



## หลักเกณฑ์ในการใช้ห้องปฏิบัติการทดสอบเพื่อการตรวจทวนสอบระบบคุณภาพ

### หลักการ

ตามที่กรมประมงได้กำหนดให้โรงงานผู้ผลิตต้องจัดทำระบบคุณภาพ (HACCP) และนำมาปรับใช้ในกระบวนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการผลิตให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ นั้น ในการตรวจทวนสอบประสิทธิภาพของระบบดังกล่าว โรงงานต้องมีการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ บุคลากร อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งปัจจุบัน โรงงานผู้ผลิตส่วนใหญ่จะมีห้องปฏิบัติการทดสอบของตนเอง ดังนั้น เพื่อให้ผลการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวมีความถูกต้อง น่าเชื่อถือ การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างจึงต้องเป็นไปตามหลักการปฏิบัติที่ดีของห้องปฏิบัติการ และเป็นที่ยอมรับ

### การใช้ห้องปฏิบัติการทดสอบเพื่อการตรวจทวนสอบระบบคุณภาพ HACCP

1. การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และการตรวจสอบความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และบุคลากร สามารถดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงานผู้ผลิตเอง หรือห้องปฏิบัติการอิสระภายนอก โดยหากเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน ต้องผ่านการตรวจรับรองของกรมประมงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และหากเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบอิสระภายนอก ต้องได้รับการตรวจรับรอง ISO/IEC 17025 จากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ
2. ห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน สามารถให้บริการทดสอบได้เฉพาะตัวอย่างของโรงงานเองหรือโรงงานในเครือเท่านั้น
3. ห้องปฏิบัติการทดสอบอิสระภายนอก สามารถให้บริการทดสอบได้ทุกโรงงาน

### การตรวจรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน

1. กรมประมงจะดำเนินการตรวจสอบห้องปฏิบัติการทดสอบ โดยครอบคลุมหัวข้อที่ระบุใน “หลักเกณฑ์การตรวจรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน”
2. ห้องปฏิบัติการทดสอบที่ผ่านการตรวจรับรองจะได้รับการขึ้นบัญชีของกรมประมง
3. ห้องปฏิบัติการทดสอบที่ผ่านการตรวจรับรองแล้ว กรมประมงจะตรวจติดตามหลังจากนั้นอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
4. ในกรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง โรงงานจะต้องดำเนินการแก้ไข และป้องกันการเกิดซ้ำตามระยะเวลาที่กำหนด



5. หากไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องให้อยู่ในมาตรฐานกำหนด หรือผลการตรวจไม่ผ่าน 2 ครั้ง ติดต่อกัน กรมประมงจะเพิกถอนรายชื่อออกจากบัญชีการรับรอง และโรงงานไม่สามารถตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างในห้องปฏิบัติการดังกล่าวได้ จนกว่าจะมีการแก้ไข

-----