

เกณฑ์มาตรฐานการรับรองนมและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา(Lanna High Quality Milk)

ปี 2562

1. ขอบข่ายการรับรอง

นมคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk) เป็นสินค้าน้ำนมดิบและผลิตภัณฑ์นมจากน้ำนมดิบคุณภาพสูงในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ภายใต้โครงการยกระดับการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์นมโคคุณภาพสูง โดยฟาร์มโคนม ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นม ที่ผ่านการรับรองจะได้ใบรับรองซึ่งออกโดยผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่และปศุสัตว์เขต 5 ซึ่งแบ่งประเภทการรับรองเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. ฟาร์มโคนมที่ผลิตน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา
2. ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา
3. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา
4. สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา

2. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรอง ประกอบด้วย

2.1 ขอบข่าย

1. **ฟาร์มโคนมที่ผลิตน้ำนมดิบคุณภาพสูง** หมายถึง ฟาร์มโคนมที่ได้รับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มโคนม(Good Agricultural Practice ; GAP) และ เข้าร่วมโครงการฯ

2. **ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ผลิตน้ำนมดิบคุณภาพสูง** หมายถึง ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ผ่านการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Manufacturing Practice ; GMP) และเข้าร่วมโครงการฯ

3. **โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูง** หมายถึง โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการรับรองการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice ; GMP) และเข้าร่วมโครงการฯ

4. **สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูง** หมายถึง สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นมที่เข้าร่วมโครงการฯ

5. **คณะกรรมการ** หมายถึง คณะกรรมการบริหารงานโครงการยกระดับการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์นมโคคุณภาพสูงตามประกาศกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1

6. **คณะกรรมการ** หมายถึง คณะทำงานตรวจรับรองฟาร์มโคนมและศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบสำหรับน้ำนมดิบคุณภาพสูง และคณะกรรมการตรวจรับรองโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม และสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นมสำหรับน้ำนมดิบคุณภาพสูงตามประกาศกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน 1

7. **ใบรับรอง** หมายถึง ใบรับรองผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการรับรองนมและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา(Lanna High Quality Milk) ซึ่งออกโดยผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่และปศุสัตว์เขต 5

8. น้ํานมดิบคุณภาพสูง หมายถึง น้ํานมโคดิบที่มีเกณฑ์คุณภาพดังนี้

คุณลักษณะ	รายการที่ประเมิน	เกณฑ์น้ํานมดิบคุณภาพสูง*	ความถี่ในการตรวจสอบ	
			ครั้งแรก	ตรวจติดตาม
คุณภาพ น้ํานมดิบ	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Standard Plate Count ; SPC)	ไม่เกิน 200,000 colony/ml	อย่างน้อย 6 เดือน ในระยะเวลา 1 ปี	ทุกเดือน ๆ ละ 1 ครั้ง
	จำนวนเซลล์เม็ดเลือดขาว (Somatic Cell Count ; SCC)	ไม่เกิน 200,000 cell/ml		
	โปรตีน (Protein)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.00		
	ไขมัน (Fat)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.65		
	เน้ํอนมทั้งหมด (Total Solid ; TS)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 12.35		
	เน้ํอนมไม่รวมมันเนย (Solid Not Fat ; SNF)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.70		
สารตกค้าง	ยาปฏิชีวนะ	ตรวจไม่พบสารตกค้างยาปฏิชีวนะ	อย่างน้อย 6 เดือน ในระยะเวลา 1 ปี	ทุกเดือน ๆ ละ 1 ครั้ง

* ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารการส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานการผลิตน้ํานมดิบและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูง
ล้านนา (Lanna High Quality Milk) ครั้งที่ 1/12560

2.2 หลักเกณฑ์การรับรอง

2.2.1 ฟาร์มโคนม

1. ฟาร์มที่จะเข้าร่วมโครงการฯ ต้องเป็นฟาร์มโคนมในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 1 และฟาร์มต้องผ่านเกณฑ์ประเมินการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มโคนม (GAP)
2. ฟาร์มต้องมีคอกหรือบริเวณที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยที่แข็งแรงถาวร มีหลังคากันแดดและฝน เป็นสัดส่วน ห่างจากบริเวณที่เลี้ยงสัตว์ปกติ ในระยะที่เหมาะสม และ ไม่มีการระบายน้ำเสียจากคอกพักสัตว์ป่วยไปยังคอกสัตว์ปกติ โดยมีมาตรการทำลายเชื้อโรคก่อนเข้าคอกหรือบริเวณที่แยกสัตว์ป่วย
3. ฟาร์มที่จะเข้าร่วมโครงการฯ ต้องปรับปรุงคุณภาพน้ํานมให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองนมและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา(Lanna High Quality Milk)
4. ฟาร์มที่เข้าร่วมโครงการฯต้องผลิตน้ํานมดิบที่มีคุณภาพได้ตามเกณฑ์มาตรฐานน้ํานมดิบคุณภาพสูงล้านนาที่กำหนด อย่างน้อย 6 เดือน ในระยะเวลา 1 ปี ถึงจะได้รับการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองนมและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk)

5. ฟาร์มจะต้องมีการจดบันทึกปริมาณน้ำนมดิบที่ผลิตได้จากโคนมทุกตัวเป็นประจำทุกวัน และสามารถใช้อ้างอิงในการตรวจสอบย้อนกลับได้
6. มีการตรวจเซลล์เม็ดเลือดขาวในน้ำนม(Somatic Cell Count ; SCC) ด้วยน้ำยาซีเอ็มที ในโคนมทุกตัวเป็นประจำทุกวันอย่างน้อย สัปดาห์ละ 3 ครั้ง และมีบันทึกรายงานโคนมตัวที่ไม่ผ่านเกณฑ์
7. มีการตรวจสอบเพื่อควบคุมคุณภาพน้ำนมดิบเป็นประจำทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
8. หากพบฟาร์มโคนมใดมีการนำน้ำนมดิบจากฟาร์มอื่นมาปะปนหรือรวมกับน้ำนมดิบของฟาร์มที่ผลิตน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk) หากพบการกระทำผิดดังกล่าว คณะกรรมการฯ จะยกเลิกการเข้าร่วมโครงการฯ พร้อมทั้งดำเนินการเพิกถอนใบรับรองฯ
9. ให้แสดงใบรับรองไว้ในที่เปิดเผย

2.2.2 ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ

1. ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่จะเข้าร่วมโครงการฯ ต้องผ่านการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ (Good Manufacturing Practice; GMP)
2. ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่จะเข้าร่วมโครงการฯ ต้องมีฟาร์มโคนมที่ผ่านการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มโคนม (GAP) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของสมาชิกที่ส่งน้ำนมดิบทั้งหมด
3. ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ จะต้องมียุทธศาสตร์ดังนี้
 - 3.1 กรณีที่ 1 ขอรับรองโดยแยกถังรวมนม ต้องมีการแยกการรับน้ำนมดิบคุณภาพสูง (High Quality Milk) ออกจากน้ำนมดิบคุณภาพมาตรฐาน (Standard) ได้แก่ การกำหนดเวลาการรับนม การแยกช่องรับนม การแยกท่อรับนม การแยกถังเก็บรักษาน้ำนมดิบ และการขนส่งน้ำนมดิบทั้งนี้ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่เข้าร่วมโครงการต้องรวบรวมน้ำนมดิบที่มีคุณภาพได้ตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนาที่กำหนด อย่างน้อย 6 เดือน ในระยะเวลา 1 ปี ถึงจะได้รับการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา
 - 3.2 กรณีที่ 2 ขอรับรองโดยไม่แยกถังรวมนม ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่เข้าร่วมโครงการต้องรวบรวมน้ำนมดิบที่มีคุณภาพได้ตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนาที่กำหนด อย่างน้อย 6 เดือน ในระยะเวลา 1 ปี ถึงจะได้รับการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา
4. มีบันทึกรายชื่อสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการฯ ปริมาณน้ำนมดิบที่รับซื้อ และมีระบบการตรวจสอบย้อนกลับได้
5. มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบที่รับซื้อเป็นประจำทุกเดือนอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
6. มีนโยบายการให้ราคาน้ำนมดิบคุณภาพสูง (High Quality Milk) ตามเกณฑ์น้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา
7. กรณีที่ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบนำน้ำนมดิบที่ไม่ผ่านการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนาเข้ามาจำหน่าย ภายใต้ชื่อ “น้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา(Lanna High Quality Milk)” หากพบการกระทำผิดดังกล่าว คณะกรรมการฯ จะยกเลิกการเข้าร่วมโครงการฯ พร้อมทั้งดำเนินการเพิกถอนใบรับรองฯ
8. ให้แสดงใบรับรองไว้ในที่เปิดเผย

2.2.3 โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม

1. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมที่จะเข้าร่วมโครงการต้องผ่านการรับรองการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice ; GMP) ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมจะต้องได้รับอนุญาต หรือมีหนังสือรับรองจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตามกฎหมายว่าด้วยพระราชบัญญัติการผังเมืองและพระราชบัญญัติโรงงาน
3. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมจะต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน หรือต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงทั้งเรื่องที่ตั้งโรงงาน ลักษณะอาคาร เครื่องจักร การควบคุมการปล่อยของเสีย ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายสิ่งแวดล้อม
4. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมจะต้องมีมาตรการหรือวิธีการแยกการรับน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk) ออกจากน้ำนมดิบคุณภาพมาตรฐาน และต้องไม่มีการนำน้ำนมชนิดอื่นมารวมกับนมคุณภาพสูงล้านนา
5. มีบันทึกรายชื่อสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการฯ ปริมาณน้ำนมดิบที่รับซื้อ และระบบการตรวจสอบย้อนกลับได้
6. มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบที่รับซื้อจากศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ ตามเกณฑ์น้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนาอย่างสม่ำเสมอ
7. มีนโยบายการให้ราคาน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk) ตามเกณฑ์น้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา
8. กรณีที่โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม นำน้ำนมดิบที่ไม่ผ่านการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนาเข้ามาจำหน่ายภายใต้ชื่อ “น้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา(Lanna High Quality Milk)” หากพบการกระทำผิดดังกล่าว คณะกรรมการฯ จะยกเลิกการเข้าร่วมโครงการฯ พร้อมทั้งดำเนินการเพิกถอนใบรับรองฯ
9. ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงพบปัญหาจากการปนเปื้อนสิ่งหนึ่งสิ่งใด หรือเกิดข้อผิดพลาดจากระบบการผลิตที่ทำให้คุณภาพผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด ให้โรงงานจัดทำระบบและวิธีการในการเรียกคืนสินค้าชุดดังกล่าว และรายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการทราบฯโดยทันที
10. ผลิตภัณฑ์นมที่จำหน่ายต้องผลิตมาจากน้ำนมดิบนมคุณภาพสูงล้านนา ซึ่งมีตราสัญลักษณ์ของโครงการ(Logo) บนบรรจุภัณฑ์ โดยมีขนาดที่สามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน
11. ให้แสดงใบรับรองไว้ในที่เปิดเผย

2.2.4 สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นม

2.2.4.1 ประเภทห้างสรรพสินค้าและร้านจำหน่าย

1. ผลิตภัณฑ์นมที่จำหน่ายต้องผลิตมาจากน้ำนมดิบคุณภาพสูง ซึ่งมีตราสัญลักษณ์ของโครงการ(Logo) บนบรรจุภัณฑ์ โดยมีขนาดที่สามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และมีบันทึกพร้อมเอกสารหลักฐานแสดงแหล่งที่มาจากศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบหรือโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมที่ได้รับรองน้ำนมคุณภาพสูง ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. มีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงขณะทำการขนส่งตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด

3. มีพื้นที่สำหรับจำหน่ายผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงแยกเป็นสัดส่วนจากผลิตภัณฑ์นมทั่วไป และมีป้ายประชาสัมพันธ์
4. มีชั้นวางหรือตู้แช่เย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงได้ระหว่าง 2-8 องศาเซลเซียสตลอดเวลาสำหรับนมหรือผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ หรือเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด
5. มีบันทึกอุณหภูมิของชั้นวางหรือตู้แช่เย็นโดยสม่ำเสมอ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ในรอบเช้าและรอบเย็น
6. มีโปรแกรมการทำความสะอาดชั้นวางและตู้แช่เย็นผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงเป็นประจำ อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
7. มีโปรแกรมการดูแลและบำรุงรักษาอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ควบคุมอุณหภูมิอย่างมีประสิทธิภาพ
8. ห้ามวางผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงปะปนกับอาหารหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้
9. มีบันทึกรายการสินค้าเก็บไว้เพื่อตรวจสอบแหล่งที่มาหรือสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้อย่างน้อยเทียบเท่ากับอายุของสินค้า
10. กรณีที่สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงนำน้ำนมที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนาเข้ามาภายใต้ชื่อ “น้ำนมดิบคุณภาพสูงล้านนา(Lanna High Quality Milk)” หากพบการกระทำผิดดังกล่าว คณะกรรมการฯ จะยกเลิกการรับรอง พร้อมทั้งดำเนินการเพิกถอนใบรับรอง
11. ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงพบปัญหาจากการปนเปื้อนสิ่งหนึ่งสิ่งใดหรือเกิดข้อผิดพลาดจากกระบวนการผลิต ที่ทำให้คุณภาพผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด ให้ผู้จำหน่ายแจ้งมายังคณะกรรมการฯและโรงงานที่ผลิตสินค้าดังกล่าว และจัดทำระบบและวิธีการในการเรียกคืนสินค้าชุดดังกล่าว และรายงานผลการดำเนินงานให้คณะกรรมการทราบฯโดยทันที
12. ต้องอำนวยความสะดวกให้คณะทำงานฯ สุ่มตัวอย่างตรวจสอบคุณภาพน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์นมทางห้องปฏิบัติการ ตามความเหมาะสม และน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์นมที่ตรวจสอบต้องผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรอนนมและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk)
13. ให้แสดงใบรับรองไว้ในที่เปิดเผย

2.2.4.2 ประเภทร้านจำหน่ายนมต้ม

1. ผลิตภัณฑ์นมที่จำหน่ายต้องผลิตมาจากน้ำนมดิบคุณภาพสูง ซึ่งมีตราสัญลักษณ์ของโครงการ (Logo) บนบรรจุภัณฑ์ โดยมีขนาดที่สามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และมีบันทึกพร้อมเอกสารหลักฐานแสดงแหล่งที่มาของน้ำนมโคดิบจากศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบหรือโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมที่ได้รับรอนน้ำนมคุณภาพสูง
2. มีการควบคุมอุณหภูมิน้ำนมโคดิบหรือผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงขณะทำการขนส่งตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด
3. มีถังแช่เย็นหรือตู้แช่เย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิน้ำนมโคดิบหรือผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงได้ระหว่าง 2-8 องศาเซลเซียสตลอดเวลา
4. มีพื้นที่ที่สะอาดและเหมาะสมสำหรับจัดวางถังหรือภาชนะบรรจุน้ำนมดิบแยกเป็นสัดส่วนสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
5. มีการทำความสะอาดพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสถานที่จำหน่ายเป็นประจำทุกวัน
6. มีการควบคุมป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ

7. มีการบำรุงรักษาภาชนะ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ควบคุมอุณหภูมิอย่างมีประสิทธิภาพ
8. ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด สวมหมวกหรือผ้าคลุมผมและ ผ้ากันเปื้อน
9. ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและสุขาภิบาล
10. น้ำนมโคดิบที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคต้องผ่านการต้มให้เดือด
11. มีป้ายประชาสัมพันธ์น้ำนมโคดิบหรือผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูง
12. ต้องอำนวยความสะดวกให้คณะทำงานฯ สุ่มตัวอย่างตรวจสอบคุณภาพน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์นมทางห้องปฏิบัติการ ตามความเหมาะสม และน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์นมที่ตรวจสอบต้องผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองนมและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา (Lanna High Quality Milk)
13. ให้แสดงใบรับรองไว้ในที่เปิดเผย

เงื่อนไขการรับรอง

1. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่และปศุสัตว์เขต 5 รับรองและมอบใบรับรองแก่เกษตรกรเจ้าของฟาร์มโคนมและผู้ประกอบการฯ ที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขฯ โดยมีระยะเวลาในการรับรอง 3 ปีนับจากวันที่ออกใบรับรอง และให้แสดงใบรับรองไว้ในที่เปิดเผย
2. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการฯต้องแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนดจึงแจ้งให้คณะทำงานฯเข้าตรวจประเมินใหม่
3. คณะทำงานฯจะสุ่มตรวจติดตามผลคุณภาพน้ำนมดิบของฟาร์มโคนมและศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ให้การรับรองเป็นประจำทุกเดือนหลังการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด เลขานุการคณะกรรมการฯจะดำเนินการแจ้งหนังสือเตือนให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง (แจ้งครั้งที่ 1)ให้แล้วเสร็จภายใน 30 วัน หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามเลขานุการคณะกรรมการฯจะออกหนังสือเตือนซ้ำ (แจ้งครั้งที่ 2) ให้แล้วเสร็จภายใน 15 วัน และดำเนินการพักใช้ใบรับรอง หากผู้ประกอบการไม่สามารถดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องได้ คณะกรรมการฯจะดำเนินการเพิกถอนการรับรอง
4. โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม และสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการรับรอง คณะทำงานฯ จะสุ่มตรวจติดตามปีละ 1 ครั้ง หลังจากการรับรอง หรือเมื่อปรากฏข้อมูลว่าผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด เลขานุการคณะกรรมการฯจะดำเนินการแจ้งหนังสือเตือนให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง(แจ้งครั้งที่ 1)ให้แล้วเสร็จภายใน 30 วัน หากผู้ประกอบการ ไม่ปฏิบัติตาม เลขานุการคณะกรรมการฯจะออกหนังสือเตือนซ้ำ(แจ้งครั้งที่ 2) ให้แล้วเสร็จภายใน 15 วัน และดำเนินการพักใช้ใบรับรอง หากผู้ประกอบการไม่สามารถดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องได้ คณะกรรมการฯจะดำเนินการเพิกถอนการรับรอง
5. กรณีต่ออายุการรับรองให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุการรับรองล่วงหน้า 60 วัน ก่อนวันที่หมดอายุ
 - 5.1 การต่ออายุ ในกรณีผู้ประกอบการดำเนินการต่ออายุตามกำหนด และคณะกรรมการรับรองมีผลการพิจารณาให้การรับรองแล้วเสร็จก่อนใบรับรองหมดอายุ โดยวันที่รับรองให้มีผลต่อเนื่องจากใบรับรองเดิม
 - 5.2 การต่ออายุ ในกรณีผู้ประกอบการดำเนินการต่ออายุหลังจากหมดอายุแล้ว ให้วันที่รับรองเป็นวันที่มีผลพิจารณาต่ออายุจากคณะกรรมการรับรอง และใบรับรองมีอายุ 3 ปี

6. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงรายชื่อผู้ได้รับการรับรองที่มีระบุไว้ในใบรับรอง ในกรณีโอนทางมรดก หรือการโอนทางนิติกรรม แต่การควบคุมคุณภาพน้ำนมดิบหรือผลิตภัณฑ์นม สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองน้ำนมดิบและผลิตภัณฑ์นมคุณภาพสูงล้านนา ให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอเปลี่ยนแปลงรายชื่อผู้ได้รับการรับรองแทนผู้ประกอบการรายเดิม แต่หากผู้ได้รับการรับรองใหม่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด ทางคณะกรรมการจะพิจารณาเพิกถอนใบรับรอง