

ภาคผนวก  
แบบสอบถาม

## แบบสอบถาม

### เรื่อง “การจัดการคุณภาพเพื่อพัฒนาศักยภาพการแข่งขัน ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในเขตภาคตะวันออก”

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิจัยภายใต้งบประมาณสนับสนุนการดำเนินการโครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนฐานราก โดยแบบสอบถามชุดนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดองค์ประกอบของความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน และการจัดการคุณภาพในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในเขตภาคตะวันออก ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งคู่แข่งไม่สามารถเลียนแบบได้หรือเลียนแบบได้ยาก อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาให้เป็นสินค้าที่จะถูกส่งมอบถึงมือลูกค้า สำหรับผู้ประกอบการในวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในเขตภาคตะวันออก ให้มีความสามารถดำรงรักษาธุรกิจและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันต่อไป ซึ่งแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของวิสาหกิจชุมชน

ส่วนที่ 3 ความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน

ส่วนที่ 4 การดำเนินการด้านการจัดการคุณภาพของวิสาหกิจชุมชน

เพื่อความสมบูรณ์ในงานวิจัย ขอความกรุณาผู้ตอบแบบสอบถามตอบให้ครบถ้วนในทุกข้อ ตามความเป็นจริง ซึ่งข้อมูลที่ได้จะนำเสนอในภาพรวม จะไม่ส่งผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถาม ทั้งนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านกรุณาตอบแบบสอบถามมา ณ โอกาสนี้

นางสาวน้ำฝน ใจดี

สาขาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

## ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

### คำชี้แจง กรุณากรอกข้อมูลของวิสาหกิจชุมชน

ชื่อวิสาหกิจชุมชน .....

ที่ตั้ง เลขที่ ..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด ..... ทะเบียนวิสาหกิจชุมชนเลขที่

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

อี-เมลล์ (E-mail address).....website.....

ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....

ชื่อผลิตภัณฑ์.....

กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย.....

.....

ตลาดจำหน่าย.....

.....

ช่องทางการจัดจำหน่าย

.....

.....

เครื่องมือ/เครื่องจักรที่ใช้

ไม่มี       มี.....ชิ้น (ระบุชื่อ)

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....

5. .... 6. ....

ใบรับรองมาตรฐานคุณภาพที่กิจการได้รับ

มผช.       อย.       OTOP.....ดาว       มจก.

ISO 9000       ISO 14000       GMP       HACCP

อื่นๆระบุ.....

## ส่วนที่ 2 : ข้อมูลพื้นฐานของวิสาหกิจชุมชน

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  หน้าข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

### ก. ข้อมูลพื้นฐานของวิสาหกิจชุมชน

1. การก่อตั้งวิสาหกิจชุมชน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- เกิดจากกระบวนการจัดทำแผนแม่บทชุมชน
- เกิดจากการแก้ไขปัญหาาร่วมกันของกลุ่ม
- เกิดจากการชักชวนของผู้นำ
- เกิดจากการส่งเสริมของหน่วยงานราชการ
- อื่นๆ ระบุ.....

2. วิธีการที่ท่านได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการผลิตสินค้า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- การบรรยายโดยวิทยากร
- การฝึกปฏิบัติ
- การศึกษาดูงาน (จากจุดสาธิต หรือการศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ของวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จใน/นอกพื้นที่ ฯลฯ)
- การพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์
- อื่นๆ ระบุ.....

3. วิธีการที่ท่านได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการบริหารจัดการกลุ่ม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- การบรรยายโดยวิทยากร
- การฝึกปฏิบัติ
- การศึกษาดูงาน (จากจุดสาธิต หรือการศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ของวิสาหกิจชุมชนที่ประสบความสำเร็จใน/นอกพื้นที่ ฯลฯ)
- การพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์
- อื่นๆ ระบุ.....

4. ท่านมีส่วนร่วมในการกำหนดแนวทางการดำเนินงานของกลุ่มในประเด็นใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- การกำหนดปัญหาที่ทำให้การผลิตสินค้าของกลุ่มไม่ได้มาตรฐาน และ/หรือไม่ปลอดภัย
- การจัดทำข้อตกลงร่วมในการผลิตสินค้าของกลุ่มให้ได้มาตรฐานและปลอดภัย
- การกำหนดประเด็นการเรียนรู้และตารางการเรียนรู้เพื่อแก้ไขปัญหา
- ไม่มีส่วนร่วม

### ส่วนที่ 3 : ความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย  ลงในช่อง  หน้าข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. จำนวนสมาชิก
  - จำนวนสมาชิกตั้งแต่ 60 คน ขึ้นไป
  - จำนวนสมาชิกระหว่าง 30 – 60 คน
  - จำนวนสมาชิก น้อยกว่า 30 คน
2. จำนวนปีที่ดำเนินงาน
  - จำนวนปีที่จัดตั้ง 5 ปี ขึ้นไป
  - จำนวนปีที่จัดตั้ง ระหว่าง 1 – 5 ปี
  - จำนวนปีที่จัดตั้ง น้อยกว่า 1 ปี
3. ระบบบัญชีและการเงิน
  - 3.1 ที่มาของทุนในการประกอบกิจการวิสาหกิจชุมชน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
    - 1) ทุนทรัพยากรในชุมชน
    - 2) ทุนทางปัญญาของชุมชน
    - 3) ทุนที่เป็นเงินสด
      - ได้จากการระดมทุนจากสมาชิก
      - ทุนจากภายนอกชุมชน ระบุ.....
    - 4) อื่น ๆ ระบุ.....
  - 3.2 สัดส่วนของทุนของกิจการวิสาหกิจชุมชน
    - พึ่งตนเองร้อยละ 70 ขึ้นไป
    - พึ่งตนเองระหว่างร้อยละ 40-70
    - พึ่งตนเองน้อยกว่าร้อยละ 40
  - 3.3 จำนวนเงินทุนของกิจการวิสาหกิจชุมชน
    - ทุนตั้งแต่ 20,000 บาทขึ้นไป
    - ทุนระหว่าง 10,001 – 20,000 บาท
    - ทุนน้อยกว่า 10,000 บาท
  - 3.4 ระบบการบันทึกทางการเงินบัญชี
    - มีการบันทึกบัญชีตามระบบบัญชี หรือบันทึกทุกครั้งที่มีกิจกรรมรับ-จ่าย และทบทวนนำมาใช้ประโยชน์อย่างสม่ำเสมอ
    - มีการบันทึกบ้างเป็นบางครั้ง หรือมีการบันทึกบัญชีอย่างง่าย ๆ เป็นระบบ
    - ไม่มีมีการจดบันทึกทางการเงินบัญชี หรือบันทึกเมื่อนึกได้

- 3.5 สัดส่วนการหมุนเวียนเงินที่ไม่ได้บันทึกในระบบบัญชีของกิจการ
- ไม่มี
  - ไม่เกินร้อยละ 10
  - ไม่เกินร้อยละ 25
  - ประมาณร้อยละ 50
  - ประมาณร้อยละ 75
  - มากกว่าร้อยละ 75
- 3.6 การเปิดเผยข้อมูลทางการเงินและข้อมูลอื่น ๆ แก่สมาชิก
- มีการประชุมเพื่อเปิดเผยข้อมูลหรือแจกเป็นเอกสารให้สมาชิกทราบสม่ำเสมอ
  - มีการแจ้งให้สมาชิกทราบบ้างเป็นบางครั้ง
  - ไม่มีการเปิดเผยข้อมูลทางการเงินและข้อมูลอื่น ๆ แก่สมาชิก
- 3.7 การบริหารจัดการทุน
- มีแนวทางในการบริหารจัดการทุนทั้งภายในและภายนอกอย่างเป็นระบบ และก่อให้เกิดผลประโยชน์ต่อชุมชน
  - มีแนวทางในการบริหารจัดการทุนทั้งภายในและภายนอกอย่างเป็นระบบ
  - ไม่มีแนวทางในการบริหารจัดการทุน
- 3.8 การจัดสรรรายได้และผลประโยชน์ระหว่างสมาชิก
- มีการจัดสรรรายได้และผลประโยชน์ และกำหนดวิธีการที่แน่นอน
  - มีการจัดสรรรายได้และผลประโยชน์ แต่ไม่มีวิธีการที่แน่นอน
  - ไม่มีการจัดสรรรายได้และผลประโยชน์
- 3.9 ต้นทุนการดำเนินงานจากปีที่ผ่านมา
- ต้นทุนไม่เปลี่ยนแปลง
  - ต้นทุนลดลงในบางกิจกรรม
  - ต้นทุนการดำเนินงานลดลงอย่างเห็นได้ชัดเจน
4. โครงสร้างการบริหารงานของวิสาหกิจชุมชน
- 4.1 การกำหนดเป้าหมายและนโยบาย
- มีการกำหนดไว้ และมีการบันทึกที่ชัดเจน
  - มีการกำหนดไว้ แต่ไม่มีการบันทึก
  - ไม่มีการกำหนดเป้าหมายและทิศทาง
- 4.2 การมีส่วนร่วมของสมาชิกในการกำหนดเป้าหมายและทิศทาง
- มีการประชุมสมาชิกร่วมกันในการกำหนดเป้าหมาย ทิศทาง
  - สมาชิกบางส่วนมีส่วนร่วมปรึกษากัน
  - ไม่มีส่วนร่วม

- 4.3 การกำหนดโครงสร้างบริหารองค์กรและการแบ่งหน้าที่
- มีโครงสร้างพร้อมแบ่งหน้าที่ และมีการบันทึกชัดเจน
  - มีโครงสร้าง แต่ไม่ได้แบ่งหน้าที่หรือไม่ได้บันทึก
  - ไม่มีโครงสร้าง
- 4.4 การกำหนดกฎระเบียบ ข้อบังคับ
- มีและบันทึกอย่างชัดเจน ว่ามีกฎ ระเบียบ ข้อบังคับอย่างไร
  - มี แต่ไม่มีการบันทึก ใช้วิธีการจดจำ
  - ไม่มีกฎระเบียบ ข้อบังคับ
- 4.5 การบริหารจัดการองค์กร / กลุ่ม
- มีระเบียบปฏิบัติโครงสร้างองค์กรที่ชัดเจนทั้งที่จดทะเบียนและไม่จดทะเบียน
  - มีผู้นำกลุ่มเป็นผู้จัดการ แต่ไม่ได้กำหนดระเบียบของกลุ่มเป็นลายลักษณ์อักษร เป็นระเบียบที่ทราบโดยทั่วกันหรือขึ้นอยู่กับผู้นำ
  - ไม่มีระเบียบต่างคนต่างผลิต
- 4.6 การมีส่วนร่วมของคณะกรรมการของวิสาหกิจ/การประชุมคณะกรรมการวิสาหกิจ
- จัดการประชุมคณะกรรมการฯ 7-12 เดือน/ครั้ง
  - จัดประชุมคณะกรรมการฯ 4-6 เดือน/ครั้ง
  - จัดประชุมคณะกรรมการฯ 1-3 เดือน/ครั้ง
- 4.7 ความสามารถในการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้
- สมาชิกมีส่วนร่วมและมีโอกาสถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ประสบการณ์ กับภายนอกกลุ่มมากกว่า 10 ครั้ง/ปี
  - เปิดโอกาสให้สมาชิกมีส่วนร่วมถ่ายทอดฯ น้อยกว่า 10 ครั้ง/ปี
  - ไม่เปิดโอกาสให้สมาชิกถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้
- 4.8 การมีส่วนร่วมของสมาชิก และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- จัดให้สมาชิกได้มีการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 7-12 เดือน/ครั้ง
  - จัดให้สมาชิกได้มีการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 4-6 เดือน/ครั้ง
  - จัดให้สมาชิกได้มีการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 1-3 เดือน/ครั้ง
- 4.9 การสร้างความเชื่อมโยงและเครือข่ายกับภายนอกกลุ่ม
- มีการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้า/วัตถุดิบหรือรวบรวมจากกลุ่มอื่น มากกว่า 5 กลุ่ม
  - มีการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้า/วัตถุดิบหรือรวบรวมจากกลุ่มอื่น น้อยกว่า 5 กลุ่ม
  - ไม่เคยติดต่อค้าขายกับกลุ่มใดๆ เลย
- 4.10 ภาวะการเป็นผู้นำของผู้นำกลุ่ม
- สมาชิกกลุ่มร้อยละ 70 ขึ้นไป ให้การยอมรับและศรัทธาในการทำงานร่วมกับผู้นำกลุ่ม
  - สมาชิกกลุ่มระหว่างร้อยละ 41-70 ให้การยอมรับและศรัทธาในการทำงานร่วมกับผู้นำกลุ่ม
  - สมาชิกกลุ่มต่ำกว่าร้อยละ 40 ให้การยอมรับและศรัทธาในการทำงานร่วมกับผู้นำกลุ่ม

## 5. การตลาด

- 5.1 แหล่งจำหน่ายหลักของผลิตภัณฑ์
- ตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ
  - ตลาดต่างจังหวัดและภายในจังหวัดที่ผลิต
  - ตลาดภายในชุมชน หรือภายในอำเภอ/จังหวัดที่ผลิต
- 5.2 ช่องทางการจัดจำหน่าย
- จำหน่ายเองอย่างเดียว
  - จำหน่ายเองอย่างเดียวและส่งพ่อค้าคนกลาง
  - จำหน่ายเองอย่างเดียวและผ่านสื่อพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์
- 5.3 ความต่อเนื่องของตลาด
- มีตลาดรองรับที่แน่นอน
  - มีตลาดรองรับเป็นครั้งคราว
  - มีตลาดรองรับไม่แน่นอน
- 5.4 การกำหนดราคामูลภัณฑ์
- สามารถกำหนดราคามูลภัณฑ์ได้เอง
  - ราคาขึ้นอยู่กับราคาตลาด
  - พ่อค้าคนกลางเป็นผู้กำหนดราคา
- 5.5 รูปแบบของบรรจุภัณฑ์
- มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสากลเชิงการค้า
  - มีบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือมีบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น
  - ไม่มีบรรจุภัณฑ์
- 5.6 การโฆษณาประชาสัมพันธ์
- มีการโฆษณาที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่อง
  - มีการโฆษณาที่เหมาะสมบ้างเป็นครั้งคราว
  - ไม่มีการโฆษณา
- 5.7 สัดส่วนของระดับรายได้ต่อระดับการลงทุนของกลุ่ม
- เกินกว่าร้อยละ 20
  - ระหว่างร้อยละ 10-20
  - น้อยกว่าร้อยละ 10
- 5.8 สิ่งที่ทำให้สินค้าของกลุ่มเป็นที่รู้จัก
- รสชาติ
  - ความสะอาด
  - ราคา
  - เป็นสินค้า OTOP

- 5.9 การสร้าง รักษา และขยายความสัมพันธ์กับลูกค้า
- มีการออกงานประจำปีของจังหวัด/อำเภอทุกครั้งอย่างสม่ำเสมอ
  - มีการออกงานประจำปีของจังหวัด/อำเภอเกือบทุกครั้ง
  - มีการออกงานประจำปีของจังหวัด/อำเภอบ่อยครั้ง
  - มีการออกงานประจำปีของจังหวัด/อำเภอน้อยครั้ง
  - ไม่มีการออกงานประจำปีของจังหวัด/อำเภอ
- 5.10 จำนวนคู่แข่งของกลุ่ม
- ไม่มีคู่แข่ง
  - มีคู่แข่ง 1 ราย
  - มีคู่แข่ง 2 - 3 ราย
  - มีคู่แข่ง 4 - 10 ราย
  - มีคู่แข่งมากกว่า 10 ราย
6. กระบวนการการผลิต
- 6.1 การวางแผนการผลิต
- ใช้วัตถุดิบภายในจังหวัดทั้งหมด
  - ใช้วัตถุดิบภายในจังหวัดน้อยกว่าร้อยละ 60
  - ใช้วัตถุดิบภายในจังหวัดตั้งแต่ร้อยละ 60 ขึ้นไป
  - ใช้วัตถุดิบภายนอกจังหวัดทั้งหมด
- 6.2 ที่มาของแรงงาน
- แรงงานภายในกลุ่มเกินกว่าร้อยละ 70 ขึ้นไป
  - แรงงานภายในกลุ่มระหว่างร้อยละ 40-70
  - แรงงานภายในกลุ่มน้อยกว่าร้อยละ 40
- 6.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- เป็นภูมิปัญญาที่พัฒนาจากท้องถิ่นเอง
  - เป็นภูมิปัญญาที่นำมาจากที่อื่นและนำมาพัฒนาเพิ่มเติม
  - เป็นภูมิปัญญาที่นำมาจากที่อื่นไม่ได้พัฒนาเพิ่มเติม
- 6.4 ระยะเวลาการผลิต
- ช่วงว่างจากงานจากงานประจำหรืองานเกษตร
  - ทำการผลิตเฉพาะบางฤดูกาล
  - ทำการผลิตเต็มเวลา

- 6.5 ความสามารถด้านการผลิต
- มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง
  - มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์บ้าง
  - ไม่มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์
- 6.6 การสร้างความแตกต่างของสินค้าและบริการ
- เกิดสินค้าใหม่ ๆ ที่โดดเด่น เป็นที่ต้องการของตลาด
  - สินค้าอยู่ระหว่างการพัฒนา ปรับปรุงให้โดดเด่นตามความต้องการของตลาด
  - สินค้าไม่มีความแตกต่างเมื่อเทียบกับสินค้ามีลักษณะเดียวกัน
- 6.7 การกำหนดขั้นตอนกระบวนการผลิต
- มีการกำหนดขั้นตอน กระบวนการผลิตสินค้าที่ชัดเจนก่อให้เกิดสินค้า/บริการที่มีคุณภาพดี มีความสม่ำเสมอ
  - มีการกำหนดขั้นตอน กระบวนการผลิตสินค้า แต่ยังไม่สามารถควบคุมคุณภาพ ความสม่ำเสมอของสินค้าได้
  - ไม่มีการกำหนดขั้นตอน กระบวนการผลิตสินค้า
- 6.8 การจัดการด้านกระบวนการผลิต
- มีกระบวนการผลิตเป็นระบบ เช่น การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบ เป็นต้น
  - มีกระบวนการผลิตที่ชัดเจน แต่ขาดการควบคุมคุณภาพ
  - ยังไม่มีกระบวนการผลิตที่ชัดเจนหรือแน่นอน
- 6.9 กระบวนการผลิตต่อสิ่งแวดล้อม
- การผลิตไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
  - มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แต่มีระบบการจัดการแก้ไขปัญหาได้
  - มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แต่ยังมีปริมาณไม่มากนัก
- 6.10 การควบคุมระบบงาน ป้องกันความผิดพลาดในระบบงาน ปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- มีวิธีการควบคุมกระบวนการผลิต เพื่อป้องกันความผิดพลาด หรือมีการวางแนวทางในการปรับปรุงพัฒนา
  - อยู่ระหว่างการหาวิธีการควบคุมกระบวนการผลิตหรือหาแนวทางในการปรับปรุงพัฒนา
  - ยังไม่มีการควบคุมกระบวนการผลิต

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

ส่วนที่ 3 : การดำเนินการด้านการจัดการคุณภาพของวิสาหกิจชุมชน

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย  ลงในช่อง  หน้าข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป	การดำเนินการ	
	มี	ไม่มี
1 ) การควบคุมการผลิต (วัตถุดิบ ส่วนประกอบ และน้ำ)		
1. ได้รับการรับรองจาก อย.		
2. ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้าในเรื่องคุณภาพความปลอดภัย		
3. วัตถุดิบหลักที่ใช้มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน GMP หรือไม่มีวัตถุดิบเสียเกินมาตรฐาน		
4. มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ล้าง และเก็บในที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ รวมทั้งมีการจัดเก็บเป็นระบบ นำไปใช้ได้ตามลำดับก่อนหลัง		
5. วัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเก็บไว้ในที่เย็น		
6. วัตถุดิบอื่นๆมีคุณภาพ ปราศจากสารปลอมปนต้องห้ามได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา และมีวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม		
7. ผักต่างๆ ไม่มีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างในระดับที่เกินมาตรฐาน และมีวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม		
8. เครื่องเทศที่ใช้ในการผลิตไม่มีการปนเปื้อนสารอะฟลาทอกซินในระดับที่เกิดมาตรฐาน หรือมีการคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีไม่มีรา และเปลี่ยนใหม่ทุกๆ 3-5 วัน และมีวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม หรือเลือกซื้อจากแหล่งที่มีการควบคุมคุณภาพ		
9. เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ต้องปรุงสุกด้วยความร้อน อาหารที่ปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
10. สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ต้องมีเลขสารบบอาหาร ( อย.)		
11. น้ำดื่มสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีที่ดักที่ด้ามยาว ก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
12. น้ำที่ใช้สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ		
2 ) ภาชนะและอุปกรณ์		
13. ภาชนะอุปกรณ์สะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด		
14. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อนสามารถควบคุมความร้อนได้		
15. ภาชนะอุปกรณ์สะอาดไม่ทำจากวัสดุที่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม และมีการปกปิด		
16. ภาชนะอุปกรณ์มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก		
17. ภาชนะอุปกรณ์วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด		
18. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		

เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป	การดำเนินการ	
	มี	ไม่มี
3 ) ด้านบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน		
19. บุคลากรแต่งกายสะอาด เลือคอคุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด ไม่สวมเครื่องประดับ มือและเล็บสะอาด มีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน		
20. มีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม		
21. ในระหว่างการผลิตมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุภัณฑ์ภายใต้การควบคุมสภาวะต่าง ๆ และถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อน		
4) ด้านสถานที่ผลิตและสภาพแวดล้อม		
22. สถานที่ปรุงอาหารมีสภาพดี สะอาดเป็นระเบียบอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม		
23. คุณภาพของสถานที่ผลิตมีความเหมาะสมเอื้ออำนวยต่อการผลิต		
24. มีการจัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิตและรักษาสภาพให้สะอาดถูกสุขลักษณะ		
25. สถานที่เก็บวัตถุดิบและสินค้าสำเร็จรูปมีความเหมาะสม		
26. มีระบบระบายอากาศและแสงสว่าง		
27. มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตอาหาร		
28. มีชั้น พื้นยกสูงเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และสารเคมี และไม่วางชิดผนัง		
5) ด้านการจัดการของเสีย สัตว์ และแมลง		
29. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหาร ไขมัน เพื่อนำไปกำจัด มีการควบคุมป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค		
30. ห้องน้ำ แยกต่างหากจากบริเวณที่ผลิต/ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง		

ขอขอบพระคุณที่ท่านกรุณาเสียสละเวลาตอบแบบสอบถาม