

การตรวจประเมิน/ตรวจติดตามสถานประกอบการ
โครงการฉลากผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อการคุ้มครองสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค
“ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป”
คำขอเลขที่

☒ การตรวจประเมินสถานประกอบการ	☐ การตรวจติดตาม
วันที่ตรวจประเมิน:	
ชื่อผู้ยื่นคำขอ:	
ข้อมูลติดต่อ:	
ที่อยู่สถานที่ผลิต:	
กรรมการผู้ตรวจประเมิน:	
รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรอง:	
เครื่องหมายการค้า (ถ้ามี):	

การพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ ดังนี้

เอกสารประกอบพิจารณา
1. ☐ ใบสมัครขอการรับรอง
2. เอกสารแสดงให้เห็นถึงบทบาทหน้าที่ของสมาชิกภายในองค์กร/กลุ่ม (อย่างใดอย่างหนึ่ง) ได้แก่ ☐ แผนผังโครงสร้างองค์กร ☐ แผนผังโครงสร้างวิสาหกิจชุมชน /กลุ่มผู้ผลิตชุมชน ☐ แผนผังโครงสร้างกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP
3. หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนขององค์กร/กลุ่ม (อย่างใดอย่างหนึ่ง) ได้แก่ ☐ หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ☐ หนังสือขึ้นทะเบียน/รับรองกลุ่มผู้ผลิตชุมชน ☐ หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ SME ☐ หนังสือสำคัญแสดงการลงทะเบียนของกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ☐ ทะเบียนพาณิชย์/หนังสือสำคัญที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
4. ☐ เอกสารเลขสารบบอาหาร หรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
5. เอกสารแสดงการรับรองด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ได้แก่ สำเนาใบรับรองมาตรฐาน ☐ มอก. ☐ มอก. เอส ☐ มผช. ☐ ใบประกาศนียบัตร OTOPดาว ☐ การรับรองอื่น โปรดระบุ

ลงชื่อ..... เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจคำขอ วันที่.....

ผลการประเมิน

1. ด้านคุณภาพของสินค้า (คะแนนรวม 30 คะแนน)

หลักการ : เพื่อคัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการดำเนินงานอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม มีการควบคุมการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ และส่งเสริมการพัฒนาสินค้าให้เข้าถึงตลาดได้มากขึ้น

เกณฑ์การประเมิน	การพิจารณา	คะแนน	ผลคะแนน
1.1 ได้รับการรับรองด้านคุณภาพสินค้า ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น เลขสารบบอาหาร GAP, GMP, HACCP, Q mark, มผช., มอก., มอก.เอส, มาตรฐานเกษตรอินทรีย์, ฮาลาล และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (5 คะแนน) หมายเหตุ : หากได้รับการรับรองในข้อ 1 ไม่ต้องพิจารณาข้อที่ 2	☐ เอกสารแสดงการรับรองด้านคุณภาพสินค้า เช่น ใบรับรอง/ใบประกาศนียบัตร จากหน่วยงานราชการหรือหน่วยงานเอกชน ☐ ใบรับรอง/ใบประกาศนียบัตร อื่นๆ	5 3	
1.2 หากไม่ได้รับการรับรองข้อ 1 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ตามแบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตส.1 (50) ทุกหัวข้อ และผลคะแนนอยู่ในระดับพอใช้ขึ้นไป (3 คะแนน)	รายงานผลการตรวจสอบที่ผลิตอาหาร ตส.1 (63) ☐ ผลคะแนนอยู่ในระดับพอใช้ ☐ ผลคะแนนอยู่ในระดับดี	2 3	
1.3 ใช้วัตถุดิบสะอาด ปลอดภัย ไม่ใกล้กับแหล่งแพร่กระจายของสารเคมีอันตราย หรือแหล่งแพร่เชื้อ (4 คะแนน)	☐ บันทึกการรายการวัตถุดิบที่นำมาผลิตสินค้า และภาพถ่าย หรือหลักฐานยืนยันที่เกี่ยวข้อง ☐ พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบถูกต้องตามสุขลักษณะ และความปลอดภัย และมีอุปกรณ์ป้องกัน มด หนู แมลงนก สัตว์พาหะนำโรคต่างๆ	2 2	
1.4 ควบคุมกระบวนการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพ (4 คะแนน)	☐ มีเอกสารที่แสดงถึงกระบวนการควบคุมคุณภาพการผลิต เช่น ขั้นตอนการผลิตหรือคู่มือ ☐ มีขั้นตอนและผลการตรวจสอบคุณภาพสินค้า ☐ มีการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ภูมิปัญญาวิธีการ และสามารถผลิตสินค้าภายในกลุ่มสมาชิก ☐ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน กลับสู่ผลิตภัณฑ์	1 1 1 1	
1.5 เครื่องมือที่ใช้ในขั้นตอนการผลิตตรงตามการใช้งานและมีความปลอดภัย (4 คะแนน)	☐ มีเอกสารหรือคู่มือการใช้งานของอุปกรณ์การผลิต และขั้นตอนการควบคุมความปลอดภัยในการผลิต ☐ มีเอกสารบันทึกการตรวจสอบอุปกรณ์ก่อนและหลังใช้งาน ☐ เครื่องมือมีการใช้ถูกต้อง ตรงตามการใช้งาน ☐ อุปกรณ์ในการผลิตถูกต้องตามสุขลักษณะ และความปลอดภัย และอุปกรณ์ไม่ก่อให้เกิดปฏิกิริยากับอาหาร	1 1 1 1	
1.6 ความปลอดภัยในกระบวนการผลิต (2 คะแนน)	☐ มีการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ผลิตที่ดี เช่น ล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ สวมหน้ากาก	1	

	อนามัย ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ใส่เครื่องประดับ		
	☐ มีการสุขาภิบาลอาหารที่ดี มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้าสู่สถานที่ผลิต	1	
1.7 ลักษณะทางกายภาพของสินค้า เช่น ลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รส ลักษณะเนื้อสัมผัส (5 คะแนน)	☐ สินค้าต้องมีลักษณะที่ดี ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์	1	
	☐ สีของสินค้าต้องเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีความผิดปกติหรือเปลี่ยนสี	1	
	☐ กลิ่นต้องมีกลิ่นที่ดีใกล้เคียงกับกลิ่นธรรมชาติ ไม่มีความผิดปกติ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นไหม้ กลิ่นเปรี้ยว หรือกลิ่นบูด หรือสารเคมี และสารเจือปน	1	
	☐ รสดี ตามธรรมชาติของสินค้า ไม่มีรสผิดปกติ เช่น เปรี้ยว หรือบูด หรือมีรสของสารเคมี และสารเจือปน	1	
	☐ ลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์	1	
1.8 มีการเลือกใช้วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ต้องเหมาะสมในการสัมผัสอาหารและเหมาะสมกับการใช้งาน (6 คะแนน)	☐ วัสดุเคลือบที่เป็นชั้นคุณภาพสำหรับสัมผัสอาหาร	2	
	☐ วัสดุเหมาะสมกับอุณหภูมิของอาหาร	2	
	☐ วัสดุมีอายุการใช้งานที่เหมาะสม	2	
ผลรวมคะแนนที่พิจารณา			

2. ด้านสิ่งแวดล้อม (การเลือกใช้วัตถุดิบ การจัดการพลังงาน น้ำ และของเสีย) (44 คะแนน)

หลักการ: เพื่อคัดเลือกผู้ยื่นคำขอที่มีการดำเนินงานอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยมีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ทำได้ในท้องถิ่นหรือพื้นที่ใกล้เคียงเพื่อลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการขนส่ง มีการดำเนินงานที่ส่งเสริมการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมผ่านการจัดการพลังงาน น้ำ และของเสีย

เกณฑ์การประเมิน	การพิจารณา	คะแนน	ผลคะแนน
2.1 การเลือกใช้วัตถุดิบ (3 คะแนน)			
1. เลือกใช้วัตถุดิบที่ทำได้ในท้องถิ่นหรือพื้นที่ใกล้เคียงกับแหล่งผลิต	เอกสารแสดงแหล่งที่มาของวัสดุหลักแต่ละประเภทว่ามาจากพื้นที่ใกล้เคียงกับแหล่งผลิต		
	☐ ระยะไม่เกิน 100 กิโลเมตร	3	
	☐ มากกว่า 100 กิโลเมตร แต่ไม่เกิน 300 กิโลเมตร	2	
	☐ มากกว่า 300 กิโลเมตร หมายเหตุ พิจารณาเฉพาะวัตถุดิบหลักที่ใช้มากกว่าร้อยละ 50	1	

2.2 การจัดการพลังงาน (5 คะแนน)			
1. มีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านพลังงานภายในองค์กรหรือกลุ่ม เพื่อการประหยัดและใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ	☐ มีการรณรงค์เรื่องการประหยัดพลังงาน ☐ มีการใช้พลังงานหมุนเวียน หรือหลักฐานที่เชื่อถือได้ว่าแหล่งที่มาของวัตถุดิบมีการใช้พลังงานหมุนเวียน พลังงานสะอาด	2 3	
2.3 การจัดการน้ำ (17 คะแนน)			
1. มีระเบียบปฏิบัติและขั้นตอนการจัดการน้ำอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ (6 คะแนน)	☐ เอกสารระเบียบปฏิบัติ/ขั้นตอนปฏิบัติงาน หรือ แผนผังขั้นตอนการจัดการใช้/การจัดการน้ำ ☐ มีมาตรการการประหยัดน้ำ	3 3	
2. มีการบำบัดน้ำทิ้งที่เกิดขึ้น ก่อนปล่อยลงสู่ลำน้ำสาธารณะ หรือนำกลับมาใช้ใหม่ (11 คะแนน)	☐ มีการบำบัดน้ำทิ้งให้ได้มาตรฐาน ก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ☐ มีการบำบัดน้ำทิ้งและนำน้ำกลับมาใช้ใหม่ Note : **ต้องเป็นไปตามกฎหมายที่บังคับใช้ตามประเภทของสถานที่ก่อให้เกิดน้ำทิ้ง	6 5	
2.4 การจัดการของเสีย (16 คะแนน)			
1. มีการวางแผนการผลิตเพื่อไม่ให้เกิดของเสียเหลือทิ้ง หรือเกิดของเสียน้อยที่สุด (7 คะแนน)	☐ แผนการผลิต ☐ บันทึกการรายการวัตถุดิบที่ใช้และเหลือใช้ ☐ ใช้วัตถุดิบในการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดยน้ำหนัก	2 2 3	
2. สามารถนำวัสดุเหลือใช้ที่เกิดจากผลิตภัณฑ์หลักไปแปรรูปได้ (3 คะแนน)	☐ สามารถแสดงหลักฐานการนำของเหลือใช้ไปแปรรูปผลิตภัณฑ์ นำไปทำปุ๋ย เชื้อเพลิง หรือนำไปขายเพื่อแปรรูป	3	
3. มีระบบจัดการขยะและของเสียที่เกิดขึ้น (6 คะแนน)	☐ มีการคัดแยกประเภทขยะและของเสีย ☐ มีการจัดการขยะและของเสียถูกวิธี	3 3	
2.5 บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (3 คะแนน)			
บรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (12 คะแนน)	☐ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ หรือ ☐ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำมาใช้ซ้ำได้ หรือ ☐ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำไปรีไซเคิลได้ หรือ ☐ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพ	3 3 3 3	
ผลรวมคะแนนที่พิจารณา			

3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (21 คะแนน)

หลักการ: เพื่อคัดเลือกผู้ยื่นคำขอที่มีการดำเนินงานอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม ใส่ใจต่อผู้บริโภค คำนึงถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเข้าถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยเมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การประเมิน	การพิจารณา	คะแนน	ผลคะแนน
1. มีการแสดงรายละเอียดบนฉลากผลิตภัณฑ์ หรือช่องทางอื่นที่สื่อสารถึงผู้บริโภคเพื่อแสดงถึงความรับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์ (6 คะแนน)	การแสดงช่องทางติดต่อ เช่น ชื่อผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย/ที่อยู่ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย/เบอร์ติดต่อผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย ☐ ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต** ☐ ชื่อและที่อยู่ผู้จำหน่าย ☐ เบอร์ติดต่อผู้ผลิต** ☐ เบอร์ติดต่อผู้จำหน่าย ☐ ขนาดและปริมาณของผลิตภัณฑ์ ☐ ช่องทางติดต่ออื่น .เช่น เว็บไซต์ หรือ เฟสบุ๊ก หมายเหตุ: ** ต้องมีหลักฐานจึงจะได้รับการพิจารณา	1 1 1 1 1 1	
2. มีการแสดงข้อมูลความปลอดภัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เช่น คำแนะนำการใช้งาน ผลิตภัณฑ์/ข้อควรระวังของผลิตภัณฑ์ (10 คะแนน)	☐ เลขสารบบอาหาร ☐ ข้อมูลส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ ☐ คำแนะนำการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ☐ ข้อควรระวังของผลิตภัณฑ์ ☐ วันผลิต และวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์	2 2 2 2 2	
3. มีข้อมูลการแสดงราคาสินค้าชัดเจน (1 คะแนน)	☐ แสดงราคาสินค้า	1	
4. มีขั้นตอนการรับประกันสินค้า ในกรณีที่สินค้ามีข้อบกพร่องหรือไม่เป็นไปตามลักษณะการใช้งานที่ระบุไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์ หรือมีแจ้งผ่านช่องทางอื่นๆให้กับผู้บริโภคทราบ (4 คะแนน)	☐ เปลี่ยน /คืนสินค้า ☐ คืนเงิน	2 2	
ผลรวมคะแนนที่พิจารณา			

.....

.....

.....

ผู้ยื่นคำขอต้องผ่านการประเมินโดยคณะกรรมการตรวจประเมินสถานประกอบการ ผลประเมิน ทั้งหมด 3 ส่วน ได้แก่ (1) ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ (2) ด้านสิ่งแวดล้อม (การเลือกใช้วัสดุ การจัดการพลังงาน น้ำ และของเสีย) และ(3) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินคะแนนในแต่ละส่วน ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 50

ผลรวมคะแนนประเมินแต่ละด้าน สรุปได้ดังนี้

- 1) ด้านคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ.....
- 2) ด้านสิ่งแวดล้อม คิดเป็นร้อยละ.....
- 3) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ.....

ผลรวมคะแนนประเมินทั้งสามด้าน คิดเป็นร้อยละ.....

สรุปผลการพิจารณา

- ☐ อนุมัติให้การรับรอง ในระดับ
- ☐ ดี (ร้อยละ 51 - 65) ☐ ดีมาก (ร้อยละ 66-79) ☐ ดีเยี่ยม (ร้อยละ 80 เป็นต้นไป)

- ไม่อนุมัติให้การรับรอง

เหตุผล (ระบุ).....

ลงชื่อ..... กรรมการผู้ตรวจประเมิน วันที่.....

()