

บัญชีหมายเลข ๓

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

ตส.๑๓ (๖๐)

LINE @fxe7574a



๓.๑ บันทึกการตรวจสอบสถานที่ตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิต

อาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....E-mail.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ .....

เบอร์โทร..... ละติจูด..... ลองจิจูด.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

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

(แล้วแต่กรณี)  ตรวจเผ่าระวัง

อื่นๆ .....

ครั้งที่ตรวจ.....

| น้ำหนัก | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ   | ดี<br>๒ | พอใช้<br>๑ | ปรับปรุง<br>๐ | คะแนน<br>ที่ได้ | หมายเหตุ |
|---------|--|---------|------------|---------------|-----------------|----------|
|         | <b>๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>                                    |         |            |               |                 |          |
|         | ๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้           |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว                               |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล   |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๓ ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ  |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๔ ไม่มีวัตถุอันตราย  |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์                            |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๖ ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก   |         |            |               |                 |          |
| ๐.๒๕    | ๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง                  |         |            |               |                 |          |
|         | 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)

| น้ำหนัก                       | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ  | ดี<br>๒ | พอใช้<br>๑ | ปรับปรุง<br>๐ | คะแนน<br>ที่ได้ | หมายเหตุ                  |
|-------------------------------|---|---------|------------|---------------|-----------------|---------------------------|
| ๐.๒๕                          | ๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ   |         |            |               |                 |                           |
| ๑.๐                           | ๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสผักหรือผลไม้สด   |         |            |               |                 |                           |
| <b>หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =</b> |   |         |            |               | <b>๑๑</b>       | <b>คะแนน</b>              |
| <b>คะแนนที่ได้รวม =</b>       |   |         |            |               |                 | <b>คะแนน<br/>(.....%)</b> |
|                               | <b>๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต</b>   |         |            |               |                 |                           |
| 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  |         |            |               |                 |                           |
| <b>หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =</b> |   |         |            |               | <b>๑๐</b>       | <b>คะแนน</b>              |
| <b>คะแนนที่ได้รวม =</b>       |   |         |            |               |                 | <b>คะแนน<br/>(.....%)</b> |
|                               | <b>๓. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>  |         |            |               |                 |                           |
|                               | ๓.๑ วัตถุดิบผัก 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 การตัด 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)

| หน้าหลัก               | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ  | ดี<br>๒ | พอใช้<br>๑ | ปรับปรุง<br>๐ | คะแนน<br>ที่ได้ | หมายเหตุ          |
|------------------------|---|---------|------------|---------------|-----------------|-------------------|
| ๐.๕                    | ๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ  |         |            |               |                 |                   |
| ๐.๕                    | ๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกสุขลักษณะ  |         |            |               |                 |                   |
| 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 ผลิตภัณฑ์   |         |            |               |                 |                   |
| ๑.๕ (M)                | ๓.๖.๑ มีการขึ้นรูปการผลิต 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 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร 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<br>(.....%) |
|                        | <b>๔. การสุขาภิบาล</b>  |         |            |               |                 |                   |
| ๑.๐                    | ๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด   |         |            |               |                 |                   |
| ๐.๕                    | ๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม                  |         |            |               |                 |                   |
| ๐.๕                    | ๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ  |         |            |               |                 |                   |
|                        | ๔.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม  |         |            |               |                 |                   |
| ๐.๕                    | ๔.๔.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง   |         |            |               |                 |                   |

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

| น้ำหนัก                       | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ  | ดี<br>๒ | พอใช้<br>๑ | ปรับปรุง<br>๐ | คะแนน<br>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   |         |            |               |                 |                           |
| <b>หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =</b> |   |         |            |               | <b>๑๓</b>       | <b>คะแนน</b>              |
| <b>คะแนนที่ได้รวม =</b>       |   |         |            |               |                 | <b>คะแนน<br/>(.....%)</b> |
|                               | <b>๕. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด</b>  |         |            |               |                 |                           |
| ๑.๐                           | ๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตหรือบริเวณคัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ  |         |            |               |                 |                           |
| ๑.๐                           | ๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้                                       |         |            |               |                 |                           |
| ๑.๐                           | ๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน |         |            |               |                 |                           |
| <b>หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =</b> |   |         |            |               | <b>๖</b>        | <b>คะแนน</b>              |
| <b>คะแนนที่ได้รวม =</b>       |   |         |            |               |                 | <b>คะแนน<br/>(.....%)</b> |
|                               | <b>๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>  |         |            |               |                 |                           |
| ๑.๐                           | ๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง  |         |            |               |                 |                           |
|                               | ๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามดังนี้  |         |            |               |                 |                           |
| 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 มือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน  |         |            |               |                 |                           |
| ๐.๕                           | ๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน  |         |            |               |                 |                           |

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

| น้ำหนัก                | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ   | ดี<br>๒ | พอใช้<br>๑ | ปรับปรุง<br>๐ | คะแนน<br>ที่ได้ | หมายเหตุ          |
|------------------------|--|---------|------------|---------------|-----------------|-------------------|
| ๐.๒๕                   | ๖.๓ มีการแสดงคำเตือนห้ามบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร      |         |            |               |                 |                   |
| ๐.๕                    | ๖.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต |         |            |               |                 |                   |
| หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม = |  |         |            |               | ๑๐              | คะแนน             |
| คะแนนที่ได้รวม =       |  |         |            |               |                 | คะแนน<br>(.....%) |

**สรุปผลการตรวจ**

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๘๐ คะแนน

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

๒.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

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

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง

(๑) วัตถุดิบผักหรือผลไม้สดมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก(ข้อ ๓.๑.๑)

(๒) จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด (ข้อ ๓.๑.๒)

(๓) มีการใช้สารเคมีในการล้างผักหรือผลไม้สด หรือมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)

(๔) ไม่มีการซึบร่นการผลิตหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (ข้อ ๓.๖.๑)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่ ..... จำนวนห้องน้ำ ห้องส้วมต่อจำนวนคนงาน .....

| จำนวนคนงาน   | ส้วม        | ปัสสาวะชาย | อ่างล้างมือ |
|--|-------------|------------|-------------|
| ไม่เกิน ๑๕   | ๑           | ๑          | ๑           |
| ไม่เกิน ๔๐   | ๒           | ๒          | ๒           |
| ไม่เกิน ๘๐   | ๓           | ๓          | ๓           |
| คนงานตั้งแต่ ๘๐ คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมืออีกอย่างละ ๑ ที่ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๕๐ คน นอกจากนี้ ต้องมีอ่างล้างมือและสบูภายในบริเวณที่ทำการผลิตให้เพียงพอกับจำนวนคนงาน ดังนี้ |             |            |             |
| จำนวนคนงาน   | อ่างล้างมือ |            |             |
| ไม่เกิน ๑๕   | ๑           |            |             |
| ไม่เกิน ๔๐   | ๒           |            |             |
| ไม่เกิน ๘๐   | ๓           |            |             |
| คนงานตั้งแต่ ๘๐ คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มอ่างล้างมืออีก ๑ ที่ ต่อคนงานที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๕๐ คน  |             |            |             |

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

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

**ฝ่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคกาญจนบุรี 092-7256111 หรือ 034-518106 หรือ consumer\_kan@yahoo.co.th**

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....

จุดแข็ง.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

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

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต้ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

อื่น ๆ (ระบุ) .....

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

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

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

(.....)

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

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

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

## ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหาร

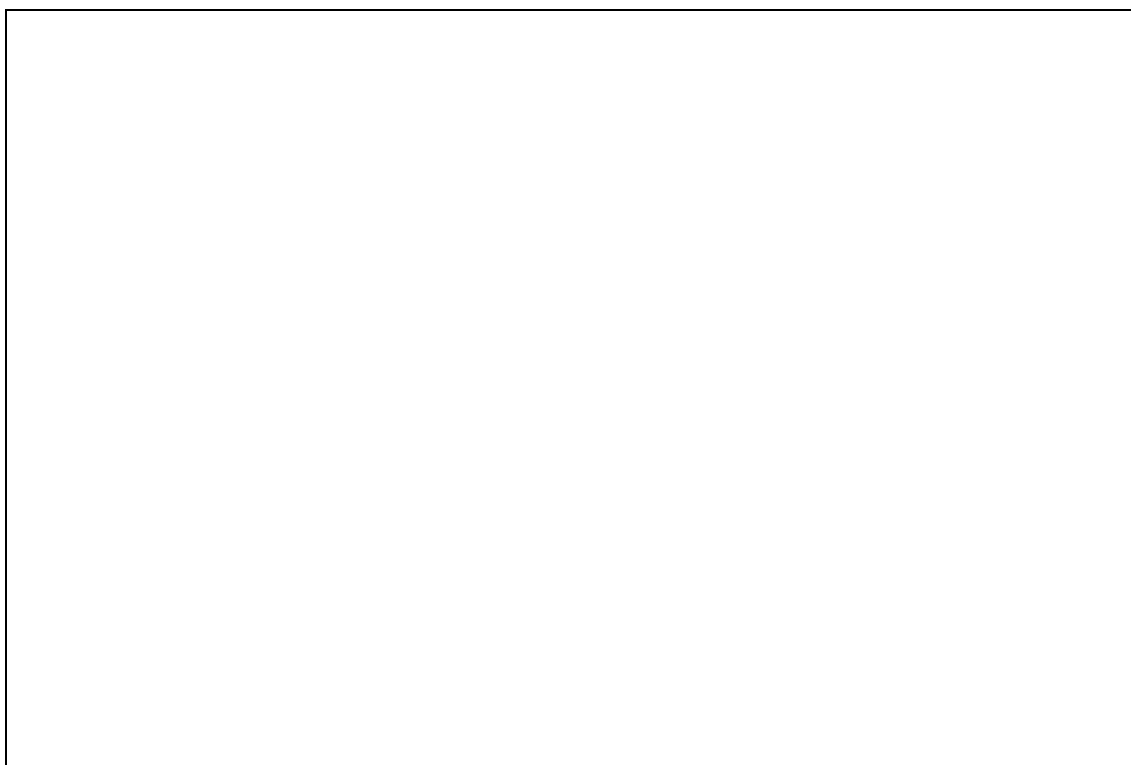
สถานที่ผลิตชื่อ \_\_\_\_\_

ชื่อผู้ขออนุญาตผลิต \_\_\_\_\_

สถานที่ตั้ง เลขที่ \_\_\_\_\_ ตรอก/ซอย \_\_\_\_\_

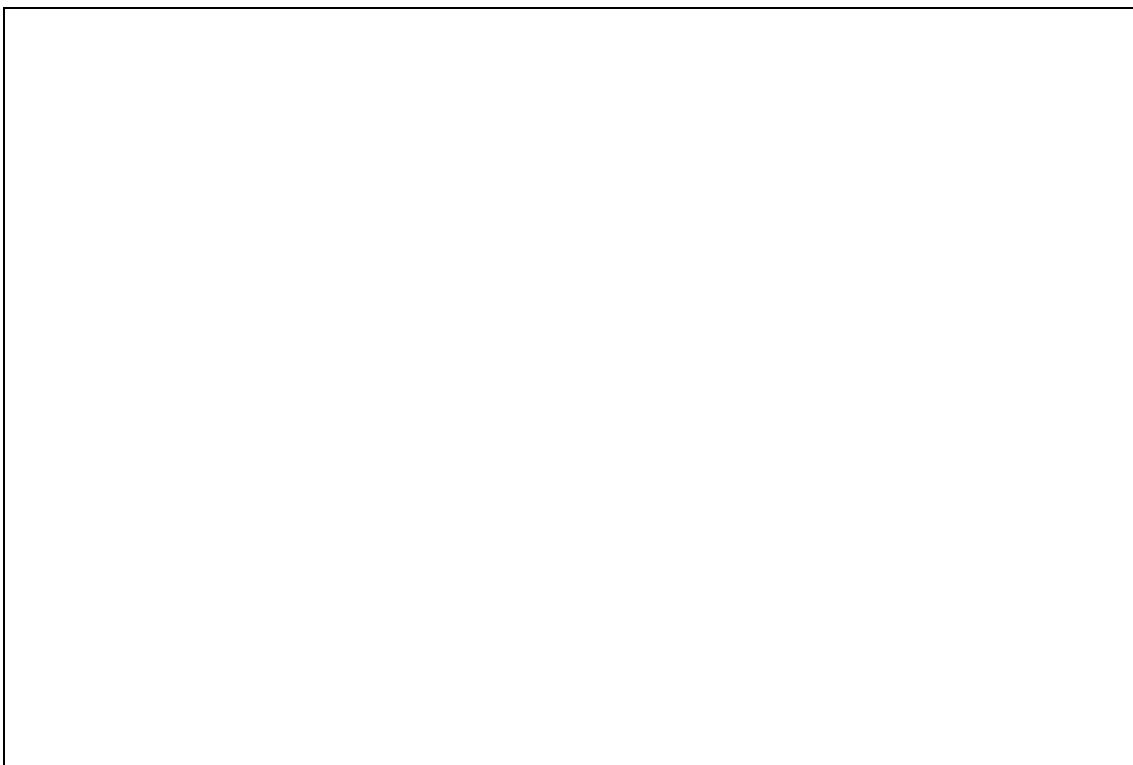
ถนน \_\_\_\_\_ หมู่ \_\_\_\_\_ ตำบล \_\_\_\_\_

