

คู่มือพัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด



คู่มือพัฒนาสถานที่ผลิต (คิดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด





คำนำ

คู่มือ “พัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด” เล่มนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางการผลิต/นำเข้าผักและผลไม้สด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ที่ถูกกำหนดขึ้นเป็นมาตรการบังคับสำหรับผู้ประกอบการ (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดให้มีกระบวนการที่ดีในการผลิต ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ จนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์ถึงมือผู้บริโภค ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยสามารถตามสอบย้อนกลับได้(traceability) โดยมีเนื้อหาประกอบด้วยสาระสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิต(คัดและบรรจุ)ผักและผลไม้สด การขออนุญาตผลิต/นำเข้า และการแสดงฉลาก

สำนักอาหาร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับดังกล่าวนี้จะมีเนื้อหาสาระที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบการหรือผู้ที่สนใจใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติให้สอดคล้องตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด แต่อย่างไรก็ตามหากได้นำไปใช้ระยะหนึ่งอาจมีข้อมูลที่ต้องเพิ่มเติมก็จะต้องมีการพิจารณาปรับปรุงคู่มือนี้ให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

สำนักอาหาร
ตุลาคม ๒๕๖๐



สารบัญ

	หน้า
คำนำ	๓
บทที่ ๑ : บทนำ	๗
(๑) ความเป็นมา	๗
(๒) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๘
(๓) สาระสำคัญประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก	๙
(๔) ระยะเวลาการบังคับใช้	๑๓
(๕) บทกำหนดโทษ	๑๓
บทที่ ๒ : ขอบเขตการบังคับใช้	๑๕
บทที่ ๓ : การขออนุญาตผลิตและนำเข้า	๑๗
บทที่ ๔ : ทำอย่างไร...ให้ได้มาตรฐาน	๑๙
(๑) ผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด	๑๙
(๒) ผู้นำเข้าผักและผลไม้สด	๓๐



หน้า

บทที่ ๕ : การแสดงฉลาก

(๑) ผู้ผลิตในประเทศ

(๒) ผู้นำเข้า

(๓) ผู้จำหน่าย

๓๓

๓๓

๓๔

๓๕

ภาคผนวก

๑ (สำเนา) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

๒ (สำเนา) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

๓ แนวทางการตรวจระบบการควบคุมการใช้สารเคมีของแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit)

๓๗

๓๘

๖๑

๖๕

คณะผู้จัดทำ

๙๙



บทที่ 1 บทนำ

(1) ความเป็นมา

ผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่มีความสำคัญต่อสุขภาพของมนุษย์ที่ให้สารอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโต และช่วยปรับสมดุลของร่างกาย อีกทั้งองค์การอนามัยโลก^๑ ปี ๒๕๕๖ ได้กำหนดเกณฑ์การบริโภคผักผลไม้วันละ ๔๐๐-๖๐๐ กรัม ซึ่งเป็นปริมาณการบริโภคที่สามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้แก่ หัวใจขาดเลือด (ร้อยละ ๓๑) เส้นเลือดในสมองตีบ (ร้อยละ ๑๙) ลดอัตราการป่วยและเสียชีวิตจากมะเร็งกระเพาะอาหาร (ร้อยละ ๑๙) มะเร็งปอด (ร้อยละ ๑๒) มะเร็งลำไส้ใหญ่ (ร้อยละ ๒) เป็นต้น และรายงานโครงการศึกษาวิจัยแผนการลงทุนด้านสุขภาพในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๕๐-๒๕๕๔) พบว่าคนไทยมากกว่าร้อยละ ๗๕ บริโภคผักและผลไม้ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำที่องค์การอนามัยโลกกำหนดไว้ที่อย่างน้อย ๔๐๐ กรัมต่อวัน

จากการวิเคราะห์ผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ โดยศูนย์การศึกษาการค้าระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ปี ๒๕๕๗ พบว่าถ้าสามารถสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคผักผลไม้เพิ่มขึ้นจาก ๑๐๐ กรัมต่อวันต่อคน เป็น ๔๐๐ กรัมต่อวันต่อคน จะส่งผลให้มูลค่าการบริโภคผักผลไม้เพิ่มขึ้นจาก ๕๒๒,๗๒๔ ล้านบาท เป็น ๖๙๖,๗๙๘ ล้านบาท (ร้อยละ ๓๓.๒๙) และมูลค่าการผลิตสินค้าและการบริการรวมทั้งปีของไทยจะเพิ่มขึ้น ๓๒๘,๑๖๘ ล้านบาท (ร้อยละ ๒.๕ ของ GDP) รวมทั้งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศสามารถขยายตัวได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๑.๓ หรือมีมูลค่าประมาณ ๑๗๔,๐๖๕ ล้านบาท

การศึกษามาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักตลอดห่วงโซ่การผลิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๖ พบว่าปัญหาหลักและเรื่องสำคัญต่อการผลิตผักที่ปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ คือ ผู้รวบรวมสินค้าผักและโรงคัดบรรจุที่มีการล้าง คัด ตัดแต่งก่อนบรรจุลงภาชนะส่งต่อไปยังแหล่งจำหน่ายไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) รวมทั้งจากการศึกษาระบบบริหารจัดการผักและผลไม้ปลอดภัยตลอดห่วงโซ่สำหรับผู้บริโภค ณ แหล่งรับซื้อ ประกอบด้วยตลาดค้าส่ง ห้างค้าปลีก และแหล่งรับซื้อชุมชน

^๑ FRUIT AND VEGETABLE PROMOTION INITIATIVE / A MEETING REPORT ,WHO/FAO, ๒๐๐๓

โดยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลในปี พ.ศ.๒๕๕๘ พบว่า แหล่งจำหน่ายเป็นจุดคานงัดที่สำคัญผ่านแหล่งรวบรวมและโรงคัดบรรจุที่ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน เพื่อผลักดันให้เกษตรกรผลิตผักและผลไม้ที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องเหมาะสม รวมถึงแหล่งจำหน่ายต้องมีการจัดท่าระบบตามสอบย้อนกลับสินค้า (Traceability) ที่สามารถย้อนกลับได้ถึงแหล่งปลูกหรือเกษตรกรได้

ด้วยมติที่ประชุมคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เมื่อวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ มีมติเห็นชอบให้มีการขับเคลื่อนผักและผลไม้สดปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ โดยมอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุขพัฒนาระดับแหล่งรวบรวม/โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดให้มีมาตรฐานการผลิต มีระบบประกันคุณภาพ และมีระบบตามสอบย้อนกลับ (Traceability) รวมทั้งสร้างความเข้มแข็งการกำกับดูแลผักและผลไม้สดนำเข้าให้มีคุณภาพและความปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีสำหรับสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิด เพื่อยกระดับสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ให้มีระบบประกันคุณภาพ (GMP) และมีระบบตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ไปหาแหล่งปลูก (ฟาร์ม/เกษตรกร) ได้ โดยใช้หลักเกณฑ์เช่นเดียวกับ Primary GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปในภาชนะพร้อมจำหน่าย ประกอบด้วย ๖ ข้อ ยกเว้นหัวข้อที่ ๓ เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด การจัดทำทะเบียนเกษตรกร มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ เป็นต้น เพื่อให้ครอบคลุมมาตรการควบคุมความปลอดภัยของสินค้าผักและผลไม้สดก่อนถึงผู้บริโภค แต่ยังคงอยู่ภายใต้หลักการสำคัญ ๓ ประการ ได้แก่ การป้องกันการปนเปื้อนเบื้องต้น การลด ขจัด ทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค และการป้องกันการปนเปื้อนข้าม

(2) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- (๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
- (๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารฉายรังสี
- (๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(3) สารสำคัญประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

๓.๑ นิยาม

(๑) “ผลิต” หมายความว่า การตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือ การตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการตัดและบรรจุ

(๒) “การตัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การตัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

(๓) “ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สด ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้าย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก (แสดงดังตารางที่ ๑)

ตารางที่ ๑ รายชื่อผักและผลไม้สดบางชนิดแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

ผลไม้	ชื่อวิทยาศาสตร์ ^๑
กล้วย (banana)	<i>Musa spp.</i>
เกาลัด (chestnut)	<i>Castanea spp.</i>
แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	<i>Hylocereus spp.</i> ; <i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose; <i>Hylocereus megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; <i>Hylocereus polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose; <i>Hylocereus ocamponis</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose; <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose;

^๑ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

แตงเทศ ใต้แก้ว แคนตาลูป (cantaloupe) และเมลอน (melon)	<i>Cucumis melo</i> L.
เงาะ (rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
ชมพู่ (java apple; wax jumbo; wax apple; roes apple)	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. <i>Eugenia Javanica</i> L.
แตงโม (watermelon)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.; <i>Colocyn- this citrullus</i> (L.) Kuntze
ทับทิม (pomegranate)	<i>Punica granatum</i> L.
ฝรั่ง (guava)	<i>Psidium guajava</i> L.
พุทรา (jujube, Indian)	<i>Zizyphus mauritiana</i> L.; Syn <i>Zizyphus jujuba</i> Mill.
มะม่วง (mango)	<i>Mangifera indica</i> L.
มะละกอ (papaya)	<i>Carica papaya</i> L.
ละมุด (sapodilla)	<i>Manilkara zapota</i> L.; Syn. <i>Manikara achras</i> (Mill.) Fosberg; <i>Achras zapota</i> L.
ลำไย (longan)	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.; Syn. <i>Nepheli- um longana</i> Cambess.; <i>Euphoria longana</i> Lam.
สตรอว์เบอร์รี่ (strawberries)	<i>Fragaria</i> × <i>ananassa</i> (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier
ส้มเปลือกอ่อน (mandarins)	<i>Citrus reticulate</i> Blanco และลูกผสม รวมทั้ง <i>Citrus nobilis</i> Lour.; <i>Vitrus deliciosa</i> Ten.; <i>Citrus tangarina</i> Hort.; <i>Citrus mitis</i> Blanco Syn. <i>Citrus madurensis</i> Lour.; <i>Citrus unshiu</i> Marcow
ส้มเปลือกไม่อ่อน (orange) เช่น ส้มเกลี้ยง	<i>Citrus sinensis</i> Osbeck, <i>Citrus aurantium</i> L. รวมทั้งลูกผสมและชนิด <i>Citrus myrtifolia</i> Raf.; <i>Citrus salicifolia</i> Raf.

สาหลี่ (pear, oriental; Chinese pear; nashi pear; sand pear; snow pear)	<i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.) Nakai; <i>Pyrus lindleyi</i> Rehder; <i>Pyrus nivalis</i> Jacq.
องุ่น (grapes)	<i>Vitis vinifera</i> L.
แอปเปิ้ล (apple)	<i>Malus domestica</i> Borkh.
ผัก	ชื่อวิทยาศาสตร์^๒
กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และกระเทียมจีน (onion Chinese)	<i>Allium sativum</i> L. and <i>Allium chinense</i> G. Don; Syn. <i>Allium bakeri</i> Regel
กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.
กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีไบย่น	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.
กุยช่าย (chives, chinese)	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.
ข่า (galangal)	<i>Languas galanga</i> (L.) Stunz; Syn. <i>Alpinia galangal</i> Sw.; <i>Languas officinarum</i> (Hance) Farwell; Syn. <i>Alpinia officinarum</i> Hance <i>Kaempferia galangal</i> L.
คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale)	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>alboglabra</i> (L.H. Bailey) Musil
แครอท (carrot)	<i>Daucus carota</i> L.
ต้นหอม (spring onion) และต้นหอมญี่ปุ่น (onion, welsh; Japanese bunching onion; Chinese small onion; green onion)	<i>Allium cepa</i> L. White Portugal and <i>Allium fistulosum</i> L.
ถั่วงอก (bean sprout)	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek
ตำลึง (Ivy gourd)	<i>Coceinia grandis</i> (L.) Voigt
แตงกวา แตงร้าน (cucumber)	<i>Cucumis sativas</i> L.
ถั้วฝักยาว (yard-long bean)	<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.
ถั้วถื่นเตา (garden pea)	<i>Pisum sativum</i> var. <i>sativum</i>
บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอก อิตาลีเลียน (broccoli, sprouting) แขนง	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck

^๒ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผัก	ชื่อวิทยาศาสตร์ ^๓
กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil)	<i>Ocimum basilicum</i> L.; <i>Ocimum x africanum</i> Lour.; <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum x citrodorum</i> Vis.; <i>Ocimum minimum</i> L.; <i>Ocimum americanum</i> L.; <i>Ocimum gratissimum</i> L.; <i>Ocimum tenuiflorum</i> L.
ใบบัวบก (pennywort)	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.
ผักปวยเล้ง (spinach)	<i>Spinacia oleracea</i> L.
ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage)	<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>pekinensis</i> (Lour.) Kitam. Syn. <i>Brassica pekinensis</i> (Lour.) Rupr., <i>Brassica rapa</i> var. <i>pekinensis</i> (Lour) Olsson
ผักโขม (amaranth)	<i>Amaranthus</i> spp.
ผักบุ้ง (kangkung/water spinach)	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.
พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม	<i>Capsicum annuum</i> L. พันธุ์ที่เผ็ดร้อน
พริกหวาน (peppers, sweet /peppers, bell) รวมทั้งปราปิกา (prapika)	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>grossum</i> (Willd.) Sendt. and <i>Capsicum annuum</i> var. <i>longum</i> (DC.) Sendt.
ฟักทอง (pumpkin)	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne; <i>Cucurbita argyrosperma</i> C. Huber; <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne; <i>Cucurbita pepo</i> L. and <i>Cucurbita pepo</i> subsp. <i>pepo</i>
มะเขือเทศ (tomato)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. Syn. <i>Solanum lycopersicum</i> L.
มะเขือเปราะ (Thai eggplant)	<i>Solanum undatum</i> Lam.
มันฝรั่ง (potato)	<i>Solanum tuberosum</i> L.
หอมแดง (shallot)	<i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i> G.Don.

^๓ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

<p>เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น เห็ดโคนญี่ปุ่น, เห็ดโคนซิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนูขาว เป็นต้น</p>	<p>เช่น <i>Agaricus</i> spp. พันธุ์ที่เพาะปลูก; <i>Agrocybe aegerita</i>; <i>Hypsizygus tessellates</i> (Bull.) Singer; <i>Auricularia auricular-judea</i> (Bull.) Quél.; <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst., and other <i>Ganoderma</i> spp.; <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler; <i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer; <i>Tremella fuciformis</i> Berk.; <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.; <i>Termitomyces</i> sp. เป็นต้น</p>
--	--

(4) ระยะเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

(๑) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายเก่า

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายเก่าที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าแล้ว มีระยะเวลาผ่อนผันให้ปรับปรุงแก้ไข สถานที่หรือจัดให้มีใบรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดนี้ ภายใน ๑ ปีหลังจากวันที่ประกาศนี้มีผลบังคับใช้ คือวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๒

(๒) ผู้ผลิตหรือนำเข้ารายใหม่

ผู้ผลิตหรือนำเข้ารายใหม่ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดนี้ หลังจากพ้นกำหนด ๑ ปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ๑ ปี คือวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

(5) บทกำหนดโทษ

- กรณีฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) มีโทษตามมาตรา ๔๙ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท

- กรณีผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) มีโทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท



บทที่ 2

ขอบเขตการบังคับใช้ประกาศ

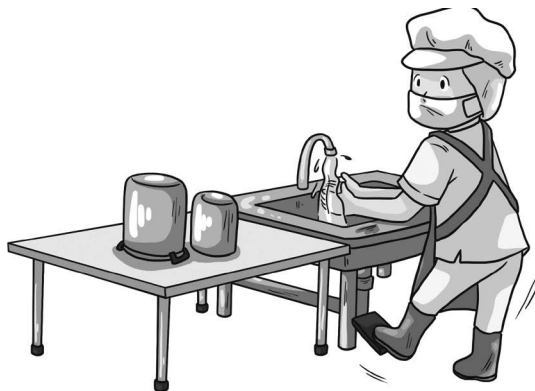
กระทรวงสาธารณสุข

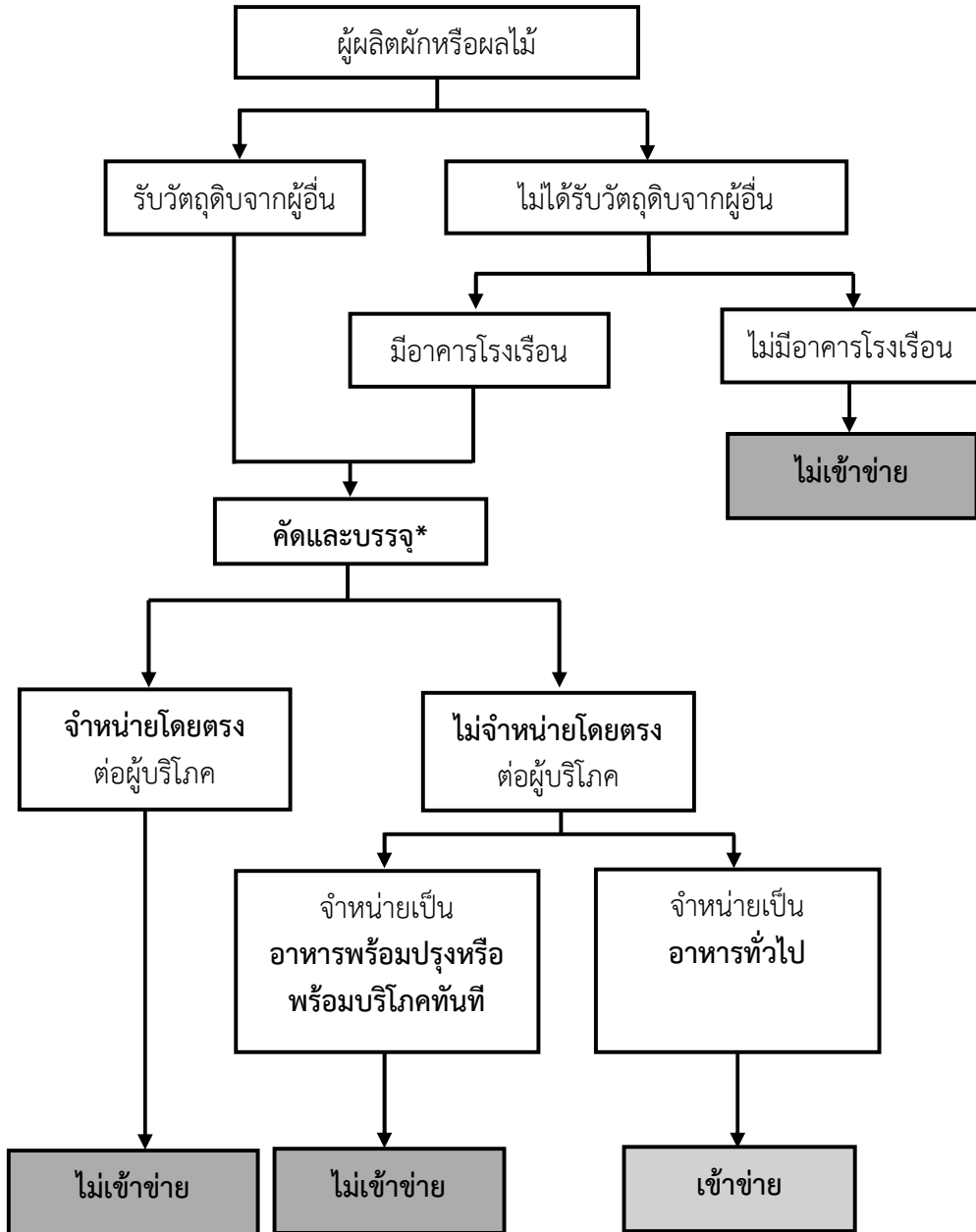
เลขที่ 386 พ.ศ. 2560

**เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ
เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา**

ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและ

การแสดงฉลาก



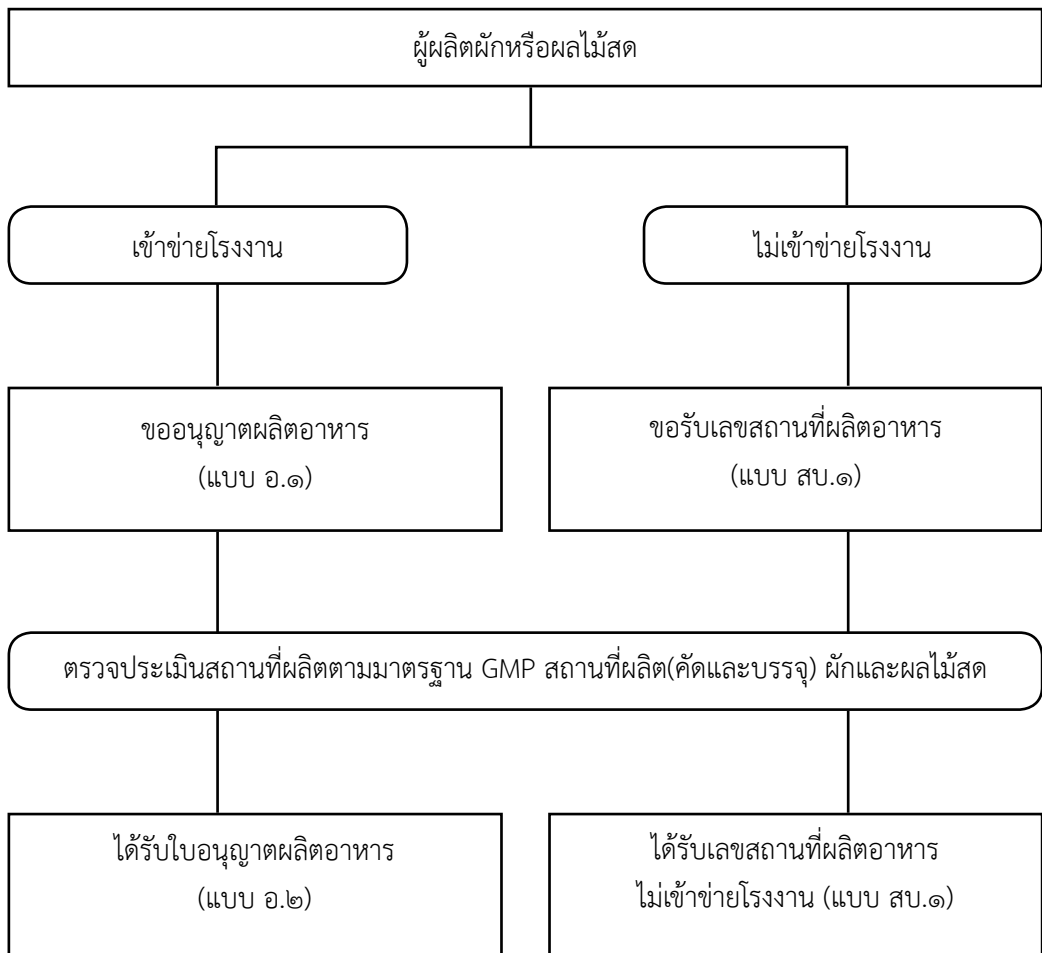


* การคัดและบรรจุ หมายถึง กระบวนการคัดและบรรจุฝักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ถังพลาสติก ถาดโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติก ถุงตาข่ายพลาสติก ตะกร้า รวมถึงกรณีขนย้ายลำเลียงด้วยรถขนส่ง เป็นต้น ทั้งนี้ อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของฝักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

บทที่ 3

การขออนุญาตผลิตและนำเข้า

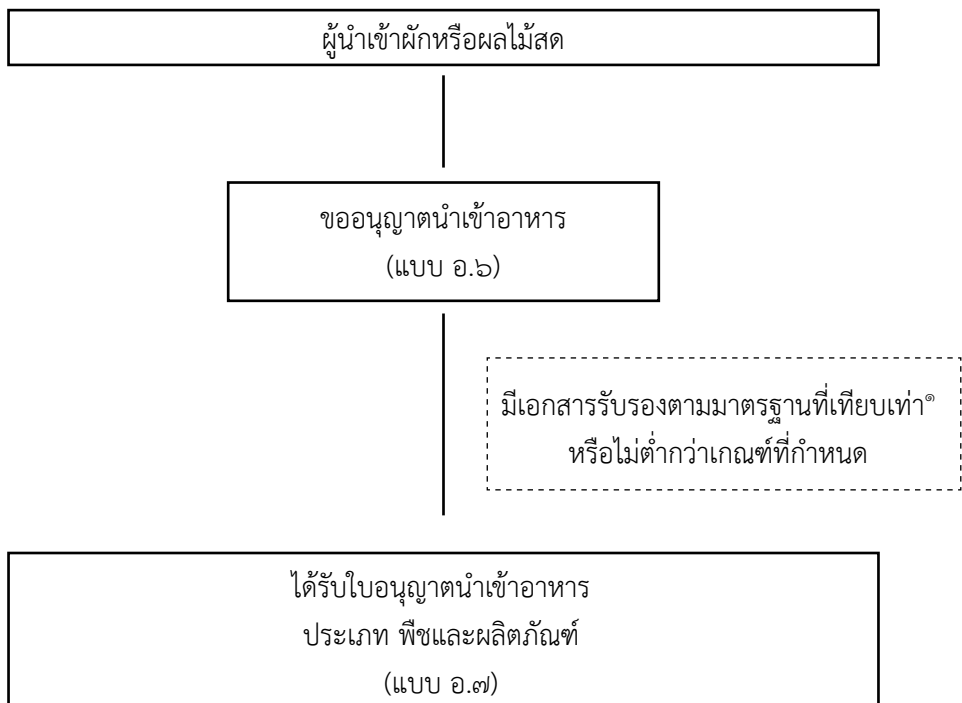
ก. สถานที่ผลิตในประเทศ



ข้อควรรู้เพิ่มเติม

- สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมตั้งแต่ ๕ แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ ๗ คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม
- สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรกำลังแรงม้าเปรียบเทียบรวมต่ำกว่า ๕ แรงม้า หรือใช้คนงานน้อยกว่า ๗ คน

ข. สถานที่นำเข้าหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร



รายละเอียดเอกสารที่เกี่ยวข้องและอัตราค่าธรรมเนียม
สามารถดูเอกสารเพิ่มเติมได้ที่คู่มือประชาชน

^๑ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

บทที่ 4

ทำอย่างไร...ให้ได้มาตรฐาน

(1) ผู้ผลิต(คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด

ผู้ผลิตที่มีสถานที่ผลิต(คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดเข้าข่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ประกอบด้วย ๖ หมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต

สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต เป็นโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญที่จะป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross Contaminate) จากสิ่งแวดล้อมภายนอกและการปนเปื้อนไปสู่อาหาร ดังนั้นเพื่อให้ผักและผลไม้สดที่ผลิตมีความปลอดภัย ขั้นแรกผู้ผลิตจะต้องเลือกทำเลที่ตั้งและออกแบบสถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะและสุขาภิบาลที่ดี ตัวอาคารและบริเวณโดยรอบควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผักหรือผลไม้สดที่คัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

๑.๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกูล อันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้

๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีมาตรการหรือวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย

๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกละเลย

๑.๒.๑ มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุให้มีความเป็นระเบียบ ถูกละเลย ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน

๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่พักอาศัย

ข้อเสนอแนะ:

(๑) *กรณีผลิตใกล้กับบ้านพักอาศัย* ให้กันแยกสัดส่วนที่ชัดเจน สามารถป้องกันการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ อันเนื่องมาจากผู้ไม่เกี่ยวข้อง

(๒) *กรณีสถานที่ผลิตขนาดเล็ก* ซึ่งมีชั้นบนเป็นที่พักอาศัย และมีบันไดขึ้นลงอยู่ตรงบริเวณที่เป็นทางผ่านไปยังบริเวณผลิต อันก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามไปสู่ผลิตภัณฑ์ได้ทั้งจากการที่มีผู้เดินผ่านหรือจากการทำความสะอาดบริเวณที่พักอาศัย ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำ ดังนี้

- จัดหาทางขึ้นลงที่ที่พักอาศัยใหม่ โดยให้แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิต
- หากไม่สามารถจัดหาทางขึ้นลงใหม่ ให้กันบริเวณทางขึ้นลงที่ที่พักอาศัยเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิตอย่างถาวร และปิดช่องบันไดทางขึ้นลงให้ทึบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารได้

(๓) *กรณีสถานที่ผลิตอยู่ภายในบริเวณที่พักอาศัย* ให้กันแยกสัดส่วนที่ชัดเจน เพื่อให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีสาเหตุจากผู้ไม่เกี่ยวข้อง

(๔) *กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อ ๑-๓* และจำเป็นต้องใช้ทางขึ้นลงเดิม จะต้องมีการอื่นที่เหมาะสม เพื่อแสดงว่าป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน

๑.๒.๔ มีท่อหรือทางระบายน้ำรองรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิตเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะเว้นแต่กรณีที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

๑.๒.๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ หรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัดและบรรจุมีการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกต้อง สุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และง่ายแก่การทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้

๒.๑ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมคำนึงถึงการปนเปื้อน ที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

๒.๒ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด

๒.๓ โตะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงาน หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อแนะนำ:

- (๑) กรณีเป็นโตะ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร
- (๒) กรณียกพื้น สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ เซนติเมตร

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตราย ทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้

๓.๑ ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

๓.๑.๑ วัตถุดิบผักและผลไม้สดต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก

ข้อแนะนำ: มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) ผลการตรวจประเมินจากคู่ค้า (Secondary Audit) เรื่อง ระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ที่ครอบคลุมแหล่งที่มาและชนิดของวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่รับซื้อตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน

สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด สามารถใช้หลักฐาน ผลการประเมินการตรวจจากคู่ค้า (Secondary Audit) ตามแนวทางการพิจารณาการตรวจประเมินการควบคุมการใช้สารเคมีแหล่งเพาะปลูก ครอบคลุม ๕ ประเด็น ดังนี้ (รายละเอียด ภาคผนวก ๓)

๑. การใช้น้ำในการเพาะปลูก
๒. การจัดการสารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องและปลอดภัย
๓. การใช้ปุ๋ย
๔. การเก็บเกี่ยวและจัดการหลังเก็บเกี่ยว
๕. การบันทึก

(๒) ใบรับรองมาตรฐานแหล่งเพาะปลูก ได้แก่

๑. ใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (มกษ.)

๒. ใบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

๓. ใบรับรองมาตรฐาน Global GAP, Thai GAP

เป็นต้น

ทั้งนี้ ชนิดผักหรือผลไม้สด ที่ได้รับการรับรองต้องสอดคล้องครบถ้วนกับการผลิตของโรงคัดและบรรจุ รวมถึงใบรับรองยังไม่หมดอายุ

กรณีที่ไม่มียหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีตั้งข้อที่ (๑) – (๒) สามารถแสดงหลักฐาน ได้ดังนี้

มีการสุ่มตรวจสอบสารเคมีตกค้างด้วยชุดทดสอบในกลุ่มที่ครอบคลุม ๔ กลุ่มของสารเคมีทางการเกษตร เช่น GPO-TM Kit อย่างน้อย ๑ ครั้ง/รายเกษตรกร ในรุ่นการเพาะปลูกผัก (Crop) หรือ รุ่นการเก็บเกี่ยวผลไม้ชนิดนั้นๆ หรือทุกรุ่นการผลิต กรณีไม่มีรุ่นการเพาะปลูก ซึ่งต้องครบทุกชนิดของวัตถุดิบ

ข้อแนะนำ :

- ๑) ชุดทดสอบที่ใช้ต้องครอบคลุมสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ๔ กลุ่ม ได้แก่ คาร์บาเมต ออร์กาโนฟอสเฟต ไพรีทรอยด์ และ ออร์กาโนคลอรีน
- ๒) ชนิดผักและผลไม้สดที่สุ่มตรวจ ต้องตรวจอย่างน้อย ๑ ครั้ง/รายเกษตรกร ในรุ่นการเพาะปลูก (Crop) หรือรุ่นการเก็บเกี่ยว และหมุนเวียนการตรวจให้ครอบคลุมทุกชนิด

๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด

ต้องจัดทำทะเบียนเกษตรกร ทั้งในกรณีที่รับซื้อโดยตรงจากเกษตรกร และซื้อจากผู้รวบรวมหรือผู้จัดหา ซึ่งอาจเป็นแหล่งรวบรวมที่มีการเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้น โดยเอกสารแสดงรายละเอียดของทะเบียนเกษตรกร ต้องมีข้อมูลอย่างน้อยประกอบด้วย

๑. ชื่อเกษตรกร
๒. ที่ตั้ง/แปลง
๓. ชนิดผักผลไม้
๔. มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง

ตารางที่ ๒ ตัวอย่างทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ

ชื่อเกษตรกร	ที่ตั้ง/แปลง	ชนิดผักหรือ ผลไม้สด	มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง	หมายเหตุ
นาย ก.	ม.๑ ต.สบายดี จ.ตราด	ส้ม	GAP	
นาง ข.	ม.๒ ต.รักดี จ.ปราจีนบุรี	คะน้า	ผลการตรวจประเมินคู่ค้า	
นาย ค.	ม.๓ ต.นาข้าว จ.เพชรบูรณ์	กะหล่ำปลี	ใบรับรองการฝึกอบรมและ ผลการสุ่มตรวจ	

๓.๑.๓ จัดทำทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)

ในกรณีที่มีการรับซื้อวัตถุดิบจากผู้รวบรวมหรือผู้จัดหา ต้องจัดทำทะเบียนผู้รวบรวมหรือผู้จัดหาด้วย เพื่อให้สามารถตามสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิตอาหาร (Food Supply Chain)

ตารางที่ ๓ ตัวอย่างทะเบียนผู้รวบรวม

ชื่อผู้รวบรวม	ฟาร์ม/เกษตรกร	ชนิดผักหรือ ผลไม้สด	มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง	หมายเหตุ
นางสาว ง.	ฟาร์มสุข	กล้วย	GAP	
นาย ฉ.	ฟาร์มเจริญ	ผักบุ้ง	Thai GAP	
นาง ป.	ฟาร์มพอดี	เงาะ	ผลการตรวจประเมินคู่ค้า	

๓.๒ ภาชนะบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคยบรรจุวัตถุดิบอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม

๓.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด และภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อนโดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้มีประสิทธิภาพ

๓.๔ มีมาตรการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย และตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

ข้อแนะนำ : มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักและผลไม้สด ดังนี้

๑. ชุดทดสอบอย่างง่าย(Test-Kit)

มีความถี่ในการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอตามความเสี่ยง อย่างน้อย ๑ ครั้ง/รายการตรวจ ในรุ่นการเพาะปลูกผักหรือผลไม้ชนิดนั้นๆ (Crop) โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายที่ครอบคลุมกลุ่มสารที่อนุญาตให้ใช้กับผักหรือผลไม้สดชนิดนั้นๆ และมีบันทึกผล

๒. ห้องปฏิบัติการ

มีการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง เพื่อตามสอบระบบการควบคุมการใช้สารเคมีของแปลงเพาะปลูกโดยพิจารณาเลือกชนิดผักที่ดำเนินการสุ่มตรวจจากประวัติผลการเฝ้าระวังด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย

กรณีพบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย หรือห้องปฏิบัติการไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ต้องจัดให้มีมาตรการการแก้ไข เช่น ผล Test kit ไม่ผ่าน ต้องไม่รับซื้อวัตถุดิบใน lot นั้นๆ และสุ่มตรวจซ้ำในการรับซื้อครั้งต่อไปเป็นต้น ซึ่งหากไม่มีการดำเนินการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการ โดยการส่งเสริมให้คำแนะนำเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ซ้ำ สามารถให้คะแนนระดับ“ปรับปรุง”

๓.๕การดำเนินการระหว่างการค้าและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดภาชนะบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย

๓.๖การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๗มีการควบคุมกระบวนการตัดและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการตัดและบรรจุผัก หรือผลไม้สดชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด

๓.๗.๑กรณีมีการใช้วัตถุดิบอาหารในขั้นตอนระหว่างกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อเสนอแนะ

ก. เลือกซื้อและใช้วัตถุดิบอาหารที่ได้รับอนุญาต จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยมีเลขสารบบอาหาร และมีการแสดงฉลากที่ถูกต้อง เช่น ชื่อวัตถุดิบอาหาร ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า(ประเทศผู้ผลิต) ภาณินำเข้า วันผลิต/วันหมดอายุ ปริมาณสุทธิ ปริมาณวัตถุดิบอาหาร และวิธีการใช้ เป็นต้น

ข. ศึกษากฎหมายและใช้วัตถุดิบอาหารทั้งชนิดและปริมาณตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งต้องใช้ในปริมาณต่ำสุดที่ให้ผลทางด้านเทคโนโลยี โดยใช้ตามคำแนะนำจากฉลากหรือคู่มือการใช้จากผู้ขายวัตถุดิบอาหารที่ได้รับเลข อย แล้วเท่านั้น

๓.๗.๒กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

๓.๘น้ำ หรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็นและมีการนำไปใช้ที่ถูกต้องลักษณะ

๓.๙มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ

การบ่งชี้รุ่นการผลิต หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่คัดและบรรจุ ที่ภาชนะบรรจุของผักและผลไม้สด ตั้งแต่กระบวนการรับวัตถุดิบ คัดและบรรจุ ไปจนถึงผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถตามสอบย้อนกลับได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ การบ่งชี้ดังกล่าว สามารถระบุข้อมูลได้หลากหลายรูปแบบ ดังนี้

ก. การบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต แบบจำนวนวันจูเลียน (Julian date)

Code
0312

ข. การบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต แบบบาร์โค้ด (Barcode)



ค. การบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต แบบคิวอาร์โค้ด (QR code)



ง. การบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต แบบวันที่ผลิต หรือ รุ่นการผลิต

Lot NO.
170717

๓.๑๐ มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สารเคมีที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจประเมิน และตามสอบได้ ดังนี้

๓.๑๐.๑ ทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ หรือผู้รวบรวม ผู้จัดหา (ถ้ามี)

๓.๑๐.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด

๓.๑๐.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต

๓.๑๐.๔ บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ

๓.๑๐.๕ บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย

๓.๑๐.๖ เอกสารใบรับรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

๓.๑๐.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ข้อแนะนำ : มีการจัดเก็บบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๑ ปี โดยมีการจัดเก็บไว้ อย่างครบถ้วน สามารถสืบค้นเพื่อแสดงต่อเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ เพื่อให้ตามสอบย้อนกลับ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

การสุขาภิบาล เป็นเกณฑ์ที่กำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ระบบการกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะ ช่วยเสริมให้สุขลักษณะสถานที่ตั้ง อาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต การควบคุม กระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ดังนั้น สถานที่ผลิต จึงควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวก และมาตรการเพื่อให้ดำเนินการได้ตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ดังนี้

๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตาม ความจำเป็น

๔.๒ การกำจัดขยะมูลฝอย

(๑) จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ที่ เหมาะสม เช่น ขยะที่มีการเน่าเสีย ซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลง ควรเก็บในภาชนะ ที่ปิดมิดชิด และขนย้ายออกจากบริเวณผลิตโดยเร็ว ส่วนขยะแห้งควรมีการจัดเก็บและขนย้าย อย่างเหมาะสม โดยเฉพาะบริเวณรวมทั้งขยะที่รอการกำจัด ควรแยกให้ไกลจากอาคารผลิต เพราะเป็นแหล่งสะสมของสัตว์และแมลงอาจเข้าไปในอาคารผลิตได้

(๒) มีวิธีการกำจัดขยะออกจากสถานที่ผลิตที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิต ได้แก่ การกำจัดโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๔.๓ จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง

๔.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๔.๕ มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม

หมวดที่ ๕ การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดในหมวดนี้จะช่วยให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเสริมการป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายลงสู่อาหาร ได้ ดังนี้

๕.๑ อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ

๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

๕.๓ การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี



หมวดที่ ๒ บุคลากร สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผักหรือผลไม้สด

๒.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการคัดและบรรจุ และมีการสัมผัสโดยตรง หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้

๒.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด

๒.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณคัดและบรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๒.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๒.๒.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม

๒.๒.๕ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน



(2) ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิด

ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิด ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ต้องมาจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินและรับรองว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดหรือไม่ต่ำกว่า

๒.๑ มาตรฐานการผลิตที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ได้แก่

(๑) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๒) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓) BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium Issue ๗, January ๒๐๑๕

(๔) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕)

(๕) ระบบมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Standard; IFS) Version ๖ (ฉบับปัจจุบัน)

(๖) มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๗) ข้อกำหนดพื้นฐาน New Zealand Food Regulations ๒๐๑๕ ภายใต้ New Zealand Food Act ๒๐๑๔ ประเทศนิวซีแลนด์

๒.๒ องค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและออกใบรับรองสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ได้แก่

(๑) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Competent Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๒) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองหรือให้การยอมรับให้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(๓) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล (IAF)



บทที่ 5

การแสดงผล

การแสดงผลของผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดบางชนิด เพื่อจำหน่ายในประเทศ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงผล

ทั้งนี้ได้มีการกำหนดหน้าที่ของผู้ที่เกี่ยวข้อง ที่ต้องจัดทำฉลาก โดยต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

(1) ผู้ผลิตในประเทศ

ผู้ผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิดจะต้องจัดให้มีฉลากก่อนจำหน่ายที่แสดงข้อมูลดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้กำกับไว้ด้วย

(ก) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(ข) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร โดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม มีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีข้อความ “เลขสถานที่ผลิตอาหาร” กำกับไว้

(๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต เช่น การแสดงวันที่ผลิต เครื่องหมายบาร์โค้ด (barcode) เครื่องหมายคิวอาร์โค้ด (QR code) เป็นต้น



ภาพที่ ๑ ตัวอย่างการแสดงผลฉลากผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดบางชนิด เพื่อจำหน่ายในประเทศ

(2) ผู้นำเข้า

ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดบางชนิด จะต้องจัดให้มีฉลากก่อนการจำหน่าย ที่แสดงข้อมูลดังต่อไปนี้

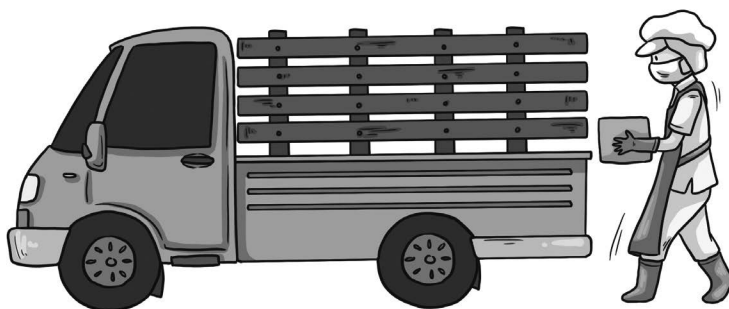
- (๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี โดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย
- (๒) เลขสถานที่นำเข้าอาหาร โดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม มีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีข้อความ “เลขสถานที่นำเข้าอาหาร” กำกับไว้
- (๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต เช่น การแสดงวันที่ผลิต เครื่องหมายบาร์โค้ด (barcode) เครื่องหมายคิวอาร์โค้ด (QR code) เป็นต้น



ภาพที่ ๒ ตัวอย่างการแสดงผลฉลากผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดนำเข้า

(3) ผู้จัดการฝ่าย

ผู้จัดการฝ่าย ผักหรือผลไม้สดบางชนิด จากผู้ผลิตในประเทศหรือผู้นำเข้า ต้องจัดให้มี ฉลาก หรือ จัดให้มีป้าย หรือมีบันทึกแสดงข้อมูล พร้อมทั้งจะแสดงแก่ผู้บริโภคและพนักงานเจ้าหน้าที่ โดยรูปแบบ การแสดงข้อมูลสามารถปฏิบัติได้แล้วแต่กรณี







ภคพจนก

ภาคผนวก 1



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรการในการกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้สด ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อคุ้มครองให้ผู้บริโภคได้รับบริโภคผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๖ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๓๗ และมาตรา ๔๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“ผลิต” หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือ การคัด และบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือน สำหรับการคัดและบรรจุ

“การคัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การคัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ผู้ผลิตที่มีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ดังนี้

(๑) ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(๒) ตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการคัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ จากหน่วยงานดังต่อไปนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๓) หน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงานที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน หรือ

(๔) หน่วยงานอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๔ การใช้ภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๕ การฉายรังสี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉายรังสี

ข้อ ๖ ผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือ ผู้นำเข้าตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องจัดทำฉลากที่มีข้อความภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ผักหรือผลไม้สดที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแสดงชื่อ และที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

(ก) ชื่อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(ข) ชื่อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๑.๒) ผักหรือผลไม้สดที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณีโดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ

(๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต

ข้อ ๗ ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ ต้องจัดให้มีฉลาก หรือจัดให้มีป้ายหรือมีบันทึกแสดงข้อมูลตามข้อ ๖ พร้อมทั้งจะแสดงแก่ผู้บริโภคและพนักงานเจ้าหน้าที่

ข้อ ๘ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารตามข้อ ๒ หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารตามข้อ ๓ แล้วแต่กรณีไว้ก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ

(๒) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป
ที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป
ที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(นายปิยะสกล สกลสัตยาทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิด
และการแสดงฉลาก

ผลไม้สด	ชื่อวิทยาศาสตร์ ^๑
กล้วย (banana)	<i>Musa spp.</i>
เกาลัด (chestnuts)	<i>Castanea spp.</i>
แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	<i>Hylocereus spp.</i> ; <i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose; <i>Hylocereus megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; <i>Hylocereus</i> <i>polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose; <i>Hylocereus ocamponis</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose; <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose
แตงเทศ ได้แก่ แคนตาลูป (cantaloupe) และเมลอน (melon)	<i>Cucumis melo</i> L.
เงาะ (rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
ชมพู่ (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. <i>Eugenia javanica</i> L.
แตงโม (watermelon)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.; <i>Colocynthis</i> <i>citrullus</i> (L.) Kuntze
ทับทิม (pomegranate)	<i>Punica granatum</i> L.
ฝรั่ง (guava)	<i>Psidium guajava</i> L.
พุทรา (jujube, Indian)	<i>Ziziphus mauritiana</i> L.; Syn. <i>Ziziphus jujuba</i> Mill.
มะม่วง (mango)	<i>Mangifera indica</i> L.

^๑อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผลไม้สด

มะละกอ (papaya)

ละมุด (sapodilla)

ลำไย (longan)

สตรอว์เบอร์รี่ (strawberries)

ส้มเปลือกอ่อน (mandarins)

ส้มเปลือกไม่อ่อน (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง

สาหลี่ (pear, oriental; Chinese pear; nashi pear; sand pear; snow pear)

องุ่น (grapes)

แอปเปิล (apple)

ผักสด

กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และ
กระเทียมจีน (onion, Chinese)

กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง

กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)

กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลี
ใบย่น

กุยช่าย (chives, Chinese)

ชื่อวิทยาศาสตร์ *

Carica papaya L.

Manilkara zapota L.; Syn. *Manilkara achras*
(Mill.) Fosberg; *Achras zapota* L.

Dimocarpus longan Lour.; Syn. *Nephelium*
longana Cambess.; *Euphoria longana* Lam.

Fragaria × ananassa (Duchesne ex Weston)
Duchesne ex Rozier

Citrus reticulata Blanco และลูกผสม รวมทั้ง
Citrus nobilis Lour.; *Citrus deliciosa* Ten.;
Citrus tangerina Hort.; *Citrus mitis* Blanco
Syn. *Citrus madurensis* Lour.; *Citrus unshiu*
Marcow

Citrus sinensis Osbeck, *Citrus aurantium*
L. รวมทั้งลูกผสมและชนิด *Citrus myrtifolia* Raf.;
Citrus salicifolia Raf.

Pyrus pyrifolia (Burm. f.) Nakai; *Pyrus lindleyi*
Rehder; *Pyrus nivalis* Jacq.

Vitis vinifera L.

Malus domestica Borkh.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *

Allium sativum L. and *Allium chinense* G.
Don; Syn. *Allium bakeri* Regel

Brassica oleracea var. *botrytis* L.

Brassica oleracea var. *capitata* L.

Allium tuberosum Rottler ex Spreng.

*อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผลไม้สด

ข่า (galangal)

ชื่อวิทยาศาสตร์ *

Languas galanga (L.) Stunz; Syn. *Alpinia galanga* Sw.; *Languas officinarum* (Hance) Farwell; Syn. *Alpinia officinarum* Hance
Kaempferia galanga L.

คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale)

Brassica oleracea var. *alboglabra* (L.H. Bailey) Musil

แครอท (carrot)

Daucus carota L.

ต้นหอม (spring onion) และต้นหอมญี่ปุ่น (onion, welsh; Japanese bunching onion; Chinese small onion; green onion)

Allium cepa L., *White Portugal* and *Allium fistulosum* L.

ถั่วงอก (bean sprout)

Vigna radiata (L.) R. Wilczek

ใบตำลึง (ivy gourd)

Coceinia grandis (L.) Voigt

แตงกวา แตงร้าน (cucumber)

Cucumis sativus L.

ถั้วฝักยาว (yard-long bean)

Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.

ถั้วลันเตา (garden pea)

Pisum sativum var. *sativum*

บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอก

อิตาเลียน (broccoli, sprouting) แขนง

Brassica oleracea L. var. *italica* Plenck

ผักสด

ชื่อวิทยาศาสตร์ ๑

กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil)

Ocimum basilicum L.; *Ocimum x africanum* Lour.; *Ocimum basilicum* L. *Ocimum x citrodorum* Vis.; *Ocimum minimum* L.; *Ocimum americanum* L.; *Ocimum gratissimum* L.; *Ocimum tenuiflorum* L.

ใบบัวบก (pennywort)

Centella asiatica (L.) Urb.

ผักปวยเล้ง (spinach)

Spinacia oleracea L.

* อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผลไม้สด

ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage)

ผักโขม (amaranth)

ผักบุ้ง (kangkung/water spinach)

พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม

พริกหวาน (peppers, sweet / peppers, bell) รวมทั้งปราปิกา (prapika)

ฟักทอง (pumpkins)

มะเขือเทศ (tomato)

มะเขือเปราะ (Thai eggplant)

มันฝรั่ง (potato)

หอมแดง (shallot)

เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น เห็ดโคนญี่ปุ่น, เห็ดโคนซิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนูขาว เป็นต้น

ชื่อวิทยาศาสตร์^๑

Brassica rapa L. subsp. *pekinensis* (Lour.) Kitam. Syn. *Brassica pekinensis* (Lour.) Rupr., *Brassica rapa* var. *pekinensis* (Lour) Olsson

Amaranthus spp.

Ipomoea aquatica Forssk.

Capsicum annuum L. พันธุ์ที่เผ็ดร้อน

Capsicum annuum var. *grossum* (Willd.)

Sendt. and *Capsicum annuum* var. *longum* (DC.) Sendt.

Cucurbita maxima Duchesne; *Cucurbita argyrosperma* C. Huber; *Cucurbita moschata* Duchesne; *Cucurbita pepo* L. and *Cucurbita pepo* subsp. *pepo*

Lycopersicon esculentum Mill.

Syn. *Solanum lycopersicum* L.

Solanum undatum Lam.

Solanum tuberosum L.

Allium cepa L. var. *aggregatum* G.Don.

เช่น *Agaricus* spp. พันธุ์ที่เพาะปลูก; *Agrocybe aegerita*; *Hypsizygus tessellates* (Bull.) Singer; *Auricularia auricular-judea* (Bull.) QuéL.; *Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst., and other *Ganoderma* spp.; *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler; *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer; *Tremella fuciformis* Berk.; *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.; *Termitomyces* sp. เป็นต้น

^๑ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องมือใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๑	<p>สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต</p>	<p>สถานที่ตั้ง บริเวณใกล้เคียงอาคารหรือบริเวณคิดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องอยู่ในลักษณะที่ไม่มีการปนเปื้อน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผักหรือผลไม้สดที่ตัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้ ๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ ๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่นำรังเกียจ ๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อนระบายน้ำเพื่อให้ตกลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่มีสถานที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีมาตรการหรือวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย ๑.๒ อาคารหรือบริเวณคิดและบรรจุผักหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ <ol style="list-style-type: none"> ๑.๒.๑ มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคิดและบรรจุให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะอาดและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน ๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณคิดและบรรจุผักหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย ๑.๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๔ มีท่อหรือทางระบายน้ำ รองรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ตกลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะเว้นแต่กรณีที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ๑.๒.๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณคิดและบรรจุ หรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	<p>เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัด และบรรจุมีคุณภาพการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกต้องลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้</p> <p>๒.๑ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมค้ำบ้นถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p> <p>๒.๒ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด</p>
๓	การควบคุม กระบวนการผลิต	<p>๒.๓ โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้</p> <p>การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้</p> <p>๓.๑ ต้องมีการคัดเลือกรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยที่กำหนด ดังนี้</p> <p>๓.๑.๑ วัตถุดิบผักและผลไม้สดต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก</p> <p>๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด</p> <p>๓.๑.๓ จัดทำทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาผักหรือผลไม้สด (ถ้ามี)</p> <p>๓.๒ ภาชนะบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคยบรรจุวัตถุดิบอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>๓.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน โดยมีการเชื่อมต่ออย่างน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
		<p>๓.๔ มีมาตรการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอโดยอาจใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายและตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง</p>
		<p>๓.๕ การดำเนินการระหว่างการผลิตและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ภาชนะบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย</p>
		<p>๓.๖ การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
		<p>๓.๗ มีการควบคุมกระบวนการผลิตและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการคัดและบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด</p>
		<p>๓.๗.๑ กรณีมีการใช้วัตถุดิบอาหารในกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p>
		<p>๓.๗.๒ กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ</p>
		<p>๓.๘ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้น้ำในการรับสภาพตามความจำเป็นและมีมีการเก็บรักษาและนำไปใช้ที่ถูกต้องสุจริต</p>
		<p>๓.๙ มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>๓.๑๐ มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สารเคมีที่ใช้ในการผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจประเมินและตามสอบได้ ดังนี้</p> <p>๓.๑๐.๑ ทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา หรือเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ</p> <p>๓.๑๐.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด</p> <p>๓.๑๐.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <p>๓.๑๐.๔ บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ</p> <p>๓.๑๐.๕ บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย</p> <p>๓.๑๐.๖ เอกสารใบรับรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย</p> <p>๓.๑๐.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง</p>
๔	การสุขาภิบาล	<p>ปัจจัยต่างๆ ที่อาจมีผลต่อกระบวนการคิด และบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องมีมาตรการควบคุม ดังนี้</p> <p>๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น</p> <p>๔.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะที่เหมาะสม</p> <p>๔.๓ จัดให้มีห้องสวมและอ่างล้างมือหน้าห้องสวมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้ง อย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือแม่เบ็ดผู้บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง</p> <p>๔.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๔.๕ มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๕	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	<p>๕.๑ อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</p> <p>๕.๓ การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี</p>
๖	บุคลากร และสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	<p>๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ยังดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหารหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่สัมผัสกับอาหารต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้</p> <p>๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด</p> <p>๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๖.๒.๔ ถ้ามีไอให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรกให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องสุขา</p> <p>๖.๒.๕ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน</p>

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ตส.๑๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

วันที่.....เวลา.....นาย,นาง,นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน

(แล้วแต่กรณี) ตรวจเฝ้าระวัง

อื่นๆ

ครั้งที่ตรวจ.....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	๑.๑ สถานที่ตั้ง ต้วอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๒๕	๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๒๕	๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๒๕	๑.๑.๓ ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
๐.๒๕	๑.๑.๔ ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๒๕	๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๒๕	๑.๑.๖ ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
๐.๒๕	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ					
๑.๐	๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มี สิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง					
๑.๐	๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปน กับที่พักอาศัย					
๐.๒๕	๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๔ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการ ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำ สาธารณะ					
๑.๐	๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคาร หรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสผักหรือผลไม้สด					
หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =					๑๑	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
๑.๐	๒.๑ ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๒ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษทนต่อการ กัดกร่อน สภาพสะอาด					
๑.๐	๒.๓ พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และ สูงจากพื้น หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตามความ เหมาะสม					
๑.๐	๒.๔ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๕ มีจำนวนเพียงพอ					
หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =					๑๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ วัตถุดิบผัก หรือผลไม้สด					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๒.๐ (M)	๓.๑.๑ มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบ ควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย					
๑.๕ (M)	๓.๑.๒ มีทะเบียนเกษตรกร					
๐.๕	๓.๑.๓ มีทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)					
๐.๗๕	๓.๑.๔ มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอ ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ					
๐.๕	๓.๑.๕ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ และ หมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ					
	๓.๒ ภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๓.๒.๑ สะอาด ทำจากวัสดุไม่เป็นพิษ เหมาะสมกับการ บรรจุอาหาร					
๐.๕	๓.๒.๒ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๒.๓ มีการทำความสะอาดก่อนการนำไปใช้ (ตามความจำเป็น)					
	๓.๓ การล้างทำความสะอาด การคัด การตัดแต่ง การเคลือบผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๑ การคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะ					
๑.๕ (M)	๓.๓.๓ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบ สารตกค้าง อย่างสม่ำเสมอ					
๐.๕	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะ บรรจุ และ ผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และเสื่อมสลายของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมี คุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖ ผลิตรั้ว					
๑.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการปรับปรุงการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตรั้ว					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตรั้วที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่ง ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบ ผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัตถุดิบ เจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การตัดและการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการ จำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สาร เคมีในการเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมี ในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย					
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้าง ในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการมาตรฐาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =					๓๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๔. การสุขาภิบาล					
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่ เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมี ประสิทธิภาพ					
	๔.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๕	๔.๔.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิด สู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๔.๔.๒ ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๓ ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๔.๔ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๕ อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๖ อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	๔.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๕	๔.๕.๑ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๕.๒ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	๔.๕.๓ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๕.๔ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =					๑๓	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๕. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด					
๑.๐	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตหรือบริเวณคัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
๑.๐	๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน					
หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =					๖	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๐	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด สวมคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
๐.๕	๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การเปลี่ยนรองเท้า จุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
๐.๕	๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๕	๖.๒.๔ เล็บสั้น และสะอาด					
๐.๗๕	๖.๒.๕ มือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๐.๕	๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน					
๑.๒๕	๖.๓ มีการแสดงคำเตือนห้ามบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
๐.๕	๖.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =					๑๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๘๐ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = คะแนน (.....%)

๒. ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

หมวดที่ ๑ หมวดที่ ๒ หมวดที่ ๓ หมวดที่ ๔ หมวดที่ ๕ หมวดที่ ๖

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง

(๑) วัตถุประสงค์ผักหรือผลไม้สดมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก (ข้อ ๓.๑.๑)

(๒) จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุประสงค์ผักหรือผลไม้สด (ข้อ ๓.๑.๒)

(๓) มีการใช้สารเคมีในการล้างผักหรือผลไม้สด หรือมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ไม่เป็นไปตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)

(๔) ไม่มีการขึ้นบัญชีการผลิตหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (ข้อ ๓.๖.๑)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....
.....

จุดแข็ง.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....
.....
.....
.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

- เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- อื่น ๆ (ระบุ)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

(.....)

