

แนวทางประกอบการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร(แบบตรวจประเมินต.2 (63)) สจ.สุราษฎร์ธานี

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....เลขที่ใบอนุญาต.....
 ที่อยู่..... แรงม้า.....จำนวนคนงาน.....

ลำดับ	รายการตรวจสอบเอกสาร	มี	ไม่มี	รอผล	หมายเหตุ
1	บันทึก อายุการใช้งานของเครื่องมือ-เครื่องจักร และ บันทึกการซ่อมบำรุง (ข้อ 2.7)				
2	เอกสารการสอบเทียบอุปกรณ์ชั่งตวงวัด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ข้อ 2.8)				
3	เอกสาร COA ใบรับรองมาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ (ข้อ 3.2.1)				
4	ผลตรวจน้ำดิบ หรือ น้ำที่ใช้ในการผลิต-สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ข้อ 3.3)				
5	บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และการตรวจสอบที่สม่ำเสมอ (ข้อ 3.4)				
6	ผลตรวจวิเคราะห์ของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ตามประกาศฯ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ข้อ 3.9.1)				
7	บันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต ข้อมูลการจำหน่าย วิธีการเรียกคืนสินค้า (ข้อ 3.10)				
8	มีการเก็บรักษาน้ำดื่มและรายงาน หลังพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 1 ปี (ข้อ 3.12)				
9	เอกสารการตรวจประเมินตนเอง หรือตรวจประเมินโดยหน่วยงานภายนอก ตามประกาศฯ ฉบับนี้ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และดำเนินการ มีมาตรการแก้ไข (ข้อ 3.13)				
10	จำนวนห้องน้ำ และ อ่างล้างมือ เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด (ข้อ 4.2)				
11	เอกสารการตรวจร่างกายประจำปีไม่เป็นโรคและพาหะตามกฎกระทรวงฉบับที่ 1 (ข้อ 5.1) (ก) โรคเรื้อน (ข) วัณโรคในระยะอันตราย (ค) โรคติดยาเสพติด (ง) โรคพิษสุราเรื้อรัง (จ) โรคเท้าช้าง (ฉ) โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ				
12	หลักฐานการฝึกอบรมการปฏิบัติงาน หรือ ป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะ (ข้อ 5.1.7)				

อ่างล้างมือและจำนวนห้องน้ำบริเวณผลิต (อ้างอิง P63 พ.ศ. 2551)

จำนวนคนงาน	จำนวนอ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15 คน	1
16-40 คน	2
41-80 คน	3

จำนวนคน	ชาย			หญิง	
	ห้องส้วม	ที่ถ่ายปัสสาวะ	อ่างล้างมือ	ห้องส้วม	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15 คน	1	1	1	2	1
16-40 คน	2	2	2	4	2
41-80 คน	3	3	3	6	3

ติดต่อ งานอาหาร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข โทรศัพท์ 077-283-703

Website: www.fdasurat.com

LINE OFFICIAL ACCOUNT: @111SWFXD

Youtube: FDA SURATTHANI OFFICIAL

Facebook: อย. สุราษฎร์ธานี

EMAIL: foodsurat2567@gmail.com