรมเบื้องต้น (Prerequisite Programmes – PRPs) ตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร อาหารสัตว์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยควบคุมอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร ด้วยระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety management system – FSMS) มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร โดยไม่คำนึงถึงขนาดและความซับซ้อนที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมต่าง ๆ ของห่วงโซ่อุปทานอาหาร อาหารสัตว์ และบรรจุภัณฑ์ โดยมีความประสงค์ในการนำโปรแกรมเบื้องต้น (PRPs) มาใช้ การยกเว้นข้อกำหนดใด ๆ สามารถทำได้หากมีเหตุผลสนับสนุนที่เพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่าข้อยกเว้นดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร
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	: ๒๒ หน้า

ISBN : (e-book) 978-616-627-940-5

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>