



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร
คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน
Procedure Manual (P)

ชื่อเอกสาร การตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร

รหัสเอกสาร คบ.อ.1(POST)

ครั้งที่แก้ไข 0

วันที่ประกาศใช้ 14 มีนาคม 2568

ผู้จัดทำ

(นางนฤมลชนก ด้านรุ่งโรจน์)

ตำแหน่ง เกษตรกรชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบ

(นางกษิชา พิกศรี)

หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

ผู้อนุมัติ

(นายแพทย์วิศิษฎ์ อภิสิทธิ์วิทยา)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

ประวัติการแก้ไข

ครั้งที่แก้ไข	วันที่ประกาศใช้	รายละเอียดการแก้ไข
0	14 มีนาคม 2568	จัดทำคู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานใหม่เพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติงาน ของเจ้าหน้าที่

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

1.2 เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถมีแนวทางในการปฏิบัติที่เป็นมาตรฐาน ลดข้อผิดพลาดในการทำงาน

2. ขอบข่าย

คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานฉบับนี้ครอบคลุมการตรวจสอบ สถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ ฉลาก การโฆษณา โดยรวบรวมหลักฐาน ณ สถานประกอบการ หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร หรือ สถานที่อื่นๆ เช่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เป็นต้น ตลอดจนสรุปผลการตรวจสอบเพื่อดำเนินการต่อไป ในกรณีดังนี้

- 2.1 ตรวจสอบเรื่องเฝ้าระวัง
- 2.2 ตรวจสอบเรื่องร้องเรียน
- 2.3 ตรวจสอบเรื่องกรณีพิเศษ

3. คำศัพท์และคำนิยาม

3.1 สถานประกอบการ หมายถึง สถานที่ผลิต จำหน่าย นำเข้า เก็บอาหาร สถานที่ที่มีการโฆษณาอาหาร หรือสถานที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

3.2 พนักงานเจ้าหน้าที่ หมายถึง พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

3.3 ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่ดำเนินการผลิต จำหน่าย นำเข้า เก็บอาหาร โฆษณาอาหาร รวมถึงผู้รับมอบอำนาจด้วย แล้วแต่กรณี

3.4 การตรวจสอบเรื่องเฝ้าระวัง หมายถึง การตรวจสอบตามแผนการเก็บตัวอย่างอาหารประจำปี แผนการดำเนินงานตรวจสอบสถานประกอบการ แผนการดำเนินงานตรวจสอบฉลากอาหาร ซึ่งกำหนดไว้ตามแผนเฝ้าระวังประจำปี

3.5 การตรวจสอบเรื่องร้องเรียน หมายถึง การตรวจสอบเรื่องที่ได้รับความร้องเรียนจากผู้บริโภค ซึ่งอาจร้องเรียนโดยตรงต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้รับเรื่องและส่งเรื่องต่อให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร หรือการรับเรื่องร้องเรียนโดยตรงต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร หรือร้องเรียนผ่านหน่วยงานภายนอก ซึ่งอาจได้รับข้อมูลในรูปของบันทึกการรับเรื่องร้องเรียน หรือหนังสือจากหน่วยงานภายนอก

3.6 การตรวจสอบกรณีพิเศษ หมายถึง การตรวจสอบเมื่อได้รับข้อสั่งการ ข่าวด่วนกรณีความไม่ปลอดภัยของอาหาร การแจ้งเตือนภัยจากหน่วยงานภายนอก เป็นต้น

4. เอกสารอ้างอิง

4.1 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

4.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หลักเกณฑ์ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

4.3 แผนการเก็บตัวอย่างอาหารประจำปี

4.4 แผนการดำเนินงานตรวจสอบสถานประกอบการ/ฉลากอาหาร

4.5 บันทึกการรับเรื่องร้องเรียน

4.6 หนังสือจากหน่วยงานภายนอกที่ร้องขอให้มีการตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ

4.7 ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางปฏิบัติของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเกี่ยวกับการยัด आयัด และการถอนการยัด आयัด ลงวันที่ 14 มีนาคม 2567

5. แบบฟอร์มที่ใช้

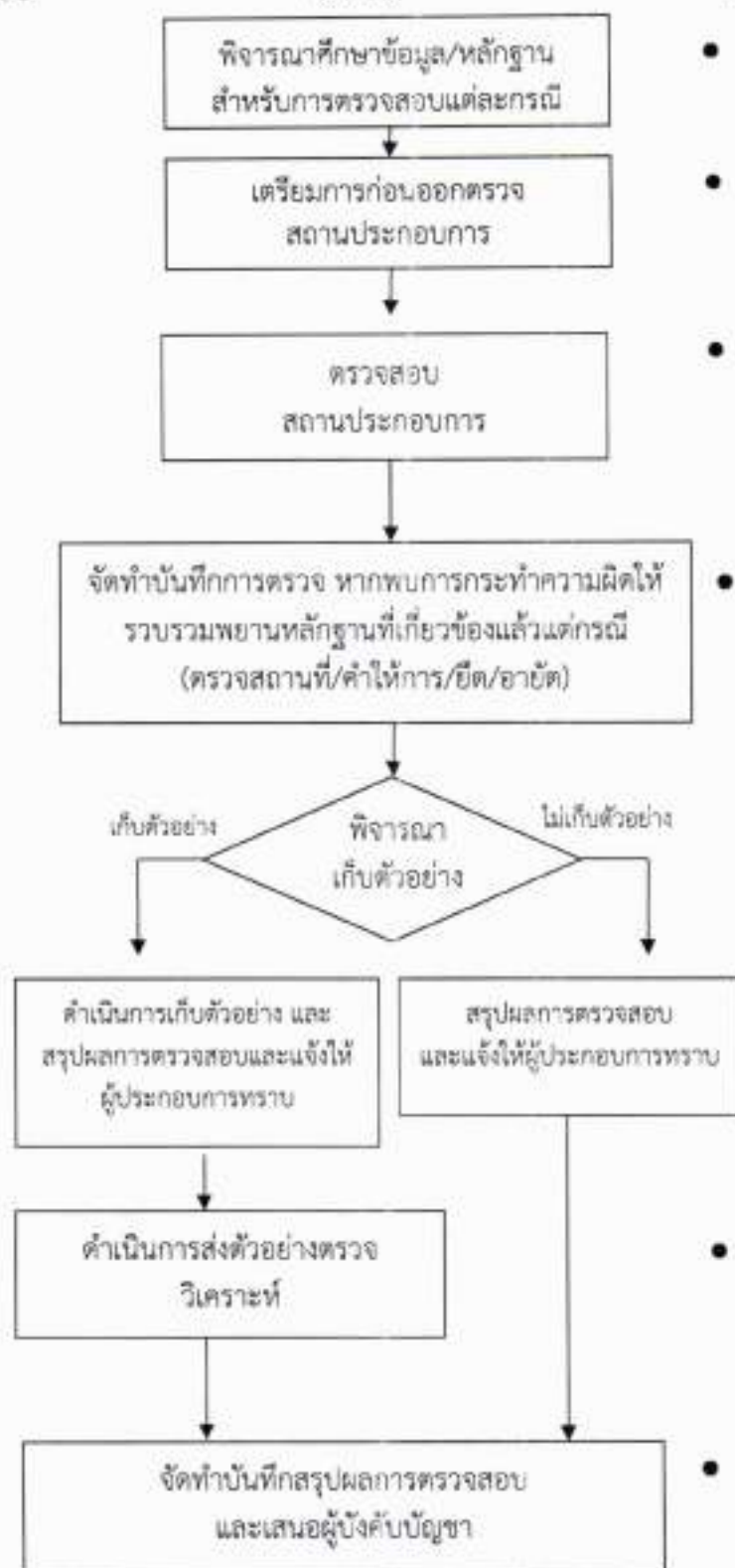
- 5.1 บันทึกการยัดอาหาร (F.คบ.อ.01(POST))
- 5.2 บันทึกการยัดอาหาร (F.คบ.อ.02(POST))
- 5.3 บันทึกการตรวจสอบอาหารที่ขอลถอนการยัด (F.คบ.อ.03(POST))
- 5.4 บันทึกการถอนการยัด आयัดอาหาร (F.คบ.อ.04(POST))
- 5.5 บันทึกการตรวจโรงงานผลิตอาหาร (แบบ ส.2)
- 5.6 บันทึกการตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (F.คบ.อ.05(POST))
- 5.7 บันทึกคำให้การ (F.คบ.อ.06(POST))
- 5.8 บันทึกการตรวจสอบที่จำหน่ายอาหาร (F.คบ.อ.07(POST))
- 5.9 บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร (F.คบ.อ.08(POST))
- 5.10 บันทึกการส่งอาหารวิเคราะห์ (F.คบ.อ.09(POST))
- 5.11 บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร (ตามแนวทางการทดสอบครั้งสอง) (F.คบ.อ.10(POST))
- 5.12 บันทึกการตรวจสอบที่ฉายรังสีอาหาร (ตส.7(53))
- 5.13 บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค
- 5.14 บันทึกการตรวจสอบที่คัดบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด (ตส.13(60))
- 5.15 แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report) (ตส.1(63))
- 5.16 บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน (ตส.2 (63))
- 5.17 บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภคผ่านกรรมวิธีการกรอง (ตส.3(63))
- 5.18 บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (ตส.4 (63))
- 5.19 บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า (ตส.5(63))

6. ผังงาน

ผู้รับผิดชอบ

- พนักงานเจ้าหน้าที่
- พนักงานเจ้าหน้าที่
- พนักงานเจ้าหน้าที่
- พนักงานเจ้าหน้าที่
- พนักงานเจ้าหน้าที่
- พนักงานเจ้าหน้าที่
- พนักงานเจ้าหน้าที่

ขั้นตอน



เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- เอกสารที่เกี่ยวข้อง ข้อ 4.3-4.6
- แบบฟอร์ม 5.1-5.19
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง ข้อ 4.1-4.2, 4.7
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง ข้อ 4.1-4.2, 4.7 และ แบบฟอร์ม ข้อ 5.1 -5.19
- แบบฟอร์ม ข้อ 5.9 และ 5.11
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง ข้อ 4.1-4.2, 4.7 และ แบบฟอร์ม ข้อ 5.1 - 5.19
- แบบฟอร์ม ข้อ 5.10
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง ข้อ 4.1-4.7 และ แบบฟอร์ม ข้อ 5.1-5.19

7. รายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงาน

7.1 พนักงานเจ้าหน้าที่ พิจารณาศึกษาข้อมูลและหลักฐานต่างๆ สำหรับการตรวจสอบแต่ละกรณี เช่น

7.1.1 การตรวจสอบตามแผนเฝ้าระวัง สถานประกอบการ ฉลากอาหาร และการเก็บตัวอย่าง โดยพิจารณาจากแผนการเก็บตัวอย่างประจำปี แผนการตรวจสอบสถานประกอบการ แผนการตรวจสอบฉลากอาหาร

7.1.2 การตรวจสอบเรื่องร้องเรียน หรือเรื่องที่ได้รับแจ้งมาจากหน่วยงานภายนอก โดยพิจารณาจากบันทึกการรับเรื่องร้องเรียน หนังสือจากหน่วยงานภายนอก

7.1.3 การตรวจสอบกรณีพิเศษ เช่น ข้อสั่งการด้านนโยบาย ข่าวสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหาร การแจ้งเตือนภัยจากหน่วยงานภายนอก เป็นต้น

7.2 พนักงานเจ้าหน้าที่ เตรียมการก่อนออกตรวจ

7.3 พนักงานเจ้าหน้าที่ ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการ ณ สถานประกอบการ หรือ ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เช่น ตรวจสอบผ่านระบบออนไลน์ โดยก่อนตรวจสอบให้แสดงตนต่อผู้รับอนุญาตหรือผู้แทนสถานที่ผลิตอาหารและแจ้งวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบ กรณีเมื่อได้รับการร้องขอให้แสดงบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

7.4 พนักงานเจ้าหน้าที่ ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากอาหาร โฆษณาอาหารตามกฎหมาย พร้อมจัดทำบันทึกการตรวจที่เกี่ยวข้อง เช่น บันทึกการตรวจสอบสถานประกอบการ เป็นต้น หากพบการกระทำผิดให้รวบรวมพยานหลักฐาน และพิจารณาจัดทำบันทึกที่เกี่ยวข้อง เช่น บันทึกคำให้การ บันทึกการยึด บันทึกการอายัด เป็นต้น

7.5 พิจารณาเก็บตัวอย่างอาหาร

7.5.1 กรณีที่สามารถเก็บตัวอย่าง หรือสงสัยว่ามีการกระทำผิดกฎหมาย ให้ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์และ/หรือเพื่อเก็บวัตถุพยานประกอบการพิจารณา เช่น ฉลากอาหาร ภาชนะบรรจุ เอกสารโฆษณาอาหาร เป็นต้น จากนั้นพนักงานเจ้าหน้าที่ ดำเนินการตามข้อ 7.6

7.5.2 กรณีที่ไม่เก็บตัวอย่างอาหาร ดำเนินการตามข้อ 7.6

7.6 พนักงานเจ้าหน้าที่ สรุปผลการตรวจสอบ พร้อมทั้งลงลายมือชื่อในบันทึกที่เกี่ยวข้อง และแจ้งผลการตรวจสอบให้ผู้ประกอบการ ผู้รับอนุญาต หรือผู้แทน รับทราบ และลงลายมือชื่อในบันทึกฯ และ/หรือ ลงลายมือชื่อในวัตถุพยาน

7.7 พนักงานเจ้าหน้าที่ ดำเนินการส่งตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์

7.8 พนักงานเจ้าหน้าที่ จัดทำบันทึกสรุปผลการตรวจสอบและเสนอผู้บังคับบัญชา

8. บันทึกคุณภาพ

ชื่อเอกสาร	รหัสเอกสาร	ระยะเวลาจัดเก็บ	ผู้จัดเก็บ
ทะเบียนคุมเอกสารที่รับมาจาก หน่วยงานภายนอก	-	3 ปี	เจ้าหน้าที่ผู้ได้รับมอบหมาย
ข้อมูลประวัติการตรวจสอบ สถานประกอบการ			เจ้าหน้าที่ผู้ได้รับมอบหมาย
- กรณีไม่พบความผิด	-	3 ปี	
- กรณีพบความผิด (โทษปรับ)	-	3 ปี	
- กรณีพบความผิด (โทษจำคุก)	-	15 ปี	

บันทึกการอายัดอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลา.....น. นาย, นาง, นางสาว.....

.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มาตรวจและอายัดอาหารที่ได้มีไว้เพื่อจำหน่าย หรือผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำส่งเพื่อจำหน่าย ให้แก่ประชาชนเพื่อประกอบการพิจารณาดำเนินการต่อไป

ข้าพเจ้า.....ผู้รับอนุญาต.....

ใบอนุญาตเลขที่.....ตั้งอยู่เลขที่.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด /กทม.....ได้ยินยอมให้อายัดอาหาร

ตามรายการต่อไปนี้

จำนวน.....รายการ รวม.....รายการ ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจและอายัดอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของข้าพเจ้าสูญหายหรือเสียหายแต่อย่างใด อ่านให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่ และพยานท้ายบันทึกนี้

แผนผังตำแหน่งที่อายัดอาหาร

ลงชื่อ.....ผู้รับอนุญาตหรือผู้แทน

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน

ลงชื่อ.....พยาน

หมายเหตุ การอายัด ให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองเป็นผู้เก็บรักษาสินของที่ถูกอายัดนี้ไว้ให้อยู่ในสภาพเดิม ห้ามเคลื่อนย้าย ห้ามจำหน่าย จ่าย แจก เอาไปเสีย หรือทำให้สูญหาย หรือทำให้เสื่อมค่า หรือไร้ประโยชน์ และห้ามทำให้ขาด เสียหาย ชำรุด หรือลบ ซึ่งเครื่องหมาย หรือคำหนังสือพนักงานเจ้าหน้าที่ทำไว้ ทั้งนี้จนกว่าจะได้มีคำสั่งให้เปลี่ยนแปลงเป็นอย่างอื่น

บันทึกการยัดอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันที่เวลา..... น. นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่

ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มาตรวจและยึดอาหารที่ได้ มีไว้เพื่อจำหน่าย หรือผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำส่งเพื่อจำหน่าย ให้แก่ประชาชนเพื่อประกอบการพิจารณาดำเนินการต่อไป

ข้าพเจ้า.....ผู้รับอนุญาต.....

ใบอนุญาตเลขที่..... ตั้งอยู่เลขที่.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด/กรม.....ได้ยินยอมให้ยึดอาหาร

ตามรายการต่อไปนี้

จำนวน.....รายการ รวม.....รายการ ในการนี้ข้าพเจ้าไม่คิดมูลค่าแต่ประการใด และในการที่พนักงาน
เจ้าหน้าที่ มาตรวจและยึดอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของข้าพเจ้าสูญหายหรือเสียหายต่ออย่างใด อ่านให้ฟังแล้ว
หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

หมายเหตุ : ข้าพเจ้าได้มอบอาหารตามรายการข้างต้นให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พิจารณาตามแต่จะเห็นสมควร

ลงชื่อ.....ผู้รับอนุญาตหรือผู้แทน

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน

ลงชื่อ.....พยาน

Copyright © 2006 John Wiley & Sons, Ltd.

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้มาตรวจสอบการแก้ไขเกี่ยวกับ.....

ณ สถานที่เก็บอาหาร เลขที่.....

ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่ ได้อายัดไว้ตามบันทึกการอายัดอาหาร ฉบับลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

โดยผู้ถูกอายัด ได้ยื่นเรื่องไว้ดังต่อไปนี้:-

[illegible]

อาหารดังกล่าวข้างต้นมีไว้เพื่อจำหน่าย /ผลิตเพื่อจำหน่าย /นำส่งเพื่อจำหน่าย โดยไม่ได้ปฏิบัติให้ถูกต้อง
ซึ่งแยกได้ดังต่อไปนี้

.....

```
=====
-----
-----
=====
```

(.....)

[illegible]

ยึด
บันทึกการถอนการ ยึด อาหาร
อายัด

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลาประมาณ.....น. นาย, นาง, นางสาว.....

.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มาทำการถอนการ ยึด อาหาร ซึ่ง
อายัด

พนักงานเจ้าหน้าที่ ได้ ยึด ไว้ตามบันทึกการ ยึด อาหาร ฉบับลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.
อายัด

โดย

ได้ นำสิ่ง ๆ เพื่อ.....ดังมีรายการและจำนวนดังต่อไปนี้:-
ผิด มีไว้

ส่วนที่เหลือจากการ ยึด ในครั้งนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่ ได้ทำการ ยึด ต่อไป
อายัด อายัด

จำนวนอาหารที่ถอนการ ยึด ในครั้งนี้ ข้าพเจ้า.....
อายัด

ได้รับไว้เป็นที่ถูกต้องแล้ว และในการนี้พนักงานเจ้าหน้าที่ ผู้ถอนการ ยึด ในครั้งนี้มิได้ทำให้ทรัพย์สินของ
อายัด ข้าพเจ้าเสียหายแต่อย่างใด อ่านให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงาน
เจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ.....ผู้รับการถอน การยึด, อายัด
(.....)

ลงชื่อ.....	พนักงานเจ้าหน้าที่	ลงชื่อ.....	พนักงานเจ้าหน้าที่
ลงชื่อ.....	พนักงานเจ้าหน้าที่	ลงชื่อ.....	พนักงานเจ้าหน้าที่
ลงชื่อ.....	พยาน	ลงชื่อ.....	พยาน

หมายเหตุ อาหารที่ต้องทำการอายัดต่อไป ให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองเป็นผู้เก็บรักษาสิ่งของที่ถูกอายัดนี้ไว้ให้
อยู่ในสภาพเดิม ห้ามเคลื่อนย้าย ห้ามจำหน่าย จ่ายแจก เอาไปเสีย ทำลาย หรือทำให้สูญหาย
หรือทำให้เสื่อมค่าไว้ประโชชน์ และห้ามทำให้ขาด เสียหาย ชำรุด หรือดบ ซึ่งเครื่องหมายหรือ
คำหนังสือพนักงานเจ้าหน้าที่ทำไว้ ทั้งนี้จนกว่าจะได้มีคำสั่งให้เปลี่ยนแปลงเป็นอย่างอื่น

บันทึกการตรวจโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลา.....น. นาย, นาง, นางสาว.....

.....พนักงานเจ้าหน้าที่
ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้พร้อมกันมาตรวจโรงงานผลิตอาหารประเภท
.....ซึ่งมี.....เป็นผู้ขออนุญาต / รับอนุญาต

ในนามของ บริษัท / ห้าง / ร้าน

ณ. เลขที่.....

