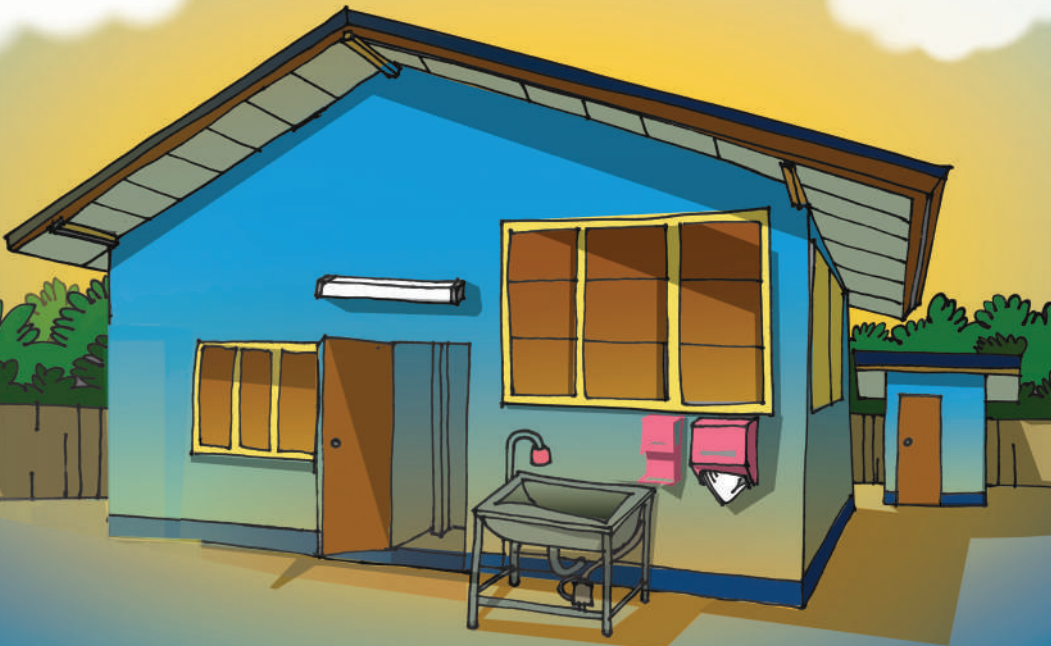




หลักเกณฑ์

การรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง



กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



หลักเกณฑ์

การรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง



กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

พิมพ์ครั้งที่ 3 (ฉบับปรับปรุง)

คณะผู้จัดทำ

1. นางมาลินี สมิตธีฤทธิ
2. นางรัชดา อธิพิงษ์
3. นางสาวจณิสตา ภัทรวิวัฒน์
4. นางสาวสิริรัตน์ จงฤทธิพร
5. นางสาวอาภาทนต์ ณะศรีสุธารัตน์

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทรศัพท์ 0 2940 6130-45 ต่อ 4213

วาดภาพประกอบ

1. นางสาวสุจินดา ม่วงสวย

กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศที่ศูนย์ปฏิบัติการและสื่อสิ่งพิมพ์

สำนักงานเลขานุการกรม กรมประมง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทรศัพท์ 0 2940 6203

ธันวาคม 2559

ออกแบบ/พิมพ์ที่

โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

79 ถ.งามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทร. 0 2561 4567, 0 2561 4590-6 โทรสาร 0 2941 1230

E-mail : ACFT@co-opthai.com

www.co-opthai.com

คำนำ

ตามที่กรมประมงได้กำหนดมาตรฐานและหลักเกณฑ์สำหรับกระบวนการผลิต ผลผลิตและผลิตภัณฑ์ประมง จำนวน 18 มาตรฐาน เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการด้านการประมงทุกสาขา ในการพัฒนากระบวนการผลิต ผลผลิต และผลิตภัณฑ์ประมงของผู้ประกอบการประมง ซึ่งหนึ่งใน 18 มาตรฐาน ที่กล่าวถึง คือ มาตรฐานสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง เป็นมาตรฐานที่กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ เป็นผู้กำกับดูแลเพื่อให้กระบวนการผลิต การบรรจุผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ โดยชุมชนและผู้ประกอบการรายย่อยได้รับการรับรองและผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคอีกทั้งเป็นการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันการผลิตสินค้าประมงสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community, AEC)

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ จึงจัดทำรายละเอียดหลักเกณฑ์ วิธีการ การขอการรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง โดยทำเป็นภาพวาดประกอบความเข้าใจเพื่อให้ผู้ประกอบการเจ้าหน้าที่กรมประมง และผู้สนใจใช้เป็นคู่มือในการปรับปรุงระบบการผลิตและสถานที่ในสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของตนเองได้อย่างถูกต้องต่อไป

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
ธันวาคม 2559



สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
หลักเกณฑ์การรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	1
ระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกใบรับรองสุขลักษณะ สถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	20
คำสั่งกรมประมง ที่ 515/2550 เรื่อง มอบหมายให้เป็นผู้รับรอง	28
วิธีการขอการรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	29
แผนภูมิวิธีการขอการรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	31
แบบคำขอใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง (กปม./สปพ.1)	32
แบบ กปม./ทบ2 แบบ ทบ.1-1 แบบ ทบ.1-2	33
แบบประเมินสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	43
การให้การรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	53
ใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง	55



หลักเกณฑ์การรับรองสุขลักษณะ สถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 ไม่อยู่ใกล้แหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหรือแหล่งพักขยะ



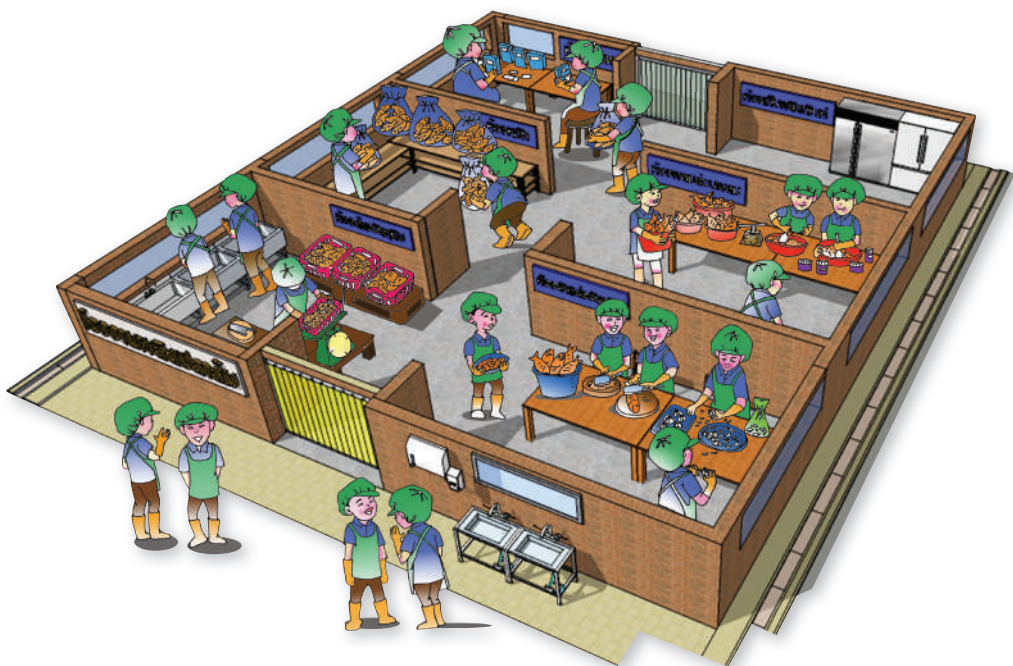
รูปที่ 1 บริเวณโดยรอบสถานแปรรูปที่เหมาะสม



รูปที่ 2 บริเวณโดยรอบสถานแปรรูปที่ไม่เหมาะสม มีสัตว์เลื้อย
และขยะในบริเวณใกล้กับสถานแปรรูป

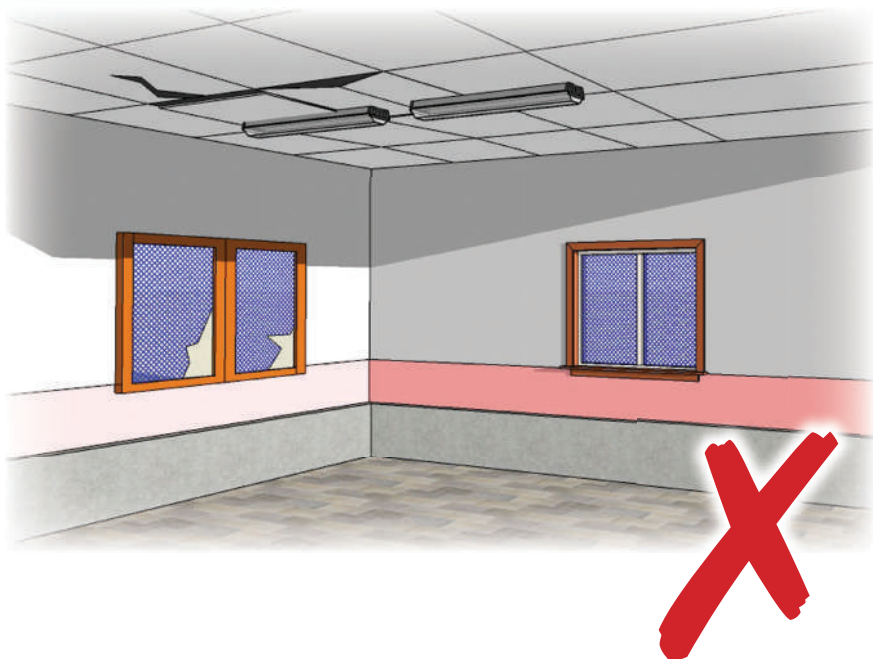
1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม แยกออกจากบริเวณที่อยู่อาศัยเป็นสัดส่วน
ง่ายต่อการทำความสะอาด สะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 แยกบริเวณของดิบและสุก ควรจะมีสายการผลิตไปทางเดียว
เช่น เริ่มจากการรับวัตถุดิบ ล้างตัดแต่ง ผสมส่วนผสม การปรุงสุก การบรรจุ
เป็นต้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้นได้



