

บัญชีหมายเลข 1

บัญชีแบบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 841 / 2545

**บันทึกการตรวจสอบที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**

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

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร  
ชื่อ..... ซึ่งมีผู้ดำเนินการ / ผู้รับอนุญาตคือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ .....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ .....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากน้ำบริโภค).....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ :  ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า..... HP คนงาน..... คน (แล้วแต่กรณี)

ตรวจเฝ้าระวัง  อื่น ๆ .....

ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		2	1	0		
	<b>1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>					กรณีพบว่าบริเวณภายในและภายนอกอาคารสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)-1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมดอันอาจส่งผลกระทบต่อทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีผู้ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลและทราบจากขั้นตายนั่นได้หรือไม่ และนำมาประเมินประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.4(45) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ
	1.1 สถานที่ตั้ง					
	1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	<b>1.2 อาคารผลิต</b>					
0.5	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา					
0.25	1.2.2 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.3 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.5	1.2.4 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น					
0.5	1.2.5 บริเวณผลิตแยกจากที่อยู่อาศัย					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2.2.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ	2	1	0		
0.25	(1) ครอบถ่วงตามขนาดบรรจุ					
0.5	(2) วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.2.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึกสัมพันธ์กับเครื่องบรรจุ					
0.75	2.2.5 ใต้หรือแท่นบรรจุ ทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับขนาดบรรจุ					
	2.2.6 ท่อส่งน้ำ					
0.5	(1) เป็นท่อพีวีซี (PVC) หรือวัสดุอื่นที่คุณภาพเท่าเทียมกัน					
0.5	(2) ข้อต่อ วาล์ว น๊อต (ถ้ามี) ทำความสะอาดง่าย					
0.25	(3) อยู่กับที่					
	2.2.7 ถังหรือบ่อพักน้ำ					
0.5	(1) มีฝาปิด รอยเชื่อมต่อฝาและถังเรียบ					
0.25	(2) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย)					
	2.3 การล้างทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และเก็บรักษา					
0.5	2.3.1 ทำความสะอาดและ/หรือฆ่าเชื้ออุปกรณ์การผลิตอย่างถูกต้องเหมาะสม (ล้างย้อน, ล้างไส้กรอง, แท่นบรรจุ, แทงก้นน้ำ)					
0.5	2.3.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อ (pH, ความกระด้าง, swab test)					
0.5	2.3.3 เก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่ทำความสะอาดแล้วในสภาพที่เหมาะสม					
1.0	2.4 การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต (เครื่องกรอง, แท่นบรรจุ, แทงก้นน้ำ)					
<b>หัวข้อที่ 2</b>		<b>คะแนนรวม =</b>			<b>20</b>	<b>คะแนน</b>
					<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>	<b>คะแนน (..... %)</b>
	<b>3. แหล่งน้ำและการปรับคุณภาพน้ำ</b>					
1.0	3.1 แหล่งน้ำดิบ					
0.5	3.2 การตรวจคุณภาพมาตรฐาน					
2.25	3.3 การปรับสภาพน้ำเบื้องต้น					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ชออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	<b>6. การบรรจุ</b>					
1.0	6.1 ผลิต บรรจุ และปิดฝาหรือปิดผนึกทันที					
1.0	6.2 บรรจุในห้องบรรจุ					
(M)						
1.0	6.3 บรรจุด้วยเครื่องและ/หรืออุปกรณ์การบรรจุ					
1.0	6.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง					
1.0	6.5 มีผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับปากขวดขณะทำการบรรจุและปิดผนึก					
0.5	6.6 การตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ					
<b>หัวข้อที่ 6</b>					<b>คะแนนรวม = 11</b>	<b>คะแนน</b>
					<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>	<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>7. การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน</b>					
1.0	7.1 เก็บผลิตภัณฑ์ส่งวิเคราะห์คุณภาพ					
<b>หัวข้อที่ 7</b>					<b>คะแนนรวม = 2</b>	<b>คะแนน</b>
					<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>	<b>คะแนน (.....%)</b>
	<b>8. การสุขาภิบาล</b>					
0.5	8.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่่าเสมอ					
0.5	8.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอย พร้อมฝาปิด					
0.5	8.3 น้ำที่ใช้ภายในอาคารผลิตเป็นน้ำที่สะอาด					
0.5	8.4 มีทางระบายน้ำที่เหมาะสม					
0.5	8.5 ห้องล้างและอ่างล้างมือหน้าห้องล้าง (สะอาด, เพียงพอ, อุปกรณ์ล้างมือครบถ้วน, ใช้งานได้, ไม่เปิดสู่บริเวณผลิต)					
	8.6 มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	8.6.1 ตำแหน่งเหมาะสม (หน้าห้องบรรจุ)					
0.5	8.6.2 มีสบู่ น้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.25	8.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน					
0.25	8.6.4 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
1.0	8.7 มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าในบริเวณผลิต					
<b>หัวข้อที่ 8</b>					<b>คะแนนรวม = 10</b>	<b>คะแนน</b>
					<b>คะแนนที่ได้รวม =</b>	<b>คะแนน (.....%)</b>

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้axonุญาต / 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  
 หัวข้อที่ 7     หัวข้อที่ 8     หัวข้อที่ 9     หัวข้อที่ 10  
 พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องห้องบรรจุ (ข้อ 1.2.9 (5.1))  
 พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องการบริหารฯ (ข้อ 6.2)  
 พบข้อบกพร่องอื่น ๆ ได้แก่.....

3. อื่นๆ ได้แก่.....

4. ในกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด  
อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองให้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ที่ายบันทึก

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

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