ใบอนุญาตเลขที่.....เป้าหมายการตรวจ.....

ผลปรากฏดังต่อไปนี้

1. ผลการตรวจและความเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต / รับอนุญาต
สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงาน
เจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ.....ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการตรวจสอบที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เวลา.....น.

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้มี
รายนามดังต่อไปนี้

1. 2.
3. 4.

ได้มาตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ชื่อ.....

สำนักงานเลขที่..... โทร.

สถานที่เก็บอาหารเลขที่.....

.....ซึ่งมี.....เป็นผู้ขออนุญาต / รับอนุญาต

ใบอนุญาตเลขที่.....นำหรือส่งอาหารประเภท.....

เป้าหมายการตรวจ..... ผลปรากฏดังต่อไปนี้

1. ผลการตรวจ

1.1 ที่ตั้งของสำนักงานและสถานที่เก็บอาหาร

- ☐ ตรงตามแปลน ☐ ไม่ตรงตามแปลน เพราะ

1.2 สภาพสิ่งแวดล้อมภายนอกของสถานที่เก็บอาหาร

- ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม เพราะ

1.3 ลักษณะอาคารที่เก็บอาหาร

- ☐ อาคารที่เก็บอาหารโดยเฉพาะ ☐ อาคารที่เก็บอาหารร่วมกับสินค้าอื่น ได้แก่

- ☐ อาคารพาณิชย์ที่มีที่อยู่อาศัยปะปนหรือแยกเป็นสัดส่วน ☐ อาคารพาณิชย์ ไม่มีที่อยู่อาศัย

1.4 เนื้อที่ของที่เก็บอาหาร.....ตารางเมตร

- ☐ เพียงพอกับปริมาณของอาหาร ☐ ไม่เพียงพอ

1.5 การจัดเก็บอาหารแต่ละชนิด

- ☐ แยกเป็นสัดส่วน ☐ ไม่แยกเป็นสัดส่วน

- ☐ มีป้ายแสดงชื่ออาหารแต่ละชนิด ☐ ไม่มีป้ายแสดงชื่ออาหารแต่ละชนิด

- ☐ มีชั้นหรือกั้นพื้นสูง.....นิ้ว ☐ ไม่มีชั้นหรือกั้นพื้น

- ☐ มีอุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพ ☐ ไม่มี เพราะ

- ☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ

1.6 ระบบการถ่ายเทอากาศ

- ☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ

1.7 ระบบแสงสว่าง

- ☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ

1.8 การแสดงป้ายชื่อสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

- ☐ มี (.....ถูกต้องไม่ถูกต้อง) ☐ ไม่มี

ลงชื่อ.....วันที่.....

บันทึกการตรวจสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (ต่อ)

บริษัท/ห้าง/ร้าน.....วันที่.....

2. ความเห็นของผู้ตรวจ

1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525

3. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต / รับอนุญาต สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

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

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ASD.....WU74

บันทึกคำให้การ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

คำให้การของ.....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....บัตรหมดอายุ.....

เรื่อง.....

ต่อหน้า.....

ข้อ 1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี เชื้อชาติ..... สัญชาติ.....

เป็น.....ของสถานที่.....ชื่อ.....

ตั้งอยู่เลขที่.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด/กทม.

โทรศัพท์.....สถานที่ใกล้เคียง.....เขตสถานีตำรวจ.....

ข้อ 2. ข้าพเจ้าขอให้การว่า วันนี้เวลาประมาณ น. พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ดังมีรายนามข้างต้น ได้มาแสดงตนต่อข้าพเจ้าเพื่อขอตรวจสอบสถานที่แห่งนี้ ซึ่งข้าพเจ้ารับทราบและเป็นผู้นำพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบโดยตลอดอย่างใกล้ชิด สรุปผลการตรวจสอบได้ดังนี้

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

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการตรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลา.....น. นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่

ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร

ชื่อ.....ลักษณะร้าน.....

สถานที่ตั้งเลขที่.....แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ.....จังหวัด/ กทม.....โทรศัพท์.....

ผู้จัดการหรือผู้ประกอบการค้า.....ปรากฏผลการตรวจดังนี้

1. ชนิดของอาหารที่มีไว้เพื่อจำหน่าย

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ☐ กาแฟ | ☐ นมเปรี้ยว | ☐ น้ำมันและไขมัน ครีม | ☐ วัตถุแต่งกลิ่นรส |
| ☐ เกลือบรีโภค/น้ำเกลือ | ☐ นมและผลิตภัณฑ์นม | ☐ น้ำส้มสายชู | ☐ วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ |
| ☐ ขนมปัง | ☐ นมดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ☐ เมล็ดและผลิตภัณฑ์ | ☐ หมากฝรั่งและลูกอม |
| ☐ ข้าวเติมวิตามิน | ☐ น้ำแข็ง | ☐ แป้งข้าวกล้อง | ☐ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| ☐ ไข่เยี่ยวม้า | ☐ น้ำแร่ธรรมชาติ | ☐ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ☐ อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| ☐ เครื่องดื่มเกลือแร่ | ☐ นำนมถั่วเหลือง | ☐ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสจากถั่วเหลือง | ☐ อาหารทารกและอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก |
| ☐ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ | ☐ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ | ☐ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ | ☐ อาหารพร้อมปรุง และพร้อมบริโภค |
| ☐ ซ็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์โกโก้ | ☐ น้ำปลา | ☐ แยม | ☐ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| ☐ ชา/ชาจากพืช | ☐ น้ำผึ้ง | ☐ วัตถุเจือปนอาหาร | ☐ ไอศกรีม |
| ☐ ขอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/ขอสอื่นๆ | | | |
| ☐ อื่น | | | |

2. การแสดงฉลาก...จากการตรวจสอบการแสดงฉลาก จำนวนรวม.....รายการ ☐ ไม่พบข้อบกพร่อง

จำนวนรายการ ☐ พบข้อบกพร่อง จำนวนรายการ.....

3. อาหารควบคุมที่ไม่มีเลขสารบบอาหาร (ให้บันทึกชื่อ และชนิดของอาหาร, ชื่อผู้ผลิต, สถานที่ตั้งของผู้ผลิต/ ผู้แทนจำหน่าย ฯลฯ ไว้)

4. การเก็บตัวอย่าง...พนักงานเจ้าหน้าที่ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวนรวม.....รายการ รายละเอียดตามบันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร ลงวันที่.....

5. สรุปผลการตรวจ

ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารครั้งนี้ ไม่มีทรัพย์สินของผู้ประกอบการค้า สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด ยานให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการค้า/ผู้แทน

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการตรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร (ต่อ)

บริษัท/ห้างฯ/ร้าน.

วันที่

วันที่.....

[illegible]

ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารครั้งนี้ ไม่มีทรัพย์สินของผู้ประกอบการค้า สูญหายหรือเสียหาย แต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการค้า / ผู้แทน
(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่
 ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่
 ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลา.....น. นาย, นาง, นางสาว.....

.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหาร ซึ่งบริษัท/ห้าง/ร้าน
.....มีไว้เพื่อจำหน่าย /ผลิตเพื่อจำหน่าย /นำส่งเพื่อจำหน่าย
แก่ประชาชนไปเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ

ข้าพเจ้า.....ผู้รับอนุญาต/ผู้ประกอบการ.....

เลขที่.....แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ.....จังหวัด/กทม.....โทรศัพท์.....

ได้มอบให้ตามรายการดังต่อไปนี้

จำนวน.....รายการ รวม.....รายการ ในการนี้ข้าพเจ้าไม่คิดมูลค่าแต่ประการใด และในการที่พนักงาน
เจ้าหน้าที่มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ใดในสถานที่นี้สูญหายหรือเสียหาย อ่านให้
ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

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

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร (ต่อ)

บริษัท/ห้าง/ร้าน.....วันที่.....

จำนวน.....รายการ รวม.....รายการ ในการนี้ข้าพเจ้าไม่คิดมูลค่าแต่ประการใด และในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ใดในสถานที่นั้นสูญหายหรือเสียหาย อันให้พึงแล้ว หรือให้อ่านเองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

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

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่
ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่
ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการส่งอาหารวิเคราะห์
(ก่อนหนังสือนำส่ง)

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

วันที่ส่ง.....

เก็บตัวอย่างจาก..... เลขที่..... ถนน.....

ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

ตัวอย่างที่ส่ง.....รายการ

๑.....

๒.....

๓.....

๔.....

๕.....

๖.....

๗.....

๘.....

๙.....

๑๐.....

ขอให้วิเคราะห์หา.....

ลงชื่อ.....ผู้นำส่ง

(.....)

ตำแหน่ง.....

ได้รับตัวอย่างถูกต้องแล้ว

ลงชื่อ.....(ผู้รับ)

(.....)

วันที่.....

(ตามแนวทางการทดสอบครั้งที่สอง)

เขียนที่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลา น. นาย, นาง, นางสาว

พนักงานเจ้าหน้าที่

ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหาร ซึ่งบริษัทห้างฯ/ร้าน

มีไว้ผลิตเพื่อจำหน่าย / นำส่งเพื่อจำหน่าย

แก่ประชาชนไปเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ

ข้าพเจ้า ได้รับอนุญาต/ผู้ประกอบกิจการ

เลขที่ แขวง/ตำบล

เขตอำเภอ จังหวัด/กรม โทรศัพท์

ได้มอบให้ตามรายการดังต่อไปนี้

จำนวน.....รายการ รวม.....รายการ ในการนี้ข้าพเจ้าไม่คิดมูลค่าแต่ประการใด และพนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผิดในสถานที่สูญหายหรือเสียหาย อ่านให้ฟังแล้ว

หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ.....ฝ่ายอนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ..... พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

פולין	גרמניה	גרמניה	פולין
-------	--------	--------	-------

(ตามแนวทางการทดสอบครั้งที่สอง)

[illegible]

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

(F.ศ.บ.8.10(POST)) หน้า ๑/๑๐๐๐

บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร (ต่อ)

(ตามแนวทางการทดสอบครั้งที่สอง)

บริษัท/ห้าง/ร้าน.....วันที่.....

