

คู่มือการตรวจ

สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด
ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต
และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด



คู่มือการตรวจ

สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด
ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต
และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด



สำนักอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ตุลาคม 2560



คำนำ

คู่มือการตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางการตรวจ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สด บางชนิด และการแสดงฉลาก ซึ่งถูกกำหนดเป็นมาตรการบังคับสำหรับผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ให้มีกระบวนการที่ดีในการผลิตผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่จะต้อง ดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าวมีแนวทางการพิจารณาและตรวจสอบที่ถูกต้องและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

ดังนั้น สำนักอาหารหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับดังกล่าวนี้จะมีเนื้อหาสาระที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับ ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหน่วยงานภาครัฐโดยเฉพาะสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินสามารถ นำไปใช้ได้อย่างถูกต้องชัดเจนและเป็นทิศทางเดียวกันทั่วประเทศ แต่อย่างไรก็ตามหากได้นำไปใช้ระยะหนึ่ง อาจมีข้อมูลที่ต้องเพิ่มเติมก็จะต้องมีการพิจารณาปรับปรุงคู่มือนี้ให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

สำนักอาหาร
ตุลาคม 2560



สารบัญ

หน้า

คำนำ	3
บทที่ 1 บทนำ	4
1. ความสำคัญและความเป็นมา	4
2. นิยามศัพท์	8
3. มาตรการกำกับดูแลทางกฎหมาย	10
(1) ขอบเขตการบังคับใช้	10
(2) ระยะเวลาบังคับใช้	11
(3) บทลงโทษ	11
บทที่ 2 การตรวจสอบสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด	12
1. บันทึกรายการตรวจสอบ	12
2. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบและรายงาน	12
(1) ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน	12
(2) การคำนวณคะแนน	13
(3) ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Defect)	14
(4) การยอมรับผลการตรวจสอบ	14
(5) ข้อควรระวังในการเขียนบันทึกและรายงาน	14
บทที่ 3 แนวทางและข้อพิจารณาในการตรวจสอบสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด	15
1. สถานที่ตั้ง อาคารหรือบริเวณผลิต	16
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	20
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	21
4. การสุขาภิบาล	27
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	29
6. บุคลากร และสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	30
ภาคผนวก	
1. แนวทางการตรวจระบบควบคุมการใช้สารเคมีของแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	35
2. (สำเนา) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	58
3. (สำเนา) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก	76



บทที่ 1

บทนำ



(1) ความสำคัญและความเป็นมา

ผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่มีความสำคัญทั้งทางเศรษฐกิจและต่อสุขภาพของมนุษย์ โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO)¹ ปี 2546 ได้แนะนำว่าการบริโภคผักและผลไม้สดประมาณวันละ 400-600 กรัม สามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้แก่ หัวใจขาดเลือด ร้อยละ 31 เส้นเลือดในสมองตีบ ร้อยละ 19 ลดอัตราการป่วยและเสียชีวิตจากมะเร็งกระเพาะอาหาร ร้อยละ 19 มะเร็งปอด ร้อยละ 12 มะเร็งลำไส้ใหญ่ ร้อยละ 2 เป็นต้น และรายงานโครงการศึกษาวิจัยแผนการลงทุนด้านสุขภาพในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) พบว่าคนไทยมากกว่าร้อยละ 75 บริโภคผักและผลไม้ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำที่องค์การอนามัยโลกกำหนดไว้ที่อย่างน้อย 400 กรัมต่อวัน

อีกทั้งจากการวิเคราะห์ผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจ โดยศูนย์การศึกษาการค้ำระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ปี 2557 พบว่าถ้าสามารถสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคผักผลไม้เพิ่มขึ้น จาก 100 กรัมต่อวันต่อคน เป็น 400 กรัมต่อวันต่อคน จะส่งผลให้มูลค่าการบริโภคผักผลไม้เพิ่มขึ้นจาก 522,724 ล้านบาท เป็น 696,798 ล้านบาท (ร้อยละ 33.29) และมูลค่าการผลิตสินค้าและบริการรวมทั้งปีของไทยจะเพิ่มขึ้น 328,168 ล้านบาท (ร้อยละ 2.5 ของ GDP) รวมทั้งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศสามารถขยายตัวได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 1.3 หรือมีมูลค่าประมาณ 174,065 ล้านบาท

¹ FRUIT AND VEGETABLE PROMOTION INITIATIVE / A MEETING REPORT ,WHO/FAO, 2003

ประกอบกับสถานการณ์การค้าของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สดที่จำหน่ายภายในประเทศ และนำเข้า และข้อมูลผลการเฝ้าระวังของหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน สะท้อนให้เห็นว่า ผักและผลไม้สดยังคงมีความเสี่ยงด้านคุณภาพและความปลอดภัย ซึ่งส่งผลต่อความไม่มั่นใจในการบริโภคผักและผลไม้ของประชาชน ถึงแม้จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบสารพิษตกค้างเกินมาตรฐานในผักและผลไม้สดที่บริโภคในประเทศจะมีอัตราไม่สูงมากนัก แต่ก็เพียงพอที่จะบ่งชี้ถึงความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ จึงจำเป็นต้องมีมาตรการในการ กำกับดูแลที่เข้มแข็งตลอดห่วงโซ่ของผักและผลไม้สด เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค รวมถึงผู้บริโภคสามารถ เข้าถึงผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยได้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับ สถาบันการศึกษา (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และ มหาวิทยาลัยมหิดล) สำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) ในการศึกษาข้อมูลทางวิชาการเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนให้ผักและผลไม้สดมีคุณภาพและความปลอดภัย ตลอดห่วงโซ่

ซึ่งจากการศึกษามาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักตลอดห่วงโซ่การผลิต² พบว่าปัญหาหลักและจุดสำคัญ ของการผลิตผักที่ปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ คือ ผู้รวบรวมสินค้าผักและโรงคัดบรรจุ ที่มีการล้าง คัด ตัดแต่งก่อนบรรจุ ลงภาชนะส่งต่อไปยังแหล่งจำหน่ายไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) และจากการศึกษาระบบบริหารจัดการ ผักและผลไม้ปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ผู้บริโภค ณ แหล่งรับซื้อต่างๆ ประกอบด้วยตลาดค้าส่ง ห้างค้าปลีก และแหล่งรับซื้อชุมชน³ พบว่าแหล่งจำหน่ายเป็นจุดคานงัดที่สำคัญ ผ่านแหล่งรวบรวมและโรงคัดบรรจุที่ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน เพื่อผลักดันให้เกษตรกรผลิตผักและผลไม้ที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีการใช้สารเคมีทางการ เกษตรอย่างถูกต้องเหมาะสม รวมถึงแหล่งจำหน่ายต้องมีการจัดทำระบบตามสอบย้อนกลับสินค้า (Traceability) ที่สามารถย้อนกลับได้ถึงแหล่งปลูกหรือเกษตรกรได้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่กำกับดูแลคุณภาพและความปลอดภัย อาหาร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหาร ในห่วงโซ่การผลิตส่วนกลางน้ำมีความปลอดภัยก่อนถึงมือผู้บริโภค ได้มีการออกแบบคิดในการดำเนินงานแสดงดังภาพ ที่ 1 คือใช้ แหล่งรับซื้อเป็นจุดคานงัดในการขับเคลื่อน เพื่อผลักดันให้เกิดระบบและกลไกการจัดการความปลอดภัย ตลอดห่วงโซ่ผักและผลไม้ไปยังต้นน้ำ โดยร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการส่งเสริมให้เกษตรกรมีการใช้ สารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องเหมาะสม ร่วมกับสถาบันการศึกษาในพื้นที่เพื่อให้การสนับสนุนด้านวิชาการการ เพาะปลูกและการเก็บเกี่ยว รวมทั้งการพัฒนาให้สถานที่ผลิต รวบรวม/สถานที่จำหน่าย มีการจัดทำระบบประกัน คุณภาพ และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ในขณะเดียวกันต้องมีการให้ความรู้ผู้บริโภค เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคผักและผลไม้

² ดร.ชวนพิศ อรุณรังสิกุล, โครงการมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าตลอดห่วงโซ่การผลิต เพื่อเป็นข้อมูลสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ ความปลอดภัยอาหาร: ผัก, (2556).

³ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, การศึกษารวบรวมข้อมูลห่วงโซ่การผลิตผักและผลไม้ ณ แหล่งรับซื้อ ภายใต้โครงการผักและผลไม้ ปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ผู้บริโภค ปีงบประมาณ 2558 ภายใต้ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, (2558).



กลไกการขับเคลื่อนผัก ผลไม้ ปลอดภัย



ภาพที่ 1 แนวคิดกลไกการขับเคลื่อนผักและผลไม้ปลอดภัย

ประกอบกับที่ประชุมคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2558 มีมติเห็นชอบให้มีการขับเคลื่อนผักและผลไม้สดปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ โดยมอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุขพัฒนายกระดับแหล่งรวบรวม/โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดให้มีมาตรฐานการผลิต มีระบบประกันคุณภาพ และมีระบบตามสอบย้อนกลับ (Traceability) รวมทั้งสร้างความเข้มแข็งการกำกับดูแลผักและผลไม้สดนำเข้าให้มีคุณภาพและความปลอดภัย

ซึ่งสอดคล้องตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้มีนโยบายในการผลักดันอาหารปลอดภัย (Food safety) ประเด็นผักและผลไม้สดให้มีคุณภาพและความปลอดภัย โดยเน้นการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนสารเคมีทางการเกษตรซึ่งดำเนินงานต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2558 ตามนโยบายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ปีงบประมาณ 2560 สำนักอาหาร จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนายกระดับสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ให้มีระบบประกันคุณภาพ และระบบตามสอบย้อนกลับ (Traceability) และเป็นแนวทางในการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ตามขอบข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

โดยหลักเกณฑ์นี้ได้พัฒนามาจากหลักเกณฑ์เดียวกันกับ Primary GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ประกอบด้วย 6 หมวด โดยจะต่างใน หมวดที่ 3 เรื่องการควบคุมกระบวนการผลิต เพื่อให้ครอบคลุมมาตรการควบคุมความปลอดภัยของสินค้าผักและผลไม้สดก่อนถึงผู้บริโภค

(2) นิยามศัพท์

2.1 “ผลิต” หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือ การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการคัดและบรรจุ

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

2.3 “ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สด ตามบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศ (ตารางที่ 1 และ ตารางที่ 2)

ตารางที่ 1 รายชื่อผลไม้สดบางชนิด แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

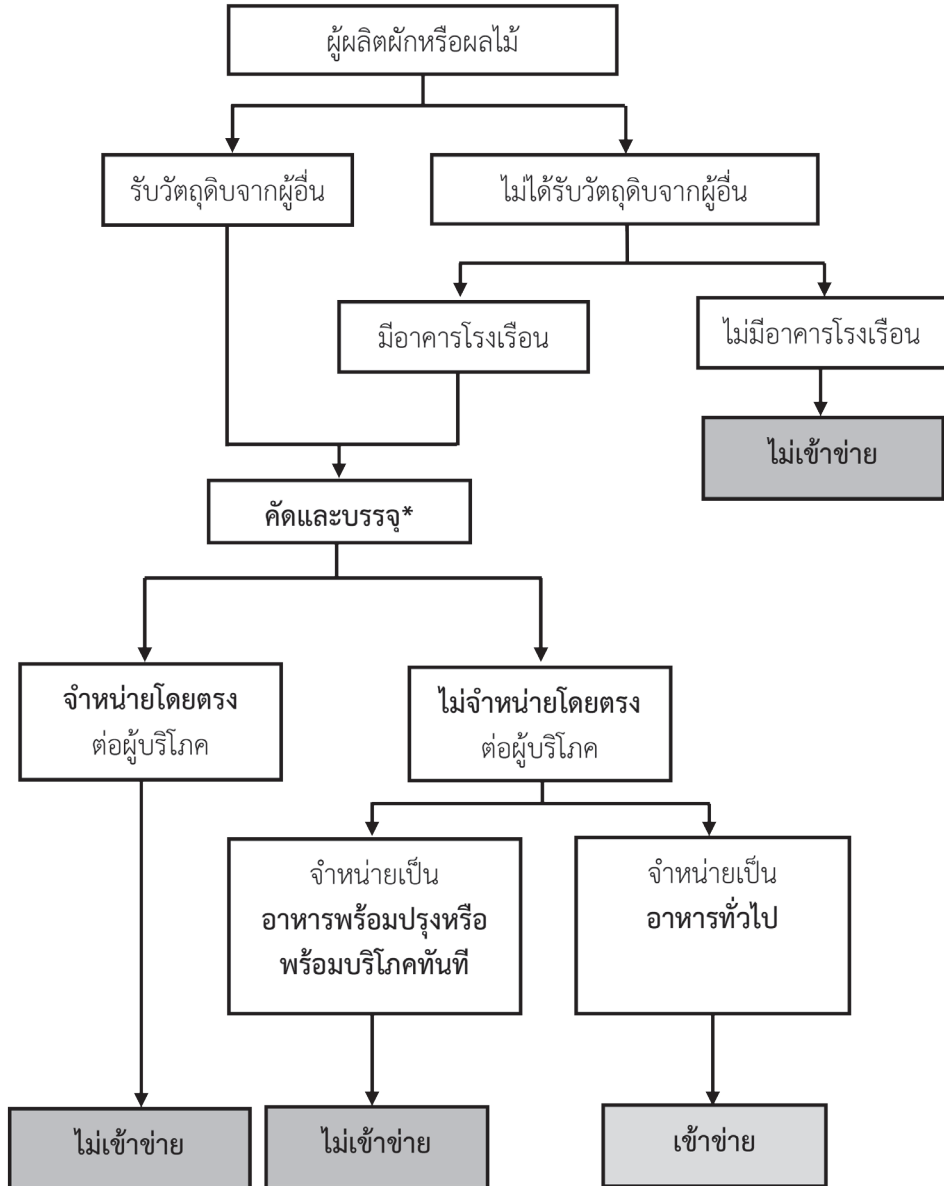
1.กล้วย (banana)	11. มะม่วง (mango)
2. เกาลัด (chestnuts)	12. มะละกอ (papaya)
3. แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	13. ละมุด (sapodilla)
4. แดงเทศ ได้แก่ แคนตาลูป (cantaloupe) และเมลอน (melon)	14. ลำไย (longan)
5. เงาะ (rambutan)	15. สตรอว์เบอร์รี่ (strawberries)
6. ชมพู่ (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	16. ส้มเปลือกอ่อน (mandarins)
7. แดงโม (watermelon)	17. ส้มเปลือกไม่อ่อน (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง
8. ทับทิม (pomegranate)	18. สาลี่ (pear, oriental; Chinese pear; nashi pear; sand pear; snow pear)
9. ฝรั่ง (guava)	19. องุ่น (grapes)
10. พุทรา (jujube, Indian)	20. แอปเปิล (apple)

ตารางที่ 2 รายชื่อผักสดบางชนิด แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560
เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด
และการแสดงฉลาก

1. กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และกระเทียมจีน (onion, Chinese)	15. กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil)
2. กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้งกะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)	16. ใบบัวบก (pennywort)
3. กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีไย่น	17. ผักปวยเล้ง (spinach)
4. กุยช่าย (chives, Chinese)	18. ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage)
5. ข่า (galangal)	19. ผักโขม (amaranth)
6. คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale)	20. ผักบุ้ง (kangkung/water spinach)
7. แครอท (carrot)	21. พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม
8. ต้นหอม (spring onion) และต้นหอมญี่ปุ่น (onion, welsh; Japanese bunching onion; Chinese small onion; green onion)	22. พริกหวาน (peppers, sweet /peppers, bell) รวมทั้งปราปิกา (prapika)
9. ถั่วงอก (bean sprout)	23. ฟักทอง (pumpkins)
10. ใบตำลึง (ivy gourd)	24. มะเขือเทศ (tomato)
11. แตงกวา แตงร้าน (cucumber)	25. มะเขือเปราะ (Thai eggplant)
12. ถั้วฝักยาว (yard-long bean)	26. มันฝรั่ง (potato)
13. ถั้วลันเตา (garden pea)	27. หอมแดง (shallot)
14. บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอกอิตาเลียน (broccoli, sprouting) แขนง	28. เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น เห็ดโคนญี่ปุ่น, เห็ดโคนซิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนูขาว เป็นต้น

(3) มาตรการกำกับดูแลทางกฎหมาย

(1) ขอบเขตการบังคับใช้



* การคัดและบรรจุ หมายถึง กระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ถูพลาสติก ภาชนะโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติก ถูตาข่ายพลาสติก ตะกร้า รวมถึงกรณีขนย้ายลำเลียงด้วยรถขนส่ง เป็นต้น ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

(2) ระยะเวลาบังคับใช้

(1) ผู้ผลิตหรือนำเข้า รายเก่า

ผู้ผลิตหรือนำเข้ารายเก่าที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าแล้ว มีระยะเวลาผ่อนผันให้ปรับปรุงแก้ไข สถานที่หรือจัดให้มีใบรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดนี้ ภายใน 1 ปีหลังจากวันที่ประกาศนี้มีผลบังคับใช้ คือวันที่ 25 สิงหาคม 2562

(2) ผู้ผลิตหรือนำเข้า รายใหม่

ผู้ผลิตหรือนำเข้ารายใหม่ต้องปฏิบัติตามตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดนี้ หลังจากพ้นกำหนด 1 ปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา 1 ปี คือวันที่ 25 สิงหาคม 2561

(3) บทลงโทษ

- กรณีฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ซึ่งออกตามมาตรา 6(7) มีโทษตามมาตรา 49 ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท

- กรณีผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(10) มีโทษตามมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท

บทที่ 2

การตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและ ผลไม้สด

(1) บันทึกรายการตรวจ

การตรวจเพื่อดำเนินการตามกฎหมายให้ใช้บันทึกการตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ตส.13 (60) ตามบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

(2) หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบและการรายงาน

ตามบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก กำหนดหลักเกณฑ์การพิจารณาตัดสินผลการตรวจสอบสถานที่ผลิต(คัดและบรรจุ) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ไว้ดังนี้

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	2

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก แต่ยังไม่พบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดบางชนิด	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักในแต่ละหัวข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

$$\text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหมวด} = \frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักหรือผลไม้สดบางราย หรือ การคิดคะแนน กรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยให้เตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรมชาติ รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าทีผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect)

ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 การคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

3.1.1 ผักและผลไม้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ตามบันทึกการตรวจ แบบ ตส.13 (60) ข้อ 3.1.1

3.1.2 จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบตามบันทึกการตรวจ แบบ ตส.13 (60) ข้อ 3.1.2

3.2 การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.13 (60) ข้อ 3.3.3

3.3 มีการบ่งชี้ หรือระบุบ่งชี้การผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.13 (60) ข้อ 3.6.1

3.4 ข้อบกพร่องอื่นๆที่ คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจ

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

5. ข้อควรระวังในการเขียนบันทึกและรายงาน

(1) ในระหว่างการตรวจให้จดบันทึกข้อมูลที่พบเห็นหรือสังเกต หรือจากคำบอกเล่าของผู้ประกอบการไว้เตือนความจำ แล้วจึงนำไปบันทึกข้อมูลในรูปแบบฟอร์มต่างๆ หลังจากได้รายละเอียดข้อมูลที่ครบถ้วนแล้ว

(2) บันทึกการตรวจสถานที่ บันทึกการเก็บตัวอย่าง และบันทึกอื่นๆ ต้องมีการตรวจสอบข้อมูลในบันทึกให้ตรงกัน เช่น ชื่อสถานที่ ที่ตั้ง ข้อบกพร่องที่ให้ผู้ประกอบการแก้ไข เป็นต้น เพราะจะมีผลในทางปฏิบัติและทางกฎหมาย หากหลักฐานที่เขียนของแต่ละคนไม่สอดคล้องกัน

(3) การใช้อักษรย่อต้องเขียนให้ชัดเจน หากสามารถเขียนคำเต็มได้จะเป็นการดีที่สุด

(4) กรณีที่เขียนผิด หรือข้อความบางประโยคไม่ถูกต้อง ให้ใช้ขีดฆ่าและเซ็นชื่อกำกับ การขีดฆ่าควรขีดเป็นเส้นเดียวตลอด เพื่อที่จะได้ไม่สามารถเขียนต่อเติมได้ในภายหลัง และไม่ควรรีดดินสอ เนื่องจากสามารถลบทิ้งได้

(5) การรายงานผลการตรวจควรรีบดำเนินการหลังจากตรวจ ไม่ควรทิ้งระยะเวลานานเกินไป เพราะอาจมีผลทางกฎหมายได้



บทที่ 3

แนวทางและข้อพิจารณา ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและ ผลไม้สด

เนื้อหาในบทนี้ คือแนวทางและข้อพิจารณาในการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่เข้าข่ายบังคับใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ซึ่งใช้บันทึกการตรวจ ตส.13 (60) ตามบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินสามารถพิจารณาตัดสินใจให้คะแนนได้ชัดเจน และมีความมั่นใจในการนำไปใช้มากขึ้น ทั้งนี้ ถือเป็น การสร้างมาตรฐานการตรวจประเมินให้สอดคล้องและเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั่วประเทศ โดยมีคำแนะนำการใช้ดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลในตารางช่อง “น้ำหนัก” และ “สิ่งที่ต้องตรวจสอบ” เป็นข้อความที่คัดลอกมาจากบันทึกการตรวจ ตส.13 (60)
2. ข้อมูลในตารางช่อง “ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน” คือ คำอธิบายในรายละเอียดเพื่อประกอบการพิจารณาตัดสินใจให้คะแนนในบันทึกการตรวจ ตส. 13 (60) อธิบายไว้เป็นรายชื่อ โดยอาศัยข้อมูลทางวิชาการ และข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ให้ข้อคิดเห็นต่อการจัดทำบันทึกการตรวจ
3. “ข้อแนะนำ” ที่เพิ่มท้ายในช่อง “ข้อพิจารณาการตรวจสอบสถานที่ผลิต” ในบางข้อ มีไว้เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถตรวจสอบได้ครอบคลุมมากขึ้น และสามารถแนะนำเพิ่มเติมให้ผู้ประกอบการ แต่ไม่จำเป็นต้องนำมาประกอบการพิจารณาให้คะแนน

ดังนั้น ขอให้ผู้ตรวจประเมินได้ศึกษาก่อนการตรวจประเมิน โดยแบ่งเนื้อหาเป็นรายหัวข้อ จำนวน 6 หัวข้อ ดังนี้

หัวข้อที่ 1 สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต (คะแนนเต็ม 11 คะแนน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
	1.1 สถานที่ตั้ง	สถานที่ตั้งอาคาร บริเวณใกล้เคียง และอาคารคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ได้ง่าย ควรมีลักษณะดังต่อไปนี้
<p>กรณีพบว่าบริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1 – 1.1.7 ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมดอันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ</p>		
0.25	1.1.1 ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว	ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วและสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการสะสมบ้าง ต้องมีระยะสั้น และมีการจัดการหรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สิ่งสกปรก หรือสัตว์พาหะเข้าไปในอาคารผลิต เช่น จัดเป็นบริเวณแยก เป็นสัดส่วน ไม่วางชิดกำแพง และมีการดูแลทำความสะอาดสม่ำเสมอ เป็นต้น <u>สิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว</u> เช่น เครื่องจักรอุปกรณ์และภาชนะบรรจุที่ชำรุดหรือที่ไม่ใช้วัตถุดิบรอส่งคืน เครื่องแต่งกายและของใช้ส่วนตัว เป็นต้น
0.25	1.1.2 ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล	ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล จนก่อให้เกิดกลิ่น หรือเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง และเชื้อโรคต่างๆ สิ่งปฏิกูล รวมถึงขยะหรือของเสียที่เนาเปื้อยได้ เช่น เศษผักผลไม้หรืออาหารจากการผลิตและกิจกรรมอื่น
0.25	1.1.3 ไม่มีฝุ่นหรือควันมากผิดปกติ	ไม่มีฝุ่นหรือควันมาก จนอาจก่อให้เกิดความไม่สะดวกในการทำงาน และปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ข้อแนะนำ แนวทางการพิจารณาอาจใช้มาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม หรือกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขในการอ้างอิง
0.25	1.1.4 ไม่มีวัตถุอันตราย	ไม่มีวัตถุอันตราย และสารเคมีอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ หรือเป็นอันตรายต่อร่างกาย และควรพิจารณาถึงกลิ่นสารเคมีที่อาจปนเปื้อนไปในบริเวณผลิตและผลิตภัณฑ์ด้วย <u>วัตถุอันตราย</u> หมายถึง วัตถุอันตรายตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย ได้แก่ วัตถุที่ระเบิดได้ วัตถุไวไฟ วัตถุมีพิษ วัตถุที่ทำให้เกิดโรค วัตถุกัมมันตรังสี วัตถุที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม วัตถุกัดกร่อน วัตถุที่ก่อให้เกิดการระคายเคือง

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
		<p>วัตถุอันตรายที่ใช้ในการรักษาสุขลักษณะในสถานที่ผลิต เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดสัตว์แมลง เป็นต้น</p> <p><u>แนวทางการให้คะแนน</u></p> <p>หากพบว่าในบริเวณสถานที่ผลิตมีวัตถุอันตรายดังกล่าว แต่มีการแยกบริเวณการจัดเก็บที่เป็นสัดส่วน สามารถป้องกันการปนเปื้อนลงสู่อาหาร สามารถให้คะแนนระดับ “พอใช้”</p>
0.25	1.1.5 ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์	ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ ควรพิจารณาถึงโอกาสการปนเปื้อน กลิ่น และกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงสัตว์ เช่น การให้อาหารสัตว์ การทำความสะอาดคอก/กรงสัตว์/บ่อเลี้ยง เป็นต้น
0.25	1.1.6 ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก	ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก จนอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ได้
0.25	1.1.7 มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง	<p>มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารที่สามารถรองรับน้ำทิ้งภายในอาคาร และน้ำฝน เพื่อให้ระบายออกทางระบายน้ำสาธารณะได้อยู่ในสภาพที่ดี ไม่แตกรั่ว ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารไม่จำเป็นต้องมีตะแกรงปิดครอบท่อระบายน้ำ แต่ควรมีตะแกรงดักเศษอาหารที่ปลายท่อ เพื่อป้องกันการอุดตัน</p> <p><u>ข้อแนะนำ</u> บริเวณที่ตั้งอาคารผลิตไม่ควรอยู่ใกล้กับแหล่งบำบัดน้ำทิ้ง ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ หรืออาจก่อให้เกิดความไม่สะดวกในการทำงาน</p> <p><u>แนวทางการให้คะแนน</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีเป็นร่องน้ำ แต่สามารถทำให้น้ำทิ้งไหลออกจากสถานที่ผลิตไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะได้ ให้พิจารณาถึงโอกาสการปนเปื้อน ประเภทของน้ำทิ้งว่ามีการสะสมจนเน่าเสียหรือไม่ โดยให้คะแนนระดับ “พอใช้” หรือ “ปรับปรุง” แล้วแต่กรณี - กรณีที่ผู้ผลิตใช้วิธีการปล่อยน้ำทิ้งไหลไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะตามธรรมชาติ โดยไม่มีมาตรการจัดการไม่ให้เกิดการสะสมสกปรกจนเน่าเหม็น ให้คะแนนระดับ “ปรับปรุง”



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
	1.2 อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ	
1.0	1.2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง	พื้นผนัง เพดาน รวมถึงอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบน มีสภาพสะอาด ไม่ชำรุด ไม่หลุตร่อน จนอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน จัดให้มีฝาครอบหลอดไฟที่สะอาดในบริเวณผลิตที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนลงสู่อาหาร มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุให้เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ สะดวกต่อการปฏิบัติงาน และไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องที่เป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเป็นแหล่งหลบซ่อนของสัตว์และแมลง
1.0	1.2.2 แยกบริเวณคัดและบรรจุ เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย	ต้องแยกบริเวณคัดและบรรจุฝักหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย <u>ข้อเสนอแนะ</u> 1. กรณีผลิตใกล้กับบ้านพักอาศัย ให้กั้นแยกสัดส่วนที่ชัดเจนที่ชัดเจน สามารถป้องกันการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ อันเนื่องจากผู้ไม่เกี่ยวข้อง 2. กรณีสถานที่ผลิตขนาดเล็ก ซึ่งมีชั้นบนเป็นที่พักอาศัย และมีบันไดขึ้นลงอยู่ตรงบริเวณที่เป็นทางผ่านไปยังบริเวณผลิต อันก่อให้เกิดการปนเปื้อน ข้ามไปสู่ผลิตภัณฑ์ได้ทั้งจากการที่มีผู้เดินผ่านหรือจากการทำความสะอาดบริเวณที่พักอาศัย ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำ ดังนี้ - จัดหาทางขึ้นลงที่พักอาศัยใหม่ โดยให้แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิต - หากไม่สามารถจัดหาทางขึ้นลงใหม่ ให้กั้นบริเวณทางขึ้นลงที่พักอาศัยเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิตอย่างถาวร และปิดช่องบันไดทางขึ้นลงให้ทึบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารได้ 3. กรณีสถานที่ผลิตอยู่ภายในบริเวณที่พักอาศัย ให้กั้นแยกสัดส่วนที่ชัดเจน เพื่อให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีสาเหตุจากผู้ไม่เกี่ยวข้อง 4. กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อ 1-3 และจำเป็นต้องใช้ทางขึ้นลงเดิม จะต้องมามีมาตรการอื่นที่เหมาะสม เพื่อแสดงว่าป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้อย่างมีประสิทธิภาพ
0.25	1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงาน	จัดให้มีแสงสว่างที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานในอาคารคัดและบรรจุฝักหรือผลไม้สด



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
0.25	1.2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน	จัดให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดความสะดวกในการปฏิบัติงาน และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ โดยต้องคำนึงถึงการไหลเวียนของอากาศภายในอาคารคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดด้วย
0.25	1.2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ	มีท่อหรือทางระบายน้ำที่มีขนาดเหมาะสมเพื่อรองรับปริมาณน้ำทิ้งจากกระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด และจากการล้างทำความสะอาดอาคารผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำนอกอาคาร
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลง เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสอาหาร	อาคารคัดและบรรจุสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง อาจมีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันการเข้ามาของสัตว์และแมลง เช่น มุ้งลวด ม่านพลาสติก ตาข่ายดักนก ตะแกรงที่ท่อ/ทางระบายน้ำ เป็นต้น



หัวข้อที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
1.0	2.1 ทำความสะอาดได้และทั่วถึง	การออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์เหมาะสม ไม่มีจุดอับและซอกมุมที่ยากแก่การทำความสะอาด ติดตั้งในบริเวณที่ง่ายต่อการเข้าถึงในการทำทำความสะอาดและบำรุงรักษาและเป็นไปตามสายงานการผลิต
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด	ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รอยเชื่อมต่อของภาชนะและอุปกรณ์ต้องเรียบไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้น หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตามความเหมาะสม	พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร เช่น โต๊ะหรือยกพื้น ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมีความสูงเพียงพอในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้ <u>ข้อเสนอแนะ</u> 1. กรณีเป็นโต๊ะ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. 2. กรณียกพื้น สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 20 ซม.
1.0	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย และทั่วถึง	ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ และบริเวณที่ตั้งได้ง่าย และทั่วถึง
1.0	2.5 มีจำนวนเพียงพอ	มีจำนวนเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างปฏิบัติงาน หรือการเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ ในช่วงการรอปฏิบัติในขั้นตอนต่อไป

หัวข้อที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต (คะแนนเต็ม 30 คะแนน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
	3. การควบคุมกระบวนการคัดและบรรจุ	การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเพาะปลูกหรือแหล่งรวบรวมภาชนะบรรจุ การขนย้าย การเตรียม การล้าง การคัด การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง
	3.1 วัตถุดิบผัก หรือผลไม้สด	
2.0 (M)	3.1.1 มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย (ข้อบกพร่องรุนแรง)	<p>มีหลักฐานแสดงผลการตรวจประเมินจากคู่ค้า (Secondary Audit) ในเรื่องระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ครอบคลุมแหล่งที่มา และชนิดของวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่รับซื้อ ตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินในภาคผนวก 1</p> <p>หรือแหล่งเพาะปลูกมีใบรับรองมาตรฐานอื่นที่สูงกว่า เช่น ใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (มกษ.) / เกษตรอินทรีย์ฯ Global GAP, Thai GAP เป็นต้น ทั้งนี้ ชนิดพืชที่ได้รับการรับรองต้องสอดคล้องครบถ้วนกับการผลิตของโรงคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด และใบรับรองยังไม่หมดอายุ</p> <p>กรณีที่ไม่แสดงผลการตรวจประเมินคู่ค้า หรือใบรับรองมาตรฐาน GAP มาแสดงตามข้างต้น ผู้ตรวจประเมินสามารถพิจารณามาตรการในการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบจากแหล่งเพาะปลูก ได้ดังนี้</p> <p>มีการสุ่มตรวจสอบสารเคมีตกค้างด้วยชุดทดสอบในกลุ่มที่ครอบคลุม 4 กลุ่มของสารเคมีทางการเกษตร เช่น GPO-TM Kit อย่างน้อย 1 ครั้ง/รายเกษตรกร ในรุ่นการเพาะปลูกผัก (Crop) หรือรุ่นการเก็บเกี่ยวผลไม้ชนิดนั้นๆ หรือทุกรุ่นการผลิต กรณีไม่มีรุ่นการเพาะปลูก ซึ่งต้องครบทุกชนิดของวัตถุดิบ และมีบันทึกผลหากมีหลักฐานตามข้างต้น สามารถพิจารณาให้คะแนนระดับ “พอใช้” ได้</p>



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
1.5 (M)	3.1.2 มีทะเบียนเกษตรกร (ชื่อบกพร่องรุนแรง)	<p>มีการจัดทำทะเบียนเกษตรกร ทั้งในกรณีที่รับซื้อโดยตรงจากเกษตรกร และซื้อจากผู้รวบรวมหรือผู้จัดหา ซึ่งอาจเป็นแหล่งรวบรวมที่มีการเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้น โดยเอกสารแสดงรายละเอียดของทะเบียนเกษตรกร ต้องมีข้อมูลอย่างน้อยประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชื่อเกษตรกร 2. ที่ตั้ง/แปลง 3. ชนิดผักผลไม้ 4. มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง <p><u>แนวทางการให้คะแนน</u></p> <p>กรณีที่มีการจัดทำทะเบียนเกษตรกรที่มีข้อมูลไม่ครบถ้วน ให้พิจารณาว่าสามารถ ตามสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้นๆ หรือไม่ ถ้าไม่สามารถตามสอบย้อนกลับได้ครบถ้วน ให้พิจารณาให้คะแนนระดับ “ปรับปรุง”</p>
0.5	3.1.3 มีทะเบียนผู้รวบรวมหรือ ผู้จัดหา (ถ้ามี)	<p>ในกรณีที่มีการรับซื้อวัตถุดิบจากผู้รวบรวมหรือผู้จัดหา ต้องจัดทำทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาด้วย เพื่อให้สามารถตามสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิตอาหาร (Food Supply Chain)</p>
0.75	3.1.4 มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ	<p>มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด โดยมีรายละเอียด ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ชุดทดสอบอย่างง่าย : มีความถี่ในการตรวจสอบสารเคมีตกค้าง ในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอ <u>ตามความเสี่ยงอย่างน้อย 1 ครั้ง/รายเกษตรกร ในรุ่นการเพาะปลูกผักหรือผลไม้ชนิดนั้นๆ (Crop)</u> โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายที่ครอบคลุมกลุ่มสารที่อนุญาตให้ใช้กับผักหรือผลไม้สดชนิดนั้นๆ และมีบันทึกผล 2) ห้องปฏิบัติการ : มีการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ โดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานที่ได้รับการรับรองอย่างน้อย <u>ปีละ 1 ครั้ง</u> ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง เพื่อตามสอบระบบการควบคุม การใช้สารเคมีของแปลงเพาะปลูก โดยพิจารณาเลือกชนิดผักที่ดำเนินการสุ่มตรวจจากประวัติผลการเฝ้าระวังด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
		<p>โดยกรณีที่พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบหรือห้องปฏิบัติการ ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ต้องจัดให้มีมาตรการการแก้ไข เช่น ผล Test kit ไม่ผ่าน ต้องไม่รับซื้อวัตถุดิบใน lot นั้นๆ และสุ่มตรวจซ้ำในการรับซื้อครั้งต่อไปเป็นต้น ซึ่งหากไม่มีการดำเนินการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการ โดยการส่งเสริม ให้คำแนะนำแก่ตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ซ้ำ สามารถให้คะแนนระดับ “ปรับปรุง”</p> <p><u>ข้อเสนอแนะ</u></p> <p>ผู้ผลิตควรจัดทำบัญชีรายชื่อสารเคมีที่ใช้ในแปลงปลูกพืชแต่ละชนิดตามรายชื่อแปลงเกษตรกรที่รับซื้อ เพื่อให้ทราบชนิดของสารเคมีที่ใช้ และกำหนดรายการสุ่มตรวจสารเคมีตกค้างได้อย่างเหมาะสม</p>
0.5	3.1.5 มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะและหมุนเวียนไปใช้อ้อย่างมีประสิทธิภาพ	กรณีที่ยังไม่นำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการคัด ตัดแต่ง และบรรจุโดยทันที ต้องเก็บรักษาเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและเน่าเสีย และไม่วางวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดไว้บนพื้นอาคารโดยตรง มีการบ่งชี้ชนิดของวัตถุดิบและข้อมูลเพียงพอเพื่อใช้ในการทวนสอบย้อนกลับ และมีระบบหมุนเวียนการนำไปใช้ตามลำดับก่อนหลังอย่างมีประสิทธิภาพ
3.2 ภาชนะบรรจุ		
0.5	3.2.1 สะอาด ทำจากวัสดุไม่เป็นพิษ เหมาะสมกับการบรรจุอาหาร	ภาชนะบรรจุที่ใช้ในกระบวนการผลิต รวมถึงใช้เพื่อการขนย้ายลำเลียง ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ แข็งแรงทนทาน มีจำนวนเพียงพอกับวัตถุประสงค์การใช้งาน เช่น ใช้สำหรับระหว่างกระบวนการคัด ตัดแต่ง ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เป็นต้น ภาชนะบรรจุนั้นไม่เคยบรรจุวัตถุดิบหรือสารพิษมาก่อน และมีการตรวจสอบและคัดแยกภาชนะที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
0.5	3.2.2 มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ	มีการเก็บรักษาภาชนะบรรจุอย่างถูกสุขลักษณะโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ
0.5	3.2.3 มีการทำความสะอาดก่อนการนำไปใช้ (ตามความจำเป็น)	มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุก่อนการใช้งาน (ตามความจำเป็น)
3.3 การล้างทำความสะอาด การคัด การตัดแต่ง การเคลือบผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ		
0.5	3.3.1 มีการคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่กรณี)	มีมาตรการการคัดแยกสิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เน่าเสียออกจากวัตถุดิบผักหรือ ผลไม้สด มีการล้างทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเหมาะสมกับชนิดของผักหรือผลไม้สดตามความจำเป็น

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
0.5	3.3.2 มีการตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะ	มีการควบคุมกระบวนการตัด ตัดแต่งอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิด การปนเปื้อน
1.5 (M)	3.3.3 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ (ข้อบกพร่องรุนแรง)	<p>กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เช่น สารเคลือบผิว สารฆ่าเชื้อรา เป็นต้น ต้องใช้ให้ถูกต้องตามเงื่อนไขการใช้ เช่น ชนิดอาหาร ชนิดวัตถุเจือปนอาหาร และปริมาณสูงสุดที่อนุญาต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหารหรือในกรณีที่มีการยืนยันความใช้ได้ (validate) ก็ต้องมีการปฏิบัติให้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - สูตรส่วนประกอบ คำนวณแล้วไม่เกินเกณฑ์การใช้ - กรณีมีการใช้สารช่วยในการผลิต (Processing Aid) ต้องมีมาตรการเอาออก - มีการควบคุมการซั่ง /ตวง/วัด วัตถุเจือปนอาหารให้ถูกต้อง และมีบันทึกผล โดยใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่เที่ยงตรงและแม่นยำ (ได้รับการสอบเทียบ) - มีวิธีการควบคุมการคลุกผสมที่ทั่วถึง และสม่ำเสมอและมีบันทึกผล <p>กรณีที่มีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ต้องเลือกใช้ตามชนิดและปริมาณที่เหมาะสม และจัดทำบันทึกควบคุมการใช้สารเคมี เพื่อควบคุมความเข้มข้นของสารเคมีอย่างสม่ำเสมอ และมีวิธีการ ตรวจสอบสารเคมีตกค้าง ตามความถี่ที่เหมาะสมอย่างสม่ำเสมอ</p>
0.5	3.3.4 มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ	มีการควบคุมกระบวนการซั่งน้ำหนักและการบรรจุอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะอุปกรณ์ และผู้ปฏิบัติงาน และมีบันทึกการบรรจุ
0.5	3.3.5 มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกสุขลักษณะ	<p>มีการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดที่ผ่านกระบวนการคัดและบรรจุเรียบร้อยแล้วอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน มีการควบคุมสภาวะการเก็บรักษา เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ</p> <p>กรณีเก็บรักษาในห้องเย็นก่อนการขนส่ง ต้องจัดเก็บโดยมีชั้นหรือยกพื้น มีการควบคุมและตรวจสอบอุณหภูมิห้องเย็นอย่างสม่ำเสมอ และจัดเก็บ โดยแยกบริเวณที่จัดเก็บวัตถุดิบอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
0.5	3.4 ในระหว่างการผลิตอาหาร มีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหาร	ระหว่างการผลิตอาหารต้องขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ให้พิจารณาในภาพรวมทั้งกระบวนการผลิต เช่น การคัดแยกวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุในระหว่างกระบวนการผลิต และพฤติกรรมปฏิบัติของพนักงาน
	3.5 น้ำ หรือน้ำแข็ง ที่ใช้ในกระบวนการผลิต	
0.5	3.5.1 ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ การใช้	น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตโดยเฉพาะในขั้นตอนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ หรือที่ผ่านการตัดแต่ง มีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมตามความจำเป็นกับวัตถุประสงค์การใช้งาน โดยจัดให้มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และมีการตรวจเฝ้าระวัง (In house control) ตามความถี่ที่เหมาะสม กรณีนำกลับมาใช้ซ้ำ ควรผ่านขั้นตอนการปรับปรุงคุณภาพที่เหมาะสมก่อนนำมาใช้งาน (แล้วแต่กรณี)
0.5	3.5.2 มีการเก็บรักษา การขนย้าย และนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ	มีการขนย้าย เก็บรักษา และนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น จัดให้มีฝาปิดถังเก็บน้ำที่ผ่านการปรับคุณภาพแล้ว
	3.6 ผลิตภัณฑ์	
1.5 (M)	3.6.1 มีการชี้บ่งรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ (ข้อบกพร่องรุนแรง)	มีการบ่งชี้ ระบุรุ่นการผลิต หรือการคัดและบรรจุที่ภาชนะบรรจุของผักหรือผลไม้สดที่ผ่านกระบวนการคัดและบรรจุ เพื่อให้สามารถตามสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ
0.5	3.6.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม	มีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่คุณภาพไม่ได้มาตรฐานไปดำเนินการอย่างเหมาะสม เช่น การนำไปผ่านกระบวนการผลิตใหม่หรือนำไปผ่านการล้างทำความสะอาดใหม่ การปกปิดเปลือกนอก การทำลายทิ้ง เป็นต้น
0.5	3.6.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม และการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย	การเก็บรักษา และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย เช่น การควบคุมอุณหภูมิเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ เป็นต้น

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อพิจารณาการตรวจประเมิน
	3.7 บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย 1 ปี	มีการจัดเก็บบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ กระบวนการคิดและบรรจุ รวมถึงผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ไว้อย่างน้อย 1 ปี โดยมีการจัดเก็บไว้อย่างครบถ้วน สามารถสืบค้นเพื่อแสดงต่อเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ เพื่อให้สามารถตามสอบย้อนกลับได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยมีรายการบันทึกและรายงานที่สำคัญ ดังนี้
0.15	3.7.1 ทะเบียนเกษตรกรผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด	เอกสารตามข้อ 3.1.2 ที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับชื่อเกษตรกรที่ตั้ง/แปลง ชนิดผักหรือผลไม้สด มาตรฐานที่ได้รับการรับรองเพื่อการตามสอบย้อนกลับ และ 3.1.3 (ถ้ามี)
0.1	3.7.2 บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด	บันทึกแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับชนิดและปริมาณของวัตถุดิบที่รับซื้อ และมีความสอดคล้องกับทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด
0.1	3.7.3 บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัตถุดิบเจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การตัดและการบรรจุ	บันทึกที่แสดงรายละเอียดในการควบคุมกระบวนการคิดและบรรจุ ดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. บันทึกควบคุมการใช้วัตถุดิบเจือปนอาหาร 2. บันทึกควบคุมการใช้สารเคมีล้างวัตถุดิบ 3. บันทึกการควบคุมการตัด และบรรจุ 4. รายงานการสอบเทียบเครื่องชั่ง (กรณีใช้วัตถุดิบเจือปนอาหาร) 5. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในการผลิต
0.1	3.7.4 บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการจำหน่าย	บันทึกที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด เพื่อให้ทราบการกระจายสินค้าในแต่ละรุ่นการผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับที่มีประสิทธิภาพ
0.1	3.7.5 เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก	เอกสารตามข้อ 3.1.1 แสดงการรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก
0.1	3.7.6 บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย	เอกสารตามข้อ 3.1.4 แสดงผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย
0.1	3.7.7 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด โดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	เอกสารตามข้อ 3.1.4 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

หัวข้อที่ 4: การสุขาภิบาล (คะแนนเต็ม 13 คะแนน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด	<p>น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต หมายถึง น้ำที่ไม่สัมผัสกับอาหาร เช่น น้ำใช้ล้างมือ ภาชนะ เครื่องมืออุปกรณ์ เป็นต้น ต้องเป็นน้ำที่สะอาด และจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น มีการขนส่ง/ขนย้ายที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์</p> <p><u>ข้อเสนอแนะ</u></p> <p>น้ำที่ใช้ล้างมือและน้ำที่ใช้ล้างภาชนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ควรมีการเติมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรคในน้ำ ป้องกันการปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p>
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม และเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม	<p>จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดที่เพียงพอ และมีระบบการกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม</p> <p><u>แนวทางการให้คะแนน</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • กรณีขยะภายนอกโรงงาน ต้องมีมาตรการป้องกันการเพาะพันธุ์สัตว์พาหะ • กรณีขยะแห้งภายในโรงงาน ควรมีภาชนะรองรับ ซึ่งเป็นถุง/ตะกร้าไม่มีฝาปิด สามารถพิจารณาให้คะแนนระดับ “พอใช้” ได้ • กรณีขยะที่เน่าเสียได้ ให้พิจารณาดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - มีถังขยะพร้อมฝาปิด ให้คะแนนระดับ “ดี” - มีถัง/ถุงขยะ ไม่มีฝาปิด มีการขนย้ายโดยเร็ว ไม่มีการหมักหมมภายในบริเวณผลิต ให้คะแนนระดับ “พอใช้” - มีถังขยะ แต่มีการสะสมขยะจนมีกลิ่นเหม็น เป็นแหล่งอาหาร และเพาะพันธุ์สัตว์พาหะนำโรค จนอาจเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคไปสู่อาหาร ให้คะแนนระดับ “ปรับปรุง”
0.5	4.3 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ	<p>มีวิธีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับสู่บริเวณผลิตอาหาร ทั้งนี้ พื้นอาคารและทางระบายน้ำควรลาดเอียง</p> <p><u>ข้อเสนอแนะ</u></p> <p>การตรวจประเมินมุ่งเน้นการจัดการของผู้ประกอบการในการระบายน้ำทิ้งอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่เกิดการหมักหมม จนเกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งสะสมเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง</p>



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม	
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง	มีห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง แนวทางการให้คะแนน กรณีที่อยู่ในบริเวณเดียวกัน ซึ่งผู้ประกอบการมีการจัดแบ่งพื้นที่การผลิตให้เป็นสัดส่วน กันเป็นผนังถาวร และไม่มีกิจกรรมการผลิตใกล้กับห้องส้วม สามารถพิจารณาให้คะแนนระดับ “พอใช้”
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด	อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ สะอาด และถูกต้องตามสุขลักษณะ
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์จำนวนห้องน้ำห้องส้วมต่อคนงาน
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง	มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมพร้อมอุปกรณ์ในการล้างมือ เช่น สบู่เหลว น้ำยาฆ่าเชื้อโรค อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เป็นต้น <u>ข้อแนะนำ</u> ควรแนะนำให้มียูปรณ์ทำให้มือแห้งหรือผ้าเช็ดมือที่สะอาด มีการเปลี่ยนแปลงตามเวลาที่เหมาะสม
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด	อ่างล้างมือและอุปกรณ์ใช้งานได้ สะอาด และถูกต้องเหมาะสมตามสุขลักษณะ
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน	จัดให้มีอ่างล้างมือจำนวนที่เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต	
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง	มีอุปกรณ์ที่ใช้ล้างมือ เช่น สบู่ น้ำยาฆ่าเชื้อโรค <u>ข้อแนะนำ</u> การผลิตอาหารประเภทที่มือต้องแห้งก่อนเข้าไปปฏิบัติงาน ควรติดตั้งอุปกรณ์ทำให้มือแห้งด้วย
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด	อ่างล้างมือใช้งานได้ สะอาด ถูกสุขลักษณะ <u>ข้อแนะนำ</u> อ่างล้างมือควรเป็นชนิดที่ไม่ต้องใช้มือสัมผัสก๊อกน้ำขณะเปิดปิด เช่น ใช้เท้าเหยียบ เขาคัน หรือข้อศอกดัน เป็นต้น
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน	จัดให้มีอ่างล้างมือจำนวนที่เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม	มีอ่างล้างมือด้านหน้าหรือในบริเวณผลิต และติดตั้งในตำแหน่งที่สะดวกต่อการล้างมือก่อนปฏิบัติงานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

หัวข้อที่ 5: การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (คะแนนเต็ม 6 คะแนน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	จัดให้มีการทำความสะอาดตัวอาคาร พื้น ผนัง เพดานสม่ำเสมอ และมีการดูแลรักษาสภาพของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตให้ทำงานได้ดี ปลอดภัย และไม่มีการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลความปลอดภัยอาคารผลิตหรือบริเวณคัดบรรจุอย่างสม่ำเสมอ	ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี สะอาด และถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ มีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน รวมทั้งมีการทำความสะอาดตามความเหมาะสมระหว่างการผลิตโดยเฉพาะพื้นผิวที่หมักหมม เช่น โตะ สายพาน โดยพิจารณาความถี่ในการทำความสะอาดประกอบด้วย
1.0	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน	จัดเก็บสารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และสารเคมีที่ใช้ในการบำรุงรักษาแยกจากสารเคมีที่ใช้กำจัดสัตว์และแมลง โดยเฉพาะต้องแยกสารเคมีที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ เช่น วัตถุเจือปนอาหารอย่างเด็ดขาด และมีป้ายชื่อแสดงสารเคมีเป็นภาษาไทยอย่างชัดเจน <u>แนวทางการให้คะแนน</u> กรณีสถานที่ผลิตขนาดเล็ก มีชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด และรักษาสุขลักษณะจำนวนน้อย สามารถจัดเก็บไว้ในตำแหน่งที่ง่ายต่อการใช้งาน และไม่ปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในอาหาร มีฉลากระบุชื่อสารเคมีที่ชัดเจน รวมถึงกรณีมีการแบ่งใช้งานด้วย สามารถให้คะแนนระดับ “ดี”