อำเภอ \_\_\_\_\_ จังหวัดกาญจนบุรี รหัสไปรษณีย์ \_\_\_\_\_

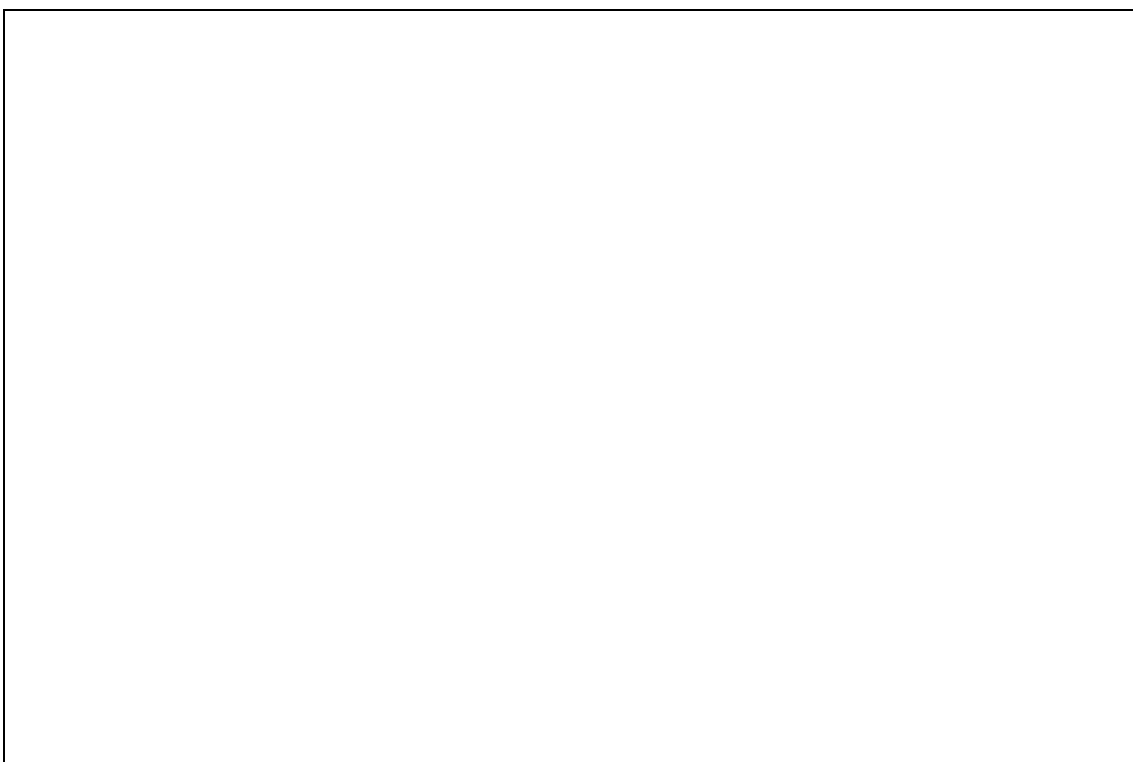


ภาพถ่าย บริเวณด้านหน้าอาคารผลิต

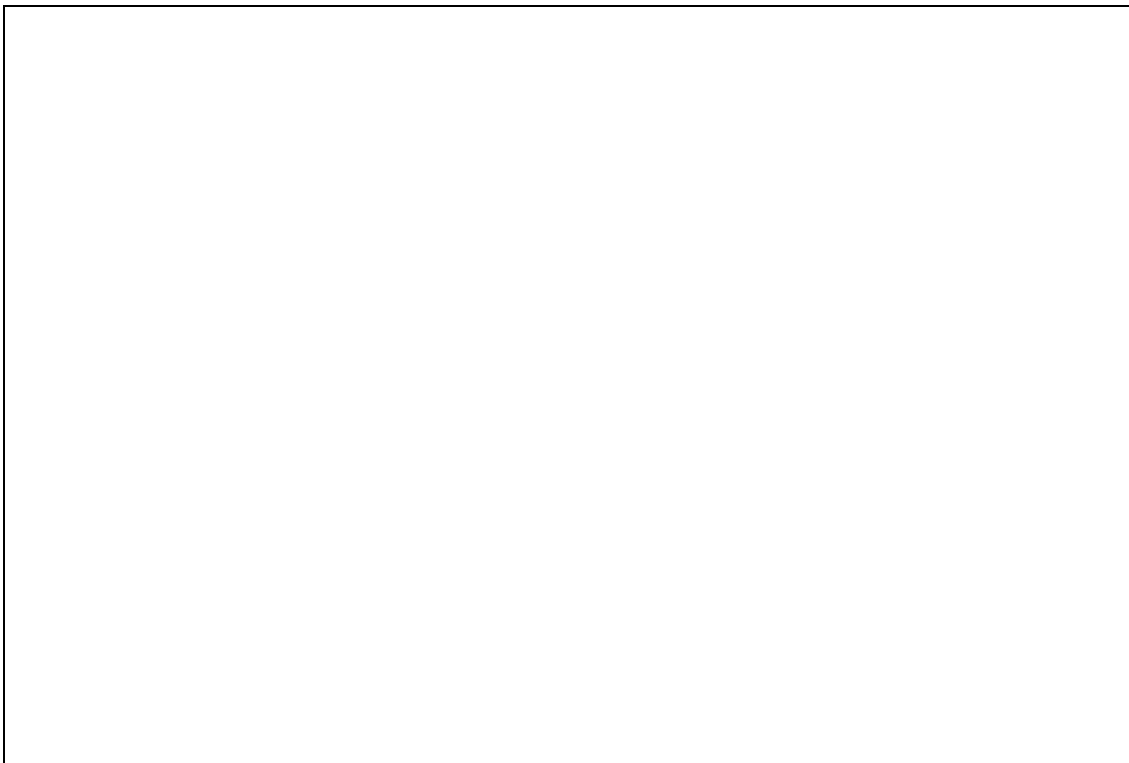




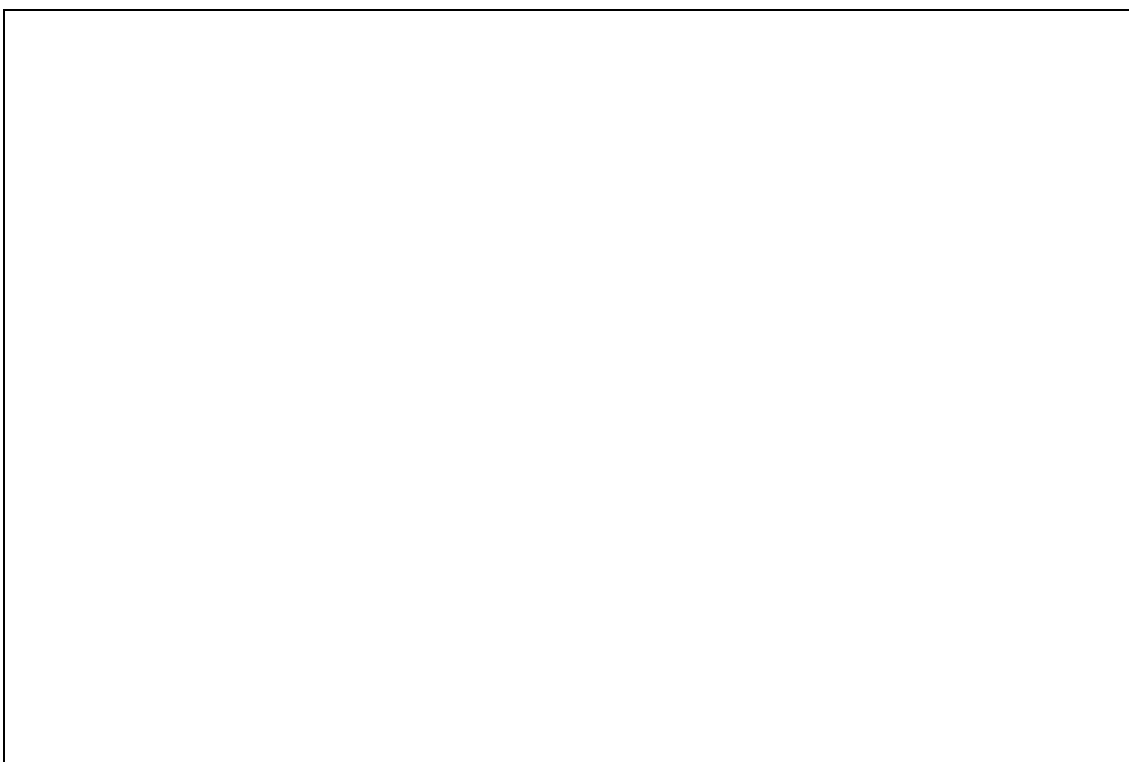
ภาพถ่าย บริเวณด้านข้างอาคารผลิต



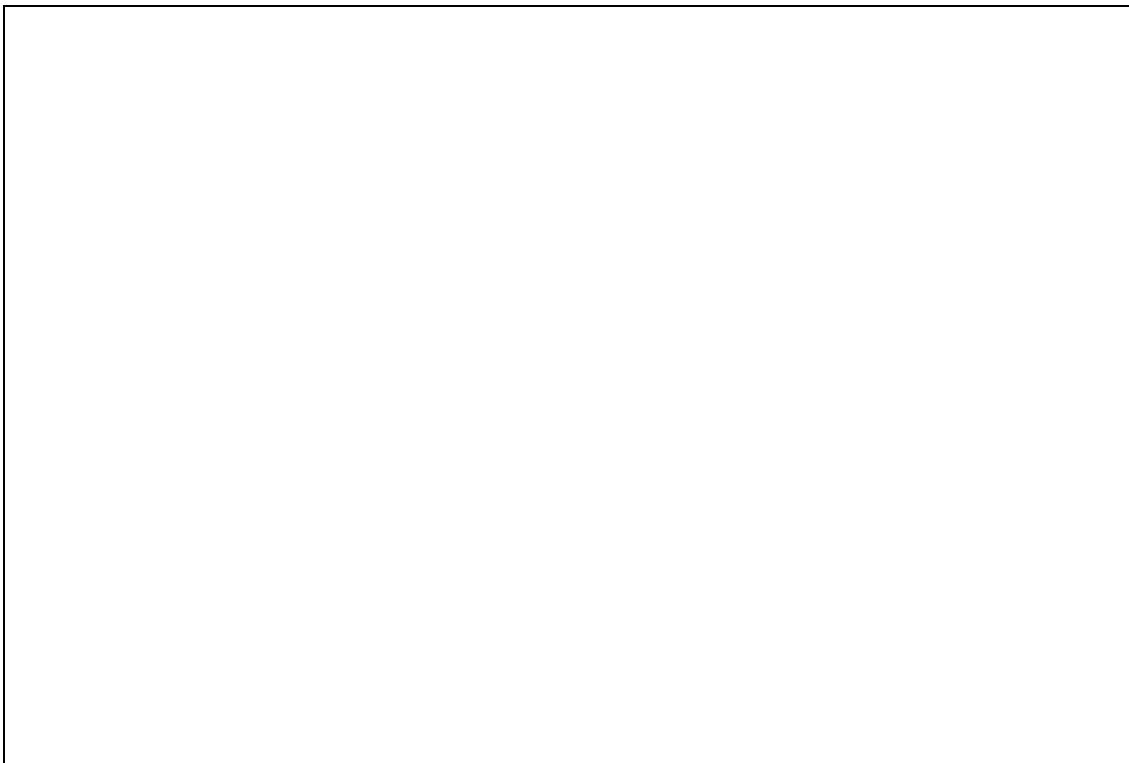
ภาพถ่าย บริเวณด้านหลังอาคารผลิต



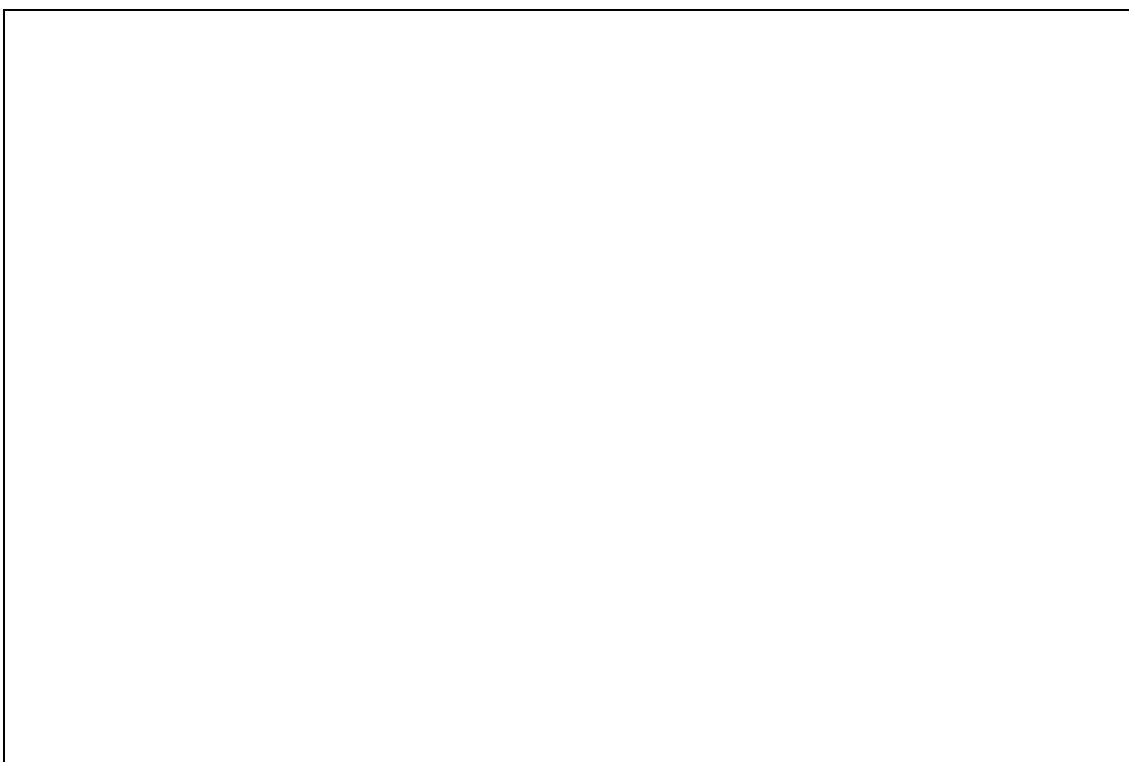
ภาพถ่าย ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง



ภาพถ่าย ประตูออกอาคารผลิต



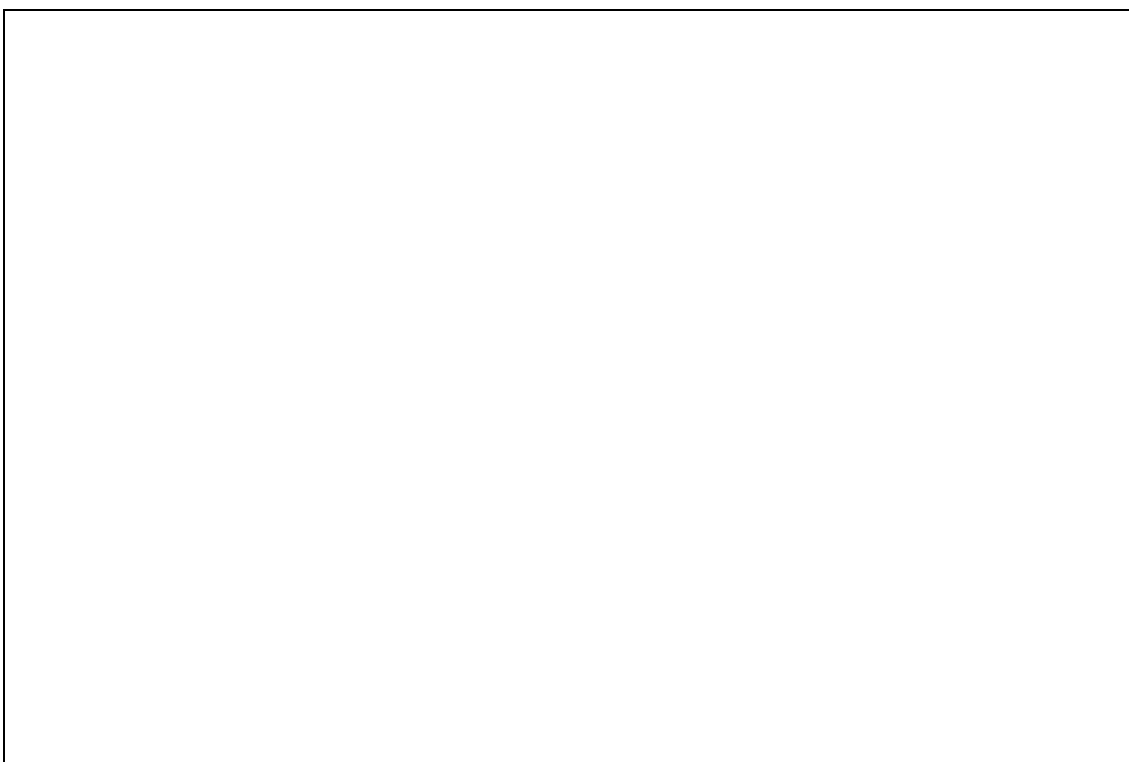
ภาพถ่าย หน้าต่างหรือช่องระบายอากาศในอาคารผลิต



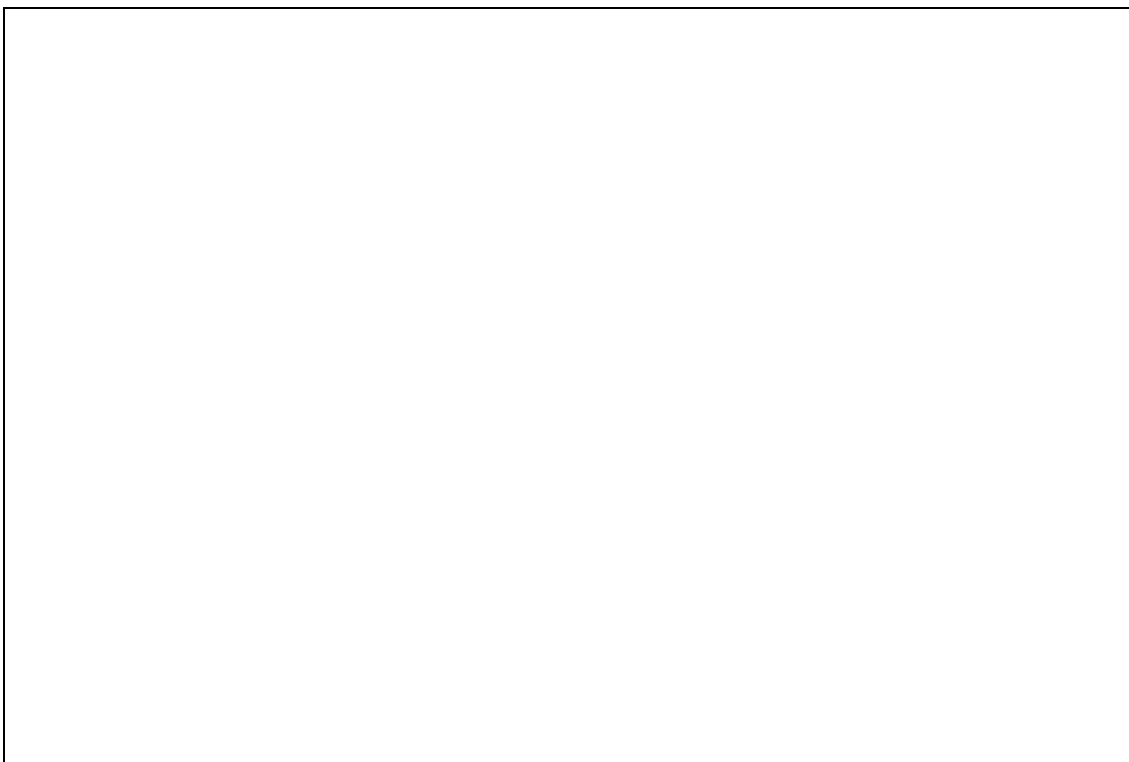
ภาพถ่าย ผนังอาคารผลิต



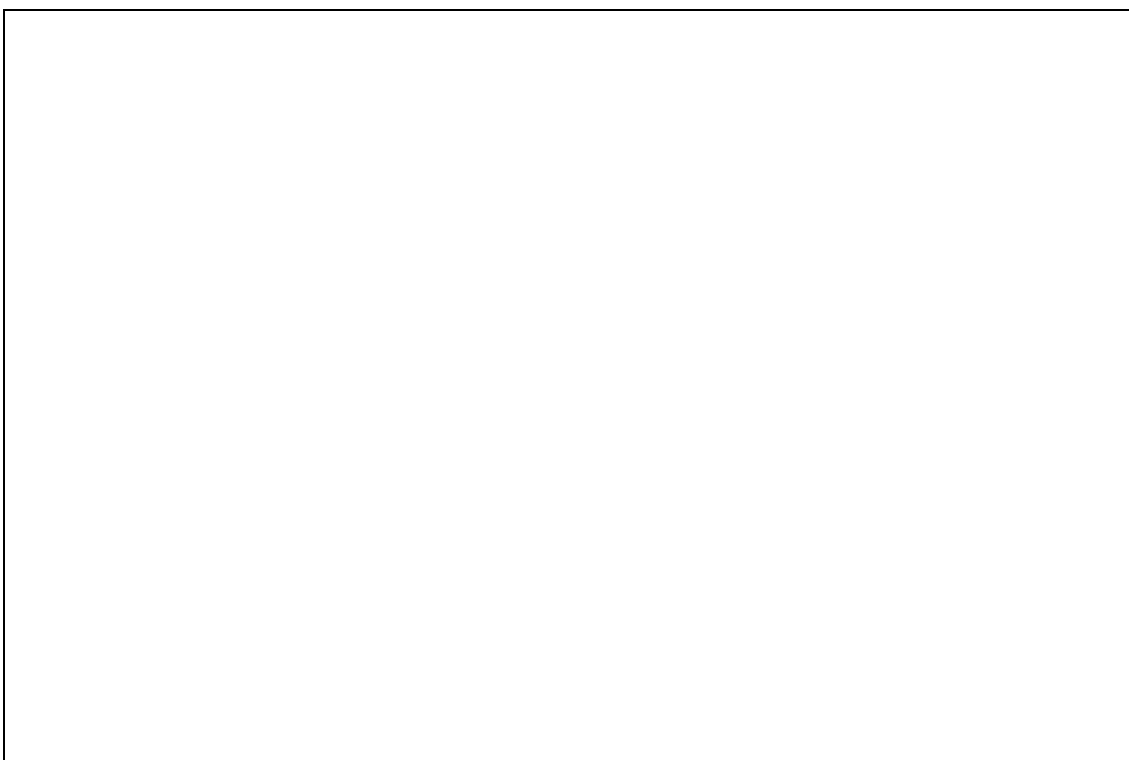
ภาพถ่าย เพดานอาคารผลิต



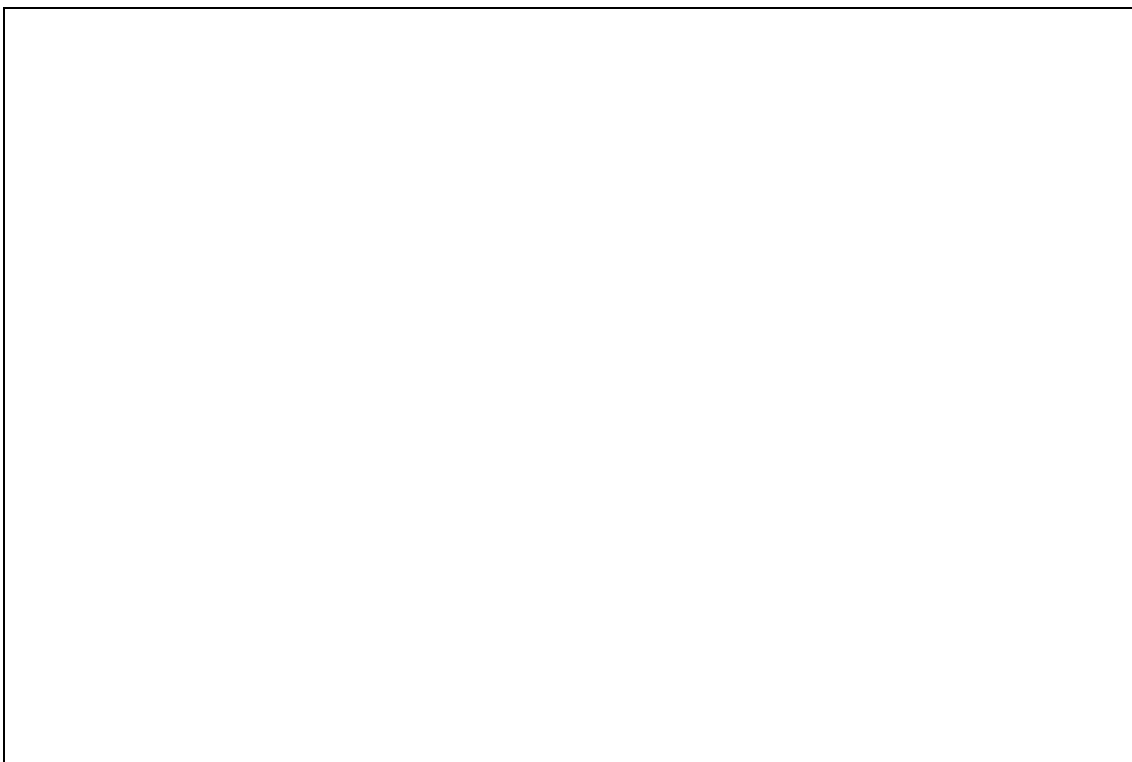
ภาพถ่าย แสดงเครื่องจักร ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร



ภาพถ่าย การวางเครื่องจักรให้ห่างจากผนัง สามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือเครื่องจักรได้ทั่วถึง



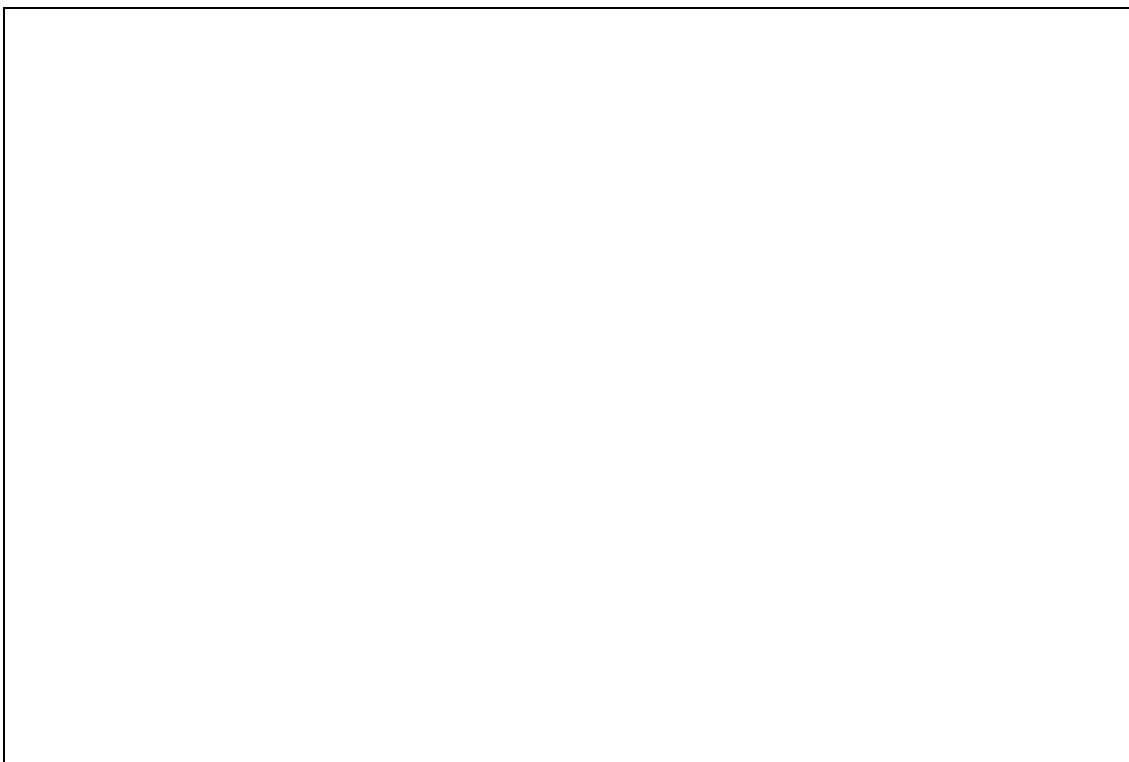
ภาพถ่าย พื้นอาคารผลิต



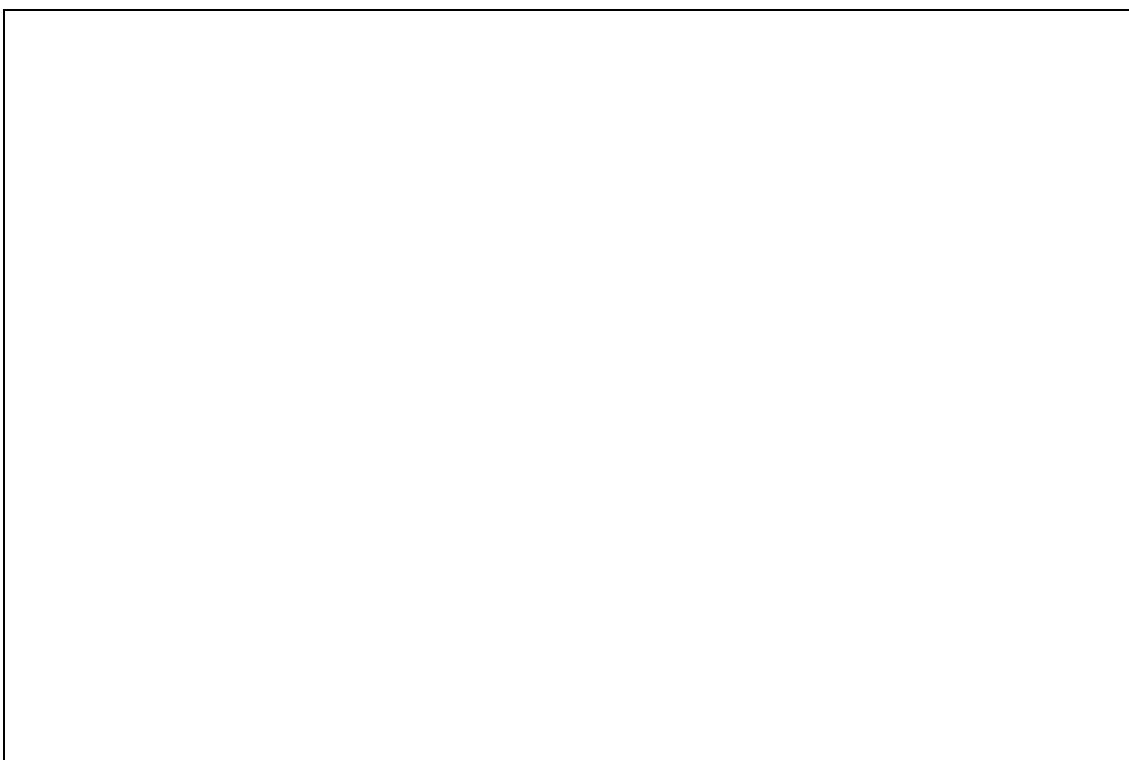
ภาพถ่าย แสดงการระบายอากาศและแสงสว่างที่ดี



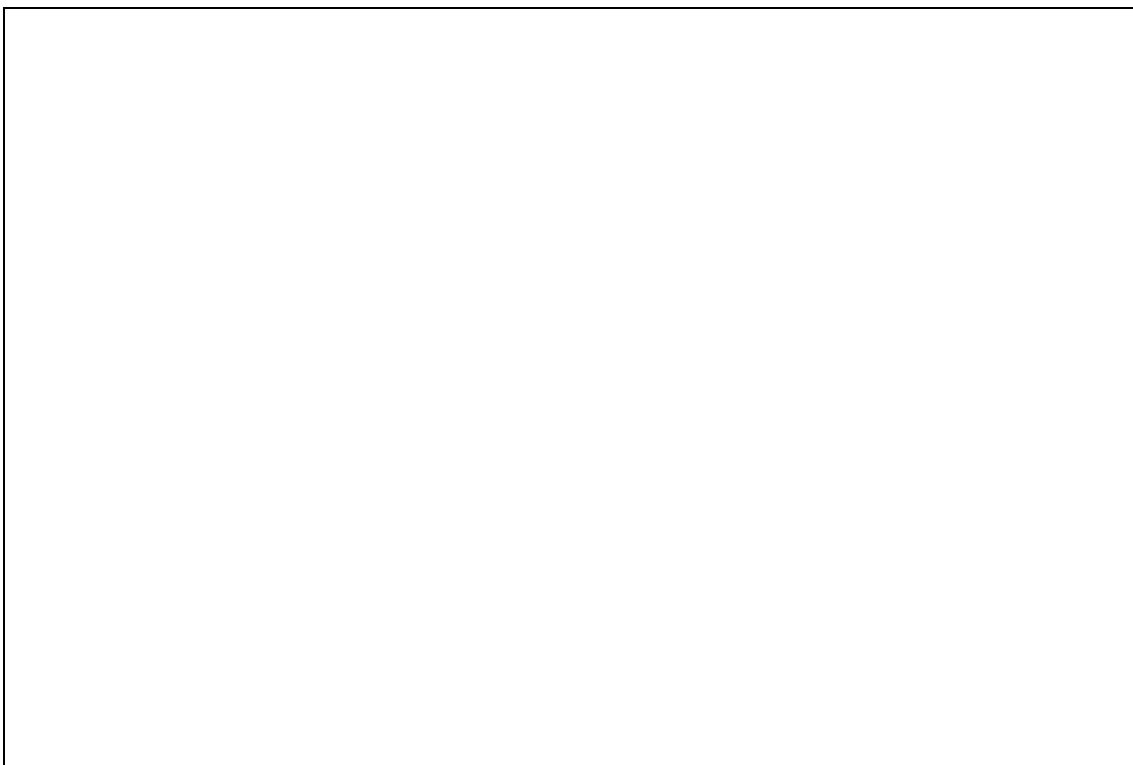
ภาพถ่าย อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง



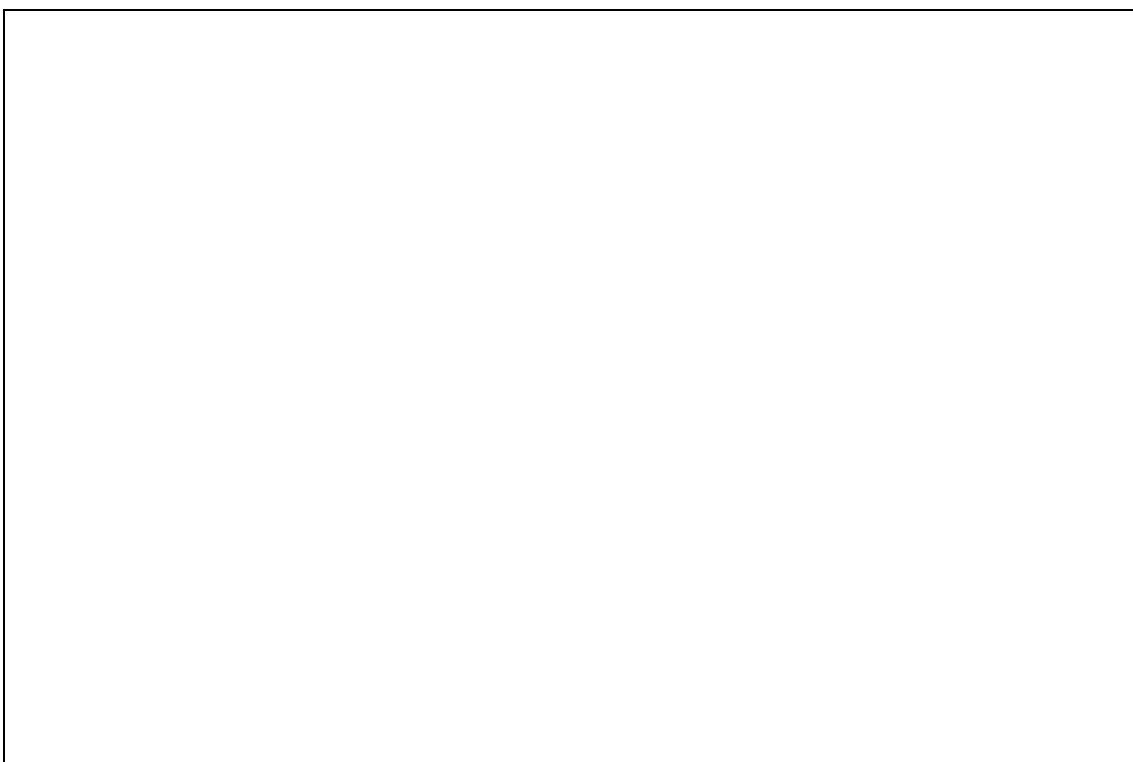
ภาพถ่าย อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง



ภาพถ่าย ไม่มีสิ่งของใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต อยู่ในบริเวณผลิต

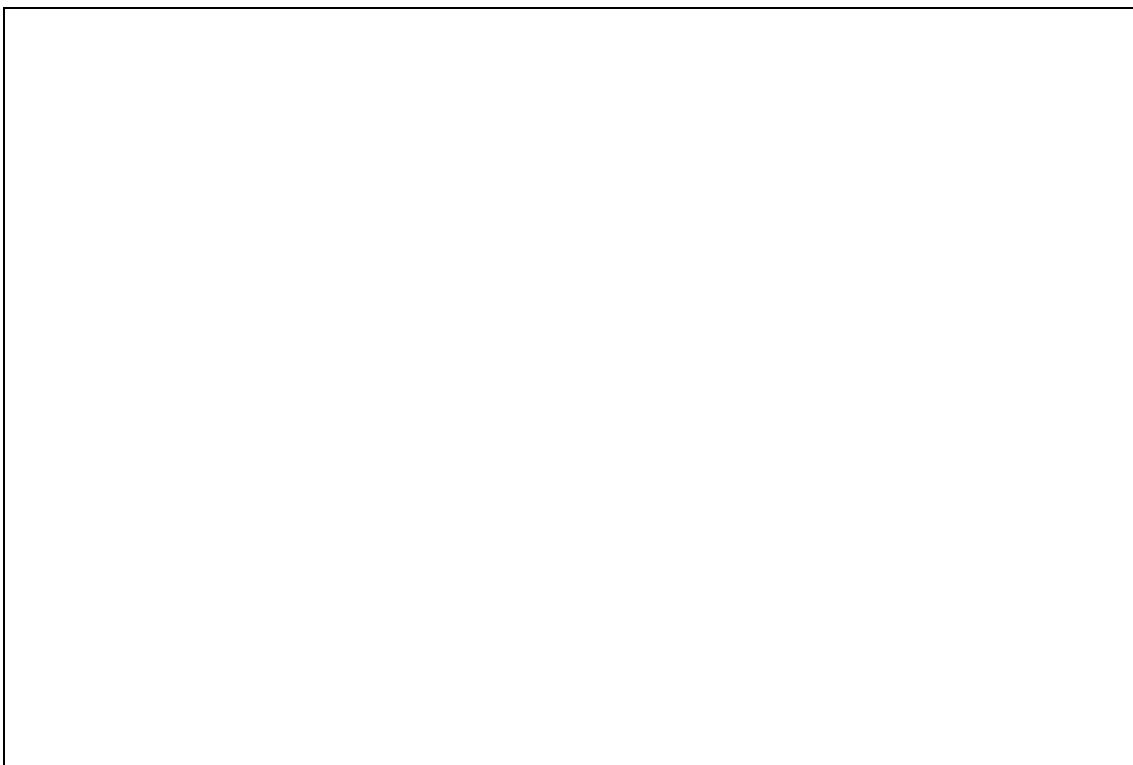


ภาพถ่าย บริเวณเก็บวัตถุดิบ

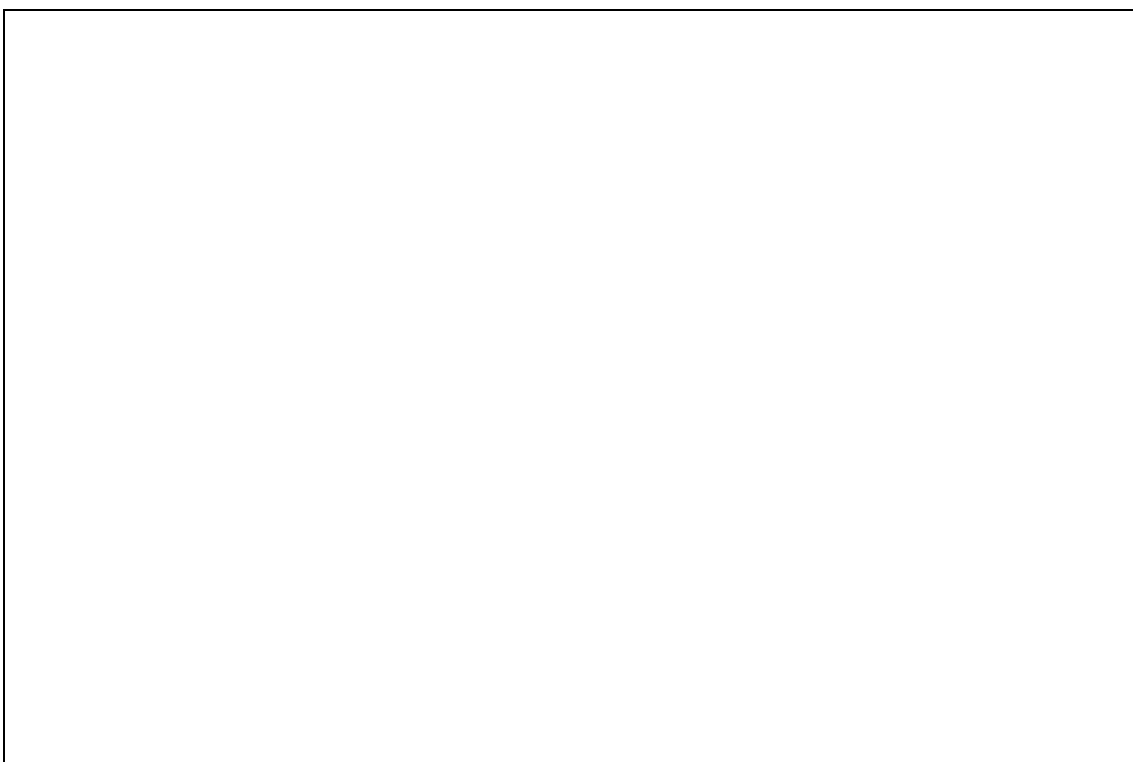


ภาพถ่าย บริเวณเตรียมวัตถุดิบ

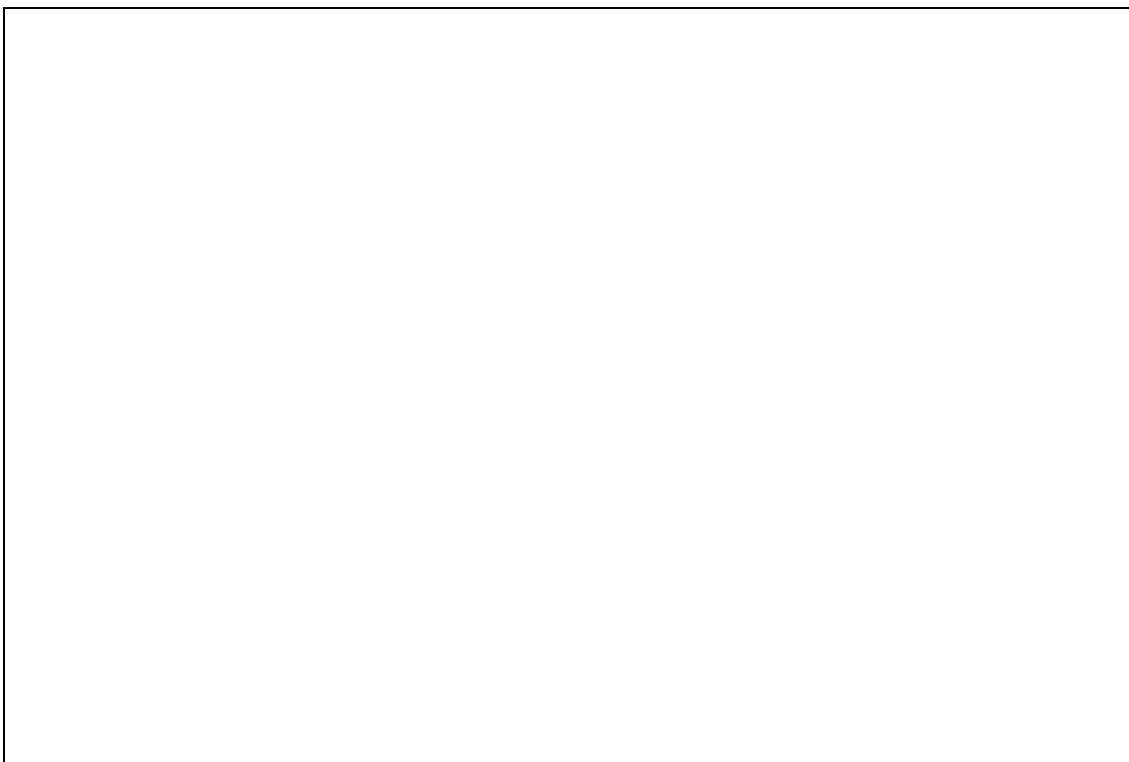




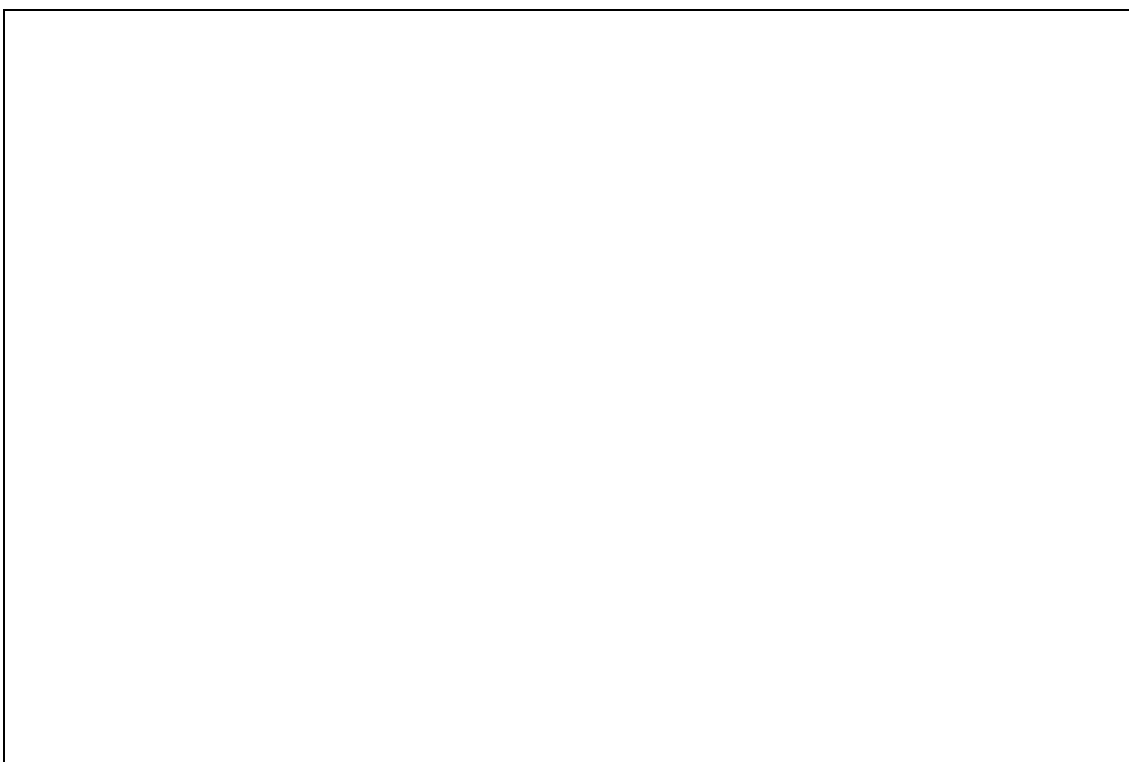
ภาพถ่าย บริเวณปรุงผสม



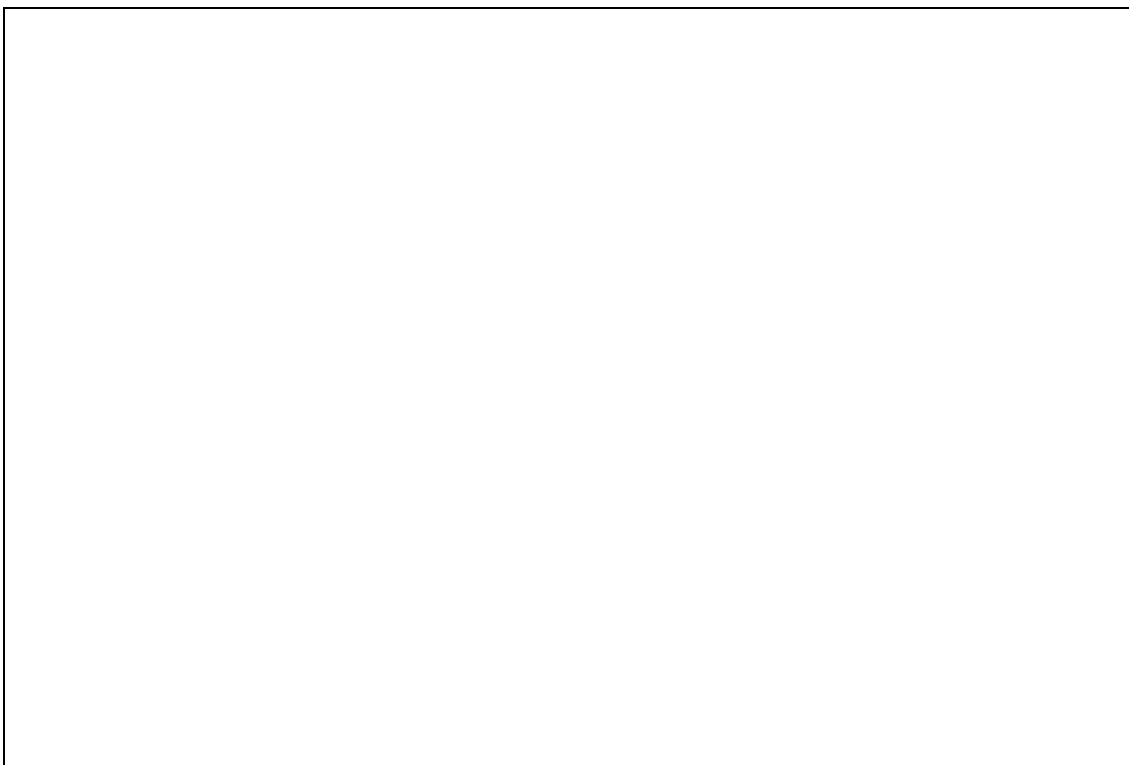
ภาพถ่าย บริเวณการฆ่าเชื้อ



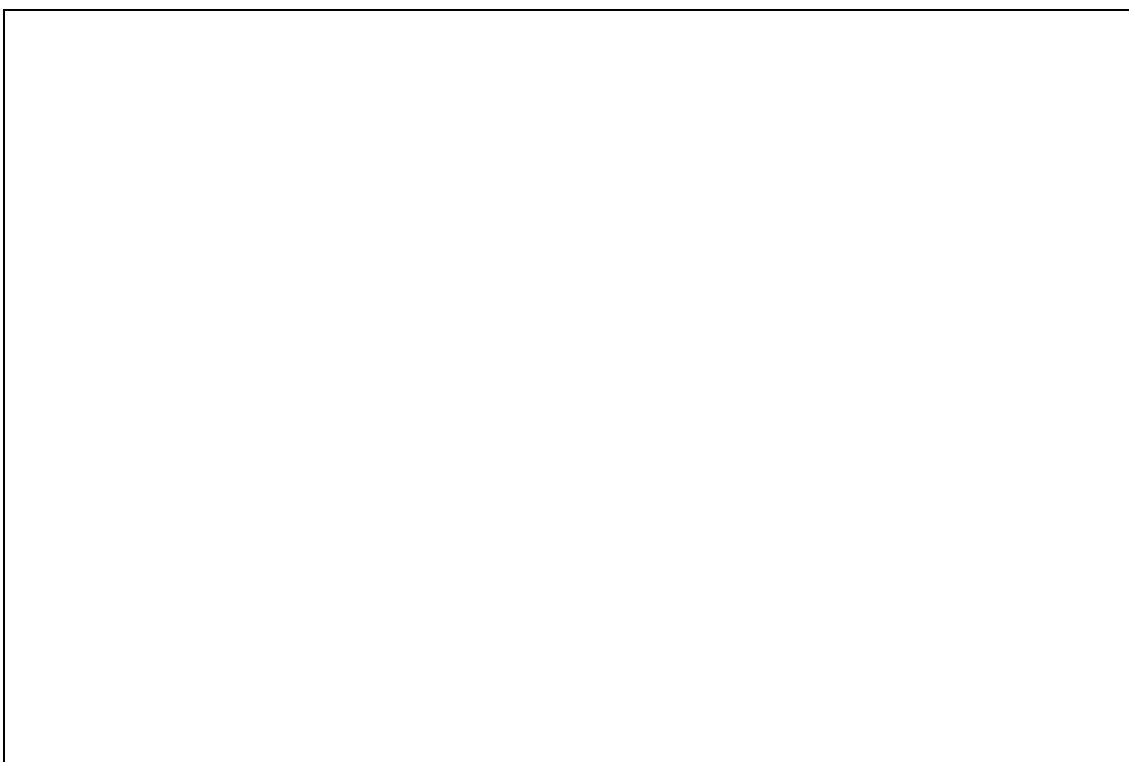
ภาพถ่าย บริเวณบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อแล้ว



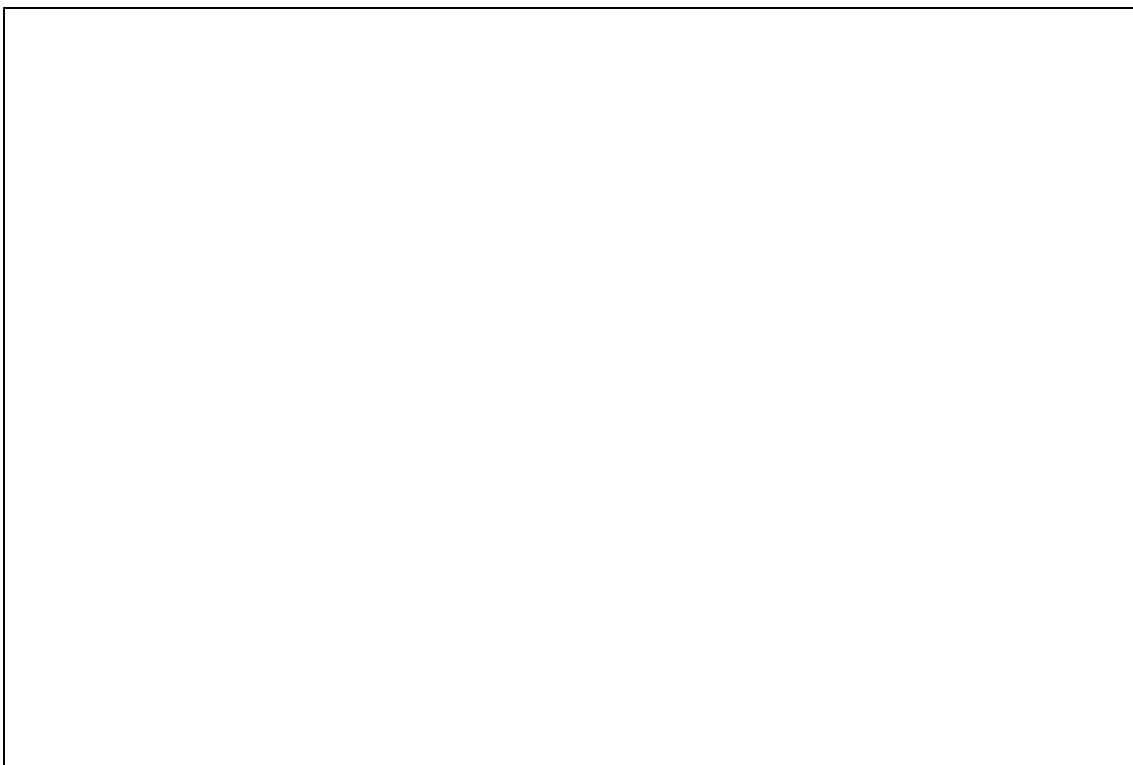
ภาพถ่าย บริเวณปิดฉลากผลิตภัณฑ์



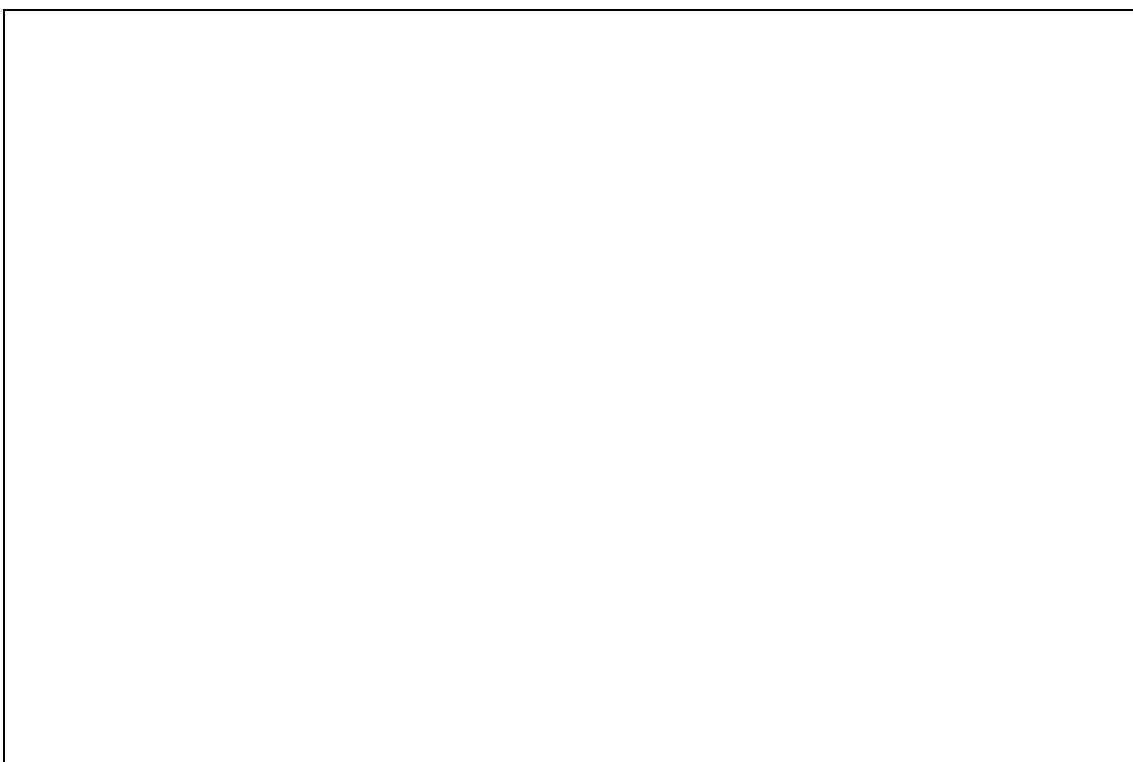
ภาพถ่าย บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์



