



สัญญาจ้างทั่วไป

(ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ครั้งที่ ๑) ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

สัญญาเลขที่ ๑/๒๕๖๑

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ซึ่งในสัญญาเรียกว่า "ผู้ว่าจ้าง" ได้ทำสัญญาจ้างก่อสร้างอาคาร
โรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัด
สกลนคร จำนวน ๑ งาน กับ ห้างหุ้นส่วนจำกัด อชิรวัดดีการโยธา ซึ่งในสัญญาเรียกว่า "ผู้รับจ้าง" ตามสัญญาจ้าง
ทั่วไป เลขที่ ๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ นั้น

ผู้ว่าจ้างและผู้รับจ้างตกลงถือเอกสารแนบท้ายสัญญาจ้างทั่วไป (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ครั้งที่ ๑) ลงวันที่
๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ เป็นส่วนหนึ่งของสัญญาจ้างทั่วไป เลขที่ ๑/๒๕๖๑ โครงการจ้างก่อสร้างอาคารโรงงาน
ต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร ตำบลธาตุเชิงชุม อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร
จำนวน ๑ งาน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ที่	รายละเอียดงาน	จำนวนเงิน
๑	งานลด หมวดวิศวกรรมโครงสร้าง	
	งานร่องระบายน้ำ	๑๕,๔๔๐.๓๑
๒	งานลด หมวดสถาปัตยกรรม	
	งานผนังและงานประตู - หน้าต่าง	๑๑,๖๖๔.๔๑
รวมราคางานลด		๓๑,๑๐๔.๗๒
๑	งานเพิ่ม (ซดเชย)	
	หมวดงานเพิ่ม (ซดเชย)	๓๑,๓๑๒.๒๘
รวมงานเพิ่มมากกว่างานลดทั้งสิ้น		๒๐๓.๕๖

เอกสารดังต่อไปนี้ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญาจ้าง ประกอบด้วย

๑. ผนวก ๑ รายงานผลการประชุม ตามบันทึกข้อความ ที่ ศธ ๐๕๔๒.๐๑.๐๕/๒๔๕

ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

จำนวน ๕๔ ฉบับ

๒. ผนวก ๒ หนังสือมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ที่ ศธ ๐๕๔๒.๐๑.๐๕/๕๕๗

ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

จำนวน ๑ ฉบับ

ผู้รับจ้าง

ผู้ว่าจ้าง

(นายอดิศักดิ์ เรียมแสน)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)



ข้อความใดที่มีได้กำหนดไว้ในสัญญาจ้างทั่วไป เลขที่ ๑/๒๕๖๑ ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ครั้งที่ ๑) ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ ให้ใช้สัญญาจ้างทั่วไป เลขที่ ๑/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๐ บังคับ

เอกสารแนบท้ายสัญญานี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมทั้งประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานและคู่สัญญาต่างยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

(ลงชื่อ).....ผู้ว่าจ้าง

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวิเศษ)

(ลงชื่อ).....

(นายอดิศักดิ์ เรียบเต่า)

(ลงชื่อ).....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าทีน ศรีมหา)

(ลงชื่อ).....

(นางอุดมพร บุตรสุวรรณ)

(ลงชื่อ).....

(นายคมกริบ เลื่องลือ)

เลขที่โครงการ ๖๐๐๕๗๒๕๘๖๗๒

เลขคุมสัญญา ๖๐๑๑๐๕๐๐๓๔๑๕



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานอธิการบดี กองกลาง งานพัสดุ โทร.IP Phone ๑๑๔

ที่ ศธ ๐๕๔๒.๐๑.๐๕/๒๕๖

วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

เรื่อง รายงานผลการประชุม

เรียน อธิการบดี

ตามที่สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ทำบันทึกขอแก้ไขแบบรูป
รายการก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร โดยให้เหตุผลว่า เพื่อให้
สามารถใช้อาคารได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดและสอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยการผลิตอาหารและสถานที่ผลิต
อาหารอันจะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการ จึงขอเปลี่ยนแปลงแบบรูปรายการ นั้น

คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และผู้ควบคุมงานก่อสร้าง ได้ประชุมหารือร่วมกัน เมื่อวันที่ ๕
กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ เวลา ๑๔.๓๐ น. ณ ห้องประชุมพุทธชาด อาคาร ๑๐ ชั้น ๓ แล้วมีมติร่วมกันให้
เปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมรายละเอียดงาน เพื่อให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓)
พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา ๔๓
แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ สำหรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ๒๐๗.๕๖ (สองร้อยเจ็ดบาทห้าสิบก
สตางค์) ผู้รับจ้างไม่ประสงค์จะขอรับเพิ่ม โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ ดังนี้

ที่	รายละเอียดงาน	จำนวนเงิน
	<u>งานลด หมวดวิศวกรรมโครงสร้าง</u>	
1	งานรื้อระบายน้ำ	19,440.31
	<u>งานลด หมวดสถาปัตยกรรม</u>	
2	งานผนังและงานประตู - หน้าต่าง	11,664.41
	รวมราคางานลด	31,104.72
	<u>งานเพิ่ม (ชดเชย)</u>	
1	หมวดงานเพิ่ม (ชดเชย)	31,312.28
	รวมงานเพิ่มมากกว่างานลดทั้งสิ้น	207.56

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติและมอบงานพัสดุดำเนินการต่อไป

คณะกรรมการตรวจการจ้าง

ผู้ควบคุมงาน

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)

(ลงชื่อ).....หัวหน้าผู้ควบคุมงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาคริต ชาญชิตปรีชา)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ดร.พิสิษฐ คุ้มสุกใส)

(ลงชื่อ).....ผู้ควบคุมงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์น.สพ.ธราดล จิตจักร)



/(ลงชื่อ)...

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรณนภา หาญมนตรี)

(ลงชื่อ).....ผู้ควบคุมงาน
(นายจักรพรรดิ ประชาชาติ)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายโกวิทย์ พันธ์บุษราคัมกุล)

(ลงชื่อ).....ผู้ควบคุมงาน
(ดร.ธนกร ราชพิลา)

(ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายจิริกิจ แสนพงศ์)

(ลงชื่อ).....ผู้ควบคุมงาน
(นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว)

(ลงชื่อ).....กรรมการและเลขานุการ
(นายทรงฤทธิ์ พุทธลา)

(นางอุดมพร บุตรสุวรรณ)
หัวหน้างานพัสดุ

อนุมัติตามเสนอ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
06 กพ. 2561



ประมาณราคาทำงานลด-เพิ่มก่อสร้าง ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร

สถานที่ก่อสร้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์

ฝ่ายประมาณราคา หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง

ประมาณราคาโดย นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว

แบบเลขที่ DDI - 169

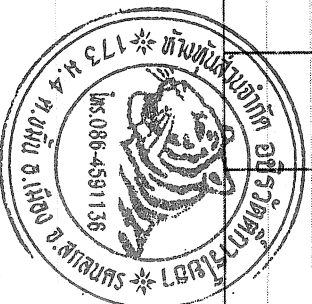
ประมาณราคาวันที่ 18

เดือนธันวาคม

พ.ศ. 2560

แผ่นที่ 1/5

ลำดับ	รายการ	ปริมาณ	หน่วย	ค่าวัสดุ (บาท)		ค่าแรงงาน (บาท)		ค่าวัสดุและแรงงาน รวมเป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
				หน่วยละ	รวมค่าวัสดุ	หน่วยละ	รวมค่าแรงงาน		
1	สรุปงานลดงานเพิ่มรายการที่ 1 เป็นงานลด							19,440.31	
2	สรุปงานลดงานเพิ่มรายการที่ 3,4,5 เป็นงานลด							11,664.41	
3	รวมหมวดงานเพิ่ม(ขดขย)							(31,312.28)	
รวมราคาวัสดุและค่าแรงงานเป็นเงินประมาณ								(207.00)	งานเพิ่ม



ประมาณราคาต่างงานลด-เพิ่มก่อสร้าง ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหาร

แบบเลขที่ DDI-169

แผ่นที่ 2/5

สถานที่ก่อสร้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ประมาณราคาวินัย

18 เดือนนับจากตน

พ.ศ. 2560

ประมาณราคาโดย นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว

ลำดับ	รายการ	ปริมาณ	หน่วย	ค่าวัสดุ (บาท)		ค่าแรงงาน (บาท)		ค่าวัสดุและแรงงาน	
				หน่วยละ	รวมค่าวัสดุ	หน่วยละ	รวมค่าแรงงาน	รวมเป็นเงิน (บาท)	
1	งานลดงานเพิ่มรายการที่ 1								
	1.1 งานร่องระบายน้ำ(เดิม)								
	1.1.1 ดินขุด	4.39	ลบ.ม.	-	-	81.18	356.38	356.38	
	1.1.2 ทรายหยาบ	0.49	ลบ.ม.	168.60	82.61	81.18	39.78	122.39	
	1.1.3 คอนกรีตหยาบ	0.39	ลบ.ม.	1,532.71	597.76	326.36	127.28	725.04	
	1.1.4 คอนกรีตโครงสร้าง กำลังอัด 210 ksc (cylinder)	1.89	ลบ.ม.	1,609.34	3,041.65	320.62	605.97	3,647.62	
	1.1.5 เหล็กเสริม								
	- เหล็ก SR 24 Dia 9 มม.	234.90	กก.	16.68	3,918.13	3.36	789.26	4,707.40	
	- ลวดผูกเหล็ก	0.07	กก.	20.05	1.41	-	-	1.41	
	1.1.6 ไม้แบบ(80%)	19.20	ตร.ม.	188.57	3,620.54	-	-	3,620.54	
	- ค่าแรงไม้แบบ	24.00	ตร.ม.	-	-	109.06	2,617.44	2,617.44	
	- ตะปู	4.80	กก.	26.45	126.96	-	-	126.96	
	1.1.7 งานโครงสร้างเหล็ก								
	- L-50x50x3 มม.	5.00	ย่อน	225.50	1,127.50	114.63	573.15	1,700.65	
	- แผ่นเหล็ก 0.05x0.004 ม.	24.00	ย่อน	188.60	4,526.40	87.08	2,089.92	6,616.32	
	- ทาสีโครงสร้างเหล็ก	17.00	ตร.ม.	34.44	585.48	31.16	529.72	1,115.20	
	รวมหมวดงานร่องระบายน้ำเดิม				17,628.45		7,728.90	25,357.36	



ประมาณราคางานลด-เพิ่มก่อสร้าง ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมวิศวกรรมอาหาร

แบบเลขที่ DDI-169

แผ่นที่ 3/5

สถานที่ก่อสร้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

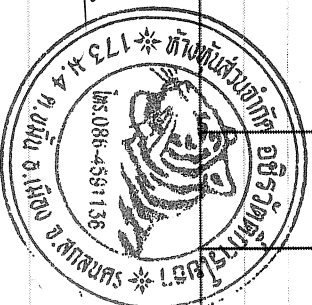
ประมาณราคาวันที่ 18

เดือนธันวาคม

พ.ศ. 2560

ฝ่ายประมาณราคา นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว

ลำดับ	รายการ	ปริมาณ	หน่วย	ค่าวัสดุ (บาท)		ค่าแรงงาน (บาท)		ค่าวัสดุและแรงงานรวมเป็นเงิน (บาท)	หน่วยเทศ
				หน่วยละ	รวมค่าวัสดุ	หน่วยละ	รวมค่าแรงงาน		
1.2	งานร่องระบายน้ำ(ใหม่)								
1.2.1	ดินซุด	1.56	ลบ.ม.	-	-	81.18	126.64	126.64	
1.2.2	ทรายหยาบ	0.39	ลบ.ม.	168.60	65.75	81.18	31.66	97.41	
1.2.3	คอนกรีตหยาบ	0.32	ลบ.ม.	1,532.71	490.47	326.36	104.44	594.90	
1.2.4	คอนกรีตโครงสร้าง กำลังอัด 210 ksc (cylinder)	0.95	ลบ.ม.	1,609.34	1,528.87	320.62	304.59	1,833.46	
1.2.5	เหล็กเสริม								
	- เหล็ก SR 24 Dia 9 มม.	129.60	กก.	16.68	2,161.73	3.36	435.46	2,597.18	
	- ลวดผูกเหล็ก	0.04	กก.	20.05	0.78	-	-	0.78	
1.2.6	ไม้แบบ(80%)	2.43	ตร.ม.	188.57	458.60	-	-	458.60	
	- ค่าแรงไม้แบบ	3.04	ตร.ม.	-	-	109.06	331.54	331.54	
	- ตะปู	0.61	กก.	26.45	16.08	-	-	16.08	
	- พื้นที่ขุด(รวมค้ำพิชชี)	12.00	ตร.ม.	235.34	2,824.08	129.56	1,554.72	4,378.80	
	รวมหมวดงานร่องระบายน้ำใหม่				7,546.37		2,889.04	10,435.41	
	รวมงานลดงานเพิ่มรายการที่ 1							14,921.95	
	F=1.3028							4,518.37	
	สรุปงานลดงานเพิ่มรายการที่ 1 เป็นงานลด							19,440.31	



ประมาณราคาค่างานลด-เพิ่มก่อสร้าง ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร

แบบเลขที่ DDI-169

แผ่นที่ 4/5

สถานที่ก่อสร้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณ

ประมาณราคาวันที่ 18

เดือนธันวาคม

พ.ศ. 2560

ประมาณราคาโดย นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว

ลำดับ	รายการ	ปริมาณ	หน่วย	ค่าวัสดุ (บาท)		ค่าแรงงาน (บาท)		ค่าวัสดุและแรงงาน		หมายเหตุ		
				หน่วยละ	รวมค่าวัสดุ	หน่วยละ	รวมค่าแรงงาน	รวมเป็นเงิน (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)			
2	งานลดงานเพิ่มตามรายการ 3,4,5											
	หมวดงานลด											
		- ผนังต่าง W1	1.00	ชุด	5,129.10	5,129.10	2,197.60	2,197.60	7,326.70			
		- ผนังต่าง W2	1.00	ชุด	2,943.80	2,943.80	1,262.80	1,262.80	4,206.60			
		- งานก่ออิฐบล็อก	2.00	ตร.ม.	83.64	167.28	70.52	141.04	308.32			
		- งานฉาบเรียบ	4.00	ตร.ม.	41.00	164.00	67.24	268.96	432.96			
		- งานทาสี	4.00	ตร.ม.	28.70	114.80	24.60	98.40	213.20			
		รวมหมวดงานลด				8,518.98		3,968.80	12,487.78			
		หมวดงานเพิ่ม										
		- งานก่ออิฐบล็อก	7.41	ตร.ม.	83.64	619.44	70.52	522.27	1,141.71			
	- งานฉาบเรียบ	14.81	ตร.ม.	41.00	607.29	67.24	995.96	1,603.25				
	- งานทาสี	14.81	ตร.ม.	28.70	425.10	24.60	364.38	789.48				
	รวมหมวดงานเพิ่ม				1,651.83		1,882.61	3,534.44				
	รวมงานลดงานเพิ่มตามรายการ 3,4,5							8,953.34				
	F=1.3028							2,711.07				
	สรุปงานลดงานเพิ่มรายการที่ 3,4,5 เป็นงานลด							11,664.41				



ประมาณราคาค่างานติดตั้ง-เพิ่มก่อสร้าง ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร

แบบเลขที่ DD1-169

หน้า 5/5

สถานที่ก่อสร้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

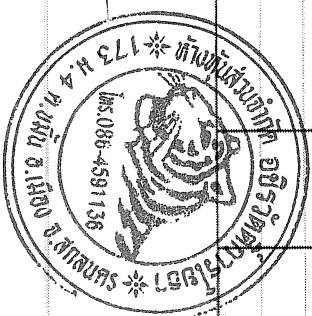
ประมาณราคาวันที่ 18

เดือนธันวาคม

พ.ศ. 2560

ประมาณราคาโดย นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว

ลำดับ	รายการ	ปริมาณ	หน่วย	ค่าวัสดุ (บาท)		ค่าแรงงาน (บาท)		ค่าวัสดุและแรงงานรวมเป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ	
				หน่วยละ	รวมค่าวัสดุ	หน่วยละ	รวมค่าแรงงาน			
3	งานเพิ่ม(ขดเชย) หมวดงานเพิ่ม(ขดเชย) - ตาช่างมุ้งไม้ล่อนสีขาว 30 ตา กรอบอะลูมิเนียมหนา 1.2 มม. - โครงเหล็กกล่อง 1"x1" หนา 1.8 มม. - งานเหล็กตัด - งานทาสีน้ำมัน รวมหมวดงานเพิ่ม(ขดเชย) F=1.3028 รวมหมวดงานเพิ่ม(ขดเชย)									
			36.00	ตร.ม.	310.00	11,160.00	115.00	4,140.00	15,300.00	
			14.00	เส้น	114.80	1,607.20	50.84	711.76	2,318.96	
			19.88	ตร.ม.	230.00	4,572.40	65.00	1,292.20	5,864.60	
			8.40	ตร.ม.	34.44	289.30	31.16	261.74	551.04	
						17,628.90		6,405.70	24,034.60	
									7,277.68	
							31,312.28			

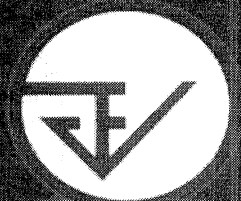


พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
กฎกระทรวง
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีผลใช้บังคับ

จัดทำโดย

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



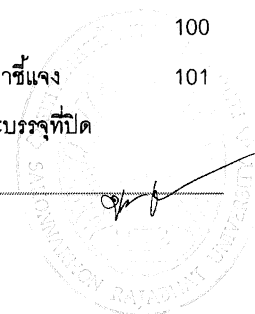
สารบัญ

เล่มที่ 1	หน้า
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	1
หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร	3
หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต	4
หมวด 3 หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร	5
หมวด 4 การควบคุมอาหาร	5
หมวด 5 การขึ้นทะเบียนการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร	6
หมวด 6 พนักงานเจ้าหน้าที่	8
หมวด 7 การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต	8
หมวด 8 บทกำหนดโทษ	9
บทเฉพาะกาล	
อัตราค่าธรรมเนียม	
กฎกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	
กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย	12
กฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	20
กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว	27
กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมของผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	36
กฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522)	41
กฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525)	42
กฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดค่าธรรมเนียม	44
กฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522)	45
กฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525)	46
กฎกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2522) เรื่อง บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่	47
กฎกระทรวง ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2547) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	48
กฎกระทรวง ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	49
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศอื่นที่เกี่ยวข้อง	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	
ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง	51
(ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง	58
ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523) เรื่อง แบ่งข้าวกลั่น	59



สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524)	เรื่อง น้ำมันปาล์ม	60
(ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542	เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2)	67
(ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม	67
ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524)	เรื่อง น้ำมันมะพร้าว	68
(ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว	74
ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	75
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	77
(ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	78
ฉบับปี พ.ศ.2553 (319)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544	84
	• คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 205/2550 เรื่อง การ ตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544	84
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิต อาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และ เงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	246
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียน รายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของ กฎหมาย	251
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐาน การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการ ผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
(ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)	99
(ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5)	99
ฉบับปี พ.ศ.2553 (316)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6)	100
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท (ฉบับที่ 6)	101



สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527)	เรื่อง น้ำแข็ง	102
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534)	เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)	104
(ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545	เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3)	105
(ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547	เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4)	106
ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527)	เรื่อง ซ็อกโกแลต	107
ฉบับปี พ.ศ.2554 (327)	เรื่อง ซ็อกโกแลต (ฉบับที่ 2)	114
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ซ็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวง สาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือ แร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528)	เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร	117
(ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548	เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	120
ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529)	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน	125
(ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2)	126
ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529)	เรื่อง การแสดงฉลากของกุ้งสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	126
(ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	128
ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532)	เรื่อง ขวดนม	129
ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532)	เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	131
ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)	เรื่อง อาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	135
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ซ็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวง สาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือ แร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)	เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน	136
ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536)	เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร	137
(ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544	เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2)	138



สารบัญ (ต่อ)

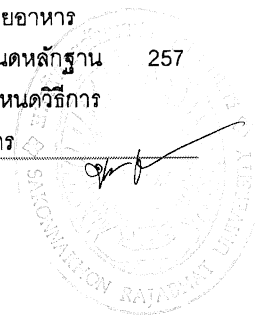
เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537)	เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	139
(ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547	เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	146
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	147
(ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550	เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	148
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	149
ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537)	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	150
(ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	157
(ฉบับที่ 287) พ.ศ.2548	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	158
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	147
(ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4)	159
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4)	160
ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)	เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	161
(ฉบับที่ 174) พ.ศ.2539	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย	164
(ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541	เรื่อง ฉลากโภชนาการ	165
(ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544	เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)	203
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความความเสี่ยงเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร	205



[Handwritten signature]

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร	207
(ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	213
ฉบับปี พ.ศ.2553 (318)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 2)	213
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2)	214
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) (ฉบับแก้ไข)	216
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543	216
	● คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 319/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543	217
	● คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 204/2550 เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	222
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบบรรณสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร	234
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงความมั่นคงปลอดภัยอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต	235
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	236
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	246
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	251
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร	253
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257



สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่	258
ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)	เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2)	260
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543	เรื่อง ชา	261
(ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546	เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	264
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546 เรื่องกาแฟ (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	265
ฉบับปี พ.ศ.2554 (329)	เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3)	266
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543	เรื่อง กาแฟ	267
(ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546	เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2)	270
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546 เรื่องกาแฟ (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	265
ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)	เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3)	271
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115



(Handwritten signature)

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1	1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	หน้า
(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 272
(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ 274
(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	เรื่อง ขอสสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 276
(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	เรื่อง ขอสบางชนิด 277
(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำปลา 279
ฉบับปี พ.ศ.2553 (323)	เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2) 281
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดข้อความที่ต้องแสดงในฉลากของน้ำปลา หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 282
(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำส้มสายชู 283
(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำมันและไขมัน 285
(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำมันเนย 291
(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	เรื่อง ครีม 292
(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	เรื่อง เนยแข็ง 295
(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป 297
(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำผึ้ง 300
(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 301
(ฉบับที่ 221) พ.ศ.2544	เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก 308
(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544	เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส 310
(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544	เรื่อง ขนมปัง 312
(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee) 313
(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	เรื่อง เนย 317
(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544	เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม 320
(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า 321
(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 322
(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544	เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ 324
(ฉบับที่ 357) พ.ศ.2556	เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ 2) 326
(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544	เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 327
(ฉบับที่ 244) พ.ศ.2544	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ 328
(ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ 329
(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545	เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม 330
(ฉบับที่ 345) พ.ศ.2555	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 332
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 345) พ.ศ. 2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 332



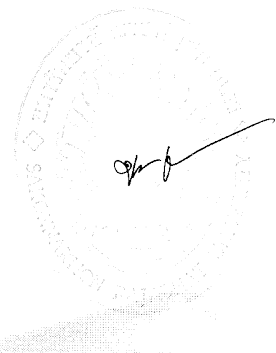
สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
(ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีไบเบี๊ยกวียและสารสกัดจากไบเบี๊ยกวีย	334
(ฉบับที่ 259) พ.ศ.2545	เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด	334
(ฉบับที่ 264) พ.ศ.2545	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	336
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ชี้แจงเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	336
(ฉบับที่ 268) พ.ศ.2546	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด	337
(ฉบับที่ 299) พ.ศ.2549	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ 2)	337
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร	338
(ฉบับที่ 269) พ.ศ.2546	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์	340
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร	338
(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547	เรื่อง ชาสมุนไพร	341
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร	343
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร	344
(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร	345
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	348
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives	348
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร	349
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม	351



สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนด คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว	352
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนด คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 2)	358
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	360
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนด คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 3)	362
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)	363
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนด คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 4)	364
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)	366
(ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	367
(ฉบับที่ 359) พ.ศ.2556	เรื่อง ชัยคลาเมต	369
(ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556	เรื่อง สตีวีโอลไกลโคไซด์	376
(ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547	เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหาร เพื่อจำหน่าย	384
(ฉบับที่ 347) พ.ศ.2555	เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ	384
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547 เรื่อง กำหนด ปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อ จำหน่าย และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 347) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ	385



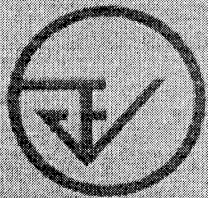
สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2		หน้า
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		386-795
(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	386
(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548	เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	388
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	389
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและ เอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	393
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการ ใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและ แร่ธาตุ	395
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการ ใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน	400
(ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)	403
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)	403
(ฉบับที่ 296) พ.ศ.2549	เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรคควัวบ้า	404
(ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วย ความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	406
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิต อาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และ เงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	246
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนด หลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศ กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา อาหาร	257
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนด คุณสมบัติและความรู้ของผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภค ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	417



ฉบับปรับปรุง 2

คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตาม หลักเกณฑ์ **GMP** สุขลักษณะทั่วไป



สำนักอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
พฤษภาคม 2555



คำนำ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือที่เข้าใจตรงกันว่าเป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือ GMP สุขลักษณะทั่วไปนั้น ได้ถูกกำหนดขึ้นเป็นมาตรการบังคับสำหรับผู้ผลิตอาหารให้มีกระบวนการที่ดีในการดำเนินการเพื่อให้ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐานและประเด็นสำคัญคือเพื่อผู้บริโภคจะได้รับอาหารที่ปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ดังนั้นเพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่จะต้องดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าวมีแนวทางการพิจารณาและตรวจสอบที่ถูกต้อง สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้จัดทำเอกสารคู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไปขึ้นเมื่อเดือนพฤศจิกายน ๒๕๔๓ เพื่อให้ทันกับการนำไปปฏิบัติเมื่อกฎหมายดังกล่าวมีผลบังคับใช้สำหรับผู้ผลิตอาหารรายใหม่ในขณะนั้นคือ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ แต่เมื่อมีการนำไปใช้ได้ระยะหนึ่งผลปรากฏว่ามีข้อสังเกตและข้อคิดเห็นจากเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจและ ผู้ปฏิบัติทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาคเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางในการพิจารณาในการตรวจสอบสถานที่ บันทึกการตรวจและประเด็นของข้อบกพร่องรุนแรง (Major Defect) ประกอบกับการปรับเปลี่ยนชนิดของผลิตภัณฑ์และข้อกำหนดบางประการสำนักงานอาหารจึงเห็นว่าควรมีการปรับปรุงคู่มือดังกล่าวเพื่อให้แนวทางการตรวจถูกต้องและเป็นไปในทางปฏิบัติมากขึ้น

เนื้อหาในคู่มือฉบับปรับปรุง ๒ นี้ ส่วนหนึ่งมาจากข้อมูลทางด้านวิชาการ และอีกส่วนหนึ่งมาจากแนวคิดของผู้ปฏิบัติและผู้เกี่ยวข้องข้างต้นมารวบรวม ประมวล นำมาซึ่งการเพิ่มเติมและการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นเอกสารฉบับสมบูรณ์ สำนักงานอาหารขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนร่วมให้คู่มือฉบับนี้สำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะเป็นประโยชน์สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติ ผู้ตรวจสอบ และผู้เกี่ยวข้องสามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกต้องชัดเจนและเป็นทิศทางเดียวกันทั่วประเทศ แต่อย่างไรก็ตามหากได้นำไปใช้ระยะหนึ่งอาจมีข้อมูลที่ต้องเพิ่มเติมก็จะต้องมีการพิจารณาปรับปรุงคู่มือนี้ให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