(ลงชื่อ).....(พนักงานเจ้าหน้าที่) (ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ).....(พนักงานเจ้าหน้าที่) (ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

๓.๒ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดบางชนิด	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม}}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}} \times ๑๐๐$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเต็มของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไม่ถึง คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเหลือและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุ

มาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

๓.๑.๑ ผักและผลไม้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ตามบันทึกการตรวจ แบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๑

๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบตามบันทึกการตรวจตามแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๒

๓.๒ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๓.๓

๓.๓ มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๖.๑

๓.๕ ข้อบกพร่องอื่นๆที่ คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจ

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ภาคผนวก 2

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ด้วยผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่บริโภคกันทุกครัวเรือน และองค์การอนามัยโลกกำหนด ปริมาณที่แนะนำในการบริโภคต่อวันเพื่อสุขภาพที่ดี แต่ก็พบปัญหาการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง ในผักและผลไม้สดหลายชนิดเกินค่ามาตรฐานอยู่เป็นระยะ ดังนั้น จึงเป็นการสมควรพัฒนามาตรการในการ กำกับดูแลเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของผักและผลไม้สด และลดปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ตกค้างจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ถูกต้อง

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวง สาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการ เก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ให้เป็นมาตรฐานบังคับ โดยนำร่องกับผักผลไม้สด บางชนิดที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค และใช้กลไกการตลาดเป็นตัวขับเคลื่อน โดยกำหนดให้โรงคัดบรรจุ ซึ่งเป็นผู้รับซื้อผักหรือผลไม้สดต้องมีมาตรการการคัดเลือกวัตถุดิบจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุม การใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างปลอดภัย ทั้งนี้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังกล่าวนั้น มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๑. ขอบเขตการบังคับใช้กฎหมาย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ฉบับนี้มีผลบังคับใช้กับผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายผัก หรือผลไม้สดบางชนิด ซึ่งมีขอบข่ายของชนิดผักและผลไม้สด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวง สาธารณสุขฯ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ๑.๑ ผู้ผลิต หมายถึง ผู้ดำเนินการผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ตามแผนภูมิที่ ๑
- ๑.๒ ผู้นำเข้า หมายถึง ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากสถานที่ผลิตที่มีกระบวนการ คัดและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ
- ๑.๓ ผู้จำหน่าย หมายถึง ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๑.๑ หรือ ผู้นำเข้าตามข้อ ๑.๒

๒. มาตรการการกำกับดูแล

- ๒.๑ สถานที่ผลิตและสถานที่นำเข้า จะต้องได้รับอนุญาตตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๒.๑.๑ มาตรฐานการผลิต

(๑) กรณีผลิตภายในประเทศ: สถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดต้องปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (GMP) ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวง สาธารณสุขฯ

(๒) กรณีนำเข้า: นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากสถานที่ผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ที่มีมาตรฐานการผลิตที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ตัวอย่างมาตรฐานการผลิตที่ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศฯ เช่น

(๓.๑) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP ๕๓-๒๐๐๓. ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓.๒) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓.๓) BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium. Issue ๗, January ๒๐๑๕

(๓.๔) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕)

(๓.๕) ระบบมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Standard; IFS) Version ๖ (ฉบับปัจจุบัน)

(๓.๖) มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๓.๗) New Zealand Food Regulations ๒๐๑๕ ภายใต้ New Zealand Food Act ๒๐๑๔ ประเทศนิวซีแลนด์

(๔) การรับรองมาตรฐานการผลิต ต้องผ่านการตรวจประเมินจากองค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและออกใบรับรองสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ได้แก่

(๔.๑) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Competent Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๔.๒) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองหรือให้การยอมรับให้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(๔.๓) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล (IAF)

๒.๑.๒ การแสดงฉลาก

(๑) ผู้ผลิต และผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ จะต้องจัดให้มีฉลากก่อนจำหน่ายที่แสดงข้อมูลดังต่อไปนี้

(๑.๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี โดยผักหรือผลไม้สดที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ให้แสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๑.๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี โดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม มีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีข้อความ “เลขสถานที่ผลิตอาหาร” หรือ “เลขสถานที่นำเข้าอาหาร” กำกับไว้*

(๑.๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้ขั้นตอนการผลิต เช่น การแสดงวันที่ผลิต เครื่องหมายบาร์โคด เครื่องหมายคิวอาร์โคด เป็นต้น

(๒) ผู้จำหน่าย จะต้องจัดให้มีฉลากที่มาจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือจัดให้มีป้าย หรือมีบันทึกแสดงข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตามสอบย้อนกลับพร้อมที่จะแสดงแก่ผู้บริโภค และพนักงานเจ้าหน้าที่

๓. วันบังคับใช้

๓.๑ รายเก่าซึ่งเคยได้รับเลขสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าอยู่ก่อนแล้วต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๒

๓.๒ รายใหม่ซึ่งขออนุญาตเป็นครั้งแรก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

๔. ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จัดว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) มีความผิดตามมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท และฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๑๐) มีความผิดตามมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผักหรือผลไม้สดดังกล่าวปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ โดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๔๐๖ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

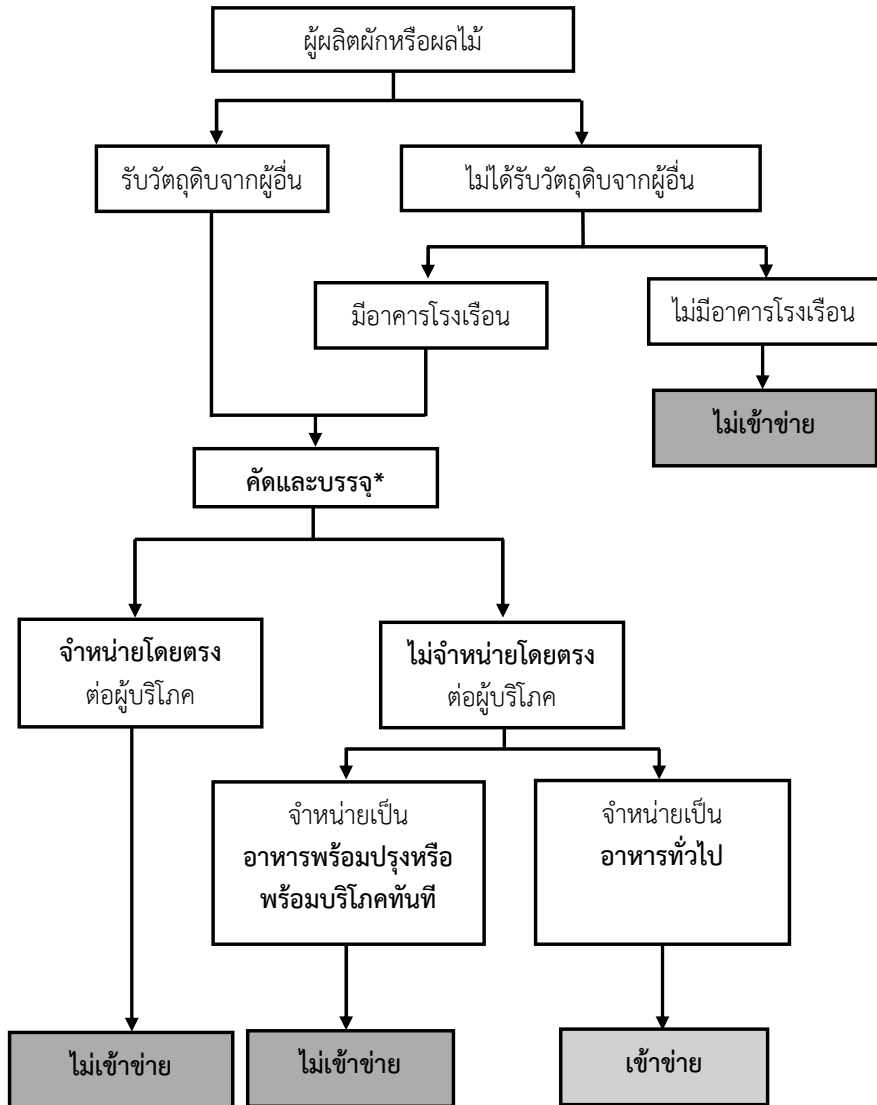
พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

ธิดา ทวีฤทธิ์
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

หมายเหตุ: * แก้กัมมิตตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แก้กัมมิตในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ลงวันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๐

แผนภูมิที่ ๑ แสดงขอบเขตการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐
เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก



* การคัดและบรรจุ หมายถึง กระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ถูพลาสติก ถาดโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติก ถูตาข่ายพลาสติก ตะกร้า รวมถึงกรณีขนย้ายลำเลียงด้วยรถขนส่ง เป็นต้น ทั้งนี้ อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

ภาคผนวก 3

แนวทางการตรวจ

ระบบควบคุมการใช้สารเคมีของแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit)
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ
เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

(1) คุณสมบัติผู้ตรวจ

๑. มีความรู้และความเข้าใจ ระบบควบคุมการใช้สารเคมีของแหล่งเพาะปลูก
๒. มีประสบการณ์การตรวจสอบไม่น้อยกว่า ๑ ปี
๓. มีการศึกษาในด้านการเกษตร หรือเทียบเท่า ระดับการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี
๔. มีความรู้ด้านการตรวจประเมินตามมาตรฐานสากล หรือผ่านการอบรมความรู้ด้านการ
ตรวจสอบ ตรวจประเมินตามสากล
๕. ต้องไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ขอรับการรับรอง

(2) แนวทางการปฏิบัติตามระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก สำหรับเกษตรกรและผู้ตรวจ(คู่ค้า)

ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(คู่ค้า)
<p>๑. การใช้น้ำในการเพาะปลูก</p>		
<p>๑.๑ น้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก ต้องไม่มีความเสี่ยงต่อการบินเปื้อนในผลผลิต กรณีที่มีความเสี่ยงหรือมีมั้งใจ ควรมีการส่งน้ำตรวจวิเคราะห์และป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำธรรมชาติ <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำบาดาล+น้ำประปา <input type="checkbox"/> มีพื้นที่กักเก็บน้ำ(บ่อน้ำสาธารณะ) <input type="checkbox"/> ใช้น้ำหมุนวนในแปลงเกษตร <input type="checkbox"/> ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ 	<p>เกษตรกรต้องให้ข้อมูลเรื่องแหล่งน้ำที่ให้กับพืชปลูกในแปลง มีรายงานในบันทึกการประเมินความเสี่ยงเรื่องน้ำให้กับพืชปลูก ตามประเภทของแหล่งน้ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำธรรมชาติ <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำบาดาล+น้ำประปา <input type="checkbox"/> มีพื้นที่กักเก็บน้ำ(บ่อน้ำสาธารณะ) <input type="checkbox"/> ใช้น้ำหมุนวนในแปลงเกษตร <input type="checkbox"/> ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ <p>- ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ ไม่เหมาะสม หรือมีความเสี่ยง ต้องขอเก็บน้ำส่งตรวจ เช่น ใช้น้ำจากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์ แหล่งน้ำที่ใช้การร่วมกันกับการผลิต หรือกิจกรรมที่มีการปล่อยน้ำเสียลงแหล่งน้ำ และมีวิธีการแก้ไข เช่น หลีกเลี่ยงการใช้น้ำหลังฝนตกใหม่ๆ</p> <p>- ถ้าไม่มีเพียงพอ แสดงวิธีการแก้ไข</p>	<p>ทำรายการตรวจประเมินความเสี่ยงแหล่งน้ำที่เกษตรกรใช้ในการเพาะปลูก ในส่วนที่ให้กับพืชปลูก ผู้ตรวจประเมิน ต้องพิจารณาความเสี่ยงที่อาจมีกับน้ำที่ใช้ ร่วมกับบันทึกการประเมินความเสี่ยงของเกษตรกรเอง และอาจมีรายงานการวิเคราะห์คุณภาพน้ำประกอบ คำถามเพิ่มเติม</p> <p>(๑) ให้นำจากที่ไหนในการเพาะปลูก</p> <p>(๒) ให้นำด้วยวิธีใด</p> <p>(๓) เคยมีปัญหาบ้างหรือไม่</p>

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
๒. การจัดการสารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องและปลอดภัย			
๒.๑	หากเกษตรกรใช้สารเคมีทางการเกษตรต้องปฏิบัติตามดังนี้ (๑) สารเคมีทางการเกษตรต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร (๒) เกษตรกรต้องใช้ตามคำแนะนำ หรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร (๓) เกษตรกรต้องมีระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตรก่อนการเก็บเกี่ยวตามช่วงเวลาที่เหมาะสมกับ (PHI)	ถ้าเกษตรกรมีการใช้สารเคมีทางการเกษตรเกษตรกรต้องปฏิบัติ ดังนี้ (๑) ใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร เท่านั้น หรือซื้อสารเคมีทางการเกษตรที่มีเลขที่ขึ้นทะเบียน (๒) เกษตรกรต้องใช้สารเคมีทางการเกษตรตาม คำแนะนำข้างฉลาก หรืออ้างอิงคำแนะนำ จากเจ้าหน้าที่เกษตรในพื้นที่ เช่น อัตราการผสมสารเคมี วิธีการป้องกันตนเอง เป็นต้น (๓) เกษตรกรต้องดู ว่าถึงระยะเวลาปลอดภัย มี ระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตร ก่อน การเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะสารเคมีตัวสุดท้ายที่ใช้ฉีดพ่น ซึ่งช่วงระยะเวลาดังกล่าว มีระบุไว้ที่ข้างฉลาก (PHI) หรือเกษตรกรทำเป็นตารางแสดงรายการสารเคมีที่ใช้ทั้งหมดพร้อมค่า PHI ด้วย	รายการตรวจของผู้ตรวจ ต้องระบุรายละเอียดการตรวจในข้อ ๒.๑ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทางการเกษตรของเกษตรกร หากเกษตรกรมีการใช้ ผู้ตรวจต้องพิจารณา ดังนี้ (๑) ขอตัวอย่างสารเคมีทางการเกษตรที่เกษตรกรใช้ พร้อมกับถามเรื่อง การเลือกซื้อสารเคมี รู้จักทะเบียนสารเคมีทางการเกษตรที่ใช้หรือไม่ หรือกรณีไปซื้อสารเคมีทางการเกษตรกรณีการดูเลขที่ขึ้นทะเบียนหรือไม่ (๒) สอบถามวิธีการใช้สารเคมีทางการเกษตร จากเกษตรกร ว่าได้รับคำแนะนำจากไหนบ้าง คำตอบที่ต้องตอบ เช่น ดูจากข้างฉลาก หรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกษตรในพื้นที่ อาจารย์ในสถาบันการศึกษา ตำรา (๓) สอบถามเกษตรกรมีการดูอะไรบ้างก่อนจะเก็บเกี่ยว เช่น ต้องดูว่าพ้นจากวันที่ระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตรหรือยัง และดูวันที่มีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช เพื่อ

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
๒.๒	เกษตรกรได้รับการอบรมความรู้และความเข้าใจ การใช้สารเคมีทางการเกษตร, สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช, ระบบการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM) หรือ หลักสูตรอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารเคมีทางการเกษตร	เกษตรกร ต้องเข้ารับการอบรม สามารถใช้ และมีความเข้าใจในการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ถูกต้องวิธีและปลอดภัย เพื่อให้เข้าใจวิธีการเลือกใช้ วิธีการผสม การป้องกันตนเอง รวมทั้งการใช้ทางเลือกในการควบคุมศัตรูพืช หรือวิธีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เป็นต้น	พิจารณาว่ามีระยะเวลาที่มีความปลอดภัยซึ่งระบุไว้ข้างฉลาก (PHI) หรือในรายการสารเคมีที่ใช้ พร้อมค่า PHI สอบถามความเข้าใจในการใช้สารเคมีเพื่อกำจัดศัตรูพืช เช่น - วิธีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ถูกต้อง เช่น วิธีผสม คำนวณปริมาณน้ำที่ผสม - วิธีการป้องกันตนเอง ทำอย่างไร - อาจขอดูเอกสาร การอบรมการใช้สารเคมี กำจัดศัตรูพืชอย่างปลอดภัย - มีการใช้วิธีการอื่นๆ ในการจัดการศัตรูพืช บ้างหรือไม่
๒.๓	เกษตรกรห้ามใช้หรือมีไว้ครอบครองวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ครอบครองตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๔ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	เกษตรกรต้องไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตร และแบบเอกสารรายชื่อวัตถุอันตรายที่ต้องห้าม และทำความเข้าใจถึงการห้ามใช้และห้ามมีไว้ครอบครอง	เกษตรกรต้องไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตร และแบบเอกสารรายชื่อวัตถุอันตรายที่ต้องห้าม ต้องพิจารณาว่าเกษตรกรมีความเข้าใจถึงการห้ามใช้และห้ามมีไว้ครอบครอง อาจขอดูรายชื่อสารเคมีที่ต้องห้าม (ถ้ามี)

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(คู่ค้า)
๒.๔	เกษตรกรต้องจัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรชนิดต่างๆ เป็นสัดส่วนในสถานที่เก็บเฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสารแต่ละชนิด และสามารถควบคุมการหยิบใช้ได้ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลผลิต และไม่เกิดอันตรายต่อบุคคล	เกษตรกรต้องเก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชไว้ในบริเวณที่ปิดมิดชิด มีความปลอดภัย แข็งแรง และมีผู้รับผิดชอบดูแล ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่สามารถเข้าออกได้ง่าย บริเวณที่เก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ต้องแยกออกจากบริเวณที่จัดการผลผลิตและภาชนะบรรจุพืชผัก	เกษตรกรต้องเข้าใจวิธีการเก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่ถูกต้องและมีความปลอดภัย ในบริเวณที่ปิดมิดชิด มีโครงสร้างที่แข็งแรง และอาจมีกำหนดผู้รับผิดชอบดูแล บริเวณดังกล่าวไม่สามารถเข้าออกได้ง่าย บริเวณที่เก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ต้องแยกออกจากบริเวณที่จัดการผลผลิตและภาชนะบรรจุพืชผัก ผู้ตรวจ ตรวจดูพื้นที่ที่ใช้เก็บสารเคมีทางการเกษตร สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สภาพการเก็บสารเคมี บริเวณที่ใช้เก็บสารเคมี
๒.๕	เกษตรกรมีการทำความสะอาดเครื่องพ่นสารเคมี และอุปกรณ์ภายหลังการใช้ทุกครั้ง โดยตรวจสอบเครื่องพ่นสารเคมีให้อยู่ในสภาพพร้อมที่จะใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และกำจัดน้ำล้างด้วยวิธีที่ถูกต้อง	เกษตรกรต้องเข้าใจวิธีการปฏิบัติการผลิต สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทั้งก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง วิธีการทำความสะอาด บรรจุอุปกรณ์ฉีดพ่น วิธีการกำจัดน้ำล้างโดยไม่ทิ้งในพื้นที่ใกล้	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจถึงวิธีการปฏิบัติการผลิตพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทั้งก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง รู้จักวิธีการทำความสะอาด บรรจุอุปกรณ์ฉีดพ่น วิธีการกำจัดน้ำล้าง อุปกรณ์ฉีดพ่น โดยไม่ทิ้งในพื้นที่ใกล้ แปลงปลูก และไม่ไหลลงแหล่งน้ำ ซึ่งอาจปนเปื้อนสู่สิ่งแวดล้อมได้

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
			ผู้ตรวจ ขอดูและสอบถาม <input type="checkbox"/> ตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ใช้ผสม และฉีดยา สารเคมีกำจัดศัตรูพืช <input type="checkbox"/> สอบถามวิธีการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ ฉีดยา
๓. การใช้ปุ๋ย			
๓.๑	เกษตรกรต้องมีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ (ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด ปุ๋ยหมักน้ำ ปุ๋ยชีวภาพ) ที่ถูกต้อง/ สมบูรณ์ มีการป้องกันการปนเปื้อนไม่ให้เกิดผล	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้ปุ๋ยอินทรีย์อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต้องระมัดระวังการใช้ กล่าวคือ ต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ สมบูรณ์แล้วเท่านั้น และต้องระวังไม่ให้มีการปนเปื้อนกับผลผลิตที่เก็บเกี่ยว	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้ปุ๋ยอินทรีย์อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต้องระมัดระวังการใช้ กล่าวคือ ต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ สมบูรณ์แล้วเท่านั้น และต้องระวังการปนเปื้อนกับผลผลิตที่เก็บเกี่ยว ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> วิธีการเลือกปุ๋ยอินทรีย์พิจารณาจากอะไร <input type="checkbox"/> ขอดูบริเวณที่ใช้พักปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของพื้นที่ ต้องไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับผลผลิต

	ข้อกําหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้)
๓.๒	เกษตรกรเลือกใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดินที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้อง และมีการใช้ที่เหมาะสมกับชนิดฝักและผลไม้	เกษตรกรต้องใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดินตามคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อมั่นใจว่าปุ๋ยเคมีเหล่านั้นจะสามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชปลูกได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเลือกใช้ปุ๋ยที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร เท่านั้น	เกษตรกรต้องมีการใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดินอย่างถูกต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อมั่นใจว่าปุ๋ยเคมีเหล่านั้นสามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชปลูกได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นปุ๋ยที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> วิธีการเลือกใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดินอย่างไร <input type="checkbox"/> ขอดูฉลากบรรจุปุ๋ยเคมีที่มีการขึ้นทะเบียนหรือไม่ <input type="checkbox"/> หากมีปัญหาหรือข้อสงสัยการใช้ปุ๋ยเคมีชนิดต่างๆ จะทําอย่างไร <input type="checkbox"/> มีผู้ให้คำแนะนำมีใครบ้าง
๓.๓	เกษตรกรไม่ใช้สิ่งปลูกจากคนในการผลิตฝักและผลไม้	เกษตรกรต้องมีความรู้ในอันตรายจากสิ่งปลูกจากคนและไม่ใช้สิ่งปลูกจากคน	เกษตรกรต้องมีความรู้ในเรื่องอันตรายที่เกิดจากการใช้สิ่งปลูกจากคน และต้องไม่มีการใช้ ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> มีการใช้ปุ๋ยที่ทำมาจากสิ่งปลูกจากคนหรือไม่

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
๔. การเก็บเกี่ยวและจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	เกษตรกรมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ระยะปลอดภัยของสารเคมีสุดท้าย เวลาที่เหมาะสมกับชนิดผักและผลไม้	เกษตรกรต้องมีการบันทึกวันที่และปริมาณผลผลิตผักผลไม้ที่เก็บเกี่ยวได้ และบันทึกการฉีดพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้ ซึ่งต้องระงับปลอดภัยก่อนเก็บเกี่ยวเท่านั้น กล่าวคือวันที่เก็บเกี่ยวที่เป็นวันที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้	เกษตรกรต้องแสดงบันทึกวันที่และปริมาณผลผลิตผักผลไม้ที่เก็บเกี่ยวได้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับบันทึกการฉีดพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้ ซึ่งต้องระงับปลอดภัยก่อนเก็บเกี่ยวเท่านั้น กล่าวคือวันที่เก็บเกี่ยวที่เป็นวันที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้าย
๔.๑			<p>ผู้ตรวจ ต้องขอูรายละเอียด</p> <p><input type="checkbox"/> บันทึกการใช้ปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และคาดการณ์วันเก็บเกี่ยว</p> <p><input type="checkbox"/> ุรายการใช้สารเคมีก่อนการเก็บเกี่ยวว่าสอดคล้องกับระยะปลอดภัยก่อนเก็บเกี่ยวหรือไม่</p> <p><input type="checkbox"/> บันทึกวันเก็บเกี่ยว</p>

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
๔.๒	พื้นที่ใช้ในการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวเกษตรกรได้ดูแลความสะอาด แยกจากพื้นที่ป้องกันการปนเปื้อนข้ามในฝักและผลไม้อื่นๆ	เกษตรกรต้องมีความรู้ในการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับผลผลิต ผักผลไม้ เช่น ตะกร้า ถัง มีด กรรไกร เป็นต้น ซึ่งต้องเป็นเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มีความสะอาด และต้องระมัดระวังไม่ให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งพื้นที่ใช้วางผลผลิตต้องมีความสะอาดด้วย เช่น ไม้วางติดพื้นดิน เป็นต้น ไม้วางติดพื้นดิน ไม้วางใกล้กองปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น	เกษตรกรต้องมีความรู้ในการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับผลผลิต ผักผลไม้ เช่น ตะกร้า ถัง มีด กรรไกร เป็นต้น ซึ่งต้องเป็นเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มีความสะอาด และต้องระมัดระวังไม่ให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งบริเวณพื้นที่ที่ใช้ที่ใช้พักวางผลผลิตต้องมีความสะอาดด้วย เช่น ไม้วางติดพื้นดิน ไม้วางใกล้กองปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น
			ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> วิธีการเก็บเกี่ยวมีการใช้อุปกรณ์อะไรบ้าง <input type="checkbox"/> ก่อนเก็บเกี่ยวผู้ปฏิบัติงานต้องทำอะไร <input type="checkbox"/> ขอดูอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้บรรจุผลผลิต หรือ บริเวณที่ใช้พักผลผลิต พิจารณาว่ามีความสะอาด หรือไม่

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
๔.๓	เกษตรกรที่มีการล้างผักและผลไม้เบื้องต้น ต้องใช้น้ำที่สะอาด	กรณีที่ใช้ล้างผัก ต้องใช้น้ำล้างผลผลิต ผักผลไม้ ต้องใช้น้ำสะอาดในการล้างผลผลิตเท่านั้น รวมทั้งน้ำที่ใช้ล้างเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว เช่น น้ำประปา น้ำที่ผ่านการกรอง เป็นต้น เพื่อให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กรณีที่ใช้ล้างผัก ต้องใช้น้ำล้างผลผลิต ผักผลไม้ ต้องใช้น้ำสะอาดในการล้างผลผลิตเท่านั้น รวมทั้งน้ำที่ใช้ล้างเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว เช่น น้ำประปา น้ำที่ผ่านการกรอง เป็นต้น เพื่อให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> ใช้น้ำอะไรล้างผลผลิต และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเก็บเกี่ยว <input type="checkbox"/> น้ำที่ใช้เคยวิเคราะห์คุณภาพ หรือไม่ <input type="checkbox"/> ขอเก็บน้ำส่งวิเคราะห์ กรณีที่มีการล้างผลผลิตที่กินสด หรือสงสัยว่ามีความเสี่ยงกับการปนเปื้อน
๕. การบันทึก			
๕.๑	เกษตรกรต้องมีบันทึกหรือจัดทำรายการชื่อการใช้สารเคมีทางการเกษตรเก็บไว้	เกษตรกรต้องมีบันทึกการปฏิบัติงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และปุ๋ย รวมทั้งรายชื่อสารเคมีที่ใช้ โดยมีรายละเอียดในบันทึกดังนี้ ชื่อสารเคมี วันที่ ปริมาณที่ใช้ วันที่จะเก็บเกี่ยว เป็นต้น เพื่อใช้ยืนยันการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับความปลอดภัย	เกษตรกรต้องมีบันทึกการปฏิบัติงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และปุ๋ย โดยมีรายการของชื่อสารเคมีที่ใช้ทั้งหมด รายละเอียดในบันทึกประกอบด้วย วันที่ ปริมาณที่ใช้ วันที่จะเก็บเกี่ยว เป็นต้น เพื่อใช้ยืนยันการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับความปลอดภัย

(3) แนวทางการพิจารณาดูการตรวจประเมิน ระบบการควบคุมการใช้สารเคมีแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit)

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช้	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
<p>๑. การใช้น้ำในการเพาะปลูก มีการปฏิบัติตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่</p>	<p>น้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก ต้องไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในผลผลิต กรณีที่มีความเสี่ยงหรือไม่แน่ใจ มีการส่งน้ำตรวจวิเคราะห์ และป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น หรือไม่ วิธีการใช้น้ำในการเพาะปลูก ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำธรรมชาติ <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำบาดาล+น้ำประปา <input type="checkbox"/> มีพื้นที่กักเก็บน้ำ (บ่อน้ำสาธารณะ) <input type="checkbox"/> ใช้น้ำหมุนเวียนในแปลงเกษตร <input type="checkbox"/> ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... 	<p>เกษตรกรให้ข้อมูลเรื่องแหล่งน้ำให้กับพืชปลูกในแปลง มีรายงานในบันทึกการประเมินความเสี่ยงเรื่องน้ำที่ให้กับพืชปลูกตามประเภทของแหล่งน้ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำธรรมชาติ <input type="checkbox"/> แหล่งน้ำบาดาล+น้ำประปา <input type="checkbox"/> มีพื้นที่กักเก็บน้ำ (บ่อน้ำสาธารณะ) <input type="checkbox"/> ใช้น้ำหมุนเวียนในแปลงเกษตร <input type="checkbox"/> ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... 			
<ul style="list-style-type: none"> • ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ ไม่เหมาะสม หรือมีความเสี่ยง ต้องเก็บน้ำส่งตรวจ เช่น น้ำจากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์ แหล่งน้ำที่ใช้มีการใช้ร่วมกับการผลิต หรือกิจกรรมที่มีการปล่อยน้ำเสียลงแหล่งน้ำ และมีวิธีการแก้ไข เช่น หลีกเลี่ยงการใช้น้ำหลังฝนตกใหม่ๆ • มีปริมาณเพียงพอ หรือไม่ ถ้าไม่มีเพียงพอ แสดงวิธีการแก้ไข 					

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
<p>๒. การจัดการสารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องและปลอดภัย มีการปฏิบัติตามรายละเอียดดังต่อไปนี้ หรือไม่</p>					
<p>๒.๑ หากเกษตรกรใช้สารเคมีทางการเกษตรต้องปฏิบัติตามนี้ หรือไม่</p> <p>(๑) สารเคมีทางการเกษตรต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร</p> <p>(๒) เกษตรกรต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ หรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร</p> <p>(๓) เกษตรกรต้องมีการหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตรก่อนการเก็บเกี่ยวตามช่วงเวลาที่เหมาะสม</p> <p>กำกับ (PHI)</p>	<p>ถ้าเกษตรกรมีการใช้สารเคมีทางการเกษตรเกษตรกรต้องปฏิบัติ ดังนี้</p> <p>(๑) ใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ได้รับบริการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น หรือซื้อสารเคมีทางการเกษตรที่มีเลขที่ขึ้นทะเบียน</p> <p>(๒) เกษตรกรต้องใช้สารเคมีทางการเกษตรตามคำแนะนำข้างฉลาก หรืออ้างอิงคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกษตรในพื้นที่ เช่น อัตราการผสมสารเคมี วิธีการป้องกันตนเอง เป็นต้น</p> <p>(๓) เกษตรกรต้องดูว่าถึงระยะเวลาปลอดภัย มีระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตร ก่อนการเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะสารเคมีตัวสุดท้ายที่ใช้ฉีดพ่น ซึ่งช่วงระยะเวลาดังกล่าว มีระบุไว้ที่ข้างฉลาก (PHI) หรือเกษตรกรทำเป็นตารางแสดงรายการสารเคมีที่ใช้ทั้งหมด พร้อมมีค่า PHI ด้วย</p>				

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
๒๒	เกษตรกรได้รับการอบรมความรู้และความเข้าใจการใช้สารเคมีทางการเกษตร, สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช, ระบบการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM) หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารเคมีทางการเกษตร หรือไม่	เกษตรกรต้องเข้ารับการอบรม สามารถใช้และมีความเข้าใจในการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ถูกต้อง และปลอดภัย เพื่อให้เข้าใจวิธีการเลือกใช้วิธีการผสม การป้องกันตนเอง รวมทั้งการใช้ทางเลือกในการควบคุมศัตรูพืช หรือวิธีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เป็นต้น			
๒๓	เกษตรกรห้ามใช้หรือมีไว้ครอบครองวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ครอบครองตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม หรือไม่	เกษตรกรต้องไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตร และแบบเอกสารรายชื่อวัตถุอันตรายที่ต้องห้าม และทำความเข้าใจถึงการห้ามใช้และห้ามมีไว้ครอบครอง			
๒๔	เกษตรกรต้องจัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรชนิดต่างๆ เป็นสัดส่วนในสถานที่เก็บเฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสารแต่ละชนิด และสามารถควบคุมการหยิบใช้ได้ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ และไม่เกิดอันตรายต่อบุคคล หรือไม่	เกษตรกรต้องเก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชไว้ในบริเวณที่ปิดมิดชิด มีความปลอดภัย สภาพแข็งแรง และมีผู้รับผิดชอบดูแล ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่สามารถเข้าออกได้ง่าย บริเวณที่เก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชต้องแยกออกจากบริเวณที่จัดการการผลิต และภาชนะบรรจุพืชผัก			

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
๒๕	เกษตรกรมีการทำความสะอาดเครื่องพ่นสารเคมีและอุปกรณ์หลังการใช้ทุกครั้ง โดยตรวจสอบเครื่องพ่นสารเคมีให้อยู่ในสภาพพร้อมที่จะใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และกำจัดน้ำล้างด้วยวิธีที่ถูกต้อง หรือไม่	เกษตรกรต้องเข้าใจถึงวิธีการปฏิบัติที่คิด พ่นสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทั้งก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง วิธีการทำความสะอาด บำรุงอุปกรณ์ฉีดพ่น วิธีการกำจัดน้ำล้างโดยไม่ให้มันปนที่เปลี่ยนแปลงปลูก และไม่ไหลลงแหล่งน้ำ ซึ่งอาจปนเปื้อนสู่สิ่งแวดล้อมได้			
๓. การใช้ปุ๋ย มีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่					
๓๑	เกษตรกรต้องมีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ (ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด ปุ๋ยหมักน้ำ ปุ๋ยชีวภาพ) ที่ถูกต้อง/สมบูรณ์ มีการป้องกันการปนเปื้อนไม่ให้สู่ผลิตผล หรือไม่	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้ปุ๋ยอินทรีย์อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต้องระมัดระวังการใช้ กล่าวคือ ต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผ่านการบวนการผลิตที่สมบูรณ์แล้วเท่านั้น และต้องระวังไม่ให้มีการปนเปื้อนกับผลผลิตที่เกี่ยว			
๓๒	เกษตรกรเลือกใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดิน ที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้อง และมีการใช้ให้เหมาะสมกับชนิดพืชและผลไม้มั หรือไม่	เกษตรกรต้องใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงบำรุงดิน ตามคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อมั่นใจว่าปุ๋ยเคมีเหล่านั้นสามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชปลูกได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเลือกใช้ปุ๋ยที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร เท่านั้น			

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	วันที่การละเอียดที่ตรวจพบ
๓.๓	เกษตรกรไม่ใช้สิ่งปลูกจากคนในการผลิตผักและผลไม้	เกษตรกรต้องมีความรู้ในอันตรายจากสิ่งปลูกจากคนและไม่ใช้สิ่งปลูกจากคน			
๔. การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	มีการเก็บเกี่ยวและจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	มีการปฏิบัติตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่			
๔.๑	เกษตรกรมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ระยะปลอดภัยของสารเคมีสุดท้าย เวลาที่เหมาะสมกับชนิดผักและผลไม้ หรือไม่	เกษตรกรต้องมีการบันทึกวันที่และปริมาณผลผลิตผักผลไม้ที่เก็บเกี่ยวได้ และบันทึกการฉีดพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้ ซึ่งต้องระบุดอกภัยก่อนเก็บเกี่ยวเท่านั้น กล่าวคือ วันที่เก็บเกี่ยวที่เป็นวันที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชสุดท้ายที่ใช้			
๔.๒	พื้นที่ใช้ในการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เกษตรกรได้ดูแลความสะอาด แยกจากพื้นที่ป้องกันการปนเปื้อนข้ามในผักและผลไม้หรือไม่	เกษตรกรต้องมีความรู้ในการเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตผักผลไม้ เช่น ตะกร้า ถุง มีด กรรไกร เป็นต้น ซึ่งต้องเป็นเครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีความสะอาด และต้องระมัดระวังไม่ให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งบริเวณพื้นที่ใช้วางผลผลิตต้องมีความสะอาดด้วย เช่น ไม้วางตัดพื้นดิน ไม้วางใกล้กองปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น			

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
๔.๓	เกษตรกรที่มีการล้างผักและผลไม้เบื้องต้น ต้องใช้น้ำที่สะอาด หรือไม่	กรณีเกษตรกร ต้องใช้น้ำล้างผลผลิต ผักผลไม้ ต้องใช้น้ำสะอาดในการล้างผลผลิต เท่านั้น รวมทั้งน้ำที่ใช้ล้างเครื่องมือและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว เช่น น้ำประปา น้ำที่ผ่านการกรอง เป็นต้น เพื่อไม่ให้ผลผลิต เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			
๕. การบันทึก มีการปฏิบัติตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่					
๕.๑	เกษตรกรต้องมีบันทึกหรือจัดทำรายชื่อ การใช้สารเคมีทางการเกษตรเก็บไว้ หรือไม่	เกษตรกรต้องมีบันทึกการปฏิบัติงานในส่วน ที่เกี่ยวข้องกับ การใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และปุ๋ย รวมทั้งรายชื่อสารเคมีที่ใช้ โดยมีรายละเอียด ในบันทึก ดังนี้ ชื่อสารเคมี วันที่ ปริมาณที่ใช้ วันที่จะเก็บเกี่ยว เป็นต้น เพื่อใช้ในการ ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับความปลอดภัย			

(4) หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจ

๑. แหล่งเพาะปลูกต้องปฏิบัติตามแนวทางการพิจารณาในการตรวจประเมินทุกข้อ
๒. กรณี แหล่งเพาะปลูก ไม่สามารถปฏิบัติได้ทุกข้อ แหล่งเพาะปลูกจะต้องได้รับการแก้ไขจนกว่าจะผ่านข้อกำหนดทุกข้อ และผลการตรวจประเมินซ้ำ

(5) ขั้นตอนการตรวจประเมินของคู่ค้า

๑. เกษตรกรลงทะเบียนกับ ผู้รวบรวมหรือกับคู่ค้า พร้อมให้รหัสประจำตัวเกษตรกร ที่ต้องการรับการตรวจประเมินจากคู่ค้า (ตัวอย่างแบบฟอร์ม ๑)

๒. ทีมผู้ตรวจประเมิน วางแผน กำหนดวันเวลาลงพื้นที่ที่ตรวจสอบและประเมินการปฏิบัติงานของเกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่

๓. ทำความเข้าใจกับเอกสารที่ต้องใช้ในการตรวจสอบ เช่น แนวทางการพิจารณาการตรวจประเมิน ระบบการควบคุมการใช้สารเคมีแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit) แบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และรายงานสรุปผลการตรวจ เป็นต้น

๔. ลงพื้นที่ตามวันเวลาที่นัดหมาย

๕. ผู้ตรวจต้องมีวิธีการเปิดประชุมการตรวจสอบ พร้อมกำหนดระยะเวลาดำเนินการ

๖. ปิดการประชุมเพื่อแจ้งผลการตรวจสอบ หากมีข้อบกพร่อง ต้องมีการแก้ไขตามเงื่อนไข

๗. ผู้ตรวจสอบจะใช้วิธีการสัมภาษณ์ สอบถามความเข้าใจ พิจารณาหลักฐาน สภาพแวดล้อม บันทึกภาพ เอกสาร บันทึกต่างๆ.

๘. กรณีที่มีการตรวจพบความไม่สอดคล้องกับมาตรฐาน จะมีการบันทึกข้อบกพร่อง และให้เวลาเกษตรกรเพื่อแก้ไขปรับปรุง พร้อมกับการนัดหมายอีกครั้ง เพื่อตรวจประเมินการแก้ไขปรับปรุง

๙. การเขียนรายงานสรุปผลการตรวจ (ตัวอย่างแบบฟอร์ม ๒)

(6) ตัวอย่างแบบฟอร์ม

แบบฟอร์ม ๑

แบบฟอร์มการสมัครขอรับการตรวจสอบระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก
โดยคู่ค้า (Secondary Audit)

ชื่อผู้ขอรับการตรวจ.....เลขที่ลงทะเบียน RN...../๒๕๖๐
เลขที่บัตรประชาชน □ - □□□□ - □□□□□ - □□ - □
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์

สถานที่ตั้งแปลง ตั้งอยู่เลขที่หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

ชนิดและพันธุ์พืชที่ขอการรับรองทั้งหมด.....ชนิด พื้นที่ขอการรับรองทั้งหมด.....
.....ระบุชนิดพืช.....
.....

แหล่งจำหน่ายผลผลิต

- | | |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ตลาด..... | <input type="checkbox"/> ร้านอาหาร..... |
| <input type="checkbox"/> สหกรณ์..... | <input type="checkbox"/> ตลาดค้าส่ง/ค้าปลีก..... |
| <input type="checkbox"/> บริษัท..... | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

ข้าพเจ้ามีความประสงค์จะขอรับการตรวจ มาตรฐานความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงฯ พร้อมได้
แนบหลักฐานและเอกสารประกอบการขอใบรับรอง ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชน หรือสำเนาทะเบียนบ้านของเกษตรกร
- สำเนาเอกสารการใช้ประโยชน์ที่ดิน หรือสำเนาหลักฐานครอบครองพื้นที่ หรือได้รับสิทธิ์จากเจ้าของ
ที่ดิน เช่น โฉนดที่ดิน เอกสารสิทธิ์ สัญญาเช่า เอกสารอนุญาตให้ใช้ที่ดิน ฯลฯ

ข้าพเจ้าขอรับการตรวจว่าหลักฐานและเอกสารข้างต้นนั้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ขอ/เกษตรกร
(.....)
วันที่.....

แบบฟอร์ม ๒

รายงานผลการตรวจแปลงและการแก้ไขข้อบกพร่อง
ภายใต้โครงการจัดทำ คู่มือการตรวจประเมินผู้ค้าในการผลิตระดับเกษตรกร/ฟาร์ม
สำหรับผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด

ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมินจากผู้ค้า			
รายงานครั้งที่		ว.ด.ป.ที่ทำการตรวจ	
คณะผู้ตรวจ			
ทีมงานบริษัท			
กลุ่มเกษตรกร / เกษตรกร			
ชนิดพืชที่ขอรับการตรวจ			
เลขที่การขอรับการตรวจ	RN/๒๕๖๐		

ส่วนที่ ๑ รายละเอียดของรายงานผลการตรวจความไม่สอดคล้อง

ลำดับข้อกำหนด	รายละเอียดความไม่สอดคล้อง

ขอรับรองผลการตรวจแปลงผลิตพืชผักในข้างต้น ว่ามีความถูกต้องและสมบูรณ์ตามรายละเอียดที่ระบุจริง
พร้อมกันนี้ เกษตรกร หรือผู้ขอการรับรอง ยินดีจะแก้ไขข้อบกพร่องตามที่ระบุไว้

ลงชื่อ..... () () คณะผู้ตรวจ	ลงชื่อ เกษตรกร / ผู้ขอรับการตรวจ
--	---

ส่วนที่ ๒ รายละเอียดของวิธีการแก้ไข

ลำดับข้อกำหนด	การแก้ไข	
	วิธีการ	ว.ด.ป.

ขอรับรองวิธีการแก้ไขตามรายละเอียดในข้างต้น พร้อมการนำเสนอหลักฐานของการแก้ไขของ เกษตรกร หรือ ผู้ขอการรับรอง ตามที่แนบมา (หากมี)

ลงชื่อ

เกษตรกร / ผู้ขอรับการตรวจ

สรุปผลการตรวจ
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา
เอกสารแนบ
ภาพแสดงลักษณะการปฏิบัติงาน

แบบบันทึกการใช้ปุ๋ยและสารปรับปรุงดิน

ชื่อเกษตรกร นาย นางสาว อื่นๆ.....ชื่อ-สกุล.....
 โรงเรียนที่.....รหัสแปลง.....
 ขนาดพื้นที่.....ชนิดพืช.....

รายการ	วันที่ใช้	อัตราที่แนะนำ (ตามฉลาก)	ปริมาณที่ใช้
ชนิดปุ๋ยสูตร			
๑.			
๒.			
๓.			
๔.			
๕.			
๖.			
๗.			
๘.			
ชื่อสารปรับปรุงดิน			
๑.			
๒.			
๓.			
๔.			
๕.			
๖.			
๗.			

แบบบันทึกการใช้ปัจจัยการผลิต น้ำ การเก็บเกี่ยว และปริมาณเก็บเกี่ยว
(สารปรับปรุงดิน ปุ๋ยเคมี อาหารเสริม สารป้องกันกำจัดโรคและแมลง)

ชื่อ-สกุล.....รหัสเกษตรกร.....โรงเรียนที่.....รหัสแปลง.....
 ขนาดพื้นที่.....วันที่ปลูก.....วันที่คาดว่าจะเก็บเกี่ยว.....
 ชนิดพืช.....จำนวน.....ชนิดพืช.....จำนวน.....
 วัสดุปลูก.....
 วิธีการรดน้ำ..... ช่วงเช้า เวลา ๗.๐๐-๘.๐๐ น. ช่วงเย็น เวลา ๑๕.๐๐-๑๖.๓๐ น.

วัน/เดือน/ปี	ปัจจัยการผลิต	ปริมาณที่ใช้	เหตุผลที่ใช้	ชื่อผู้ปฏิบัติ

ผลผลิตทั้งหมด

ว/ด/ป			รวม (กก.)			รวม (กก.)			รวม (กก.)
	ดี	เสีย		ดี	เสีย		ดี	เสีย	

แบบฟอร์มบันทึกปริมาณการรับ-ส่งผลผลิตรายวันของเกษตรกร

ว.ด.ป. ตรวจสอบคุณภาพแล้ว

ชื่อ-สกุล

รหัสเกษตรกร

รหัสแปลง โรงเรือนที่ ๑ เก็บครั้งที่ ๑ เก็บครั้งที่ ๒ เก็บครั้งที่ ๓
 โรงเรือนที่ ๒ เก็บครั้งที่ ๑ เก็บครั้งที่ ๒ เก็บครั้งที่ ๓

ชนิดผัก/ปริมาณผัก

- | | | |
|----------|------------|----------|
| ๑. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๒. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๓. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๔. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๕. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๖. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๗. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๘. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๙. | จำนวน..... | กิโลกรัม |
| ๑๐. | จำนวน..... | กิโลกรัม |

ลงชื่อ.....ผู้ขายผัก (เกษตรกร)

ลงชื่อ.....ผู้เก็บผัก (เจ้าหน้าที่เก็บผลผลิต)

ลงชื่อ.....ผู้รับผัก (เจ้าหน้าที่ตรวจรับ)

**แบบบันทึกการใช้ปัจจัยการผลิต
(สารปรับปรุงดิน ปุ๋ยเคมี อาหารเสริม สารป้องกันกำจัดโรคและแมลง)**

ชื่อ-สกุล.....รหัสเกษตรกร.....โรงเรียนที่.....รหัสแปลง.....
 ขนาดพื้นที่.....วันที่ปลูก.....วันที่คาดว่าจะเก็บเกี่ยว.....
 ชนิดพืชจำนวน..... ชนิดพืชจำนวน.....
 วัสดุปลูก.....
 วิธีการรดน้ำ..... ช่วงเช้า เวลา ๗.๐๐-๘.๐๐ น. ช่วงเย็น เวลา ๑๕.๐๐-๑๖.๓๐ น.

วัน/เดือน/ปี	ปัจจัยการผลิต	ปริมาณที่ใช้	เหตุผลที่ใช้	ชื่อผู้ปฏิบัติ

แบบบันทึกปริมาณผลผลิตที่เก็บเกี่ยว

ชื่อ-สกุล..... รหัสแปลง.....

ขนาดพื้นที่.....วันที่ปลูก.....วันที่คาดว่าจะเก็บเกี่ยว.....

ว/ด/ป	ชนิดพืช	ผลผลิต ดี (กก.)	ผลผลิต เสีย (กก.)	รวม (กก.)	ว/ด/ป	ชนิดพืช	ผลผลิต ดี (กก.)	ผลผลิต เสีย (กก.)	รวม (กก.)

ตัวอย่างเอกสาร

รายการปัจจัยการผลิตที่ใช้ ปุ๋ย สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และสารชีวภัณฑ์ พร้อมค่า PHI และ MRL

ชนิด	ชื่อสามัญ	ชื่อการค้า	กลุ่มสารเคมี	อัตราการใช้	วัตถุประสงค์	ระยะ ปลอดภัย (PHI)	MRL (mg/kg)
ปุ๋ย	ปุ๋ย ๑๕ - ๐ - ๐	แคลเซียมไนเตรท		๓๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เร่งการเจริญเติบโต		
	ปุ๋ย ๒๕ - ๗ - ๗	ยารามิรา		๓๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เร่งการเจริญเติบโต		
	ปุ๋ย ๒๕ - ๗ - ๗ (เกร็ด)	ดี็กเฟอร์ติเกชั่น		๕๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เร่งการเจริญเติบโต		
	ปุ๋ย ๒๐ - ๑๐ - ๓๐	ดี็กเฟอร์ติเกชั่น		๕๐ กรัม/น้ำ ๒๐ ลิตร	ใช้เพื่อขยายผลและ สร้างเนื้อ		
	ปุ๋ย ๑๓ - ๐ - ๔๖	ดี็กเฟอร์ติเกชั่น		๕๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เพิ่มรสชาติ		
	ปุ๋ย ๐ - ๐ - ๕๒	ดี็กเฟอร์ติเกชั่น		๕๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เพิ่มความหวาน		
	แคลเซียม + โบรอน	ฟิงอาน		๒๐ ซีซี/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เพิ่มความสมบูรณ์		
	สังกะสี	สังกะสี คีเลท		๒๐ ซีซี/ น้ำ ๒๐ ลิตร	เพิ่มความสมบูรณ์		
โรคพืช	แมนโคเซป	กรีนเซบ	Phenylamide (acylanine type)	๓๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันโรครา น้ำค้าง	๗ วัน	๐.๕
	เมทาแลคซิล	เม็ทกรีน	Alkylenebis (dithiocarbamate)	๓๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันโรคเน่า - โคนเน่า	๑๔ วัน	๐.๒
	ไดเมโทมอร์ฟ	ฟอรัม	Cinnamic acid amide	๑๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันและ กำจัดโรคพืช ทางใบ	๓ วัน	๐.๕
	ไพราโคลสโตรบิน	เฮดไลน์	Methoxycarbamate	๒๐ ซีซี/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันโรคใบไหม้	๓ วัน	๐.๕
	ซัลเฟอร์	ไมโครไรฮอลล์	Inorganic	๕๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันโรแดงและ โรคพืชทางใบ	๓ วัน	๕๐
	คาร์โบซันแฟน	พอสซ์	Carbamate	๕๐ ซีซี / น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันแมลงหิว ขาว -เพลี้ยไฟ	๑๕ วัน	๐.๕

ชนิด	ชื่อสามัญ	ชื่อการค้า	กลุ่มสารเคมี	อัตราการใช้	วัตถุประสงค์	ระยะ ปลอดภัย (PHI)	MRL (mg/kg)
	ไดโนทีฟูแรน	สตาร์เกิล-จี	Neonicotinoid	๑๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันและกำจัด แมลง	๗ วัน	๕
	ฟิโปรนิล	แอสเซนต์	Phenylpyrazole	๒๐ ซีซี/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันและกำจัด แมลง	๗-๑๔ วัน	๐.๐๐๕
	อะบาแม็กติน	ดีกั๊ฟ	Avermectin	๒๐ ซีซี/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันกำจัดเพลี้ย ไฟ โรแดง	๑๔ วัน	๐.๐๑
	อิมิดาคลอพริค	โปรวาโด	Neonicotinoid	๑๐ ซีซี/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันและกำจัด แมลง	๗ วัน	๐.๕
	อะเซทามิพริค	โมแลน	Neonicotinoid	๑๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันและกำจัด แมลง	๑๔ วัน	๐.๒
สารชีว ภัณฑ์	บาซิลลัส ทูริงเยนซิส	เรดแคท		๕๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันหนอน	๓ วัน	
	พาสีโลมัยซิล ไกลา ซินัส	ไลซินัส		๑๐๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันหอย	๓ วัน	
	เมทาไรเซียม แอนิ โซเพลีย	เมทาซาน		๑๐๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันเพลี้ย	๓ วัน	
	บูเวเรียบัสเซียน่า	บูเวริน		๑๐๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันเพลี้ย	๓ วัน	
	บาซิลลัส ซับทีลิส	ลาร์มิน่า		๕๐ กรัม/ น้ำ ๒๐ ลิตร	ป้องกันโรคพืชทาง ใบ	๓ วัน	
	ไตรโคเดอร์มา	ไตรซาน		๕๐ กรัม/ ตารางเมตร	ป้องกันโรคพืชทาง ดิน (รากเน่า โคน เน่า)	๓ วัน	

รายการวัตถุอันตรายที่ห้ามใช้ทางการเกษตร

๑	ออลดริน (aldrin)	๒๓	คลอโรโรเบนซิลเลท (chlorobenzilate)
๒	อะมิโนคาร์บ (aminocarb)	๒๔	คลอโรโรฟีนอล (chlorophenols)
๓	๔-อะมิโนไดฟีนิล (๔-aminodiphenyl)	๒๕	คลอโรโรโอฟอส (chlorthiophos)
๔	อะมิโทรล (amitrole)	๒๖	คอปเปอร์ อาร์ซีเนทไฮดรอกไซด์ (copper arsenate hydroxide)
๕	อะราไมท์ (aramite)	๒๗	ไซโคลเฮกซิมิด (cycloheximide)
๖	แอสเบสทอล อะโมไซต์ asbestos - amosite)	๒๘	ไซเฮกซาติน (cyhexatin)
๗	อะซีนฟอส เอทิล (azinphos - ethyl)	๒๙	ดามิโนไซด์ (daminozide)
๘	อะซีนฟอส เมทิล (azinphos - methyl)	๓๐	ดีบีซีพี (DBCP) (๑,๒-dibromo-๓-chloropropane)
๙	เบนซิดิน (benzidine)	๓๑	ดีดีที (DDT) (๑,๑,๑-trichloro-๒,๒-bis (๔-chlorophenyl ethane)
๑๐	เบต้า เฮกซ์เฮล (beta - HCH) ๑,๓,๕/๒,๔,๖ - hexachloro- cyclohexane)	๓๒	ดีมีฟิออน (demephion)
๑๑	บีเอชซี หรือ เฮกซ์เฮล (BHC หรือ HCH) (๑,๒,๓,๔,๕,๖ - hexachloro-cyclohexane)	๓๓	ดีมีตอน (demeton)
๑๒	ไบนาพาคริล (binapacryl)	๓๔	ดีลดริน (dieldrin)
๑๓	บีส คลอโรเมทิลอีเธอร์ (bis (chloromethyl) ether)	๓๕	ไดมีฟอกซ์ (dimefox)
๑๔	โบรมอโฟส (bromophos)	๓๖	ไดโนเล็บ (dinoseb)
๑๕	โบรมอโฟส เอทิล (bromophos-ethyl)	๓๗	ไดโนเทิร์บ (dinoterb)
๑๖	แคดเมียม และสารประกอบแคดเมียม (cadmium and cadmium compounds)	๓๘	ไดซัลโฟตอน (disulfoton)
๑๗	แคลเซียมอาร์ซีเนท (calcium arsenate)	๓๙	ดีเอ็นโอซี (DNOC) (๔,๖-dinitro-o-cresol)
๑๘	แคปตาโฟล (captafol)	๔๐	อีดีบี (EDB) (๑,๒-dibromoethane)
๑๙	คาร์บอนเตตระคลอไรด์ (carbon tetrachloride)	๔๑	เอ็นดริน (endrin)
๒๐	คลออร์เดน chlordane)	๔๒	เอทิล เฮกซิลีนไกลคอล (ethyl hexyleneglycol (ethyl hexane diol))

๒๑	คลอริดีโซน (chlordecone)	๔๓	เอทธีลีนไดคลอไรด์ (ethylene dichloride)
๒๒	คลอริดีมีฟอร์ม (chlordimeform)	๔๔	เอทธีลีนออกไซด์ (ethylene oxide (๑,๒-epoxyethane))
๔๕	เฟนซัลโฟไธออน (fensulfothion)	๖๗	โอ- ไดคลอโรโรเบนซีน (o-dichlorobenzene)
๔๖	เฟนทีน (fentin)	๖๘	ซัลโฟเทป (sulfotep)
๔๗	ฟลูออโรอะเซตาไมด์ (fluoroacetamide)	๖๙	โซเดียมเพนตะคลอโรโรฟีนเนต หรือ โซเดียมเพนตะคลอโรโรฟีนอกไซด์ (pentachlorophenate sodium หรือ pentachlorophenoxide sodium)
๔๘	ฟลูออโรอะซีเตทโซเดียม (fluoroacetate sodium)	๗๐	ฟีโนไทออน (phenothiol)
๔๙	โฟโนฟอส (fonofos)	๗๑	โฟเรท (phorate)
๕๐	เฮปตาคลอริ (heptachlor)	๗๒	ฟอสฟามิดอน (phosphamidon)
๕๑	เฮกซะคลอโรโรเบนซีน (hexachlorobenzene)	๗๓	ฟอสฟอรัส (phosphorus)
๕๒	ตะกั่วอาร์ซีเนท (lead arsenate)	๗๔	โพลีบรอมมีเนต ไบเฟนิล polybrominated biphenyls, PBBs)
๕๓	เลปโตฟอส (leptophos)	๗๕	โพลีคลอริเนต ไตรเฟนิล (polychlorinated triphenyls, PCTs)
๕๔	ลินเดน (lindane (>๙๙% gamma-HCH หรือ gamma- BHC)	๗๖	โปรโทเอท (prothoate)
๕๕	เอ็มซีพีบี (MCPB) [๔-(๔-chloro-o-tolyloxy) butyric acid]	๗๗	ไพรินูรอน (ไพริมินอล) (pyrinuron (piriminil))
๕๖	มิโคครอป (mecoprop)	๗๘	สโตรเบน (โพลีคลอโรเทอร์พีน) (strobane (polychloroterpenes))
๕๗	มีฟอสโฟลาน mephosfolan)	๗๙	สคราดาเน (schradan)
๕๘	สารประกอบของปรอท (mercury compounds)	๘๐	โซเดียมอาร์ซีไนด์ (sodium arsenite)
๕๙	เมวินฟอส (mevinphos)	๘๑	แซฟโรล (safrole)
๖๐	เอ็มจีเครีเพลลันท์ ๑๑ (MGK repellent - ๑๑)	๘๒	ปารีสกรีน (Paris green)
๖๑	ไมเร็กซ์ (mirex)	๘๓	เพนตะคลอโรโรฟีนอล (pentachlorophenol)

๖๒	โมนโครโตฟอส (monocrotophos)	๘๔	โซเดียมคลอเรต (sodium chlorate) ยกเว้น ในรูปผลิตภัณฑ์ที่ผสมสารหน่วงปฏิกิริยาตาม ที่กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์ประกาศ กำหนด
๖๓	แนพธิลอะมีน (naphthylamine)	๘๕	๒,๔,๕-ที (๒,๔,๕-T) ([๒,๔,๕-trichlorophe- noxy] acetic acid)
๖๔	๔-ไนโตรไดเฟนิล (๔-nitrodiphenyl)	๘๖	๒,๔,๕-ทีซีพี (๒,๔,๕-TCP) (๒,๔,๕-trichloro- phenol)
๖๕	ไนโตรเฟน (nitrofen)	๘๗	ทีดีอี หรือ ดีดีดี (TDE หรือ DDD) [๑,๑-dichloro-๒,๒-bis (๔-chlorophenyl) ethanel)
๖๖	พาราไทออน (parathion)	๘๘	ทีอีพีพี (TEPP) (tetraethyl pyrophos- phate)
๘๙	๒,๔,๕-ทีพี (๒,๔,๕-TP)((+)-๒-[๒,๔,๕-trichlorophe- noxy] propionic acid)	๙๓	ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์ (โมนอคลอโรอีthin) (vinyl chloridemonomer (monochlo- roethene))
๙๐	แทลเลียมซัลเฟต (thallium sulfate)	๙๔	เมธามิดฟอส (methamidophos)
๙๑	ทอกซาฟีน หรือ แคมพีคลอร์ (toxaphene หรือ camphechlor)	๙๕	พาราไรออน เมทิล (parathion methyl)
๙๒	ไตร ๒,๓-ไดโบรมโพรพิล ฟอสเฟต (tri (๒,๓-dibromopropyl) phosphate)	๙๖	เอนโดซัลแฟน (endosulfan)ยกเว้น CS formulation

การประเมินความเสี่ยงน้ำเพื่อการเพาะปลูก

ชื่อฟาร์ม ที่ตั้ง

ชื่อผู้ถือครอง ที่อยู่

ชื่อพืชที่ปลูก	ชื่อพันธุ์	สารเคมีที่คลุก	วันที่ปลูก (วัน เดือน ปี)	วันเก็บเกี่ยว (วัน เดือน ปี)

วันที่ประเมิน ประเมินโดย

แหล่งน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก

ใช่	ไม่ใช่	NA	คำแนะนำ
-----	--------	----	---------

ได้มีการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำ

- แหล่งน้ำธรรมชาติ
- แหล่งน้ำบาดาล+น้ำประปา
- มีพื้นที่กักเก็บน้ำ (บ่อน้ำสาธารณะ)
- ใช้น้ำหมุนเวียนในแปลงเกษตร
- ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรรข้างเคียง
- อื่นๆ ระบุ.....

ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ มีความเสี่ยง หรือไม่ ต้องขอเก็บน้ำส่งตรวจ

ใช้น้ำจากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์
แหล่งน้ำที่ใช้มีการใช้ร่วมกันกับการผลิตอื่นๆ
มีกิจกรรมที่มีการปล่อยน้ำเสียลงแหล่งน้ำ
ระบุวิธีการแก้ไข

น้ำมีเพียงพอกับการเพาะปลูกตลอดปี หรือไม่
ระบุวิธีการแก้ไข.....

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์วินชัย สัตยาวุฒิมงคล
นายแพทย์พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์
นางสาวทิพย์วรรณ ปริญาศิริ
นางสาวพัชณี อินทรลักษณ์
นางนฤมล โกมลเสวิน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนิพรรณ บุตรยี่
นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ผู้อำนวยการสำนักอาหาร
ที่ปรึกษาสำนักอาหาร
ที่ปรึกษาสำนักอาหาร
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้จัดทำ

นางสาวอรุณรุ่ง ศรีระวัฒน์
นางกนกวรรณ พีระวงศ์
นางธิดา ทวีฤทธิ์
นางสาวจากรุณี วงศ์เล็ก
นางสาวจุไรรัตน์ ถนอมกิจ
นางสาวจันทกานต์ จันทะเวช

นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการ
นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหาร

ขอขอบคุณ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด



คู่มือพัฒนาสถานที่ผลิต
(คัดและบรรจุ)
ผักและผลไม้สด

