

บัญชีหมายเลข ๓

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

ตส.๑๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้พร้อมกันมาตรวจ

สถานที่ผลิตอาหาร 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 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 ไม่มีน้ำขังและสกปรก					
๐.๒๕	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำที่					
	๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ					
๑.๐	๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มี สิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง					
๑.๐	๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับ ที่พักอาศัย					
๐.๒๕	๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๑.๒.๔ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ					
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 ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน 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 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 มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอ ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย 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)					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๓ การล้างทำความสะอาด การคัด การตัดแต่ง การเคลือบ ผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๑ มีการคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่ กรณี)					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการตัดแต่งอย่างถูกต้องลักษณะ					
๑.๕ (M)	๓.๓.๓ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมาย กำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้ง ตรวจสอบ สารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					
๐.๕	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกต้องลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และ ผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อม สลายของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมี คุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับ วัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ					
	๓.๖ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการขึ้นบ่งรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งใน ลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา วัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้ วัตถุเจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การคัด และการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการ จำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้ สารเคมีในการเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมี ในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่าง ง่าย					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างใน วัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการ มาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =					๓๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๔. การสุขาภิบาล					
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่ เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่ เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมี ประสิทธิภาพ					
	๔.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๕	๔.๔.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่ บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง					
๐.๕	๔.๔.๒ ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๓ ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๔.๔ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และ อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๕ อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๖ อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน					
	๔.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๕	๔.๕.๑ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือ แห้ง					
๐.๕	๔.๕.๒ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	๔.๕.๓ มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๕.๔ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =					๑๓	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม=						คะแนน (.....%)
	๕. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด					
๑.๐	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิต หรือบริเวณคัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
๑.๐	๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และ ปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =					๖	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๐	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามดังนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด สวมคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
๐.๕	๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การเปลี่ยนรองเท้า จุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
๐.๕	๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๕	๖.๒.๔ เล็บสั้น และสะอาด					
๐.๗๕	๖.๒.๕ มือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๐.๕	๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๖.๓ มีการแสดงคำเตือนห้ามบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
๐.๕	๖.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =					๑๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

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)

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

- ☐ (๓) มีการใช้สารเคมีในการล้างผักหรือผลไม้สด หรือมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)
- ☐ (๔) ไม่มีการซื้อปรุงรสน้ำดื่มหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (ข้อ ๓.๖.๑)
- ☐ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่
-
-
-
-
-
-
-
-
-

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

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

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

จุดแข็ง.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

☐ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

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

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต
สูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่
ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

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

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

(.....)

(ลงชื่อ)..... (พนักงาน
เจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ)..... (พนักงาน
เจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ)..... (พนักงาน
เจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ)..... (พนักงาน
เจ้าหน้าที่)

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