

บัญชีหมายเลข 3

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

| ระดับ | นิยาม | คะแนนประเมิน |
|----------|---|--------------|
| ดี | เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย | 2 |
| พอใช้ | เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต | 1 |
| ปรับปรุง | ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย | 0 |

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

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

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็ง จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่างการคำนวณ

| น้ำหนัก | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ | ดี 2 | พอใช้ 1 | ปรับปรุง 0 | คะแนน ที่ได้ | หมายเหตุ |
|------------------------|---|---------|------------|---------------|-----------------|---|
| | 3. การควบคุมกระบวนการผลิต | | | | | |
| 0.25 | 3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก | / | | | 0.5 | |
| 0.25 | 3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น | / | | | 0.5 | |
| 0.25 | 3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม | / | | | 0.5 | |
| 1.0(M) | 3.1.4 มีการใช้วัตถุดิบอาหารตามที่ กฎหมายกำหนด | | / | | 1.0 | |
| 1.0 | 3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ- ภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน | / | | | 2 | |
| 1.0 | 3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม | / | | | 2 | |
| | 3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต | | | | | |
| 1.0 (M) | 3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข | | / | | 1.0 | |
| 0.5 | 3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไป ใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ | | / | | 0.5 | |
| | 3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต | | | | | |
| 1.0 | 3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข | | | | - | ไม่มีการใช้น้ำแข็ง ในกระบวนการ ผลิต |
| 0.5 | 3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไป ใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ | | | | | |
| | 3.6 ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| 0.25 | 3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ ไม่เหมาะสม | / | | | 0.5 | |
| 0.5 | 3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและ ขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการ เสื่อมสลาย | / | | | 1.0 | |
| หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม = | | | | | 15-3 | คะแนน |
| คะแนนที่ได้รวม = | | | | | 9.5 | คะแนน (63.33%) |

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $(9.5 \times 100) / 15 = 63.33\%$

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.9(55) ข้อ 3.4.1 ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อ 3.1.4 การใช้วัตถุเจือปนอาหารทั้งชนิดและปริมาณ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องพิจารณาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

3.3 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง