



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (GAP)		หน้า 1 ของ 5
รหัสเอกสาร : QM - 04	วันที่ประกาศใช้ : 1 สิงหาคม 2554	แก้ไขครั้งที่ : 00
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจการเกษตร	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ	

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	2
วัตถุประสงค์	2
นิยามศัพท์	2
ข้อกำหนดมาตรฐาน	3
เอกสารอ้างอิง	6



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (GAP)		หน้า 2 ของ 5
รหัสเอกสาร : QM- 04	วันที่ประกาศใช้ : 1 สิงหาคม 2554	แก้ไขครั้งที่ : 00

1. บทนำ

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เป็นผู้ดำเนินการผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่นเพื่อจำหน่ายในประเทศ และต่างประเทศ รายหนึ่ง

เริ่มก่อตั้ง : พุทธศักราช 2538

ทุนจดทะเบียน : 234 ล้านบาท

ประธานบริษัท : ดร. ปิยะ ภิรมย์ภักดี

สำนักงาน : 333/14 อาคารยูไนเต็ททาวเวอร์ ชั้น 8 ถ. สุขุมวิท 55 (ซอยทองหล่อ)
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

โรงงาน : 99/3 หมู่ที่ 1 ถ. เชียงราย-ดงมะตะ ต.แม่กรณ์ อ.เมือง จ. เชียงราย

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด มีกำลังการผลิตเต็มที 2,000,000 ลิตรต่อปี โดยส่งผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไปยังโรงงานผลิตอาหารในเมืองไทย และส่วนหนึ่งขายให้กับผู้บริโภคโดยตรง โดยเริ่มผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่นในนามของ "ซีอิ๊วยามาโมริ" (Yamamori Soy Sauce) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 จนถึงพ.ศ. 2547 ได้เริ่มมีการผลิตสินค้าของตนเอง ในนาม "โจฮิน" (Johin Soy Sauce) บริษัทฯมีเนื้อที่บริเวณโรงงานทั้งหมด 31,484 ตารางเมตร แบ่งเป็นเนื้อที่อาคาร 5,880 ตารางเมตร พนักงานทั้งสิ้น 58 คน และผู้เชี่ยวชาญชาวญี่ปุ่นเป็นผู้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการผลิตและควบคุมคุณภาพ

2. วัตถุประสงค์

คู่มือการจัดการฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแม่บทในการดำเนินการตามระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices : GAP) ใช้เป็นแนวปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานที่กำหนด และปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค ซึ่งข้อกำหนด กฎเกณฑ์ และวิธีการตรวจประเมิน ปฏิบัติตามหลักการที่สอดคล้องกับ GAP ตามหลักการสากล เพื่อใช้เป็นมาตรฐานการผลิตพืชในระดับฟาร์มของประเทศ เพื่อเกิดความยั่งยืนทางการเกษตรและไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

3. นิยามศัพท์

บริษัท	หมายถึง	บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
ผู้ส่งมอบ	หมายถึง	ผู้ที่รักษาหรือดูแลวัตถุดิบ และส่งมอบตามแผนที่โรงงานกำหนด
วัตถุดิบ	หมายถึง	พืชผลทางการเกษตรที่ส่งเสริมรวบรวม หรือจัดหาซื้อเพื่อเติมตามแผนหรือตามฤดูกาล



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (GAP)		หน้า 3 ของ 5
รหัสเอกสาร : QM - 04	วันที่ประกาศใช้ : 1 สิงหาคม 2554	แก้ไขครั้งที่ : 00

4. ข้อกำหนดของมาตรฐาน

4.1 ข้อกำหนดทั่วไป

บริษัทมีความมุ่งมั่นอย่างจริงจังที่จะดำเนินธุรกิจการผลิตตามระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices : GAP) ด้วยวิธีการทำงานที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพและความปลอดภัยของพนักงาน รวมทั้งของชุมชนเพื่อแสดงถึงความรับผิดชอบต่อสังคมของบริษัท

บริษัทจึงได้นำมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices : GAP) มาใช้ในบริษัท โดยมีขอบเขตครอบคลุมทุกพื้นที่ ทุกงาน ทุกแผนกภายในบริษัท และครอบคลุมถึงงานที่ทางส่งเสริมการเกษตรดำเนินการด้วย

4.2 นโยบายระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี GAP

“เราจะผลิตพืชผลทางการเกษตรที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้าและผู้บริโภค”

โดยดำเนินการดังนี้

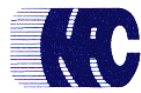
1. บุคลากรทุกคนในฟาร์มมีส่วนร่วมในระบบการจัดการคุณภาพ
2. โดยจะผลิต ผลผลิตทางการเกษตรอย่างซื่อตรง ตามความต้องการของลูกค้าและผู้บริโภค และได้มาตรฐาน
3. มีการพัฒนาบุคลากร และผลิตผลอย่างต่อเนื่อง
4. ดำรงรักษาและทบทวนระบบพร้อมทั้งมีการปรับปรุงให้ทันสมัย

การผลิตพืชผลทางการเกษตรที่ดีภายใต้ **“ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP”** และยืนยันการผลิตเพื่อให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ตาม **“ระเบียบปฏิบัติ GAP”** เพื่อเสริมสร้างความเชื่อมั่นในสินค้าเกษตรไทย ดังนี้

1. มีการจัดการสุขลักษณะแปลงเพาะปลูกพืชผล
2. มีการจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร
3. มีการจัดการปัจจัยการผลิต
4. มีการปฏิบัติและการควบคุมการผลิต
5. มีการบันทึกและการควบคุมเอกสาร

4.3 แผนควบคุมการผลิต มีการวางแผนและควบคุม ดังนี้

1. ผลิตผลที่ตรงตามพันธุ์ มีอายุที่เหมาะสม เป็นผลิตผลที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานปราศจากตำหนิจากการเข้าทำลายของศัตรูพืช และสาเหตุอื่น ๆ
2. ผลิตผลที่ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง
3. ผลิตผลที่ปลอดภัยจากศัตรูพืช



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (GAP)		หน้า 4 ของ 5
รหัสเอกสาร : QM - 04	วันที่ประกาศใช้ : 1 สิงหาคม 2554	แก้ไขครั้งที่ : 00

4.4 หลักเกณฑ์ และวิธีการตรวจประเมินรับรอง GAP ประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้

ลำดับข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีการตรวจประเมิน
1. แหล่งน้ำ	- น้ำที่ใช้ต้องได้จากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อนวัตถุดิบตรายและจุลินทรีย์	- ตรวจสอบสภาพแวดล้อมหากอยู่ในสภาวะเสี่ยงให้ตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพน้ำ
2. พื้นที่ปลูก	- ต้องเป็นพื้นที่ที่ไม่มีวัตถุดิบตรายและจุลินทรีย์ที่จะทำให้เกิดการตกค้างหรือปนเปื้อนในผลิตผล	- ตรวจสอบสภาพแวดล้อม หากอยู่ในสภาวะเสี่ยงให้ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพดิน
3. การใช้วัตถุดิบตรายทางการเกษตร	- หากมีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตให้ใช้ตามคำแนะนำหรืออ้างอิงคำแนะนำหรือตามฉลากที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตร-และสหกรณ์ - ต้องใช้สารเคมีให้สอดคล้องกับรายการ - ห้ามใช้วัตถุดิบตรายที่ระบุในทะเบียนวัตถุดิบตรายทางการเกษตรที่ห้ามใช้	- ตรวจสอบสถานที่เก็บรักษาวัตถุดิบตรายทางการเกษตร - สารเคมีที่ประเทศคู่ค้าอนุญาตให้ใช้ตรวจสอบบันทึกข้อมูลการใช้วัตถุดิบตรายทางการเกษตรและสุ่มตัวอย่างวิเคราะห์สารพิษตกค้างในผลิตผลกรณีมีข้อสงสัย
4. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลิตผลภายในแปลง	- สถานที่เก็บรักษาต้องสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดีและสามารถป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุแปลกปลอม วัตถุดิบตรายและสัตว์พาหนะนำโรค - อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนย้ายต้องสะอาดปลอดภัยปราศจากสิ่งปนเปื้อนอันตรายและขนย้ายผลิตผลอย่างระมัดระวัง	- ตรวจสอบพื้นที่ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ขั้นตอนและวิธีการขนย้ายผลิตผล
5. การบันทึกข้อมูล	- ต้องมีการบันทึกข้อมูล 1. การใช้วัตถุดิบตรายทางการเกษตร 2. บันทึกข้อมูลการสำรวจและการป้องกันกำจัดศัตรูพืช 3. บันทึกข้อมูลการจัดการเพื่อให้ได้ผลิตผลคุณภาพ	- ตรวจสอบบันทึกข้อมูลของเกษตรกรตามแบบบันทึกข้อมูล
6. การผลิตให้ปลอดภัยจากศัตรูพืช	- ผลิตผลที่เก็บเกี่ยวแล้ว ต้องไม่มีศัตรูพืชติดอยู่ ถ้าพบต้องตัดแยกไว้ต่างหาก	- ตรวจสอบบันทึกข้อมูลการสำรวจศัตรูการป้องกันกำจัด และผลการตัดแยก
7. การจัดการกระบวนการผลิต	- การปฏิบัติและการจัดการตามแผนควบคุมการผลิต - คัดแยกผลิตผลด้วยคุณภาพไว้ต่างหาก	- ตรวจสอบบันทึกข้อมูลการปฏิบัติและการจัดการเพื่อให้ได้ผลิตผลคุณภาพ
8. การเก็บเกี่ยว และการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว	- เก็บเกี่ยวผลในระยะเวลาที่เหมาะสมตามเกณฑ์ในแผนควบคุมการผลิต - อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว ภาชนะบรรจุและวิธีการเก็บเกี่ยวต้องสะอาดไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อคุณภาพของผลิตผล และปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค	- ตรวจสอบบันทึกการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว - ตรวจสอบอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ขั้นตอนและวิธีการเก็บเกี่ยว



บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือระบบการจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี (GAP)		หน้า 5 ของ 5
รหัสเอกสาร : QM- AG-04	วันที่ประกาศใช้ : 1 สิงหาคม 2554	แก้ไขครั้งที่ : 00

หมายเหตุ:

ข้อกำหนดในข้อ 1-5 สำหรับกระบวนการผลิตที่ได้ผลิตผลปลอดภัย

ข้อกำหนดในข้อ 1-6 สำหรับกระบวนการผลิตที่ได้ผลิตผลปลอดภัยและปลอดภัยจากศัตรูพืช

ข้อกำหนดในข้อ 1-8 สำหรับกระบวนการผลิตที่ได้ผลิตผลปลอดภัย ปลอดภัยจากศัตรูพืชและคุณภาพเป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค

5. เอกสารอ้างอิง

ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP พืช ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (SP-AG-01)



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด