

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๔๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา^๑
ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

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

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“ผลิต” หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีการห่อโรงเรือนสำหรับการคัดและบรรจุ

“การคัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การคัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบพิว หรือกระบวนการอื่น ๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ผู้ผลิตที่มีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ดังนี้

(๑) ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(๒) ตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (๑)

การตรวจสอบสถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการคัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ จากหน่วยงาน ดังต่อไปนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศไทยผู้ผลิต หรือ

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศไทยผู้ผลิต หรือ

(๓) หน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงานที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสำคัญว่าด้วยการรับรองระบบงาน หรือ

(๔) หน่วยงานอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๔ การใช้ภาษาบ้านเรือน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาษาบ้านเรือน

ข้อ ๕ การฉ่ายรังสี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉ่ายรังสี

ข้อ ๖ ผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายภายในประเทศไทยต้องขัดทำฉลากที่มีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ผักหรือผลไม้สดที่ผลิตในประเทศไทย ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

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

(ข) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

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

(๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณีโดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ

(๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใด ๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต

ข้อ ๗ ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ ต้องจัดให้มีฉลาก หรือจัดให้มีป้ายหรือมีบันทึกแสดงข้อมูลตามข้อ ๖ พร้อมที่จะแสดงแก่ผู้บริโภคและพนักงานเจ้าหน้าที่

ข้อ ๘ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารตามข้อ ๒ หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารตามข้อ ๓ แล้วแต่กรณีไว้ก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ

(๒) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบka เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล ศักดิสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาพักร หรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

ผลไม้สด	ชื่อวิทยาศาสตร์ ^๑
กล้วย (banana)	<i>Musa spp.</i>
เกาลัด (chestnuts)	<i>Castanea spp.</i>
แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	<i>Hylocereus spp.; Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose; <i>Hylocereus megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; <i>Hylocereus</i> <i>polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose; <i>Hylocereus ocamponis</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose; <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose <i>Cucumis melo</i> L.
แตงเทศ "ได้แก่" แคนตาลูป (cantaloupe) และเมล่อน (melon)	
เงาะ (rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
ชมพู่ (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. <i>Eugenia javanica</i> L.
แตงโม (watermelon)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.; <i>Colocynthis</i> <i>citrullus</i> (L.) Kuntze
หับทิม (pomegranate)	<i>Punica granatum</i> L.
ฟรุ๊ง (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</i> <i>longana</i> Cambess.; <i>Euphoria longana</i> Lam.
สตรอว์เบอร์รี (strawberries)	<i>Fragaria x ananassa</i> (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier
ส้มปลีออกล่อน (mandarins)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco และลูกผสม รวมทั้ง <i>Citrus</i> <i>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 มกช.๕๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผลไม้สด

ส้มเปลือกไม่ล่อน (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง

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

องุ่น (grapes)

แอปเปิล (apple)

ผักสด

กระเทียม (garlic) กระเทียมโภน และกระเทียมจีน
(onion, Chinese)

กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง

กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)

กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีใบย่น

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)

ใบเต้าลีส (ivy gourd)

แตงกวา แตงร้าน (cucumber)

ถั่วฝักยาว (yard-long bean)

ถั่วลันเตา (garden pea)

บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอก

อิตาเลียน (broccoli, sprouting) แข่น

ชื่อวิทยาศาสตร์^๑

Citrus sinensis Osbeck, *Citrus aurantium* L.

รวมทั้งสูกผสมและชนิด *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)

Farwelll; 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 อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตรฯ มากช.๕๐๔๕-๒๕๕๘ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตรฯ: พืช

ผักสด	ชื่อวิทยาศาสตร์ ^๑
กะเพรา โพรพ้า ในแมงลัก (basil)	<i>Ocimum basilicum</i> L.; <i>Ocimum x aficanum</i> Lour.; <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum x citrodonum</i> Vis.; <i>Ocimum minimum</i> L.; <i>Ocimum americanum</i> L.; <i>Ocimum gratissimum</i> L.; <i>Ocimum tenuiflorum</i> L.
ใบบัวบก (pennywort)	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.
ผักปวยเล้ง (spinach)	<i>Spinacia oleracea</i> L.
ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage)	<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>pekinensis</i> (Lour.) Kitam. Syn. <i>Brassica pekinensis</i> (Lour.) Rupr., <i>Brassica rapa</i> var. <i>pekinensis</i> (Lour) Olsson
ผักโภ (amaranth)	<i>Amaranthus</i> spp.
ผักบุ้ง (kangkung/water spinach)	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.
พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม	<i>Capsicum annuum</i> L. พันธุ์ที่เผ็ดร้อน
พริกหวาน (peppers, sweet /peppers, bell) รวมทั้งปราปิกา (prapika)	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>grossum</i> (Willd.) Sendt. and <i>Capsicum annuum</i> var. <i>longum</i> (DC.) Sendt.
ฟักทอง (pumpkins)	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne; <i>Cucurbita argyrosperma</i> C. Huber; <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne; <i>Cucurbita pepo</i> L. and <i>Cucurbita pepo</i> subsp. <i>pepo</i> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. Syn. <i>Solanum lycopersicum</i> L.
มะเขือเทศ (tomato)	<i>Solanum undatum</i> Lam. <i>Solanum tuberosum</i> L.
มะเขือเปราะ (Thai eggplant)	<i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i> G.Don.
มันฝรั่ง (potato)	เช่น <i>Agaricus</i> spp. พันธุ์ที่แพะปลูก; <i>Agrocybe aegerita</i> ; <i>Hypsizygus tessellates</i> (Bull.) Singer; <i>Auricularia auricular-judea</i> (Bull.) Quél.; <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst., and other <i>Ganoderma</i> spp.; <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler; <i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer; <i>Tremella fuciformis</i> Berk.; <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.; <i>Termitomyces</i> sp. เป็นต้น
เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น เห็ดโคนญูปุ่น, เห็ดโคนชิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนู ขาว เป็นต้น	(Bull.) Quél.; <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst., and other <i>Ganoderma</i> spp.; <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler; <i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer; <i>Tremella fuciformis</i> Berk.; <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.; <i>Termitomyces</i> sp. เป็นต้น

^๑ อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตรฯ มากช.๕๐๔๕๕-๒๕๕๘ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตรฯ: พืช

บัญชีหมายเลข ๒

แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผ้าหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผ้าและผลไม้สดบางชนิด

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๑	สถานที่ตั้ง อาคารหรือ บริเวณผลิต	<p>สถานที่ตั้ง บริเวณใกล้เดียวกับอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผ้าหรือผลไม้สด ต้องอยู่ในลักษณะที่ไม่มีการปนเปื้อน ดังนี้</p> <p>๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผ้าหรือผลไม้สดที่คัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> ๑.๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้ ๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ ๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำจั่งเกี่ยว <p>๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้หลังสูทาระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีมาตรการหรือวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนผู้คนและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย</p> <p>๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผ้าหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขาภรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> ๑.๒.๑ มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขาภรณ์ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสุ่มลิดภัย สะดวกและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน ๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณคัดและบรรจุผ้าหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย ๑.๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายน้ำอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๔ มีท่อหรือทางระบายน้ำ รองรับน้ำทึบจากการบวนการผลิต เพื่อให้หลังสูทาระบายน้ำสาธารณะเว้นแต่กรณีที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสูทาระบายน้ำสาธารณะ ๑.๒.๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม้ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ หรือสัมผัสถกับผ้าหรือผลไม้สด
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การผลิต	<p>เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัด และบรรจุ มีการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกสุขาภรณ์ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้</p> <p>๒.๑ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและท้วง</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>๒.๒ ภานุษหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำความสะอาดที่ไม่ทำปฏิกริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และร้ายต่อการทำความสะอาด</p> <p>๒.๓ โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำความสะอาดที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้</p>
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมขั้นตอนรายที่จัดการภาระ เคี้ยว และชีวภาพ ทั้งเด็กนักเรียนและการตรวจวัดคุณภาพหรือผลไม้สดที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวม ภานุษบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้</p> <p>๓.๑ ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ๓.๑.๑ วัตถุดิบผักและผลไม้สดต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ๓.๑.๓ จัดทำทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหางานหรือผลไม้สด (ถ้ามี) <p>๓.๒ ภานุษบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำความสะอาดที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคลียบรุจุอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม</p> <p>๓.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดและภานุษบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน โดยมีการสื่อมสัมยน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๔ มีมาตรการการตรวจสอบการตักข้าวของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอโดยอาจใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายและรวดเร็วโดยห้องปฏิบัติการตรวจเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง</p> <p>๓.๕ การดำเนินการระหว่างการคัดและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ภานุษบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและสื่อมสัมยของอาหารด้วย</p> <p>๓.๖ การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและสื่อมสัมยได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๓.๗ มีการควบคุมกระบวนการคัดและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการคัดและบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด</p> <ul style="list-style-type: none"> ๓.๗.๑ กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ๓.๗.๒ กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตักข้าวอย่างสม่ำเสมอ <p>๓.๘ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็นและมีการเก็บรักษาและนำไปใช้ที่ถูกสุขาภิบาล</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>๓.๙ มีการบ่งชี้ หรือระบุรูปการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ</p> <p>๓.๑๐ มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สารเคมีที่ใช้ในการผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจสอบได้ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> ๓.๑๐.๑ ทะเบียนผู้ร่วบรวม ผู้จัดหา หรือเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ ๓.๑๐.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ๓.๑๐.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต ๓.๑๐.๔ บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ๓.๑๐.๕ บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย ๓.๑๐.๖ เอกสารใบปรับปรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย ๓.๑๐.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
๔	การสุขาภิบาล	<p>ปัจจัยต่างๆ ที่อาจมีผลต่อกระบวนการคัด และบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องมีมาตรการควบคุม ดังนี้</p> <p>๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น</p> <p>๔.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะที่เหมาะสม</p> <p>๔.๓ จัดให้มีห้องล้างและอ่างล้างมือหน้าห้องล้างให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง</p> <p>๔.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๔.๕ มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม</p>
๕	การบำรุงรักษา และทำความสะอาด	<p>๕.๑ อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อよดูในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</p> <p>๕.๓ การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปิดอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๖	บุคลากร และ สุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน	<p>๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหารหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่สัมผัสถูกอาหารต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้</p> <p>๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด</p> <p>๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับของบุคคลที่งาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๖.๒.๔ ถังมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม</p> <p>๖.๒.๕ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน</p>

