



หลักเกณฑ์การใช้ห้องปฏิบัติการทดสอบเพื่อการตรวจทวนสอบระบบคุณภาพ

หลักการ

ตามที่กรมประมงได้กำหนดให้โรงงานผู้ผลิตต้องจัดทำระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (HACCP) และนำมาปรับใช้ในกระบวนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการผลิตให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ นั้น ในการตรวจทวนสอบประสิทธิภาพของระบบดังกล่าว โรงงานต้องมีการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และทวนสอบความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ บุคลากร อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งปัจจุบันโรงงานผู้ผลิตส่วนใหญ่จะมีห้องปฏิบัติการทดสอบของตนเอง ดังนั้น เพื่อให้ผลการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวมีความถูกต้อง น่าเชื่อถือ การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างจึงต้องเป็นไปตามหลักการปฏิบัติที่ดีของห้องปฏิบัติการ (Good Laboratory Practice : GLP) และเป็นที่ยอมรับ

การใช้ห้องปฏิบัติการทดสอบเพื่อการตรวจทวนสอบระบบคุณภาพ HACCP

1. การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และการตรวจทวนสอบความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และบุคลากร สามารถดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงานผู้ผลิตเอง หรือห้องปฏิบัติการภายนอก หากเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงานผู้ผลิต ต้องผ่านการตรวจรับรองของกรมประมง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด หากเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบภายนอก ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
2. ห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน สามารถให้บริการทดสอบได้เฉพาะตัวอย่างที่ใช้ทวนสอบระบบคุณภาพของโรงงาน ไม่สามารถนำผลการวิเคราะห์มายื่นขอใบรับรองสุขอนามัยได้
3. ห้องปฏิบัติการทดสอบภายนอกที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 สามารถให้บริการทดสอบได้ทุกโรงงาน

การตรวจรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน

1. กรมประมงจะดำเนินการตรวจรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบ โดยครอบคลุมหัวข้อที่ระบุในหลักเกณฑ์การตรวจรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบของโรงงาน
2. ห้องปฏิบัติการทดสอบที่ผ่านการตรวจรับรองแล้ว กรมประมงจะตรวจติดตาม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
3. กรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง โรงงานจะต้องดำเนินการแก้ไขและกำหนดมาตรการป้องกันการเกิดซ้ำตามระยะเวลาที่กำหนด



-
4. กรณีห้องปฏิบัติการของโรงงานไม่แก้ไขข้อบกพร่อง หรือผลการตรวจไม่ผ่าน 2 ครั้งติดต่อกัน โรงงานจะไม่สามารถใช้ผลการตรวจวิเคราะห์สำหรับทวนสอบระบบคุณภาพของโรงงานได้ จนจะมีการแก้ไข
