

ภาคผนวก ข

ภาคผนวก ข



รูปที่ 1 - 2 ทีมงานเข้าเยี่ยมหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย





รูปที่ 3 - 10 การอบรมเรื่อง “ ความสำคัญของเขตการค้าเสรีต่อธุรกิจไบโอฯ และการปรับตัวของ
ผู้ประกอบการตามเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (จีเอ็มพี) ”

บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

วันที่ เวลา นาย, นาง, นางสาว

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตราที่ 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2552 ได้พร้อมกันมาตรวจ
สถานที่ผลิตอาหาร

ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ

.....
สถานที่ตั้งผลิตตั้งอยู่ ณ

.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขที่สถานที่ผลิตอาหารเลขที่

.....
ประเภทของอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต

.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ ตรวจสอบประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน
(แล้วแต่กรณี) ตรวจใฝ่ระวัง อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ.....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	1.สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะ ดังต่อไปนี้	กรณีพบว่าบริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)-1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่ง หรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจในคะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.2(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ				
0.25	(1) ไม่มีการสะสมของสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกระบบอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
1.0	1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นส่วนส่วนจากที่พักอาศัย และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ					
0.5	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายการผลิต					
0.5	1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน					
	1.2.5 พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต					
0.5	(1) พื้นคกทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
0.5	(2) ผนังคกทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(3) เพดานคกทน เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
0.25	1.2.6 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
1.0	1.2.8 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง					
0.5	1.2.9 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					19	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต						
	2.1 การออกแบบ					
1.0	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
0.5	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์					
0.5	2.1.3 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
	2.2 การติดตั้ง					
0.5	2.2.1 ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตามสายการผลิต					
0.5	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
0.5	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 จำนวนเพียงพอ					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =						คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
3. การควบคุมกระบวนการผลิต						
0.5	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการ					ไม่มีการประเมิน
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
	3.4 ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการประเมิน
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการประเมิน
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.7 ผลិតภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของ ผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เหมาะสม					
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสลาย					
1.5	3.8 มีการบันทึกแสดงชนิดและปริมาณประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					30-9	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	4. การสุขาภิบาล					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
1.0	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด และตั้งอยู่ ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
0.5	4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.4 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและใส่โครก					
	4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณที่ผลิตหรือไม่เปิดสู่ บริเวณที่ผลิตโดยตรง					
0.25	4.5.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	4.5.5 อ่างล้างมือ และอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งาน ได้และสะอาด					
0.25	4.5.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	4.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	4.6.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1.0	4.7 มีมาตรการในการป้องกันหรือมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้ =						คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด						
1.0	5.1 อาคารการผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลหรือทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน					
1.0	5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วนและอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละอองและอื่นๆ					
0.5	5.5 การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี					
1.0	5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการดูแลและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
1.0	5.7 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาด หรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					13	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

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

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
6. บุคคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน						
1.5	6.1 คนงานในบริเวณผลิตอาหาร ไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรค หรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎของ กระทรวง					
	6.2 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะ ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุม หรือผ้ากันเปื้อน สะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณ ผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.75	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
1.0	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.75	6.2.6 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ และ สะอาด หรือในกรณีที่ไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการ ดูแลความสะอาด และฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.7 มีการสวมหมวกตาข่าย หรือผ้าคลุมผม อย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
1.0	6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตาม ความเหมาะสม					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

ลงชื่อ (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
หมายเหตุ : หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม 30-9=21 คะแนนเนื่องจากในการประเมิน ไม่ได้ประเมิน ข้อที่ 3.3 น้ำแข็งที่
สัมผัสกับอาหารในกระบวนการ ข้อที่ 3.4 ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต และข้อที่ 3.5 น้ำที่สัมผัส
กับอาหารในกระบวนการผลิต

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = $100 - 9 = 91$ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = คะแนน (.....%)

2. ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

หัวข้อที่ 1 หัวข้อที่ 2 หัวข้อที่ 3 หัวข้อที่ 4 หัวข้อที่ 5 หัวข้อที่ 6

พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือ

มาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.5.1)

พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่

.....
.....
.....
.....
.....

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน

.....
.....
.....
.....
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร

.....
.....
.....
.....
.....

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

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง
เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....
.....
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....
.....
.....

จุดแข็ง

.....
.....
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง

.....
.....
.....

ความเห็นของคุณะผู้ตรวจประเมิน

- เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- อื่นๆ (ระบุ)

.....
.....
.....

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

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ที่กายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่

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

(ลงชื่อ)พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ)พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) พนักงานเจ้าหน้าที่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543
เรื่อง ชา

โดยที่เป็นการสมควรการปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องชา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2552 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิ และเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 58 (พ.ศ.2524) เรื่องชา ลงวันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ.2524

ข้อ 2 ให้ชาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ชาตามข้อ 2 แบ่งออกเป็น 3 ชนิด ดังต่อไปนี้

- (1) ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล *Camellia* ที่ทำให้แห้งแล้ว
- (2) ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) หมายความว่า ผลិតภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลว ซึ่งสกัดมาจากชา และนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่าย เพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มทันที
- (3) ชาปรุงสำเร็จ หมายความว่า ผลិតภัณฑ์ที่ได้จากชา ตาม (1) หรือ (2) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลិតภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลว หรือแห้งให้ถือว่าเป็นชา ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ 4 ชาตามข้อ 3(1) ต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก
- (2) มีเถ้าทั้งหมด (total ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4 และไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนักชาแห้ง
- (3) มีเถ้าที่ละลายน้ำได้ (water soluble ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 45 ของเถ้าทั้งหมด
- (4) มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน (hot water extract) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 32 ของน้ำหนักชาแห้ง
- (5) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- (6) ไม่ใส่สี

ในกรณีชามีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่น วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 5 ชาตามข้อ 3(2) ต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก
- (2) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักชาผงสำเร็จรูปแห้ง

(3) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.0 ของน้ำหนัก เว้นแต่ชาผงสำเร็จรูปที่สกัดเอากาเฟอีนออกแล้ว ให้มีปริมาณกาเฟอีนได้ตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(4) ไม่ใส่สี

ในกรณีชาผงสำเร็จรูปมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 ชาตามข้อ 3(3) ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของชา
- (2) ไม่มีตะกอนเว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ
- (3) น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (4) ตรวจพบแบคทีเรียโคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อชาปรงสำเร็จ 100 มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)
- (5) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)
- (6) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (7) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์หรือสารพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (8) ไม่มียีสต์และเชื้อรา
- (9) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้
 - (9.1) สารหนู ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
 - (9.2) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
 - (9.3) ทองแดง ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
 - (9.4) สังกะสี ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
 - (9.5) เหล็ก ไม่เกิน 15 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
 - (9.6) ดีบุก ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
 - (9.7) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 10 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม
- (10) ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากใช้น้ำตาลได้ โดยใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร FAO , CODEX (Joint FAO/WHO, CODEX) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร
- (11) ให้ใช้วัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้
 - (11.1) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม

(11.2) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรด ได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว 1 กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (11.1) หรือ (11.2) ถ้าใช้เกินชนิดหนึ่งต้องมีปริมาณที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(12) ในกรณีชาปรงสำเร็จมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 7 ชาปรงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก

(2) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 6

ข้อ 8 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 9 การใช้ภาชนะบรรจุชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ 10 การแสดงฉลากของชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 11 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 58 (พ.ศ.2524) เรื่อง ชา ลงวันที่ 29 พฤษภาคม 2524 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีก สองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 12 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าชาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 8 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 13 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับ เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยยี่สิบแปดวัน นับแต่วันถัดจากประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

ตารางที่ ข.1: ข้อมูลผู้เข้าร่วมอบรม เรื่อง “ความสำคัญของเขตการค้าเสรีต่อธุรกิจไบชา และการปรับตัวของผู้ประกอบการตามเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (จีเอ็มพี)” วันที่ 24 ธันวาคม 2552

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ที่อยู่
1	พรรณทิพา กิจวิถี	การตลาดทั่วไป	หจก.หมิงหยง	32/6 หมู่ 1 ต.แม่สลองนอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
2	จรรยา ชีวินกุลทอง	ผู้จัดการ	โรงงานไบชาจรรยา	286 หมู่ 8 ต.แม่ไร่ อ.แม่จัน จ.เชียงราย
3	จักรพงษ์ สิริโสิต	ผู้จัดการทั่วไป	บริษัท ซาดอยซ้าง จำกัด	299 หมู่ 5 ถ.ห้วยล้านพลับพลา ต.โป่งแพ้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย
4	อารีย์ เหมยแก้ว	ควบคุมการผลิต	โรงงานไบชาสยาม	170 หมู่ 8 ถ.เชียงใหม่-เชียงราย ต.เวียงกาหลง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย
5	สุพรรณษา ปรนหาญ	ควบคุมการผลิต	โรงงานไบชาสยาม	170 หมู่ 8 ถ.เชียงใหม่-เชียงราย ต.เวียงกาหลง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย
6	สุรศักดิ์ คำเมือง	เจ้าของโรงงาน	โรงงานสุรศักดิ์	168 หมู่ 1 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
7	อินสอน ประหยัดยอด	เกษตรกร	โรงงานสุรศักดิ์	168 หมู่ 1 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
8	สุวรรณชัย จันทร์ชาญชัย	เจ้าของโรงงาน	ไบชา ตราแม่คำ	101 หมู่ 3 ต.แม่เจดีย์ อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย
9	สมชัย ศิริกุล	ผู้ช่วยผู้จัดการ	บริษัท ไบชาสามิ่งดี จำกัด	15 หมู่ 20 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
10	ประเสริฐ พิทักษ์วาวี	ผู้ช่วยผู้จัดการ	หจก.ไบชาศิริภัณฑ์	81 หมู่ 1 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
11	ฉิติ หาญเจริญกิจ	เจ้าของโรงงาน	หาญเจริญไบชา	175 ต.แม่เจดีย์ อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย
12	มนันชัย เฉลิมพรเกษม	ผู้ใหญ่บ้าน	สหกรณ์พญาไพร	-
13	รักขิต ปินตาเขียว	-	สหกรณ์พญาไพร	-
14	กุสุมา ชีวินเอกภพ	ผู้ช่วยผู้จัดการ	ชาตราภูเขา	63/6 หมู่ 1 ต.แม่สลองนอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
15	เกษม พิณสาร	นวส.เกษตร ชำนาญการ	สนง.เกษตร อำเภอแม่สรวย	107 หมู่ 13 ต.แม่พริก อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
16	เรืองชัย มงคลดี	เกษตรอำเภอ	สนง.เกษตร อำเภอแม่ฟ้าหลวง	1/1 หมู่ 17 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
17	ทนงศักดิ์ หน่อสุวรรณ	นวส.เกษตร ชำนาญการ	สนง.เกษตร อำเภอแม่ฟ้าหลวง	1/1 หมู่ 17 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
18	วุฒิพงษ์ สวรรค์โชติ	นายก อบต.	อบต.แม่สลองนอก	101 หมู่ 1 ต.แม่สลองนอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ที่อยู่
19	ขจรศักดิ์ เขยบาล	นักวิชาการเกษตร	อบต.แม่ไร่	อบต.แม่ไร่ ต.แม่จัน อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
20	อุดร อัครชัยกุล	-	อบต.วาวี	อบต.วาวี หมู่ 13 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
21	ทรงเดช คำเมือง	-	อบต.วาวี	อบต.วาวี หมู่ 13 ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
22	อรพิน พวงมาลัย	-	อบต.แม่ฟ้าหลวง	65 หมู่ 5 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
23	เตชินท์ ตียะไพศาล	-	อบต.เทอดไทย	658 หมู่ 1 ต.เทอดไทย อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
24	อาเกอะ บอเซ	สออบต.	อบต.เทอดไทย	658 หมู่ 1 ต.เทอดไทย อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
25	จุฑามาศ ใจกุย	จพง.สส. ปฏิบัติงาน	สสอ.แม่ฟ้าหลวง	-
26	ภณิดา ชัยปัญญา	นวส.ชำนาญการ	สนง.เกษตร จ. เชียงราย	454 หมู่ 9 ต.สันทราย อ.เมือง จ.เชียงราย
27	สมบัติ เจริญพร	-	สนง.เกษตรอำเภอ แม่จัน	-
28	การะเกด นันทศรีนนท์	-	ศูนย์บ่มเพาะ วิสาหกิจ	ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจชุมชน มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
29	รศ.อรพิน ภูมิภมร	คณบดี	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง 333 หมู่ 1 ต.ท่าสูด อ.เมือง จ.เชียงราย
30	ปริญญา วงษา	อาจารย์	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
31	ดร. พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์	อาจารย์	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
32	ดำรงพล คำแหงวงศ์	อาจารย์	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
33	รุ่งอรุณ สาสนทาญาติ	อาจารย์	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
34	ธีรพงษ์ เทพภรณ์	อาจารย์	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
35	รุ่งนภา สมกำวิ	เจ้าหน้าที่	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
36	พัชรินทร์ คำมะวงศ์	เจ้าหน้าที่	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ที่อยู่
37	มาลี สิทธิจีรัง	นักศึกษา	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
38	อรวรรณ ดีรอด	นักศึกษา	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
39	วรเศรษฐ์ ไตรสิงห์	นักศึกษา	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
40	จิราพร ไร่พุทธทา	นักศึกษาเกษตร	สำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

รูปที่ 11 - 16 การอบรมพนักงานเรื่องความรู้พื้นฐาน GMP และสุขลักษณะส่วนบุคคล



รูปที่ 17 - 22 อบรมเรื่องการจัดทำเอกสาร GMP CODEX



รูปที่ 23 - 26 การอบรมการตรวจปริมาณยาฆ่าแมลง



FAO/WHO Food Standards ENGLISH | FRANÇAIS | ESPAÑOL

CODEX alimentarius

ABOUT CODEX MEETINGS AND EVENTS OFFICIAL STANDARDS

Pesticide Residues in Food

Maximum Residue Limits; Extraneous Maximum Residue Limits

1 Records

PARAQUAT			
Commodity	MRL (undef)	Symbols	Footnote
Tea, Green, Black	0,2		

Click on the file to download it as .CSV

[CSV File](#) (Size <1K)

For any further information please refer to:
 Secretariat of the Codex Alimentarius Commission
 Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Rome, Italy
 Tel: +39(06)5705.1
 Fax: +39(06)5705.4593

<mailto:Codex@fao.org>