

(ร่าง )

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ .....) พ.ศ. ....

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิด  
และการแสดงฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรให้มีมาตรการในการควบคุมและกำกับดูแลคุณภาพและความปลอดภัยผัก และผลไม้สดตลอดห่วงโซ่ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อคุ้มครองให้ผู้บริโภคได้บริโภคผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 (5) (6) (7) (9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ในประกาศนี้

“ผลิต” หมายความว่า การตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือ การตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการตัดและบรรจุ

“การตัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การตัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 2 ผู้ผลิตผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ดังนี้

(1) ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(2) ตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (1)

การตรวจสอบสถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 3 ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการตัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงานที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน หรือหน่วยงานอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด อย่างไรก็ตามหนึ่งต่อไปนี้

(1) เอกสารรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(2) เอกสารรับรองตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (1)

ข้อ 4 การใช้ภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ 5 การฉาวยังสี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉาวยังสี

ข้อ 6 ผู้ผลิตตามข้อ 2 หรือ ผู้นำเข้าตามข้อ 3 เพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องจัดทำฉลากที่มีข้อความภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

- (1) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้
  - (1.1) ผักหรือผลไม้สดที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย
    - (ก) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต
    - (ข) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่
  - (1.2) ผักหรือผลไม้สดที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย
- (2) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี โดยมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร อยู่ในกรอบพื้นสีขาว
  - (3) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆที่บ่งชี้รุ่นการผลิต
- ข้อ 7 ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ 2 หรือผู้นำเข้าตามข้อ 3 ต้องจัดให้มีฉลาก หรือจัดให้มีป้ายหรือมีบันทึกแสดงข้อมูลตามข้อ 6 พร้อมทั้งจะแสดงแก่ผู้บริโภคและพนักงานเจ้าหน้าที่
- ข้อ 8 ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารตามข้อ 2 หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารตามข้อ 3 แล้วแต่กรณีไว้ก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งมีรายละเอียดไม่เป็นไปตามประกาศนี้ให้ปรับปรุงแก้ไขและปฏิบัติให้ถูกต้องภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ
- ข้อ 9 ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ
  - (1) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ
  - (2) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
- ข้อ 10 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

### บัญชีหมายเลข 1 (Annex I)

#### รายชื่อผักหรือผลไม้สดบางชนิด List of some Vegetables / fruits

ผลไม้ (Fruits)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific Name)
(1) กล้วย (banana) พันธุ์ต่างๆและลูกผสม	<i>Musa spp.</i>
(2) เกาลัด (chestnut)	<i>Castanea spp.</i>
(3) แก้วมังกร (dragon fruit)	<i>Hylocereus spp.</i> ; <i>H. undatus</i> (Haw.) Britton & Rose; <i>H. megalanthus</i> (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; <i>H. polyrhizus</i> (F.A.C. Weber) Britton & Rose; <i>H. ocamponis</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose; <i>H. triangularis</i> (L.) Britton & Rose;
(4) แคนตาลูป (cantaloupe)	<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>cantalpensis</i>
(5) เงาะ (rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
(6) ชมพู่ (roes apple)	<i>Syzygium Jambos</i> (L.) Alston; Syn: <i>Eugenia Jambos</i> L.
(7) แตงโม (watermelon)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai
(8) ทับทิม (pomegranate)	<i>Punica granatum</i> L.
(9) ฝรั่ง (guava)	<i>Psidium guajava</i> L.
(10) พุทรา (jujube)	<i>Zizyphus jujuba</i> Mill.
(11) มะม่วง (mango)	<i>Mangifera indica</i> L.
(12) มะละกอ (papaya)	<i>Carica papaya</i> L.
(13) ละมุด (sapodilla)	<i>Manilkara zapota</i> (L.) P. Royen; Syn: <i>Manikara achras</i> (Mill.) Fosberg; <i>Achras zapota</i> L.
(14) ลำไย (longan)	<i>Dimocarpus longan</i> Lour. Syn: <i>Nephelium longana</i> (Lam.) Camb.; <i>Euphoria longana</i> Lam.
(15) สตรอว์เบอร์รี่ (strawberries)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duchesne ex Rozier
(16) ส้มเปลือกอ่อน <sup>1</sup> (mandarins)/ ส้มตรา (oranges) <sup>2</sup>	<i>Citrus sinensis</i> Osb.
(17) สาลี่ (pear)	<i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.) Nakai
(18) องุ่น (grapes)	<i>Vitis vinifera</i> L. หลายพันธุ์ (several cultivars)
(19) แอปเปิ้ล (apple)	<i>Malus domestica</i> Borkhause
ผัก (Vegetables)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific Name)
(20) กระเทียม (garlic)	<i>Allium sativum</i> L.

