



จี เอ็ม พี

GMP

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร กำหนดให้อาหาร 57 ชนิด จะต้องเข้าสู่เกณฑ์ จี เอ็ม พี โดยผู้ประกอบการรายใหม่จะถูกบังคับใช้กฎหมายในทันที ส่วนผู้ประกอบการรายเดิม จะต้องปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานภายในวันที่ 24 กรกฎาคม 2546 ข้อกำหนดของ จี เอ็ม พี มีทั้งหมด 6 ด้านด้วยกัน ประกอบด้วย

- 1) สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
- 2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต
- 3) การควบคุมการผลิต
- 4) การสุขาภิบาล
- 5) การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด
- 6) บุคลากร



อาหาร 57 ชนิด ประกอบด้วย

๑. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก
๒. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก
๓. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
๔. น้ำแข็ง
๕. น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๖. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๗. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๘. นมโค
๙. นมเปรี้ยว
๑๐. ไอศกรีม
๑๑. นมปรุงแต่ง
๑๒. ผลิตภัณฑ์ของนม
๑๓. วัตถุเจือปนอาหาร
๑๔. สีผสมอาหาร
๑๕. วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร
๑๖. โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต
๑๗. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
๑๘. ชา
๑๙. กาแฟ
๒๐. น้ำปลา
๒๑. น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
๒๒. น้ำแร่ธรรมชาติ
๒๓. น้ำส้มสายชู
๒๔. น้ำมันและไขมัน
๒๕. น้ำมันถั่วลิสง
๒๖. ครีม
๒๗. น้ำมันเนย
๒๘. เนย
๒๙. เนยแข็ง
๓๐. เนยใสหรือกึ่ง
๓๑. เนยเทียม
๓๒. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
๓๓. ซอสบางชนิด
๓๔. น้ำมันปาล์ม
๓๕. น้ำมันมะพร้าว
๓๖. เครื่องดื่มเกลือแร่
๓๗. นำนมถั่วเหลือง

ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๓๘. ซ็อกโกแลต ๓๙. แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๔๐. อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

๔๑. ไข่เยี่ยวม้า
๔๒. รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
๔๓. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๔๔. น้ำผึ้ง
๔๕. ข้าวเติมวิตามิน
๔๖. แป้งข้าวกล้อง
๔๗. น้ำเกลือปรุงอาหาร
๔๘. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๔๙. ขนมอบัง
๕๐. หมากฝรั่งและลูกอม
๕๑. วันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
๕๒. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

รวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ๕๓. ผลิตภัณฑ์กระเทียม

๕๔. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
๕๕. วัตถุแต่งกลิ่นรส
๕๖. อาหารที่มีส่วนผสมของวานหางจรเข้
๕๗. อาหารแช่เยือกแข็ง



Good Manufacturing Practice - GMP

ความรู้เรื่องอันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร
อันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร เกิดจากการปนเปื้อน 3 ประการ ดังนี้ คือ

- (๑) อันตรายทางด้านกายภาพ ได้แก่ เศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะ และวัสดุอื่นๆ
- (๒) อันตรายทางด้านเคมี ได้แก่ ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด สารเคมีฆ่าเชื้อ น้ำมันหล่อลื่น (จาระบี) รวมทั้งสารพิษที่เกิดขึ้นในอาหาร เช่น แอลฟาโทกซินจากเชื้อราในถั่วลิสง
- (๓) อันตรายทางด้านจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

- ◆ อุณหภูมิ
- ◆ เวลา
- ◆ ความเป็นกรด-ด่าง
- ◆ ความชื้น



หัวใจสำคัญของการผลิตอาหารให้ปลอดภัย

- (๑) การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น
- (๒) การลดหรือยับยั้งหรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและทำให้อาหารเน่าเสีย
- (๓) การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อ

ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 "จี.เอ็ม.พี. สุขลักษณะทั่วไป"

1. สุขลักษณะของอาคารที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 ที่ตั้งและสิ่งแวดล้อม

1.2 อาคารผลิต

- บริเวณผลิต
- พื้น ฝาผนัง และเพดาน
- ระบบระบายอากาศและแสงสว่าง
- การป้องกันแมลง

2. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร
จำนวนเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์
การแบ่งประเภทของภาชนะที่ใช้
การจัดเก็บ
การออกแบบและการติดตั้ง

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

- >วัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ
- >น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่สัมผัสกับอาหาร
- >การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหาร
- >การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิต อาหาร
- >การบันทึกและรายงานผล

4. การสุขาภิบาล

- >น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน
- >อ่างล้างมือหน้าทางเข้าบริเวณผลิต
- >ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม
- >การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง
- >การกำจัดขยะมูลฝอย
- >ทางระบายน้ำทิ้ง

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- >ตัวอาคารสถานที่ผลิต
- >เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต
- >สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

6. บุคลากร

- >สุขลักษณะ
- >สุขภาพ
- >การฝึกอบรม



การดำเนินการ กำหนดเวลา 24 กรกฎาคม 2546
ผู้ประกอบการทกรายจะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จีเอ็มพี (GMP)

ปรัชญาการคุ้มครองผู้บริโภค
"อาหารที่ให้เพื่อนบ้านนั้นควรสะอาด
ปลอดภัย ถูกอนามัย"



อยากผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จี เอ็ม พี จะทำอย่างไร?

หลังจากมีประกาศ ฉบับที่ 193 เมื่อปี 2543 ผู้ประกอบการแต่ละรายก็เริ่มเกิดการตื่นตัว เตรียมความพร้อมในการพัฒนาสถานที่ผลิตให้เข้าเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. คำถามจึงมีว่า จะต้องทำอย่างไรบ้าง จึงจะผ่านเกณฑ์ตามที่กฎหมายกำหนด

การวางแผนสำคัญที่สุด

สิ่งแรกที่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการก็คือการวางแผนการปรับปรุงสถานที่ เพราะถ้าเรายอมเสียเวลาในการวางแผนอย่างรอบคอบก็จะทำให้เราสูญเงินไม่มากเกินไป แล้วจะวางแผนเรื่องอะไรบ้าง

- (๑) วางแผนเรื่องสถานที่(Place)
- (๒) วางแผนเรื่องระบบการผลิต(Process)
- (๓) วางแผนการพัฒนาบุคลากร(Person)
- (๔) วางแผนการเงิน(Payment)

หาความรู้เพิ่มเติมเรื่อง จี เอ็ม พี

ผู้ประกอบการสามารถหาความรู้เพิ่มเติมเรื่องการพัฒนา จี เอ็ม พี ได้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ดังนี้ คือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร บางท่านอาจจะศึกษาวิดีโอ หรือ อินเทอร์เน็ต ที่จัดทำโดย อาหารและยา ก่อนเริ่มทำ จี เอ็ม พี ควรทำอะไรก่อน

สิ่งที่ควรจะทำเป็นการเป็นสิ่งแรก ก่อนจะพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน ทุกแห่งควรจะมีการนำกิจกรรม 5ส มาใช้ในการเตรียมการก่อน 5ส ประกอบด้วย

- สถานที่**
- ส-1 สะอาด
 - ส-2 สะดวก
 - ส-3 สะอาด
- คน**
- ส-4 สุขลักษณะ
 - ส-5 สร้างนิสัย



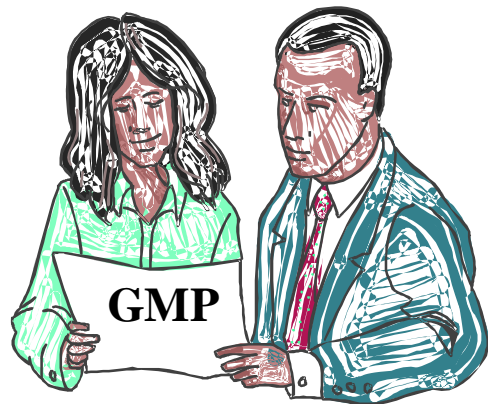
ถ้าสนใจสามารถหาหนังสือ เรื่องกิจกรรม 5ส ได้จากร้านหนังสือชั้นนำทั่วไป

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของ จี เอ็ม พี

- (๑) ความมุ่งมั่น ตั้งใจ ประารถนา
- (๒) ความรู้ เรื่อง จี เอ็ม พี
- (๓) ความต่อเนื่อง ของการพัฒนา
- (๔) ครบวงจร ทุกระบบของการปรับปรุง
- (๕) เป้าหมายชัดเจน ระยะสั้น ระยะยาว

เวทีนี้ต้องมีพี่เลี้ยง

การจะพัฒนาสถานที่ให้ได้มาตรฐานนั้นเป็นเรื่องไม่ยากนัก สิ่งที่ยากกว่าคือการรักษาสถานะให้คงอยู่ ซึ่งการจะทำให้สถานที่ผลิตของเรา มีมาตรฐานอยู่ตลอดนั้นก็ต้องมีการการดูแลอย่างต่อเนื่อง บางครั้งอาจจะต้องมีพี่เลี้ยงคอยช่วยเหลือ พี่เลี้ยงที่กล่าวถึงอาจจะหมายถึงนักวิชาการ จากมหาวิทยาลัย นักวิชาการจาก อาหารและยา สาธารณสุขจังหวัด ถ้าไม่แน่ใจว่าท่านเดินไปถูกทางหรือไม่ควรที่จะขอคำแนะนำจากหน่วยงานหรือบุคลากรที่เกี่ยวข้อง



จำไว้ว่า ประกาศ 193 เรื่อง จี เอ็ม พี เป็นหน้าที่ของผู้ประกอบการ ในการปรับปรุงสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต ระบบรายงาน พัฒนาบุคลากร ให้ได้มาตรฐาน หากไม่สามารถทำได้ ผลสรุปก็คือ การเลิกการผลิต แล้วออกไปจากตลาดการผลิตอาหาร เริ่มต้นการพัฒนาแต่เนิ่น ๆ ย่อมได้เปรียบคู่ต่อสู้

“ไม่มีคำว่าสายเกินไป สำหรับการเริ่มต้น ในสิ่งที่ถูกต้องและดีงาม”

ขั้นตอนการขอรับการประเมิน จีเอ็มพี

ผู้ประกอบการสามารถขอรับการประเมิน โดยปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ ดังต่อไปนี้

(๑) เตรียมสถานที่ให้พร้อมรับการตรวจ

(๒) เตรียมบุคลากรผู้ปฏิบัติงาน

(๓) ทำหนังสือนัดหมายการตรวจประเมิน

โดยหนังสือ เรียง นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

(๔) การนัดหมายควรจะทำล่วงหน้า

เป็นเวลาประมาณ 1-2 สัปดาห์ล่วงหน้า

(๕) คณะกรรมการตรวจประเมิน ประกอบด้วยกรรมการประมาณ 3-5 คน

(๖) พนักงานเจ้าหน้าที่จะมอบตัวอย่างแบบประเมินให้กับผู้ประกอบการเพื่อประเมินตนเอง ก่อนจะประเมินจริง

(๗) ในวันตรวจประเมินจะต้องมีการผลิตจริงเพื่อให้คณะกรรมการประเมินตรวจสอบ

(๘) หากไม่ผ่านการประเมินเจ้าหน้าที่จะแจ้งให้ทราบ แล้วทำการนัดหมายการประเมินในครั้งต่อไป ซึ่งจะใช้เวลาในการปรับปรุง จะช้า หรือเร็ว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจุดที่ต้องปรับปรุง

(๙) เมื่อผ่านการประเมิน จะมีหนังสือราชการจาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแจ้งให้ทราบ

ถ้าผ่านการประเมินจะได้อะไรบ้าง?

>> ไม่สามารถนำเครื่องหมาย หรือ ข้อความ จีเอ็มพี พิมพ์บนฉลากอาหารได้ (ไม่อนุญาตให้แสดง)

>> สามารถติดป้ายได้เฉพาะบริเวณสถานที่ผลิตเท่านั้น

โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการไม่ผ่านเกณฑ์อะไร

สถานที่ผลิตโดยภาพรวมอาหาร ประเภทต่างๆ จุดที่ไม่ผ่านหรือได้คะแนนน้อย คือ การป้องกันการปนเปื้อนอาหาร เช่น การป้องกันแมลง หรือฝุ่นละออง

นอกจากนั้นก็เป็นส่วนของการล้าง เครื่องมือ เครื่องจักร รวมทั้งการล้างภาชนะบรรจุ ไม่สะอาดเพียงพอ ระบบการจัดทำรายการงาน การแต่งกายของพนักงาน เป็นต้น