รูปที่ 3 แบ่งพื้นที่การผลิตออกเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายการผลิต

1.2.2 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารและสถานที่ผลิต ก่อสร้าง ด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา



รูปที่ 4 แสดงบริเวณห้องผลิตที่ไม่เหมาะสม มีช่องเปิดที่จะเป็นทางเข้าออกของสัตว์ต่างๆ โดยมีทั้งช่องเปิดจากฝ้าเพดาน ช่องเปิดจากมุ้งลวด นอกจากนี้ ไม่ควรมีรอยต่อระหว่างพื้นและผนังที่หักมุม เพราะทำให้ยากต่อการทำความสะอาด

1.2.3 มีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น

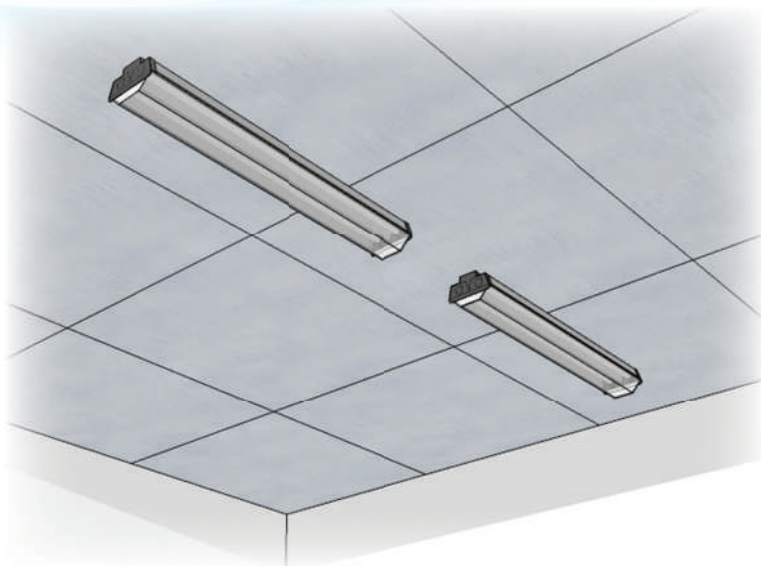
1.2.4 มีการป้องกันแมลงและสัตว์ เข้าสู่บริเวณผลิต โดยติดตั้งตาข่าย

หรือมุ้งลวด



รูปที่ 5 ห้องผลิตระบายอากาศได้ไม่ดี และไม่สามารถป้องกัน สัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิตได้

1.2.5 พื้นที่ปฏิบัติงานมีบริเวณกว้างขวางเพียงพอและมีแสงสว่างเหมาะสม



รูปที่ 6 ลักษณะหลอดไฟที่มีฝาครอบที่เหมาะสม



รูปที่ 7 มีการติดม่านกันแมลงหรือประตูมุ้งลวด เพื่อป้องกันสัตว์แมลงเข้ามาสู่บริเวณผลิต

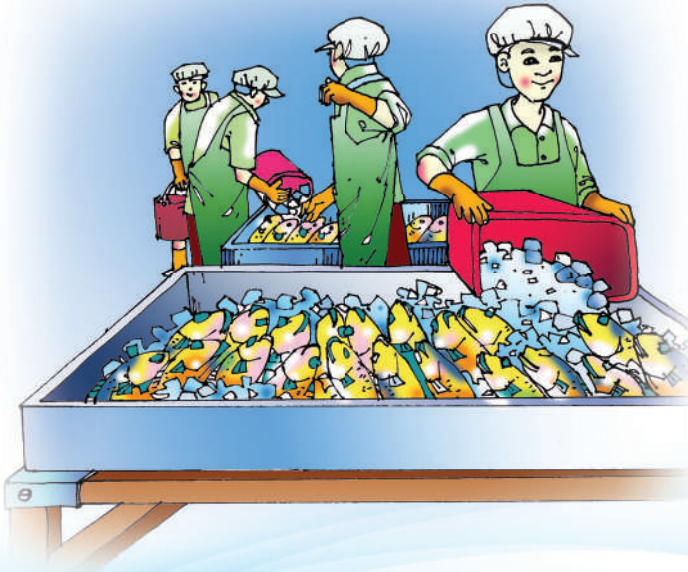
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ปลอดภัย ทำความสะอาดได้ง่าย

3. การควบคุมการผลิต

3.1 วัตถุประสงค์ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ

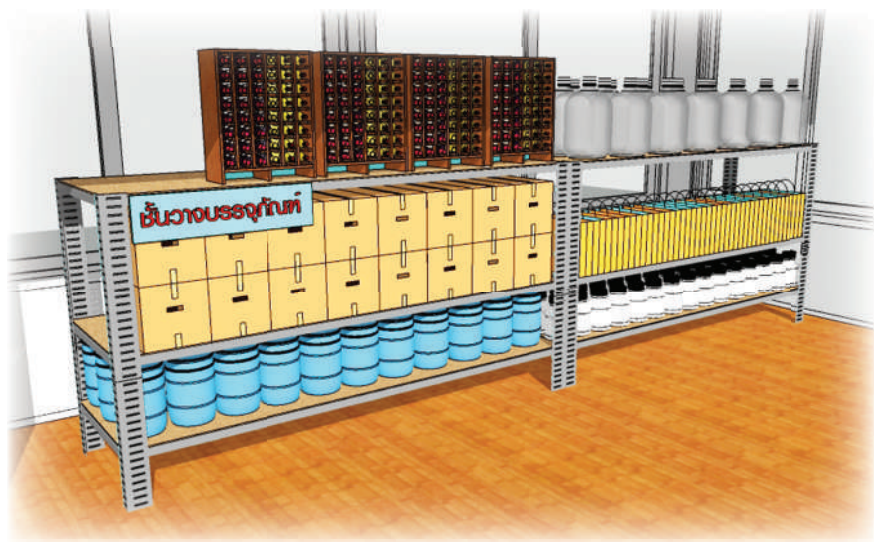
3.1.1 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องสด สะอาด มีการควบคุมอุณหภูมิ เพื่อรักษาคุณภาพ



รูปที่ 8 ควบคุมอุณหภูมิพลาสติกในระหว่างทำการผลิต เพื่อรักษาความสดของปลา โดยใช้ น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำดื่ม

3.1.2 เลือกใช้ส่วนผสมชนิดที่ใช้สำหรับการผลิตอาหารและมีการจัดเก็บในที่สะอาดเป็นส่วน ป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรค เช่น แมลง และหนู

3.1.3 เลือกใช้ภาชนะบรรจุที่สะอาด ปลอดภัย มีการเก็บรักษาในที่มิดชิดปราศจากฝุ่นละออง



รูปที่ 9 ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่เหมาะสม เก็บอย่างเป็นระเบียบ
ในสถานที่ที่ถูกสุขลักษณะ

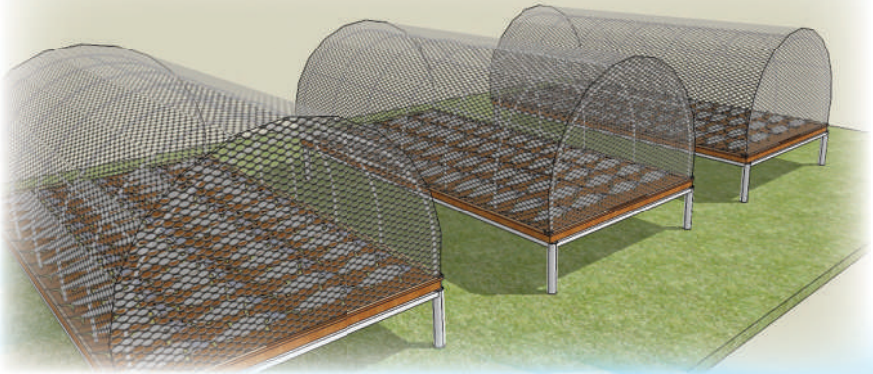
3.2 มีการผลิตและควบคุมการผลิตตามคู่มือการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
ของกรมประมงหรือวิธีการอื่นที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ



รูปที่ 10 ชั่งน้ำหนักส่วนผสม ตามที่กำหนดไว้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ
รสชาติสม่ำเสมอ ทุกรอบการผลิต และมีการบันทึกข้อมูลการผลิต



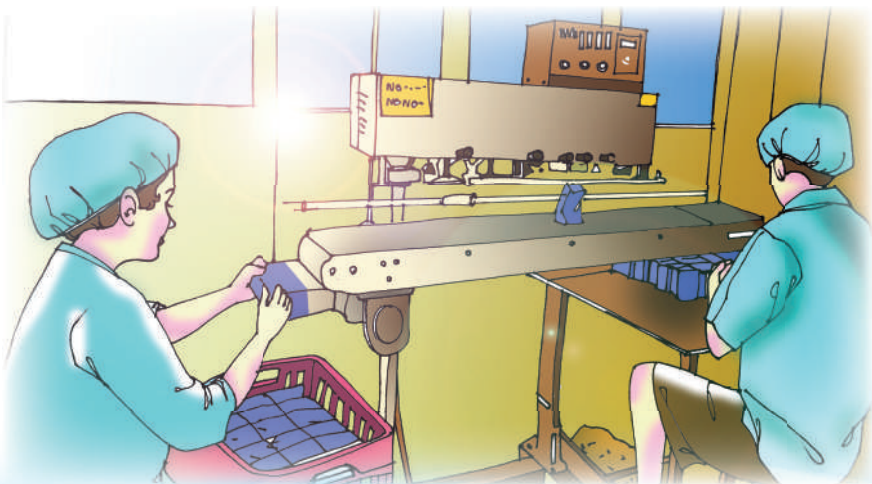
รูปที่ 11 ควบคุมอุณหภูมิการให้ความร้อนที่ใช้ในการผลิต
และมีการบันทึกข้อมูลการผลิต



รูปที่ 12 การตากแห้งที่เหมาะสม ควรมีอุปกรณ์ป้องกัน
สัตว์และแมลง เช่น ตาข่าย ปกคลุมเหนือผลิตภัณฑ์



รูปที่ 13 โรงหมักที่เหมาะสม โลง โปรง อากาศถ่ายเทสะดวก และป้องกันสัตว์แมลงได้



รูปที่ 14 บรรจอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน



รูปที่ 15 เก็บอุปกรณ์อย่างเหมาะสม เป็นสัดส่วน



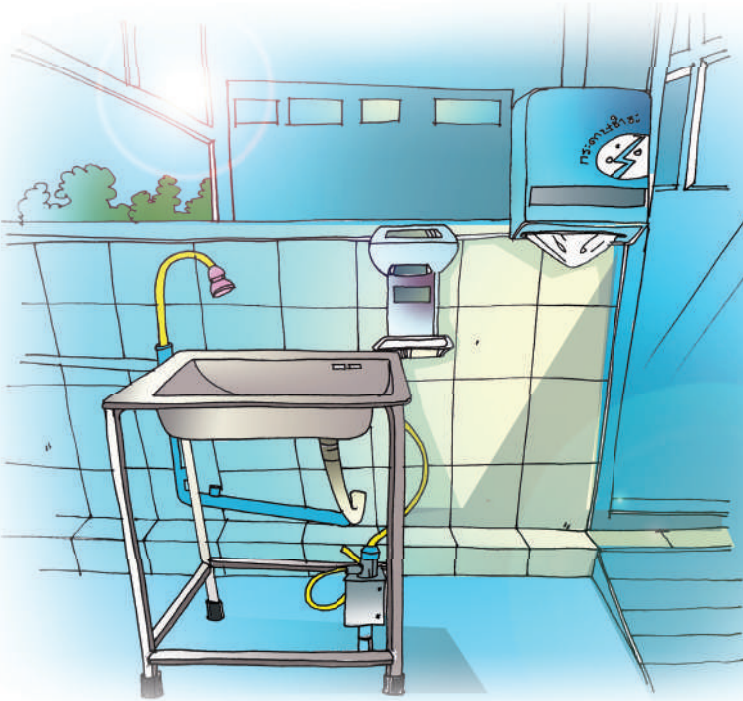
รูปที่ 16 มีสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์ที่สะอาด เป็นระเบียบ และเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

3.3 ควรจัดบันทึกข้อมูลการผลิตทุกครั้ง เพื่อความสะดวกในการติดตามคุณภาพและการตรวจสอบย้อนกลับ

4. การสุขาภิบาล

4.1 ใช้น้ำสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำดื่ม

4.2 มีอ่างล้างมือ แบบไม่ใช้มือปิด-เปิดก๊อกน้ำ มีสบู่ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ก่อนทางเข้าบริเวณผลิต และหน้าห้องสุขา



รูปที่ 17 อ่างล้างมือแบบใช้เท้าเหยียบปิด-เปิดก๊อกน้ำ พร้อมสบู่เหลว และกระดาษเช็ดมือ หน้าห้องผลิต

4.3 มีห้องสุขาที่สะอาดและจำนวนเพียงพอกับบุคลากร แยกออกจากบริเวณผลิตและไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง พร้อมติดตั้งอ่างล้างมือแบบไม่ใช้มือปิด-เปิด มีสบู่และอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งหน้าห้องน้ำ



รูปที่ 18 ห้องสุขาแยกออกจากบริเวณผลิตและไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง สะอาด พร้อมติดตั้งอ่างล้างมือ แบบใช้เท้าเหยียบปิด-เปิดก๊อกน้ำ มีสบู่เหลว และกระดาษเช็ดมือ

4.4 มีระบบการกำจัดขยะและสิ่งสกปรกอย่างเหมาะสมเพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต



รูปที่ 19 ลักษณะถังขยะและอุปกรณ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม มีขยะล้นออกมานอกถัง ควรเพิ่มความสามารถในการขนถ่ายขยะ ใช้ถังขยะที่มีถุงขยะรองรับขยะอยู่ภายในถัง มีฝาปิด และจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างเป็นระเบียบ

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1 ดูแลรักษาความสะอาดของอาคาร สถานที่ผลิต และบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ

5.2 ดูแลรักษาความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ทั้งก่อนและหลังการผลิต



รูปที่ 20 ล้างอุปกรณ์การผลิต ทั้งก่อนและหลังการผลิต



รูปที่ 21 เก็บอุปกรณ์ของใช้ที่จำเป็นสำหรับสุขลักษณะ เช่า รองเท้าบูท
ในสถานที่ที่สะอาด เป็นสัดส่วนและระบายอากาศดี ไม่อับชื้น

5.3 ใช้สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมไม่เป็นอันตราย
ต่อผู้บริโภค



รูปที่ 22 เก็บแยกสารเคมีเป็นหมวดหมู่ และมีฉลากชัดเจน

6. บุคลากร

6.1 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ



รูปที่ 23 บุคลากรมีสุขภาพไม่ดี มีอาการไอ จาม เป็นโรคผิวหนัง มีแผลติดเชื้อ ไม่ควรให้ทำการผลิต

6.2 ได้รับการตรวจสอบสุขภาพทั้งโรคติดต่อร้ายแรงและโรคทางเดินอาหารเป็นประจำอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งพร้อมเก็บบันทึกผลการตรวจ

6.3 ได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ

6.4 ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการปฏิบัติงานตามความเหมาะสมและทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา

6.5 เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายที่ใส่ทำงานต้องสะอาด ขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวกเก็บผมให้มิดชิด ไม่ใส่เครื่องประดับ ถ้าสวมถุงมือถุงมือต้องสะอาด ไม่ดูดซับน้ำและไม่มียอยขาดหรือรั่ว

6.6 ห้ามรับประทานอาหารและสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน และไม่ไอ/จามใส่วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์



รูปที่ 24 บุคลากรที่แต่งกายเหมาะสม สวมหมวกคลุมผม
ผ้ากันเปื้อน และถุงมือที่เหมาะสม



รูปที่ 25 บุคลากรที่แต่งกายไม่เหมาะสม เก็บเส้นผมไม่เรียบร้อย
และใส่เครื่องประดับ

ที่มาขอหลักเกณฑ์การรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง : หนังสือมาตรฐานกระบวนการผลิตผลผลิต และผลิตภัณฑ์ประมง หน้า 15/1-15/2 กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ธันวาคม 2546

วาดภาพประกอบโดย : นางสาวสุจินดา ม่วงสวย กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศที่ศูนย์ประมงและสิ่งพิมพ์ สำนักงานเลขานุการกรม กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ระเบียบกรมประมง

ว่าด้วยการออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง พ.ศ. 2547

.....

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง เพื่อให้สถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานที่กรมประมงกำหนด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2545 อธิบดีกรมประมงจึงออกระเบียบกำหนดขั้นตอนและระยะเวลาปฏิบัติราชการ สำหรับการออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง พ.ศ. 2547”

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ในระเบียบนี้

“ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง” หมายความว่า สัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูปโดยวิธีการหมักดอง ทำเค็ม ตากแห้ง รมควัน หรือวิธีการอื่นใดอันมีลักษณะคล้ายกัน หรือแปรรูปโดยนำวิธีการดังกล่าวมาใช้ร่วมกัน

“สถานแปรรูปสัตว์น้ำพื้นเมือง” หมายความว่า สถานที่ประกอบการผลิต บรรจุ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

“มาตรฐาน” หมายความว่า มาตรฐานสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง ที่กำหนดไว้ท้ายระเบียบนี้

“การรับรอง” หมายความว่า การรับรองสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของผู้ยื่นคำขอว่า มีการจัดการสุขลักษณะการผลิตที่ดีและมีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานท้ายระเบียบนี้

“ใบรับรอง” หมายความว่า ใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

“ผู้ยื่นคำขอ” หมายความว่า ผู้ประกอบกิจการสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

“ผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ข้าราชการสังกัดกรมประมงที่ปฏิบัติงานในกองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

“คณะผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า คณะผู้ตรวจประเมิน ซึ่งประกอบด้วยผู้ตรวจประเมินจำนวนไม่น้อยกว่า 3 คน

“ผู้ตรวจกำกับ” หมายความว่า ข้าราชการและลูกจ้างสังกัดกรมประมงที่ปฏิบัติงานในกองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ และสำนักงานประมงจังหวัด ผู้ตรวจประเมิน คณะผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจกำกับ อธิบดีกรมประมงเป็นผู้แต่งตั้ง “เจ้าหน้าที่” หมายความว่า ข้าราชการและลูกจ้าง สังกัดกรมประมงที่ปฏิบัติงานในกองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

“ผู้รับรอง” หมายความว่า อธิบดีกรมประมงหรือผู้ที่อธิบดีกรมประมงมอบหมาย

ข้อ 4 ผู้ยื่นคำขอ ที่มีสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครประสงค์จะขอรับไปรับรอง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ ณ กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง สำหรับผู้ยื่นคำขอซึ่งมีสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองตั้งอยู่ในจังหวัดอื่น ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักงานประมงจังหวัด ที่มีสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองนั้นตั้งอยู่ พร้อมแนบเอกสารและหลักฐาน ดังนี้

- (1) สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงานหรือประกอบกิจการโรงงาน (ถ้ามี)
- (2) แผนที่ระบุสถานที่ตั้งสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง
- (3) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ยื่นคำขอในกรณีเป็นบุคคลธรรมดา
- (4) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนซึ่งมีอายุไม่เกิน 90 วัน นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้าน กรรมการผู้จัดการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัทหรือหุ้นส่วนผู้จัดการ แล้วแต่กรณี ในกรณีเป็นนิติบุคคล
- (5) เอกสารอื่นๆ ตามประกาศกรมประมง
- (6) ในกรณีที่มอบอำนาจให้ผู้อื่นมายื่นคำขอและดำเนินการแทน

ต้องแนบ

(ก) หนังสือมอบอำนาจ

(ข) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

คำขอไปรับรองให้ใช้ตามแบบ กปม./สปพ.1 ท้ายระเบียบนี้

ข้อ 5 ผู้ยื่นคำขอตามระเบียบฉบับนี้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(1) ต้องไม่เป็นผู้อยู่ในระหว่างถูกดำเนินคดี หรือเป็นผู้ที่มีตัวแทนที่อยู่ในระหว่างถูกดำเนินคดีในความผิดฐานปลอมแปลงเอกสารทางราชการ ที่เกี่ยวข้องตามระเบียบนี้ เว้นแต่คดีถึงที่สุดว่าผู้ยื่นคำขอหรือตัวแทนไม่มีความผิดตามคำฟ้องหรือข้อกล่าวหาานั้น ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่ว่าจะยื่นเพื่อตนเองหรือผู้อื่นในฐานะตัวแทนเคยต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่ามีความผิดเกี่ยวกับการปลอมแปลงเอกสารทางราชการตามระเบียบฉบับนี้ ผู้ยื่นคำขอหรือตัวแทนนั้นจะสามารถยื่นคำขอรับใบรับรองได้อีกเมื่อพ้นกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่ศาลมีคำพิพากษาถึงที่สุดในคดีดังกล่าว

(2) ต้องไม่เป็นผู้อยู่ระหว่างถูกตรวจสอบ เพื่อรับรองความถูกต้องแท้จริงของเอกสารฉบับใดฉบับหนึ่ง ที่อ้างว่าได้ออกให้ตามระเบียบฉบับนี้ เนื่องจากมีพฤติการณ์หรือมีมูลเหตุอันควรเชื่อได้ว่าผู้ยื่นคำขอหรือตัวแทนกระทำการปลอมแปลงเอกสารของทางราชการที่เกี่ยวข้องกับการรับรองหรือมีส่วนเกี่ยวข้องหรือรู้เห็นเป็นใจในการกระทำความผิดดังกล่าว

(3) เป็นผู้ประกอบกิจการที่ได้ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง ตามแบบ กปม./ทบ 2

ข้อ 6 เมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับคำขอแล้ว ให้ดำเนินการตรวจสอบคำขอและหลักฐาน พร้อมทั้งคุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ หากเห็นว่าหลักฐานครบถ้วนและคุณสมบัติถูกต้อง ให้เจ้าหน้าที่ส่งคำขอและหลักฐานให้ผู้ตรวจประเมินภายใน 2 วันทำการ นับแต่รับคำขอในกรณีที่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคำขอและหลักฐานพร้อมทั้งคุณสมบัติแล้วปรากฏว่า หลักฐานไม่ครบถ้วนหรือคุณสมบัติไม่ถูกต้อง ให้เจ้าหน้าที่แจ้งผู้ยื่นคำขอพร้อมคืนคำขอและหลักฐานภายใน 2 วันทำการ นับแต่วันรับคำขอ

ข้อ 7 เมื่อผู้ตรวจประเมินได้รับคำขอและหลักฐานตามข้อ 6 วรรคแรก ให้กำหนดวันนัดตรวจประเมินสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง และวันเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง โดยแจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบ ภายใน 5 วันทำการ นับแต่วันที่ผู้ตรวจประเมินได้รับคำขอ

ข้อ 8 ให้ผู้ตรวจประเมินเข้าไปในสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของผู้ยื่นคำขอเพื่อตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ และสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองในปริมาณพอสมควรตามกำหนดวันนัดตรวจ ในข้อ 7 โดยผู้ยื่นคำขอต้องให้ความสะดวกแก่ผู้ตรวจประเมิน ดังนี้

(1) ยินยอมให้ผู้ตรวจประเมินเข้าไปในสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง เพื่อตรวจสอบและสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

(2) ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

ข้อ 9 เมื่อได้ดำเนินการตามข้อ 8 แล้ว ให้ผู้ตรวจประเมิน ประเมินผล สุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองให้แล้วเสร็จภายใน 20 วัน นับแต่วันเข้าตรวจประเมิน แล้วส่งผลการตรวจประเมินให้คณะผู้ตรวจประเมิน

คณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาผลการประเมินตามวรรคแรกแล้ว เห็นว่า สุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองเป็นไปตามมาตรฐาน ให้คณะผู้ตรวจประเมินรับรองผลการประเมิน แล้วเสนอผู้รับรองพิจารณา ออกใบรับรองให้ผู้ยื่นคำขอภายใน 3 วันทำการ นับแต่วันที่คณะผู้ตรวจประเมินให้การรับรอง

ในกรณีที่คณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาผลการประเมินตามวรรคแรกแล้ว เห็นว่า สุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้คณะผู้ตรวจประเมินรายงานผู้รับรองเพื่อแจ้งผลการประเมิน ให้ผู้ยื่นคำขอทราบเป็นหนังสือภายใน 3 วันทำการ นับแต่วันทราบผลการประเมิน

ใบรับรองให้มีอายุ 2 ปี นับแต่วันออกใบรับรอง

ใบรับรอง ให้ใช้ตามแบบทำเย็บนี้

ข้อ 10 ให้ผู้รับใบรับรองตามระเบียบนี้ปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (1) ยินยอมให้ผู้ตรวจกำกับเข้าไปในสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองเพื่อดำเนินการตามที่กำหนดไว้ในระเบียบนี้
- (2) ให้ข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

ข้อ 11 ผู้รับใบรับรองประสงค์จะต่ออายุใบรับรอง ให้ยื่นคำขอก่อนวันใบรับรองสิ้นอายุ 15 วัน เมื่อได้ยื่นคำขอแล้วให้ถือว่าสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของผู้รับใบรับรองนั้น ยังคงได้รับการรับรองตามระเบียบนี้ต่อไปจนกว่าผู้รับรองจะได้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบการไม่ต่ออายุใบรับรอง การต่ออายุใบรับรอง ให้นำความในข้อ 4 ถึง ข้อ 9 มาบังคับใช้โดยอนุโลม

ข้อ 12 ให้กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำรวบรวมและจัดทำทะเบียนรายชื่อผู้รับใบรับรองแล้วจัดส่งทะเบียนรายชื่อดังกล่าวไปให้สำนักงานประมงจังหวัด ซึ่งมีสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของผู้รับใบรับรองตั้งอยู่เป็นประจำทุกสิ้นเดือนที่มีการออกใบรับรอง

ข้อ 13 ให้ผู้ตรวจกำกับเข้าไปในสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของผู้รับใบรับรอง ที่อยู่ในเขตพื้นที่ของตนภายใน 1 เดือนนับแต่ได้รับทะเบียนรายชื่อตามข้อ 12 เพื่อสุ่มตรวจสุ่มลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือกระทำกรอื่นใดเพื่อรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานของการรับรอง ทั้งนี้การเข้าสู่ตรวจสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองในแต่ละครั้งให้มีระยะห่างกันไม่น้อยกว่า 3 เดือน เว้นแต่มีเหตุอันควรสงสัยว่าสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองนั้นมีสุ่มลักษณะไม่เป็นไปตามมาตรฐานในการเข้าสู่ตรวจตามวรรคแรก ให้ผู้ตรวจกำกับเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองในปริมาณพอสมควร และนำส่งกองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำโดยเร็วในกรณีที่ผลการสุ่มตรวจสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองปรากฏว่า สุ่มลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของผู้รับใบรับรองไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจกำกับเสนอหัวหน้าหน่วยงานของตนให้ออก

ใบเตือนเป็นหนังสือ แจ้งให้ผู้รับใบรับรองปรับปรุงสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
พื้นเมือง ให้เป็นไปตามมาตรฐานภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในใบเตือน

ข้อ 14 เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบรับรองไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ใน
ข้อ 10 ให้ผู้ตรวจกำกับแจ้งรายชื่อผู้รับใบรับรองนั้นให้กองพัฒนาอุตสาหกรรม
สัตว์น้ำทราบ เพื่อพิจารณาเสนอผู้รับรองพักใช้ใบรับรอง

ในกรณีที่ผู้รับใบรับรองได้รับใบเตือนตามข้อ 13 วรคสาม แต่
ไม่ดำเนินการปรับปรุง สถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง ภายในระยะเวลา
ที่กำหนดไว้ในใบเตือนโดยไม่มีเหตุอันสมควรหรือไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไข
ที่กำหนดไว้ในข้อ 10 และถูกพักใช้ใบรับรองมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง
ให้ผู้ตรวจกำกับแจ้งรายชื่อผู้รับใบรับรองนั้นให้กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำทราบ
เพื่อพิจารณาเสนอผู้รับรองเพิกถอนใบรับรอง การสั่งพักใช้ใบรับรองและ
เพิกถอนใบรับรองตามวรรคแรกและวรรคสองให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับ
ใบรับรองทราบ

ผู้ถูกเพิกถอนใบรับรองตามวรรคสอง จะยื่นคำขอรับใบรับรองอีกไม่ได้
จนกว่าจะพ้นกำหนด 1 ปี นับแต่วันถูกเพิกถอนใบรับรอง

ข้อ 15 ให้อธิบดีกรมประมงเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้

ในกรณีที่มีปัญหาอุปสรรคหรือข้อขัดข้องในการดำเนินการตาม
ระเบียบนี้ให้อธิบดีกรมประมงเป็นผู้พิจารณาและวินิจฉัยชี้ขาด และจะประกาศ
ผ่อนผันการบังคับใช้ส่วนใดๆ ก็ได้

คำวินิจฉัยของอธิบดีกรมประมงให้เป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2547

สิทธิ บุญยรัตผลิน
(นายสิทธิ บุญยรัตผลิน)
อธิบดีกรมประมง



ระเบียบกรมประมง

ว่าด้วยการออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกใบ
รับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง พ.ศ. 2547

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร
ราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหาร
ราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมประมง
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2545 อธิบดีกรมประมงจึงออกระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกใบรับรอง
สุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550”

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกความในข้อ 3 ของระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกใบ
รับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง พ.ศ. 2547 ดังต่อไปนี้

“ผู้ตรวจประเมิน คณะผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจกำกับอธิบดีกรมประมง
เป็นผู้แต่งตั้ง”

ข้อ 4 ให้ยกเลิกข้อ 5 (3) ของระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกใบรับรอง
สุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง พ.ศ. 2547

ประกาศ ณ วันที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2550

พลุทรัพย์ วิรุฬหกุล

(นางสาวพลุทรัพย์ วิรุฬหกุล)

ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการประมง

รักษาการแทน อธิบดีกรมประมง



คำสั่งกรมประมง
ที่ 515/2550
เรื่อง มอบหมายให้เป็นผู้รับรอง

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้มีผู้รับรองเพื่อออกใบรับรองสุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 38(7) แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 ประกอบระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกใบรับรองสุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง พ.ศ. 2547 อธิบดีกรมประมงจึงมอบอำนาจให้ผู้อำนวยความสะดวกพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำปฏิบัติราชการแทน โดยให้เป็นผู้รับรองมีอำนาจในการลงนามในใบรับรองสุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ. 2550
พลุทรัพย์ วิรุฬหกุล
(นางสาวพลุทรัพย์ วิรุฬหกุล)
ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการประมง
รักษาราชการแทน อธิบดีกรมประมง

วิธีการขอการรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

ผู้ประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำที่มีความประสงค์จะขอการรับรอง
สุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองนั้น จะต้องเป็นผู้ผลิตสัตว์น้ำ
ที่มีสถานที่ผลิตที่เป็นหลักแหล่ง มีโรงเรือนที่เป็นสัดส่วนมีการผลิตที่ถูกสุขอนามัย
ตามข้อกำหนดในมาตรฐานสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง
สามารถยื่นความจำนงขอการรับรองได้โดยผู้ยื่นคำขอตามเอกสาร กปม./สปพ.1
ที่มีสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครประสงค์
จะขอรับใบรับรอง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ ณ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี
อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง สำหรับผู้ยื่นคำขอซึ่งมีสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์
สัตว์น้ำพื้นเมืองตั้งอยู่ในจังหวัดอื่นให้ยื่นคำขอ ณ สำนักงานประมงจังหวัด ที่มี
สถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองนั้นตั้งอยู่ พร้อมแนบเอกสารและหลักฐาน
ดังนี้

- (1) สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงานหรือประกอบกิจการโรงงาน (ถ้ามี)
- (2) แผนที่ระบุสถานที่ตั้งสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง
- (3) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ยื่น

คำขอในกรณีเป็นบุคคลธรรมดา

(4) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนซึ่งมี
อายุไม่เกิน 90 วัน นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองและสำเนาบัตรประจำตัว
ประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน กรรมการผู้จัดการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท
หรือหุ้นส่วนผู้จัดการ แล้วแต่กรณี ในกรณีเป็นนิติบุคคล

* ในกรณีที่สถานประกอบการ ดำเนินการโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ซึ่งใช้พื้นที่ของบุคคลธรรมดา มิใช่ที่สาธารณะจำเป็นต้องได้รับอนุญาตจาก
เจ้าของที่ดินยินยอมให้ใช้พื้นที่ดังกล่าวประกอบกิจกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำของ
กลุ่มตามแบบ ทบ.1-1 และ ทบ.1-2 ไม่น้อยกว่า 7 ปี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารของผู้ประกอบการแล้วพบว่าถูกต้องครบถ้วน/คำขอและหลักฐานจะถูกจัดส่งให้ผู้ตรวจประเมิน

ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบหลักฐานและคำขอ พร้อมทั้งคุณสมบัติแล้ว ปรากฏว่าหลักฐานหรือคุณสมบัติไม่ครบถ้วน ไม่ถูกต้อง เจ้าหน้าที่จะแจ้งผู้ประกอบการที่ยื่นคำขอนี้ทราบ พร้อมคืนคำขอ

2. ผู้ตรวจประเมินจะแจ้งกำหนดวันนัดตรวจประเมินสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และวันเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองให้ผู้ประกอบการทราบ

3. ในวันนัดตรวจประเมิน และเก็บตัวอย่าง ผู้ตรวจประเมินจะเข้าไปตรวจสอบสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองตามแบบประเมินแนบท้าย และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ น้ำใช้/น้ำแข็ง มาตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการผลิตเป็นปกติ

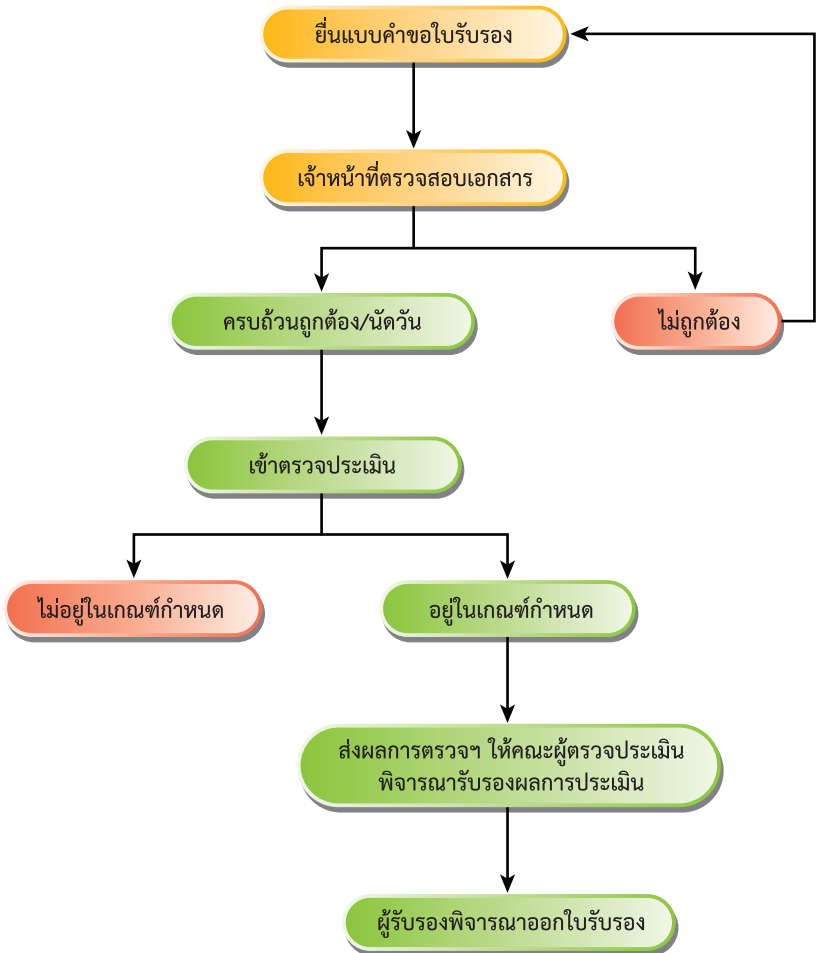
4. ผู้ตรวจประเมิน ประเมินผลการตรวจสอบสุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองแล้วส่งผลการตรวจประเมินให้คณะผู้ตรวจประเมิน

5. คณะผู้ตรวจประเมิน พิจารณาผลการประเมินหากเห็นว่าสุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองเป็นไปตามข้อกำหนด คณะผู้ตรวจประเมินรับรองผลการประเมิน และพิจารณาให้การรับรอง โดยใบรับรองมีอายุ 2 ปี นับแต่วันออกใบรับรอง

ในกรณีที่ คณะผู้ตรวจประเมินเห็นว่า สุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองไม่เป็นไปตามข้อกำหนด จะแจ้งผลการประเมินไปยังผู้ประกอบการ เมื่อผู้ประกอบการได้ปรับปรุงสุลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองให้เป็นไปตามข้อกำหนดแล้วสามารถแจ้งเจ้าหน้าที่ เพื่อกำหนดวันตรวจประเมินได้อีกครั้งหนึ่ง

6. ในกรณีใบรับรองหมดอายุลง หากผู้ประกอบการประสงค์จะต่ออายุใบรับรอง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ เพื่อกำหนดวันตรวจประเมินโดยจะดำเนินการตามข้อ 3 – 5

แผนภูมิการขอการรับรองสุขลักษณะ สถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง



คำขอใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)..... เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
อายุ.....ปี.....
เป็นบุคคลธรรมดา.....บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....
ที่อยู่ปัจจุบันเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....หมายเลขโทรสาร.....
เป็นนิติบุคคลประเภท.....
จดทะเบียนเมื่อ.....เลขทะเบียน.....
สำนักงานตั้งอยู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....หมายเลขโทรสาร.....
เลขทะเบียนที่ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการกับกรมประมง.....
มีความประสงค์ขอให้ กรมประมงออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง
ชื่อ.....พร้อมนี้ได้แนบเอกสารมาเพื่อพิจารณา ดังนี้

1. เอกสารที่ยังยื่นประกอบคำขอ
 - ในกรณีผู้ขอรับใบรับรองเป็นบุคคลธรรมดา
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือใบสำคัญ
 - สำเนาทะเบียนบ้าน
 - ในกรณีผู้ขอรับใบรับรองเป็นนิติบุคคล
 - สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้จัดการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท หรือของห้างหุ้นส่วนผู้จัดการแล้วแต่กรณี
 - สำเนาทะเบียนบ้านของกรรมการผู้จัดการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท หรือของห้างหุ้นส่วนผู้จัดการ
 - สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัทหรือห้างหุ้นส่วน ซึ่งมีอายุไม่เกิน 90 วัน
 - แผนที่การเดินทางไปสถานประกอบการ
 - รายละเอียดของการดำเนินงาน
2. เอกสารประกอบการอื่นๆ (ระบุ)
 - สมาชิกชมรม/สมาคม.....
 - สมาชิกกลุ่ม.....
 - อื่นๆ (ระบุ).....

และขอรับรองว่าข้อความที่ปรากฏในเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้เป็นจริงและถูกต้องทุกประการ

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ
(.....)

กปม./สป.พ.1

เลขที่เอกสาร.....
(บันทึกโดยเจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล)

ชื่อหน่วยงานที่รับขึ้นทะเบียน.....
(บันทึกโดยเจ้าหน้าที่รับขึ้นทะเบียน)

คำขอขึ้นทะเบียน
(ผู้ประกอบการด้านการประมง)

*เขียนที่.....

*วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า นาย นาง นางสาว.....

1.1 เป็นบุคคลธรรมดา วัน / เดือน / ปีเกิด * สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน/บัตรอื่น(ระบุ).....เลขบัตรประชาชน *

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ชื่อหมู่บ้าน.....ตำบล/แขวง*.....อำเภอ/เขต*.....จังหวัด*.....

รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....โทรสาร.....

E-Mail Address :.....

1.2 เป็นนิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....

ทะเบียนเลขที่.....มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ชื่อหมู่บ้าน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....โทรสาร.....

โดย นาย นาง นางสาว.....เป็นผู้มีอำนาจ

ลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต วัน / เดือน / ปีเกิด สัญชาติ.....บัตรประจำตัว

ประชาชน/บัตรอื่น(ระบุ).....เลขบัตรประชาชน *

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ชื่อหมู่บ้าน.....ตำบล/แขวง*.....อำเภอ/เขต*.....จังหวัด*.....

รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....โทรสาร.....

E-Mail Address :.....

โดย มีผู้จัดการ/ผู้ดำเนินกิจการ ชื่อ นาย นาง นางสาว.....

วัน / เดือน / ปีเกิด สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชน/

บัตรอื่น(ระบุ).....เลขบัตรประชาชน *

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ชื่อหมู่บ้าน.....ตำบล/แขวง*.....อำเภอ/เขต*.....จังหวัด*.....

รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....โทรสาร.....

E-Mail Address :.....

2. ข้อมูลสถานที่ประกอบการหรือสำนักงาน

2.1 สถานที่ประกอบการหรือสถานที่ผลิต/ ชื่อกิจการ/ ชื่อผู้ประกอบการ *.....
 อยู่เลขที่ *..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่ *.....
 ชื่อหมู่บ้าน..... ตำบล/แขวง *..... อำเภอ/เขต *..... จังหวัด *.....
 รหัสไปรษณีย์..... หมายเลขโทรศัพท์..... โทรสาร.....

หมายเหตุ: 1. กรณีไม่มีบ้านเลขที่ ให้บันทึกเครื่องหมาย “-”

2. เขตเทศบาล กรณีไม่มีหมู่ ให้บันทึกหมู่ที่ “0”

2.2 สำนักงาน ชื่อ.....

อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ชื่อหมู่บ้าน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 รหัสไปรษณีย์..... หมายเลขโทรศัพท์..... โทรสาร.....

3. มีความประสงค์จะขอขึ้นทะเบียน

หมายเหตุ: 1. ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง , , , หน้าข้อความที่ต้องการ

2. สามารถตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

 3.1 ประเภทโรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำ

- โรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำ
 โรงงานผลิตอาหารเสริม (Premix) / วิตามิน
 อื่นๆ ระบุ.....

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

 3.2 ประเภทผู้ค้าปัจจัยการผลิตสัตว์น้ำ

- อาหารสัตว์น้ำ
 อาหารสัตว์ผสมสำเร็จรูป
 หัวอาหารสัตว์
 สารผสมล่องหน้า เช่น Premix
- อาหารเสริมสำหรับสัตว์
 อาหารเสริมโปรตีน
 อาหารเสริมไขมัน
 อาหารเสริมวิตามิน
 อาหารเสริมแร่ธาตุ
- ยาและสารเคมี
 วัสดุอุปกรณ์
 อื่นๆ (ระบุ).....

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

3.3 ประเภทแพ ท่อค้ำคนกลาง ผู้รวบรวมสัตว์น้ำ

คลาดกลาง

- ปลา กุ้ง ปู
- หมึก หอย
- สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....

แพ

- ปลา กุ้ง ปู
- หมึก หอย
- สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....

ผู้รวบรวม / ท่อค้ำคนกลาง (โบรคเกอร์) / ผู้จับสัตว์น้ำ

- กุ้งกุลาดำ กุ้งขาว กุ้งก้ามกราม
- กุ้งอื่นๆ ระบุ.....
- ปลาน้ำจืด ปลาทะเล ปู
- หมึก หอย
- สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

3.4 ประเภทสถานประกอบการแปรรูปเบื้องต้น

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

(สถานประกอบการแปรรูปเบื้องต้น หรือ ดั่ง หมายถึง ผู้ดำเนินการแปรรูปสัตว์น้ำในขั้นต้นและส่งขายให้กับโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ โดยมีได้ทำการแปรรูปและส่งออกสัตว์น้ำโดยตรง เช่น แกะกุ้ง ลอกหนังปลาหมึก และปู/ต้ม แกะหอย ตัดหัว-ควักไส้ปลา แล่ปลา และลักษณะอื่นๆ ให้ระบุรายละเอียด)

จำนวนคนงาน.....

ชนิดสัตว์น้ำที่ใช้ในการแปรรูป	ลักษณะของการแปรรูป ระบุ (✓)								ปริมาณวัตถุดิบ โดยเฉลี่ย (กก./วัน)
	แกะ	แกะ/ต้ม	ต้ม	แล่	ลอก หนัง	ตัดหัว- ควักไส้			
<input type="checkbox"/> ปลา									
<input type="checkbox"/> กุ้งสด									
<input type="checkbox"/> กุ้งดิบ									
<input type="checkbox"/> ปู									
<input type="checkbox"/> หมึก									
<input type="checkbox"/> หอยสด									
<input type="checkbox"/> หอยดิบ									
<input type="checkbox"/> สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....									
<input type="checkbox"/>									
<input type="checkbox"/>									

3.5 ประเภทสถานประกอบการห้องเย็น

(หมายถึงห้องเย็นที่ทำหน้าที่รับฝากสัตว์น้ำ โดยมีได้ประกอบกิจการแปรรูปอื่นๆ)

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

จำนวนคนงาน..... ขนาดความจุห้องเย็น.....(ตัน)

จำนวนห้องเย็น.....ห้อง ความสามารถในการทำความเย็นจนแข็ง..... (ตัน/วัน)

ชนิดของวัสดุฉนวนที่รับฝาก :

- ปลา กุ้ง ปู หมึก หอย
 อื่นๆ ระบุ.....
 อื่นๆ ระบุ.....

 3.6 ประเภทสถานประกอบการแปรรูปพื้นเมือง

(หมายถึง โรงงาน หรือสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ ที่ไม่ใช้การแช่เย็น แช่แข็งหรือบรรจุกระป๋อง เช่น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง การทำต้ม ตากแห้ง ต่าง-รมควัน น้้ำพริก ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์อื่นๆ ให้ระบุรายละเอียด ฯลฯ)

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

จำนวนคนงาน.....

ประเภทของการแปรรูป	ชนิดสัตว์น้ำที่ใช้ในการแปรรูป (ระบุ)	ปริมาณสัตว์น้ำสดที่ใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย(กก./เดือน)
<input checked="" type="checkbox"/> 1.ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง		
<input type="checkbox"/> น้ำปลา		
<input type="checkbox"/> น้ำบูดู		
<input type="checkbox"/> น้ำปู		
<input type="checkbox"/> กะปิ		
<input type="checkbox"/> ไคปลา		
<input type="checkbox"/> ปลาแร่		
<input type="checkbox"/> หอยดอง		
<input type="checkbox"/> ปูดอง		
<input type="checkbox"/> ปลาสาม		
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....		
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....		
<input checked="" type="checkbox"/> 2.ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการต้ม		
<input type="checkbox"/> ปลาต้ม		
<input type="checkbox"/> ปูต้ม		
<input type="checkbox"/> แมงกะพรุน		
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....		
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....		

