

ภาคผนวก ก บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป

วันที่ นาย , นาง , นางสาว

เจ้าพนักงานตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ
 สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ
 ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขประจำตัวสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่
 ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต
 วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจสอบประกอบการอนุญาต ตรวจสอบเฝ้าระวัง อื่น
 ครั้งที่ตรวจ

หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอ ใช้ 1	ควรปรับ ปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต					กรณีที่มีสภาพ ไม่เหมาะสม สมควรมีกรรมวิธีป้องกัน ที่มีประสิทธิภาพ ให้ คะแนนตามเกณฑ์
	1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและใกล้เคียงมี ลักษณะดังต่อไปนี้					
0.5	(1) บริเวณโดยรอบไม่มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่ แล้ว					
0.5	(2) ไม่มีกองขยะหรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็น แหล่งเพาะพันธุ์ สัตว์ แมลง และเชื้อโรคต่าง ๆ ได้					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติหรือกลิ่นไม่พึง ประสงค์					
0.5	(4) ไม่เป็นที่สะสมวัตถุมิพิษ					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังและและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อระบายน้ำเพื่อไหลลงทางระบายน้ำ สาธารณะหรือการจัดการที่เหมาะสม					

หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอ ใช้	ควรปรับ ปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะ ดังต่อไปนี้	2	1	0		
0.5	1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็น สัดส่วน					
0.5	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
0.5	1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตาม ลำดับสายงานการผลิต					
0.5	1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อให้ป้องกันการปนเปื้อนได้					
	1.2.5 พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทนและซ่อมแซมให้อยู่ใน สภาพที่ดีตลอดเวลา ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
0.5	(1) พื้นสะอาด, ไม่มีขังน้ำ, คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย, มีความลาดเอียงเพียงพอ ในการระบายน้ำลงสู่ทางระบายน้ำ					
0.5	(2) ผนังสะอาด, คงทนเรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(3) เพดานและอุปกรณ์สิ่งที่ยึดติดอยู่ ด้านบนเป็นพื้นคงทนเรียบ สะอาด ไม่ก่อให้เกิด การปนเปื้อน					
0.5	1.2.6 มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.5	1.2.7 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปน เปื้อนจากสัตว์และแมลง					
0.5	1.2.8 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือ ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 1		คะแนนรวม =			17	คะแนน
		คะแนนรวม =				คะแนน (.....%)

นำ หนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอ ใช้ 1	ควรปรับ ปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต					
	2.1 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
0.5	2.1.1 อยู่ในสภาพที่ดี					
0.5	2.1.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
0.5	2.1.3 มีจำนวนเพียงพอ					
	2.2 เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีการ					
0.5	2.2.1 ออกแบบ ติดตั้งเป็นไปตามสายงาน การผลิต					
0.5	2.2.2 ออกแบบให้สามารถทำความสะอาด สะอาดได้ ทัวถึงและป้องกันการปนเปื้อน					
0.5	2.3 รอยเชื่อมรอยต่อของภาชนะบรรจุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ต้องเรียบและไม่เป็น แหล่งสะสมของจุลินทรีย์ได้					
0.5	2.4 พื้นผิวบริเวณการปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทน ต่อการกัดกร่อนและควรสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.					
หัวข้อที่ 2		คะแนนรวม =			8	คะแนน
		คะแนนรวม =				คะแนน (.....%)
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุประสงค์และส่วนผสมต่างๆ และภาชนะ บรรจุ					
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
		2	1	0		
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการกับภาชนะบรรจุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนย้าย วัสดุคิบและส่วนผสมในลักษณะที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร					
	3.3 น้ำแข็งและไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
1.0	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
1.0	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
2.0	3.5 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
1.0	3.6 ผลិតภัณฑ์					
1.5	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
0.5	3.6.2 มีการตรวจสอบวิเคราะห์ทางวิชาการและเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
0.5	3.6.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.5	3.6.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
1.0	3.7 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันและเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
หัวข้อที่ 3		คะแนนรวม =			30	คะแนน
		คะแนนรวม =				คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอ ใช้ 1	ควรปรับ ปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ	
	4.การสุขาภิบาล						
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงานเป็นน้ำสะอาด						
1.0	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้ง อยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ						
0.5	4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม						
0.5	4.4 มีทางระบายน้ำและอุปกรณ์ดักเศษอาหาร อย่างเหมาะสม						
5.0	4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม						
0.5	4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิด สู่บริเวณผลิตโดยตรง						
0.5	4.5.2 สบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค						
0.5	4.5.3 อยู่ในสภาพใช้งานได้และสะอาด						
0.5	4.5.4 มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน						
	4.6 มีอ่างล้างมือหน้าบริเวณผลิตและตำแหน่งที่ เหมาะสม						
0.5	4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค						
0.5	4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด						
0.5	4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน						
1.0	4.7 มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลง เข้าในบริเวณผลิต						
หัวข้อที่ 4					คะแนนรวม =	15	คะแนน
					คะแนนรวม =		คะแนน (.....%)
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด						
1.0	5.1 อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือ มาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ						
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมี การทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน						

หน้า หน้า	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ควร ปรับ ปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		2	1	0		
1.0	5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหารมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.5	5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ					
1.0	5.5 การล้างมือของพนักงานและอุปกรณ์ที่ทำสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดีพอ					
1.0	5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการดูแล บำรุง รักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
1.0	5.7 มีการเก็บน้ำยาทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ แยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย และต้องมีป้ายแสดงชื่อ					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนรวม =						คะแนน (.....%)
6. บุคลากร						
2.0	6.1 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสอาหาร ไม่มีบาดแผลหรือโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ					
6.2 ขณะปฏิบัติงานคนงาน						
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาดกรณีมีผ้ากันเปื้อนผ้ากันเปื้อนต้องสะอาด					
0.5	6.2.2 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
1.0	6.2.3 มือ และเล็บต้องสะอาด					
1.0	6.2.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ควรปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.0	6.2.5 ถุงมืออยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดหรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรฐานการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
0.5	6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าในบริเวณผลิต					
คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวมได้ =						คะแนน (.....%)
คะแนนรวม (ทุกหมวด) =					100	คะแนน
คะแนนรวม (ทุกหมวด) =						คะแนน (.....%)
หัวข้อที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์ :หัวข้อที่ 1หัวข้อที่ 3.....หัวข้อที่ 4.....หัวข้อที่ 5.....หัวข้อที่ 6พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่ใช้ปรุงผสมหรือสัมผัสกับอาหาร พบข้อบกพร่องอื่น ๆ ได้แก่						

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

ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์

1. ข้อมูลส่วนบุคคล

ชื่อ-นามสกุล _____

ตำแหน่งงาน _____

แผนก _____

อายุงาน _____

2. ความคิดเห็นส่วนบุคคล

ความสำคัญและความจำเป็นในการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP

--

ผลกระทบต่อตัวท่านต่อการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP

--

ผลกระทบต่อบริษัทต่อการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP

--

ผลกระทบต่อผู้บริโภคต่อการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP

--

3. ปัญหาที่ประสบในการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP และแนวทางแก้ไข

ปัญหาในขั้นตอนการศึกษาระบบมาตรฐาน GMP และแนวทางแก้ไข

--

ปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงานและแนวทางแก้ไข

--

ปัญหาในขั้นตอนการปฏิบัติงานและแนวทางแก้ไข

--

ปัญหาในขั้นตอนการประเมินผลจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและแนวทางแก้ไข

--

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นาย ธานี ตระกูลอินทร์
วัน เดือน ปี เกิด	2 มีนาคม 2508
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษา โรงเรียนราชวินิต ปีการศึกษา 2524 สำเร็จการศึกษามัธยมปลาย โรงเรียนราชวินิต ปีการศึกษา 2525 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขา เคมี มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2528 สำเร็จการศึกษาปริญญาโท วิทยาศาสตร์ มหบัณฑิต สาขา เทคโนโลยีการอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2531
ประวัติการทำงาน	ผู้จัดการฝ่ายผลิต บ. เบอรี่ยูคเกอร์ฟูดส์ จำกัด ปี 2530-2535 ผู้จัดการฝ่ายผลิต บ. ยูโรเปียนฟูดส์ จำกัด ปี 2536-2537 ผู้จัดการโรงงาน บ. ฟรีโตเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด ปี 2538-ปัจจุบัน ผู้บรรยายพิเศษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ สภาอุตสาหกรรม จังหวัดลำพูน