สิทธิการทดสอบครั้งที่สอง

☐ รายการที่.....ไม่เข้าข่ายการร้องขอสิทธิการทดสอบครั้งที่สอง

☐ รายการที่.....เข้าข่ายการร้องขอสิทธิการทดสอบครั้งที่สอง

แนวทางการทดสอบครั้งที่สอง



<http://bit.ly/3YoCbDH>

ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ไว้ ดังนี้

1. รับทราบถึงสิทธิ หน้าที่ และความรับผิดชอบของตนเอง รวมถึงยอมรับผลการดำเนินการ

ตามแนวทางการทดสอบครั้งที่สอง ที่แนบท้ายหนังสือกระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ 1018/196

ลงวันที่ 24 มกราคม 2566 (รายละเอียดตาม QR Code)

และ ☐ ประสงค์เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพไว้ เพื่อดำเนินการตามกระบวนการทดสอบครั้งที่สอง

สำหรับรายการที่ที่เข้าข่ายการร้องขอสิทธิการทดสอบครั้งที่สอง

โดยเก็บตัวอย่างรายการข้างต้นไว้ ณ (บริเวณ/สภาวะการเก็บรักษา)

☐ ไม่ประสงค์เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพไว้ เพื่อดำเนินการตามกระบวนการทดสอบครั้งที่สอง

2. ในกรณีที่ส่งทดสอบ ยินยอมรับการกระทำใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการในกระบวนการทดสอบครั้งที่สองทั้งหมด และยอมรับผลในกระบวนการทดสอบครั้งที่สองนี้ รวมทั้งให้หน่วยงานที่ดำเนินการทดสอบครั้งที่สองส่งผลตรวจวิเคราะห์ มายังสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดโดยตรง เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาต่อไป ข้างต้น

3. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้จัดเก็บก่อนการตรวจวิเคราะห์ในกระบวนการทดสอบครั้งแรกซึ่งสามารถดำเนินการกระบวนการทดสอบครั้งที่สองได้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และขั้นตอน สำหรับกระบวนการทดสอบครั้งที่สอง ดังนี้

1) ต้องเป็นตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บมาในคราวเดียวกัน และเป็นรุ่นการผลิตเดียวกันกับตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีผลตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด หรือตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำหนดหรือยอมรับในกระบวนการทดสอบครั้งแรก แล้วแต่กรณี

2) ต้องมีลักษณะสภาพคงเดิม ไม่เสื่อมสลาย เสื่อมสภาพ หรือหมดอายุ และในกรณีเป็นของสดต้องไม่เน่าเสียง่าย

3) ต้องถูกปิดผนึก และลงนามกำกับไว้โดยเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ ทั้งนี้ ให้เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการในการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้นไว้ ณ สถานประกอบการที่ได้แจ้งต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด แล้วแต่กรณี

4) ต้องมีจำนวนหรือปริมาณเพียงพอ ที่จะดำเนินการในกระบวนการทดสอบครั้งที่สองได้

และในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ใดในสถานที่นี้สูญหายหรือเสียหาย อ่านให้ฟังแล้ว หรือให้อ่านเองรับว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึกนี้

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

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่ ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน ลงชื่อ.....พยาน

บันทึกการตรวจสอบที่ฉายรังสีอาหาร

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบที่
ฉายรังสีอาหาร ชื่อ.....
ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....
สถานที่ฉายรังสีอาหาร ตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ☐ ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แร่มา.....HP คนงาน.....คน
(แล้วแต่กรณี) ☐ ตรวจสอบเฝ้าระวัง ☐ อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ :

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	๒	๓	๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และการออกแบบ					
	๑.๑. สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียงมีลักษณะ ดังต่อไปนี้					
๐.๒	๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๒	๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๒	๑.๑.๓ ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
๐.๒	๑.๑.๔ ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๒	๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๒	๑.๑.๖ ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
๐.๒	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ การออกแบบอาคารฉายรังสี มีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๓	๑.๒.๑ ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้าน ความปลอดภัย (ใบอนุญาตครอบครองต้นกำเนิดรังสี ;สำนักงาน ปรมาณูเพื่อสันติ, ใบอนุญาตตั้งโรงงาน ; กรมโรงงาน)					
๐.๒	๑.๒.๒ มีพื้นที่เพียงพอในการฉายรังสี					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๑.๒.๓ ถ่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวก ในการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๔ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๕ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๕	๑.๒.๖ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง (มุ้ง ลวด/ม่านพลาสติก)					
	๑.๓ ภายในอาคารฉายรังสี					
๐.๓	๑.๓.๑ มีห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ยังไม่ฉายรังสี (สะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อน อุณหภูมิเหมาะสม)					
๐.๓	๑.๓.๒ มีห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ฉายรังสีแล้ว (สะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อน อุณหภูมิเหมาะสม)					
๐.๒	๑.๓.๓ มีห้องหรือบริเวณเก็บเครื่องฉายรังสี และเครื่องจักร ร่วมระบบในการฉายรังสี (ปลอดภัย)					
๐.๒	๑.๓.๔ มีห้องฉายรังสีเป็นสัดส่วน					
๐.๓	๑.๓.๕ มีการจัดห้องหรือบริเวณฉายรังสีเป็นไปตามลำดับสาย งานการฉายรังสี					
๐.๕	๑.๓.๖ มีการแยกห้องหรือบริเวณฉายรังสีอาหารออกเป็น สัดส่วนจากบริเวณสำนักงาน ห้องน้ำและห้องล้าง และไม่มีที่พัก คนงานในอาคารฉายรังสี					
๐.๒	๑.๓.๗ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี อยู่ในบริเวณอาคารฉายรังสี					
หัวข้อที่ ๑		คะแนนรวม =			๑๐	คะแนน
		คะแนนที่ได้รวม =				คะแนน (..... 96)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๒. แหล่งกำเนิดรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี					
๑.๒๕	๒.๑ รังสีที่ใช้ในการฉายรังสีอาหารสอดคล้องตามกฎหมาย (รังสีแกมมา รังสีเอกซ์ รังสีอิเล็กตรอน)					
๑.๒๕	๒.๒ เครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสีมีการออกแบบให้ อาหารได้รับปริมาณรังสีถูกต้องในปริมาณที่บรรจุตาม วัตถุประสงค์ และเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมาย					
หัวข้อที่ ๒		คะแนนรวม =			๕	คะแนน
		คะแนนที่ได้รวม =				คะแนน (..... 96)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๓. กระบวนการฉายรังสี และการควบคุม						
๐.๗๕	๓.๑ อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ต้องผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ใน การผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ใน การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้าน สุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่ กรณี (เลขสารบบอาหาร)					
๐.๕	๓.๒ การขนส่งและเก็บรักษาอาหารก่อนการฉายรังสี ต้องมี มาตรการป้องกันการปนเปื้อนและถูกสุขลักษณะ (วิธีการขนส่ง สถานที่เก็บสะอาด ความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ)					
๐.๗๕	๓.๓ ขนาดและรูปร่างของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสีต้อง ออกแบบให้สอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉาย รังสี และลักษณะการจัดวางของเครื่องจักรร่วมระบบใน การ ฉายรังสี (เอกสารการศึกษา dose mapping)					
	๓.๔ การฉายรังสี					
๓	๓.๔.๑ มีการกำหนดวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนในการฉายรังสี (ใบคำขอการฉายรังสี/ฉลากอาหาร)					
๑	๓.๔.๒ มีการกำหนดช่วงปริมาณรังสีที่เหมาะสมที่บรรจุ วัตถุประสงค์ของการฉายรังสีในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมา ฉายรังสี รวมทั้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด					
๒ (M)	๓.๔.๓ มีการทดสอบการกระจายของรังสี (plant commissioning) เพื่อหาจุดที่มีปริมาณรังสีตกสลับต่ำสุด และ สูงสุดทุกครั้ง เมื่อมีการดำเนินการครั้งแรก และเมื่อมี การเปลี่ยนแปลงแผนต้นกำเนิดรังสี (เอกสารการทดสอบ plant commissioning)					
๒ (M)	๓.๔.๔ มีการทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีตกสลับ (dose mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด หรือกลุ่ม ผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรก และเมื่อมี การเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่น ของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผน ต้นกำเนิดรังสี (เอกสารการทดสอบ dose mapping)					

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ที่ ๒	พอใช้ ๓	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๒ (M)	๓.๔.๕ มีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรลุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น ได้แก่					
	๓.๔.๕.๑ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดของรังสี					
	๓.๔.๕.๒ เวลาในการฉายรังสี					
	๓.๔.๕.๓ ความแรงของต้นกำเนิดรังสี					
	๓.๔.๕.๔ ปริมาณรังสีที่ได้รับ					
	๓.๔.๕.๕ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหาร และความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร					
	๓.๔.๕.๖ มีการบันทึก					
	๓.๕ การป้องกันผลิตภัณฑ์					
๐.๗๕	๓.๕.๑ มีการกำหนดรหัสหรือหมายเลขเพื่อขึ้นภาชนะบรรจุที่อยู่ในแต่ละชั้นตอนตลอดทั้งกระบวนการฉายรังสี					
๐.๗๕	๓.๕.๒ มีการบันทึกปัจจัยที่เกี่ยวข้องให้ตรงกับรหัสหรือหมายเลขของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น (วัน เวลา ความแรงของแหล่งกำเนิด ปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดและสูงสุด อุณหภูมิ)					
	๓.๖ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี					
๑.๒๕	๓.๖.๑ มีระบบการแยกผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วออกจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังไม่ผ่านการฉายรังสีอย่างเหมาะสม					
๐.๗๕	๓.๖.๒ มีการตรวจสอบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีอย่างเหมาะสม และภาชนะบรรจุของอาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วอยู่ในสภาพสมบูรณ์					
๑	๓.๖.๓ มีระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารและ สินค้าคงคลังที่เพียงพอ เพื่อสามารถทวนสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งมอบไปแล้วได้ทั้งโรงงานฉายรังสี และโรงงานผลิตอาหารก่อนที่จะนำมาฉายรังสี					
๐.๕	๓.๖.๔ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (ระบบการขนส่ง ภาชนะบรรจุสะอาด)					
หัวข้อที่ ๓		คะแนนรวม =			๓๐	คะแนน
		คะแนนที่ได้รวม =				คะแนน (..... %)

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๓	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๔. การวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่อาหารได้รับหลังจากผ่านการฉายรังสีแล้ว และการควบคุม						
๒	๔.๑ มีการเลือกใช้ระบบการวัดปริมาณรังสีให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การฉายรังสีและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (ระบบตรวจวัดปริมาณรังสี และเอกสารประกอบ)					
๒.๕	๔.๒ มีการวัดการกระจายตัวของปริมาณรังสีดูดกลืน (รายงานการวัดการกระจายตัวของปริมาณรังสีดูดกลืน)					
๓ (M)	๔.๓ มีการตรวจวัดปริมาณรังสีดูดกลืน (absorbed dose) ในแต่ละจุดของผลิตภัณฑ์อาหารในแต่ละรุ่นการผลิต (รายงานการวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่จุด minimum และ maximum)					
๒.๕	๔.๔ มีแผนและมีการสอบเทียบระบบการวัดปริมาณรังสีกับมาตรฐานระดับประเทศ หรือมาตรฐานระดับสากลในช่วงเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
หัวข้อที่ ๔					คะแนนรวม =	๒๐
					คะแนนที่ได้รวม =	คะแนน (..... %)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๓	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๕. บันทึกและรายงานผล						
	๕.๑ บันทึกรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า ดังนี้					
๐.๗๕	๕.๑.๑ น้ำหนัก และความหนาแน่นของอาหาร รวมทั้งจำนวนของอาหารที่จะนำมาฉายรังสีในแต่ละครั้ง					
๐.๕	๕.๑.๒ ชนิดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสี					
๐.๒๕	๕.๑.๓ ชื่อ และที่อยู่ของผู้รับบริการฉายรังสีในแต่ละครั้ง					
๐.๒๕	๕.๑.๔ ตัวเลขอ้างอิงหรือรุ่นการผลิตที่สามารถชี้บ่งในแต่ละครั้ง					
	๕.๒ บันทึกข้อมูลและการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการฉายรังสี ดังนี้					
๐.๒๕	๕.๒.๑ ค่าความแรงของรังสี					
๐.๒๕	๕.๒.๒ ชนิดของแหล่งกำเนิด ชนิด ปริมาณรังสีที่ต้องการ ลักษณะการจัดวางสินค้าในกล่อง					
๐.๒๕	๕.๒.๓ วันที่ฉายรังสี และวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี					
๐.๗๕	๕.๒.๔ ค่าปริมาณรังสีสูงสุดและต่ำสุด รวมทั้งชนิดของตัววัดปริมาณรังสีที่ใช้					
๐.๒๕	๕.๒.๕ รายละเอียดการสอบเทียบระบบวัดปริมาณรังสี					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๕.๒.๖ ตำแหน่งของอุปกรณ์วัดรังสี (Dosimeter) ในแต่ละ ครั้ง (batch) และค่าปริมาณรังสีที่วัดได้					
๐.๒๕	๕.๒.๗ ผลการทดสอบที่ได้เคยทดลองทำ เพื่อยืนยันตำแหน่งที่ ใช้ติดอุปกรณ์วัดรังสีที่ผลิตภัณฑ์อาหาร					
๐.๒๕	๕.๒.๘ วิธีการ (รวมทั้งเครื่องมือและความถี่) ที่ใช้สำหรับการวัด ปริมาณรังสีที่ใช้ และการทดสอบเพื่อยืนยัน (Validation tests)					
๐.๗๕	๕.๓ รายงานผลการตรวจวัดปริมาณรังสี (dosimetry results)					
๐.๗๕	๕.๔ บันทึกการตรวจสอบระบบการบำรุงรักษา เครื่องมือและ อุปกรณ์ที่ใช้					
๐.๗๕	๕.๕ บันทึกหรือรายงานการฝึกอบรมของพนักงาน					
๐.๒๕	๕.๖ บันทึกสภาพของรถยนต์ขนส่งสินค้า					
๐.๒๕	๕.๗ บันทึกการทดสอบเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี					
๐.๒๕	๕.๘ บันทึกรายงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี มีการเก็บ รักษาไว้ ณ สถานที่ฉายรังสี เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓ ปี และมี ระบบการจัดเก็บที่ดี					

หัวข้อที่ ๕

คะแนนรวม =

๑๕

คะแนน

คะแนนที่ได้รวม =

คะแนน (..... 96)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๖. การสุขาภิบาล						
๐.๒๕	๖.๑ น้ำที่ใช้ในการทำความสะดวกทั่วไพบมีคุณภาพเหมาะสมตาม ลักษณะงานที่ใช้					
๐.๕	๖.๒ มีระบบการระบายน้ำทิ้งหรือกำจัดขยะของเสียอย่าง เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ					
๐.๒๕	๖.๓ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่ เหมาะสมและเพียงพอ					
๐.๒๕	๖.๔ มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๖.๕ ห้องส้วมคนงานอยู่ในสภาพที่สะอาด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะ จำนวนเพียงพอกับคนงาน					
๐.๗๕	๖.๖ มีมาตรการในการกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในสถานที่ ฉายรังสี (การจัดการ pest control)					

หัวข้อที่ ๖

คะแนนรวม =

๕

คะแนน

คะแนนที่ได้รวม =

คะแนน (..... 96)

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๗. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา						
๐.๕	๗.๑ อาคารฉายรังสีอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ (สะอาด วิธีการ ความถี่)					
๐.๕	๗.๒ อาคารฉายรังสีอยู่ในสภาพที่ดี มีการบำรุงรักษาสม่ำเสมอ					
๐.๕	๗.๓ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี มีการดูแลทำความสะอาด					
๐.๕	๗.๔ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ต้องมีแผนการบำรุงรักษาและมีการดำเนินงาน รวมทั้งตรวจสอบให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพพอสมควร					
๐.๕	๗.๕ มีสถานที่เก็บน้ำยาทำความสะอาด ผ่าเชื้อ หรือสารเคมีที่ไม่เกี่ยวกับการฉายรังสีแยกออกจากบริเวณฉายรังสี และมีการบ่งชี้อย่างชัดเจน					
หัวข้อที่ ๗					คะแนนรวม = ๕	คะแนน
					คะแนนที่ได้รวม =	คะแนน (..... 96)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๘. บุคลากรและคุณลักษณะผู้ปฏิบัติงาน						
๐.๗๕	๘.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารฉายรังสีต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒)					
	๘.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงาน ต้องปฏิบัติดังนี้					
๐.๒๕	๘.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด (ถ้ามี)					
๐.๕	๘.๒.๒ มีมาตรการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตามความจำเป็น					
	๘.๓ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานต้องผ่านการฝึกอบรม แล้วแต่กรณี ดังนี้					
๐.๗๕	๘.๓.๑ มีการฝึกอบรมพนักงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม (อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง)					
๐.๒๕ (M)	๘.๓.๒ มีการฝึกอบรมพนักงานในด้านการควบคุมกระบวนการฉายรังสีได้อย่างชำนาญ (เอกสารแสดงการผ่านการอบรมและผ่านการประเมิน)					
๐.๒๕ (M)	๘.๓.๓ มีการฝึกอบรมพนักงานให้สามารถวัดปริมาณรังสีได้อย่างชำนาญ (เอกสารแสดงการผ่านการอบรม)					
๐.๒๕	๘.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในอาคารผลิต					
หัวข้อที่ ๘					คะแนนรวม = ๓๐	คะแนน
					คะแนนที่ได้รวม =	คะแนน (..... 96)

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

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = คะแนน (.....%)

○ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี

○ หัวข้อที่ ๔

○ หัวข้อที่ ๘

○ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีตกกลืน (dose mapping)

● พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีตกถิ่น เพื่อให้มั่นใจว่าอาหาร

● พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การตรวจวัดปริมาณรังสีติดกลืน (absorbed dose) ในแต่ละจุดของ

● พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การมีกรอบมพนังงานในด้านการควบคุมกระบวนการฉายรังสีได้

● พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การฝึกอบรมพนักงานให้สามารถวัดปริมาณรังสีได้อย่างชำนาญ

○ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

[illegible]

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

- ☐ เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
☐ อื่นๆ (ระบุ).....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต สูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

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

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

เอกสารแนบท้าย
คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ที่ ๔๒๘/๒๕๕๓

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องเกลือบริโภค

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

เขียนที่

วันที่

วันนี้เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจ
สถานที่ผลิตอาหารประเภท.....

ซึ่งมี.....เป็นผู้ขออนุญาต/ รับอนุญาตในนามของบริษัท/ ห้าง/ ร้าน
..... ณ เลขที่.....

ใบอนุญาตผลิตอาหารเลขที่.....

เป้าหมายการตรวจ

ผลปรากฏดังต่อไปนี้

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ที่ ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๑. อาคารผลิต					
๐.๕	๑.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๑.๒ เป็นไปตามสายการผลิต					
๑	๑.๓ มีห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมี (KIO ₃)					
๑	๑.๔ แยกจากที่อยู่อาศัยและห้องน้ำห้องส้วมเป็นสัดส่วน					
๐.๕	๑.๕ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๕	๑.๖ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
๑	๑.๗ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการผลิต ต้องมีบริเวณเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ทิ้งกระจาย (ถ้ามี)					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต					
๑	๒.๑ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ในการชั่ง ตวง วัด เหมาะสมกับการผลิต (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
๓	๒.๒ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ผสมที่สอดคล้องกับการผลิต (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
๐.๕	๒.๓ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับตี (แล้วแต่กรณี) (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
๐.๕	๒.๔ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์บรรจุและปิดผนึก (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
๒	๓.๑ มีการเตรียมสารละลายไอโอดีน (KIO_3) อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับการผลิต และเก็บรักษาในสภาวะที่ป้องกันการเสื่อมสลาย					
๒.๕ (M)	๓.๒ มีการเติมและผสมสารละลายไอโอดีน (KIO_3) ในเกลือ โดยมีการกระจายตัวสม่ำเสมอ					
๑.๕	๓.๓ มีการวัด การทดสอบระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อควบคุมการผลิต อย่างเหมาะสม					
๐.๕	๓.๔ มีการลงบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตสามารถทวนสอบได้					
	๓.๕ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕	(๑) มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๒ ปี					
๐.๕	(๒) มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	(๓) มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
๐.๕	(๔) มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
๓	๓.๖ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิตมีคุณภาพ หรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	๔. การสุขาภิบาล					
๐.๕	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
๐.๕	๔.๓ มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
	๔.๔ ห้องน้ำ ห้องส้วมและเครื่องสุขภัณฑ์					
๐.๕	(๑) ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
๐.๕	(๒) ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	(๓) ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	(๔) มีสบูหรืออุปกรณ์สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ					
	๕. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
๓	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
๑	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ					
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๕	๖.๑ คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามดังนี้					
๐.๕	(๑) แต่งกายสะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำ					
๑	(๒) มือและเล็บต้องสะอาด					
๑	(๓) ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๑	(๔) สวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
๑	(๕) สวมถุงมือที่สะอาดและอุปกรณ์ป้องกันการสาดนม ไอระเหยของสารละลายไอโอดีน (KIO ₃) ขณะทำการเตรียมหรือผสมสารละลายไอโอดีนในเกลือ					
๓๐		คะแนนเต็มรวม =			๖๐	คะแนน
		คะแนนที่ได้รวม =				คะแนน (.....%)