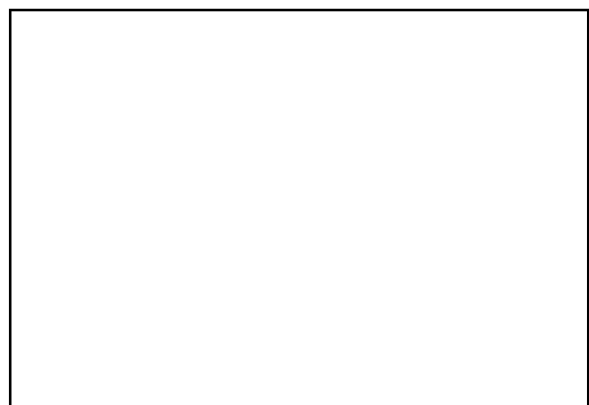
Good Manufacturing Practice - GMP



ความมุ่งมั่น จะพาท่านเจริญ

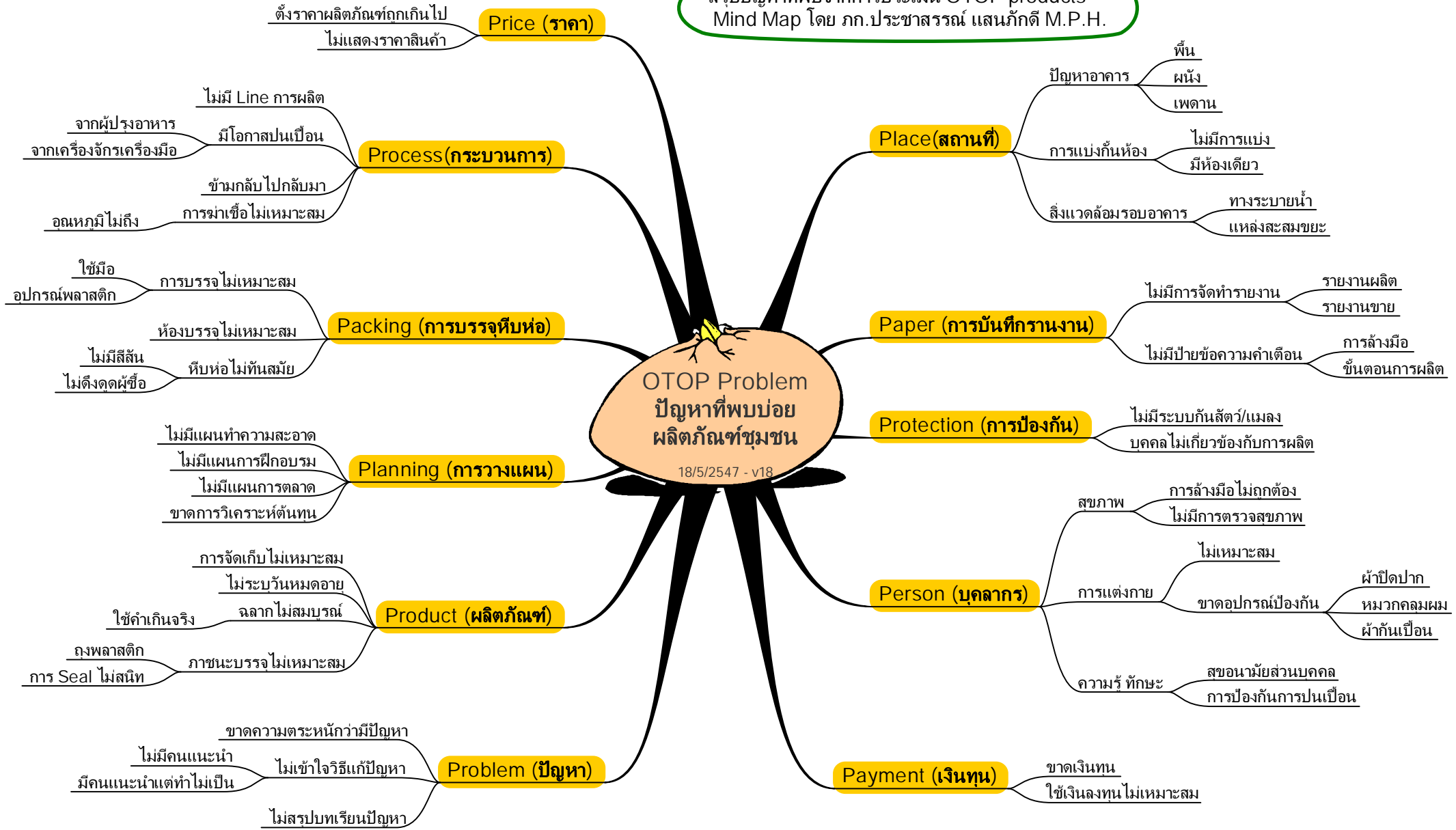


อนาคตโรงงานอยู่ในมือของท่าน เริ่มต้นพัฒนา
เสียแต่วันนี้ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของท่าน
และครอบครัว



หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อขอคำปรึกษา
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น หมายเลข
โทร. 0-4322-7725 หรือ 0-1661-8579 หรือ โทรสาร
0-4322-4037
หรือ e-mail : glocalization@thailand.com

สรุปปัญหาที่พบจากการประเมิน OTO products
Mind Map โดย ภค.ประชาสรรค์ แสนภักดี M.P.H.



แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ขึ้นสู่สากล
โดย เกษัชกรประชาสรรณ แสนภักดี M.P.H.

การพัฒนาผลิตภัณฑ์
OTOP ขึ้นสู่สากล
30/5/2547 - v22

ผลิตภัณฑ์
Product

- คุณภาพ
 - บริสุทธิ
 - สะอาด
 - ไม่ปนเปื้อน
- รูปแบบ
 - ดึงดูดใจ
 - สะดวกใช้

สถานที่
Place

- มาตรฐาน
 - จี เอ็ม พี (GMP)
 - HACCP
 - 5 ส
- รักษาสภาพ
 - ความสะอาด
 - ความคงทนถาวร

การประชาสัมพันธ์
PR-Public Relation

- ช่องทาง
 - ผ่านตลาดเมือง
 - นิทรรศการ
 - เว็บไซต์
- วิธีการ
 - ปากต่อปาก
 - การออกร้าน
 - การนำเสนอแผ่นพับ
- สื่อที่ใช้
 - วิทยุ
 - โทรทัศน์
 - แผ่นปลิว
 - สื่อภาพเสียง

บุคลากร
Person

- ความรู้
 - การผลิต
 - ความสะอาด
 - มาตรฐาน
- ทักษะ
 - การป้องกันปนเปื้อน
 - ลดความสูญเสีย
- สขอนามัย
 - การตรวจสุขภาพ
 - ออกกำลังกาย
 - รับประทานอาหารปลอดภัย

กระบวนการ
Process

- มีมาตรฐาน
 - สม่ำเสมอ
 - ตรวจสอบได้
- ไม่ปนเปื้อน
 - มีระบบป้องกัน
- พัฒนาต่อเนื่อง
 - ได้สูตรที่ดีที่สุด
 - คุณภาพเพิ่มขึ้น
- มีการวิจัย
 - คัดเลือกวัตถุดิบ
 - คัดเลือกผลิตภัณฑ์

เอกสาร
Paper

- บันทึกการผลิต
 - วัตถุดิบ
 - สารเคมี
- ระบบบัญชี
 - รายรับ
 - รายจ่าย
- เอกสารการผลิต
 - ขั้นตอนการผลิต
 - สูตรตำรับ
 - การคำนวณส่วนผสม

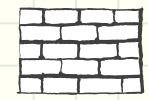
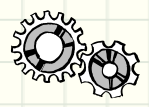
บรรจุภัณฑ์
Packaging

- รูปแบบ
 - สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์
 - สะดวก
- วัสดุ
 - ธรรมชาติ
 - หาง่ายในท้องถิ่น
- สีสัน
 - สีธรรมชาติ
 - สีสังเคราะห์
- ความคิดสร้างสรรค์
 - การย่อยสลาย
 - ภูมิปัญญา
 - สะท้อนท้องถิ่น

หากวันนี้ต้องการให้ OTOP
มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องสู่
ความเป็นสากล คงจะต้องประสาน
ความร่วมมือในรูปแบบของ
พหุภาคีของทุกภาคส่วน

เอกสารประกอบการประชุมผู้ประกอบการผลิตอาหาร
 เพื่อการรักษามาตรฐานสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP
 Mapping by ภก.ประชาสรรค์ แสนภักดี

- ขั้นตอน
 - ก่อน
 - หลัง
- อุปกรณ์
 - การล้างทำความสะอาด
 - การเก็บรักษา
- วัตถุดิบ
 - การคัดเลือก
 - การจัดเก็บ
- ปีละ ครั้ง
 - การส่งตัวอย่างวิเคราะห์
- ศูนย์วิทยาศาสตร์
การแพทย์ ขอนแก่น



- พื้นที่
 - ภายในอาคาร
 - ห้องบรรจุ
 - ห้องเตรียมวัตถุดิบ
 - ห้องเก็บผลิตภัณฑ์
 - ภายนอกอาคาร
 - การระบายน้ำ
 - การป้องกันสัตว์ และแมลง
 - พื้น เพดาน ผนัง
 - เรียบ
 - ไม่สะสมฝุ่น
- วิธีการ
 - วันรณรงค์ Big Cleaning day
 - แบ่งความรับผิดชอบ
 - ซ่อมแซม
 - รี
 - รอย

- สุขภาพ
 - การตรวจสอบสุขภาพ
 - บาดแผล
 - สมาชิกบางส่วนบุคคล
- การแต่งกาย
 - ชุด
 - หมวก
 - ผ้าปิดปาก
- ความรู้
 - การผลิต
 - การสมาชิกบาล
- การฝึกอบรม
 - ป้ายข้อความ
 - วิทยากร

เข้าใจ-ใส่ใจ



การรักษามาตรฐาน
สถานที่ผลิตอาหาร



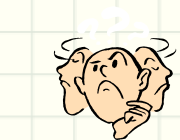
- ตามระดับคะแนน
 - อย. ตรวจสอบ เป็นระยะ
 - การร้องเรียน
- คุ้มครองผู้บริโภค
- ลดค่าใช้จ่าย
 - ป้องกันไว้ก่อน

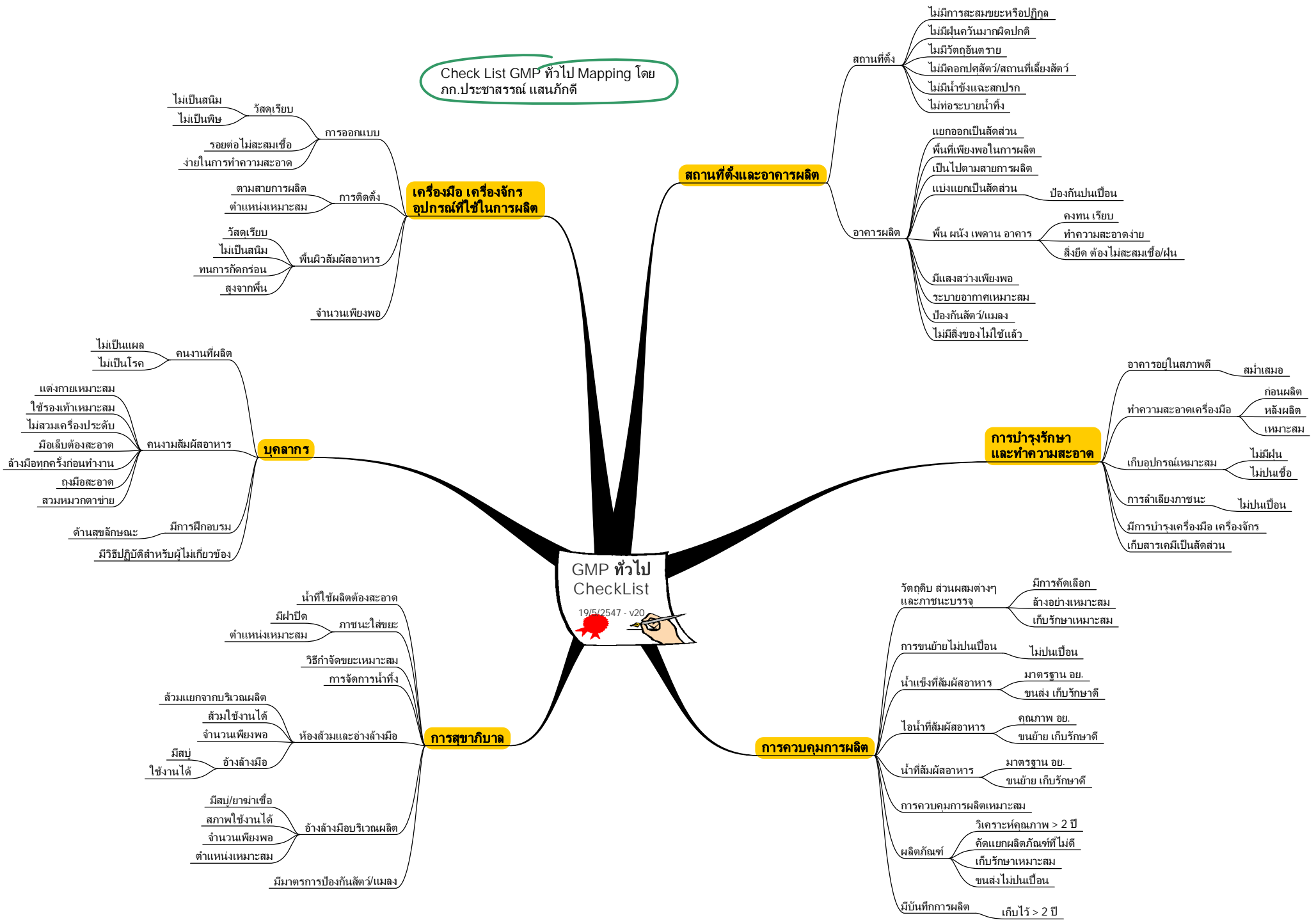
เพื่อการปรับปรุง



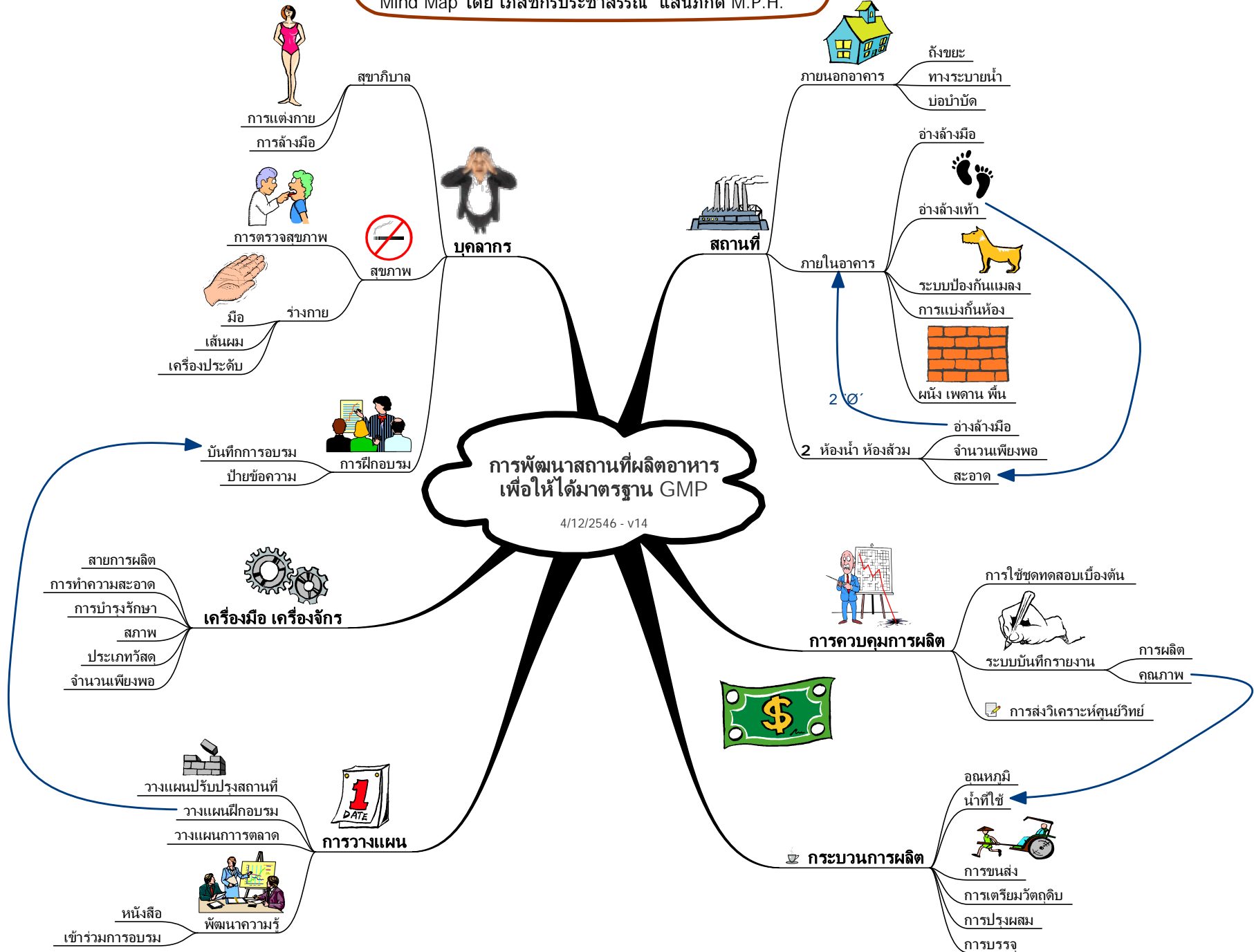
- เนื้อหา
 - ปริมาณการผลิต
 - การตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์
 - ผลวิเคราะห์
- ความถี่
 - รายวัน
 - รายสัปดาห์
 - รายเดือน
- รูปแบบ
 - เป็นเล่ม
 - เป็นแฟ้ม

- ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร ม.ขอนแก่น
 - สสจ.
 - สสอ.
 - รพช.
 - ส่งเสริมอุตสาหกรรม





แนวทางการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้ได้มาตรฐาน GMP
Mind Map โดย เกษัชกรประชาสรรค์ แสนภักดี M.P.H.



นำตีพิมพ์ในภาษาบรรจที่ปิดสนิท by Mr.Prachasan Saenpakdee ห้องบรรยาย 1 คณะแพทยศาสตร์ มข. 11 เมษายน 2546

ปรับ กรด-ด่าง
แกว่งสารส้ม
เติมคลอรีน

- 1. น้ำดิบ 2. ถังพัก/บ่อพัก 3. กรองหยาบ 4. กำจัดโลหะ Mn/Ant. 5. กรองกลิน(C) 6. กรองกระด้าง (Resin) 7. กรองละเอียด (Ceramic) 8. ถังพัก 9. ฆ่าเชื้อ (UV) 10. บรรจุ

Riverse Osmosis
Softener
น้ำดิบ
การกรอง
การฆ่าเชื้อ



บ่อลึก
บาดาล
บ่อตื้น
นครหลวง
ภูมิภาค
แม่น้ำ
น้ำคลอง
น้ำฝน
น้ำลำธาร



Drinking Water (FDA)



น้ำดิบ
ไส้กรอง
UV
การปรับคุณภาพ
การทดสอบคุณภาพ
ชุด KIT
ส่งวิเคราะห์ศูนย์วิจัยฯ
ภาควิชาชีวเคมี มข.
วิธีการล้าง
การขนย้าย
ชุดปฏิบัติงาน
สุขภาพ
สาขาภิบาล

คุณสมบัติทางเคมี
ความกระด้างทั้งหมด
Total Solid
คุณสมบัติทางฟิสิกส์
สี
กลิ่น
ความขุ่น
ความเป็นกรด-ด่าง
คุณสมบัติทางจุลินทรีย์
Coliform Bact.
E.Coli
จุลินทรีย์เกิดโรค Staph. aureus

สถานที่ตั้ง/อาคารผลิต
เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต
แหล่งน้ำและการปรับคุณภาพน้ำ
ภาษาบรรจ
สารทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ
การบรรจุ
การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน
การสุขภาพ
บุคลากรและสัญลักษณ์ ผู้ปฏิบัติงาน
บันทึกและรายงาน



GMP

ประกาศ ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 24 กรกฎาคม 2546

Compliance Policy

ดักเตือน งดผลิต ค่าเนิ่นคดี



ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต
พบจุลินทรีย์-งดผลิต
พบ E.Coli-งด/ปรับ
พบ Coliforms > 2.2/100 ml ปรับ
ใช้ถังรายอื่น
เลขอย.ผู้อื่น

นำเสนอการสร้างสังคมดี เริ่มที่ 5 สำนัก โดย
 เกษัชกรประชาสรรค์ แสเนภักดิ์
 ศูนย์ฝึกอบรมภูมิปัญญาสู่สากล