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๙๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ตส.๓๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสอบที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้พิจารณาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ตรวจสอบการอนุญาต แรงม้า..... HP คนงาน..... คน
 (แล้วแต่กรณี) ตรวจผู้เฝ้าระวัง
 อื่นๆ

ครั้งที่ตรวจ.....

หัวหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต						
๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่โกลเดิงเมลักษณะดังต่อไปนี้						
๐.๒๕ ๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมเสียงของที่ไม่ใช้เส้า						
๐.๒๕ ๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมเสียงปฏิกูล						
๐.๒๕ ๑.๑.๓ ไม่มีผู้ดูแลดูแลปกติ						
๐.๒๕ ๑.๑.๔ ไม่มีวัสดุอันตราย						
๐.๒๕ ๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์						
๐.๒๕ ๑.๑.๖ ไม่มีน้ำแข็งและแสงส่องประกาย						
๐.๒๕ ๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำออกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง						
๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ						
๑.๐ ๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขาภัย เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง						
๑.๐ ๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย						
๐.๒๕ ๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน						
๐.๒๕ ๑.๒.๔ มีการระบายน้ำจากที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน						

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหีอทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ					
๑.๐	๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมภาระผ้าที่อ่อนน้อม					
	หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =	๑๑	คะแนน			
	คะแนนที่ได้รวม =		คะแนน		(.....%)	
	๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
๑.๐	๒.๑ ทำความสะอาดได้ด้วยและท้วถึง					
๑.๐	๒.๒ ทำด้วยวัสดุพิเศษ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษทันต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
๑.๐	๒.๓ พื้นผิวหรือตัวปูนบดางานที่สัมผัสกับหัวเรือผลไม้สด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้น หรือไม่กระทบกระป๋องกันการไปเยือนตามความเหมาะสม					
๑.๐	๒.๔ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่ายและท้วถึง					
๑.๐	๒.๕ มีจำนวนเพียงพอ					
	หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =	๑๐	คะแนน			
	คะแนนที่ได้รวม =		คะแนน		(.....%)	
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ วัสดุติบผ้า หรือผลไม้สด					
๒.๐(М)	๓.๑.๑ มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย					
๑.๕ (М)	๓.๑.๒ มีมาตรฐานเกษตร					
๐.๕	๓.๑.๓ มีทะเบียนผู้รับรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)					
๐.๕	๓.๑.๔ มีการตรวจสอบสารเคมีตอกค้างอย่างสม่ำเสมอตัวชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ					
๐.๕	๓.๑.๕ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ และหมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ					
	๓.๒ ภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๓.๒.๑ สะอาด ทำความสะอาดได้เป็นพิเศษ เทมาสกับการบรรจุอาหาร					
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 (М)	๓.๓.๓ มีการใช้วัสดุเชื่อมอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๔	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการเข้ามายั่งคุตดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ถูกให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อมสภาพของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหนึ่งน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	๓.๖ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการซื้อปั้นรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการตัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการห่วงสั่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสภาพ					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้ร่วบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบผัก หรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัสดุเจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การหัดและการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการจำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในอาหารเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบรายการค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างถูกต้อง					
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจสอบวิเคราะห์สารเคมีต่อค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
หัวขอที่ ๓ คะแนนรวม =					๓๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๔. การสุขาภิบาล					
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีกำหนดเวลาหม้อน้ำปิดและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม และพียุงห่อ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดเชย์ที่เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบบน้ำทั้งหมดและสิ่งของที่เกี่ยวข้องมีประสิทธิภาพ					
	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 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้บุคคลต่าง					
๐.๕	๔.๔.๔ มีถังล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และ อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๕ ถังล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และ สะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๖ ถังล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้บุคคลต่าง					
	๔.๔.๗ ถังล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๕	๔.๔.๘ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๙ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	๔.๔.๑๐ มีจำนวนเพียงพอกับผู้บุคคลต่าง					
๐.๕	๔.๔.๑๑ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
หัวขอที่ ๔ คะแนนรวม =		๑๓	คะแนน			
คะแนนที่ได้รวม =			คะแนน			(.....%)
	๕. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด					
๑.๐	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตหรือ บริเวณดัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องอุปกรณ์ และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
๑.๐	๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน					
หัวขอที่ ๕ คะแนนรวม =		๖	คะแนน			
คะแนนที่ได้รวม =			คะแนน			(.....%)
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๐	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม้เป็นโรค หรือพำนัชของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมมติกับอาหารและปฏิบัติงานดัง ปฏิบัติตั้งนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือห้ากันเปื้อนสะอาด					
๐.๕	๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่าง เหมาะสม เช่น การเปลี่ยนรองเท้า ชุ่มรองเท้าใน น้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
๐.๕	๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๕	๖.๒.๔ เล็บสั้น และสะอาด					
๐.๗๕	๖.๒.๕ มีอสีาด และถังมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๐.๕	๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตามข้อกำหนดหรือผ้าคลุมผู้ที่สะอาดขณะ ปฏิบัติงาน					

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

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

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

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการ傳送/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....

ຈົດໜາງົງ.....

[View Details](#) | [Edit](#) | [Delete](#)

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

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

ยื่น ๆ (ระบุ)

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

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

(.....)

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

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

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

๓.๒ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแบบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงผลลาก	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแบบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงผลลาก แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยต่ำกว่าดังตัวอย่าง	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแบบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงผลลาก	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{จำนวนคะแนนในแต่ละหัวข้อ}}{\text{จำนวนหัวข้อ}} \times \text{คะแนนที่ประเมินได้}$$

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

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัส กับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่ง คำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อตัดกับคุณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหารจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้น ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนี้ โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบถ้วน ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือน และช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนนนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่
- ๓.๑ การคัดเลือกวัตถุดินผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
- ๓.๑.๑ ผักและผลไม้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ตามบันทึกการตรวจ แบบ ๑๘.๑๗ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๑
- ๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดินตามบันทึกการตรวจตามแบบ ๑๘.๑๗ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๒
- ๓.๒ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ตามบันทึกการตรวจแบบ ๑๘.๑๗ (๖๐) ข้อ ๓.๓.๓
- ๓.๓ มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตาม溯源ย้อนกลับ (Traceability) ตามบันทึกการตรวจแบบ ๑๘.๑๗ (๖๐) ข้อ ๓.๖.๑
- ๓.๔ ข้อบกพร่องอื่นๆ ที่ คุณเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจ

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคriteร์เรียที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคriteร์เรียรวมทั้งหมด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง