บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

วันที่ 25 ส.ค.2560 เวลา 12.30 น. ~~นาย~~, ~~นาง~~, นางสาว ชลธิชา สมสกุล
นายปฏิภาณ เกื้อนเกี้ยม, นางสาวนฤมล บุญรอด
พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหารชื่อ น้ำดื่ม ไทยทิพย์
ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาตคือ นางสาว ชลธิชา สมสกุล
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ 45/1 หมู่ที่ 9 ตำบลวังน้ำ อำเภอแม่พริก จังหวัดลำพูน

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ 67-2-04447
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากน้ำบริโภคฯ) -

วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ❍ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า ..... HP คนงาน ..... คน (แล้วแต่กรณี)
☑ ตรวจเฝ้าระวัง ❍ อื่นๆ .....

ครั้งที่ตรวจ: 1/2560

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้	กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)–1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค 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 Ø มีภาชนะรองรับ ⊗ ภาชนะรองรับมีฝาปิด Ø ขยะไม่ล้นออกนอกภาชนะ Ø มีการกำจัดขยะสม่ำเสมอ Ø ไม่ส่งกลิ่นเหม็น <พอใช้> ผ่านทั้ง 4 - 5 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านน้อยกว่า 4 ข้อ		✓		0.75	

(ลงชื่อ) ..... (นายปฏิภาณ บุญรอด) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ <ดี> ไม่พบฝุ่นควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ <พอใช้> พบฝุ่นควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์เล็กน้อย แต่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รบกวนการทำงาน <ปรับปรุง> พบฝุ่นควันหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์มาก ซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ หรือรบกวนการทำงาน	✓			1	
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย <ดี> ไม่มีวัตถุอันตรายและสารเคมี อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อการผลิต หรือเป็นอันตรายต่อร่างกาย <u>มีวัตถุอันตราย</u> <พอใช้> มีการจัดเก็บเป็นสัดส่วนไม่ให้ปนเปื้อนในการผลิต และไม่ส่งกลิ่นเหม็นไปในบริเวณผลิต <ปรับปรุง> ไม่จัดเก็บ หรือมีกลิ่นสารเคมี ซึ่งอาจปนเปื้อนไปยังบริเวณผลิตได้	✓			1	
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์ <ดี> <u>ไม่มี</u>คอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์ หรือสัตว์เลี้ยง <u>มีคอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์ หรือสัตว์เลี้ยง</u> <พอใช้> มีมาตรการป้องกันไม่ให้เข้ามาในอาคารผลิต และต้องไม่ส่งกลิ่นเหม็นมาในบริเวณผลิต <ปรับปรุง> พบสัตว์เลี้ยงเข้ามาในอาคารผลิต <u>หรือ</u>ไม่มีมาตรการป้องกัน <u>หรือ</u>ส่งกลิ่นเหม็นมาในบริเวณผลิต		✓		0.5	-เลี้ยงนกในกรง , เลี้ยงปลาในบ่อ,
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก <ดี> บริเวณที่ตั้งอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและไม่สกปรก <พอใช้> มีน้ำขังเล็กน้อย และไม่สามารถปนเปื้อนมาในบริเวณผลิตได้ <ปรับปรุง> มีน้ำขังมากและสกปรก	✓			1	
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง ✓ ก. มีท่อหรือทางระบายน้ำ ✓ ข. ไม่ชำรุด ✓ ค. ไม่มีน้ำขังเอ่อล้น ⊗ ง. มีตะแกรงดักเศษที่ปลายท่อ <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก, ข และ ค <ปรับปรุง> ไม่ผ่าน ก, ข, หรือ ค		✓		0.5	

(ลงชื่อ) ..... (นาย ณัฐวัฒน์ พูนสิทธา) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.5	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ☑ อาคารมั่นคงแข็งแรง ☑ พื้นง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ☑ ผนังง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ☑ เพดานง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ○ สามารถป้องกันสัตว์และแมลง สิ่งปนเปื้อนต่อน้ำบริโภคที่ผลิตได้ พอใช้ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 4 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 4 ข้อ		✓		0.5	
0.25	1.2.2 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ☑ แสงสว่างพอในบริเวณคัดเลือกภาชนะบรรจุ ○ แสงสว่างพอในบริเวณบรรจุ ? ☑ แสงสว่างพอในบริเวณล้างขวด <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.25	
0.25	1.2.3 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ☑ ไม่อับชื้น ○ มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผลิตและผลิตภัณฑ์ พอใช้ <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ	✓	✓		0.25	
0.5	1.2.4 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น <ดี> เป็นอาคารที่ใช้ผลิตน้ำดื่มเท่านั้น หรือผลิตอาหารประเภทอื่นด้วย แต่ต้องมีการกั้นเป็นสัดส่วนและมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผลิตภัณฑ์ <พอใช้> มีการผลิตอาหารประเภทอื่นด้วย โดยไม่มีการกั้นเป็นสัดส่วน หรือไม่มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผลิตภัณฑ์ มีการใช้ประโยชน์อย่างอื่นด้วย (เช่น ผลิตยา เครื่องสำอาง) ○ กั้นแยกผนังทึบปิดสนิท ○ เป็นสัดส่วน และต้องแยกทางเข้าออกคนละทาง <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			1	
0.5	1.2.5 บริเวณผลิตแยกจากที่อยู่อาศัย <ดี> อาคารสร้างเฉพาะเพื่อการผลิตเท่านั้น หรืออาคารสามารถติดกับที่พักอาศัยได้โดยมีการกั้นที่ถาวร ไม่เปิดถึงกัน <พอใช้> อาคารผลิตติดกับที่พักอาศัย มีช่องทางเปิดถึงกัน และมีมาตรการป้องกันไม่ให้เปิดถึงกันได้ <ปรับปรุง> อาคารผลิตติดกับที่พักอาศัย มีช่องทางเปิดถึงกัน ไม่มีมาตรการที่ดีพอเพื่อป้องกันไม่ให้เปิดถึงกันได้ ประเมินแล้วมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในการผลิต	✓			1	

(ลงชื่อ) ..... (นายกฤษณ ยุรกาญจน์) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	1.2.6 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต ☑ มีการติดตั้งเครื่องมือในอาคารผลิตเท่านั้น ☑ แบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วนตามสายงานผลิต ☑ สะดวกในการปฏิบัติงาน <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			1	
0.25	1.2.7 อาคารผลิตมีห้องหรือบริเวณต่างๆ เป็นไปตามสายงานการผลิต จัดห้องหรือบริเวณตั้งแต่ขั้นตอน ☑ ปรับคุณภาพน้ำ ☑ เก็บภาชนะบรรจุก่อนล้าง ☑ การล้างภาชนะบรรจุ ☑ เก็บภาชนะบรรจุหลังล้าง ☑ การบรรจุ ☑ การเก็บ <ดี> เป็นไปตามสายงานการผลิตทุกขั้นตอน <พอใช้> โดยมากเป็นไปตามสายงานการผลิต และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน <ปรับปรุง> ส่วนมากไม่เป็นไปตามสายงานการผลิต	✓			0.5	
0.25	1.2.8 มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน ○ มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน พร้อมมีป้ายแสดงสถานะที่คงทนถาวรต่างๆ ระบุการใช้ประโยชน์ของแต่ละบริเวณ ☑ พื้นที่มีวัตถุประสงค์ในการผลิตขั้นตอนใด ให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องได้ เช่น บริเวณล้างถังสามารถมีน้ำยาล้างทำความสะอาดถัง 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) ☑ ก. มีห้องหรือบริเวณตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ ○ ข. สะอาด พอใช้ ☑ ค. พื้นลาดเอียง ☑ ง. ไม่มีน้ำขัง ☑ จ. มีทางระบายน้ำใช้การได้ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือ ผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ		✓		0.5	
0.25	(2) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุใหม่ (สะอาด, พื้นแห้ง, มีชั้นหรือยกพื้น) ☑ ก. มีห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุใหม่ ○ ข. สะอาด พอใช้ ☑ ค. พื้นแห้ง ⊗ ง. มีชั้นหรือที่วางยกสูงจากพื้น ○ จ. มีมาตรการป้องกันฝุ่นหรือสัตว์กัดแทะ พอใช้ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือ ผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ		✓		0.25	

(ลงชื่อ) ..... (นาย ณัฐพล บุรโณ) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.25	(3) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุที่ใช้แล้วก่อนล้าง (สะอาด, พื้นไม่มีน้ำขัง) Ø ก. มีห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุก่อนล้าง Ø ข. สะอาด Ø 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) Ø ก. มีห้องหรือบริเวณทำความสะอาดภาชนะบรรจุ Ø ข. พื้นลาดเอียงสู่ทางระบายน้ำ Ø ค. สามารถระบายน้ำได้รวดเร็ว น้ำไม่ขัง เฉอะแฉะ Ø ง. มีการป้องกันการปนเปื้อนสำหรับภาชนะที่ล้างแล้วกับก่อนล้าง Ø จ. มีชั้นหรือรถเข็นสำหรับผึ่งที่สูงจากพื้น <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 2 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 2 ข้อ	✓			1	
	(5) ห้องบรรจุ					
1.0 (M)	(5.1) ถาวร สะอาด ป้องกันสัตว์และแมลงและการปนเปื้อนได้ ไม่เป็นทางเดินผ่าน Ø มีการจัดกั้นเป็นห้องถาวร Ø ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณอื่น Ø มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน Ø ทางระบายน้ำมีตะแกรงป้องกันสัตว์ไม่ให้เข้ามาในห้องบรรจุได้ O ทางเข้า-ออกสามารถป้องกันสัตว์และแมลงได้ พอใช้ O 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 ข้อฯ) <ปรับปรุง> ผ่านน้อยกว่า 5 ข้อ (3 ข้อฯ)		✓		1	* เน้นเรื่องการปิดประตู เมื่อมีการทำงาน * เครื่องอุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องในห้องออก * ดูแลพื้นให้สะอาดเป็นประจำ * ทางระบายน้ำในมีตะแกรง * หมอดไฟในห้องครบ
0.25	(5.2) ไม่เป็นที่วางสะสมของสิ่งอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบรรจุ Ø ไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบรรจุ Ø ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือของเสียที่เน่าเปื่อย <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		0.25	* อุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องเช่น ว้าวในห้องออก - ห้องบรรจุของที่ไม่ใช้

(ลงชื่อ) ..... (นายณัฐพล มูลโทอง) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.25	(5.3) พื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง มีทางระบายน้ำ Ø ลาดเอียง Ø ไม่มีน้ำขัง Ø มีทางระบายน้ำออกไปยังนอกอาคาร <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.5	
0.5	(6) ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ (สะอาด, มีชั้นหรือยกพื้น, มีระบบ FIFO, แดดไม่ส่อง) Ø มีห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ Ø สะอาด Ø มีชั้นหรือที่วางยกสูงจากพื้นเพื่อเก็บผลิตภัณฑ์ที่รอจำหน่าย Ø มีระบบ นำผลิตภัณฑ์ที่ผลิตก่อนนำไปจำหน่ายก่อน Ø อากาศถ่ายเทดี Ø ไม่มีแสงแดดส่องถึงโดยตรง <ดี> ผ่านทั้ง 6 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 4-5 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 4 ข้อ		✓		0.5	* เก็บในเครื่องแรง 1
	หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =				20	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				14	คะแนน (70 %)
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
1.0	2.1 การติดตั้ง Ø ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม Ø เป็นไปตามสายงานการผลิต Ø ง่ายต่อการปฏิบัติงาน Ø 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 ผลิตน้ำดื่มบริการ ความเหมาะสมของระบบกรองกับน้ำดิบ Salt <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			2	
0.5	(2) สัมพันธ์กับกำลังการผลิต Ø อุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ มีประสิทธิภาพ Ø สารกรอง มีประสิทธิภาพ Ø อัตราการกรอง สัมพันธ์กับกำลังการผลิต Ø คุณภาพการกรอง สัมพันธ์กับกำลัง <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ	✓			1	
0.25	(3) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย) Ø ไม่เป็นสนิม Ø ไม่เป็นพิษ Ø ทำความสะอาดง่าย <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.5	

(ลงชื่อ) ..... (นายสุพล ยุรโนดม) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2.2.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ					
0.25	(1) จำนวนเพียงพอ ความเหมาะสมเมื่อเทียบกับกำลังการผลิต <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			0.5	
0.5	(2) เหมาะสมกับการใช้งาน ล้างด้วยคน ✓ ก. ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม เช่น ล้างภายในด้วยน้ำยาล้างจาน หากใช้ผงซักฟอกล้างภายนอกต้องมีมาตรการป้องกันไม่ให้เข้าสู่ภายในภาชนะบรรจุ ○ ข. มีอุปกรณ์ขัดถูเหมาะสม ✓ ค. ไม่เป็นสนิม ✓ ง. เหมาะสมกับชนิดภาชนะบรรจุ ✓ จ. เหมาะสมกับปริมาณภาชนะบรรจุ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือ ผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ ล้างด้วยเครื่องอัตโนมัติ ○ ก. ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม ○ ข. ไม่เป็นสนิม ○ ค. เหมาะสมกับชนิดภาชนะบรรจุ ○ ง. มีการศึกษาวิธีการใช้ที่ถูกต้อง ○ จ. มีคู่มือปฏิบัติงาน ○ ฉ. แรงดันน้ำเพียงพอฉีดล้างได้อย่างทั่วถึงมีประสิทธิภาพ <ดี> ผ่านทั้ง 6 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. หรือ ผ่านข้อ ก. แต่ไม่ผ่านข้ออื่นๆ อีก 3 ข้อ		✓		0.5	- แนะนำให้ทำความสะอาดภายในตัวถังด้วยน้ำยาล้างจานหรือผงซักฟอก ล้างภายนอกด้วยน้ำสะอาด - แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ขัดถูภายในเพิ่มเติม
	2.2.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ					
0.25	(1) ครบถ้วนตามขนาดบรรจุ ความครบถ้วนเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ที่ผลิต เช่น ถัง 20 ลิตร มีหัวบรรจุที่เหมาะสม, ขวดขนาดต่างๆ มีหัวบรรจุที่เหมาะสม, แก้วพลาสติกมีเครื่องบรรจุที่เหมาะสม <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			0.5	* บรรจุตัวเท่านั้น
0.5	(2) วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย	✓			1	
0.5	2.2.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึกสัมพันธ์กับเครื่องบรรจุ ความเหมาะสมเมื่อเทียบกับบรรจุภัณฑ์ <ดี> เหมาะสม <ปรับปรุง> ไม่เหมาะสม	✓			1	
0.75	2.2.5 โต๊ะหรือแท่นบรรจุทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับขนาดบรรจุ ✓ ก. สูงไม่น้อยกว่า 60 ซม. กรณีถัง 20 ลิตรสูงไม่น้อยกว่า 20 – 30 ซม. ✓ ข. ไม่เป็นสนิม ✓ ค. ทำความสะอาดง่าย <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน ข้อ ก. และข้ออื่นอีก 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก.	✓			1.5	

(ลงชื่อ) ..... (วรายุทธพล มูลทอง) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2.2.6 ท่อส่งน้ำ					
0.5	(1) เป็นท่อพีวีซี (PVC) หรือวัสดุอื่นที่คุณภาพเท่าเทียมกัน <ดี> ท่อส่งน้ำเป็นท่อ PVC หรือท่อชนิดอื่นที่ไม่เกิดสนิท <ปรับปรุง> ท่อที่เกิดสนิมได้ เช่น ท่อเหล็ก	✓			1	
0.5	(2) ข้อต่อ วาล์ว น็อต (ถ้ามี) ทำความสะอาดง่าย Ø ท่อน้ำไม่มีมุมหรือปลายตันสะสมสิ่งสกปรก Ø มีข้อต่อ วาล์ว น็อต แต่ออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาด <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ	✓			1	
0.25	(3) อยู่กับที่ <ดี> อยู่กับที่ <ปรับปรุง> ไม่อยู่กับที่	✓			0.5	
	2.2.7 ถังหรือบ่อพักน้ำ					
0.5	(1) มีฝาปิด รอยเชื่อมต่อฝาและถังเรียบ O ก. อยู่ในสภาพดี * เหมาะ : เต็นเล็กๆ เป็นฝาสนิทดี ปิดทั่วถึงรอบ O ข. มีฝาครอบปิดสนิท O ค. รอยเชื่อมต่อของฝาและถังเรียบ ไม่มีถังพักน้ำ O ง. ไม่สะสมสิ่งสกปรก <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก., ข. และ ค. <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก., ข. และ ค.		✓		0.5	
0.25	(2) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย) Ø พื้นผิวภายในไม่เป็นสนิม Ø พื้นผิวภายในไม่เป็นพิษ Ø ทำความสะอาดง่าย <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.25	
	2.3 การล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และเก็บรักษา					
0.5	2.3.1 ทำความสะอาด และ/หรือฆ่าเชื้ออุปกรณ์การผลิตอย่างถูกต้องเหมาะสม (ล้างย้อน, ล้างไส้กรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ) Ø อุปกรณ์อยู่ในสภาพดี O อุปกรณ์อยู่ในสภาพสะอาด ไม่มี Ø เครื่องกรองแอนทราไซท์/แมงกานีส ล้างย้อน 5 นาทีทุกครั้ง Ø เครื่องกรองคาร์บอน ล้างย้อน 5 นาที ทุกครั้ง O เครื่องกรองเรซิน ล้างย้อน 10 นาที ทุกครั้ง (5 ลิตร) Ø ล้างไส้กรองด้วยน้ำผึ่งแห้ง แล้วแช่คลอรีน 100 พีพีเอ็ม 20 นาที (ตามคำ) Ø หลอดยูวี เปลี่ยนทุก 8,000 – 10,000 ชม. หรือตามผู้ผลิตกำหนด (เมื่อไหร่ดี) Ø ล้างแท่นบรรจุด้วยสารฆ่าเชื้อ <ดี> ผ่าน 7 - 8 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 6 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 6 ข้อ		✓		0.5	* แนะนำให้ทำ back wash ในวันที่ 2 ของ Mn → resin และเพิ่มเวลาการ back wash resin

(ลงชื่อ) ..... (นายณัฐพล มูลโทน) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	2.3.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อ (pH, ความกระด้าง, swab test) Ø ใช้ชุดทดสอบคลอรีน ตรวจสอบสารกรองคาร์บอน Ø ใช้ชุดทดสอบความกระด้าง ตรวจสอบสารกรองเรซิน Ø ใช้ชุดทดสอบ pH ⊗ 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 และอุปกรณ์การผลิตที่ทำความสะอาดแล้วในสภาพที่เหมาะสม Ø มีบริเวณเก็บอุปกรณ์ผลิตที่ทำความสะอาดแล้วโดยเฉพาะ ⊗ เก็บในสภาพเหมาะสม Ø มีการการป้องกันการปนเปื้อนก่อนใช้งาน <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.5	
1.0	2.4 การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต (เครื่องกรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ) Ø มีการล้างไส้กรองใยสังเคราะห์ และ/หรือไส้กรองเซรามิค สัปดาห์ละ 1 ครั้ง (2 สัปดาห์/ครั้ง) Ø หลอดยูวี เปลี่ยนทุก 8,000 – 10,000 ชม. หรือตามผู้ผลิตกำหนด , เมื่อไม่ร้อน ○ มีแผนบำรุงรักษา <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1	★ แนะนำให้เปลี่ยนเป็นสัปดาห์ละครั้ง
	หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =				20	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				16.25	คะแนน (81.25 %)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. แหล่งน้ำ การปรับคุณภาพน้ำ และการควบคุมคุณภาพมาตรฐาน					
1.0	3.1 แหล่งน้ำดิบ <ดี> น้ำประปา (ภูมิภาค) <พอใช้> น้ำบาดาลบ่อลึก/บาดาลหมู่บ้าน/ประปาหมู่บ้าน หรือแหล่งน้ำอื่นๆ ที่มีการปรับคุณภาพน้ำดิบที่เหมาะสม <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 Ø มีการเติมคลอรีน ⊗ แกว่งสารส้ม Ø ตรวจ pH ก่อนปรับ pH Ø มีบ่อพักน้ำให้ตกตะกอน <ดี> ผ่าน 2-3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ	✓			4.5	

(ลงชื่อ) ..... (นายกฤษณ บุรณโทอ) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3.4 ตรวจสอบประสิทธิภาพการปรับคุณภาพน้ำทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์					
1.25	3.4.1 มีชุดทดสอบความกระด้าง คลอรีน และเชื้อจุลินทรีย์ ⊘ มีชุดทดสอบความกระด้าง ⊘ มีชุดทดสอบคลอรีน ⊗ มีชุดทดสอบจุลินทรีย์ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1.25	
0.5	3.4.2 มีความถี่ในการตรวจสอบ <ดี> ตรวจสอบทุกวัน <พอใช้> ตรวจสอบอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง <ปรับปรุง> ไม่มีตรวจสอบอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	✓			1	
0.5	3.4.3 มีบันทึกการตรวจสอบ <ดี> มีครบถ้วนตามขั้นตอนการผลิต บันทึกทุกครั้ง และเป็นปัจจุบัน <พอใช้> มีครบถ้วนตามขั้นตอนการผลิต แต่ไม่ได้บันทึกทุกครั้ง หรือไม่เป็นปัจจุบัน <ปรับปรุง> ไม่มีบันทึก หรือบันทึกน้อยกว่าเดือนละ 2 ครั้ง			✓	0	
	3.5 การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน					
1.0	3.5.1 เก็บผลิตภัณฑ์ส่งวิเคราะห์คุณภาพ <ดี> มีผลวิเคราะห์ครบถ้วนทุกหัวข้ออย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง <พอใช้> มีผลวิเคราะห์ครบถ้วนทุกหัวข้อ 2 – 3 ปี ครั้ง หรือมีบันทึกด้านเชื้อจุลินทรีย์ทุกปี (สสจ.ตรวจ) <ปรับปรุง> มีผลวิเคราะห์ครบถ้วนทุกหัวข้อเกิน 3 ปี หรือมีบันทึกด้านเชื้อจุลินทรีย์เกิน 2 ปี		✓		1	
	หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =				14	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				9.75	คะแนน (69.64%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. ภาชนะบรรจุ					
0.5	4.1 ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ <ดี> ผ่าน <ปรับปรุง> ไม่ผ่าน	✓			1	
1.0	4.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้เพียงครั้งเดียว (หีบห่อสะอาด, ไม่มีตำหนิ) ⊗ หีบห่อสะอาด ⊘ หีบห่อไม่มีตำหนิ ⊘ หีบห่อป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นผงได้ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ			✓	0	

(ลงชื่อ) ..... (นายณัฐพล มูลโทน) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง					
0.5	4.3.1 มีการคัดแยกก่อนล้าง Ø ตรวจสภาพภายนอก Ø ตรวจสภาพภายใน Ø ตรวจสภาพฉลาก Ø มีการคัดแยกหากมีภาชนะบกพร่อง <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ	✓			1	
1.0	4.3.2 วิธีการล้างและฆ่าเชื้อ Ø ใช้น้ำยาทำความสะอาดล้างทำความสะอาด Ø ใช้เรซินทำความสะอาด Ø ฆ่าเชื้อด้วยสารฆ่าเชื้อ Ø ทำความสะอาดด้านนอกและฝา ก่อนด้านใน Ø ถังที่มีตะใคร่ เทคลอรีน 10% 50 – 100 มล. เขย่า 15 วินาที เทออกแล้วใช้แปรงขัด ล้างน้ำสะอาด ตั้งทิ้งไว้ 1 วัน แล้วจึงล้างแบบถังสกปรกน้อย <ดี> ผ่าน 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1	
0.5	4.4 การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุ <ดี> มีการใช้ชุดทดสอบตรวจสอบ <ปรับปรุง> ไม่มีการใช้ชุดทดสอบตรวจสอบ			✓	0	
1.0	4.5 ภาชนะบรรจุที่ผ่านการล้างทำความสะอาด (การจัดการ, การเก็บรักษา) Ø ก. ภาชนะบรรจุและฝากลั้วด้วยน้ำสะอาดก่อนบรรจุ Ø ข. นำไปบรรจุและปิดฝาทันทีหรือมีการป้องกันการปนเปื้อนก่อนบรรจุ Ø ค. ตรวจทำความสะอาดก่อนใช้ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่านข้อ ก. และ ข. <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อ ก. และ ข.	✓			2	
0.5	4.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก Ø ไม่ใช้มือจับบริเวณปากภาชนะบรรจุหลังจากการล้าง Ø ไม่นำสิ่งแปลกปลอมสัมผัสด้านในภาชนะบรรจุหลังจากการล้าง <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			1	ปี ธรรร- ลง
	หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม	=			10	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม	=			6	คะแนน (60 %)

(ลงชื่อ) ..... (วรปฏิพล มูลโคตร) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	5. สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
0.5	5.1 ชนิดของสารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (ชื่อสารที่ใช้, การจัดเก็บ) Ø ขวดใหม่กลั้วด้วยน้ำที่รอบรรจุ ⊗ ฝาใหม่แช่ด้วยคลอรีน 100 พีพีเอ็ม O ฝาเก่าใช้น้ำยาล้างจานล้างแล้วแช่คลอรีน ~~ไม่~~ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		0.5	
0.5	5.2 มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง (ปริมาณสารที่ใช้, ปริมาณน้ำ, เวลาสัมผัส) Ø ความเข้มข้น Ø ปริมาณน้ำที่ใช้ Ø ระยะเวลาที่สัมผัส <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2	✓			1	
0.5	5.3 การใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (วิธีการ) ⊗ มีเอกสารประกอบหรือคู่มือการใช้ Ø สอบถามคนงาน พบมีการใช้สอดคล้องกับข้อ 5.2 <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ		✓		0.5	
	หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =				3	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				2	คะแนน (66.67%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	6. การบรรจุ					
1.0	6.1 ผลิต บรรจุ และปิดฝาหรือปิดผนึกทันที <u>กรณีผลิตและบรรจุทันที</u> <ดี> ผลิต บรรจุ และปิดฝาหรือปิดผนึกทันที <u>กรณีผลิต แต่ไม่บรรจุทันที</u> O ก. บรรจุในถังเก็บน้ำที่สะอาด O ข. มีฝาปิดมิดชิด O ค. มีการฆ่าเชื้อก่อนบรรจุ O ง. มีมาตรการที่จุดพักน้ำนิ่งไม่เป็นแหล่งสะสมและเพิ่มจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ <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 Ø บรรจุในห้องบรรจุ Ø บรรจุบนโต๊ะหรือแท่น Ø การบรรจุเหมาะสมกับทุกขนาดบรรจุที่ขอ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			2	

(ลงชื่อ) ..... (นายกฤษณ มูลช่วง) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1.0	6.3 บรรจุด้วยเครื่อง และ/หรืออุปกรณ์การบรรจุ Ø มีประสิทธิภาพ Ø สะอาด Ø เหมาะสมกับขนาดภาชนะ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			2	
1.0	6.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง Ø บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง Ø ไม่มีการใช้สายยาง Ø ระยะหัวก๊อกถึงภาชนะไม่ห่างจนปนเปื้อน <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง	✓			2	
1.0	6.5 มีผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับปากขวดขณะทำการบรรจุและปิดผนึก <ดี> มีไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุขณะทำการบรรจุและปิดผนึก <ปรับปรุง> มีสัมผัสปากภาชนะบรรจุขณะทำการบรรจุและปิดผนึก	✓			2	
0.5	6.6 การตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ Ø มีการตรวจสภาพภายนอก Ø มีการตรวจสอบความครบถ้วนของฉลาก <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่ง			✓	0	* แนะนำให้ติดฉลากข้างขวดด้วย ในปัจจุบันยังไม่ได้ติด
	หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =				11	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				10	คะแนน (...90.91%)
	7. การสุขาภิบาล					
0.5	7.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิตสม่ำเสมอ O มีการทำความสะอาดผนังอาคารผลิต O มีการทำความสะอาด เพดานอาคารผลิต } แนะนำให้ทำเพิ่มเติม Ø มีการทำความสะอาดพื้นอาคารผลิต Ø ล้าง-ทำความสะอาดพื้นห้องบรรจุก่อนทำการบรรจุ Ø ล้าง-ทำความสะอาดพื้นห้องบรรจุหลังทำการบรรจุ <ดี> ผ่านทั้ง 5 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3–4 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ		✓		0.5	
0.5	7.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอย พร้อมฝาปิด Ø มีถังขยะ Ø ถังขยะมีฝาปิด Ø มีการแยกถังขยะเปียกขยะแห้ง Ø มีการกำจัดขยะถูกหลักสุขาภิบาล <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 3 ข้อ		✓		0.5	

(ลงชื่อ) ..... (นายกฤษณ มูรณิทา) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	7.3 น้ำที่ใช้ภายในอาคารผลิตเป็นน้ำที่สะอาด <ดี> น้ำประปาภูมิภาค <พอใช้> น้ำประปาหมู่บ้าน น้ำบาดาล น้ำฝน ที่มีการปรับคุณภาพน้ำ <ปรับปรุง> น้ำประปาหมู่บ้าน น้ำบาดาล น้ำฝน ไม่มีการปรับคุณภาพน้ำ	✓			1	
0.5	7.4 มีทางระบายน้ำที่เหมาะสม Ø มีทางระบายน้ำทิ้ง Ø ไม่อุดตัน Ø ทำความสะอาดง่าย Θ 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) Ø แยกจากอาคารผลิต Ø ไม่เปิดสู่บริเวณผลิต Ø เพียงพอ Ø สภาพไม่ชำรุด Ø สะอาด Ø ไม่ส่งกลิ่นน่ารังเกียจ Ø มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม Ø มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อ Ø มีอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เช่น กระดาษชำระ ผ้าเช็ดมือ <ดี>ผ่าน 8–9 ข้อ <พอใช้>ผ่าน 6–7 ข้อ <ปรับปรุง>ผ่านไม่ถึง 7 ข้อ		✓		0.5	
	7.6 มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	7.6.1 ตำแหน่งเหมาะสม (หน้าห้องบรรจุ) <ดี> มีอ่างล้างมือหน้าห้องบรรจุ <พอใช้> มีอ่างล้างมือในห้องบรรจุ แต่ต้องมีระยะห่างจากบริเวณปฏิบัติงานพอสมควร <ปรับปรุง> ไม่มีอ่างล้างมือหน้าห้องบรรจุ หรือมีติดตั้งแต่อยู่ก่อนบริเวณแต่งกาย	✓			1	* ตามที่ใช้งาน
0.5	7.6.2 มีสบู่น้ำยาฆ่าเชื้อโรค <ดี> มีอย่างใดอย่างหนึ่ง <ปรับปรุง> ไม่มีอย่างใดอย่างหนึ่ง			✓	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) ..... (นายณัฐพล บุญโทอว) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.25	7.6.4 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด ⊗ ไม่ชำรุด ⊗ สะอาด <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
1.0	7.7 มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าในบริเวณผลิต ○ มีแผนจัดการแมลง สัตว์ที่นำพาหะโรค ○ มีการดำเนินการตามที่แผนกำหนด ○ มีไฟดักแมลง/ตาข่ายดักนก/วางกับดักหนู (ปิดช่องว่างของประตูเพื่อป้องกันสัตว์และแมลง) ○ มีมุ้งลวดหรือติดตั้งม่านพลาสติกบริเวณทางเข้า-ออกหรือหน้าต่าง (ประตูเรือนปิดตลอด) ⊗ มีบันทึกการปฏิบัติงาน <ดี> ผ่าน 4 – 5 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 – 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓		1	*ในส่วนของการป้องกันเพิ่มเติม
	หัวข้อที่ 7 คะแนนรวม =				10	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				6	คะแนน (60 %)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	8. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
1.0	8.1 ไม่เป็นโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลและผ่านการตรวจสุขภาพ ⊘ ไม่เป็นหวัด ไอ จาม ⊘ ไม่มีบาดแผล ⊘ มีใบรับรองแพทย์ว่าปลอดโรคตามกฎกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย ติดยาเสพติด พิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง และโรคผิวหนังอันน่ารังเกียจ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ		✓	อนุโลม	1	
0.25	8.2 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด (ถ้ามี) ⊘ สวมเสื้อผ้าสะอาด ⊘ สวมเสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อน ⊘ 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) ..... (นายสุชาติ มุณีกาญ) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.125	8.4 มือและเล็บสะอาด Ø มือสะอาด Ø เล็บสะอาด Ø เล็บตัดสั้น Ø ไม่ทาสีเล็บ <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 – 3 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			0.25	
0.25	8.5 ล้างและฆ่าเชื้อมือก่อนเข้าห้องบรรจุ Ø ล้างมือก่อนเข้าห้องบรรจุทุกครั้ง Ø ใช้ยาฆ่าเชื้อที่มือก่อนเข้าห้องบรรจุทุกครั้ง <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	+ล่องล้างมือ ไม่ได้ใช้งาน
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 Ø เปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าบริเวณผลิต Ø ไม่สวมรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตออกไปยังภายนอก Ø จุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนกรณีที่จำเป็น <ดี> ผ่าน 2 – 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ	✓			0.5	
1.0	8.9 ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ หรือกระทำการที่น่ารังเกียจอื่นๆ Ø ไม่พบอาหาร หรือการบริโภคอาหารภายในบริเวณผลิต Ø ไม่สูบบุหรี่ภายในบริเวณผลิต Ø ไม่พบการกระทำที่น่ารังเกียจอื่นๆ <ดี> ผ่านทั้ง 3 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 2 ข้อ <ปรับปรุง> ผ่านไม่ถึง 2 ข้อ	✓			2	
0.5	8.10 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม Ø มีบันทึกฝึกอบรมคนงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง Ø มีการติดป้ายแสดงคำเตือนหรือคำแนะนำด้านสุขลักษณะ <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
	หัวข้อที่ 8 คะแนนรวม =				8	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				5	คะแนน (62.5 %)

(ลงชื่อ) ..... (นายกฤษพล มุสิกา) ~~ผู้ขออนุญาต~~/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	9. บันทึกและรายงาน					
0.5	9.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งที่ใช้ ในการผลิต ⊗ มีบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์น้ำดิบ ด้านกายภาพและเคมี ⊗ เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
0.5	9.2 สภาพการทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ⊗ มีบันทึกสภาพการทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ⊗ เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 2 ข้อ <พอใช้> ผ่าน 1 ข้อ <ปรับปรุง> ไม่ผ่านสักข้อ			✓	0	
0.5	9.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ∅ ก. มีผลวิเคราะห์น้ำทางด้านกายภาพ ∅ ข. มีผลวิเคราะห์น้ำทางด้านเคมี ∅ ค. มีผลวิเคราะห์น้ำทางด้านจุลินทรีย์ ∅ ง. เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี <ดี> ผ่านทั้ง 4 ข้อ <พอใช้> ผ่าน ข้อ ค. และ ง. <ปรับปรุง> ไม่ผ่าน ข้อ ค. และ ง.		✓		0.5	ส่งผลตรวจประจำปี มีผลเครื่องเฉพาะ ปี 57
0.5	9.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ ⊗ มีบันทึกชื่ออาหาร ขนาดบรรจุ และปริมาณการผลิต ⊗ 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) ..... (นาย ปฐพล มูลโทน) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/~~ผู้แทน~~

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน ไม่เป็นไปตามเกณฑ์การตรวจประเมินตาม ข้อ ที่กำหนดในประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ พ.ศ. 2561 ข้อ 8(5) หรือข้อที่ 9 มีนาคม และมีคะแนนที่ได้ (รวมทุกข้อย่อย) 69.5 คะแนน คิดเป็น 69.5 % ไม่ผ่านข้อบกพร่องร้ายแรง

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี) –

จุดแข็ง –

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง –

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

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

☑ อื่นๆ (ระบุ) ให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน ปี 2564 เพื่อให้ผ่านการตรวจประเมินในครั้งต่อไป

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้~~ขออนุญาต~~/รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่ .....

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

(นายณัฐพล ชูยอดทอง)

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

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