

2.3 ข้อมูลการควบคุมคุณภาพและการผลิต

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอจดทะเบียน FFC Thailand ต้องมีการควบคุมสุขอนามัย (sanitation) ของการผลิตและการควบคุมคุณภาพ (เช่น GAP, GHP, HACCP) ดังนั้นผู้ประกอบการจึงต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยของแต่ละผลิตภัณฑ์ที่มีการกำหนดไว้ เพื่อรักษาไว้ซึ่งความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการจดทะเบียนโดย FFC Thailand เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และมีความปลอดภัย

2.3.1 ระบบการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานในการผลิต

(1) ผลผลิตทางการเกษตร

➢ พืช ผัก ผลไม้

กรณีเกษตรกร/กลุ่มสหกรณ์เป็นผู้ยื่นขอเอง

- 1) ข้อมูลผลผลิตทางการเกษตร เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ชื่อสายพันธุ์ ส่วนของผลผลิตที่นำมาใช้ ปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่อยู่ในผลผลิต
- 2) ข้อมูลเกษตรกรผู้ปลูก รหัสเกษตรกร สถานที่ปลูก หรือเก็บเกี่ยว
- 3) ความสม่ำเสมอ (Consistency) ของผลผลิต

ผลิตผลทางการเกษตรมีลักษณะเฉพาะ จึงมีความเป็นไปได้ที่สารสำคัญเชิงหน้าที่และส่วนประกอบอื่นๆ จะมีความไม่สม่ำเสมอเป็นอย่างมาก ดังนั้นจึงต้องมีการอ้างอิงตามลักษณะเฉพาะของผลิตผลดังกล่าว และทำการบันทึกความสม่ำเสมอ วิธีการจัดการการควบคุม เช่น พื้นที่เพาะปลูก ระยะเวลาการเพาะปลูก จำนวนพื้นที่ปลูก ผลผลิตต่อไร่ ปัจจัยในการเพาะปลูก ขั้นตอนปฏิบัติในการเพาะปลูก การบำรุงรักษาดิน การป้องกันและกำจัดศัตรูพืช การควบคุมอุณหภูมิและความชื้น การควบคุมปริมาณน้ำ

หากมีข้อมูลสนับสนุนความสม่ำเสมอของสารสำคัญเชิงหน้าที่ของผลผลิต ให้ยื่นเอกสารประกอบด้วย หรือหากมีการใช้เทคโนโลยีในการผลิต หรือสิทธิบัตรต่างๆ ให้ยื่นเอกสารประกอบด้วย

- ระยะเวลาการเพาะปลูก จำนวนพื้นที่ปลูก ผลผลิตต่อไร่
- ปัจจัยในการเพาะปลูก ขั้นตอนปฏิบัติในการเพาะปลูก การบำรุงรักษาดิน การป้องกันและกำจัดศัตรูพืช การควบคุมอุณหภูมิและความชื้น การควบคุมปริมาณน้ำ
- วิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิต และวิธีการเก็บรักษาเพื่อคงความสด
- วิธีการเตรียมการจัดส่ง

4) มาตรฐานที่ได้รับการรับรองระบบทางการเกษตรของแปลงปลูก เช่น เกษตรอินทรีย์ (Organic) เกษตรปลอดภัย (GAP) เป็นต้น

5) การคัดและตัดแต่งผลผลิต

โรงคัดบรรจุผักและผลไม้ที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก จำเป็นต้องผ่านการประเมินโรงคัดบรรจุ พร้อมแนบเอกสารการประเมิน ประกอบด้วย

6) มาตรฐานของผลิตภัณฑ์และการวิเคราะห์

ผลิตภัณฑ์จะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานสินค้าเกษตรที่กำหนด โดยอ้างอิงจาก มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) หรือ TAS (Thai Agricultural Standard) ซึ่งกำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) หากไม่มีการกำหนดไว้ ผู้ประกอบการสามารถกำหนดมาตรฐานสินค้าได้โดยอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องขึ้นกับรูปแบบและชนิดของสินค้าเกษตร โดยมาตรฐานที่ต้องมีการกำหนด เช่น ขนาดของผลิตภัณฑ์ และปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์

- มาตรฐานของผลิตภัณฑ์
- มาตรฐานของปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่
- มาตรฐานการปนเปื้อนต่าง ๆ
- ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์
- ผลการวิเคราะห์ด้านต่าง ๆ เช่น จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร พร้อมทั้งแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง

โดยผลการวิเคราะห์ผลผลิตผลทางการเกษตรด้านต่าง ๆ ต้องเป็นเอกสารที่ได้รับจากหน่วยวิเคราะห์ที่เป็นบุคคลที่สามและได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ พร้อมทั้งระบุวิธีการวิเคราะห์ด้วย

7) ระบบในการระงับการกระจายสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน (ไม่ตรงข้อกำหนดเฉพาะ specification)

ระบบต่างๆ ในการจัดส่งผลผลิตผลทางการเกษตรให้กับผู้บริโภคตามมาตรฐาน เช่น ระบบในการระงับ การเรียกคืน (recall) สินค้าที่ไม่ได้รับมาตรฐาน ระบบในการยับยั้งการเกิดอุบัติเหตุระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา

➤ สัตว์บก สัตว์น้ำ

1) ข้อมูลผลผลิตทางการเกษตร เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ชื่อสายพันธุ์ ส่วนของผลผลิตที่นำมาใช้ ปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่อยู่ในผลผลิต

2) ข้อมูลเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ รหัสเกษตรกร สถานที่และที่ตั้งในการเลี้ยงสัตว์

3) มาตรฐานที่ได้รับการรับรองระบบทางการเกษตร เช่น GAP หรือ อื่นๆ ของฟาร์ม

4) ความสม่ำเสมอ (Consistency) ของผลิตภัณฑ์และระบบควบคุม

ผลผลิตทางการเกษตรมีลักษณะเฉพาะ จึงมีความเป็นไปได้ที่สารสำคัญเชิงหน้าที่และส่วนประกอบอื่นๆ จะมีความไม่สม่ำเสมอเป็นอย่างมาก ดังนั้นจึงต้องมีการอ้างอิงตามลักษณะเฉพาะของผลผลิตทางการเกษตรดังกล่าว และทำการบันทึกความสม่ำเสมอและวิธีการจัดการการควบคุม

- ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ชื่อสายพันธุ์ ระยะเวลาการเพาะพันธุ์ จำนวนพื้นที่เพาะเลี้ยง ผลผลิตต่อรอบ
- ขั้นตอนปฏิบัติในการเพาะเลี้ยง การควบคุมการเพาะเลี้ยง ฯลฯ
- วิธีการจับ และวิธีการเก็บรักษาเพื่อคงคุณภาพ
- วิธีการเตรียมการจัดส่ง

5) มาตรฐานของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์จะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานสินค้าเกษตรที่กำหนด เช่น ขนาดของผลิตภัณฑ์ และปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์

- มาตรฐานของผลิตภัณฑ์
- มาตรฐานของปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่
- มาตรฐานการปนเปื้อนต่างๆ
- ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์
- ผลการวิเคราะห์ด้านต่างๆ เช่น จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร พร้อมทั้งแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง

โดยผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้านต่าง ๆ ต้องเป็นเอกสารที่ได้รับจากหน่วยวิเคราะห์ที่เป็นบุคคลที่สามและได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ พร้อมทั้งแนบวิธีการวิเคราะห์ด้วย

6) ระบบในการระงับการกระจายสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน (ไม่ตรงข้อกำหนด specification)

ระบบต่าง ๆ ในการจัดส่งผลผลิตทางการเกษตรให้กับผู้บริโภคตามมาตรฐาน เช่น ระบบในการระงับ การเรียกคืน (recall) สินค้าที่ไม่ได้รับมาตรฐาน ระบบในการยับยั้งการเกิดอุบัติเหตุระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา

(2) ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

➢ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ไม่มีการเติมสารสกัด

1) ระบบการควบคุมสุขอนามัยของสถานที่ผลิตและบุคคลากร

- ชื่อ-ที่ตั้งของสถานที่ผลิต/นำเข้า
- มาตรฐานที่ได้รับการรับรองของสถานที่ผลิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น GMP HACCP ISO 22000 หรือ FSSC 22000 พร้อมแนบเอกสารการรับรองนั้นๆด้วย

2) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบที่มีสารสำคัญเชิงหน้าที่

ข้อมูลคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบต้องมีผลการตรวจสอบข้อมูลคุณภาพและมาตรฐานด้านต่างๆ ของปริมาณสารสำคัญเชิงหน้าที่ที่ตรวจพบในวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบ รายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะ คุณสมบัติทางกายภาพ (เช่น เนื้อสัมผัส สีกลิ่น รส) ทางเคมี (เช่น ความแข็ง ค่ากรด-ด่าง น้ำหนักโมเลกุล ความชื้น) ซึ่งในหนึ่งผลิตภัณฑ์อาจมีวัตถุดิบมากกว่า 1 ชนิด จำเป็นต้องใส่ข้อมูลรายละเอียดข้อกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบทุกชนิดเพื่อพิจารณา

- ระบุรายละเอียดข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของวัตถุดิบ เช่น ลักษณะของวัตถุดิบ วิธีการควบคุมความสม่ำเสมอของวัตถุดิบ
- ขั้นตอนการเตรียมและวิธีการในการเก็บรักษาวัตถุดิบ
- ผลการวิเคราะห์วัตถุดิบด้านต่างๆ ซึ่งเป็นเอกสารที่ได้รับจากหน่วยวิเคราะห์ ที่เป็นบุคคลที่สาม พร้อมทั้งแนบวิธีการวิเคราะห์ด้วย
 - ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในวัตถุดิบ
 - ผลการวิเคราะห์ด้านต่างๆ เช่น จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารพิษตกค้างจากวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตร พร้อมทั้งแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง

3) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

ข้อมูลคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและมาตรฐานด้านต่าง ๆ รวมถึงสภาวะการเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษา (Shelf life)

- ข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์ (Finished Product Specification) และปริมาณของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์ครอบคลุม อายุการเก็บรักษาที่มีหลักฐาน การคงสภาวะของสารสำคัญ ข้อกำหนดของฉลาก
- ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ ซึ่งเป็นเอกสารที่ได้รับจากหน่วยวิเคราะห์ ที่เป็นบุคคลที่สาม พร้อมทั้งแนบวิธีการวิเคราะห์ด้วย
 - ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์

- ผลการวิเคราะห์ด้านต่างๆ เช่น จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร พร้อมทั้งแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง

4) ระบบการระงับการกระจายสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน

ระบบต่าง ๆ ในการจัดส่งผลิตภัณฑ์อาหารให้กับผู้บริโภคตามมาตรฐาน เช่น ระบบในการระงับ การเรียกคืน (recall) สินค้าที่ไม่ได้รับมาตรฐาน ระบบในการยับยั้งการเกิดอุบัติเหตุระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา

➢ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีการเติมสารสกัด

1) ระบบการควบคุมสุขอนามัยของสถานที่ผลิตและพนักงาน

- ชื่อ-ที่ตั้งของสถานที่ผลิต/นำเข้า
- มาตรฐานที่ได้รับการรับรองของสถานที่ผลิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น GMP HACCP ISO 22000 หรือ FSSC 22000 พร้อมแนบเอกสารการรับรองนั้นๆด้วย

2) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของสารสกัด

ข้อมูลคุณภาพมาตรฐานสารสกัดต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและมาตรฐานด้านต่างๆ

- ระบุรายละเอียดข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของสารสกัด
- ขั้นตอนและกระบวนการสกัด สารที่ใช้ในการสกัด
- ผลและวิธีการทดสอบความเทียบเท่าระหว่างสารสำคัญเชิงหน้าที่เมื่อถูกสกัดกับสารตามธรรมชาติ เช่น การละลาย การกระจายตัว การสลายตัว ในสภาวะสรีระร่างกาย

3) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

ข้อมูลคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและมาตรฐานด้านต่าง ๆ รวมถึงสภาวะการเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษา (Shelf life)

- ข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย (Finished Product Specification) และปริมาณของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์ครอบคลุม อายุการเก็บรักษาที่มีหลักฐาน การคงไว้ซึ่งระดับสารสำคัญ ข้อกำหนดของฉลาก
- ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ ซึ่งเป็นเอกสารที่ได้รับจากหน่วยวิเคราะห์ ที่เป็นบุคคลที่สาม พร้อมทั้งแนบวิธีการวิเคราะห์ด้วย
 - ผลและวิธีการทดสอบเพื่อแสดงถึงความเหมือนหรือความคล้ายคลึงกันของสารสกัด เมื่อเทียบกับรูปแบบดั้งเดิมของสารนั้น
 - ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์
 - ผลการวิเคราะห์ด้านต่างๆ เช่น จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร พร้อมทั้งแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง

4) ระบบการระงับการกระจายสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน

ระบบต่างๆ ในการจัดส่งผลิตภัณฑ์อาหารให้กับผู้บริโภคตามมาตรฐาน เช่น ระบบในการระงับ การเรียกคืน (recall) สินค้าที่ไม่ได้รับมาตรฐาน ระบบในการยับยั้งการเกิดอุบัติเหตุ ระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา

(3) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

1) ระบบการควบคุมสุขอนามัยของสถานที่ผลิตและพนักงาน

- ชื่อที่ตั้งของสถานที่ผลิต/นำเข้า
- มาตรฐานที่ได้รับการรับรองของสถานที่ผลิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น GMP HACCP ISO 22000 หรือ FSSC 22000 พร้อมแนบเอกสารการรับรองนั้น ๆ ด้วย

2) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของสารสกัด

- ข้อมูลคุณภาพมาตรฐานสารสกัดต้องมีผลการตรวจสอบข้อมูลคุณภาพและมาตรฐานด้านต่าง ๆ
- ระบุรายละเอียดข้อกำหนดเฉพาะ (Specification) ของสารสกัด
 - ขั้นตอนและกระบวนการสกัด สารที่ใช้ในการสกัด
 - ผลและวิธีการทดสอบความเทียบเท่าระหว่างสารสำคัญเชิงหน้าที่เมื่อถูกสกัดกับสารตามธรรมชาติ เช่น การละลาย การกระจายตัว การสลายตัว ในสภาวะสรีระร่างกาย

3) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

ข้อมูลคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต้องมีผลการตรวจสอบข้อมูลคุณภาพและมาตรฐานด้านต่าง ๆ รวมถึงสภาวะการเก็บรักษาและวันหมดอายุ

- ข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย (Finished Product Specification) และปริมาณของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์ เช่น ปริมาณขั้นต่ำของสารสำคัญเชิงหน้าที่ เพื่อใช้ในการรับประกันความปลอดภัย หากจำเป็น จะต้องมีข้อกำหนดปริมาณสูงสุดไว้ด้วย
- ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ ซึ่งเป็นเอกสารที่ได้รับจากหน่วยวิเคราะห์ ที่เป็นบุคคลที่สาม พร้อมทั้งแนบวิธีการวิเคราะห์ด้วย
 - ผลและวิธีการทดสอบเพื่อแสดงถึงความเทียบเท่าระหว่างสารสำคัญเชิงหน้าที่เมื่อถูกสกัดกับสารตามธรรมชาติ เช่น การละลาย การกระจายตัว และความเสถียร (Stability)
 - ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของสารสำคัญเชิงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์ ตามอายุการเก็บรักษา
 - ผลการวิเคราะห์ด้านต่างๆ เช่น จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารพิษตกค้างจากวัตถุดิบตรงทาง การเกษตร พร้อมทั้งแนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง

4) ระบบการระงับการกระจายสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน

ระบบต่างๆ ในการจัดส่งผลิตภัณฑ์อาหารให้กับผู้บริโภคตามมาตรฐาน เช่น ระบบในการระงับการเรียกคืน (recall) สินค้าที่ไม่ได้รับมาตรฐาน ระบบในการยับยั้งการเกิดอุบัติเหตุระหว่างการขนส่ง และการเก็บรักษา

2.3.2 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้ประกอบการจำเป็นต้องเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไว้จำนวนหนึ่ง ตลอดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นตัวแทนของสินค้าที่ผลิตในแต่ละรอบการผลิต หากมีการวางจำหน่ายแล้ว มีกรณีเกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องสามารถตรวจสอบสาเหตุของอันตรายนั้น โดยวิธีการเก็บรักษาตัวอย่างให้ปฏิบัติตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ และต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของสารสำคัญเชิงหน้าที่ด้วย

สำหรับสินค้าเกษตรสดและอาหารปรุงสด ให้ปฏิบัติตามลักษณะเฉพาะของสินค้าเกษตรสดและอาหารปรุงสด และกำหนดวิธีการเก็บรักษาระยะเวลาในการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม

2.3.3 การเก็บรักษาและบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

จำเป็นต้องมีการจัดการที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่องในการเก็บรักษาบันทึกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต เพราะเมื่อเกิดปัญหาขึ้น เอกสารเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ในการระบุสาเหตุของปัญหาและวิธีการแก้ไข ในส่วนของระยะเวลาในการเก็บรักษาบันทึกให้กำหนดตามความเหมาะสม เพื่อให้สอดคล้องกับกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้กรณีผลิตภัณฑ์ไม่ได้ตามมาตรฐานที่ยื่นไว้ เมื่อมีการตรวจสอบหลังการวางขายผลิตภัณฑ์แล้ว

2.3.4 การเฝ้าระวังหลังการวางตลาดของผลิตภัณฑ์ (Post market surveillance)

การเฝ้าระวังหลังการวางตลาดของผลิตภัณฑ์มีจุดมุ่งหมายเพื่อจัดการกับความเสี่ยงใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยระบบ FFC จะมีการตรวจสอบหลังการพิจารณาอนุญาตไปแล้ว ซึ่งจะมีการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร เช่น ทำการสุ่มตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ ปริมาณสารอาหาร/สารสำคัญ ปริมาณจุลินทรีย์ สารเคมีตกค้าง สารก่อภูมิแพ้ และการแสดงข้อความกล่าวอ้างเชิงหน้าที่บนฉลาก จะต้องอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ หากตรวจพบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดหรือพบอันตรายด้านความปลอดภัยในระหว่างกิจกรรมเฝ้าระวัง พนักงานเจ้าหน้าที่จะดำเนินการตามความเหมาะสม เช่น การออกคำเตือนหรือการเรียกคืน การกำหนดบทลงโทษ เป็นต้น

ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามกระบวนการตรวจสอบของระบบ FFC โดยผลิตภัณฑ์ต้องปลอดภัย การแสดงข้อความกล่าวอ้างเชิงหน้าที่บนฉลากต้องอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และคุณภาพ

และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ตามที่ได้แสดงในเอกสารการยื่นขอจดแจ้ง ซึ่งอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ หากมีปัญหากับผลิตภัณฑ์ขาดคุณสมบัติใดๆ FFC จะส่งใบแจ้งเตือนให้ผู้ประกอบการแก้ไข ในกรณีที่ไม่พบหลักฐานการปรับปรุงแก้ไขในเวลาที่กำหนด จะดำเนินการลงโทษ โดยผลิตภัณฑ์หรือชื่อผู้ประกอบการโดยการถูกยกเลิกการขึ้นทะเบียนจดแจ้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และแจ้งสถานะผลิตภัณฑ์ถูกถอนในระบบเพื่อแจ้งเตือนผู้บริโภค ดังนั้นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นั้นๆ ยังจำเป็นต้องมีระบบควบคุมคุณภาพภายในของตนเองด้วย โดยต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีการผลิต และดำเนินการตรวจสอบ ตนเองเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ของตน