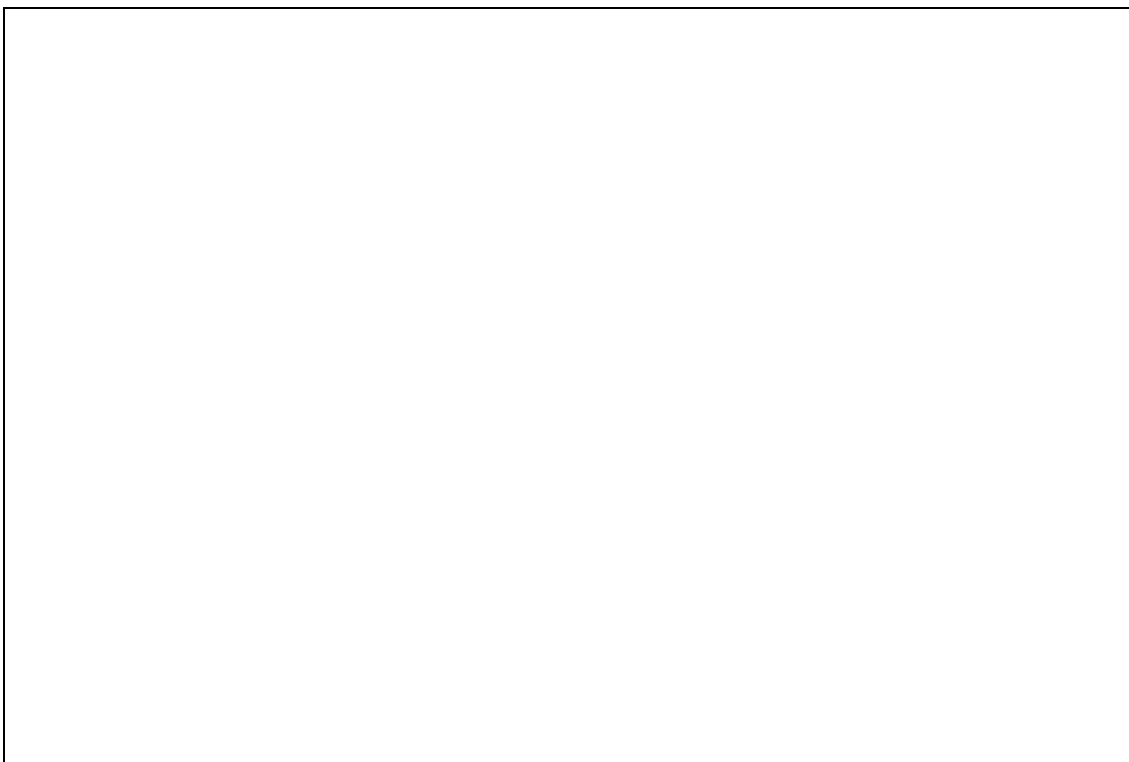
ภาพถ่าย เก็บภาชนะบรรจุ



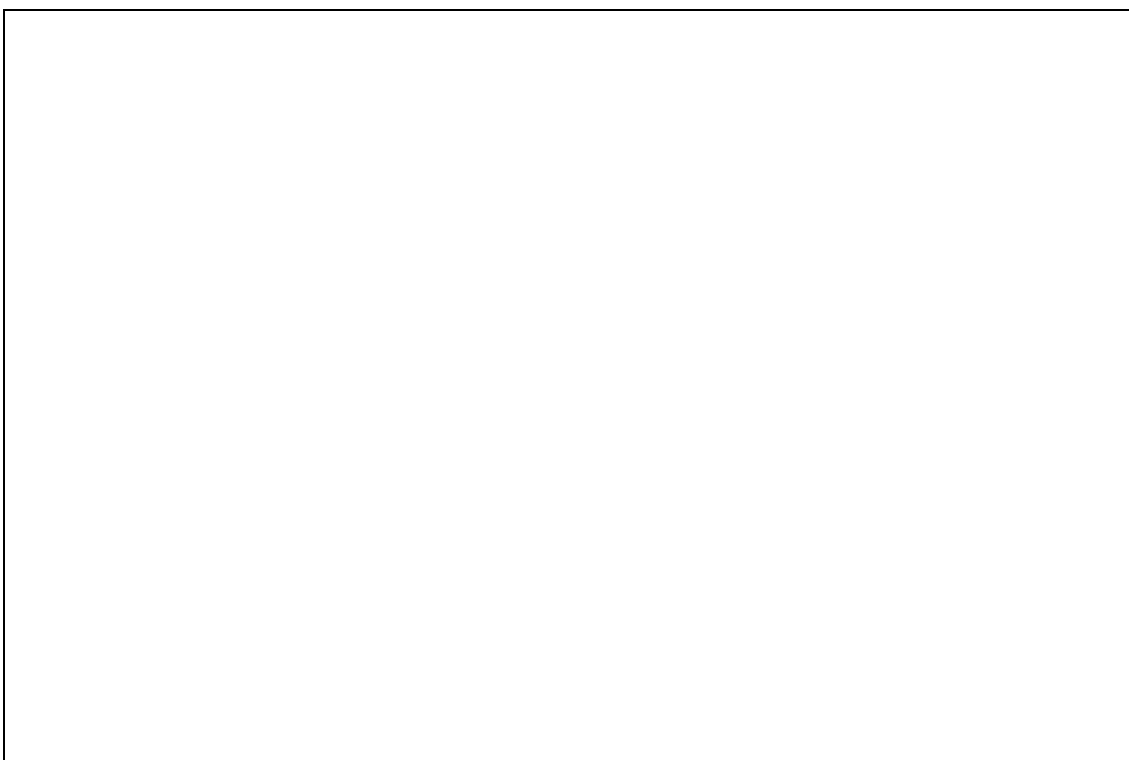
ภาพถ่าย บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ



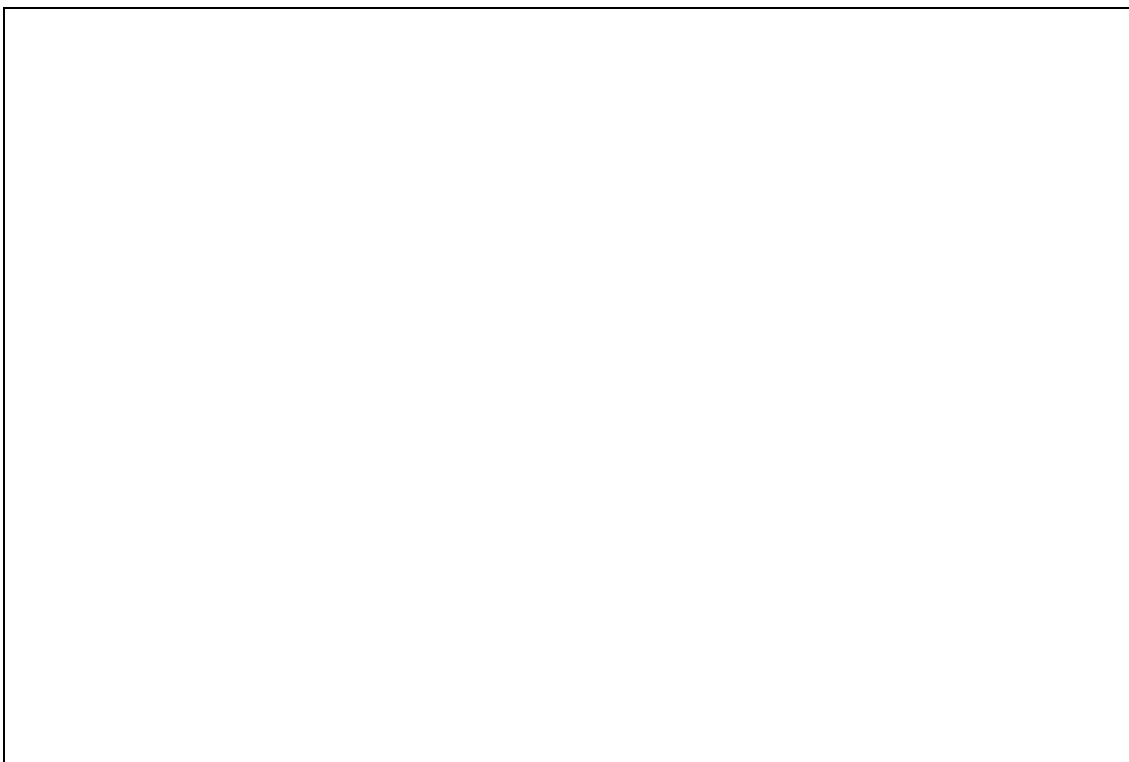
ภาพถ่าย บริเวณเก็บอุปกรณ์ก่อนใช้



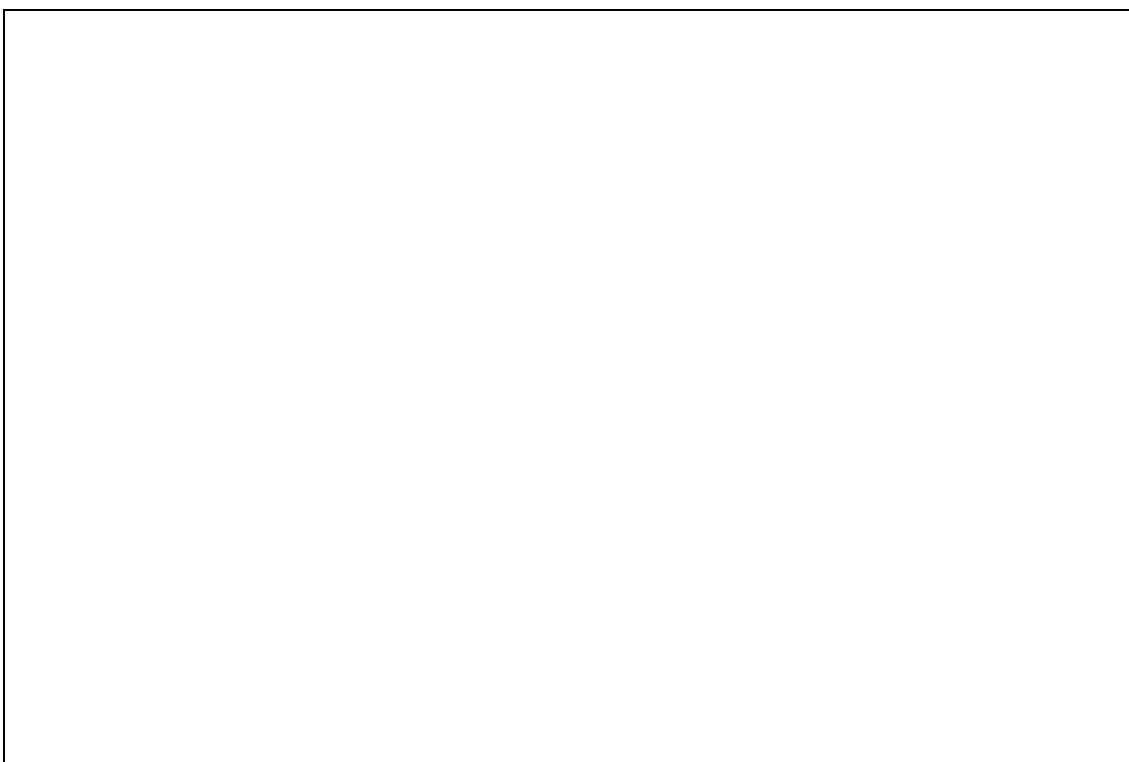
ภาพถ่าย บริเวณเก็บอุปกรณ์หลังใช้



ภาพถ่าย โต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



ภาพถ่าย อุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ แยกเก็บเป็นสัดส่วน ป้องกันการปนเปื้อน  
จากฝุ่นละออง สิ่งสกปรก



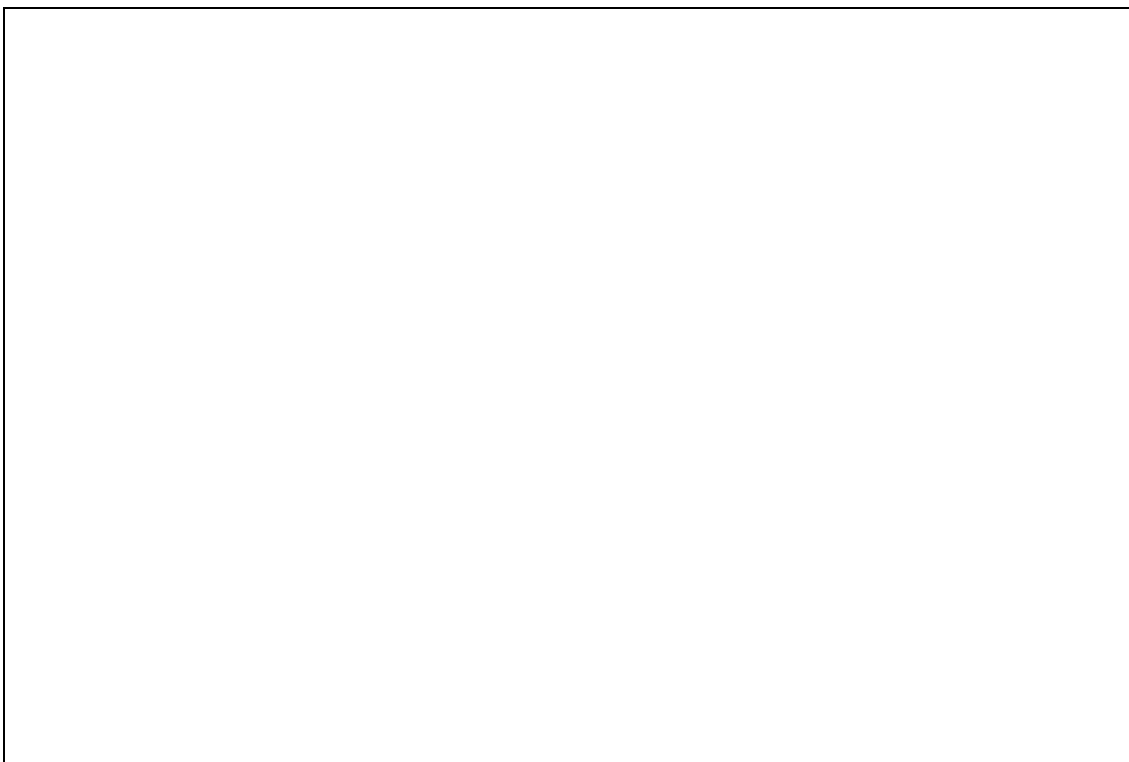
ภาพถ่าย บริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ

ภาพถ่ายอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น

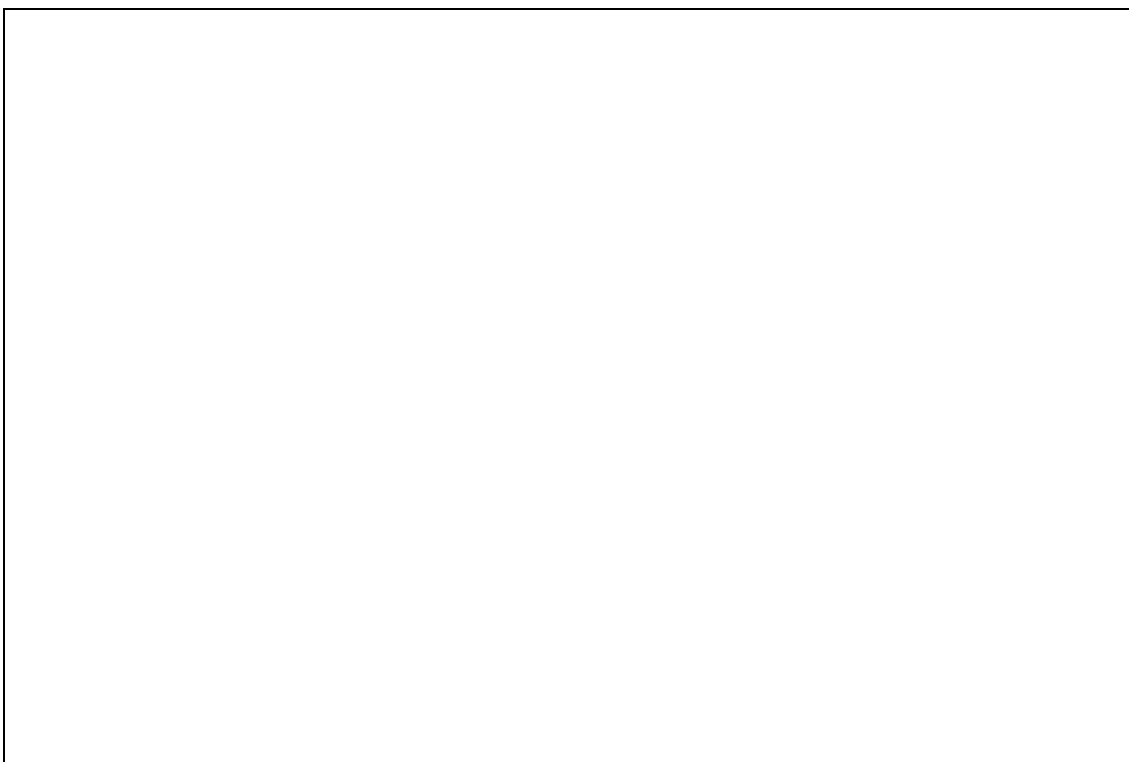
- เครื่องกรองน้ำปรับคุณภาพน้ำ
- ถังเก็บน้ำ
- ห้องเก็บน้ำแข็ง

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย อ่างล้างมือในบริเวณผลิต มีสบู่เหลว ผ้าเช็ดมือ

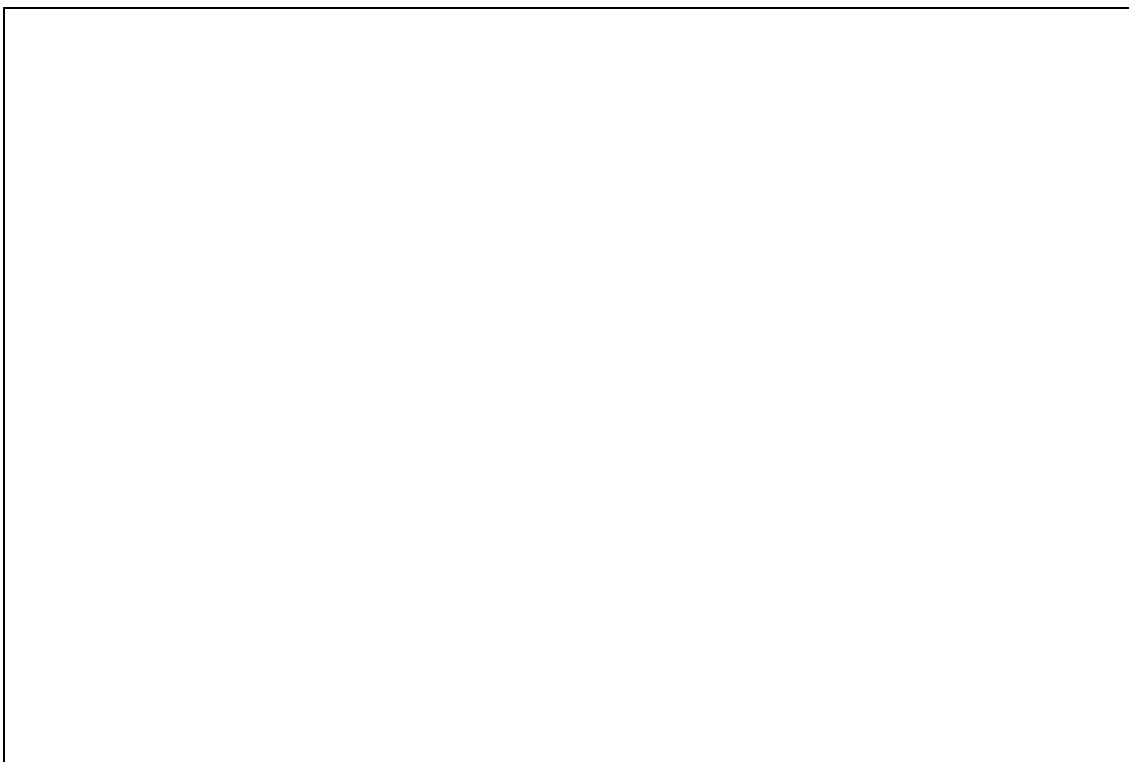


ภาพถ่าย ภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอยพร้อมฝาปิดที่ใช้ในอาคารผลิต

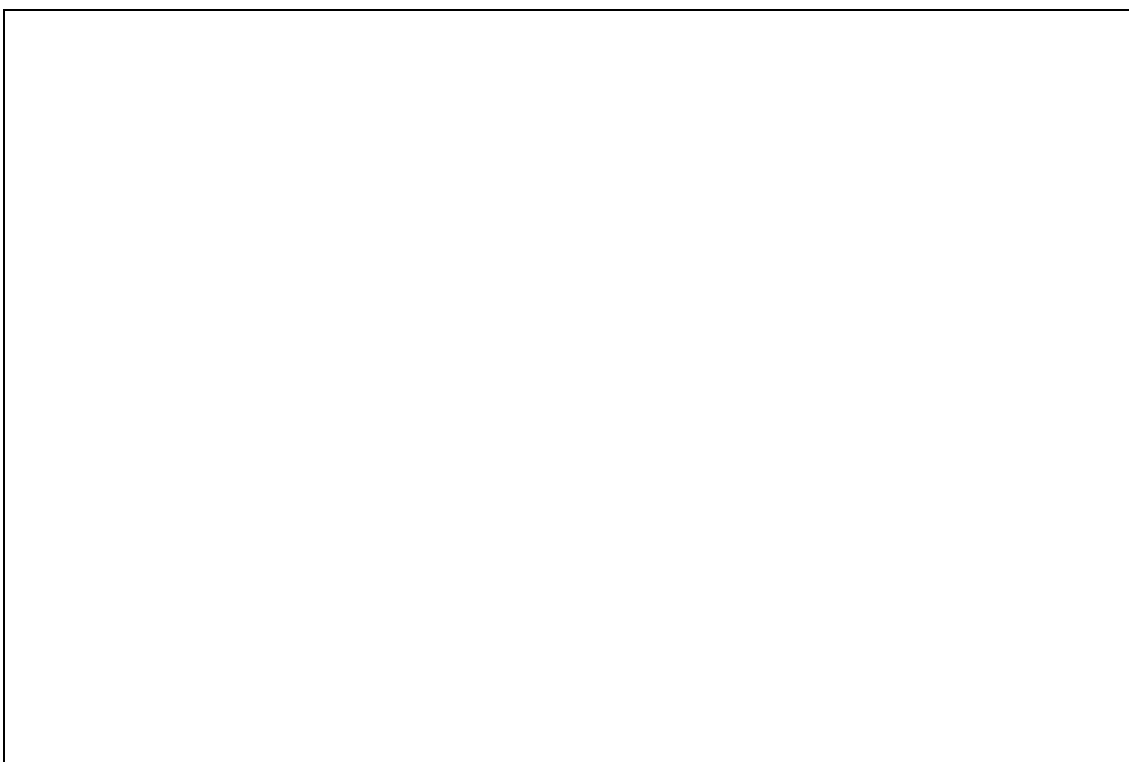


ภาพถ่าย ทางระบายน้ำในอาคาร





ภาพถ่าย ทางระบายน้ำที่มีตะไครงดำคลุมฝอยก่อนปล่อยลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ



ภาพถ่าย ป้ายเตือนไม่บริโภคอาหาร สุกบุหรี หรือการกระทำที่น่ารังเกียจ  
(บัวหน้าลาย ไอ จาก แคะ แกะ เกา)

## (7) ตัวอย่างบันทึกต่างๆ

### แบบบันทึกการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช

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

| วัน-<br>เดือน-ปี | ชื่อการค้า | ชื่อสามัญ | อัตรา<br>ที่แนะนำ<br>(ตามฉลาก) | ปริมาณน้ำ<br>ที่ใช้ | PHI | หมายเหตุ* |
|------------------|------------|-----------|--------------------------------|---------------------|-----|-----------|
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |
|                  |            |           |                                |                     |     |           |

\*หมายเหตุ : ใช้เพื่อป้องกันโรคหรือแมลง

แบบบันทึกการใช้ปุ๋ยและสารปรับปรุงดิน

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

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

แบบบันทึกการใช้ปัจจัยการผลิต น้ำ การเก็บเกี่ยว และปริมาณเก็บเกี่ยว  
(สารปรับปรุงดิน ปุ๋ยเคมี อาหารเสริม สารป้องกันกำจัดโรคและแมลง)

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

| วัน/เดือน/ปี | ปัจจัยการผลิต | ปริมาณที่ใช้ | เหตุผลที่ใช้ | ชื่อผู้ปฏิบัติ |
|--------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |

ผลผลิตทั้งหมด

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

แบบฟอร์มบันทึกปริมาณการรับ-ส่งผลผลิตรายวันของเกษตรกร

ว.ด.ป. ....  ตรวจสอบคุณภาพแล้ว

ชื่อ-สกุล .....

รหัสเกษตรกร .....

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

ชนิดผัก/ปริมาณผัก

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

ลงชื่อ.....ผู้ขายผัก (เกษตรกร)

ลงชื่อ.....ผู้เก็บผัก (เจ้าหน้าที่เก็บผลผลิต)

ลงชื่อ.....ผู้รับผัก (เจ้าหน้าที่ตรวจรับ)

**แบบบันทึกการใช้ปัจจัยการผลิต**  
(สารปรับปรุงดิน ปุ๋ยเคมี อาหารเสริม สารป้องกันกำจัดโรคและแมลง)

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

| วัน/เดือน/ปี | ปัจจัยการผลิต | ปริมาณที่ใช้ | เหตุผลที่ใช้ | ชื่อผู้ปฏิบัติ |
|--------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |
|              |               |              |              |                |

แบบบันทึกปริมาณผลผลิตที่เก็บเกี่ยว

ชื่อ-สกุล..... รหัสแปลง.....

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

| ว/ด/ป | ชนิดพืช | ผลผลิตดี (กก.) | ผลผลิตเสีย (กก.) | รวม (กก.) | ว/ด/ป | ชนิดพืช | ผลผลิตดี (กก.) | ผลผลิตเสีย (กก.) | รวม (กก.) |
|-------|---------|----------------|------------------|-----------|-------|---------|----------------|------------------|-----------|
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |
|       |         |                |                  |           |       |         |                |                  |           |

## การประเมินความเสี่ยงน้ำเพื่อการเพาะปลูก

ชื่อฟาร์ม  ที่ตั้ง

ชื่อผู้ถือครอง  ที่อยู่

ชื่อพืชที่ปลูก  ชื่อพันธุ์  สารเคมีที่คลุก

วันที่ปลูก (วัน เดือน ปี)

วันที่ประเมิน  ประเมินโดย

### แหล่งน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก

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

#### ได้มีการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำ

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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

#### ถ้าแหล่งน้ำที่ใช้ มีความเสี่ยง หรือไม่ ต้องขอเก็บน้ำส่งตรวจ

ใช้น้ำจากคลองส่งน้ำที่ผ่านฟาร์มเลี้ยงสัตว์  
แหล่งน้ำที่ใช้มีการใช้ร่วมกันกับการผลิตอื่นๆ  
มีกิจกรรมที่มีการปล่อยน้ำเสียลงแหล่งน้ำ  
ระบุวิธีการแก้ไข .....

น้ำมีเพียงพอกับการเพาะปลูกตลอดปี หรือไม่  
ระบุวิธีการแก้ไข.....

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |