

เช็kd่วน 5 ข้อ: ระบบ GHPs ของคุณพร้อมให้ผู้ตรวจดูหรือยัง

ใช้เวลา 3 นาที · ตอบตามที่เป็นอย่างจริงในวันนี้ · ใช่ = มีครบและมีหลักฐาน · บางส่วน = มีแต่ไม่ครบ · ไม่ใช่ = ยังไม่มี

หัวข้อ	ข้อความ	ใช่	บางส่วน	ไม่ใช่
ผู้บริหารและเอกสารระบบ	มีนโยบายความปลอดภัยอาหารที่ผู้บริหารลงนาม ระบุผู้รับผิดชอบระบบ GHPs และมีบันทึกการทบทวนระบบโดยผู้บริหารภายในปีที่ผ่านมา	☐	☐	☐
สถานที่ ทำความสะอาด และสัตว์พาหะ	มีแผนทำความสะอาดครอบคลุมทุกพื้นที่และเครื่องจักร มีบันทึกการทำงานจริงและการตรวจประสิทธิภาพ และมีผังจุดควบคุมสัตว์พาหะพร้อมบันทึกตรวจตามรอบ	☐	☐	☐
บุคลากรและสุขลักษณะ	พนักงานใหม่ได้รับการอบรมก่อนเข้าพื้นที่ผลิต มีระบบรายงานอาการเจ็บป่วย และมีบันทึกการตรวจสุขลักษณะก่อนเข้าพื้นที่	☐	☐	☐
การควบคุมการผลิต	ได้พิจารณาและบันทึกไว้ว่าขั้นตอนใดใช้ GHPs ควบคุมได้เพียงพอ และขั้นตอนใดต้องเข้มงวดเป็นพิเศษ เช่น อุณหภูมิ สารก่อภูมิแพ้ หรือสิ่งแปลกปลอม	☐	☐	☐
บันทึก การสอบกลับและเรียกคืน	ทดสอบการสอบกลับหรือซ่อมเรียกคืนแล้วภายในปีที่ผ่านมา ติดตามรุ่นได้ครบทั้งวัตถุดิบและลูกค้า และเก็บบันทึกไว้ตามระยะที่กำหนด	☐	☐	☐

ใช่ = 2 คะแนน · บางส่วน = 1 คะแนน · ไม่ใช่ = 0 คะแนน · คะแนนรวม ____ / 10 · 8-10 พร้อมพอสมควร · 5-7 มีช่องว่างที่ต้องปิด · 0-4 ควรวางแผนแก้ไขก่อนการตรวจครั้งถัดไป

อ่านผลอย่างไร — ข้อที่ตอบ "บางส่วน" หรือ "ไม่ใช่" คือจุดที่ผู้ตรวจมักเปิดประเด็นก่อน ให้เริ่มแก้จากข้อที่อยู่บนสุดก่อน เพราะเอกสารระดับนโยบายและผู้รับผิดชอบเป็นฐานของข้ออื่น แบบเช็knี้นี้เป็นการสำรวจเบื้องต้นจากประสบการณ์ที่ปรึกษาของเรา ไม่ใช่เช็กลิสต์ของ Codex, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยรับรอง และไม่ใช้การรับประกันผลการตรวจ

ต้องการเอกสารระบบครบทั้งชุด

ชุดเอกสารระบบ GHPs Codex 2022 · คู่มือ QM 77 หน้าพร้อม Matrix เอกสารรายชื่อ · ระเบียบปฏิบัติ 22 ฉบับ · แบบฟอร์ม 89 ฉบับ · ตารางเทียบ GMP 420 และ มกษ. 9023-2564 · ไฟล์ Word แก้ไขได้

spsolutioncenter.com/documents/ghps-document-kit