

ทะเบียนผู้ประกอบการ

น้ำดื่ม/น้ำแข็ง เพื่อการบริโภค



อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

ทะเบียนผู้ประกอบการน้ำดื่ม/น้ำแข็งเพื่อการบริโภค

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	หมายเหตุ
๑	น้ำดื่ม ตราราดอกดาวเรือง/ ร้านน้ำดื่ม ๑๐/๒ ถ.พิทักษ์ ๔ ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๙๔๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๒	น้ำดื่มโพลีเรส/ หจก.โพลีเรส ๑๙/๒๐ ถ.วชิ ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๑๔๖-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๓	น้ำดื่มไทยทิพย์/ น้ำดื่ม ไทยทิพย์ ๔๕/๑ ม.๙ ต.วัดป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๔๔๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๔	น้ำดื่มธนภรณ์/ น้ำดื่มธนภรณ์ ๓๒/๑ ม.๑๐ ต.บ้านกลาง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๐๔๙-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๕	น้ำดื่มกำไรทอง/ น้ำดื่มกำไรทอง ๑๒๖ ม.๓ ต.วัดป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๑-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๖	น้ำดื่มโชคนิตยา/ น้ำดื่มโชคนิตยา ๑๐๑/๑ ม.๙ ต.น้ำซุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๓๕๓-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๗	น้ำดื่มพี พี พี/ น้ำดื่มพี พี พี ๒๕๘/๑ ม.๘ ต.วัดป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๑๕๔-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-
๘	น้ำดื่ม ตรา ธิดาทิพย์/ น้องปุยมินิมาร์ท ๗๐/๑ ม.๑ ต.บ้านไร่ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๘๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	หมายเหตุ	
๙	น้ำดื่ม ตรา อโมรา/ น้ำดื่มอโมรา ๑๗๑ ม.๙ ต.ช้างตะลูด อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๙๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๐	น้ำดื่มวิหวัส/ น้ำดื่มวิหวัส ๑๕๔ ม.๙ ต.บ้านตัว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๒๒๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๑	น้ำดื่มโดมอนด์/ หจก.หล่มสัก โดมอนด์ เพียว ๑๑๓ ม.๕ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๓๕๖-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๒	น้ำดื่มปลายฟ้า/ น้ำดื่มปลายฟ้า ๗๖ ม.๒ ต.บ้านไร่ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๙๕๖-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๓	น้ำดื่มโดมอนด์/หจก.หล่มสัก โดมอนด์ เพียว สาขา ๒ ๓๓๙/๓ ถ.วจี ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๘๕๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๔	น้ำดื่มตราเมขลา/ พรรรัตน์ ๕๙ ม.๒ ต.ตาลเดี่ยว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๙๕๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๕	น้ำดื่มตราหยก/ น้ำดื่มตราหยก ๒๘๐/๑ ม.๙ ต.น้ำขุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๖	น้ำดื่มตรา ไบโพรี่/ แฮปปี้ ดริงค์ ๓๓๓ ม.๓ ต.บ้านกลาง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๓๕๘-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	หมายเหตุ	
๑๗	น้ำดื่มแสงตะวัน/ น้ำดื่มแสงตะวัน ๙๖ ม.๒ ต.หนองสว่าง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๓๑๕๘-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๘	น้ำดื่มตราคลื่นโลโก้/ ร้านพุลสิงห์วงศ์ ๒๖๑ ม.๑๑ ต.น้ำซุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๘๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๑๙	น้ำดื่ม (ตราเพียว & เฟรช)/ หจก.วรดา ไอซ์ ๑๙๑ ม.๔ ต.บึงคล้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๔๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๒๐	น้ำดื่ม นิวชาววัง/ น้ำดื่มนิวชาววัง ๑๙๑ ม.๑ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๘๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๒๑	น้ำดื่ม นฤมล/ นฤมลน้ำดื่ม ๒๒๓ ม.๘ ต.น้ำก้อ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๓๕๕-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๒๒	น้ำดื่ม คุณยิ้ม/ น้ำดื่มคุณยิ้ม ๕๙ ม.๑๗ ต.น้ำซุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๙๕๕-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๒๓	น้ำดื่มตรา เย็น เย็น/ น้ำดื่ม เย็น เย็น วอเตอร์ดริง ๒๕๗ ม.๘ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๕๐๕๕-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	
๒๔	น้ำดื่ม พี-เฟิร์ส/ หจก.ชัยปัญญาพาณิชย์ ๗ ม.๔ ต.บ้านโสก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๑๖๐-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	-	

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	หมายเหตุ	
๒๕	น้ำดื่มประจักษ์ ม.๙ ต.ลานป่า/ กองทุนหมู่บ้านคลองบง ๓๘ ม.๙ ต.ลานป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๔๖๐-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถึง	-	
๒๖	น้ำดื่มเทพนาคา/ กองทุนหมู่บ้านหนองปลา ๑๕๓ ม.๑ ต.น้ำเฒ่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๔๖๐-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถึง	-	
๒๗	น้ำแข็งหลอดโพลีเรส/ หจก.โพลีเรส ๑๙/๒๐ ถ.วจี ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๑๔๖-๒-๐๐๐๒	๑ ก๊อ่ง	๔ กก.	-	
๒๘	น้ำแข็งซอง ตรา โรงน้ำแข็งหล่มสัก/ บจก.โรงน้ำแข็งหล่มสัก ๒๓๐ ม.๘ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๔-๒-๐๐๐๑	๑ ก๊อ่ง	๑๐ ก้อน	-	
๒๙	น้ำแข็งหลอด ตราหล่มสักน้ำแข็งหลอด/ บจก.โรงน้ำแข็งหล่มสัก ๒๓๐ ม.๘ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๔-๒-๐๐๐๒	๑ ก๊อ่ง	๑๐ ถุง	-	
๓๐	น้ำแข็งไดมอนด์/ หจก.หล่มสัก ไดมอนด์ เพียว ๑๑๓ ม.๕ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๓๕๖-๒-๐๐๐๒	๑ ก๊อ่ง		-	
๓๑	น้ำแข็งหลอด ตราธาราทิพย์หล่มสัก/ โรงน้ำแข็งธาราทิพย์หล่มสัก ๓๓๓ ม.๓ ต.ตาลเดี่ยว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๒๘๕๗-๖-๐๐๐๑	๑ ก๊อ่ง	๑๐ ถุง	-	

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	หมายเหตุ	
๓๒	น้ำแข็งซอง วรดาไอซ์/ หจก.วรดา ไอซ์ ๑๙๑ ม.๔ ต.ปungคล้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๔๕๙-๒-๐๐๐๔	๑ กล่อง		-	



ที่ พช ๐๒๓๒/๑๖๑

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก
ถ.สามัคคีชัย อ.หล่มสัก พช ๖๗๑๑๐

๒ มีนาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐาน

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๒ พิษณุโลก

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ตัวอย่างน้ำดื่ม	จำนวน	ตัวอย่าง
๒. ตัวอย่างน้ำแข็ง	จำนวน	ตัวอย่าง
๓. ตัวอย่างเครื่องตีม้น้ำผลไม้แช่แข็ง	จำนวน ๒	ตัวอย่าง
๔. รายการตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจวิเคราะห์ รอบที่ ๑/๒๕๖๑	จำนวน ๑	ฉบับ

ด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ดำเนินงานตามโครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี ๒๕๖๑ และมีแผนการเก็บตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานรอบที่ ๑/๒๕๖๑ และเครื่องตีม้น้ำผลไม้แช่แข็ง ซึ่งกำหนดส่งในเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคมนั้น

บัดนี้ คปสอ.หล่มสัก ได้เก็บตัวอย่างน้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องตีม้น้ำผลไม้แช่แข็งเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งตัวอย่างรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ - ๓ มีรายละเอียดหัวข้อการตรวจวิเคราะห์ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ โดยเรียกเก็บค่าตรวจวิเคราะห์จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายพรสิทธิ์ ศรีสุข)
สาธารณสุขอำเภอหล่มสัก

งานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

โทรศัพท์ ๐ ๕๖๗๐ ๒๐๒๓

โทรสาร ๐ ๕๖๗๐ ๔๕๘๘

ศจจดี ดยัดธังคกิจ

ผู้บังคับการ ๑๑ ๒๑๖/๑๗

รายการตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุภาพเพื่อตรวจวิเคราะห์ รอบที่ ๑/๒๕๖๑

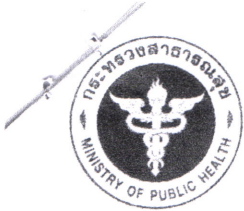
ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	ตรวจหัวข้อ
๑	น้ำดื่ม ตราดอกดาวเรือง/ รูปร่างน้ำดื่ม ๑๐/๒ ถ.พิทักษ์ ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๙๔๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒	น้ำดื่มโพโลริส/ หจก.โพโลริส ๑๙/๒๐ ถ.วชิ ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๑๔๖-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓	น้ำดื่มไทยทิพย์/ น้ำดื่ม ไทยทิพย์ ๔๕/๑ ม.๙ ต.วัดป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๔๔๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๔	น้ำดื่มกำไรทอง/ น้ำดื่มกำไรทอง ๑๒๖ ม.๓ ต.วัดป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๑-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๕	น้ำดื่มโชคนิตยา/ น้ำดื่มโชคนิตยา ๑๐๑/๑ ม.๙ ต.น้ำขุ่น อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๓๕๓-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๖	น้ำดื่มพี พี พี/ น้ำดื่มพี พี พี ๒๕๘/๑ ม.๘ ต.วัดป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๑๕๔-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๗	น้ำดื่ม ตรา ธิดาทิพย์/ น้องปุยมินิมาร์ท ๗๐/๑ ม.๑ ต.บ้านไร่ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๘๕๕-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๘	น้ำดื่ม ตรา อโมรา/ น้ำดื่มอโมรา ๑๗๑ ม.๙ ต.ช้างตะลูด อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๙๕๕-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>

ร.ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	ตรวจหัวข้อ
๙	น้ำดื่มวิทวัส/ น้ำดื่มวิทวัส ๑๕๕ ม.๙ ต.บ้านตัว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๒๒๕๕-๒-๐๐๐๑	๑๘.๕ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๐	น้ำดื่มโดมอนด์/ หจก.หล่มสัก โดมอนด์ เพียว ๑๑๓ ม.๕ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๓๕๖-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๑	น้ำดื่มปลายฟ้า/ น้ำดื่มปลายฟ้า ๗๖ ม.๒ ต.บ้านไร่ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๙๕๖-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๒	น้ำดื่มโดมอนด์/หจก.หล่มสัก โดมอนด์ เพียว สาขา ๒ ๓๓๙/๓ ถ.วจี ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๘๕๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๓	น้ำดื่มตราเมขลา/ พรรรัตน์ ๕๙ ม.๒ ต.ตาลเดี่ยว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๙๕๗-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๔	น้ำดื่มตราหยก/ น้ำดื่มตราหยก ๒๘๐/๑ ม.๙ ต.น้ำขุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๗-๒-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๕	น้ำดื่มตรา ไบโพรซ์/ แฮปปี้ ดริงค์ ๓๓๓ ม.๓ ต.บ้านกลาง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๓๕๘-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๖	น้ำดื่มแสงตะวัน/ น้ำดื่มแสงตะวัน ๙๖ ม.๒ ต.หนองสว่าง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๓๑๕๘-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	ตรวจหัวข้อ
๑๗	น้ำดื่มตราคลื่นโลโก้/ ร้านพุลสิงห์วงศ์ ๒๖๑ ม.๑๑ ต.น้ำขุ่น อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๘๕๕-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๘	น้ำดื่ม (ตราเพียว & เฟรช)/ หจก.วรดา โอษฐ์ ๑๙๑ ม.๔ ต.บึงคล้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๔๕๕-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร ๒๕๐	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๑๙	น้ำดื่ม นิวชาววัง/ น้ำดื่มนิวชาววัง ๑๙๑ ม.๑ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๔๕๕-๒-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๐	น้ำดื่ม นฤมล/ นฤมลน้ำดื่ม ๒๒๓ ม.๘ ต.น้ำแก้อ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๓๕๕-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๑	น้ำดื่ม คุณยิ้ม/ น้ำดื่มคุณยิ้ม ๕๙ ม.๑๗ ต.น้ำขุ่น อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๙๕๕-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๒	น้ำดื่มตรา เย็น เย็น/ น้ำดื่ม เย็น เย็น วอเตอร์ดริง ๒๕๗ ม.๘ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๕๐๕๕-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๓	น้ำดื่ม พี-เพิร์ส/ หจก.ชัยปัญญาพาณิชย์ ๗ ม.๔ ต.บ้านโสก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๑๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๔	น้ำดื่มประชารัฐ ม.๙ ต.ลานป่า/ กองทุนหมู่บ้านคลองบง ๓๘ ม.๙ ต.ลานป่า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๔๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถึง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	ตรวจหัวข้อ
๒๕	น้ำดื่มเทพนาคา/ กองทุนหมู่บ้านหนองปลา ๑๕๓ ม.๑ ต.น้ำเขี้ยว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๐๕๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๖	น้ำดื่ม พ. ไฟไฟ/ พ.ไฟไฟ ๓๒๓ ม.๔ ต.น้ำซุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๕๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๗	น้ำดื่มธนาภรณ์/ น้ำดื่มธนาภรณ์ ๓๒/๑ ม.๑๐ ต.บ้านกลาง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๒๗๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๘	น้ำดื่มธารทิพย์/ น้ำดื่มประชารัฐ ปี ๕๙ ๑๖๐ ม.๗ ต.บุงน้ำเต้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๘๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๒๙	น้ำดื่มประชารัฐ ตราสี่กลร่วร่วมใจ/ กลุ่มอาชีพผลิตน้ำดื่ม ประชาธิรัฐ ๑๔/๑ ม.๑๐ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๔๙๖๐-๖-๐๐๐๑	๑๘.๙ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๐	น้ำดื่ม บ้านน้ำตกหน้าศูนย์/ น้ำดื่ม บ้านน้ำตกหน้าศูนย์ ๓๑ ม.๑๑ ต.ปากช่อง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๕๐๖๐-๖-๐๐๐๑	๒๐ ลิตร	๑ ถัง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๑	น้ำแข็งหลอดโพลีเรส/ หจก.โพลีเรส ๑๙/๒๐ ถ.ว.จี ต.หล่มสัก อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๑๔๖-๒-๐๐๐๒	๑.๒๕ กก	๑๐ ถุง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๒	น้ำแข็งของ ตรา โรงน้ำแข็งหล่มสัก/ บจก.โรงน้ำแข็งหล่มสัก ๒๓๐ ม.๘ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๔-๒-๐๐๐๑	๑.๖ กก	๑๐ ถุง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i> - pH - Chlorine คงค้าง

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ สถานประกอบการ	เลขสารบบอาหาร	ขนาดบรรจุ	จำนวน	ตรวจหัวข้อ
๓๓	น้ำแข็งหลอด ตราหล่มสักน้ำแข็งหลอด/ บจก.โรงน้ำแข็งหล่มสัก ๒๓๐ ม.๘ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๖๕๔-๒-๐๐๐๒	๑.๖ กก	๑๐ ถุง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๔	น้ำแข็งไดมอนด์/ ทจก.หล่มสัก ไดมอนด์ เพียว ๑๑๓ ม.๕ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๓๕๖-๒-๐๐๐๒	๑.๕ กก	๑๐ ถุง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๕	น้ำแข็งหลอด ตราธาราทิพย์หล่มสัก/ โรงน้ำแข็งธาราทิพย์หล่มสัก ๓๓๓ ม.๓ ต.ตาลเดี่ยว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๒๘๕๗-๖-๐๐๐๑	๑.๗ กก	๑๐ ถุง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๖	น้ำแข็งซอง วรดาไอซ์/ ทจก.วรดา ไอซ์ ๑๘๑ ม.๔ ต.บึงคล้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๔๕๙-๒-๐๐๐๔	๘ กก	๑ ถุง	- MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i> - pH - Chlorine คงค้าง
๓๗	น้ำรสส้มเกล็ดหิมะ ๓.๐๔% ตราพิรุณแก้ว (เครื่องดื่ม)/ ๑๗๘ ม.๔ ต.บึงน้ำเต้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๗๕๙-๒-๐๐๐๑	๓๖๐ มล.	๒๐ ถ้วย	- ยีสต์และเชื้อรา - MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>
๓๘	น้ำรสส้มเกล็ดหิมะ ๗.๗๗% ตราหล่มสัก/ น้ำส้มเกล็ดหิมะหล่มสัก ๓๙ ม.๖ ต.สักหลง อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	๖๗-๒-๐๑๙๖๐-๒-๐๐๐๑	๒๐๐ มล.	๒๔ ถ้วย	- ยีสต์และเชื้อรา - MPN Coliforms - <i>E. coli</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>S. aureus</i>



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

567 หมู่ที่ 5 ตำบลหัวรอ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0 5532 2824-6 โทรสาร 0 5532 2824-6 ต่อ 700

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/phitsanulok/web/index.html>



หมายเลขทะเบียน 4025/49

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่

1972/60

หน้าที่ 1 ของ 1 หน้า

หมายเลขตัวอย่าง 366001410001

วันที่รับตัวอย่าง 7 เมษายน 2560

ลูกค้า นายเจตน์ รุ่งเรือง

วันที่ตรวจวิเคราะห์ 7 เมษายน 2560

ที่อยู่ เลขที่ 280 หมู่ที่ 9 ตำบลน้ำขุน

วันที่ออกรายงาน 19 เม.ย. 2560

อำเภอหล่มสัก

จังหวัดเพชรบูรณ์ 67110

ชื่อตัวอย่าง น้ำดื่ม ตรา หยก

วัตถุประสงค์ ตรวจเชื้อ Coliform bacteria, *E. coli*

ลักษณะตัวอย่าง ของเหลวใสบรรจุในถังพลาสติกกลม ปริมาตรสุทธิ 20 ลิตร จำนวน 1 ถัง

ฉลาก น้ำดื่ม ตรา หยก ผลิตโดย โรงงานน้ำดื่มตราหยก เลขที่ 280/1 ม.9 ต.น้ำขุน อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์
อย.67-2-01657-2-0001 ปริมาตรสุทธิ 20 ลิตร

รายการตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	วิธีตรวจวิเคราะห์
คุณสมบัติทางจุลชีววิทยา			
MPN Coliforms/100 มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	น้อยกว่า 2.2	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<i>E. coli</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000

หมายเหตุ มาตรฐานกำหนด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ลงชื่อ ผู้ตรวจวิเคราะห์

(นางสาวเสาวนิตย์ บุณพัฒน์ศักดิ์)

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

ลงชื่อ ผู้รับรองรายงาน

(นางสาวพลับพลึง เทพวิทักษ์กิจ)

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

รายงานฉบับนี้รับรองผลเฉพาะตัวอย่างที่ทำการทดสอบเท่านั้น

ห้ามนำไปคัดลอกหรือแก้ไข หรือทำสำเนาเฉพาะบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข



567 หมู่ที่ 5 ตำบลหัวรอ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

หมายเลขทะเบียน 4025/49

โทรศัพท์ 0 5532 2824-6 โทรสาร 0 5532 2824-6 ต่อ 700

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/phitsanulok/web/index.html>

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่

1484/60

หน้าที่ 1 ของ 5 หน้า

หมายเลขตัวอย่าง 366000849001

วันที่รับตัวอย่าง 28 กุมภาพันธ์ 2560

ลูกค้า สาธารณสุขอำเภอหล่มสัก

วันที่ตรวจวิเคราะห์ 28 กุมภาพันธ์ 2560

ที่อยู่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก

วันที่ออกรายงาน 20 มี.ค. 2560

อำเภอหล่มสัก

จังหวัดเพชรบูรณ์ 67110

ชื่อตัวอย่าง น้ำแข็งของ ตรา โรงน้ำแข็งหล่มสัก

วัตถุประสงค์ ตรวจคุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยา

ลักษณะตัวอย่าง น้ำแข็งของ บรรจุในกล่องโฟม จำนวน 10 ก้อน

ฉลาก น้ำแข็งของ ตรา โรงน้ำแข็งหล่มสัก ผลิตโดย บจก.โรงน้ำแข็งหล่มสัก 230 ม.8 ต.สักหลง อ.หล่มสัก

จ.เพชรบูรณ์ อย.67-2-01654-2-0001

รายการตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	วิธีตรวจวิเคราะห์
<u>คุณสมบัติทางกายภาพ</u>			
ค่าความเป็นกรด-ด่าง	6.38	6.50 - 8.50	APHA AWWA, 2012 Part 4500-H ⁺
<u>คุณสมบัติทางเคมี (มิลลิกรัมต่อลิตร)</u>			
คลอรีนตกค้าง	ไม่พบ	ไม่เกิน 0.5	APHA AWWA, 2012 Part 4500-Cl
<u>คุณสมบัติทางจุลชีววิทยา</u>			
MPN Coliforms/100 มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	น้อยกว่า 2.2	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<i>E. coli</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<u>เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ</u>			
<i>Salmonella</i> spp./100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	ISO 19250 : 2010
<i>S. aureus</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000

รายงานฉบับนี้รับรองผลเฉพาะตัวอย่างที่ทำการทดสอบเท่านั้น

ห้ามนำไปคัดลอกหรือแก้ไข หรือทำสำเนาเฉพาะบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

567 หมู่ที่ 5 ตำบลห้วยรอ อำเภอมะพิจิตร พิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0 5532 2824-6 โทรสาร 0 5532 2824-6 ต่อ 700

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/phitsanulok/web/index.html>



หมายเลขทะเบียน 4025/49

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่

1484/60

หน้าที่ 2 ของ 5 หน้า

หมายเลขตัวอย่าง 366000849002

ชื่อตัวอย่าง น้ำแข็งหลอด ตรา หล่มสักน้ำแข็งหลอด

วัตถุประสงค์ ตรวจสอบคุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยา

ลักษณะตัวอย่าง น้ำแข็งหลอด บรรจุในถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 กิโลกรัม จำนวน 10 ถุง

ผลึก น้ำแข็งหลอด ตรา หล่มสักน้ำแข็งหลอด ผลิตโดย บจก.โรงน้ำแข็งหล่มสัก 230 ม.8 ต.สักหลง

อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ ออย.67-2-01654-2-0002

รายการตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	วิธีตรวจวิเคราะห์
<u>คุณสมบัติทางกายภาพ</u>			
ค่าความเป็นกรด-ด่าง	6.63	6.50 - 8.50	APHA AWWA, 2012 Part 4500-H ⁺
<u>คุณสมบัติทางจุลชีววิทยา</u>			
MPN Coliforms/100 มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	น้อยกว่า 2.2	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<i>E. coli</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<u>เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ</u>			
<i>Salmonella</i> spp./100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	ISO 19250 : 2010
<i>S. aureus</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000

รายงานฉบับนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ทำการทดสอบเท่านั้น

ห้ามนำไปคัดลอกหรือแก้ไข หรือทำสำเนาเฉพาะบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

567 หมู่ที่ 5 ตำบลหัวรอ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0 5532 2824-6 โทรสาร 0 5532 2824-6 ต่อ 700

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/phitsanulok/web/index.html>



หมายเลขทะเบียน 4025/49

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่

1484/60

หน้าที่ 3 ของ 5 หน้า

หมายเลขตัวอย่าง

366000849003

ชื่อตัวอย่าง

น้ำแข็งหลอด ไดมอนด์

วัตถุประสงค์

ตรวจคุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยา

ลักษณะตัวอย่าง

น้ำแข็งหลอด บรรจุในถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 กิโลกรัม จำนวน 10 ถุง

ผลจาก

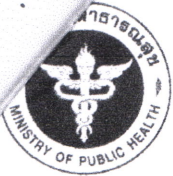
น้ำแข็งหลอด ไดมอนด์ ผลิตโดย หจก.หล่มสัก ไดมอนด์ เพียว 113 ม.5 ต.สักหลง อ.หล่มสัก

จ.เพชรบูรณ์ อย.67-2-01356-2-0002

รายการตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	วิธีตรวจวิเคราะห์
<u>คุณสมบัติทางจุลชีววิทยา</u>			
MPN Coliforms/100 มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	น้อยกว่า 2.2	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<i>E. coli</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<u>เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ</u>			
<i>Salmonella</i> spp./100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	ISO 19250 : 2010
<i>S. aureus</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000

รายงานฉบับนี้รับรองผลเฉพาะตัวอย่างที่ทำการทดสอบเท่านั้น

ห้ามนำไปคัดลอกหรือแก้ไข หรือทำสำเนาเฉพาะบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

567 หมู่ที่ 5 ตำบลหัวรอ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0 5532 2824-6 โทรสาร 0 5532 2824-6 ต่อ 700

<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/phitsanulok/web/index.html>



หมายเลขทะเบียน 4025/49

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่

1484/60

หน้าที่ 4 ของ 5 หน้า

หมายเลขตัวอย่าง

366000849004

ชื่อตัวอย่าง

น้ำแข็งหลอด ตรา ธาราทิพย์หล่มสัก

วัตถุประสงค์

ตรวจคุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยา

ลักษณะตัวอย่าง

น้ำแข็งหลอด บรรจุในถุงพลาสติก น้ำหนัก 1 กิโลกรัม จำนวน 10 ถุง

ฉลาก

น้ำแข็งหลอด ตรา ธาราทิพย์หล่มสัก ผลิตโดย โรงน้ำแข็งธาราทิพย์หล่มสัก 333 ม.3 ต.ตาลเดี่ยว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ อย.67-2-02857-6-0001

รายการตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	วิธีตรวจวิเคราะห์
<u>คุณสมบัติทางจุลชีววิทยา</u>			
MPN Coliforms/100 มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	น้อยกว่า 2.2	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<i>E. coli</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000
<u>เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ</u>			
<i>Salmonella</i> spp./100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	ISO 19250 : 2010
<i>S. aureus</i> /100 มิลลิลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000

รายงานฉบับนี้รับรองผลเฉพาะตัวอย่างที่ทำการทดสอบเท่านั้น

ห้ามนำไปคัดลอกหรือแก้ไข หรือทำสำเนาเฉพาะบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

567 หมู่ที่ 5 ตำบลหัวรอ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0 5532 2824-6 โทรสาร 0 5532 2824-6 ต่อ 700

http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/phitsanulok/web/index.html



หมายเลขทะเบียน 4025/49

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่ 1484/60

หน้าที่ 5 ของ 5 หน้า

หมายเลขตัวอย่าง 366000849005

ชื่อตัวอย่าง น้ำแข็งซอง วรดาไอซ์

วัตถุประสงค์ ตรวจคุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยา

ลักษณะตัวอย่าง น้ำแข็งซอง บรรจุในกล่องโฟม จำนวน 1 กล่อง

ผลึก น้ำแข็งซอง วรดาไอซ์ ผลิตโดย หจก.วรดา ไอซ์ 191 ม.4 ต.บึงคล้า อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์
อย.67-2-01459-2-0004

รายการตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	วิธีตรวจวิเคราะห์
คุณสมบัติทางกายภาพ			
ค่าความเป็นกรด-ด่าง	7.29	6.50 - 8.50	APHA AWWA, 2012 Part 4500-H ⁺
คุณสมบัติทางเคมี (มิลลิกรัมต่อลิตร)			
คลอรีนตกค้าง	ไม่พบ	ไม่เกิน 0.5	APHA AWWA, 2012 Part 4500-Cl
คุณสมบัติทางจุลชีววิทยา			
MPN Coliforms/100 มิลลิตร	3.6	น้อยกว่า 2.2	APHA AWWA, 2012 Part 9000
E. coli/100 มิลลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000
เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ			
Salmonella spp./100 มิลลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	ISO 19250 : 2010
S. aureus/100 มิลลิตร	ไม่พบ	ไม่พบ	APHA AWWA, 2012 Part 9000

หมายเหตุ มาตรฐานกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง

ลงชื่อ ผู้ตรวจวิเคราะห์
(นางสาวเสาวนิตย์ บุณพัฒน์ศักดิ์)
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

ลงชื่อ ผู้ตรวจวิเคราะห์
(นางสาวสุวิมล เอี่ยมบุญ)
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ

ลงชื่อ ผู้รับรองรายงาน
(นางสาวพลับพลึง เทพวิทักษณ์กิจ)
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ


รายงานฉบับนี้รับรองผลเฉพาะตัวอย่างที่ทำการทดสอบเท่านั้น

ห้ามนำไปคัดลอกหรือแก้ไข หรือทำสำเนาเฉพาะบางส่วนโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

บันทึกการตรวจสอบที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

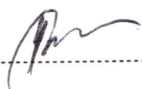
วันที่ 25 ธ.ค. 2560 เวลา 12.30 น. นาย, นาง, นางสาว หทัยพร อึ้งกลาง
นางสาวณิชา เลื่อนเกี่ยม, จอห์นชุกี มุขวิวัฒน์
 พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสอบที่
 ผลิตอาหารชื่อ น้ำดื่ม ไททรีพี
 ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาตคือ ดร.ณัฐพร ชูศรีทอง
 สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ 45/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวัดป่า อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี
 ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ 67-2-04447
 ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากน้ำบริโภค) -
 วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า HP คนงาน คน (แล้วแต่กรณี)
 ตรวจสอบเฝ้าระวัง อื่นๆ
 ครั้งที่ตรวจ: 1 / 2560

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน	หมายเหตุ
		2	1	0	ที่ได้	
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้	กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)-1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.4(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ				
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว <ดี> ไม่มีเครื่องจักร อุปกรณ์ สิ่งของชำรุด เครื่องแต่งกาย หรือของใช้ส่วนตัว <พอใช้> มี แต่จัดเก็บเป็นระเบียบ <ปรับปรุง> มี และจัดเก็บไม่เป็นระเบียบ			✓	0	
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล <ดี> ไม่มีกองขยะหรือของเสียที่เน่าเปื่อยได้ และมีภาชนะรองรับพร้อมฝาปิด มีขยะหรือสิ่งปฏิกูล <input checked="" type="checkbox"/> มีภาชนะรองรับ <input checked="" type="checkbox"/> ภาชนะรองรับมีฝาปิด <input checked="" type="checkbox"/> ขยะไม่ล้นออกนอกภาชนะ <input checked="" type="checkbox"/> มีการกำจัดขยะสม่ำเสมอ <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ส่งกลิ่นเหม็น <พอใช้> ผ่านทั้ง 4 - 5 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านน้อยกว่า 4 ข้อ		✓		0.75	

(ลงชื่อ)  (นางสาวหทัยพร อึ้งกลาง) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p><ดี> ไม่พบฝุ่นควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ <พอใช้> พบฝุ่นควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์เล็กน้อย แต่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รบกวนการทำงาน <ปรับปรุง> พบฝุ่นควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์มาก ซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ หรือรบกวนการทำงาน</p> </div>	✓			1	
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p><ดี> ไม่มีวัตถุอันตรายและสารเคมี อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อการผลิต หรือเป็นอันตรายต่อร่างกาย มีวัตถุอันตราย <พอใช้> มีการจัดเก็บเป็นสัดส่วนไม่ให้ปนเปื้อนในการผลิต และไม่ส่งกลิ่นเหม็นไปในบริเวณผลิต <ปรับปรุง> ไม่จัดเก็บ หรือมีกลิ่นสารเคมี ซึ่งอาจปนเปื้อนไปยังบริเวณผลิตได้</p> </div>	✓			1	
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p><ดี> ไม่มีคอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์ หรือสัตว์เลี้ยง มีคอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์ หรือสัตว์เลี้ยง <พอใช้> มีมาตรการป้องกันไม่ให้เข้ามาในอาคารผลิต และต้องไม่ส่งกลิ่นเหม็นมาในบริเวณผลิต <ปรับปรุง> พบสัตว์เลี้ยงเข้ามาในอาคารผลิต หรือไม่มีมาตรการป้องกัน หรือส่งกลิ่นเหม็นมาในบริเวณผลิต</p> </div>		✓		0.5	-เลี้ยง นกพิราบ , เลี้ยงปลา 94๓,
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p><ดี> บริเวณที่ตั้งอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและไม่สกปรก <พอใช้> มีน้ำขังเล็กน้อย และไม่สามารถปนเปื้อนมาในบริเวณผลิตได้ <ปรับปรุง> มีน้ำขังมากและสกปรก</p> </div>	✓			1	
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคาร เพื่อระบายน้ำทิ้ง <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p><input checked="" type="checkbox"/> ก. มีท่อหรือทางระบายน้ำ <input checked="" type="checkbox"/> ข. ไม่ชำรุด <input checked="" type="checkbox"/> ค. ไม่มีน้ำขังเอ่อล้น <input checked="" type="checkbox"/> ง. มีตะกอนตกเศษที่ปลายท่อ <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก, ข และ ค <ปรับปรุง> ไม่ผ่าน ก, ข, หรือ ค</p> </div>		✓		0.5	

(ลงชื่อ)




(นาย กิ่งกร ขจรดี)

) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.5	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา <input checked="" type="checkbox"/> อาคารมั่นคงแข็งแรง <input checked="" type="checkbox"/> พื้นง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา <input checked="" type="checkbox"/> ผืนง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา <input checked="" type="checkbox"/> เพดานง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา <input type="checkbox"/> สามารถป้องกันสัตว์และแมลง สิ่งปนเปื้อนต่อน้ำ บริโภคที่ผลิตได้ <u>พอใช้</u> <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 4 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 4 ข้อ		✓		0.5	
0.25	1.2.2 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน <input checked="" type="checkbox"/> แสงสว่างพอในบริเวณคัดเลือกภาชนะบรรจุ <input type="checkbox"/> แสงสว่างพอในบริเวณบรรจุ ? <input checked="" type="checkbox"/> แสงสว่างพอในบริเวณล้างขวด <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.25	
0.25	1.2.3 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับ การปฏิบัติงาน <input checked="" type="checkbox"/> ไม่อับชื้น <input type="checkbox"/> มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผลิตและผลิตภัณฑ์ <u>พอใช้</u> <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		0.25	
0.5	1.2.4 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น <ดี> เป็นอาคารที่ใช้ผลิตน้ำดื่มเท่านั้น หรือผลิตอาหาร ประเภทอื่นด้วย แต่ต้องมีกรกั้นเป็นสัดส่วนและมีการ ป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผลิตภัณฑ์ <พอใช้> มีการผลิตอาหารประเภทอื่นด้วย โดยไม่มีการกั้น เป็นสัดส่วน หรือไม่มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผลิตภัณฑ์ มีการใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย (เช่น ผลิตยา เครื่องสำอาง) <input type="checkbox"/> กั้นแยกผนังที่ปิดสนิท <input type="checkbox"/> เป็นสัดส่วน และต้องแยกทางเข้าออกคนละทาง <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			1	
0.5	1.2.5 บริเวณผลิตแยกจากที่อยู่อาศัย <ดี> อาคารสร้างเฉพาะเพื่อการผลิตเท่านั้น หรืออาคาร สามารถติดกับที่พักอาศัยได้โดยมีการกั้นที่ถาวร ไม่เปิดถึงกัน <พอใช้> อาคารผลิตติดกับที่พักอาศัย มีช่องทางเปิดถึงกัน และมีมาตรการป้องกันไม่ให้เปิดถึงกันได้ <ปรับปรุง> อาคารผลิตติดกับที่พักอาศัย มีช่องทางเปิดถึงกัน ไม่มีมาตรการที่ดีพอเพื่อป้องกันไม่ให้เปิดถึงกันได้ ประเมินแล้วมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในการผลิต		✓		1	

(ลงชื่อ)

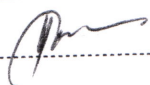


(นายทวิภา ยงรัตนพร)

ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	1.2.6 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต <input checked="" type="checkbox"/> มีการติดตั้งเครื่องมือในอาคารผลิตเท่านั้น <input checked="" type="checkbox"/> แบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วนตามสายงานผลิต <input checked="" type="checkbox"/> สะดวกในการปฏิบัติงาน <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			1	
0.25	1.2.7 อาคารผลิตมีห้องหรือบริเวณต่างๆ เป็นไปตามสายงานการผลิต จัดห้องหรือบริเวณตั้งแต่ขั้นตอน <input checked="" type="checkbox"/> ปรับคุณภาพน้ำ <input checked="" type="checkbox"/> เก็บภาชนะบรรจุก่อนล้าง <input checked="" type="checkbox"/> การล้างภาชนะบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> เก็บภาชนะบรรจุหลังล้าง <input checked="" type="checkbox"/> การบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> การเก็บ <ดี> เป็นไปตามสายงานการผลิตทุกขั้นตอน <พอใช้> โดยมากเป็นไปตามสายงานการผลิต และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน <ปรับปรุง> ส่วนมากไม่เป็นไปตามสายงานการผลิต	✓			0.5	
0.25	1.2.8 มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน <input type="checkbox"/> มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน พร้อมมีป้ายแสดงสถานะที่คงทนถาวรต่างๆ ระบุการใช้ประโยชน์ของแต่ละบริเวณ <input checked="" type="checkbox"/> พื้นที่มีวัตถุประสงค์ในการผลิตขั้นตอนใด ให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องได้ เช่น บริเวณล้างถึงสามารถมีน้ำยาล้างทำความสะอาดได้ถึง ไม่ควรพบในห้องบรรจุ เป็นต้น <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		0.25	
	1.2.9 อาคารผลิต					
0.5	(1) ห้องหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ (สะอาด, พื้นลาดเอียง, ไม่มีน้ำขัง, มีทางระบายน้ำ) <input checked="" type="checkbox"/> ก. มีห้องหรือบริเวณตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ <input type="checkbox"/> ข. สะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ค. พื้นลาดเอียง <input checked="" type="checkbox"/> ง. ไม่มีน้ำขัง <input checked="" type="checkbox"/> จ. มีทางระบายน้ำใช้การได้ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ		✓		0.5	
0.25	(2) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุใหม่ (สะอาด, พื้นแห้ง, มีชั้นหรือยกพื้น) <input checked="" type="checkbox"/> ก. มีห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุใหม่ <input type="checkbox"/> ข. สะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ค. พื้นแห้ง <input checked="" type="checkbox"/> ง. มีชั้นหรือที่วางยกสูงจากพื้น <input type="checkbox"/> จ. มีมาตรการป้องกันฝุ่นหรือสัตว์กัดแทะ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ		✓		0.25	


(ลงชื่อ)



(นาย อนุพล มุณีทอง)

) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.25	(3) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุที่ใช้แล้วก่อนล้าง (สะอาด, พื้นไม่มีน้ำขัง) <input checked="" type="checkbox"/> ก. มีห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุก่อนล้าง <input checked="" type="checkbox"/> ข. สะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ค. พื้นแห้ง ไม่มีน้ำขัง <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นอีก 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก.	✓			0.5	
0.5	(4) ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ (พื้นลาดเอียง, ไม่มีน้ำขัง, มีทางระบายน้ำ, มีการจัดการกับภาชนะที่ล้างแล้ว) <input checked="" type="checkbox"/> ก. มีห้องหรือบริเวณทำความสะอาดภาชนะบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ข. พื้นลาดเอียงสู่ทางระบายน้ำ <input checked="" type="checkbox"/> ค. สามารถระบายน้ำได้รวดเร็ว น้ำไม่ขัง เฉอะแฉะ <input checked="" type="checkbox"/> ง. มีการป้องกันการปนเปื้อนสำหรับภาชนะที่ล้างแล้วกับก่อนล้าง <input checked="" type="checkbox"/> จ. มีชั้นหรือรถเข็นสำหรับฝั่งที่สูงจากพื้น <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 2 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 2 ข้อ	✓			1	
1.0 (M)	(5) ห้องบรรจุ (5.1) ถาวร สะอาด ป้องกันสัตว์และแมลงและการปนเปื้อนได้ ไม่เป็นทางเดินผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> มีการจัดกันเป็นห้องถาวร <input checked="" type="checkbox"/> ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณอื่น <input checked="" type="checkbox"/> มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน <input checked="" type="checkbox"/> ทางระบายน้ำมีตะแกรงป้องกันสัตว์ไม่ให้เข้ามาในห้องบรรจุได้ <input type="checkbox"/> ทางเข้า-ออกสามารถป้องกันสัตว์และแมลงได้ ^{พอใช้} <input type="checkbox"/> กรณีมีช่องลำเลียงภาชนะหรือผลิตภัณฑ์ ขนาดต้อง ^{พอใช้} พอเหมาะ และต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลง หมายเหตุ: กรณีใช้ม่านพลาสติก ให้ใช้ม่านพลาสติกที่มีน้ำหนัก (เช่น ม่านที่ใช้ตามห้องเย็น) ตัดพอดีขอบล่างของประตูหรือช่องส่งของ และจัดเรียงให้ซ้อนทับกันเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เกิดช่องให้แมลงผ่านได้ <ดี> ผ่านทั้ง 6 ข้อ (5 ข้อ กรณีไม่มีช่องลำเลียง) <พอใช้> ผ่าน 5 ข้อ (4 ข้อ) <ปรับปรุง> ผ่านน้อยกว่า 5 ข้อ (3 ข้อ)		✓		1	* เน้นใช้วัสดุการปิดประตู ใช้ภาชนะทำการบรรจุ * เติมน้ำหรืออุปกรณ์ที่ไม่ ได้ของอื่นในถังออก * ดูแลของสะอาดไม่สกปรก * ท่อระบายน้ำในฝั่งแรก * หลอดไฟในรั้วฝาครอบ
0.25	(5.2) ไม่เป็นที่วางสะสมของ สิ่งอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือของเสียที่เน่าเปื่อย <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		0.25	* อุปกรณ์ที่ไม่ได้ของอื่น ไว้ในถังออก - หรือ บรรจุของที่ไม่ใช้แล้ว

(ลงชื่อ)  (นายกรังพล มุคตินอว) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.25	(5.3) พื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง มีทางระบายน้ำ <input checked="" type="checkbox"/> ลาดเอียง <input checked="" type="checkbox"/> ไม่มีน้ำขัง <input checked="" type="checkbox"/> มีทางระบายน้ำออกไปยังนอกอาคาร <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.5	
0.5	(6) ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ (สะอาด, มีชั้นหรือยกพื้น, มีระบบ FIFO, แดดไม่ส่อง) <input checked="" type="checkbox"/> มีห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ <input checked="" type="checkbox"/> สะอาด <input checked="" type="checkbox"/> มีชั้นหรือที่วางยกสูงจากพื้นเพื่อเก็บผลิตภัณฑ์ที่รอจำหน่าย <input checked="" type="checkbox"/> มีระบบ นำผลิตภัณฑ์ที่ผลิตก่อนนำไปจำหน่ายก่อน <input checked="" type="checkbox"/> อากาศถ่ายเทดี <input checked="" type="checkbox"/> ไม่มีแสงแดดส่องถึงโดยตรง <ดี> ผ่านทั้ง 6 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 4-5 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 4 ข้อ		✓		0.5	* เก็บในบริเวณ
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					20	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					14	คะแนน (...70...%)
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต						
1.0	2.1 การติดตั้ง <input checked="" type="checkbox"/> ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม <input checked="" type="checkbox"/> เป็นไปตามสายงานการผลิต <input checked="" type="checkbox"/> ง่ายต่อการปฏิบัติงาน <input checked="" type="checkbox"/> ง่ายต่อการทำความสะอาด <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ	✓			2	
2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตน้ำบริโภค อย่างน้อยต้องประกอบด้วย						
2.2.1 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ						
1.0	(1) สัมพันธ์กับแหล่งน้ำ <input checked="" type="checkbox"/> สปริง <input checked="" type="checkbox"/> ภูเขา ความเหมาะสมของระบบกรองกับน้ำดิบ Soft <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			2	
0.5	(2) สัมพันธ์กับกำลังการผลิต <input checked="" type="checkbox"/> อุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ มีประสิทธิภาพ <input checked="" type="checkbox"/> สารกรอง มีประสิทธิภาพ <input checked="" type="checkbox"/> อัตราการกรอง สัมพันธ์กับกำลังการผลิต <input checked="" type="checkbox"/> คุณภาพการกรอง สัมพันธ์กับกำลัง <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ	✓			1	
0.25	(3) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย) <input checked="" type="checkbox"/> ไม่เป็นสนิม <input checked="" type="checkbox"/> ไม่เป็นพิษ <input checked="" type="checkbox"/> ทำความสะอาดง่าย <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.5	

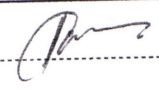
(ลงชื่อ)




(นายสุวิทย์ ขจรรัตน์)

ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2.2.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ					
0.25	(1) จำนวนเพียงพอ ความเหมาะสมเมื่อเทียบกับกำลังการผลิต <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			0.5	
0.5	(2) เหมาะสมกับการใช้งาน ล้างด้วยคน ^{ล้างด้วยเครื่องอัตโนมัติ} <input checked="" type="radio"/> ก. ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม เช่น ล้างภายใน ด้วยน้ำยาล้างจาน หากใช้ผงซักฟอกล้างภายนอกต้อง มีมาตรการป้องกันไม่ให้เข้าสู่ภายในภาชนะบรรจุ <input type="radio"/> ข. มีอุปกรณ์ชุดดูแลเหมาะสม <input checked="" type="radio"/> ค. ไม่เป็นสนิม <input checked="" type="radio"/> ง. เหมาะสมกับชนิดภาชนะบรรจุ <input checked="" type="radio"/> จ. เหมาะสมกับปริมาณภาชนะบรรจุ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ ล้างด้วยเครื่องอัตโนมัติ <input type="radio"/> ก. ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม <input type="radio"/> ข. ไม่เป็นสนิม <input type="radio"/> ค. เหมาะสมกับชนิดภาชนะบรรจุ <input type="radio"/> ง. มีการศึกษาวิธีการใช้ที่ถูกต้อง <input type="radio"/> จ. มีคู่มือปฏิบัติงาน <input type="radio"/> ฉ. แรงดันน้ำเพียงพอฉีดล้างได้อย่างทั่วถึงมีประสิทธิภาพ <ดี> ผ่านทั้ง 6 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ		✓		0.5	- ภาชนะล้างมือภายในตัว ด้วย น้ำยาล้างจานหรือสบู่ ล้างมือ ภาชนะล้างมือ น้ำยาล้าง - ภาชนะบรรจุใช้สารเคมีฉีดถูกล้าง ในถังแยกต่างหาก
	2.2.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ					
0.25	(1) ครบถ้วนตามขนาดบรรจุ ความครบถ้วนเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ที่ผลิต เช่น ถึง 20 ลิตร มีหัวบรรจุที่เหมาะสม, ขนาดขนาดต่างๆ มี หัวบรรจุที่เหมาะสม, แก้วพลาสติกมีเครื่องบรรจุที่เหมาะสม <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			0.5	* บรรจุด้วยน้ำดื่ม
0.5	(2) วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย	✓			1	
0.5	2.2.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึกสัมพันธ์กับ เครื่องบรรจุ ความเหมาะสมเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์ <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			1	
0.75	2.2.5 โตะหรือแท่นบรรจุทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับขนาดบรรจุ <input checked="" type="radio"/> ก. สูงไม่น้อยกว่า 60 ซม. กรณีถึง 20 ลิตรสูงไม่น้อยกว่า 20-30 ซม. <input checked="" type="radio"/> ข. ไม่เป็นสนิม <input checked="" type="radio"/> ค. ทำความสะอาดง่าย <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน ข้อ ก. และข้ออื่นอีก 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก.	✓			1.5	

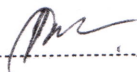
(ลงชื่อ)  (นายณัฐพล มุสิกโท) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2.2.6 ท่อส่งน้ำ					
0.5	(1) เป็นท่อพีวีซี (PVC) หรือวัสดุอื่นที่ คุณภาพเท่าเทียมกัน <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> <ดี> ท่อส่งน้ำเป็นท่อ PVC หรือท่อชนิดอื่นที่ไม่เกิดสนิม <ปรับปรุง> ท่อที่เกิดสนิมได้ เช่น ท่อเหล็ก </div>	✓			1	
0.5	(2) ข้อต่อ วาล์ว น๊อต (ถ้ามี) ทำความสะอาดง่าย <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> <input checked="" type="checkbox"/> ท่อน้ำไม่มีมูหรือปลายตันสะสมสิ่งสกปรก <input checked="" type="checkbox"/> มีข้อต่อ วาล์ว น๊อต แต่ออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาด <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ </div>	✓			1	
0.25	(3) อยู่กับที่ <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> <ดี> อยู่กับที่ <ปรับปรุง> ไม่อยู่กับที่ </div>	✓			0.5	
	2.2.7 ถังหรือบ่อพักน้ำ					
0.5	(1) มีฝาปิด รอยเชื่อมต่อฝาและถังเรียบ <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> <input type="checkbox"/> ก. อยู่ในสภาพดี * เหนียว 6 ถัง มีลิ้น <input type="checkbox"/> ข. มีฝารอบปิดสนิท เป็น รั้ว มีลิ้น 1 ชุด ทำการ <input type="checkbox"/> ค. รอยเชื่อมต่อของฝาและถังเรียบ ไม่ มี ลิ้น ปิด <input type="checkbox"/> ง. ไม่สะสมสิ่งสกปรก <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก., ข. และ ค. <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก., ข. และ ค. </div>		✓		0.5	
0.25	(2) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย) <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> <input checked="" type="checkbox"/> พื้นผิวภายในไม่เป็นสนิม <input checked="" type="checkbox"/> พื้นผิวภายในไม่เป็นพิษ <input checked="" type="checkbox"/> ทำความสะอาดง่าย <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ </div>		✓		0.25	
	2.3 การล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และเก็บรักษา					
0.5	2.3.1 ทำความสะอาด และ/หรือฆ่าเชื้ออุปกรณ์ การผลิตอย่างถูกต้องเหมาะสม (ล้างย้อน, ล้างไส้กรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ) <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> <input checked="" type="checkbox"/> อุปกรณ์อยู่ในสภาพดี <input type="checkbox"/> อุปกรณ์อยู่ในสภาพสะอาด <input checked="" type="checkbox"/> เครื่องกรองแอนทราไซต์/แมงกานีส ล้างย้อน 5 นาที ทุกครั้ง <input checked="" type="checkbox"/> เครื่องกรองคาร์บอน ล้างย้อน 5 นาที ทุกครั้ง <input type="checkbox"/> เครื่องกรองเรซิน ล้างย้อน 10 นาที ทุกครั้ง (5 นาที) <input checked="" type="checkbox"/> ล้างไส้กรองด้วยน้ำ ผึ่งแห้ง แล้วแช่คลอรีน 100 พีพีเอ็ม 20 นาที (สุราซัก) <input checked="" type="checkbox"/> หลอดยูวี เปลี่ยนทุก 8,000 - 10,000 ชม. หรือตามผู้ผลิตกำหนด (เมื่อไม่) <input checked="" type="checkbox"/> แทงก์บรรจุด้วยสารฆ่าเชื้อ <ดี> ผ่าน 7-8 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 6 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 6 ข้อ </div>		✓		0.5	* 11-in-20ms back wash 9-in-15-in Mn → resin และเพิ่ม 10-in-15 back wash resin

(ลงชื่อ)  (นาย ก. พล ข. พล) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	2.3.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของ การล้างฆ่าเชื้อ (pH, ความกระด้าง, swab test) <input type="checkbox"/> ใช้ชุดทดสอบคลอรีน ตรวจสอบสารกรองคาร์บอน <input type="checkbox"/> ใช้ชุดทดสอบความกระด้าง ตรวจสอบสารกรองเรซิน <input type="checkbox"/> ใช้ชุดทดสอบ pH <input checked="" type="checkbox"/> ใช้ชุดทดสอบ swab test <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2-3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.5	
0.5	2.3.3 เก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิตที่ทำความสะอาดแล้วในสภาพที่เหมาะสม <input type="checkbox"/> มีบริเวณเก็บอุปกรณ์ผลิตที่ทำความสะอาดแล้วโดยเฉพาะ <input checked="" type="checkbox"/> เก็บในสภาพเหมาะสม <input type="checkbox"/> มีการป้องกันการปนเปื้อนก่อนใช้งาน <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.5	
1.0	2.4 การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิต (เครื่องกรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ) <input type="checkbox"/> มีการล้างไส้กรองโยสังเคราะห์ และ/หรือไส้กรอง เซรามิก สัปดาห์ละ 1 ครั้ง (2 ถัง/วัน/ครั้ง) <input type="checkbox"/> หลอดยูวี เปลี่ยนทุก 8,000 - 10,000 ชม. หรือตามผู้ผลิต กำหนด , เมื่อไปวัน <input type="checkbox"/> มีแผนบำรุงรักษา <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1	* แผนงานใช้สารเคมีคือ เบโซรอนโซลิวชั่น
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					20	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					16.25	คะแนน (...81-25%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
3. แหล่งน้ำ การปรับคุณภาพน้ำ และการควบคุมคุณภาพมาตรฐาน						
1.0	3.1 แหล่งน้ำดิบ <ดี> น้ำประปา (ภูมิภาค) <พอใช้> น้ำบาดาลบ่อลึก/บาดาลหมู่บ้าน/ประปาหมู่บ้าน หรือแหล่งน้ำอื่นๆที่มีการปรับคุณภาพน้ำดิบที่เหมาะสม <ปรับปรุง> อื่นๆ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง น้ำฝน น้ำลำธาร		✓		2	
0.5	3.2 การตรวจคุณภาพมาตรฐาน <ดี> มีผลวิเคราะห์ปีละครั้งหรือทุกครั้งที่เปลี่ยนแหล่งน้ำ <พอใช้> มีผลวิเคราะห์ 2 - 3 ปี ครั้ง <ปรับปรุง> ไม่มีผลวิเคราะห์ หรือ มีผลวิเคราะห์เกิน 3 ปี หรือ ไม่มีผลวิเคราะห์ในกรณีเปลี่ยนแหล่งน้ำ			✓	0	
2.25	3.3 การปรับสภาพน้ำเบื้องต้น <input checked="" type="checkbox"/> มีการเติมคลอรีน <input checked="" type="checkbox"/> แกว่งสารส้ม <input checked="" type="checkbox"/> ตรวจ pH ก่อนปรับ pH <input checked="" type="checkbox"/> มีบ่อพักน้ำให้ตกตะกอน <ดี> ผ่าน 2-3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		4.5	

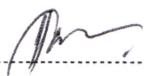
(ลงชื่อ)



(นายทวิพล ชูรสักทอง)


ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	4.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง 4.3.1 มีการคัดแยกก่อนล้าง <input checked="" type="checkbox"/> ตรวจสอบสภาพภายนอก <input checked="" type="checkbox"/> ตรวจสอบสภาพภายใน <input checked="" type="checkbox"/> ตรวจสอบสภาพฉลาก <input checked="" type="checkbox"/> มีการคัดแยกหากมีภาชนะบกพร่อง <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ	✓			1	
1.0	4.3.2 วิธีการล้างและฆ่าเชื้อ <input checked="" type="checkbox"/> ใช้น้ำยาทำความสะอาดล้างทำความสะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ใช้เรซินทำความสะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ฆ่าเชื้อด้วยสารฆ่าเชื้อ <input checked="" type="checkbox"/> ทำความสะอาดด้านนอกและฝา ก่อนด้านใน <input checked="" type="checkbox"/> ถังที่มีตะไคร่ เทคลอรีน 10% 50 – 100 มล. เขย่า 15 วินาที เทออกแล้วใช้แปรงขัด ล้างน้ำสะอาด ตั้งทิ้งไว้ 1 วัน แล้ว จึงล้างแบบถังสกรปรกน้อย <ดี> ผ่าน 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1	
0.5	4.4 การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของ ภาชนะบรรจุ <ดี> มีการใช้ชุดทดสอบตรวจสอบ <ปรับปรุง> ไม่มีการใช้ชุดทดสอบตรวจสอบ			✓	0	
1.0	4.5 ภาชนะบรรจุที่ผ่านการล้างทำความสะอาด (การจัดการ, การเก็บรักษา) <input checked="" type="checkbox"/> ก. ภาชนะบรรจุและฝากล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ข. นำไปบรรจุและปิดฝาทันทีหรือมีการป้องกันการ ปนเปื้อนก่อนบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ค. ตรวจสอบทำความสะอาดก่อนใช้ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และ ข. <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. และ ข.	✓			2	
0.5	4.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ใช้มือจับบริเวณปากภาชนะบรรจุหลังจากการล้าง <input checked="" type="checkbox"/> ไม่นำสิ่งแปลกปลอมสัมผัสด้านในภาชนะบรรจุหลังจาก การล้าง <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			1	๗ ข้อ ๕ ข้อ
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					10	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					6	คะแนน (..... 60 %)

(ลงชื่อ)  (นางสาว พศพร พงษ์พานิช) ผู้ชออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
5. สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ						
0.5	5.1 ชนิดของสารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (ชื่อสารที่ใช้, การจัดเก็บ) <input type="checkbox"/> ขวดใหม่กักด้วยน้ำที่รอบบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ฝาใหม่แช่ด้วยคลอรีน 100 พีพีเอ็ม <input type="checkbox"/> ฝาเก่าใช้น้ำยาล้างจานล้างแล้วแช่คลอรีน นอโโ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.5	
0.5	5.2 มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง (ปริมาณสารที่ใช้, ปริมาณน้ำ, เวลาสัมผัส) <input type="checkbox"/> ความเข้มข้น <input checked="" type="checkbox"/> ปริมาณน้ำที่ใช้ <input type="checkbox"/> ระยะเวลาที่สัมผัส <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2	✓			1	
0.5	5.3 การใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (วิธีการ) <input checked="" type="checkbox"/> มีเอกสารประกอบหรือคู่มือการใช้ <input checked="" type="checkbox"/> สอบถามคนงาน พบมีการใช้สอดคล้องกับข้อ 5.2 <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		0.5	
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					3	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					2	คะแนน (..... 66.6%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
6. การบรรจุ						
1.0	6.1 ผลิต บรรจุ และปิดฝาหรือปิดผนึกทันที <u>กรณีผลิตและบรรจุทันที</u> <ดี> ผลิต บรรจุ และปิดฝาหรือปิดผนึกทันที <u>กรณีผลิต แต่ไม่บรรจุทันที</u> <input type="checkbox"/> ก. บรรจุในถังเก็บน้ำที่สะอาด <input type="checkbox"/> ข. มีฝาปิดมิดชิด <input type="checkbox"/> ค. มีการฆ่าเชื้อก่อนบรรจุ <input type="checkbox"/> ง. มีมาตรการที่จุดพักน้ำนิ่งไม่เป็นแหล่งสะสมและเพิ่ม จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน ข้อ ก., ข. และ ค. <ปรับปรุง> ไม่ผ่าน ข้อ ก., ข. และ ค.		✓		2	
1.0 (M)	6.2 บรรจุในห้องบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> บรรจุในห้องบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> บรรจุบนโต๊ะหรือแท่น <input checked="" type="checkbox"/> การบรรจุเหมาะสมกับทุกขนาดบรรจุที่ขอ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			2	

(ลงชื่อ)

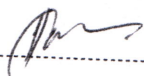


(นายณัฐพล นุรักษ์ทอง)

) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.0	6.3 บรรจุด้วยเครื่อง และ/หรืออุปกรณ์การบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> มีประสิทธิภาพ <input checked="" type="checkbox"/> สะอาด <input checked="" type="checkbox"/> เหมาะสมกับขนาดภาชนะ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			2	
1.0	6.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง <input checked="" type="checkbox"/> บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง <input checked="" type="checkbox"/> ไม่มีการใช้สายยาง <input checked="" type="checkbox"/> ระยะหัวก๊อกถึงภาชนะไม่ห่างจนปนเปื้อน <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			2	
1.0	6.5 มือผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับปากขวด ขณะทำการบรรจุและปิดฝืนึก <input checked="" type="checkbox"/> มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุขณะทำการบรรจุและปิดฝืนึก <ปรับปรุง> มือสัมผัสปากภาชนะบรรจุขณะทำการบรรจุและปิดฝืนึก	✓			2	
0.5	6.6 การตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> มีการตรวจสอบสภาพภายนอก <input checked="" type="checkbox"/> มีการตรวจสอบความครบถ้วนของฉลาก <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง			✓	6	* ตรวจที่ ใช้ สกรีน ขนาดขวด ใน ๕๐๐ มล มี ๑๐๖ คน ตรวจ
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					11	คะแนน
คะแนนที่ได้รับรวม =					10	คะแนน (...๑๐...๑1%)
7. การสุขาภิบาล						
0.5	7.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่ำเสมอ <input type="checkbox"/> มีการทำความสะอาดผนังอาคารผลิต <input type="checkbox"/> มีการทำความสะอาด เพดานอาคารผลิต <input checked="" type="checkbox"/> มีการทำความสะอาดพื้นอาคารผลิต <input checked="" type="checkbox"/> ล้างทำความสะอาดพื้นห้องบรรจุก่อนทำการบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ล้างทำความสะอาดพื้นห้องบรรจุหลังทำการบรรจุ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3-4 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ		✓		0.5	
0.5	7.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอย พร้อมฝาปิด <input checked="" type="checkbox"/> มีถังขยะ <input checked="" type="checkbox"/> ถังขยะมีฝาปิด <input checked="" type="checkbox"/> มีการแยกถังขยะเปียกขยะแห้ง <input checked="" type="checkbox"/> มีการกำจัดขยะถูกหลักสุขาภิบาล <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ		✓		0.5	

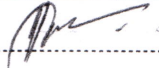
(ลงชื่อ)



(นาย กิ่งพล ขุนศรีทอง)

) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	7.3 น้ำที่ใช้ภายในอาคารผลิตเป็นน้ำที่สะอาด <ดี> น้ำประปาภูมิภาค <พอใช้> น้ำประปาหมู่บ้าน น้ำบาดาล น้ำฝน ที่มีการปรับคุณภาพน้ำ <ปรับปรุง> น้ำประปาหมู่บ้าน น้ำบาดาล น้ำฝน ไม่มีการปรับคุณภาพน้ำ	✓			1	
0.5	7.4 มีทางระบายน้ำที่เหมาะสม <input checked="" type="checkbox"/> มีทางระบายน้ำทิ้ง <input checked="" type="checkbox"/> ไม่อุดตัน <input checked="" type="checkbox"/> ทำความสะอาดง่าย <input checked="" type="checkbox"/> หากมีฝาปิดต้องเป็นตะแกรงแบบโปร่งมองเห็นพื้นรางระบายน้ำ <ดี> ผ่าน 3-4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			1	
0.5	7.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม (สะอาด, เพียงพอ, อุปกรณ์ล้างมือครบถ้วน, ใช้งานได้, ไม่เปิดสู่บริเวณผลิต) <input checked="" type="checkbox"/> แยกจากอาคารผลิต <input checked="" type="checkbox"/> ไม่เปิดสู่บริเวณผลิต <input checked="" type="checkbox"/> เพียงพอ <input checked="" type="checkbox"/> สภาพไม่ชำรุด <input checked="" type="checkbox"/> สะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ส่งกลิ่นน่ารังเกียจ <input checked="" type="checkbox"/> มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม <input checked="" type="checkbox"/> มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ <input checked="" type="checkbox"/> มีอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เช่น กระดาษชำระ ผ้าเช็ดมือ <ดี> ผ่าน 8-9 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 6-7 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 7 ข้อ		✓		6.5	
	7.6 มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	7.6.1 ตำแหน่งเหมาะสม (หน้าห้องบรรจุ) <ดี> มีอ่างล้างมือหน้าห้องบรรจุ <พอใช้> มีอ่างล้างมือในห้องบรรจุ แต่ต้องมีระยะห่างจากบริเวณปฏิบัติงานพอสมควร <ปรับปรุง> ไม่มีอ่างล้างมือหน้าห้องบรรจุ หรือมีติดตั้งแต่อยู่ก่อนบริเวณดังกล่าว	✓			1	* 1-2 ข้อ ใน 9 ข้อ
0.5	7.6.2 มีสบู่/น้ำยาฆ่าเชื้อโรค <ดี> มีอย่างน้อยหนึ่ง <ปรับปรุง> ไม่มีอย่างน้อยหนึ่ง			✓	0	
0.25	7.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน เกณฑ์จำนวนอ่างล้างมือ - พนักงานไม่เกิน 15 คน: อ่างล้างมือ 1 - พนักงานไม่เกิน 40 คน: อ่างล้างมือ 2 - พนักงานไม่เกิน 80 คน: อ่างล้างมือ 3 - พนักงานเพิ่มทุกๆ 50 คน: เพิ่มทีละ 1 <ดี> เป็นไปตามเกณฑ์ทั้งหมด <ปรับปรุง> ไม่เป็นไปตามเกณฑ์	✓			0.5	

(ลงชื่อ)  (นางสาวพัชราภรณ์ ภูผาดี) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.25	7.6.4 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ชำรุด <input checked="" type="checkbox"/> สะอาด <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
1.0	7.7 มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต <input type="checkbox"/> มีแผนจัดการแมลง สัตว์ที่นำพาหะโรค <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการตามที่แผนกำหนด <input type="checkbox"/> มีไฟดักแมลง/ตาข่ายดักนก/วางกับดักหนู (มี ๑๐๐ มม. x ๑๕๐ มม. x ๑๕ ซม.) <input type="checkbox"/> มีมุ้งลวดหรือติดตั้งม่านพลาสติกบริเวณทางเข้า-ออก หรือหน้าต่าง (มี ตะขุ รั้ว ๑ นิ้ว พว. ๒๕๐๐ ก) <input checked="" type="checkbox"/> มีบันทึกการปฏิบัติงาน <ดี> ผ่าน 4 - 5 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 - 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1	* ใน เครื่องกรองน้ำ ๒๐๐ ลิตร เพิ่มตะขุ
หัวข้อที่ 7 คะแนนรวม =					10	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					6	คะแนน (..... 6๐.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
8. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน						
1.0	8.1 ไม่เป็นโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลและผ่านการตรวจสอบสุขภาพ <input checked="" type="checkbox"/> ไม่เป็นหวัด ไอ จาม <input checked="" type="checkbox"/> ไม่มีบาดแผล <input checked="" type="checkbox"/> มีใบรับรองแพทย์ว่าปลอดโรคตามกฎกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย ตีดยาเสพติด พิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง และโรคผิวหนังอันน่ารังเกียจ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓	๑ ๑	1	
0.25	8.2 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด (ถ้ามี) <input checked="" type="checkbox"/> สวมเสื้อผ้าสะอาด <input checked="" type="checkbox"/> สวมเสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน <input checked="" type="checkbox"/> อุปกรณ์ที่สวมใส่เฉพาะบริเวณผลิตเท่านั้น <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.5	
0.125	8.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ <ดี> ไม่สวมใส่เครื่องประดับ <ปรับปรุง> พบการสวมใส่เครื่องประดับ	✓			0.25	

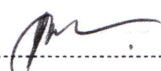
(ลงชื่อ)

(นางสาว พอล ขุนพิทักษ์)

ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.125	8.4 มือและเล็บสะอาด <input type="checkbox"/> มือสะอาด <input type="checkbox"/> เล็บสะอาด <input type="checkbox"/> เล็บตัดสั้น <input type="checkbox"/> ไม่ทาสีเล็บ <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 - 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.25	
0.25	8.5 ล้างและฆ่าเชื้อมือก่อนเข้าห้องบรรจุ <input checked="" type="checkbox"/> ล้างมือก่อนเข้าห้องบรรจุทุกครั้ง <input checked="" type="checkbox"/> ใช้น้ำฆ่าเชื้อที่มือก่อนเข้าห้องบรรจุทุกครั้ง <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	ฆ่าเชื้อมือ ไม่ได้ใช้
0.25	8.6 สวมหมวก/ตาข่าย หรือผ้าคลุมผม <ดี> มีการสวมหมวก/ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม <ปรับปรุง> ไม่มีการสวมหมวก/ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม	✓			0.5	
0.25	8.7 มีผ้าปิดปาก <ดี> มีการใช้ผ้าปิดปาก โดยเฉพาะในห้องบรรจุ <ปรับปรุง> ไม่มีการใช้ผ้าปิดปากในห้องบรรจุ			✓	0	
0.25	8.8 มีรองเท้าที่ใช้ในห้องบรรจุคนละคู่กับรองเท้าภายนอก <input checked="" type="checkbox"/> เปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าบริเวณผลิต <input checked="" type="checkbox"/> ไม่สวมรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตออกไปยังภายนอก <input checked="" type="checkbox"/> จุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนกรณีที่เป็น <ดี> ผ่าน 2-3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ	✓			0.5	
1.0	8.9 ไม่บริโภคอาหาร สบู่หรือกระทู้หรือกระทำการที่น่า รังเกียจอื่น ๆ <input checked="" type="checkbox"/> ไม่พบอาหาร หรือการบริโภคอาหารภายในบริเวณผลิต <input checked="" type="checkbox"/> ไม่สบู่หรือภายในบริเวณผลิต <input checked="" type="checkbox"/> ไม่พบการกระทำที่น่ารังเกียจอื่น ๆ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			2	
0.5	8.10 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะ ตามความเหมาะสม <input checked="" type="checkbox"/> มีบันทึกฝึกอบรมคนงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง <input checked="" type="checkbox"/> มีการติดป้ายแสดงค่าเตือนหรือคำแนะนำด้านสุขลักษณะ <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
หัวข้อที่ 8 คะแนนรวม =					8	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					5	คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ)



(นายสุพล ยุทธภักดิ์)

ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
9. บันทึกลงและรายงาน						
0.5	9.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งที่ใช้ในการผลิต <input checked="" type="checkbox"/> มีบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์น้ำดิบ ด้านกายภาพและเคมี <input checked="" type="checkbox"/> เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
0.5	9.2 สภาพการทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิต <input checked="" type="checkbox"/> มีบันทึกสภาพการทำงาน of เครื่องมือ เครื่องจักร และ อุปกรณ์การผลิต <input checked="" type="checkbox"/> เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
0.5	9.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางด้าน กายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ <input checked="" type="checkbox"/> ก. มีผลวิเคราะห์ทางด้านกายภาพ <input checked="" type="checkbox"/> ข. มีผลวิเคราะห์ทางด้านเคมี <input checked="" type="checkbox"/> ค. มีผลวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ <input checked="" type="checkbox"/> ง. เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน ข้อ ค. และ ง. <ปรับปรุง> ไม่ผ่าน ข้อ ค. และ ง.		✓		0.5	ผลวิเคราะห์ประจำปี มีผลวิเคราะห์ผ่าน 2 ปี 57
0.5	9.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ <input checked="" type="checkbox"/> มีบันทึกชื่ออาหาร ขนาดบรรจุ และปริมาณการผลิต <input checked="" type="checkbox"/> เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
หัวข้อที่ 9 คะแนนรวม =					4	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =					0.5	คะแนน (..... 12.5 %)

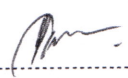
สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = 69.5 คะแนน (69.5%)

2. ผ่านเกณฑ์ ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้ หัวข้อที่ 1 หัวข้อที่ 2 หัวข้อที่ 3 หัวข้อที่ 4 หัวข้อที่ 5 หัวข้อที่ 6 หัวข้อที่ 7 หัวข้อที่ 8 หัวข้อที่ 9 พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องห้องบรรจุ (ข้อ 1.2.9 (5.1)) พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องการบรรจุ (ข้อ 6.2) พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่

(ลงชื่อ)



(นายหญิงพล มุณีภักดิ์)

ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน ไล่เกณฑ์เกณฑ์การตรวจประเมินตาม วิชา กิจการตรวจสอบบัญชี
ระดับต้น ระดับกลาง ระดับสูง ระดับดีมาก ๓.๑ (50) ข้อข้อที่ 9 หนักและเบาตาม
และข้อ = แทนที่ได้ (รวมทุกข้อ) ๑.๕ คะแนน คิดเป็น ๑.๕ % ไล่เกณฑ์เกณฑ์การตรวจประเมิน

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

จุดแข็ง

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

อื่นๆ (ระบุ) ไล่เกณฑ์เกณฑ์การตรวจประเมินตาม วิชา กิจการตรวจสอบบัญชี
ไล่เกณฑ์เกณฑ์การตรวจประเมินในครั้งต่อไป

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย
หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(นายวิจิตร วัฒนทอง)

(ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่