<sup>1</sup> ส้มเปลือกอ่อน ได้แก่ ส้มเขียวหวาน ส้มปรุเมืองต์และส้มสายน้ำผึ้ง หรือส้มโชกุน

<sup>2</sup> ส้มตรา ได้แก่ ส้มเซ็งและส้มจุก

- (21) กะหล่ำดอก (cauliflower) *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L.,  
หลายพันธุ์ ทั้งขาวและเขียว
- (22) กะหล่ำปลี (cabbages) *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.
- (23) กุยช่าย (chives, chinese) *Allium tuberosum* Rottler ex Spreng.
- (24) ข่า (galangal) *Alpinia galanga* (L.) Stunz;
- (25) คะน้า (kale) *Brassica oleracea* var. *alboglabra* (L.H. Bailey)  
Musil
- (26) แครอท (carrot) *Daucus carota* L.
- (27) ต้นหอม (spring onion) *Allium cepa* L. หลายพันธุ์, a.o. White Lisbon;  
White Portugal
- (28) ถั่วงอก (bean sprout) *Vigna radiata* (L.) R. Wilczek var. *radiata*
- (29) ตำลึง (Ivy gourd) *Cocoinia grandis* (L.) Voigt  
Ivy gourd, cucumber, yardlong bean, garden  
pea, broccoli, basil leaf, asiatic pennywort,  
spinach, chinese cabbage, water spinach,  
pepper, pumpkin, tomato, eggplant, potato,  
shallot
- (30) แตงกวา แตงร้าน (cucumber) *Cucumis sativas* L.
- (31) ถั้วฝักยาว (yardlong bean) *Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp  
*sesquipedalis* (L.) Verdc.
- (32) ถั้วลันเตา (garden pea) *Pisum sativum* L. var. *sativum*
- (33) บรอกโคลี (broccoli) *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck
- (34) ใบกะเพรา (basil leaf) *Ocimum sanctum*
- (35) ใบบัวบก (asiatic pennywort) *Centella asiatica* (L.) Urb.
- (36) ปวยเล้ง (spinach) *Spinacia oleracea* L.
- (37) ผักกาดขาว (chinese cabbage) *Brassica pekinensis* Lour
- (38) ผักโขม (amaranth) *Amaranthus* spp.
- (39) ผักบุ้งไทยต้นขาว (ผักบุ้งจีน)  
(kangkung/water spinach) *Ipomoea aquatica* Forssk.
- (40) พริกและพริกหวาน (pepper) *Capsicum* spp.
- (41) ฟักทอง (pumpkin) *Cucurbita moschata* L.
- (42) มะเขือเทศ (tomato) *Lycopersicon esculentum* Mill.
- (43) มะเขือเปราะ (Thai eggplant) *Solanum xanthocarpum* Schrad. & Wendl.
- (44) มันฝรั่ง (potato) *Solanum tuberosum* L.
- (45) หอมแดง (shallot) *Allium cepa* L. var. *aggregatum* Don.
- (46) เห็ดเพาะเลี้ยง (mushrooms)
- (47) โหระพา (sweet basil) *Ocimum basilicum* L.

**บัญชีหมายเลข 2**  
**เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานที่ตัดแต่งและแบ่งบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด**

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	<p>สถานที่ตั้ง บริเวณใกล้เคียง และอาคารคัดบรรจุ ต้องอยู่ในลักษณะที่ไม่มีการปนเปื้อน ดังนี้</p> <p>1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องไม่อยู่ในที่ที่จะทำให้ผักและผลไม้ที่คัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย</p> <p>1.1.1 บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้</p> <p>1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ</p> <p>1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่นารังเกียจ</p> <p>1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผลและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย</p> <p>1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตมีการรักษาความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ</p> <p>1.2.1 มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณผลิตให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะสมในการปฏิบัติงาน</p> <p>1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย</p> <p>1.2.3 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต</p> <p>1.2.4 มีท่อหรือทางระบายน้ำ รองรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะเว้นแต่กรณีที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ</p> <p>1.2.5 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสอาหาร</p>
2	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	<p>เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัดบรรจุมีการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกสุขลักษณะ ยากแก่การปนเปื้อนง่ายแก่การทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้</p> <p>2.1 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมค้ำึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p> <p>2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>2.3 โຕ้ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้</p>
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	<p>การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบ ที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้</p> <p>3.1<sup>(M)</sup> ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยมีการดำเนินการดังนี้</p> <p>3.1.1 ผักและผลไม้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก</p> <p>3.1.2 จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ หรือทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา (ถ้ามี)</p> <p>3.2 ภาชนะบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคยบรรจุวัตถุดิบอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม</p> <p>3.3 มีการเก็บรักษาวัตถุดิบและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.4 มีมาตรการการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักและผลไม้สดรวมถึงการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันทีอย่างสม่ำเสมอโดยอาจใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายและตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p> <p>3.5 การดำเนินการระหว่างการตัดแต่งหรือบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย</p> <p>3.6 การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย</p> <p>3.7<sup>(M)</sup> มีการควบคุมกระบวนการตัดแต่งหรือบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการตัดแต่งหรือบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด</p> <p>3.7.1 กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>3.7.2 กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>3.8<sup>(M)</sup> น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ โดยมี</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		<p>คุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งแล้วแต่กรณี กรณีที่เป็นน้ำที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาดผักและผลไม้สดเบื้องต้น ควรเป็นน้ำที่ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็นและมีการนำไปใช้ที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>3.9<sup>(M)</sup> มีการบ่งชี้ หรือระบุกระบวนการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ</p> <p>3.10 มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจประเมินและตามสอบได้ ดังนี้</p> <p>3.10.1 ทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา หรือเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ</p> <p>3.10.2 บันทึกการรับวัตถุดิบ</p> <p>3.10.3 บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <p>3.10.4 บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ</p> <p>3.10.5 บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย</p> <p>3.10.6 เอกสารใบรับรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัย</p> <p>3.10.7 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง</p>
4	การสุขาภิบาล	<p>ปัจจัยต่างๆ ที่อาจมีผลต่อกระบวนการตัดบรรจุ ต้องมีมาตรการควบคุม ดังนี้</p> <p>4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น</p> <p>4.2 จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม</p> <p>4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง</p> <p>4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม</p>
5	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	<p>5.1 อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>5.2 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้</p> <p>5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี</p>
6	บุคลากร	<p>6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับ</p>

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
	สุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน	<p>ผลิตภัณฑ์</p> <p>6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหารหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้</p> <p>6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด</p> <p>6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>6.2.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม</p> <p>6.2.5 สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน</p>



บัญชีหมายเลข 3

ตส.13 (59)

3.1 บันทึกการตรวจสอบสถานที่ติดตั้งและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด

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

□ พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
□ ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต จากหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชื่อ.....
ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ติดตั้งและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิดชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....
สถานที่ตั้งอยู่ ณ .....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต

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

□ ตรวจสอบไฟระว้ง

□ ตรวจสอบเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของ
กฎหมายอาหาร

□ .....

ครั้งที่ตรวจ.....

Table with 7 columns: หน้าหลัก, สิ่งที่ต้องตรวจสอบ, ดี 2, พอใช้ 1, ปรับปรุง 0, คะแนนที่ได้, หมายเหตุ. Rows include criteria for site setup and food safety.

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสอาหาร					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					11	คะแนน
คะแนนที่ได้รับรวม =						คะแนน (.....%)
	<b>2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต</b>					
0.5	2.1 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					6	คะแนน
คะแนนที่ได้รับรวม =						คะแนน (.....%)
	<b>3. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>					
1.0 (M)	3.1 มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัย					
	3.1.1 มีเอกสารรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก					
	3.1.2 มีการจัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ และทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา (ถ้ามี)					
0.25	3.2 ภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่เป็นพิษ มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานอย่างเหมาะสม					
0.25	3.3 มีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุเหมาะสม ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
0.25	3.4 มีมาตรการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักและผลไม้สด และการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์สำหรับผักหรือผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที					
0.25	3.5 การดำเนินการระหว่างการตัดแต่งหรือแบ่งบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษาในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
0.25	3.6 มีการขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สดในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
1.0 (M)	3.7 มีการควบคุมกระบวนการตัดแต่งและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดอย่างเหมาะสม					
	3.7.1 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างเหมาะสม					
	3.7.2 มีการเลือกใช้สารเคมีในการล้างผักหรือผลไม้สดอย่างเหมาะสมและมีการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					
	3.8 น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดหรือต้องสัมผัสกับอาหาร					
1.0 (M)	3.8.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของ					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	กระทรวงสาธารณสุข					
0.25	3.8.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
0.25	3.8.3 น้ำที่ใช้ล้างผักหรือผลไม้สดเบื้องต้น ต้องผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น					
1.0(M)	3.9 มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ					
	3.10 มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาบันทึก					
0.25	3.10.1 ทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา เกษตรกรจัดส่งวัตถุดิบ					
0.25	3.10.2 บันทึกการรับวัตถุดิบ					
0.25	3.10.3 บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ					
0.25	3.10.4 บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต					
0.25	3.10.5 บันทึกแสดงชนิดปริมาณการผลิตการจำหน่าย					
0.25	3.10.6 เอกสารใบรับรองมาตรฐานการคัดเลือกวัตถุดิบ					
0.25	3.10.7 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์					
<b>หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =</b>					<b>15</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>4. การสุขาภิบาล</b>					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.3 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่บริเวณคัดบรรจุโดยตรง					
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
<b>หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =</b>					<b>13</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>5. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด</b>					
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
0.5	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
<b>หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =</b>					<b>5</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>					
1.0	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.5	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
0.75	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
0.25	6.3 มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
<b>หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =</b>					<b>10</b>	<b>คะแนน</b>
<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>						<b>คะแนน (.....%)</b>

**สรุปผลการตรวจ**

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 60 คะแนน  
 คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ..... คะแนน (.....%)

2.  ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

หมวดที่ 1  หมวดที่ 2  หมวดที่ 3  หมวดที่ 4  หมวดที่ 5  หมวดที่ 6

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

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่ .....

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

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

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

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

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

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

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

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....

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

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

จุดแข็ง.....  
.....  
.....  
.....

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

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

- เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- อื่น ๆ (ระบุ)

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

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ทำยบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

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

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

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

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

### 3.2 หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

#### 1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง (ฉบับที่.....) พ.ศ. .... เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง (ฉบับที่.....) พ.ศ. .... เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดบางชนิด	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง (ฉบับที่.....) พ.ศ. .... เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	0

#### 2. การคำนวณคะแนน

##### 2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนที่ประเมินได้

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

คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเต็มของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง...หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษา มากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

#### 3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect)

หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 การคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ตามบันทึกการตรวจสถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ตามแบบ ตส.13(59) ข้อ 3.1

- 3.2 มีการควบคุมกระบวนการตัดแต่งหรือบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการตัดแต่งหรือบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัดตามบันทึกการตรวจสอบสถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ตามแบบ ตส.13(59) ข้อ 3.7
- 3.3 น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาดหรือต้องสัมผัสกับผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ โดยมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือน้ำแข็ง แล้วแต่กรณี ตามแบบ ตส.13(59) ข้อ 3.8.1
- 3.4 มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ตามแบบตส.13(59) ข้อ 3.9
- 3.5 ขอบกพร่องอื่นๆ ที่ คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

#### 4. การยอมรับผลการตรวจ

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง



#### บัญชีหมายเลข 4

#### เรื่อง การแสดงเลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหารสำหรับผักหรือผลไม้สดบางชนิด

ข้อ 1 การขอรับเลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้า ผักหรือผลไม้สด ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ตามแบบที่กำหนดไว้ในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ข้อ 2 วิธีการแสดงเลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้า ให้แสดงกลุ่มตัวเลขบนฉลากของอาหารเรียงตามลำดับกลุ่มที่หนึ่ง กลุ่มที่สอง และกลุ่มที่สาม โดยให้กลุ่มตัวเลขมีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

กรณีที่ไม่อาจแสดงเลขสถานที่ตามวรรคหนึ่งได้ ให้ชี้แจงและแสดงเหตุผลประกอบคำชี้แจงต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณา ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจให้ความเห็นชอบในการแสดงเลขสถานที่ต่างไปจากข้อกำหนดในวรรคหนึ่งได้