หัวข้อที่ 6: บุคลากร และสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	มีการใช้ความรู้และควบคุมบุคลากรที่มีหน้าที่สัมผัสอาหาร ให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามสุขลักษณะ
1.0	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต ไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง	ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคหรือเป็นพาหะของโรค คือ โรคทางเดินอาหาร ทางเดินหายใจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตหรือผลิตภัณฑ์ หรือโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ได้แก่ โรคเท้าช้าง โรคเรื้อน โรคติดยาเสพติด โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ โรคพิษสุราเรื้อรัง วัณโรคในระยะอันตราย หรือมีการไอจาม หรือเป็นหวัด โดยให้พิจารณาจากการสุ่มตรวจผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร <u>แนวทางการให้คะแนน</u> - มีผลการตรวจสุขภาพประจำปี ให้คะแนนระดับ “ดี” - ไม่มีผลการตรวจสุขภาพ แต่ขณะตรวจ ไม่พบพนักงานเป็นหวัด มีบาดแผล หรือมีอาการของโรคข้างต้น ให้คะแนนระดับ “พอใช้”
		- ไม่มีผลการตรวจสุขภาพ พบพนักงานมีอาการของโรคติดต่อข้างต้น มีบาดแผลโดยไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน ให้คะแนนระดับ “ปรับปรุง”
	6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังนี้	
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุม หรือผ้ากันเปื้อนสะอาด	ผู้ปฏิบัติงานสวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนต้องสะอาด
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้า ที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การเปลี่ยนรองเท้า จุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	มีมาตรการในการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ	ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ ขณะปฏิบัติงาน เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ต่างหู เข็มกลัด เป็นต้น <u>แนวทางการให้คะแนน</u> กรณีมีการสวมใส่เครื่องประดับ แต่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน เช่น สวมใส่แหวน/สายสิญจน์ ซึ่งมีการใส่ถุงมืออย่างในการปฏิบัติงาน ซึ่งหากพิจารณาแล้วว่าไม่มีความเสี่ยงในการร่วงหล่นหรือปนเปื้อนลงสู่อาหาร ให้คะแนนระดับ “พอใช้”

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
0.5	6.2.4 เล็บสั้น และสะอาด	มีการดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนที่จะสัมผัสกับอาหาร
0.75	6.2.5 มือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน	ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและภายหลังกลับจากห้องน้ำ หรือห้องส้วม หรือหลังจากออกนอกบริเวณปฏิบัติงาน
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาด ขณะปฏิบัติงาน	มีการสวมหมวก ผ้าคลุมผม หรือตาข่าย ซึ่งสามารถคลุมเส้นผม ตลอดใบหู เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเส้นผม รังแค และสิ่งสกปรกอื่นๆ ในส่วนของศีรษะลงสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
0.25	6.3 มีการแสดงคำเตือนห้าม บุคลากร และผู้ปฏิบัติงานแสดง พฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร	แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย รับประทานอาหารในบริเวณผลิต เป็นต้น
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติ สำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใน บริเวณผลิต	มีข้อปฏิบัติให้ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต ซึ่งอาจเป็นเอกสาร ป้ายประกาศ หรือมีการบอกกล่าวให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องทราบข้อปฏิบัติ เป็นต้น สามารถให้คะแนนระดับ “ดี”



חכמתארת



ภาคผนวก 1

แนวทางการตรวจ

ระบบควบคุมการใช้สารเคมีของแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit)
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้
ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

(1) คุณสมบัติผู้ตรวจ

1. มีความรู้และความเข้าใจ ระบบควบคุมการใช้สารเคมีของแหล่งเพาะปลูก
2. มีประสบการณ์การตรวจสอบไม่น้อยกว่า 1 ปี
3. มีการศึกษาในด้านการเกษตร หรือเทียบเท่า ระดับการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี
4. มีความรู้ด้านการตรวจประเมินตามมาตรฐานสากล หรือผ่านการอบรมความรู้ด้านการตรวจสอบ
ตรวจประเมินตามสากล
5. ต้องไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ขอรับการรับรอง



(2) แนวทางการปฏิบัติตามระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก สำหรับเกษตรกรและผู้ตรวจ(คู่ค้า)

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(คู่ค้า)
1. การใช้ปุ๋ยในการเพาะปลูก			
1.1	<p>น้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก ต้องไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในผลผลิต กรณีที่มีความเสี่ยงหรือไม่แน่ใจ 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"/> ใช้ร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ 	<p>เกษตรกรต้องให้ข้อมูลเรื่องแหล่งน้ำที่เก็บพืชปลูกในแปลง 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"/> ใช้ร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ <p>- ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ไม่เหมาะสม หรือมีความเสี่ยง ต้องขอเก็บน้ำส่งตรวจ เช่น ใช้จากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์ แหล่งน้ำที่ใช้มีการใช้ร่วมกันกับการผลิต หรือกิจกรรมที่มีการปล่อยน้ำเสียลงแหล่งน้ำ และมีวิธีการแก้ไข เช่น หลีกเลี่ยงการใช้น้ำหลังฝนตกใหม่ๆ</p> <p>- ถ้าไม่มีเพียงพอ แสดงวิธีการแก้ไข</p>	<p>ทำรายการตรวจประเมินความเสี่ยงแหล่งน้ำที่เกษตรกรใช้ในการเพาะปลูก ในส่วนที่เก็บพืชปลูก ผู้ตรวจประเมินต้องพิจารณาความเสี่ยงที่อาจมากับน้ำที่ใช้ ร่วมกับบันทึกการประเมินความเสี่ยงของเกษตรกรเอง และอาจมีรายงาน การวิเคราะห์คุณภาพน้ำประกอบคำถามเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ใช้น้ำจากที่ใดในการเพาะปลูก (2) ใช้น้ำด้วยวิธีใด (3) เคยปัญหาบ้างหรือไม่

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
2. การจัดการสารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องและปลอดภัย			
2.1	<p>หากเกษตรกรใช้สารเคมีทางการเกษตร ต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) สารเคมีทางการเกษตรต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร (2) เกษตรกรต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ หรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร (3) เกษตรกรต้องมีระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตรก่อนการเก็บเกี่ยวตามช่วงเวลาที่ได้รับอนุญาต (PHI) 	<p>ถ้าเกษตรกรมีการใช้สารเคมีทางการเกษตร เกษตรกรต้องปฏิบัติตามวิธีปฏิบัติ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ได้รับขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น หรือซื้อสารเคมีทางการเกษตรที่มีเลขที่ขึ้นทะเบียน (2) เกษตรกรต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ คำแนะนำข้างฉลาก หรืออ้างอิงคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกษตรในพื้นที่ เช่น อัตราการผสมสารเคมี วิธีการป้องกันตนเอง เป็นต้น (3) เกษตรกรต้องดูถึงระยะเวลาปลอดภัย มีระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตร ก่อนการเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะสารเคมีตัวสุดท้ายที่ใช้ฉีดพ่น ซึ่งช่วงระยะเวลาดังกล่าว มีระบุไว้ที่ข้างฉลาก (PHI) หรือเกษตรกรทำเป็นตารางแสดงรายการสารเคมีที่ใช้ทั้งหมดพร้อมค่า PHI ด้วย 	<p>รายการตรวจของผู้ตรวจ ต้องระบุรายละเอียดการตรวจในข้อ 2.1 ที่เกี่ยวข้องกับ การใช้สารเคมีทางการเกษตรของเกษตรกร หากเกษตรกรมีการใช้ ผู้ตรวจต้องพิจารณา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ขอดูตัวอย่างสารเคมีทางการเกษตรที่เกษตรกรใช้ พร้อมกับถามเรื่องการใช้สารเคมี รู้จักทะเบียนสารเคมีทางการเกษตรที่ใช้ หรือไม่ หรือกรณีที่ไม่ใช่สารเคมีทางการเกษตร เกษตรกรมีการดูแลเลขที่ขึ้นทะเบียน หรือไม่ (2) สอบถามวิธีการใช้สารเคมีทางการเกษตรจากเกษตรกร ว่าได้รับคำแนะนำจากไหนบ้าง คำตอบที่ต้องตอบ เช่น ดูจากข้างฉลาก หรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกษตรในพื้นที่ อาจารย์ในสถานประกอบการ ตำรา (3) สอบถามเกษตรกรมีการดูอะไรบ้างก่อนจะเก็บเกี่ยว เช่น ต้องดูว่าพ้นจากวันที่ระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตรหรือยัง และดูวันที่มีการใช้สารเคมีทางการเกษตรหรือยัง และดูวันที่มีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช เพื่อพิจารณาว่ามีระยะเวลาที่มีความปลอดภัย ซึ่งระบุไว้ข้างฉลาก (PHI) หรือไม่รายการสารเคมีที่ใช้ พร้อมค่า PHI
2.2	<p>เกษตรกรได้รับการอบรมความรู้และความเข้าใจการใช้สารเคมีทางการเกษตร, สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช, ระบบการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM) หรือ หลักสูตรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสารเคมีทางการเกษตร</p>	<p>เกษตรกรต้องเข้ารับการอบรม สามารถใช้ และมีความเข้าใจในการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ที่ถูกวิธีและปลอดภัย เพื่อให้เข้าใจวิธีการเลือกใช้ วิธีการผสม การป้องกันตนเอง รวมทั้งการใช้ทางเลือกในการควบคุมศัตรูพืช หรือวิธีการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เป็นต้น</p>	<p>สอบถามความเข้าใจในการใช้สารเคมีเพื่อกำจัดศัตรูพืช เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ถูกต้อง เช่น วิธีผสม คำนวณปริมาณน้ำที่ผสม - วิธีการป้องกันตนเอง ทำอย่างไร - อาจขอเอกสาร การอบรมการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชอย่างปลอดภัย - มีการใช้วิธีการอื่นๆ ในการจัดการศัตรูพืชบ้างหรือไม่

ชื่อกำหนดในการตรวจ	แนวทางปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
2.3 เกษตรกรห้ามใช้หรือมีไว้ครอบครองวัตถุอันตรายทาง การเกษตรที่ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ครอบครองตาม พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และฉบับแก้ไข เพิ่มเติม	เกษตรกรต้องแจ้งเก็บสารเคมีทางการเกษตรชนิดต่าง ๆ เป็นสัดส่วนในสถานที่เก็บเฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ของสารแต่ละชนิด และสามารถควบคุมการหยิบใช้ได้ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ และไม่เกิดอันตราย ต่อบุคคล	เกษตรกรต้องไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตร และแนบเอกสาร รายชื่อวัตถุอันตรายที่ต้องห้าม และทำความเข้าใจถึง การห้ามใช้และห้ามมีไว้ครอบครอง
2.4 เกษตรกรต้องแจ้งเก็บสารเคมีทางการเกษตรชนิดต่าง ๆ เป็นสัดส่วนในสถานที่เก็บเฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ของสารแต่ละชนิด และสามารถควบคุมการหยิบใช้ได้ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ และไม่เกิดอันตราย ต่อบุคคล	เกษตรกรต้องเก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชไว้ในบริเวณ ที่ปิดมิดชิด มีความปลอดภัย และมีผู้รับ รับผิดชอบดูแล ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่สามารถเข้าออกได้ง่าย บริเวณที่เก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชต้องแยกออกจาก บริเวณที่จัดการผลิตภัณฑ์และภาชนะบรรจุพืชผัก	เกษตรกรต้องเข้าใจวิธีการเก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ที่ถูกต้องและมีความปลอดภัย ในบริเวณที่ปิดมิดชิด มีโครงสร้างที่แข็งแรง และอาจมีกำหนดผู้รับผิดชอบดูแล บริเวณดังกล่าวไม่สามารถเข้าออกได้ง่าย บริเวณที่เก็บ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ต้องแยกออกจากบริเวณที่ จัดการผลิตภัณฑ์และภาชนะบรรจุพืชผัก
2.5 เกษตรกรมีการทำความสะอาดเครื่องพ่นสารเคมีและ อุปกรณ์ภายหลังการใช้ทุกครั้ง โดยตรวจสอบเครื่องพ่น สารเคมีให้อยู่ในสภาพพร้อมที่จะใช้งานได้ อย่างมี ประสิทธิภาพ และกำจัดน้ำล้างถังด้วยวิธีที่ถูกต้อง	เกษตรกรต้องเข้าใจวิธีการปฏิบัติกรมิติดพ่นสารเคมี ป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทั้งก่อนและหลังใช้ งานทุกครั้ง วิธีการทำความสะอาด บางรูปการฉีดพ่น น้ำล้างโดยทิ้งในพื้นที่ไกล	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจถึงวิธีการปฏิบัติ การฉีดพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทั้งก่อนและหลังใช้งาน ทุกครั้ง รู้จักวิธีการทำความสะอาด บางรูปการฉีดพ่น วิธีการกำจัดน้ำล้างอุปกรณ์ฉีดพ่น โดยไม่ทิ้งในพื้นที่ใกล้ แปลงปลูก และไม่ไหลลงแหล่งน้ำ ซึ่งอาจปนเปื้อนสู่ สิ่งแวดล้อมได้

ผู้ตรวจ ขอดูและสอบถาม

- ตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ผสมและฉีดพ่น สารเคมีกำจัดศัตรูพืช
- สอบถามวิธีการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ฉีดพ่น

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
3. การใช้ปุ๋ย			
3.1	เกษตรกรต้องมีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ (ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด ปุ๋ยหมักน้ำ ปุ๋ยชีวภาพ) ที่ถูกต้อง/สมบูรณ์ มีการป้องกันการปนเปื้อนไม่ให้สู่สิ่งแวดล้อม	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้อินทรีย์อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต้องระมัดระวังการใช้ กล่าวคือ ต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่สมบูรณ์แล้วเท่านั้น และต้องระวังไม่ให้มีการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้อินทรีย์อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต้องระมัดระวังการใช้ กล่าวคือ ต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่สมบูรณ์แล้วเท่านั้น และต้องระวังการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> วิธีการเลือกใช้อินทรีย์ พิจารณาจากอะไร <input type="checkbox"/> ขอบุริเวณที่ใช้พักปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของพื้นที่ ต้องไม่เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์
3.2	เกษตรกรเลือกใช้อุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดิน ที่ขึ้นทะเบียน อย่างถูกต้อง และมีการใช้ที่เหมาะสมกับชนิดผักและผลไม้	เกษตรกรต้องใช้อุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดิน ตามคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ ของกรมวิชาการ เกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เท่านั้นสามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชปลูกได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเลือกใช้อุ๋ยที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร เท่านั้น	เกษตรกรต้องมีการใช้อุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดิน อย่างถูกต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ ของกรมวิชาการ เกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อมั่นใจว่าปุ๋ยเคมีเหล่านั้นสามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชปลูก ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นปุ๋ยที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> วิธีการเลือกใช้อุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดินอย่างไร <input type="checkbox"/> ขอข้อมูลบรรจุปุ๋ยเคมีว่ามีสารขึ้นทะเบียน หรือไม่มี <input type="checkbox"/> หากมีปัญหาหรือข้อสงสัยการใช้ปุ๋ยเคมีชนิดต่างๆ จะทำอย่างไร <input type="checkbox"/> มีผู้ให้คำแนะนำหรือไม่ใครบ้าง

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางการปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ (คู่ค้า)
3.3	เกษตรกรไม่ใช้สิ่งปลูกจากคนในการผลิตผักและผลไม้	เกษตรกรต้องมีความรู้ในอันตรายจากสิ่งปลูกจากคน และไม่จำเป็นต้องใช้สิ่งปลูกจากคน	เกษตรกรต้องมีความรู้ในเรื่องอันตรายที่เกิดจากการใช้สิ่งปลูกจากคน และต้องไม่มีการใช้ ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> มีการใช้ปุ๋ยที่มาจากสิ่งปลูกจากคน หรือไม่
4. การเก็บเกี่ยวและจัดการหลังการเก็บเกี่ยว			
4.1	เกษตรกรมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ระยะปลอดโรคภัยของสารเคมีสุดท้าย เวลาที่เหมาะสมกับชนิดผักและผลไม้	เกษตรกรต้องมีการบันทึกวันที่และปริมาณผลผลิตผักผลไม้ที่เก็บเกี่ยวได้ และบันทึกการฉีดพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้ ซึ่งต้องระยะปลอดภัยก่อนเก็บเกี่ยวเท่านั้น กล่าวคือ วันที่เก็บเกี่ยวที่เป็นวันที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้	เกษตรกรต้องแสดงบันทึกวันที่และปริมาณผลผลิตผักผลไม้ที่เก็บเกี่ยวได้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับบันทึกการฉีดพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้ ซึ่งต้องระยะปลอดภัยก่อนเก็บเกี่ยวเท่านั้น กล่าวคือ วันที่เก็บเกี่ยวที่เป็นวันที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้าย ผู้ตรวจ ต้องขอรายละเอียด <input type="checkbox"/> บันทึกการใช้ปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และคาดการณ์วันที่เกี่ยว <input type="checkbox"/> ระยะเวลาใช้สารเคมีก่อนการเก็บเกี่ยว ว่าสอดคล้องกับระยะปลอดภัยก่อนเกี่ยวหรือไม่ <input type="checkbox"/> บันทึกวันที่เกี่ยว
4.2	พื้นที่ใช้ในการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เกษตรกรได้ดูแลความสะอาด แยกจากพื้นที่ป้องกันการปนเปื้อนข้ามในผักและผลไม้หรือไม่	เกษตรกรต้องมีความรู้ในการเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มาเกี่ยวข้องกับผลผลิต ผักผลไม้ เช่น ตะกร้า ถุงมือ กรรไกร มีด กรรไกร เป็นต้น ซึ่งต้องเป็นเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มีความสะอาด และต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งบริเวณพื้นที่ใช้วางผลผลิตต้องมีความสะอาดด้วย เช่น ไม้วางติดพื้นดิน ไม้วางใกล้กองปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น	เกษตรกรต้องมีความรู้ในการเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่จะสัมผัสกับผลผลิต ผักผลไม้ เช่น ตะกร้า ถุงมือ กรรไกร เป็นต้น ซึ่งต้องเป็นเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มีความสะอาด และต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งบริเวณพื้นที่ที่ใช้พักวางผลผลิต ต้องมีความสะอาดด้วย เช่น ก่อนใช้พื้นที่พักวางควรทำความสะอาดก่อน ไม้วางติดพื้นดิน ไม้วางใกล้กองปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น ผู้ตรวจ ต้องถาม <input type="checkbox"/> วิธีการเก็บเกี่ยวมีการใช้อุปกรณ์อะไรบ้าง <input type="checkbox"/> ก่อนเก็บเกี่ยวผู้ปฏิบัติงานต้องทำอะไร <input type="checkbox"/> ขอดูอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้บรรจุผลผลิต หรือบริเวณที่ใช้พักผลผลิต พิจารณาว่ามีความสะอาด หรือไม่

	ข้อกำหนดในการตรวจ	แนวทางปฏิบัติ สำหรับเกษตรกร	แนวทางปฏิบัติ สำหรับผู้ตรวจ(ผู้ค้า)
4.3	เกษตรกรที่มีการล้างผักและผลไม้เบื้องต้น ต้องใช้น้ำที่สะอาด	กรณีที่ใช้เกษตรกร ต้องใช้น้ำล้างผลผลิต ผักผลไม้ ต้องใช้น้ำสะอาดในการล้างผลผลิตเท่านั้น รวมทั้งน้ำที่ใช้ล้างเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว เช่น น้ำประปา น้ำที่ผ่านการกรอง เป็นต้น เพื่อให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	กรณีที่ใช้เกษตรกร 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
5. การบันทึก			
5.1	เกษตรกรต้องมีบันทึกหรือจัดทำรายชื่อการใช้สารเคมีทางการเกษตรเก็บไว้	เกษตรกรต้องมีบันทึกการปฏิบัติงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และปุ๋ย รวมทั้งรายชื่อสารเคมีที่ใช้ โดยมีรายละเอียดในบันทึก ดังนี้ ชื่อสารเคมี วันที่ ปริมาณที่ใช้ วันที่ จะเก็บเกี่ยว เป็นต้น เพื่อยืนยันการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับความปลอดภัย	เกษตรกรต้องมีบันทึกการปฏิบัติงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และปุ๋ย โดยมีรายการของชื่อสารเคมีที่ใช้ทั้งหมด รายละเอียดในบันทึก ประกอบด้วย วันที่ ปริมาณที่ใช้ วันที่จะเก็บเกี่ยว เป็นต้น เพื่อยืนยันการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับความปลอดภัย

(3) แนวทางการพิจารณาการตรวจประเมิน ระบบการควบคุมการใช้สารเคมีแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit)

ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
<p>1. การใช้ซ้ำในการเพาะปลูก มีการปฏิบัติตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่</p> <p>1.1 น้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก ต้องไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในผลผลิต กรณีที่มีความเสี่ยงหรือไม่เสี่ยง มีการส่งน้ำตรวจวิเคราะห์ และป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น หรือไม่</p> <p>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"/> ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... 	<p>เกษตรกรให้ข้อมูลเรื่องแหล่งน้ำที่ให้กับพืชปลูกในแปลง มีรายงานในบันทึกการประเมินความเสี่ยงเรื่องน้ำที่ให้กับพืชปลูก 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"/> ใช้น้ำหมุนเวียนในแปลงเกษตร <input type="checkbox"/> ใช้น้ำร่วมกับแปลงเกษตรข้างเคียง <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... • ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ ไม่เหมาะสม หรือมีความเสี่ยง ต้องขอเก็บน้ำส่งตรวจ เช่น ใช้น้ำจากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์ แหล่งน้ำที่ใช้มีการใช้ร่วมกันกับการผลิตหรือกิจกรรมที่ปนเปื้อนน้ำเสียแหล่งน้ำ และมีวิธีการแก้ไข เช่น หลีกเลี่ยงการใช้น้ำหลังฝนตกใหม่ ๆ • มีปริมาณเพียงพอ หรือไม่ ถ้าไม่มีเพียงพอ แสดงวิธีการแก้ไข 			



	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
2. การจัดการสารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องและปลอดภัย					
2.1	<p>หากเกษตรกรใช้สารเคมีทางการเกษตร ต้องปฏิบัติ ดังนี้ หรือไม่</p> <p>(1) สารเคมีทางการเกษตรต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร</p> <p>(2) เกษตรกรต้องใช้ตามคำแนะนำ หรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร</p> <p>(3) เกษตรกรต้องมีระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตรก่อนการเก็บเกี่ยวตามช่วงเวลา ที่ระบุไว้ในฉลากกำกับ (PHI)</p>	<p>ถ้าเกษตรกรมีการใช้สารเคมีทางการเกษตร เกษตรกรต้องปฏิบัติ ดังนี้</p> <p>(1) ใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น หรือซื้อสารเคมีทางการเกษตรที่มีเลขที่ขึ้นทะเบียน</p> <p>(2) เกษตรกรต้องใช้สารเคมีทางการเกษตรตามคำแนะนำข้างฉลาก หรืออ้างอิงคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกษตรในพื้นที่ เช่น อัครการผสมสารเคมี วิธีการป้องกันตนเอง เป็นต้น</p> <p>(3) เกษตรกรต้องดูว่าถึงระยะเวลาปลอดภัย มีระยะหยุดการใช้สารเคมีทางการเกษตร ก่อนการเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะสารเคมีตัวสุดท้ายที่ใช้ฉีดพ่น ซึ่งวงระยะเวลาดังกล่าว มีระบุไว้ที่ข้างฉลาก (PHI) หรือเกษตรกรทำเป็นตารางแสดงรายการสารเคมีที่ใช้ทั้งหมดพร้อมค่า PHI ด้วย</p>			
2.2	<p>เกษตรกรได้รับการอบรมความรู้และความเข้าใจ การใช้สารเคมีทางการเกษตร ,สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช, ระบบการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM) หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับจัดการสารเคมีทางการเกษตร หรือไม่</p>	<p>เกษตรกรต้องเข้ารับการอบรม สามารถใช้ และมี ความเข้าใจในการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ที่ถูกวิธีและปลอดภัย เพื่อให้เข้าใจวิธีการเลือกใช้ วิธีการผสม การป้องกันตนเอง รวมทั้งการใช้ทางเลือกในการควบคุมศัตรูพืช หรือวิธีการจัดการศัตรูพืช แบบผสมผสาน เป็นต้น</p>			
2.3	<p>เกษตรกรห้ามใช้หรือมีไว้ครอบครองวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ครอบครองตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2555 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม หรือไม่</p>	<p>เกษตรกรต้องไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตร และแนบเอกสารรายชื่อวัตถุอันตรายที่ต้องห้าม และทำความเข้าใจถึงการห้ามใช้และห้ามมีไว้ครอบครอง</p>			

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
2.4	เกษตรกรต้องแจ้งใบสารเคมีทางการเกษตรชนิดต่างๆ เป็นสัดส่วนในสถานที่เก็บเฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสารแต่ละชนิด และสามารถควบคุมการหยิบใช้ได้ ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลผลิต และไม่เกิดอันตรายต่อบุคคล หรือไม่	เกษตรกรต้องเก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชไว้ในบริเวณที่ปิดมิดชิด มีความปลอดภัย สภาพแข็งแรง และมีผู้รับผิดชอบดูแล ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่สามารถเข้าออกได้ง่าย บริเวณที่เก็บสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ต้องแยกออกจากบริเวณที่จัดการผลผลิตและภาชนะบรรจุพืชผัก			
2.5	เกษตรกรมีการทำความสะอาดเครื่องพ่นสารเคมี และอุปกรณ์ภายหลังการใช้ทุกครั้ง โดยตรวจสอบเครื่องพ่นสารเคมีให้อยู่ในสภาพพร้อมที่จะใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และกำจัดน้ำล้างด้วยวิธีที่ถูกต้อง หรือไม่	เกษตรกรต้องเข้าใจถึงวิธีการปฏิบัติการฉีดพ่นสารเคมี ป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทั้งก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง วิธีการทำความสะอาด บำรุงอุปกรณ์ฉีดพ่น วิธีการกำจัดน้ำล้างโดยไม่ทิ้งในพื้นที่ใกล้เคียงปลูก และไม่ไหลลงแหล่งน้ำ ซึ่งอาจปนเปื้อนสู่สิ่งแวดล้อมได้			
3. การใช้ปุ๋ย มีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่มี					
3.1	เกษตรกรต้องมีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ (ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด ปุ๋ยหมักน้ำ ปุ๋ยชีวภาพ) ที่ถูกต้อง/สมบูรณ์ มีการป้องกันการปนเปื้อนไม่ให้เกิดผล หรือไม่	เกษตรกรต้องมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกใช้อปุ๋ย อินทรีย์อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ชนิดต่างๆ ต้องระมัดระวังการใช้ กล่าวคือ ต้องเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่สมบูรณ์แล้วเท่านั้น และต้องระวังไม่ให้มีการปนเปื้อนกับผลผลิตที่เกี่ยวข้อง			
3.2	เกษตรกรเลือกใช้ปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดิน ที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้อง และมีการใช้ที่เหมาะสม กับชนิดผักและผลไม้ หรือไม่มี	เกษตรกรต้องใช้อปุ๋ยเคมีและสารปรับปรุงดิน ตามคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อมั่นใจว่าปุ๋ยเคมีเหล่านั้น สามารถให้ธาตุอาหารแก่พืชปลูกได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเลือกใช้อปุ๋ยที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร เท่านั้น			
3.3	เกษตรกรไม่ใช้สิ่งปฏิกูลจากคนในการผลิตผักและผลไม้	เกษตรกรต้องมีความรู้ในอันตรายจากสิ่งปฏิกูลจากคน และไม่ต้องไม่ใช้สิ่งปฏิกูลจากคน			

	ข้อกำหนดในการตรวจ	เกณฑ์การพิจารณา	ใช่	ไม่ใช่	บันทึกรายละเอียดที่ตรวจพบ
4. การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว มีการปฏิบัติตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่					
4.1 เกษตรกรมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ระยะปลอดภัยของสารเคมีสุดท้าย เวลาที่เหมาะสมกับ ชนิดผักและผลไม้ หรือไม่		เกษตรกรต้องมีการบันทึกวันที่และปริมาณผลผลิตผักผลไม้ที่เก็บเกี่ยวได้ และบันทึกการฉีดพ่นสารเคมีกำจัดศัตรูพืชครั้งสุดท้ายที่ใช้ ซึ่งต้องระบุดอกภัยก่อนเก็บเกี่ยวเท่านั้น กล่าวคือ วันที่เก็บเกี่ยวที่เป็นวันที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชสุดท้ายที่ใช้			
4.2 พื้นที่ใช้ในการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวเกษตรกรได้ดูแลความสะอาด แยกจากพื้นที่ซึ่งป้องกันการปนเปื้อนในผักและผลไม้ หรือไม่		เกษตรกรต้องมีความรู้ในการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มาเกี่ยวข้องกับผลผลิต ผักผลไม้ เช่น ตะกร้า ถุง มีด กรรไกร เป็นต้น ซึ่งต้องเป็นเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่มีความสะอาด และต้องระมัดระวังไม่ให้ผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งบริเวณพื้นที่ใช้วางผลผลิต ต้องมีความสะอาดด้วย เช่น ไม่วางติดพื้นดิน ไม่วางใกล้กองปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น			
4.3 เกษตรกรที่มีการล้างผักและผลไม้เบื้องต้น ต้องใช้น้ำที่สะอาด หรือไม่		กรรมที่เกษตรกร ต้องใช้น้ำล้างผลผลิต ผักผลไม้ ต้องใช้น้ำสะอาดในการล้างผลผลิตเท่านั้น รวมทั้งน้ำที่ใช้ล้างเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว เช่น น้ำประปา น้ำที่ผ่านการกรอง เป็นต้น เพื่อให้ไม่ให้เกิดผลผลิตเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค			
5. การบันทึก มีการปฏิบัติตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้ หรือไม่					
5.1 เกษตรกรต้องบันทึกหรือจัดทำรายการชื่อการใช้สารเคมีทางการเกษตรเก็บไว้ หรือไม่		เกษตรกรต้องมีบันทึกการปฏิบัติงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และปุ๋ย รวมทั้งรายชื่อสารเคมีที่ใช้ โดยมีรายละเอียดในบันทึก ดังนี้ ชื่อสารเคมี วันที่ ปริมาณที่ใช้ วันที่จะเก็บเกี่ยว เป็นต้น เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับความปลอดภัย			

(4) หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจ

1. แหล่งเพาะปลูกต้องปฏิบัติตามแนวทางการพิจารณาในการตรวจประเมินทุกข้อ
2. กรณี แหล่งเพาะปลูก ไม่สามารถปฏิบัติตามได้ทุกข้อ แหล่งเพาะปลูกจะต้องได้รับการแก้ไข จนกว่าจะผ่านข้อกำหนดทุกข้อ และผลการตรวจประเมินซ้ำ

(5) ขั้นตอนการตรวจประเมินของคู่ค้า

1. เกษตรกรลงทะเบียนกับ ผู้รวบรวมหรือกับคู่ค้า พร้อมให้รหัสประจำตัวเกษตรกร ที่ต้องการรับการตรวจประเมินจากคู่ค้า (ตัวอย่างแบบฟอร์ม 1)
2. ทีมผู้ตรวจประเมิน วางแผน กำหนดวันเวลาดลงพื้นที่ที่ตรวจสอบและประเมินการปฏิบัติงานของเกษตรกร และกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่
3. ทำความเข้าใจกับเอกสารที่ต้องใช้ในการตรวจสอบ เช่น แนวทางการพิจารณาการตรวจประเมินระบบการควบคุมการใช้สารเคมีแหล่งเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit) แบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และรายงานสรุปผลการตรวจ เป็นต้น
4. ลงพื้นที่ตามวันเวลาที่นัดหมาย
5. ผู้ตรวจต้องมีพิธีการเปิดประชุมการตรวจสอบ พร้อมกำหนดระยะเวลาดำเนินการ
6. ปิดการประชุมเพื่อแจ้งผลการตรวจสอบ หากมีข้อบกพร่อง ต้องมีการแก้ไขตามเงื่อนไข
7. ผู้ตรวจสอบจะใช้วิธีการสัมภาษณ์ สอบถามความเข้าใจ พิจารณาหลักฐาน สภาพแวดล้อม บันทึกรูปภาพ เอกสาร บันทึกต่างๆ.
8. กรณีที่มีการตรวจพบความไม่สอดคล้องกับมาตรฐาน จะมีการบันทึกข้อบกพร่อง และให้เวลาเกษตรกรเพื่อแก้ไขปรับปรุง พร้อมกับการนัดหมายอีกครั้ง เพื่อตรวจประเมินการแก้ไขปรับปรุง
9. การเขียนรายงานสรุปผลการตรวจ (ตัวอย่างแบบฟอร์ม 2)



(6) ตัวอย่างแบบฟอร์ม

แบบฟอร์ม 1

แบบฟอร์มการสมัครขอรับการตรวจสอบระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก โดยคู่ค้า (Secondary Audit)

ชื่อผู้ขอรับการตรวจ.....เลขที่ลงทะเบียน RN...../2560
เลขที่บัตรประชาชน □ - □□□□ - □□□□□ - □□ - □

ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....

สถานที่ตั้งแปลง ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... 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 พร้อมได้แนบหลัก
ฐานและเอกสารประกอบการขอใบรับรอง ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชน หรือสำเนาทะเบียนบ้านของเกษตรกร
- สำเนาเอกสารสิทธิ์การใช้ประโยชน์ที่ดิน หรือสำเนาหลักฐานครอบครองพื้นที่ หรือได้รับสิทธิ์จากเจ้าของที่ดิน เช่น โฉนดที่ดิน เอกสารสิทธิ์ สัญญาเช่า เอกสารอนุญาตให้ใช้ที่ดิน ฯลฯ

ข้าพเจ้าขอรับการตรวจว่าหลักฐานและเอกสารข้างต้นนั้นเป็นความจริงทุกประการ

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

แบบฟอร์ม 2

รายงานผลการตรวจแปลงและการแก้ไขข้อบกพร่อง
ภายใต้โครงการจัดทำ คู่มือการตรวจประเมินคู่ค้าในการผลิตระดับเกษตรกร/ฟาร์ม
สำหรับผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด

ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมินจากคู่ค้า			
รายงานครั้งที่		ว.ด.ป.ที่ทำการตรวจ	
คณะผู้ตรวจ			
ทีมงานบริษัท			
กลุ่มเกษตรกร / เกษตรกร			
ชนิดพืชที่ขอรับการตรวจ			
เลขที่การขอการรับการตรวจ	RN/2560		

ส่วนที่ 1 รายละเอียดของรายงานผลการตรวจความไม่สอดคล้อง

ลำดับข้อกำหนด	รายละเอียดความไม่สอดคล้อง

ขอรับรองผลการตรวจแปลงผลิตพืชผักในข้างต้น ว่ามีความถูกต้องและสมบูรณ์ตามรายละเอียดที่ระบุจริง พร้อมกันนี้ เกษตรกร หรือผู้ขอการรับรอง ยินดีจะแก้ไขข้อบกพร่องตามที่ระบุไว้

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

รายงานสรุปผลการตรวจระบบผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยของประกาศกระทรวงฯ

ผลการตรวจประเมินใหม่ ผลตรวจติดตาม

รายงานครั้งที่		วันที่รายงาน	
วันที่ตรวจสอบ			
คณะผู้ตรวจ			
ที่ตั้งแปลง			
ชื่อเกษตรกร			
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน			
เลขที่การขอรับรอง	RN...../2560		
ชนิดพืชที่ขอการรับรอง			
ผู้รับซื้อ/ตลาดรับซื้อ			
รายละเอียดการทำงาน			
สรุปผลการตรวจ			
ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา			
เอกสารแนบ			
ภาพแสดงลักษณะการปฏิบัติงาน			



แบบบันทึกการใช้ปุ๋ยและสารปรับปรุงดิน

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

รายการ	วันที่ใช้	อัตราที่แนะนำ (ตามฉลาก)	ปริมาณที่ใช้
ชนิดปุ๋ยสูตร			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
ชื่อสารปรับปรุงดิน			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			



แบบฟอร์มบันทึกปริมาณการรับ-ส่งผลผลิตรายวันของเกษตรกร

ว.ด.ป. ตรวจสอบคุณภาพแล้ว

ชื่อ-สกุล

รหัสเกษตรกร

รหัสแปลง โรงเรือนที่ 1 เก็บครั้งที่ 1 เก็บครั้งที่ 2 เก็บครั้งที่ 3
 โรงเรือนที่ 2 เก็บครั้งที่ 1 เก็บครั้งที่ 2 เก็บครั้งที่ 3

ชนิดผัก/ปริมาณผัก

- | | |
|----------|--------------------|
| 1. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 2. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 3. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 4. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 5. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 6. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 7. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 8. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 9. | จำนวน.....กิโลกรัม |
| 10. | จำนวน.....กิโลกรัม |

ลงชื่อ.....ผู้ขายผัก (เกษตรกร)

ลงชื่อ.....ผู้เก็บผัก (เจ้าหน้าที่เก็บผลผลิต)

ลงชื่อ.....ผู้รับผัก (เจ้าหน้าที่ตรวจรับ)



การประเมินความเสี่ยงน้ำเพื่อการเพาะปลูก

ชื่อฟาร์ม ที่ตั้ง

ชื่อผู้ถือครอง แปลง

ชื่อพืชที่ปลูก ชื่อพันธุ์ สารเคมีที่คลุก

วันที่ปลูก (วัน เดือน ปี) วันเก็บเกี่ยว (วัน เดือน ปี)

วันที่ประเมิน ประเมินโดย

แหล่งน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก

ได้มีการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำ

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

ใช่	ไม่ใช่	NA	คำแนะนำ

ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ มีความเสี่ยง หรือ
ไม่ ต้องขอเก็บน้ำส่งตรวจ

ใช้น้ำจากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์
แหล่งน้ำที่ใช้มีการใช้ร่วมกันกับการผลิตอื่นๆ
มีกิจกรรมที่มีการปล่อยน้ำเสียลงแหล่งน้ำ
ระบุวิธีการแก้ไข

น้ำมีเพียงพอกับการเพาะปลูกตลอดปี หรือไม่
ระบุวิธีการแก้ไข.....



ภาคผนวก 2

หน้า ๒๐

เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๒๑๑ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๐

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรการในการกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้สด ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อคุ้มครองให้ผู้บริโภคได้บริโภคผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

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 การตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือการตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการตัดและบรรจุ

“การตัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การตัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่น ๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ผู้ผลิตที่มีการตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ดังนี้

(๑) ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(๒) ตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (๑)

การตรวจสอบสถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการตัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้จากหน่วยงาน ดังต่อไปนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ



(๓) หน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงานที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสภาว่าด้วยการรับรองระบบงาน หรือ

(๔) หน่วยงานอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๔ การใช้ภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๕ การฉาวยังสี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉาวยังสี

ข้อ ๖ ผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องจัดทำฉลากที่มีข้อความภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ผักหรือผลไม้สดที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

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

(ข) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

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

(๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณีโดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ

(๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใด ๆ 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 ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

ผลไม้สด	ชื่อวิทยาศาสตร์ ^๑
กล้วย (banana)	<i>Musa</i> spp.
เกาลัด (chestnuts)	<i>Castanea</i> spp.
แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	<i>Hylocereus</i> spp.; <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
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 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.
มะละกอ (papaya)	<i>Carica papaya</i> L.
ละมุด (sapodilla)	<i>Manilkara zapota</i> L.; Syn. <i>Manilkara achras</i> (Mill.) Fosberg; <i>Achras zapota</i> L.
ลำไย (longan)	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.; Syn. <i>Nephelium 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 reticulata</i> Blanco และลูกผสม รวมทั้ง <i>Citrus nobilis</i> Lour.; <i>Citrus deliciosa</i> Ten.; <i>Citrus tangarina</i> Hort.; <i>Citrus mitis</i> Blanco Syn. <i>Citrus madurensis</i> Lour.; <i>Citrus unshiu</i> Marcow

^๑ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผลไม้สด

ส้มเปลือกไม่ล่อน (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง

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

องุ่น (grapes)

แอปเปิล (apple)

ผักสด

กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และกระเทียมจีน
(onion, Chinese)

กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง

กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)

กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีไย่น

กุยช่าย (chives, Chinese)

ข่า (galangal)

คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale)

แครอท (carrot)

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

ถั่วงอก (bean sprout)

ใบตำลึง (ivy gourd)

แตงกวา แตงร้าน (cucumber)

ถั้วฝักยาว (yard-long bean)

ถั้วลันเตา (garden pea)

บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอก
อิตาเลียน (broccoli, sprouting) แขนง

-๒-

ชื่อวิทยาศาสตร์^๑

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.

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.

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

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

Daucus carota L.

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

Vigna radiata (L.) R. Wilczek

Coceinia grandis (L.) Voigt

Cucumis sativus L.

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

Pisum sativum var. *sativum*

Brassica oleracea L. var. *italica* Plenck

^๑ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผักสด

กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil)

ใบบัวบก (pennywort)

ผักปวยเล้ง (spinach)

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, เห็ดโคนซีเมจิ, เห็ดหูหนูดำ,
เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนู
ขาว เป็นต้น

ชื่อวิทยาศาสตร์^๑

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

Ocimum tenuiflorum L.

Centella asiatica (L.) Urb.

Spinacia oleracea L.

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

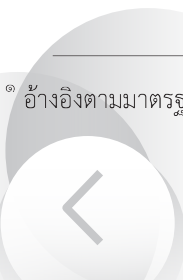
Ganoderma spp.; *Lentinula edodes* (Berk.)

Pegler; *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer;

Tremella fuciformis Berk.; *Auricularia polytricha*

(Mont.) Sacc.; *Termitomyces* sp. เป็นต้น

^๑อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช



บัญชีหมายเลข ๒

แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และภาชนะบรรจุอาหาร

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิด

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๑	สถานที่ตั้ง อาคารหรือ บริเวณผลิต	<p>สถานที่ตั้ง บริเวณใกล้เคียงอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องอยู่ในลักษณะที่ไม่มีกรบเป็นอื่น ดังนี้</p> <p>๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผักหรือผลไม้สดที่คักรูหรือการบเป็นอื่นได้ง่าย โดย</p> <p>๑.๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมถึงเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้</p> <p>๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ</p> <p>๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่นารังเกียจ</p> <p>๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำที่ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่มีสถานที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีมาตรการหรือวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการบเป็นอื่นอื่นๆ ด้วย</p>
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	<p>๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>๑.๒.๑ มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่เกิดการบเป็นอื่นสู่ผลิตภัณฑ์ สะอาดและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย</p> <p>๑.๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.๒.๔ มีท่อหรือทางระบายน้ำ ร่องรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ</p> <p>๑.๒.๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ หรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด</p> <p>เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัด และบรรจุมีการออกแบเบิดติดตั้งในลักษณะที่ถูกต้องลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการบเป็นอื่น และง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้</p> <p>๒.๑ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมกับเครื่องใช้ที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>๒.๒ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด</p> <p>๒.๓ โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ที่ความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้</p> <p>การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้</p> <p>๓.๑ ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด 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>
		<p>๓.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๔ มีมาตรการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างต่อเนื่องโดยอาจใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายและตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง</p> <p>๓.๕ การดำเนินการระหว่างการผลิตและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ภาชนะบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกัน การปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย</p> <p>๓.๖ การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๗ มีการควบคุมกระบวนการคัดและบรรจุให้ไปในตามข้อกำหนดหรือต่อมความเหมาะสมของกระบวนการคัดและบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด</p> <p>๓.๗.๑ กรณีมีการใช้วัตถุดิบจากอาหารในการผลิต ต้องปฏิบัติตามการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>๓.๗.๒ กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๓.๘ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้งานการปรับสภาพตามความจำเป็นและมีการเก็บรักษาและนำไปใช้ที่ถูกสุขลักษณะ</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๓.๙	มีการบ่งชี้ หรือระบุขั้นตอนการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามเสอย้อนกลับ	
๓.๑๐	มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สสารเคมีที่ใช้ในการผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจสอบประเมินและตามสอบได้ ดังนี้	รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจสอบประเมินและตามสอบได้ ดังนี้
๓.๑๐.๑	ทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา หรือเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ	
๓.๑๐.๒	บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด	
๓.๑๐.๓	บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต	
๓.๑๐.๔	บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ	
๓.๑๐.๕	บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย	
๓.๑๐.๖	เอกสารใบรับรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีมาตรฐานเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย	
๓.๑๐.๗	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง	
๔	การสุขาภิบาล	ปัจจัยต่างๆ ที่อาจมีผลต่อกระบวนการคัด และบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องมีมาตรการควบคุม ดังนี้ ๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการบำบัดคุณภาพน้ำตามความจำเป็น ๔.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะที่เหมาะสม ๔.๓ จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำใ้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เบียดสุบบริเวณปฏิบัติงานโดยตรง ๔.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มีมือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๔.๕ มีวิธีการจัดการขยะน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม ๕.๑ อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ ๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ๕.๓ การเก็บรักษาสารเคมีที่ความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี
๕	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	

เกณฑ์กำหนด		
ลำดับที่	รายการ	
๖	บุคลากร และ ผู้ปฏิบัติงาน	<p>๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ยังดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหารหรือส่วนหนึ่งของพื้นที่สัมผัสกับอาหารต้องมีสุขภาพดี ดังนี้</p> <p>๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด</p> <p>๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือคลุมรองเท้าในน้าย่างเท้าเช็ดรองเท้าก่อนเข้า</p> <p> สุขบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลขนงามของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๖.๒.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรกที่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม</p> <p>๖.๒.๕ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือทายายืดสะอาดขณะปฏิบัติงาน</p>

บัญชีหมายเลข ๓

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

ดส.๑๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

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 ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๒๕	๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว					
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 ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๒๕	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนออกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ					
๑.๐	๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง					
๑.๐	๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย					
๐.๒๕	๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๔ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					

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

หน้าหลัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำที่ส่งทางระบายน้ำสาธารณะ					
๑.๐	๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสผักหรือผลไม้สด					
หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =					๑๑	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
๑.๐	๒.๑ ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๒ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
๑.๐	๒.๓ พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้น หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตามความเหมาะสม					
๑.๐	๒.๔ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๕ มีจำนวนเพียงพอ					
หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =					๑๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ วัตถุประสงค์ผัก หรือผลไม้สด					
๒.๐(M)	๓.๑.๑ มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย					
๑.๕ (M)	๓.๑.๒ มีทะเบียนเกษตรกร					
๐.๕	๓.๑.๓ มีทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)					
๐.๗๕	๓.๑.๔ มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ					
๐.๕	๓.๑.๕ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ และหมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ					
	๓.๒ ภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๓.๒.๑ สะอาด ทำจากวัสดุไม่เป็นพิษ เหมาะสมกับการบรรจุอาหาร					
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 มีการคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะ					
๑.๕ (M)	๓.๓.๓ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					

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



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุสุลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	๓.๖ ผลผลิตภัณฑ์					
๑.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการขังร่นการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัตถุดิบอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การคัดและการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการจำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย					
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =					๓๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
๔. การสุขาภิบาล						
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ					
	๔.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๕	๔.๔.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง					

(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					
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
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 มีมือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๐.๕	๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน					

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

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....
.....
.....
.....
.....

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

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมาย
รับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....

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

จุดแข็ง.....
.....
.....
.....

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

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



ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

อื่น ๆ (ระบุ)
.....
.....
.....
.....
.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ที่ชายบันทึก

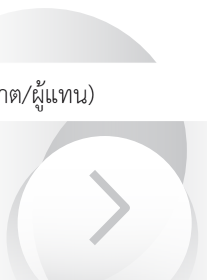
หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(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 เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด 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 = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times ๑๐๐}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเต็มของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไม่ถึงได้คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรมชาติ รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

๓. **ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect)** หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่
- ๓.๑ การคัดเลือกว่าวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด 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 ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ภาคผนวก 3

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

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

ด้วยผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่บริโภคกันทุกครัวเรือน และองค์การอนามัยโลกกำหนด ปริมาณที่แนะนำในการบริโภคต่อวันเพื่อสุขภาพที่ดี แต่ก็มีปัญหาการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง 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 ต้องผ่านการตรวจประเมินจากองค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและออกไปรับรองสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด 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 โดยผักหรือผลไม้สดที่นำเข้าจากต่างประเทศ 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 รายเก่าซึ่งเคยได้รับเลขสถานที่ผลิตหรือเลขสถานที่นำเข้าอยู่ก่อนแล้วต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๒

๓.๒ รายใหม่ซึ่งขออนุญาตเป็นครั้งแรก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

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

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผักหรือผลไม้สดดังกล่าวปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักงานอาหาร 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

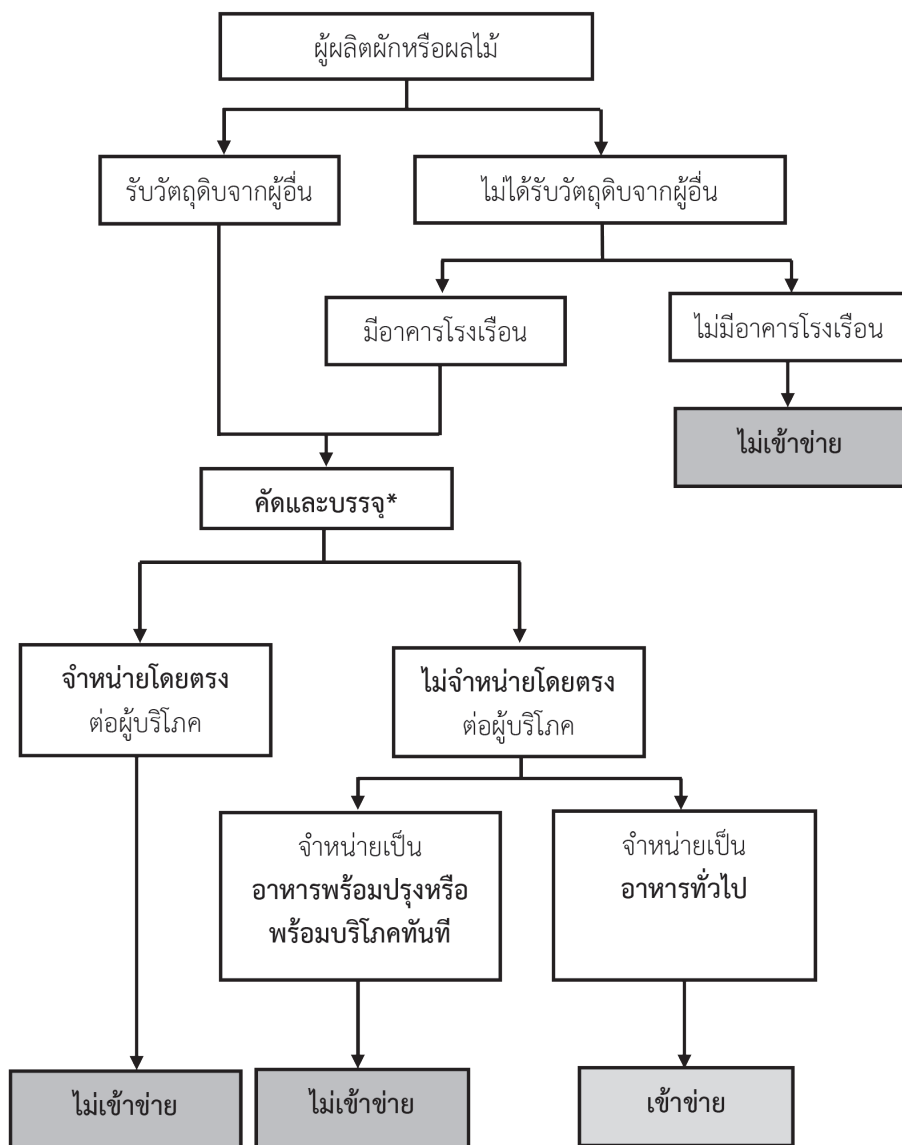
ธิดา ทวีฤทธิ

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

หมายเหตุ: * แก้ก้ำผิดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แก้ก้ำผิดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สด บางชนิด และการแสดงฉลาก ลงวันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๐



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



* การตัดและบรรจุ หมายถึง กระบวนการตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ถูพลาสติก ถาดโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติก ถูตาข่ายพลาสติก ตะกร้า รวมถึงกรณีขนย้ายลำเลียงด้วยรถขนส่ง เป็นต้น ทั้งนี้ อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์วันชัย สัตยาวุฒิมงคล
นายแพทย์พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์
นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ
นางนฤมล โกมลเสวิน
นางสาวพัชนี อินทรลักษณ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนิพรรณ บุตรยี่
นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ผู้อำนวยการสำนักอาหาร
ที่ปรึกษาสำนักอาหาร
ที่ปรึกษาสำนักอาหาร
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้จัดทำ

นางสาวอรุณรุ่ง คีระวัฒน์
นางกนกวรรณ พิระวงศ์
นางธิดา ทวีฤทธิ์
นางสาวจรรุณี วงศ์เล็ก
นางสาวจุไรรัตน์ ถนอมกิจ
นางสาวจันทกานต์ จันทะเวช

นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการ
นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหารและยา ปฏิบัติการ
นักวิชาการอาหาร

ขอขอบคุณ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด



คู่มือการตรวจ

สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด
ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต
และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด