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

๒. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่ และพยานท้ายบันทึก

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

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

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

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

บัญชีหมายเลข ๓

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

ตส.๑๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสอบที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสอบที่ผลิต
อาหาร ชื่อ.....
ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ☐ ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แร่งมา.....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 ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
๐.๒๕	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ					
๑.๐	๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของ ที่ไม่เกี่ยวข้อง					
๑.๐	๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่ พักอาศัย					
๐.๒๕	๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๔ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการ ปฏิบัติงาน					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ					
๓.๐	๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสผักหรือผลไม้สด					
หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =					๑๑	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
๓.๐	๒.๓ ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง					
๓.๐	๒.๒ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษปนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
๓.๐	๒.๓ พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ปนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้น หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตามความเหมาะสม					
๓.๐	๒.๔ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่ายและทั่วถึง					
๓.๐	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 มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย 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)					
	๓.๓ การล้างทำความสะอาด การคัด การตัดแต่ง การเคลือบผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๑ มีการคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะ					
๑.๕ (M)	๓.๓.๓ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	๓.๖ ผลิตภัณฑ์					
๐.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการป้องกันการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การคัดและการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการจำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย					
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๓ ครั้ง					
หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =					๓๐	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๔. การสุขาภิบาล					
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีการขนถ่ายใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ					
	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 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๔.๔ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๕ อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๖ อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน					
	๔.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๕	๔.๕.๑ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
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 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตหรือบริเวณคัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
๑.๐	๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน					
หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =					๖	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๐	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
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 มีการสวมหน้ากากผ้าหรือผ้าคลุมหน้าที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน					

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

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมาย
รับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....

จุดแข็ง.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

(ลงชื่อ).....

(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

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

☐ อื่น 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)

ใช้ตั้งวันที่ - -

แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report)

วันที่..... เวลา.....

๑. ข้อมูลผู้ตรวจประเมิน

๑.๑ ชื่อ - สกุล

(๑) (๔)

(๒) (๕)

(๓) (๖)

๑.๒ ตำแหน่ง/ หน่วยงาน

☐ พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ หน่วยงานต้นสังกัด.....☐ ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต จากหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้ขึ้นบัญชีกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ชื่อ..... เลขบัญชีหน่วยงานที่.....☐ อื่น ๆ ได้แก่

๒. ข้อมูลสถานที่ผลิตที่ตรวจประเมิน

๒.๑ ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่..... หมดอายุวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

๒.๒ ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้รับอนุญาต

๒.๓ สถานที่ตั้ง ณ

๒.๔ ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

๒.๕ ชื่อผู้ดำเนินการ.....

๓. วัตถุประสงค์ในการตรวจ

☐ ตรวจประกอบการอนุญาต ตามคำขอเลขที่.....☐ อนุญาตผลิตอาหาร (รายใหม่)☐ อนุญาตเพิ่มประเภทอาหาร☐ เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร/เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร☐ ยกเลิกประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร☐ ขยายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ติดกับสถานที่ผลิต)☐ เพิ่มสถานที่เก็บ☐ แก้ไขเปลี่ยนแปลงสถานที่เก็บอาหาร☐ ขยายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร☐ ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร☐ อื่น ๆ ได้แก่☐ ตรวจติดตามการรักษาระบบ (surveillance audit)☐ ตรวจเฝ้าระวัง (monitoring)☐ ตรวจเรื่องร้องเรียน☐ ตรวจกรณีพิเศษ☐ ตรวจเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ)

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

๔. สรุปผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

๔.๑ กำลังแรงม้าของเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ และจำนวนคนงานจากการตรวจประเมิน

เครื่องจักร/อุปกรณ์ ณ วันที่ตรวจประเมิน แรงม้า คนงาน คน

เครื่องจักร/อุปกรณ์ เดิมที่เคยได้รับอนุญาต (ถ้ามี) แรงม้า คนงาน คน

๔.๒ สรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

☐ ผ่านเกณฑ์ (คะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง)

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

๔.๒.๑ คะแนนเต็มรวม (ทุกข้อกำหนด) = คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกข้อกำหนด) = คะแนน (.....%)

๔.๒.๒ คะแนนรายหมวด

หมวดที่ ๑ คะแนน (.....%)

หมวดที่ ๒ คะแนน (.....%)

หมวดที่ ๓ คะแนน (.....%)

หมวดที่ ๔ คะแนน (.....%)

หมวดที่ ๕ คะแนน (.....%)

๔.๒.๓ ☐ ไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง ☐ พบข้อบกพร่องรุนแรง ได้แก่

☐ (๑) ไม่มีห้องบรรจุ และไม่สามารถบริหารจัดการพื้นที่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อแล้วในกระบวนการผลิตได้ เช่น ในกรณีที่เกิดกระบวนการบรรจุมีผลิตภัณฑ์ที่เปิดสัมผัสกับสิ่งแวดล้อม และมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีขั้นตอนต่อไปในการลดอันตราย หรือมีห้องบรรจุแต่ไม่สามารถดูแลสุขลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้หรือไม่บรรจุในห้องบรรจุ (ข้อ ๓.๘)

☐ (๒) มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยใช้ชนิดหรือปริมาณไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งตรงด้วยอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสม หรือผสมไม่ทั่วถึง หรือไม่บันทึกผล หรือมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ที่ไม่ปลอดภัย (ข้อ ๓.๓.๑)

☐ (๓) น้ำหรือน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือว่าด้วย น้ำแข็ง หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง หรือมีการจัดเก็บในลักษณะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เว้นแต่ผู้ตรวจประเมินพิจารณาแล้วว่า ไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)

☐ (๔) ไม่มีวิธีการควบคุมกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค หรือไม่มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ หรือไม่บันทึกผล หรือใช้เครื่องมือวัดที่ไม่เหมาะสม (ข้อ ๓.๔)

☐ (๕) ไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ในกรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด (ข้อ ๓.๕)

☐ (๖) ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร หรือผลิตภัณฑ์สุดท้าย ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม (ข้อ ๓.๗)

☐ (๗) ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยไม่มีการแก้ไข หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (ข้อ ๓.๕.๑)

☐ (๘) กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ไม่บันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต หรือข้อมูลการจำหน่าย หรือไม่มีวิธีการเรียกคืนสินค้า (ข้อ ๓.๑๐.๑)

☐ (๙) พบข้อบกพร่องรุนแรงอื่น ๆ ที่คณะกรรมการผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่.....

☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ รายละเอียดตามแบบ ดส.๕ (๖๓)

☐ ส่งหลักฐานการแก้ไข เช่น รูปถ่าย เอกสาร แบบฟอร์ม รายงาน ภายในวันที่..... โดยมีข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไขก่อนจึงจะผ่านเกณฑ์ ดังนี้.....

๕.๒ การจัดแบ่งบริเวณของสถานที่ผลิต

๕.๓ พบการผลิตอาหาร/ ขั้นตอนการผลิต.....

๕.๔ การเปลี่ยนแปลงรายการเครื่องมือเครื่องจักร/ แบบแปลนแผนผัง/ จำนวนแรงงาน.....

๕.๕ อื่นๆ ได้แก่.....

๖. ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑ (follow-up audit) วันที่..... ☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ลงชื่อผู้ตรวจ.....

๗. ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒ (follow-up audit) วันที่..... ☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ลงชื่อผู้ตรวจ.....

ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่หรือผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/ ผู้รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

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

(ลงชื่อ).....
(พนักงานเจ้าหน้าที่/ผู้ตรวจประเมิน)

(ลงชื่อ).....
(พนักงานเจ้าหน้าที่/ผู้ตรวจประเมิน)

(ลงชื่อ).....
(พนักงานเจ้าหน้าที่/ผู้ตรวจประเมิน)

(ลงชื่อ).....
(พนักงานเจ้าหน้าที่/ผู้ตรวจประเมิน)

(ลงชื่อ).....
(พนักงานเจ้าหน้าที่/ผู้ตรวจประเมิน)

(ลงชื่อ).....
(พนักงานเจ้าหน้าที่/ผู้ตรวจประเมิน)

(ลงชื่อ).....ตำแหน่ง.....
(ผู้อำนวยการตรวจ กรมตรวจประกอบการพิจารณาอนุญาต)

วันที่.....

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต..... เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....
 วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ตรวจประเมินแต่ละข้อกำหนด โดยมีระดับการตัดสินใจ ๓ ระดับ ได้แก่ ดี (๒ คะแนน) พอใช้ (๑ คะแนน) และปรับปรุง (๐ คะแนน) ตามลำดับ โดยใช้วิธีการตัดสินใจ ดังนี้



ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมที่



ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา						
๑.๑ ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ฝุ่นควัน น้ำท่วมขัง						
๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร						
๑.๓ ภายนอกและภายในอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม ลาดเอียงเพียงพอ ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังและและสกปรก มีการออกแบบที่เหมาะสมกับทิศทางการระบายน้ำ						
๑.๔ อาคารผลิต มั่นคง แข็งแรง ออกแบบง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา สภาพสะอาด และไม่ชำรุด						
๑.๔.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอส่งสู่ทางระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด						
๑.๔.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด						
๑.๔.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด						
๑.๕ อาคารผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร						
๑.๖ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ แยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย และการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มีใช้อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร รวมทั้งบริเวณรับประทานอาหาร						

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

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๑.๗ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดส่วน และเป็นไปตาม สายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม						
๑.๘ อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อ ป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว (M)						
๑.๙ อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลของ อากาศไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และมีระบบระบายอากาศที่ เพียงพอ เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา และปฏิบัติงานสะดวก						
๑.๑๐ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ						
หมวดที่ ๑ คะแนนรวม =	๒๔					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						
หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา						
๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ วัสดุเหมาะสม ง่ายต่อการ ทำความสะอาด ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ล้างไม่ทั่วถึง						
๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่ง เหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาด ปฏิบัติงานสะดวก						
๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับ ชนิดของอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอ						
๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ออกแบบ ถูกสุขลักษณะ พื้นผิวเรียบ วัสดุเหมาะสม ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือ ในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากพื้นขณะปฏิบัติงาน						
๒.๕ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้ง ปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องออกแบบ อย่างถูกสุขลักษณะ ไม่มีจุดอับและซอกมุม สามารถทำความสะอาด ได้ทั่วถึง มีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน						
๒.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการ ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ กรณีที่ใช้สัมผัสกับอาหารที่ พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อ ก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อน						
๒.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องบำรุงรักษาให้อยู่ ในสภาพที่ดี ใช้งานได้ ไม่ปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์มีอายุการใช้งาน ต้องจดบันทึกอายุการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด						
๒.๘ อุปกรณ์การล้างขวดขวด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความ เที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง						
หมวดที่ ๒ คะแนนรวม =	๑๖					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ	ผลการ	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	แก้ไข ครั้งที่ ๑	แก้ไข ครั้งที่ ๒	
หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต						
๓.๑ วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหาร						
๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุดิบอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ						
๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาน้ำขึ้นหรือยกพื้น ป้องกันการปนเปื้อนแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุดิบอันตรายหรือวัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่อาหาร กรณีผลิตอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ ต้องเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ มีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ						
๓.๑.๓ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มาจากวัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง สอดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ						
๓.๒ ภาชนะบรรจุ						
๓.๒.๑ มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัยเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ						
๓.๒.๒ มีการเก็บรักษา ขนย้าย และนำไปใช้อย่างเหมาะสม ไม่ปนเปื้อน มีระบบการนำไปใช้ตามลำดับก่อนหลัง						
๓.๒.๓ มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อก่อนการใช้งานตามความจำเป็น ขนย้ายภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้วโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ หากไม่ใช้งานทันทีต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อน						
๓.๓ การผสม						
๓.๓.๑ กรณีใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง มีบันทึกผล หรือการใช้สารช่วยในการผลิต ต้องใช้ตามข้อมูลความปลอดภัย และมีมาตรการกำจัดออกให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย (M)						
๓.๓.๒ ส่วนผสมอื่น ๆ มีการตรวจสอบอัตราส่วนการผสมให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอเพื่อควบคุมคุณภาพ						
๓.๓.๓ น้ำ และน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสม หรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีผลการตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการจัดเก็บในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (M)						
๓.๓.๔ ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ และการปนเปื้อนข้าม และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ						

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	รับปรุง ๐			
๓.๔ มีการควบคุมกระบวนการผลิตและจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล (M)						
๓.๕ กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการผลิตและจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ เช่น การผสมส่วนผสมแห้งหรือของเหลวที่เป็นน้ำมัน การแบ่งบรรจุอาหารแห้ง การตัดแต่งผักผลไม้สด การบรรจุอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด (M)						
๓.๖ การบรรจุและปิดผนึก						
๓.๖.๑ บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม ดำเนินการรวดเร็ว ควบคุมอุณหภูมิเพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ กรณีใช้วัตถุดิบคุณภาพอาหารต้องใช้อย่างถูกต้อง						
๓.๖.๒ ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก						
๓.๖.๓ สภาพฉลากสมบูรณ์ มีข้อมูลเพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย						
๓.๗ ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม (M)						
๓.๘ มีข้อมูลที่จำเป็นเพื่อแบ่งสำหรับการตามสอบย้อนกลับ เช่น ชนิด ฐานการผลิตและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน						
๓.๙ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย						
๓.๙.๑ ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (M)						
๓.๙.๒ มีการเก็บรักษาและขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม สามารถรักษาคุณภาพ ล้างทำความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนข้าม จากพาหนะขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อมได้						
๓.๑๐ มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า						
๓.๑๐.๑ กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (M)						
๓.๑๐.๒ กรณีผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร						
๓.๑๑ มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย						
๓.๑๒ มีการเก็บรักษาสินค้าและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี						

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๓	ปรับปรุง ๐			
๓.๑๓ มีการตรวจประเมินตนเองโดยหน่วยงานภายในหรือหน่วยงานภายนอก ตามประกาศฯ ฉบับนี้ อย่างน้อยปีละ ๓ ครั้ง และดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ กรณีพบข้อบกพร่องต้องมีมาตรการแก้ไข						
หมวดที่ ๓ คะแนนรวม =	๔๘					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						
หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล						
๔.๑ น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด ที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้						
๔.๒ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอใช้งานได้ ถูกสุขลักษณะ มีสบู่เหลว อุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง						
๔.๓ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของผู้ปฏิบัติงาน เพียงพอและเหมาะสม อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกต่อการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
๔.๔ มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต จำนวนเพียงพอ ใช้งานได้ ตำแหน่งเหมาะสม มีสบู่เหลว มีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค						
๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
๔.๖ มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ภาชนะใส่ขยะเหมาะสม ตำแหน่งที่ตั้งภาชนะใส่ขยะหรือศูนย์รวมขยะเหมาะสม วิธีการและความถี่ในการกำจัดขยะ และการขนย้ายลำเลียง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมี มีข้อมูลสารเคมี นำไปใช้อย่างปลอดภัยตามวิธีการใช้ที่กำหนด ไม่ปนเปื้อน จัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิต และมีป้ายบ่งชี้ มีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีอันตรายไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต						
๔.๘ มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และการซ่อมบำรุงในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
หมวดที่ ๔ คะแนนรวม =	๑๖					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						
หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล						
๕.๓ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต						
๕.๓.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมายฉบับที่ ๓ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค						

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการ แก้ไข ครั้งที่๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ						
๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และ ภายหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึง กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อน สวมถุงมือ						
๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพ สมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัส อาหารได้ โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร						
๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชูดหรือผ้ากันเปื้อน และรองเท้านิรภัยสะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวม ผ้าปิดปากตามความจำเป็น						
๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และ ไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้ เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร						
๕.๑.๗ ผู้ปฏิบัติงานผ่านการฝึกอบรมแต่ละระดับอย่าง เหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรม รวมทั้งปฏิบัติ ตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด						
๕.๒ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มี ความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน						
หมวดที่ ๕ คะแนนรวม =	๑๖					คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๑
สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค
ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต..... เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....

วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

ตรวจประเมินสถานที่ผลิต ☐ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ☐ น้ำแร่ธรรมชาติ ☐ น้ำแข็งบริโภค

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีการดำเนินการในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแร่ธรรมชาติที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง					
๑.๑ มีผลวิเคราะห์น้ำดิบที่ตรวจโดยห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๑.๒ มีการปรับสภาพน้ำดิบเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เริ่มต้น (ตามความจำเป็น) ดังนี้ - เมื่อใช้ระบบการผลิตน้ำอ่อน (softening) - เมื่อใช้ระบบการผลิตน้ำอาร์โอ (Reverse osmosis; RO) - เมื่อมีการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ					
๑.๓ มีกระบวนการปรับปรุงคุณภาพน้ำที่สามารถลดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยตามที่กฎหมายกำหนด อุปกรณ์ปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้งานได้ สัมพันธ์กับอัตราการผลิต ดังนี้ ๑.๓.๑ การใช้ระบบผลิตน้ำอ่อน (๑) น้ำดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพดีตามที่กฎหมายกำหนดคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๓ รายการ คือ ค่า pH ของแข็งทั้งหมด (Total Solids) และสารปนเปื้อนที่มีประจุลบ (๒) มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการกรองหรือฆ่าเชื้อ เช่น การวัดคลอรีนหลังกรองคาร์บอน การวัดความกระด้างหลังการกรองเรซิน การทำงานของหลอดยูวี การทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล ๑.๓.๒ การใช้ระบบผลิตน้ำอาร์โอ (๑) เยื่อกรองมีขนาดรูกรองเล็กกว่า ๑ มม. (๒) มีวิธีการดูแลและตรวจสอบความสมบูรณ์ของเยื่อกรองทุกรอบการผลิต เช่น วัดความดัน หรืออัตราการไหล หรือค่าการนำไฟฟ้า (conductivity) กรณีพบนิกษาดหรืออุดตันต้องเปลี่ยนหรือล้างเยื่อกรอง และจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานทันที และบันทึกผล					

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

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑.๓.๓ การผลิตระบบอื่น หรือใช้ร่วมกันหลายระบบ เช่น กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน กระบวนการผลิตน้ำปราศจากไอออน (deionization) (๑) กระบวนการลดขจัดอันตรายครอบคลุมด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ (๒) มีการเฝ้าระวังและตรวจสอบเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ให้มีความมั่นใจว่ากระบวนการลดหรือขจัดอันตรายมีประสิทธิภาพ และบันทึกผล ๑.๓.๔ การผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ (๑) กระบวนการปรับปรุงคุณภาพน้ำต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลงไป เช่น การเติมอากาศ การกรองกรวด/ทราย การกรองแอนทราไซด์/เมงกานีสแซนด์ การกรองคาร์บอน การกรอง microfiltration/ultrafiltration (๒) มีวิธีการดูแลและตรวจสอบความสมบูรณ์ของเยื่อกรอง (ถ้ามี) ทุกฐานการผลิต และบันทึกผล					
๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ ๑.๔.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนการบรรจุ					
๑.๔.๒ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ (๑) ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง มีการล้างและฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสม และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนก่อนนำไปบรรจุ เช่น กวาดด้วยน้ำอบรรจุและบรรจุทันที (๒) ภาชนะบรรจุชนิดใช้ครั้งเดียว กวาดด้วยน้ำอบรรจุหรือมีมาตรการอื่นป้องกันการปนเปื้อน และบรรจุทันที					
๑.๔.๓ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาด และการบรรจุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๑.๔.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้ามิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					

รายการตรวจสอบ	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๒. การผลิตน้ำแข็งบริโภค					
๒.๑ น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแข็ง มีผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๒.๒ การผลิตน้ำแข็งของ					
๒.๒.๑ น้ำที่ใช้ถอดของน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่มีโอกาสสัมผัสกับน้ำแข็งต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งกรณีใช้น้ำ้ำต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำ และทำความสะอาดบ่อหรือถังพักอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล					
๒.๒.๒ พื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เช่น พื้นลานถอดของพื้นผิวถ้ำเลี้ยงและขนส่งน้ำแข็งของ เครื่องตัดหรือบดน้ำแข็ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ และจำกัดบริเวณเพื่อควบคุมสุขลักษณะ เช่น เปลี่ยนรองเท้าสะอาดที่ใช้เฉพาะบริเวณ					
๒.๒.๓ มีวิธีการลำเลียง ตัด บด บรรจุ ขนส่ง อย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๒.๒.๔ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง กระสอบบรรจุน้ำแข็งต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งแห้ง และเก็บรักษาถูกสุขลักษณะ					
๒.๒.๕ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงานแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					
๒.๓ การผลิตน้ำแข็งยูนิท					
๒.๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ					
๒.๓.๒ บรรจุในหีบบรรจุที่สะอาด และมีการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหีบบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๒.๓.๓ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานและมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					

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

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๓. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร					
๓.๑ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม					

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๒
สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต.....เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....

วันที่ตรวจประเมิน.....วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑.....วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. การรับน้ำนมดิบ					
๑.๑ มีมาตรการในการควบคุมหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะ และบันทึกผล					
๑.๒ มีมาตรการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ					
๒. การควบคุมกระบวนการพาสเจอไรซ์					
๒.๑ การพาสเจอไรซ์แบบไม่ต่อเนื่อง (Batch pasteurization)					
๒.๑.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังรายการต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง ต้องเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (๒) อุปกรณ์กวน เพื่อให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึง					
๒.๑.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ในทุกขั้นตอนการผลิต และบันทึกผล					
๒.๒ การพาสเจอไรซ์แบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurization)					
๒.๒.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังรายการต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ และระบบเตือน เมื่ออุณหภูมิฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด (๔) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๒.๒.๒ การควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ทุกขั้นตอนการผลิต มีการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของเวลาในการคงอุณหภูมิ (Holding time) และบันทึกผล					

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

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๒.๓ มีการตรวจประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้เป็นข้อกำหนดในการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ เช่น การตรวจเอนไซม์ฟอสฟาเตส หรือเปอร์ออกซิเดส หรือการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล					
๓. การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ					
๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยมีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ หรือเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสม					
๓.๒ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการพาสเจอร์ไรซ์ เช่น ถังฟักรอบบรรจุ เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อลำเลียง อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
๓.๓ มีวิธีการบรรจุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					
๓.๕ มีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดเวลาภายหลังกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการขนส่งและบันทึกผล					
๔. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร					
๔.๑ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม					

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๓
สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต..... เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....

วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. การยืนยันความถูกต้อง (Validation) และการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๑.๑ มีหลักฐานยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้า ๑.๑.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหารหลังการบรรจุ ต้องมีรายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ดังนี้ (๑) การกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) (๒) การแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration; HP)					
๑.๑.๒ กรณีใช้กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม มีวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิอาหารได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องศึกษา TD และ HP ต้องมีเอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๑.๑.๓ กรณีระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ที่ดำเนินการโดย PA					
๓.๑.๔ เป้าหมายในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (๑) การผลิตอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยของจุลินทรีย์เป้าหมาย กรณีใช้คลอสทริเดียม โบทูลินัม ต้องมี F ₀ ไม่น้อยกว่า ๓ นาที (๒) การผลิตที่ใช้กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม ต้องใช้กระบวนการพาสเจอไรซ์เป็นอย่างน้อย					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้อนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑.๒ การผลิตอาหารด้วยเครื่องฆ่าเชื้อระบบต่อเนื่อง (Continuous process) ต้องมีการยืนยันความถูกต้องของเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ					
๑.๓ ทุกกระบวนการผลิต ต้องจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม					
๑.๔ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ต้องมีความรู้ ความสามารถ โดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่าน และสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมีประสบการณ์การทำงาน					
๒. การควบคุมกระบวนการผลิต ทุกกรรมวิธีการผลิตต้องดำเนินการดังต่อไปนี้					
๒.๑ มีการควบคุมและตรวจสอบปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร Scheduled Process ด้วยเครื่องมือที่เกี่ยวข้องตรง แม่นยำ และบันทึกผลตัวอย่างปัจจัยวิกฤต เช่น - น้ำหนักบรรจุ อัตราส่วนผสมที่มีผลต่อการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร เช่น แป้ง น้ำมัน - ค่า pH หรือค่า a_w - อุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ - อุณหภูมิ และเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๒.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยฉนวน ทำหน้าที่ของภาชนะบรรจุ ด้วยวิธีตรวจพินิจ (Visual test) อย่างน้อยทุก ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต และวิธีทดสอบความแข็งแรงของรอยฉนวน เช่น เลอะตะเชื้อ เปิดฝา ติ่งรอยฉนวน หรือวิธีการอื่นอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม และบันทึกผล					
๒.๓ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสถานะที่เกิดการเบี่ยงเบน (Process deviation) ไปจาก Scheduled Process และบันทึกผล					
๒.๔ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การฆ่าเชื้อ และการควบคุมปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตาม Scheduled Process ภายใน ๒๔ ชั่วโมง และบันทึกผล โดยผู้ควบคุมการผลิตอาหาร					
๒.๕ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม					

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๓. กรรมวิธีการทำลายสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินัม					
๓.๑ กรรมวิธีการผลิตโดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method)					
๓.๑.๑ การฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorts) ต้องมีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) เครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์หมุนเวียนตัวกลางให้ความร้อน ดังนี้ - ใช้ไอน้ำ ต้องติดตั้งช่องระบายไอน้ำ (Bleeder) เปิดตลอดเวลาฆ่าเชื้อ - ใช้ไอน้ำผสมอากาศ ต้องติดตั้งพัดลมและระบบควบคุมสัดส่วนของไอน้ำและอากาศ และมีสัญญาณเตือน - ใช้น้ำร้อนท่วม ต้องติดตั้งอุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน เช่น ปั๊ม หรือใช้อากาศอัด และสัญญาณเตือน พร้อมอุปกรณ์แสดงระดับน้ำ - ใช้น้ำร้อนหมุน ต้องติดตั้งปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน อุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter) และมีสัญญาณเตือน (๔) กรณีเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน ที่ใช้ความดันส่วนเพิ่ม (Over-pressure retorts) ต้องมีการติดตั้งมาตรวัดความดัน (๕) กรณีเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ออกแบบให้หมุนหรือเคลื่อนที่ขณะฆ่าเชื้อ ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมรอบการหมุนหรือความเร็ว (แล้วแต่กรณี) กรณีใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ต้องมีอุปกรณ์ควบคุมความเร็วสายพานสัมพันธ์กับเวลาการฆ่าเชื้อ อุปกรณ์การวัดเหี่ยยงตรงแม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๓.๒ กรรมวิธีการผลิตด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems)					
๓.๒.๑ มีแผนภูมิการผลิต (Process flow diagram) ที่แสดงถึงปัจจัยวิกฤตตาม Scheduled Process					
๓.๒.๒ เครื่องฆ่าเชื้อ มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล และอุปกรณ์วัดอัตราการไหล					

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
- กรณีใช้ป้อนชนิด Positive displacement ต้องมีเอกสารแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเร็วรอบกับอัตราการไหล ไม่จำเป็นต้องติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล (๔) อุปกรณ์สร้างความดันย้อนกลับ (๕) อุปกรณ์ควบคุมความดันต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ กรณี Indirect heating (๖) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางไหลอัตโนมัติ และระบบเตือนกรณีเกิดเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอดเทียบอย่างน้อยปีละ ๓ ครั้ง					
๓.๒.๓ เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่ติดตั้งหลังฆ่าเชื้ออาหาร (Downstream equipment) ต้องฆ่าเชืวก่อนเริ่มการผลิต (Pre-sterilization) และรักษาสภาพปลอดเชื้อระหว่างการผลิต และมีบันทึกผล					
๓.๒.๔ ในกรณีที่จำเป็นต้องเก็บรักษาสารผลิตภัณฑ์เพื่อการบรรจุต้องจัดให้มี Aseptic surge tank และมีการควบคุมสภาวะที่รักษาสภาพปลอดเชื้อและบันทึกผล					
๓.๒.๕ ระบบการบรรจุและปิดผนึกแบบปลอดเชื้อ (Aseptic packaging system)					
(๑) มีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุให้อยู่ในสภาพปลอดเชื้อ และบันทึกผล					
(๒) มีวิธีการควบคุมสภาวะปลอดเชื้อในระหว่างการบรรจุ (Aseptic zones) และควบคุมปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตาม Scheduled Process และบันทึกผล					
๓.๒.๖ มีการเก็บรักษาสารผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสม ป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายและปนเปื้อน					
๔. กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม					
๔.๑ วิธีกรยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสทริเดียม โบทูลินัม					
๔.๑.๑ วิธีการปรับกรด (Acidification) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด และระบุปัจจัยวิกฤตวิธีสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่า pH ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมค่า pH ในผลิตภัณฑ์ ให้ไม่เกิน ๔.๖ ภายในระยะเวลาที่กำหนด					

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการ แก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๔.๑.๒ วิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตีของอาหาร (Water Activity control method) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการควบคุมค่า a_w และระบุปัจจัยวิกฤต วิธีสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่า a_w ตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล เพื่อควบคุมค่า a_w ในผลิตภัณฑ์ ให้ไม่เกิน ๐.๙๒					
๔.๒ การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๔.๒.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหาร หรือฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (cookers/water bath/pasteurizer) มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้องใช้งานได้ อย่างน้อยดังต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิ (๒) อุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน (กรณีใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง) (๓) อุปกรณ์กวน (กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว) อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๔.๒.๒ กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurizers) มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังนี้ (๑) เครื่องมือวัดและบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๒) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ และระบบเตือน (๓) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๔.๓ การบรรจุภายหลังการฆ่าเชื้ออาหาร					
๔.๓.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการฆ่าเชื้ออาหาร					
๔.๓.๒ วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมและทั่วถึง เช่น สารเคมี รังสี น้ำร้อน ไอน้ำ การใช้ความร้อนของอาหารฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ หรือวิธีการอื่น ๆ ที่เทียบเท่า					
๔.๓.๓ วิธีการบรรจุไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกและขนย้ายต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๔.๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					