สำนักงานอาหาร
มีนาคม ๒๕๕๕



คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒

สารบัญ

	หน้า
สิ่งที่ควรทำความเข้าใจก่อนใช้คู่มือ	๑
○ ประเด็นการปรับปรุงและเหตุผลความเป็นมา	๑
○ ประเด็นสำคัญย้ำเตือน	๒
แนวทางและข้อพิจารณาการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะ ทั่วไป	๗
○ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	๘
○ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต	๑๒
○ การควบคุมกระบวนการผลิต	๑๓
○ การสุขาภิบาล	๑๖
○ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	๑๘
○ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	๒๐
แนวทางตรวจสอบและให้คะแนนตามบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร GMP สุขลักษณะทั่วไป กรณีตรวจประกอบการอนุญาต (Pre-Marketing)	๒๒
เทคนิคและแนวทางการตรวจก่อนและหลังการอนุญาต	๒๕
คำถาม : คำตอบ ประกอบการพิจารณาการตรวจ GMP สุขลักษณะทั่วไป	๒๘
ภาคผนวก	๔๒
○ (สำเนา) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เรื่องแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓)พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) (ฉบับแก้ไข)	๔๓
○ (สำเนา)ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒)	๔๔
○ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจ ประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	๔๖
○ ตัวอย่างบันทึก/รายงานเพื่อประโยชน์ในการดำเนินการตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป	๕๗
มาตรฐานอ้างอิง	๖๑
○ (สำเนา) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	๖๒
○ (สำเนา) คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๘๔๐/๒๕๔๕เรื่อง การ ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และ (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ.๒๕๔๔	๖๙



คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
○ ตารางที่ ๑. ข้อเสนอแนะในการพิจารณาให้คะแนนในเรื่อง น้ำแข็ง ใอน้ำ และ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต	๗๙
○ ตารางที่ ๒ คุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๘๐
○ ตารางที่ ๓ จำนวนห้องน้ำ-ห้องส้วม อ่างล้างมือ ต่อคนงาน	๘๑
○ ตารางที่ ๔ ความเข้มของแสงในการปฏิบัติงานแต่ละบริเวณในอาคารผลิต	๘๑
○ ตารางที่ ๕ ระบบการระบายอากาศในโรงงานผลิตอาหาร	๘๒
○ ตารางที่ ๖ มาตรฐานอากาศเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม	๘๒
○ ตารางที่ ๗ มาตรฐานน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรม ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม	๘๓
○ ตารางที่ ๘ ความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับสภาวะแวดล้อม (สารเคมี)	๘๔
รายชื่อเอกสารและสื่ออ้างอิง	๘๖



กรมการตรวจโรงงานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒

สิ่งที่ควรทำความเข้าใจก่อนการใช้คู่มือ

เนื้อหาสำคัญในคู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป (ฉบับปรับปรุง ๑) นี้คือแนวทางและข้อพิจารณาในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และการให้คะแนน รวมทั้งเทคนิคและแนวทางการตรวจก่อนและหลังการอนุญาต ซึ่งก่อนที่จะนำเนื้อหาเหล่านี้ไปใช้ในทางปฏิบัติ ควรทำความเข้าใจในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้จะเปลี่ยนแปลงรายละเอียดบางประเด็นจากคู่มือฉบับเดิมแล้วยังได้เพิ่มเนื้อหาในบางประการ และเพิ่มข้อแนะนำสำหรับเจ้าหน้าที่ เพื่อให้เกิดความชัดเจนและความมั่นใจในการนำไปใช้ยิ่งขึ้น แต่อย่างไรก็ตามหลักการสำคัญและวิธีการตัดสินใจของแนวคิดการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP ของคู่มือฉบับนี้ยังคงเป็นไปตามหลักการของคู่มือฉบับเดิม แต่มีรายละเอียดที่มีการปรับปรุงและเพิ่มเติมให้ชัดเจนมากขึ้น

■ ประเด็นการปรับปรุงและเหตุผลความเป็นมา

๑. ประเด็นการเปลี่ยนแปลง

๑.๑ อาหารที่ถูกบังคับตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป มีการเพิ่มเติมจาก ๕๔ ชนิด เป็น ๕๗ ชนิด เนื่องจากได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๒) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๒) (ฉบับแก้ไข) โดยมีการเพิ่มประเภทอาหาร ได้แก่ ๑. อาหารพร้อมปรุงที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ แยกจากกันเป็นส่วนๆ ชัดเจน และจัดรวมเป็นชุดไว้ในหน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ ๒. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมบริโภคได้ทันที ที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้ยีสต์หรือผงฟูและอาจเติมส่วนประกอบอื่นตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ขนมอบนั้น แล้วแต่กรณีแล้วทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น อบ ทอด นึ่ง ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น โดนัท เค้ก เพสตรี คุกกี้ ขนมปังกรอบ แครกเกอร์ บิสกิต ขนมปังที่แต่งหน้าหรือใส่ไส้ ขนมเปียะ และซาลาเปา เป็นต้น ๓. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๓) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เพิ่มในอาหารกลุ่มที่ ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก และ ๔. ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า เพิ่มในอาหารกลุ่มที่ ๔ อาหารทั่วไป

๑.๒ มีการเพิ่มเติมข้อความในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เป็นข้อ ๒ /๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

๑.๓ ยกเลิกคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๘๔๐/๒๕๕๕ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ และมีคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมแทน โดยปรับปรุงประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

(๑) ปรับรหัสเอกสารบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตด้านสุขลักษณะทั่วไป ตส.๑ (๕๕) เป็นบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตส.๑ (๕๐) และวิธีการพิจารณาผลการตรวจ ตส.๒ (๕๕) ปรับเป็นหลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตส.๒ (๕๐) เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบมีความ



คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒.....๑

ชัดเจน สะดวกในการปฏิบัติงาน และมีความเข้าใจเป็นไปในทิศทางเดียวกันมากขึ้น การที่มี (๕๐) หลัง ตส.๑ และ ตส.๒ เพื่อให้ทราบว่าเป็นเอกสารฉบับที่ทำการปรับปรุงในปี ๒๕๕๐

(๒) บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตส.๑ (๕๐) มีการเพิ่มเติมและปรับปรุงข้อความที่ต้องการตรวจสอบ มีการแก้ไขข้อที่ “๓.๕.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข” เป็น “๓.๕.๑ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข” และ ข้อที่ “๕.๗ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อ” เป็น “ ๕.๗ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะและมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย” เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจชัดเจนในสิ่งที่ตรวจมากยิ่งขึ้น

(๓) สรุปผลการตรวจ มีการเพิ่มเติมรายละเอียดในส่วนข้อที่ ๓ จาก “๓. อื่นๆ ได้แก่” เป็น “๓. สรุปผลการประเมิน” และเพิ่มเติมรายละเอียดหัวข้อย่อยดังนี้ “สรุปภาพรวมผลการประเมิน” “การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร” “การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน” “การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)” “จุดแข็ง” “ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง” “ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน” และเพิ่มเติมหมายเหตุท้ายข้อ ๔. ระยะเวลาดำเนินการแก้ไข

(๔) ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนนที่ระบุไว้ใน ตส.๒(๕๐) ได้มีการพิจารณาปรับข้อความเพื่อให้สามารถนำไปตัดสินใจการให้คะแนนดี พอใช้ และปรับปรุง ได้ชัดเจน ยิ่งขึ้น

ประเด็นสำคัญย่อเดือน

๑. กลุ่มอาหาร ๕๗ ชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) โดยใช้บันทึกการตรวจ (Checklist) ตามคำสั่งที่ ๒๐๔/๒๕๕๐

อาหารกลุ่มที่ ๑ : อาหารควบคุมเฉพาะ ที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP ทั่วไปได้แก่

- | | |
|--|---|
| ๑) นมโค | ๑๐) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| ๒) นมปรุงแต่ง | ๑๑) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| ๓) นมเปรี้ยว | ๑๒) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| ๔) ผลิตภัณฑ์ของนม | ๑๓) วัตถุเจือปนอาหาร |
| ๕) ไอศกรีม | ๑๔) สตีวียอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวียอไซด์ |
| ๖) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | ๑๕) น้ำแข็ง |
| ๗) โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต | |
| ๘) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | |
| ๙) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | |



บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒.....๒

อาหารกลุ่มที่ ๒ : อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP ทั่วไป ได้แก่

- | | |
|---|---|
| ๑) น้ำมันถั่วลิสง | ๑๕) น้ำมันและไขมัน |
| ๒) น้ำมันปาล์ม | ๑๖) น้ำมันเนย |
| ๓) น้ำมันมะพร้าว | ๑๗) เนยเทียม |
| ๔) ช็อกโกแลต | ๑๘) ครีม |
| ๕) ข้าวเติมวิตามิน | ๑๙) เนยแข็ง |
| ๖) เครื่องดื่มเกลือแร่ | ๒๐) อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| ๗) ชา | ๒๑) น้ำผึ้ง ^๑ |
| ๘) กาแฟ | ๒๒) แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุ |
| ๙) น้ํานมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุ ^๑ | ๒๓) กี้ |
| ๑๐) น้ำแร่ธรรมชาติ | ๒๔) เนย |
| ๑๑) ขอสบวงชนิด | ๒๕) ไข่เยี่ยวม้า |
| ๑๒) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยถั่ว
เหลือง | ๒๖) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ |
| ๑๓) น้ำปลา | ๒๗) ชาสมุนไพร |
| ๑๔) น้ำส้มสายชู | ๒๘) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |

อาหารกลุ่มที่ ๓ : อาหารที่ต้องมีฉลาก ที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP ทั่วไปได้แก่

- | | |
|-------------------------------|---|
| ๑) แป้งข้าวกล้อง | ๙) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ |
| ๒) วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ | ๑๐) อาหารพร้อมปรุงที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบ
ต่างๆ แยกจากกันเป็นส่วนๆ ชัดเจน และจัดรวม
เป็นชุดไว้ในหน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อนำไปปรับ
ปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ |
| ๓) ซอยในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | ๑๑) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (อาหารพร้อมบริโภค) |
| ๔) วัตถุแต่งกลิ่นรส | ๑๒) ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ (อาหารพร้อมบริโภค) |
| ๕) ขนมปัง | |
| ๖) น้ำเกลือปรุงอาหาร | |
| ๗) หมากฝรั่งและลูกอม | |
| ๘) อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ | |

อาหารกลุ่มที่ ๔ : อาหารทั่วไป ที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP ทั่วไป

๑. อาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม และหรือแปรรูป
๒. ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า

^๑ ยกเว้นที่มีฉลากที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน



ผู้ถูกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒๐.....๓

(Handwritten signature)

๒. หลักเกณฑ์การตัดสินใจในการให้คะแนนในบันทึกการตรวจ GMP สุขลักษณะทั่วไป

ระดับ	นิยาม	คะแนน ประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหารหรือข้อบกพร่องนั้น ไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	๐

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect)

ข้อบกพร่องที่รุนแรง หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนและความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ น้ำที่ใช้ปรุงผสมหรือสัมผัสกับอาหารโดยตรงในกระบวนการผลิต ไม่มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องน้ำบริโภค ซึ่งประเมินตามบันทึกการตรวจ ตส.๑(๕๐) ข้อ ๓.๕.๑ ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาแล้วเห็นว่าคุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมี ซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

๓.๒ ข้อบกพร่องอื่น ๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

หมายเหตุ :

ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Defect) ยังคงให้มีไว้ในประเด็น “ข้อบกพร่องอื่น ๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค” เนื่องจากมีความแตกต่างของสถานที่ สภาพแวดล้อม รวมทั้งการจัดการทำให้สถานที่ผลิตอาหารแต่ละรายอาจมีข้อบกพร่องบางประการที่ค่อนข้างรุนแรงและสามารถทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภคอาหาร แต่ขณะเดียวกันคะแนนรวมในบันทึกการตรวจผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๖๐ ยกตัวอย่างเช่น สถานที่ผลิตตั้งอยู่ติดกับสิ่งปฏิกูลซึ่งมีกลิ่นเหม็นและมีแมลงจำนวนมาก และสถานที่ผลิตเปิดโล่งไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลง หากไม่มีการระบุข้อนี้ผู้ประกอบการอาจจะไม่ทำการปรับปรุงเนื่องจากผ่านเกณฑ์การประเมินคือร้อยละ ๕๐ ทุกหัวข้อและคะแนนรวมก็ผ่าน และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสอาหารก็ได้ เป็นต้น



ผู้มีอำนาจตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒.....๕

๔. การยอมรับผลการตรวจ (ผ่าน / ไม่ผ่าน)

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

๕. การคิดคะแนน

๕.๑ นำคะแนนที่ได้คูณกับน้ำหนักที่กำหนดสำหรับข้อดังกล่าว แล้วนำคะแนนที่คูณแล้วที่ได้ในแต่ละหัวข้อมารวมกัน ก็จะเป็นคะแนนรวมของหัวข้อนั้นๆ แล้วคำนวณเป็นร้อยละเทียบกับคะแนนเต็มของแต่ละหัวข้อ

วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อ มีสูตรดังนี้

$$\begin{aligned} \text{คะแนนที่ได้} &= \text{น้ำหนักในแต่ละข้อ} \times \text{คะแนนประเมินที่ได้} \\ \text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ} &= \frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}} \end{aligned}$$

๕.๒ การคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ

ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติสำหรับสถานที่ผลิต (บางแห่ง) เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็งหรือน้ำให้ข้ามการให้คะแนนในข้อนั้นไป และการคิดคะแนนในหัวข้อนั้น ให้หักฐานคะแนนโดยเทียบบัญญัติไตรยางศ์ เท่ากับคะแนนเต็มในหัวข้อนั้นๆ ตัวอย่าง เช่น

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๓. การควบคุมกระบวนการผลิต						
๓.๑ วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ						
๐.๕	๓.๑.๑ มีการคัดเลือก	/			๑	
๐.๕	๓.๑.๒ มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น		/		๐.๕	
๐.๕	๓.๑.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม		/		๐.๕	
๒.๐	๓.๒ ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้าย วัตถุประสงค์ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน		/		๒.๐	
	๓.๓ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิต
๑.๐	๓.๓.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการขนย้าย การเก็บรักษาและการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
	๓.๔ ไขมันที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้ไขมันในกระบวนการผลิต



คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒.....๕

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๓.๕.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐาน ของกระทรวงสาธารณสุข				-	
๐.๕	๓.๕.๒ มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ				-	
	๓.๕ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๑.๐ (M)	๓.๕.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐาน ของกระทรวงสาธารณสุข	/			๒	
๑.๐	๓.๕.๒ มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ	/			๒	
๒.๐	๓.๖ มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม		/		๒	
	๓.๗ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕	๓.๗.๑ มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพ ของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๒ ปี		/		๑.๕	
๐.๕	๓.๗.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เหมาะสม		/		๐.๕	
๐.๕	๓.๗.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			๑	
๑.๐	๓.๗.๔ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย		/		๑.๐	
๑.๕	๓.๘ มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๒ ปี		/		๑.๕	
รวม	==			หัวข้อที่ ๓ คะแนน	๓๐-๕	คะแนน
	==			คะแนนที่ได้รวม	๑๕.๕	คะแนน (๖๒%)**

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (๑๕.๕x๑๐๐) / ๒๕ = ๖๒ %

๕.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมิน สามารถลง
ข้อมูล และลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วย
ในการให้คะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไปนอกจากนี้ยังสามารถนำ
ข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่
สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกรับรู้ว่าเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้ามา
ตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

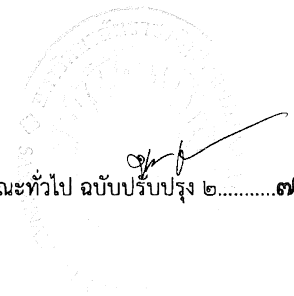


คู่มือการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒.....๖

แนวทางและข้อพิจารณา
การตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
ตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป



คู่มือการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป ฉบับปรับปรุง ๒.....๗



หัวข้อที่ ๑ : สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	
	๑.๑ สถานที่ตั้ง	สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียงต้องอยู่ในที่ซึ่งจะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ได้ง่าย โดย
	๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้	สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบควรมีลักษณะดังต่อไปนี้
<p>➢ กรณีพบว่าบริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ ๑.๑.๑(๑) - ๑.๑.๑(๖) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมดอันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ</p>		
๐.๒๕	๑.๑.๑ (๑) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว	ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วและสิ่งของที่ยังคงก่อให้เกิดการปนเปื้อน ถ้าจำเป็นต้องมี ควรมีการจัดการหรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สิ่งสกปรก หรือสัตว์พาหะ เข้าไปในอาคารผลิต เช่น จัดเป็นบริเวณแยกเป็นสัดส่วน ไม่วางชิดกำแพงอาคาร และมีการดูแลทำความสะอาดสม่ำเสมอ เป็นต้น <p>➢ สิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว เช่น เครื่องจักรอุปกรณ์และภาชนะบรรจุที่ชำรุดหรือไม่ใช้ วัสดุที่รอส่งคืน เครื่องแต่งกายและของใช้ส่วนตัว เป็นต้น</p>
๐.๗๕	๑.๑.๑ (๒) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล	ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล จนก่อให้เกิดกลิ่น และ/หรือเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ ได้ <p>➢ สิ่งปฏิกูล รวมถึงขยะหรือของเสียที่เน่าเปื่อยได้ เช่น เศษวัสดุหรืออาหารทิ้งจากการผลิตและ/หรือกิจกรรมอื่น เป็นต้น</p>
๐.๕	๑.๑.๑ (๓) ไม่มีฝุ่นควันทันมากผิดปกติ	ไม่มีฝุ่นหรือควันทันมาก จนอาจก่อให้เกิดความไม่สะดวกในการทำงานและปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ <p>ข้อเสนอแนะ</p> <p>การพิจารณาอาจใช้มาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรมหรือกองอาชีวอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นแนวทาง</p>
	๑.๑.๑ (๔) ไม่มีวัตถุอันตราย	ไม่มีวัตถุอันตรายและสารเคมีอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์และเป็นอันตราย



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
		ต่อร่างกาย และควรพิจารณาถึงกลิ่นสารเคมีที่อาจปนเปื้อนไปในบริเวณผลิตและ ผลิตภัณฑ์ด้วย ➤ วัตถุอันตราย หมายถึง วัตถุอันตรายตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย
๐.๕	๑.๑.๑ (๕) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์	ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์หรือสัตว์เลี้ยง หากอยู่ในอาณาเขตแต่มีระยะห่างและมีมาตรการเพียงพอที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่อาคารผลิตให้พิจารณาตามความเหมาะสม และควรพิจารณาถึงกลิ่นจากคอกปศุสัตว์หรือสัตว์เลี้ยงด้วย
๐.๕	๑.๑.๑ (๖) ไม่มีน้ำขังและและสกปรก	ไม่มีน้ำขังและสกปรก จนอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ได้
๐.๕	๑.๑.๑ (๗) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง	มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารที่สามารถรองรับน้ำทิ้งภายในอาคารและน้ำฝน และอยู่ในลักษณะที่ดี ไม่แตก รั่ว ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารไม่จำเป็นต้องมีตะแกรงปิดครอบทางระบายน้ำ แต่ควรมีตะแกรงดักเศษอาหารที่ปลายท่อ เพื่อป้องกันการอุดตัน <u>ข้อแนะนำ :</u> บริเวณที่ตั้งอาคารผลิตไม่อยู่ใกล้กับบ่อบำบัดน้ำเสียซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์หรือก่อความไม่สะดวกในการทำงาน
	๑.๒ อาคารผลิต มีลักษณะดังต่อไปนี้	อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน ตลอดจนป้องกันการเกิดการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ อันเนื่องมาจากผู้ปฏิบัติงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ วัตถุดิบ และ ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้อง
๑.๐	๑.๒.๑ มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ	แยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และไม่ปะปนกับสถานที่ผลิต ยา เครื่องสำอาง วัตถุอันตราย วัตถุเสพติด และการประกอบการอื่น ๆ ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม (cross contamination) ระหว่างอาหารและผลิตภัณฑ์อื่นที่อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัย
๐.๕	๑.๒.๒ มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต	มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เพื่อสะดวกในการปฏิบัติงาน และป้องกันการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
๐.๕	๑.๒.๓ มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต	มีการจัดบริเวณการผลิตให้เป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ การแปรรูป จนเป็นผลิตภัณฑ์ โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม เช่น สายการผลิตไม่ควรก่อให้เกิดโอกาสการปนเปื้อนของจุลินทรีย์จากของดิบไปสู่ของที่ฆ่าเชื้อแล้ว เป็นต้น
๐.๕	๑.๒.๔ แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม โดยเฉพาะแยกพื้นที่ที่มีสิ่งของที่ปนเปื้อนสูงกับพื้นที่ที่มีสิ่งของที่ได้รับการฆ่าเชื้อแล้วออกจากกัน เช่น บริเวณบรรจุ หรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อแล้ว ไม่ควรมีการเก็บหรือเตรียมวัตถุดิบอยู่ด้วย เป็นต้น
	๑.๒.๕ พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต	พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต มีลักษณะดังต่อไปนี้
๐.๕	๑.๒.๕ (๑) พื้น คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย, มีความลาดเอียง เพียงพอ	พื้น คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย, มีความลาดเอียง เพียงพอ, อยู่ในสภาพที่ดี ไม่มีน้ำขัง และทางระบายน้ำควรมีขนาดเหมาะสมในการรองรับปริมาณน้ำทิ้ง พื้นบริเวณผลิตเท่านั้นที่มีเปียก/ชื้นได้ แต่ต้องไม่มีน้ำขัง ส่วนบริเวณอื่นๆ ควรเป็นที่แห้ง เช่น พื้นที่เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ เป็นต้น
๐.๕	๑.๒.๕ (๒) ผนัง คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย	ผนังออกแบบและก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย และได้รับการซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดี
๐.๕	๑.๒.๕ (๓) เพดาน คงทน เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	เพดานทำด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย และอยู่ในสภาพที่ดี เพื่อป้องกันการสะสมฝุ่น การร่วงหล่นของวัสดุ หรือการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น เชื้อรา เป็นต้น รวมทั้งอุปกรณ์สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น หลอดไฟในห้องหรือบริเวณปรุงผสม บริเวณบรรจุมีฝาครอบ และสะอาด เป็นต้น ข้อนี้ให้พิจารณาถึง การก่อกวนตัวของไอน้ำบนเพดานหรือท่อด้านบนที่ทำให้เกิดหยดน้ำไหลลงในบริเวณผลิตหรือผลิตภัณฑ์
๐.๒๕	๑.๒.๖ มีแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงาน	มีแสงสว่างที่เพียงพอ โดยเฉพาะในจุดที่มีผลต่อความผิดพลาดในการปฏิบัติงานและมีผลต่อการควบคุมอันตรายในอาหาร เช่น บริเวณชั่งสารเคมี บริเวณคัดเลือกวัตถุดิบ บริเวณล้างภาชนะบรรจุ บริเวณบรรจุ เป็นต้น
๐.๒๕	๑.๒.๗ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน	มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ไม่อับชื้น เพื่อให้เกิดความสะดวกในการทำงานและป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์โดยเฉพาะเชื้อราจากบรรยากาศต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
๑.๐	๑.๒.๘ อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง	อาคารผลิตมีการติดตั้งอุปกรณ์ที่ป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง เช่น มุ้งลวด ม่านพลาสติก ตาข่ายดักนก ตะแกรงดักสัตว์ทางท่อระบายน้ำ เป็นต้น ข้อแนะนำ : ควรระวังในการแนะนำให้ปิดกันผนังมุ้งลวดรอบอาคารผลิต ซึ่งต้องคำนึงถึงองค์ประกอบสภาพรวมของแสงสว่าง การระบายอากาศและความร้อน จากกระบวนการผลิต เช่น การต้มหรือทอด เป็นต้น ด้วย
๐.๕	๑.๒.๙ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต	ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต เช่น บริเวณบรรจุ ,บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่มีสิ่งของหรือกิจกรรมอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องวางปะปน เป็นต้น และไม่มีสิ่งปฏิกูล หรือของเสียที่เน่าเปื่อยได้ ได้แก่ เศษวัตถุดิบหรืออาหารทั้งจากการผลิตและ/หรือ กิจกรรมอื่นภายในบริเวณผลิต ควรมีมาตรการดูแลและ จัดการอย่างเหมาะสม ไม่ควรปล่อยให้มีการสะสมจนก่อให้เกิดกลิ่นและ/หรือเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ ได้



[Handwritten signature]

หัวข้อที่ ๒ : เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	
	๒.๑ การออกแบบ	
๑.๐	๒.๑.๑ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทน ต่อการกัดกร่อน	เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร หรือมีโอกาสสัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่ เป็นสนิม ไม่เป็นพิษและทนต่อการกัดกร่อน
๐.๕	๒.๑.๒ รอยต่อเรียบไม่เป็น แหล่งสะสมของจุลินทรีย์	รอยเชื่อมต่อของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ต้อง เรียบและไม่มีแหล่งสะสมของจุลินทรีย์ ซึ่งตรวจสอบโดย ใช้การสังเกตและมือสัมผัส <u>ข้อแนะนำ :</u> กรณีที่มีรอยเชื่อมต่ออยู่ภายใน ทำให้ไม่ สามารถตรวจสอบได้ เช่น ในท่อ อาจใช้ผลการตรวจสอบ คุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายเป็นเกณฑ์ประกอบการ พิจารณา
๐.๕	๒.๑.๓ ง่ายแก่การทำความสะอาด สะอาด	เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต มีลักษณะง่ายแก่การ ทำความสะอาดอย่างทั่วถึง เช่น ถอดเพื่อแช่น้ำยาได้ หรือไม่มี ซอก มุม เป็นต้น
	๒.๒ การติดตั้ง	
๐.๕	๒.๒.๑ ถูกต้องเหมาะสมและ เป็นไปตามสายงานการผลิต	ติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอย่าง ถูกต้องเหมาะสม และเป็นไปตามสายงานการผลิต โดย คำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น
๐.๕	๒.๒.๒ อยู่ในตำแหน่งที่ทา ความสะอาดง่าย	ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณพื้นผนังที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง
๐.๕	๒.๓ พื้นผิวหรือโต๊ะ ปฏิบัติงาน ที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัด กร่อน และสูงจากพื้นตาม ความเหมาะสม	พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร เช่น โต๊ะ หรือยกพื้น ๑. ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อ การกัดกร่อน ๒. ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ๓. มีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน สิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้ <u>ข้อแนะนำ :</u> กรณีเป็นโต๊ะ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. กรณียกพื้น สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.
๐.๕	๒.๔ จำนวนเพียงพอ	เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีจำนวนเพียงพอ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างปฏิบัติงาน หรือการเพิ่ม จุลินทรีย์ในช่วงการรอการปฏิบัติในขั้นตอนต่อไป เช่น ผลิตภัณฑ์รอการฆ่าเชื้อเกินเวลาที่กำหนด



หัวข้อที่ ๓ : การควบคุมกระบวนการผลิต

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๓. วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ	
๐.๕	๓.๑.๑ มีการคัดเลือก	วัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ มีการคัดเลือกให้มีคุณภาพเหมาะสมสำหรับการผลิตอาหาร
๐.๕	๓.๑.๒ มีการล้างทำความสะอาดสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	มีการล้างหรือทำความสะอาดวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ ตามความจำเป็น เพื่อขจัดสิ่งสกปรกหรือสิ่งปนเปื้อน
๐.๕	๓.๑.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	เก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ ในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ และมีการเสื่อมสายน้อยที่สุด และมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่นวัตถุดิบที่เข้ามาก่อนนำไปใช้ก่อน (first in-first out)
๒.๐	๓.๒ ในระหว่างกระบวนการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน	มีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต และภาชนะบรรจุ อย่างเหมาะสม โดยไม่มีการปนเปื้อนข้าม การพิจารณาให้รวมถึงกิจกรรมที่ควรมี เช่น การตรวจสอบ คัดแยก วัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ ในระหว่างกระบวนการผลิต และพฤติกรรมปฏิบัติของพนักงาน
	๓.๓ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต	
๑.๐	๓.๓.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง โดยมีแนวทางการพิจารณารายละเอียดตาม ตารางที่ ๑ ในภาคผนวก
๐.๕	๓.๓.๒ มีการขนย้าย การเก็บรักษาและการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ	มีการขนย้าย เก็บรักษา และนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำแข็ง
	๓.๔ ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต	
๐.๕	๓.๔.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	น้ำก่อนเข้าเครื่องผลิตไอน้ำต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภค โดยมีแนวทางการพิจารณารายละเอียดตาม ตารางที่ ๑ ในภาคผนวก กรณีที่ใช้สารเคมีในการผลิตไอน้ำต้องเป็นชนิดที่อนุญาตให้ใช้กับอาหาร (food grade)
๐.๕	๓.๔.๒ มีการขนย้าย การเก็บรักษาและการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ	มีการขนย้าย เก็บรักษา และนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับไอน้ำ กรณีที่ใช้สารเคมีในการผลิตไอน้ำต้องเป็นชนิดที่อนุญาตให้ใช้กับอาหาร (food grade)



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๓.๕ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต	
๑.๐ (M)	๓.๕.๑ มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นน้ำที่ต้องสัมผัสหรือเติมลงในอาหาร ต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภค โดยมีแนวทางการพิจารณารายละเอียดตามตารางที่ ๑ ในภาคผนวก
๑.๐	๓.๕.๒ มีการขนย้าย การเก็บรักษาและการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้อง สุขลักษณะ	มีการขนย้าย เก็บรักษา และนำไปใช้ ในสภาพที่ถูกต้อง สุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำ
๒.๐	๓.๖ มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	ผู้ผลิตมีขั้นตอนและวิธีการในการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้นๆ อย่างเคร่งครัด เช่น การควบคุมชนิดและปริมาณส่วนผสมอาหาร วัตถุประสงค์อาหาร อุณหภูมิ/เวลาการฆ่าเชื้อ อุณหภูมิแช่เยือกแข็ง ความเป็นกรดต่าง ความชื้นและค่า วอเตอร์แอกติวิตี (A_w) ความเค็ม ความหวาน ปริมาณคลอรีนตกค้าง เป็นต้น เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในอาหาร โดยพิจารณาจาก ๑. อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบ เช่น เครื่องชั่ง, เทอร์โมมิเตอร์, เครื่องวัดปริมาณคลอรีน เป็นต้น ๒. บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต เช่น บันทึกเวลาและอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อ เป็นต้น ๓. เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน
	๓.๗ ผลิตภัณฑ์	
๑.๕	๓.๗.๑ มีการตรวจสอบวิเคราะห์ คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๒ ปี	มีการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์โดยห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบความปลอดภัยทุกปี มีการเก็บบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์ไว้เป็นหลักฐานอย่างน้อย ๒ ปี และควรมีการตรวจสอบด้วยชุดทดสอบอย่างง่ายเป็นระยะ ๆ ข้อแนะนำ : กรณีสินค้าอาหารที่มีอายุการเก็บสั้น เช่น ขนมปัง นม พาสเจอร์ไรส์ เป็นต้น อาจมีการเก็บหลักฐานน้อยกว่า ๒ ปี ทั้งนี้ต้องพิจารณาเวลาการเก็บตามความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ โดยควรจะนานกว่าอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ประมาณ ๓-๕ เดือน เพื่อให้มีหลักฐานไว้ตรวจสอบกรณีมีเรื่องร้องเรียนหรือผลจากการตรวจเฝ้าระวังไม่ผ่าน
๐.๕	๓.๗.๒ มีการคัดแยกหรือทำลาย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม	มีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่คุณภาพไม่ได้มาตรฐานไปดำเนินการอย่างเหมาะสม เช่น การนำไปผ่านกระบวนการผลิตใหม่ หรือทำลายทิ้ง เป็นต้น



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
๐.๕	๓.๗.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	เก็บผลิตภัณฑ์ในสภาวะที่ไม่ก่อให้เกิดการเจริญเติบโต หรือเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์หรือทำให้เกิดความเสียหายต่อภาชนะบรรจุ จนก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น เก็บผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘°C เป็นต้น
๑.๐	๓.๗.๔ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	มีการเคลื่อนย้ายและขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารในสภาวะที่ไม่ก่อให้เกิดการเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์หรือการเสื่อมสลายของอาหารและเสียหายต่อภาชนะบรรจุ เช่น มีการควบคุมอุณหภูมิขณะขนส่งนมพาสเจอร์ไรส์ ให้ได้ตามที่กฎหมายกำหนด เป็นต้น
๑.๕	๓.๘ มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน และ เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๒ ปี	จัดทำบันทึกข้อมูลและรายงาน ๑. ข้อมูลชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ตาม วัน เดือน ปี ที่ผลิต ๒. ให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย ๒ ปี <u>ข้อแนะนำ :</u> กรณีสินค้าอาหารที่มีอายุการเก็บสั้น เช่น ขนมหัง นมพาสเจอร์ไรส์ เป็นต้น อาจมีการเก็บหลักฐานน้อยกว่า ๒ ปี ทั้งนี้ต้องพิจารณาเวลาการเก็บตามความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ โดยควรจะนานกว่าอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ ประมาณ ๓-๕ เดือน เพื่อให้มีหลักฐานไว้ตรวจสอบกรณีมีเรื่องร้องเรียนหรือผลจากการตรวจเฝ้าระวังไม่ผ่าน



หัวข้อที่ ๔ : การสุขาภิบาล

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๔. การสุขาภิบาล	สถานที่ผลิตควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรการเพื่อให้ดำเนินงานได้ตามหลักสุขาภิบาลที่ดี
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด	น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต หมายถึง น้ำที่ไม่สัมผัสกับอาหาร ได้แก่ น้ำใช้ล้างมือ ภาชนะ เครื่องมือ เครื่องจักร นั้นควรเป็นน้ำสะอาด ที่มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น และการขนส่ง/ย้ายต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและ ผลิตภัณฑ์ <u>ข้อแนะนำ :</u> น้ำที่ใช้ล้างมือ และน้ำที่ใช้ล้างภาชนะ เครื่องมือ เครื่องจักร ที่สัมผัสกับอาหารควรมีการฆ่าเชื้อเพื่อป้องกันการ ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
๑.๐	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ	มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดเพียงพอทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิต และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยเฉพาะศูนย์รวมทั้งขยะรอการกำจัดควรแยกบริเวณให้ไกลจากอาคารผลิต
๐.๕	๔.๓ มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม	มีวิธีการกำจัดขยะทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตที่เหมาะสมและสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้มีการสะสมจนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมถึงเชื้อโรคต่าง ๆ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นอันน่ารังเกียจ ➢ วิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม ได้แก่ มีการรับไปกำจัด (โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง) รวมถึงเส้นทางการขนย้ายสำหรับวิธีอื่น ต้องมีวิธีการป้องกันการปนเปื้อนเข้าสู่สถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตอาหาร
๐.๕	๔.๔ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก	มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกออกจากบริเวณพื้นที่การผลิตอย่างรวดเร็วลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะหรือมีวิธีการจัดการอื่น ๆ ที่เหมาะสม <u>ข้อแนะนำ :</u> หากผู้ประกอบการยังไม่มีกรบ่บำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ให้ไปขอคำแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นต้น
	๔.๕ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม	
๐.๕	๔.๕.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง	มีห้องส้วม ที่แยกออกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณการผลิตโดยตรง



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
๐.๒๕	๔.๕.๒ ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	อยู่ในสภาพใช้งานได้ สะอาด และถูกต้องตามสุขลักษณะ
๐.๒๕	๔.๕.๓ ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับปฏิบัติงาน	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์จำนวนห้องน้ำห้องส้วมต่อคนงาน
๐.๕	๔.๕.๔ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง	มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม พร้อมอุปกรณ์ในการล้างมือ เช่น สบู่ น้ำยาฆ่าเชื้อ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เป็นต้น
๐.๒๕	๔.๕.๕ อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	อ่างล้างมือและอุปกรณ์ ใช้งานได้ สะอาด และถูกต้องตาม สุขลักษณะ
๐.๒๕	๔.๕.๖ อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์ จำนวนอ่างล้างมือต่อคนงาน (ตารางที่ ๓ ในภาคผนวก)
	๔.๖ อ่างล้างมือบริเวณผลิต	
๐.๕	๔.๖.๑ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	มีอุปกรณ์ที่ใช้ล้างมือ เช่น สบู่ น้ำยาฆ่าเชื้อ ข้อแนะนำ : การผลิตอาหารประเภทที่มีมือต้องแห้งก่อนเข้าไปปฏิบัติงาน ควรติดตั้งอุปกรณ์ทำให้มือแห้งด้วย
๐.๕	๔.๖.๒ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	
๐.๒๕	๔.๖.๓ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์จำนวนอ่างล้างมือต่อคนงาน (ตารางที่ ๓ ในภาคผนวก)
๐.๒๕	๔.๖.๔ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม	มีอ่างล้างมือด้านหน้าหรือในบริเวณผลิตและติดตั้งในตำแหน่งที่สะดวกต่อการล้างมือก่อนปฏิบัติงานและไม่ปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
๑.๐	๔.๗ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต	มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้ามาในบริเวณผลิตที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ อาทิ การฉีดยาเคมีฆ่าแมลงเฉพาะบริเวณรอบนอกอาคารผลิตตามระยะเวลาที่กำหนด เช่น ทุกสัปดาห์/ทุกเดือน เป็นต้น การวางกับดักหนูตามจุดที่พบบ่อย ๆ ตลอดจนการ ติดตั้งอุปกรณ์ดักแมลง เช่น ไฟดักแมลง เป็นต้น อาจตรวจสอบบันทึกการปฏิบัติงานร่วมด้วย ทั้งนี้หากมีการใช้สารเคมีกำจัดสัตว์หรือแมลง จะต้อง มีข้อมูลวิธีการใช้ และมีการจัดเก็บเป็นสัดส่วน



หัวข้อที่ ๕ : การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๕. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	จัดให้มีการทำความสะอาดตัวอาคาร พื้น ผนัง เพดาน สม่่าเสมอ และมีการดูแลรักษาสภาพของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้ทำงานได้ดี ปลอดภัย และไม่มีการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
๑.๐	๕.๑อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลและทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	ตัวอาคารทั้ง พื้น ผนัง และเพดาน และอุปกรณ์ยึดติด ผนังหรือเพดาน อยู่ในลักษณะที่สะอาด
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน	เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์อยู่ในสภาพ สะอาด มีการทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงาน
๑.๐	๕.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดตามความเหมาะสมระหว่างกระบวนการผลิต โดยเฉพาะพื้นผิวที่อาจเกิดการหมักหมม เช่น สายพาน โต้ะ เป็นต้น และพิจารณาความถี่ในการทำความสะอาดประกอบด้วย
๑.๐	๕.๔ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำ ความสะอาดแล้วให้เป็น สัดส่วน และอยู่ในสภาพที่ เหมาะสม ไม่ปนเปื้อนจาก จุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ	เก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน ใน สถานที่ที่เหมาะสม ไม่ปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและอื่น ๆ
๐.๕	๕.๕ การลำเลียงขนส่งภาชนะ และอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด แล้วอยู่ในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนจากภายนอก ได้ดี	การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว เพื่อนำไปใช้งานมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่น ละออง หรือสิ่งสกปรกระหว่างการขนส่ง
๑.๐	๕.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิต มีการดูแล บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้ งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สม่่าเสมอ	เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต อยู่ในสภาพที่ดี ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ข้อแนะนำ : สถานที่ผลิตที่มีแผนการบำรุงรักษาให้นำมา พิจารณาประกอบ



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
๑.๐	๕.๗ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษา สุขลักษณะและมีป้ายแสดงชื่อ แยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย	จัดเก็บสารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อและสารเคมีที่ใช้ในการบำรุงรักษา แยกออกจากสารเคมีที่ใช้ในการกำจัด สัตว์แมลง โดยเฉพาะต้องแยกจากสารเคมีที่ใช้ในการผลิตอาหาร เช่น วัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น อย่างเด็ดขาด และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีเป็นภาษาไทยอย่างชัดเจน



หัวข้อที่ ๖ : บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจ	ข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	มีการให้ความรู้และควบคุมบุคลากรที่มีหน้าที่สัมผัสอาหาร ให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ
๑.๕	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตาม พรบ.อาหาร	ผู้ปฏิบัติงานไม่เป็นโรคหรือเป็นพาหะของโรค คือ โรคทางเดินหายใจ หรือทางเดินอาหาร หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ หรือโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ โรคเท้าช้าง โรคเรื้อน โรคติดยาเสพติด โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ โรคพิษสุราเรื้อรัง วัณโรคในระยะอันตราย หรือมีการไอ จาม หรือเป็นหวัด โดยให้พิจารณาจากการสุ่มตรวจคนงานที่ทำ หน้าที่สัมผัสอาหาร และผลการตรวจสุขภาพประจำปี (ถ้ามี)
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงาน ต้องปฏิบัติตามนี้	
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน สะอาด (ถ้ามี)	ผู้ปฏิบัติงานสวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน สะอาด (ถ้ามี)
๐.๕	๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม	มีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนจากรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิต เช่น การเปลี่ยนรองเท้า หรือ การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีน ก่อนเข้าบริเวณผลิต
๐.๕	๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ	ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ต่างหู เข็มกลัด เป็นต้น
๐.๗๕	๖.๒.๔ มือและเล็บต้องสะอาด	มือและเล็บสะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะที่ต้องสัมผัสกับอาหาร
๑.๐	๖.๒.๕ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน	ล้างมือให้สะอาดก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังกลับจากห้องน้ำหรือห้องส้วม หรือหลังจากออกนอกบริเวณปฏิบัติงาน
๐.๗๕	๖.๒.๖ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์และสะอาดหรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มือก่อนปฏิบัติงาน	กรณีสวมถุงมือ ถุงมืออยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ สะอาด มีการล้างฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ กรณีไม่สวมถุงมือ มีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน และ/หรือ ทุกครั้งที่มีการปนเปื้อน
๐.๕	๖.๒.๗ มีการสวมหมวกตาข่าย หรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น	มีการสวมหมวก ตาข่าย หรือผ้าคลุมผม ซึ่งสามารถคลุมเส้นผมตลอดใบหู เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเส้นผม รังแค และสิ่งสกปรกอื่น ๆ ในส่วนของศีรษะลงในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์



บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงแม่.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี) ตรวจเฝ้าระวัง อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ :

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาคารเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)-1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารเกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาพร้อมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.2(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ
	1.1 สถานที่ตั้ง					
	1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
1.0	1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.5	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
0.5	1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
	1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน					



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

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	1.2.5 พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต (1) พื้นคองทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
0.5	(2) ผนังคองทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(3) เพดานคองทน เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์ สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
0.25	1.2.6 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการ ปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน					
1.0	1.2.8 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการ ปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง					
0.5	1.2.9 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					19	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต						
2.1 การออกแบบ						
1.0	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
0.5	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของ จุลินทรีย์					
0.5	2.1.3 ง่ายแก่การทำมาสะอาด					
2.2 การติดตั้ง						
0.5	2.2.1 ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตาม สายงานการผลิต					
0.5	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการ กัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 จำนวนเพียงพอ					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					8	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

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



หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
0.5	3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น					
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ ภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
	3.4 ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม (M) มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของ ผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ ไม่เหมาะสม					
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต ประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					30	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)



(ลงชื่อ) ผู้ดูแล/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
4. การสุขาภิบาล						
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
1.0	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
0.5	4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.4 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.25	4.5.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	4.5.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	4.6.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1.0	4.7 มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด						
1.0	5.1 อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน					
1.0	5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					

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



น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.0	5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว ให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่เป็นป้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ					
0.5	5.5 การล้างล้างขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี					
1.0	5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
1.0	5.7 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					13	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน						
1.5	6.1 คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.75	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
1.0	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.75	6.2.6 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผม อย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
1.0	6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะ ตามความเหมาะสม					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)



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

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน

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

2. ผ่านเกณฑ์ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้ หัวข้อที่ 1 หัวข้อที่ 2 หัวข้อที่ 3 หัวข้อที่ 4 หัวข้อที่ 5 หัวข้อที่ 6 พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือ

มาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.5.1)

 พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร



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

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

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

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

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

จุดแข็ง.....

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

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

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

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

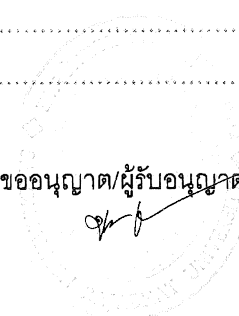
- เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- อื่นๆ (ระบุ)

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



(Handwritten signature)

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



(Handwritten signature)

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

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต
สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่

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

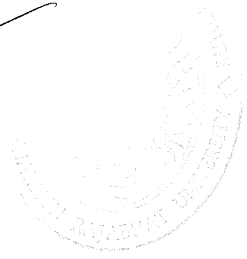
(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่



(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่



หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม แต่ยังไม่พบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัย โดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไข	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = จำนวนคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

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

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็งหรือน้ำ จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเต็มของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้ เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า "พอใช้" และ "ปรับปรุง" ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรมชาติ รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย



[Handwritten signature]

ตัวอย่างการคำนวณ

หน้า หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก	/			1	
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น		/		0.5	
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม		/		0.5	
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการ ดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะ บรรจุและบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการ ปนเปื้อน		/		2.0	
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารใน กระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้น้ำแข็ง ในกระบวนการผลิต
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไป ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ				-	
	3.4 ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารใน กระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้ใอน้ำ ในกระบวนการผลิต
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไป ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ				-	
	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไป ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	/			2	
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ	/			2	
	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่าง เหมาะสม		/		2	



น้ำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพ ของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี		/		1.5	
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลาย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม		/		0.5	
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			1	
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย		/		1.0	
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต ประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี		/		1.5	
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					30-5	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					13.5	คะแนน (62%)**

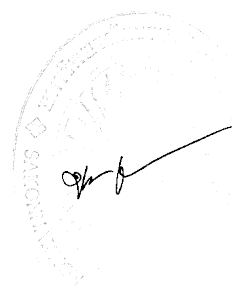
** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $(13.5 \times 100) / 25 = 62\%$

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้
อาหารเกิดการปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ดส.1(50) ข้อ 3.5.1
ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจาก
คุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้
อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนน
รวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง



ที่ ศธ ๐๕๔๒.๐๑.๐๕/๕๙๗

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
ถนนสกลนคร-อุดรธานี ตำบลธาตุเชิงชุม
อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร ๔๗๐๐๐

๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

เรื่อง แจ้งงานลด - งานเพิ่ม

เรียน หัวหน้าผู้จัดการ หัวหน้าส่วนจำกัด อชิรวัดดีการโยธา

อ้างถึง สัญญาจ้างทั่วไป เลขที่ ๑/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๐


สิ่งที่ส่งมาด้วย BOQ (Bill of Quantities) งานลดงานเพิ่ม จำนวน ฉบับ

ด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ทำบันทึกขอแก้ไขแบบรูป
รายการก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร โดยให้เหตุผลว่า เพื่อให้
สามารถใช้อาคารได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดและสอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยการผลิตอาหารและสถานที่
ผลิตอาหารอันจะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการ จึงขอเปลี่ยนแปลงแบบรูปรายการ

มหาวิทยาลัยโดยคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและผู้ควบคุมงาน ได้ประชุมหารือร่วมกัน
แล้วมีมติอนุมัติให้เปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมรายละเอียดงาน ตามเอกสารที่ส่งมาด้วย สำหรับค่าใช้จ่ายที่
เพิ่มขึ้น ๒๐๗.๕๖ บาท (สองร้อยเจ็ดบาทห้าสิบบทสตางค์) ผู้รับจ้างไม่ประสงค์จะขอรับเพิ่ม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาคำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สำนักงานอธิการบดี
กองกลาง งานพัสดุ
โทรศัพท์/โทรสาร ๐ ๔๒๙๗ ๐๐๔๙



โครงการ:
ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
และส่งเสริมวิถีกรรมอาหาร



เจ้าของโครงการ:
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
680 หมู่ 11 ต.นิลโย ต.ธาตุเชิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4271-1375, 0-4271-1274
แฟกซ์. 0-4271-3063

ผู้ควบคุมงาน
ผศ. ราชวิทย์ ราชวิชิตปรีชา หัวหน้าผู้ควบคุมงาน
ผศ. น.สพ.ธราดล จิตจักร ผู้ควบคุมงาน
นาย จักรพรรดิ ประชาธิติ ผู้ควบคุมงาน
ดร.ธนากร ชารพิลา ผู้ควบคุมงาน
นายพรทิตกษ คลองแก้ว ผู้ควบคุมงาน

ออกแบบโดย :

หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ต.นิลโย ต.ธาตุเชิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

ก่อสร้างโดย :

ห้างหุ้นส่วนจำกัด อธิวัฒน์การโยธา
173 ม.4 ต.ขาม อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 086-4591136

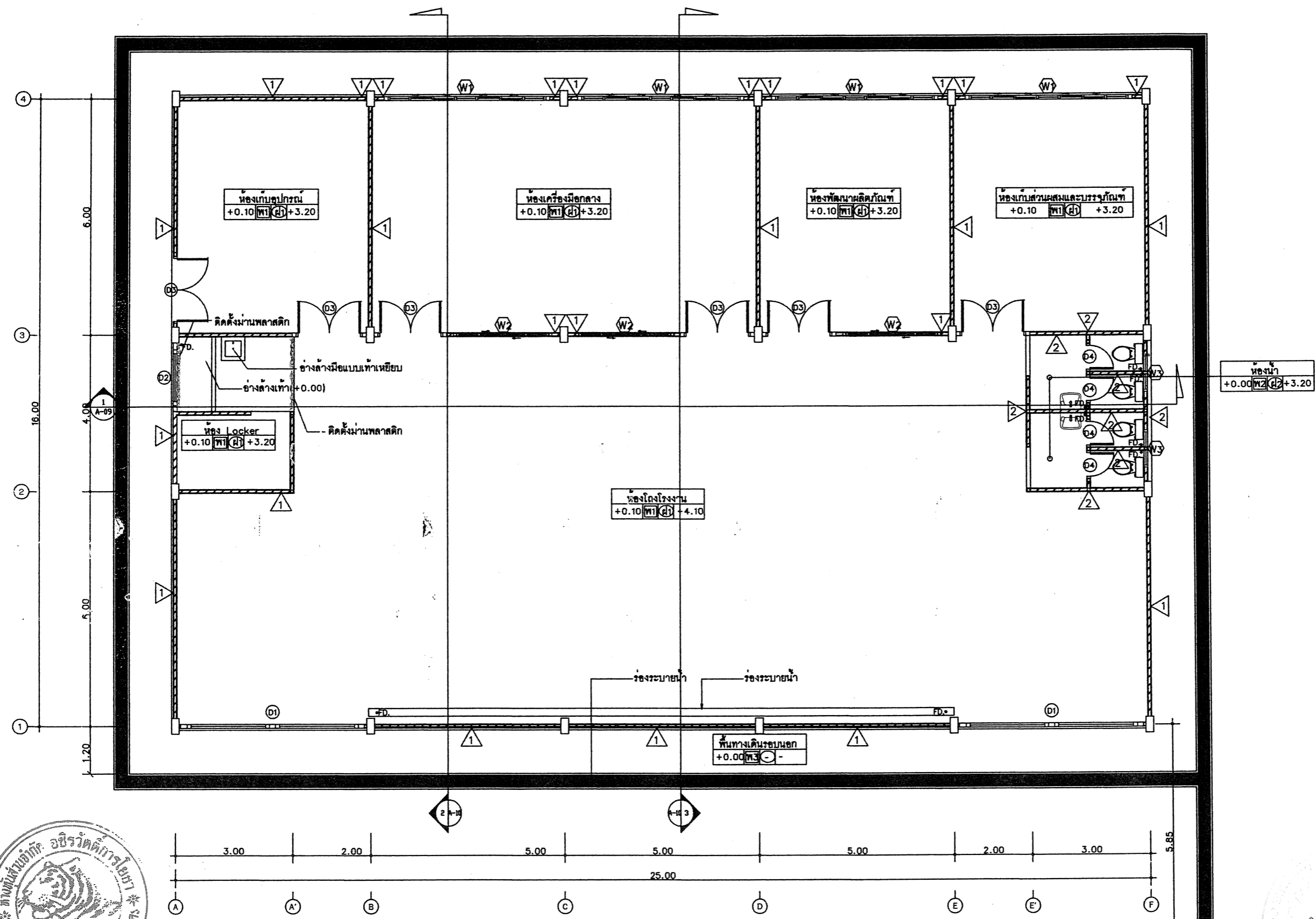
เขียนแบบ :
ประเภทงาน : สถาปัตยกรรม
แบบแสดง : Shop Drawing
แปลนพื้น

มาตรฐาน : 1:100

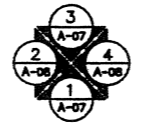
ตรวจสอบโดย :

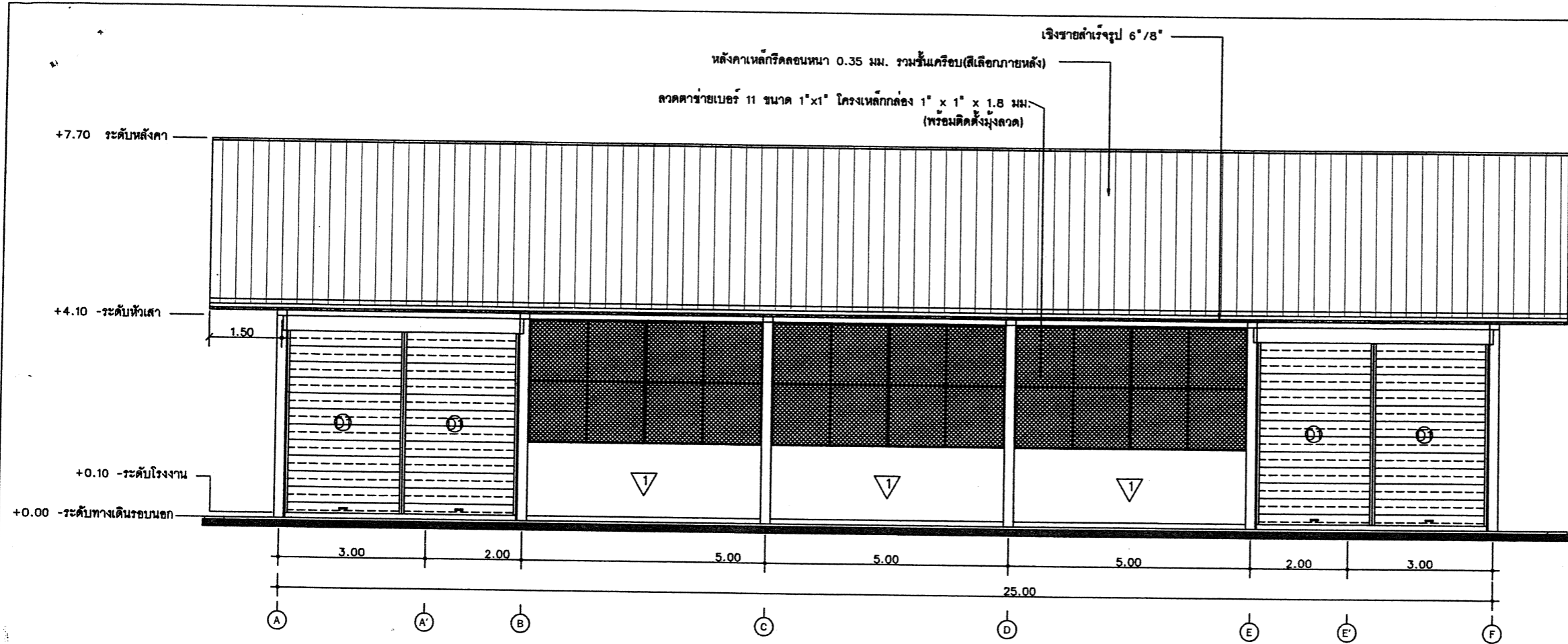
หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ต.นิลโย ต.ธาตุเชิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

หน้าหน่วย	ตรวจ	
ครั้งที่	รายการแก้ไข	อนุมัติวันที่
1	First Issue	-
หมายเหตุ	มีคำสั่งระบุเป็นแบบชั่วคราวและระบุเป็นอย่างอื่น	
รหัสแบบ	DDI-169	แผ่นที่
จำนวนแบบทั้งหมด	41 แผ่น	5
ALL DRAWINGS ARE THE PROPERTY OF SAKON NAKHON RAJABHAT UNIVERSITY, AND CANNOT BE USED OR REPRODUCED WITH OUT SPECIFIC PERMISSION		

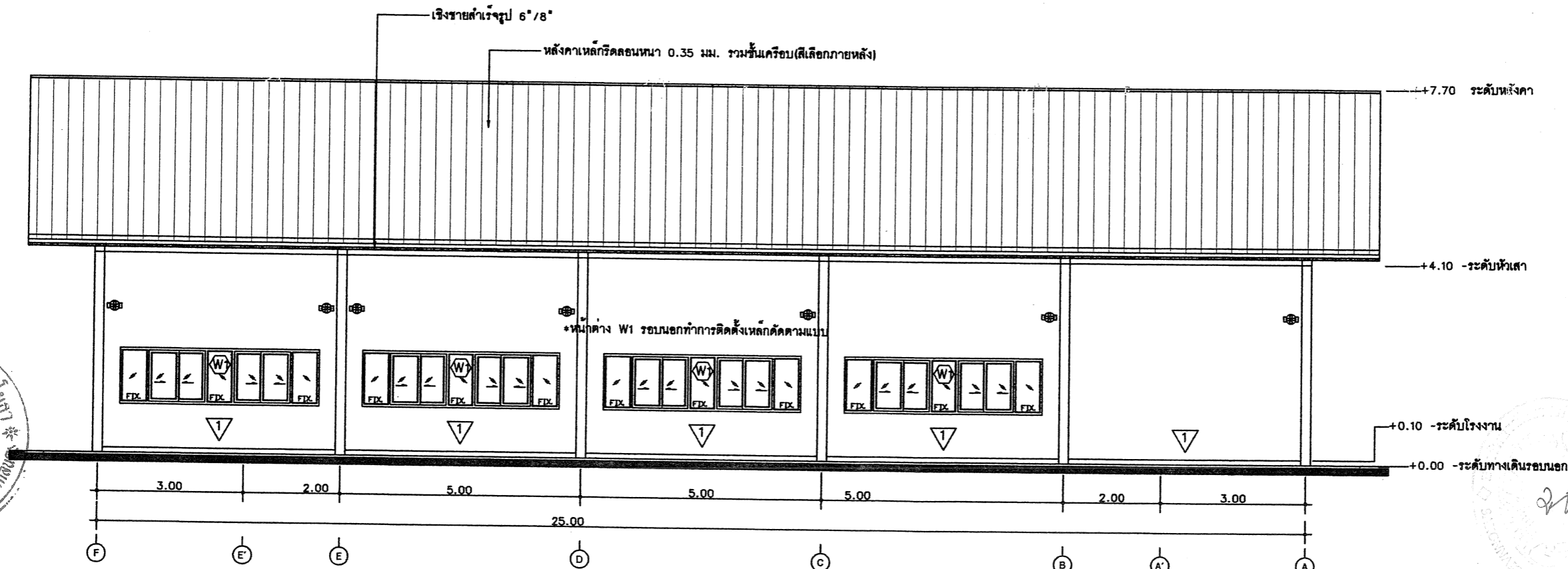


แปลนพื้น
Scale 1 : 100





รูปด้าน 1
Scale 1:100



รูปด้าน 3
Scale 1:100

โครงการ:
ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
และส่งเสริมวิศวกรรมอาหาร



เจ้าของโครงการ:
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
680 หมู่ 11 ต.นิโคโย ต.ธาตุเจิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4271-1375, 0-4271-1274
แฟกซ์. 0-4271-3063

ผู้ควบคุมงาน
ผศ.ชาคริต ขาญจิตติบริธา หัวหน้าผู้ควบคุมงาน
ผศ.น.สพ.ธราดล จิตจักร ผู้ควบคุมงาน
นาย จักรพรรดิ ประชาธิติ ผู้ควบคุมงาน
ดร.ธนากร วราพิลา ผู้ควบคุมงาน
นายพรทักข คลอแก้ว ผู้ควบคุมงาน

ออกแบบโดย :



หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ต.นิโคโย ต.ธาตุเจิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0117, ภายใน 141

ก่อสร้างโดย :



ห้างหุ้นส่วนจำกัด อชิรวัดศิการโยธา
173 ม.4 ต.ธมน์ อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 086-4591136

เขียนแบบ:
ประเภทงาน : สถาปัตยกรรม
แบบแสดง : Shop Drawing
รูปด้าน 1,3

มาตรฐาน : 1:100

ตรวจสอบโดย :

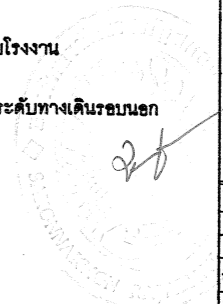


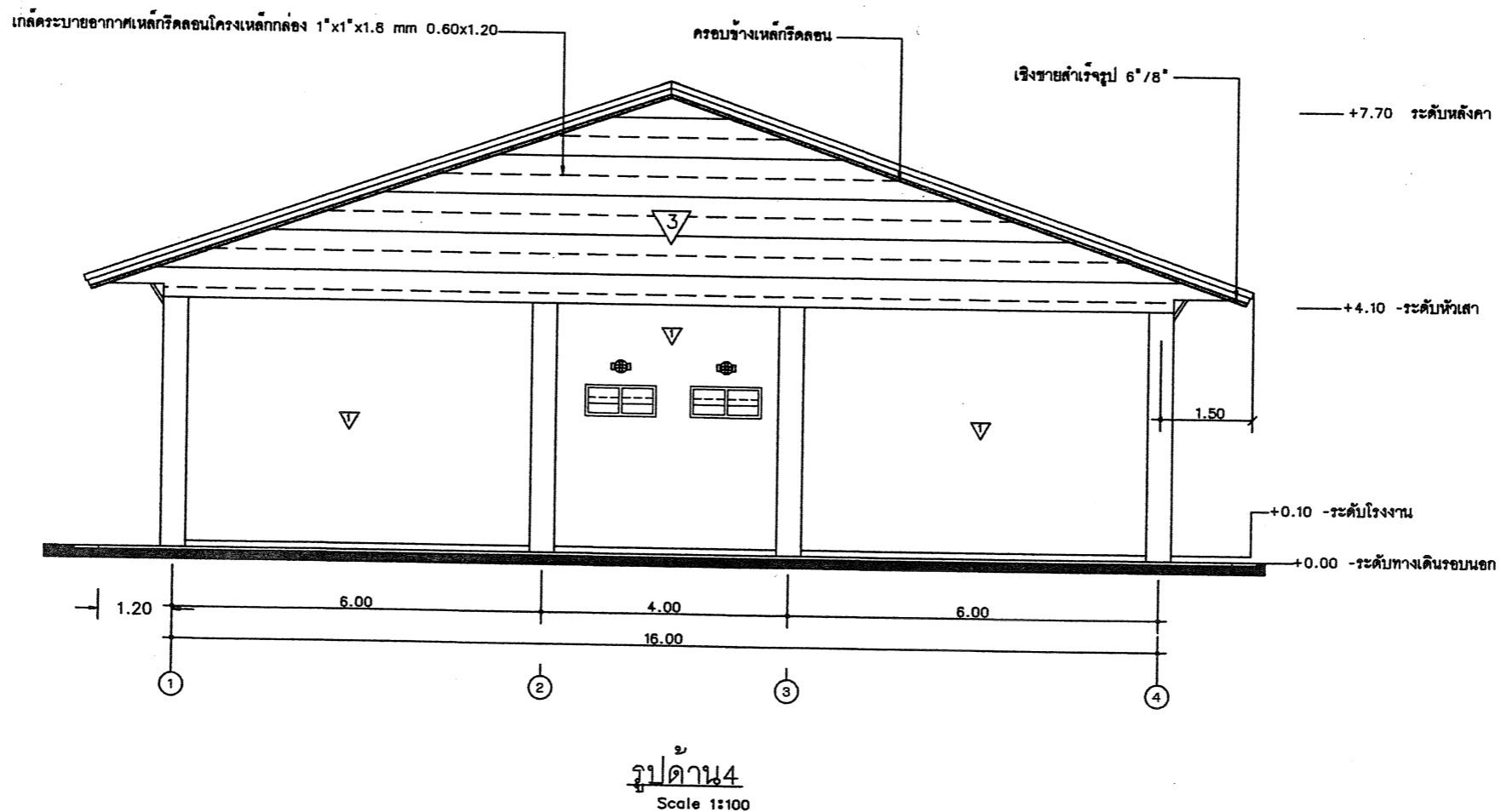
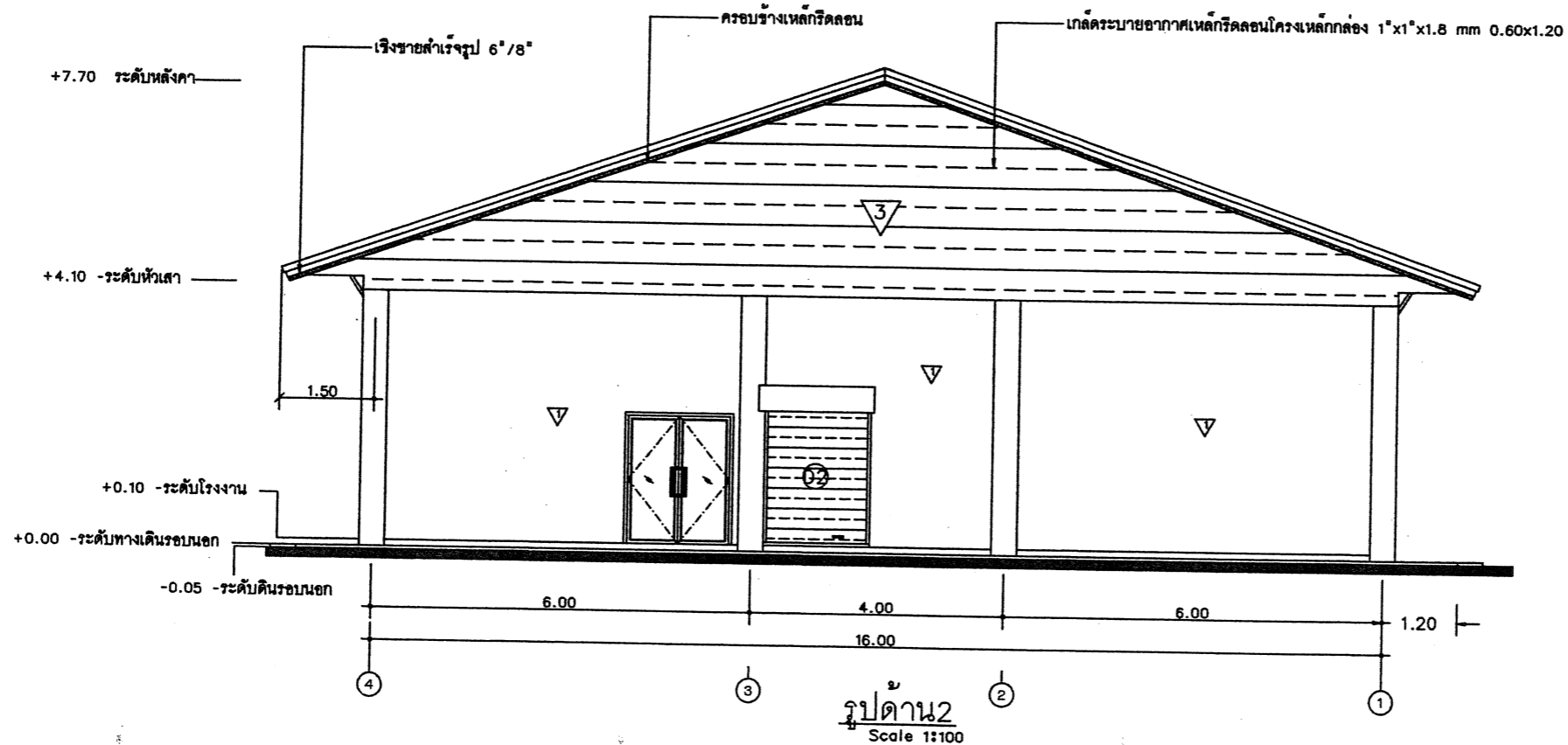
หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ต.นิโคโย ต.ธาตุเจิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

หัวหน้าหน่วย
ครั้งที่
1 First Issue

รายการแก้ไข
อนุมัติวันที่

หมายเหตุ มีคำสั่งระบุเป็นมาตรฐานและระบุเป็นอย่างอื่น
รหัสแบบ DDI-169
จำนวนแบบทั้งหมด 41 แบบ
แผ่นที่ 7





โครงการ :
ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
และส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนอาหาร



เจ้าของโครงการ :
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
680 หมู่ 11 ต.นิโคโย ต.ธาตุเจิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4271-1375, 0-4271-1274
แฟกซ์. 0-4271-3063

ผู้ควบคุมงาน
ผศ.ชาคริต ชาญวิทย์วิริยา หัวหน้าผู้ควบคุมงาน
ผศ.น.สพ.ธราดล จิตจักร ผู้ควบคุมงาน
นาย จักรพรรดิ ประชาธิติ ผู้ควบคุมงาน
ดร.ธนากร วราชาติลา ผู้ควบคุมงาน
นายพรพิทักษ์ คล่องแคล่ว ผู้ควบคุมงาน

ออกแบบโดย :

หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ต.นิโคโย ต.ธาตุเจิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

ก่อสร้างโดย :

ห้างหุ้นส่วนจำกัด อธิวัตติการโยธา
173 ม.4 ต.หมื่น อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 086-4591136

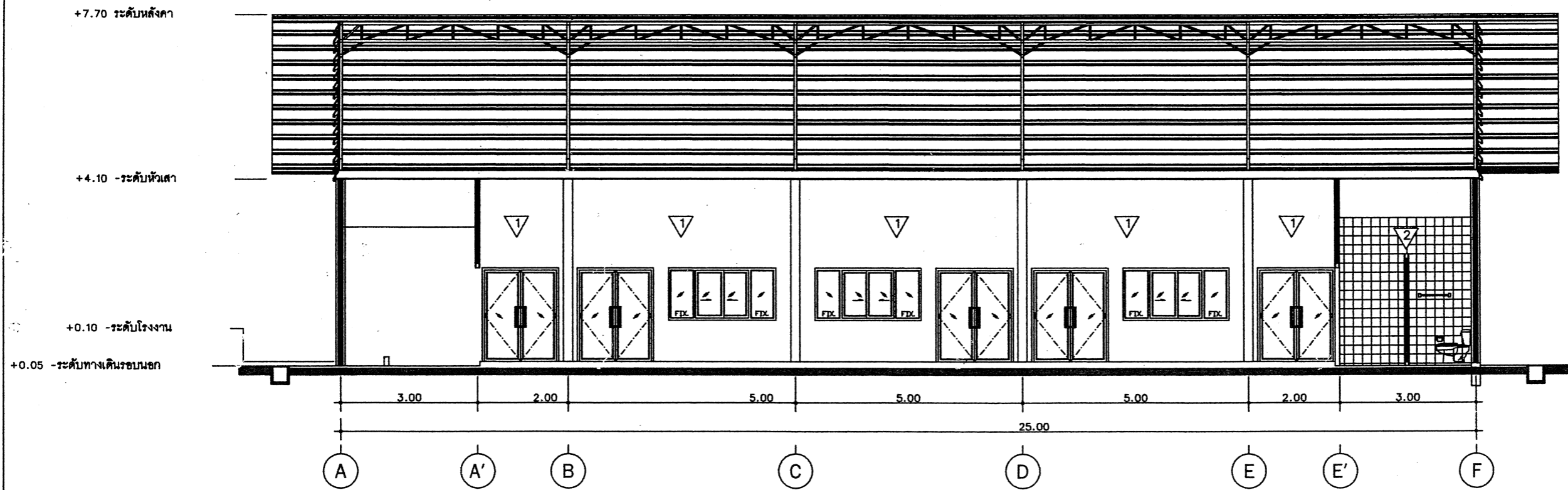
เขียนแบบ :
ประเภทงาน : สถาปัตยกรรม
แบบแสดง : Shop Drawing
รูปด้าน 2, 4

มาตราส่วน : 1:100
ตรวจสอบโดย :

หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ต.นิโคโย ต.ธาตุเจิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

หัวหน้าหน่วย	ตรวจ	
ครั้งที่	รายการแก้ไข	อนุมัติวันที่
1	First Issue	-
หมายเหตุ	มีคำสั่งระบุเป็นแบบชั่วคราวและระบุเป็นอย่างอื่น	
รหัสแบบ	DDI-169	แผ่นที่
จำนวนแบบทั้งหมด	41 แผ่น	8

ALL DRAWINGS ARE THE PROPERTY OF SAKON NAKHON RAJABHAT UNIVERSITY, AND CANNOT BE USED OR REPRODUCED WITH OUT OFFICIAL PERMISSION.



รูปตัด 1-1
Scale 1:100

โครงการ:
ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
และส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนอาหาร



เจ้าของโครงการ:
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
680 หมู่ 11 ถ.นิคมโย ต.ธาตุเชิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4271-1375, 0-4271-1274
แฟกซ์. 0-4271-3063

ผู้ควบคุมงาน
ผศ.ชาคริต ราชพิชิตปรีชา หัวหน้าผู้ควบคุมงาน
ผศ.น.สพ.รวิชาติ จิตจักร ผู้ควบคุมงาน
นาย จักรพรรดิ ประชาธิติ ผู้ควบคุมงาน
ดร.ธนากร ราชพิลา ผู้ควบคุมงาน
นายพรพิทักษ์ คสองแคว ผู้ควบคุมงาน

ออกแบบโดย :

หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ถ.นิคมโย ต.ธาตุเชิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

ก่อสร้างโดย :

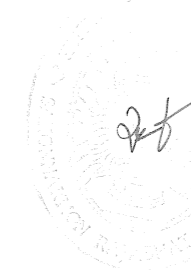
ห้างหุ้นส่วนจำกัด อธิวัฒน์การโยธา
173 ม.4 ต.ร่มเย็น อ.เมือง จ.สกลนคร
โทร. 086-4591136

เขียนแบบ :
ประเภทงาน : สถาปัตยกรรม
แบบแสดง : Shop Drawing
รูปตัด 1-1

มาตราส่วน : 1:100
ตรวจสอบโดย :

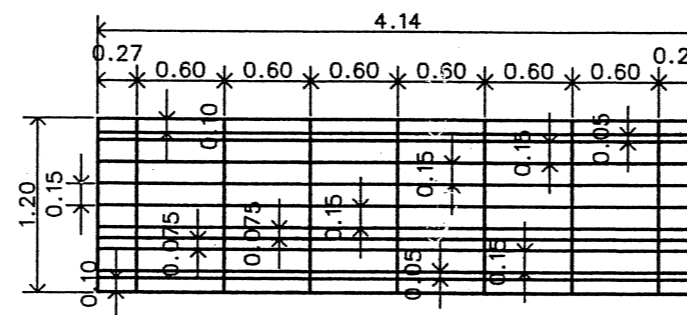
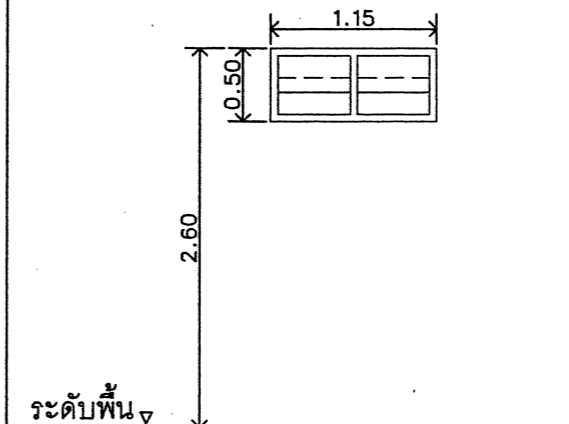
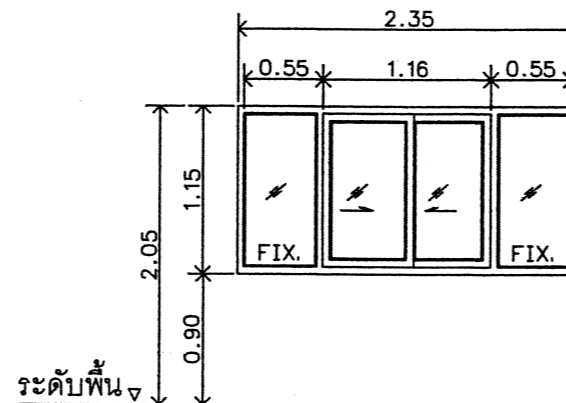
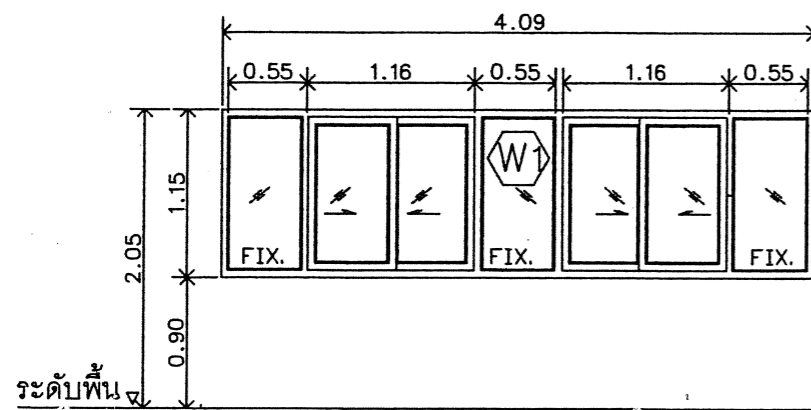
หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่ 11 ถ.นิคมโย ต.ธาตุเชิงชุม
อ.เมืองจ.สกลนคร 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

หน้างานหน่วย	ตรวจ	
ครั้งที่	รายการแก้ไข	อนุมัติวันที่
1	First Issue	-
หมายเหตุ	มีค่าจ้างระบุแบบและตรวจแบบอย่างอื่น	
รหัสแบบ	DDI-169	แผ่นที่
จำนวนแบบทั้งหมด	41 แผ่น	9



ALL DRAWING ARE THE PROPERTY OF
SACHON NAKHON RAJABHAT UNIVERSITY. AND CANNOT BE USED
OR REPRODUCED WITH OUT SPECIFIC PERMISSION

สัญลักษณ์	W1	สัญลักษณ์	W2	สัญลักษณ์	W3
ลักษณะบาน	บานเลื่อนและติดตาย	ลักษณะบาน	บานเปิด	ลักษณะบาน	บานเกล็ดซ้อน
วงกบ	อะลูมิเนียมหนา 1.5 มม.	วงกบ	อะลูมิเนียมหนา 1.5 มม.	วงกบ	อะลูมิเนียมหนา 1.5 มม.
กรอบบาน	อะลูมิเนียมหนา 1.2 มม.	กรอบบาน	อะลูมิเนียมหนา 1.2 มม.	กรอบบาน	อะลูมิเนียมหนา 1.2 มม.
ลูกพับ	-	ลูกพับ	-	ลูกพับ	-
บานภายใน	กระจกใสหนา 5 มม.	บานภายใน	กระจกใสหนา 5 มม.	บานภายใน	กระจกใสหนา 5 มม.
หมายเหตุ	ติดตั้งอุปกรณ์บานครบชุด	หมายเหตุ	ติดตั้งอุปกรณ์บานครบชุด	หมายเหตุ	ติดตั้งอุปกรณ์บานครบชุด



เหล็กดัดใช้เหล็กเส้นเหลี่ยมตัน 3/8"x3/8" พันสีขาว
เจาะยึดผนังทุกระยะ 0.60 ม. ด้วยเหล็กฉากและทุกเหล็ก

ขยายเหล็กดัด W1



โครงการ
ก่อสร้างอาคารโรงงานต้นแบบ
พัฒนาผลิตภัณฑ์
และส่งเสริมวัฒนธรรมอาหาร



เจ้าของโครงการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
680 หมู่11 อ.เมือง จ.นครราชสีมา 47000
โทร. 0-4271-1375, 0-4271-1274
แฟกซ์. 0-4271-3063

ผู้ควบคุมงาน
ศ.ดร.ทวีต ขาววิจิตร วิชา หัวหน้าผู้ควบคุมงาน
ศ.น.สพ.ธราดล จิตจักร ผู้ควบคุมงาน
นาย จักรพรรดิ ประชาวิชิต ผู้ควบคุมงาน
ดร.ธนากร ราชพิลา ผู้ควบคุมงาน
นายพรทิวะ คล่องแคล่ว ผู้ควบคุมงาน



หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่11 อ.เมือง จ.นครราชสีมา 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

ก่อสร้างโดย :
สำนักงานจัดซื้อจัดจ้าง อบจ.นครราชสีมา
173 ม.4 ต.รั้ง อ.เมือง จ.นครราชสีมา
โทร. 086-4581136

เขียนแบบ :
ประเภทงาน : สถาปัตยกรรม
แบบแสดง : Shop Drawing
แบบขยายหน้าตัด

มาตราส่วน : 1:50
ตรวจสอบโดย :
หน่วยออกแบบและตรวจสอบงานก่อสร้าง
680 หมู่11 อ.เมือง จ.นครราชสีมา 47000
โทร. 0-4297-0197, ภายใน 141

ครั้งที่	รายการแก้ไข	อนุมัติวันที่
1	First Issue	-

หมายเลข มีคำสั่งระบุเป็นมาตรฐานและระบุเป็นอย่างอื่น
รหัสแบบ DDI-169
จำนวนแบบทั้งหมด 41 แผ่น
แผ่นที่ 12
ALL DRAWING ARE THE PROPERTY OF
SAKON NAKHON RAJABHAT UNIVERSITY, AND CANNOT BE USED
OR REPRODUCED WITH OUT SPECIFIC PERMISSION