ต่อ ประเภทสถานประกอบการแปรรูปพื้นเมือง/ประเภทผลิตภัณฑ์ตากแห้ง

ประเภทของการแปรรูป	ชนิดสัตว์น้ำที่ใช้ในการแปรรูป (ระบุ)			ปริมาณสัตว์น้ำสดที่ใช้ในการ แปรรูปโดยเฉลี่ย(กก./เดือน)
<input type="checkbox"/> 3.ผลิตภัณฑ์ตากแห้ง				
<input type="radio"/> ปลากระดี่ตากแห้ง				
<input type="radio"/> ปลาแห้ง				
<input type="radio"/> กุ้งแห้ง				
<input type="radio"/> หมึกแห้ง				
<input type="radio"/> หอยแห้ง				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="checkbox"/> 4.ผลิตภัณฑ์อย่าง-รมควัน				
<input type="radio"/> อย่าง-รมควัน				
<input type="radio"/> ปลากรอบ				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="checkbox"/> 5.ผลิตภัณฑ์น้ำพริก				
<input type="radio"/> น้ำพริกเผา				
<input type="radio"/> น้ำพริกต้มยำ				
<input type="radio"/> กุ้งป่นปรุงรส				
<input type="radio"/> ปลาป่นปรุงรส				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="checkbox"/> 6.ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค				
<input type="radio"/> ข้าวเกรียบปลา/กุ้ง/ปู				
<input type="radio"/> ปลาเส้นปรุงรส				
<input type="radio"/> หมึกปรุงรส				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				
<input type="radio"/> อื่นๆ ระบุ.....				

ต่อ ประเภทสถานประกอบการแปรรูปพื้นเมือง/ประเภทผลิตภัณฑ์อื่นๆ

ประเภทของการแปรรูป	ชนิดสัตว์น้ำที่ใช้ในการแปรรูป (ระบุ)	ปริมาณสัตว์น้ำสดที่ใช้ในการ แปรรูปโดยเฉลี่ย(กก./เดือน)
<input type="checkbox"/> 7.ผลิตภัณฑ์อื่นๆ ระบุชนิดผลิตภัณฑ์		
○ ปลาหนึ่ง-อบ		
○ อื่นๆ ระบุ.....		
○ อื่นๆ ระบุ.....		

 3.7 ประเภทโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ 3.7.1 ห้องเย็น

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)

(หมายถึง ห้องเย็นที่ประกอบกิจการแปรรูปสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ เช่น แช่เย็น/แช่แข็ง ซูริมิ แปรรูปพร้อมรับประทาน แปรรูปพร้อมปรุง และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ให้ระบุรายละเอียด)

จำนวนคนงาน..... ความสามารถในการทำความเย็นจนแข็ง..... (ตัน/วัน)
ขนาดความจุห้องเย็น.....(ตัน) จำนวนห้องเย็น.....ห้อง กำลังการผลิตโดยเฉลี่ย.....(ตัน/เดือน)

ชนิดสัตว์น้ำที่ใช้ในการแปรรูป

 1. แช่เย็น/แช่แข็ง ปริมาณสัตว์น้ำสด รวมทั้งใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย.....(กก./เดือน)

ปลาอุ๋น ปลาโอ ปลา กุ้ง
 ปู หมึก หอย สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....

 2. ซูริมิ ปริมาณสัตว์น้ำสด รวมทั้งใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย.....(กก./เดือน)

ปลา ระบุชนิด..... ปลา ระบุชนิด.....
 ปลา ระบุชนิด..... ปลา ระบุชนิด.....

 3. แปรรูปพร้อมรับประทาน

(ผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมรับประทานและแปรรูปพร้อมปรุง เช่น ดิมซัม กุ้งชุบแป้งทอด ดัมยำกุ้ง ฯลฯ)

ปริมาณสัตว์น้ำสด รวมทั้งใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย.....(กก./เดือน)

ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....ชนิดสัตว์น้ำระบุ.....

ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....ชนิดสัตว์น้ำระบุ.....

ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....ชนิดสัตว์น้ำระบุ.....

 4. ลูกชิ้น-ทอดมัน

ปริมาณสัตว์น้ำสด รวมทั้งใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย.....(กก./เดือน)

ปลา กุ้ง ปู อื่นๆ ระบุ.....

 5. อื่นๆ ระบุผลิตภัณฑ์

ปริมาณสัตว์น้ำสด รวมทั้งใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย.....(กก./เดือน)

ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....ชนิดสัตว์น้ำระบุ.....

ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....ชนิดสัตว์น้ำระบุ.....

ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....ชนิดสัตว์น้ำระบุ.....

3.7.2 สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

จำนวนคนงาน..... กำลังการผลิต โดยเฉลี่ย (ตัน/เดือน)
 ปริมาณสัตว์น้ำสด รวมทั้งใช้ในการแปรรูปโดยเฉลี่ย..... (กก./เดือน)

ชนิดสัตว์น้ำที่ใช้ในการแปรรูป

- ปลาบงูจพรรณ ปลาทูน่า ปลาโอ ปลาจารีดิน/แมกเคอเรล
 กุ้ง ปู หมึก หอย
 สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....

 3.8 ประเภทผู้นำเข้า - ส่งออกสัตว์น้ำ

 3.8.1 ผู้นำเข้าสัตว์น้ำ

 3.8.1.1 นำเข้าสัตว์น้ำมีชีวิต

1. พ่อแม่พันธุ์
 2. สัตว์น้ำมีชีวิต เพื่อการบริโภค
 3. สัตว์น้ำสวยงาม
 4. ลูกพันธุ์สัตว์น้ำ เพื่อเลี้ยงอนุบาล

 3.8.1.2 นำเข้าสัตว์น้ำแช่เย็น / แช่แข็ง

 3.8.1.3 สัตว์น้ำที่นำเข้าในลักษณะอื่นๆ ระบุ.....

 3.8.2 ผู้ส่งออกสัตว์น้ำ

 3.8.2.1 ส่งออกสัตว์น้ำมีชีวิต

1. พ่อแม่พันธุ์
 2. สัตว์น้ำมีชีวิต เพื่อการบริโภค
 3. สัตว์น้ำสวยงาม
 4. ลูกพันธุ์สัตว์น้ำ เพื่อเลี้ยงอนุบาล

 3.8.2.2 ส่งออกสัตว์น้ำแช่เย็น / แช่แข็ง

 3.8.2.3 ส่งออกสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

ชนิดสัตว์น้ำที่ส่งออก

- ปลาทูน่า ปลาบงูจพรรณ กุ้ง ปู หมึก
 หอย สัตว์น้ำอื่นๆ ระบุ.....

 3.8.2.4 ส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปพื้นเมือง

(ผลิตภัณฑ์แปรรูปพื้นเมือง หมายถึง การแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ ที่ไม่ใช่การแช่เย็น แช่แข็งหรือบรรจุกระป๋อง เช่น ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง การทำเค็ม ดาบกแห้ง ต่าง-รมควัน น้ำพริก ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ทั่วประเทศ ละเอียด ฯลฯ)

- ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
 ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
 ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
 ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ									
(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)									

3.9 ผู้ประกอบการเกี่ยวกับสัตว์น้ำอื่น ๆ

(ผู้ประกอบการเกี่ยวกับสัตว์น้ำอื่น ๆ เช่น หวังจะเช่า หนังสือทะเบียน
เปลือกหอย-หึ่ง-ปู มีน้ำตากแห้ง และสัตว์น้ำอื่น ๆ ให้ระบุ รายละเอียด ฯลฯ)

หมายเลขทะเบียนผู้ประกอบการ									
(บันทึกโดยสำนักงานประมงจังหวัด)									

- ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
- ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
- ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
- ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....
- ผลิตภัณฑ์(ระบุ).....

4. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้ว คือ

- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์และมีผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
ไม่เกินหกเดือน
- หนังสือแสดงว่าเป็นผู้จัดการหรือผู้แทนซึ่งเป็นผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคล (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขอ
อนุญาต)
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรอื่นซึ่งใช้แทนบัตรประจำตัวประชาชนได้
- สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการ โรงงานจากกระทรวง อุตสาหกรรม
- สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสำหรับคนต่างด้าว (กรณีที่เป็นคนต่างด้าว)
- สำเนาใบอนุญาต.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความข้างต้นเป็นความจริงทั้งสิ้น

(ลายมือชื่อ).....ผู้ขอ/ผู้แทน

ความเห็นเจ้าหน้าที่ผู้รับคำขอ ความคิดเห็นหัวหน้าหน่วยงาน

- หลักฐานครบถ้วน รับขึ้นทะเบียน
- รอกเอกสารเพิ่มเติม(ระบุ).....

(ลายมือชื่อ)..... ลายมือชื่อ).....
(.....) (.....)

ตำแหน่ง..... ตำแหน่ง.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หนังสือยินยอมให้ใช้ที่ดิน

เขียนที่.....

วันที่.....

โดยหนังสือฉบับที่ ข้าพเจ้า.....

อายุ.....ปี เชื้อชาติ..... สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....

ถนน..... ตรอก/ซอย..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

ได้อินยอมให้.....

อายุ.....ปี เชื้อชาติ..... สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....

ถนน..... ตรอก/ซอย..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

เป็นผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ใช้พื้นที่สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ในพื้นที่จำนวนไร่.....ตารางวา

ซึ่งตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตรอก/ซอย.....

ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

เอกสารแสดงสิทธิใช้ที่ดินประเภท..... ระยะเวลา..... เลขที่.....

2. การยินยอมตามหนังสือฉบับนี้มีกำหนดระยะเวลา.....ปี

3. ข้าพเจ้าขอรับรองข้อความทั้งหมดข้างต้นว่าเป็นความจริง หากข้อความนี้ถึง ข้าพเจ้า

ยอมรับผิดชอบทางกฎหมายทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ให้ความยินยอม

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับ

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

หมายเหตุ แบบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ของผู้ให้ความยินยอม จำนวน 1 ฉบับ

แบบแสดงข้อมูลที่คืน

เขียนที่.....

วันที่.....

โดยหนังสือฉบับที่ ข้าพเจ้า.....

อายุ.....ปี เชื้อชาติ..... สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....

ถนน..... ตรอก/ซอย..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

ขอรับรองว่า.....

อายุ.....ปี เชื้อชาติ..... สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....

ถนน..... ตรอก/ซอย..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

เป็นผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ในที่คืนประเภท..... ซึ่งตั้งอยู่ หมู่ที่.....

ถนน..... ตรอก/ซอย..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด.....

ขนาดพื้นที่.....ไร่.....ตารางวา จริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้รับรอง

(.....)

ลงชื่อ.....ประธานกลุ่ม

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

แบบประเมินสุขลักษณะสถานแปรรูป ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง กรมประมง

ชื่อสถานประกอบการ.....หมายเลข.....

วันที่ตรวจ.....ผลิตภัณฑ์.....

เจ้าหน้าที่ตรวจ 1. 2. 3.

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
1. โครงสร้างสถานแปรรูป					
1.1 สถานที่ตั้ง					
1.1.1 บริเวณโดยรอบสถานแปรรูปสะอาด ไม่วางสิ่งของที่ไม່เกี่ยวข้องและไม่มีขยะหรือ สิ่งปฏิกูล			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.1.2 ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์			<input type="checkbox"/>		
1.1.3 มีทางระบายน้ำที่มีขนาดเหมาะสม ไหลออกสู่ทางระบายน้ำสาธารณะหรือ บ่อกักเก็บ เพื่อไม่ให้เกิดน้ำขังแฉะ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 ห้องผลิต					
1.2.1 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการจัดวางอุปกรณ์			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2.2 มีการแบ่งพื้นที่การผลิตออกเป็นสัดส่วน และถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
1.2.3 จัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามสายงาน การผลิต			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2.4 ไม่มีช่องเปิดที่จะเป็นทางเข้าออก ของสัตว์ต่างๆ หากมีต้องมีระบบการป้องกัน ที่มีประสิทธิภาพ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตอยู่ในบริเวณการผลิต			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

แบบ กปม. / สปพ.2

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	m	n	
1.3 พื้น ผนัง เพดาน และทางระบายน้ำ					
1.3.1 พื้นที่การผลิตสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.3.2 รอยต่อของพื้นและผนังไม่ควรหักมุม หากมีรอยต่อที่หักมุมบริเวณนั้น ต้องเรียบ สะอาด		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.3.3 ผนัง เรียบ สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยแยก และไม่ดูดซับน้ำ		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.3.4 เพดานและสิ่งยึดติดด้านบน เรียบ สะอาด ไม่มีรอยแตก		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.3.5 ทางระบายน้ำ เรียบ ไม่ขรุขระ สะอาด ระบายน้ำได้ดี		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 แสงสว่างและการระบายอากาศ					
1.4.1 มีการระบายอากาศที่ดี สามารถระบายกลิ่น คิวิน และความร้อนได้อย่างเหมาะสม			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.4.2 มีแสงสว่างที่เหมาะสมและเพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงาน			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.4.3 มีฝาครอบหลอดไฟในบริเวณผลิต และบรรจุ และรักษาความสะอาดฝาครอบอย่างสม่ำเสมอ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ชื่อบทพร้อม				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
2. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
2.1 วัสดุ อุปกรณ์ สะอาด มีผิวเรียบ ทำจากวัสดุปลอดภัย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นพิษ ไม่ควรมีรอยต่อมาก และหากมีรอยต่อ นั้นต้องเรียบ ไม่เป็นซอกมุม ที่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร ออกแบบเหมาะสมกับการใช้งาน ทำความสะอาดได้ง่าย และดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.3 พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร เช่น โต๊ะ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และควรมีความสูงจากพื้นให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.4 เก็บอุปกรณ์อย่างเหมาะสม เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
3.1 วัตถุประสงค์และส่วนผสมต่างๆ					
3.1.1 มีการคัดเลือกวัตถุดิบ และตรวจคุณภาพรวมทั้งบันทึกแหล่งที่มา/น้ำหนัก		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.1.3 สถานที่เก็บวัตถุดิบต้องเหมาะสม สะอาด เป็นสัดส่วนไม่เกิดการปนเปื้อน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.1.4 บริเวณรับวัตถุดิบต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และแยกออกจากบริเวณผลิตในบางผลิตภัณฑ์		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	m	n	
<p>3.2 สารเคมีและสารปรุงแต่ง</p> <p>3.2.1 สารเคมีและสารปรุงแต่งที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรอง อนุญาตให้ใช้กับอาหารได้ มีฉลากอย่างชัดเจน และมีการควบคุมการใช้ที่เหมาะสม และเก็บแยกเป็นหมวดหมู่ ในสถานที่ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ</p> <p>3.2.2 สารเคมีที่เป็นพิษ มีฉลากชัดเจน เก็บแยกจากห้องผลิต สถานที่เก็บวัตถุดิบ และห้องบรรจุ</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<p>3.3 น้ำ/น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต</p> <p>3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานน้ำสะอาด</p> <p>3.3.2 มีการเก็บรักษาและขนถ่ายอย่างถูกสุขลักษณะ รวมถึงระบบท่อส่งน้ำ และภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่ดูดซับน้ำ</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<p>3.4 วัสดุ บรรจุภัณฑ์ ทำจากวัสดุเหมาะสม สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะ</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>3.5 การผลิต</p> <p>3.5.1 ปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ไปยังผลิตภัณฑ์</p> <p>3.5.2 มีขั้นตอนการผลิตถูกต้องและเหมาะสม เป็นไปตามลำดับขั้นตอน ไม่ย้อนกลับ</p> <p>3.5.3 มีการบันทึกข้อมูลการผลิต</p> <p>3.5.4 ควบคุมการให้ความร้อน (อุณหภูมิ) และเวลาที่ใช้ในการทำให้สุก</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
3.5.5 ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านความร้อนแล้ว การตากแห้งและการหมัก		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5.6 บริเวณตากแห้งและหมักผลิตภัณฑ์สะอาด ไม่มีสัตว์เลื้อยหรือสัตว์ไม่พึงประสงค์		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5.7 การตากและการหมักต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ หากเป็นบริเวณเปิดโล่ง ต้องมีสิ่งปกปิดผลิตภัณฑ์ให้มิดชิด รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการหมักต้องมีฝาปิดมิดชิด		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5.8 บริเวณที่จัดวางภาชนะที่ใช้หมัก (เช่น โอ่งน้ำปลา ปลาร้า ปลาซึ่ม) ต้องสะอาด ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก หรือแหล่งก่อให้เกิดเชื้อโรค เช่น บริเวณที่มีน้ำขัง การอบและรมควัน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5.9 ตู้อบ/รมควันต้องสะอาด ไม่เป็นที่สะสมของเขม่าควัน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.5.10 มีการทำให้เย็นอย่างถูกสุขลักษณะและเหมาะสม หลังการอบหรือรมควัน ในบริเวณที่ปิดมิดชิดป้องกันแมลง และสัตว์ต่างๆ ได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.6 การบรรจุผลิตภัณฑ์					
3.6.1 บริเวณบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องเป็นสัดส่วนและสะอาด		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.6.2 ปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.6.3 ควบคุมการบรรจุและตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
3.7 ผลิตรถยนต์					
3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์ทางวิชาการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บบันทึกไว้		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
อย่างน้อย 2 ปี					
3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตรถยนต์ที่ไม่เหมาะสม			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.7.3 มีสถานที่เก็บผลิตรถยนต์ที่สะอาดเป็นระเบียบ และเหมาะสมกับแต่ละชนิดผลิตรถยนต์			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. การสุขาภิบาล					
4.1 น้ำที่ใช้ในสถานประกอบการต้องเป็นน้ำสะอาด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
4.2 การกำจัดเศษเหลือและขยะ					
4.2.1 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2.2 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2.3 ขนถ่ายเศษเหลือออกจากห้องผลิตอย่างสม่ำเสมอและเหมาะสม		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.3 อ่างล้างมือ					
4.3.1 มีอ่างล้างมือซึ่งติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4.3.2 อ่างล้างมือ สะอาด มีก๊อกน้ำแบบไม่ใช้มือปิดเปิด พร้อมสบู่ชนิดเหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.4 ที่เก็บอุปกรณ์ของใช้ที่จำเป็นสำหรับสุขลักษณะ เช่น ผ้ากั้นเปื้อน ถุงมือ และรองเท้าบูท ต้องสะอาดเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ และระบายอากาศดี ไม่อับชื้น			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
4.5 ห้องสุखा					
4.5.1 แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4.5.2 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.5.3 อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ สะอาด และระบายอากาศดี		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4.5.4 มีอ่างล้างมือแบบไม่ใช่มือเปิดเปิดพร้อมสบู่/น้ำยาฆ่าเชื้อโรค		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5. การบำรุงรักษาความสะอาดและสุขลักษณะ					
5.1 ระบบการทำความสะอาด					
5.1.1 ต้องทำความสะอาด อาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะก่อน และหลังการใช้งาน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5.1.2 น้ำยาล้างทำความสะอาด มีคุณสมบัติเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้ และปลอดภัยกับการใช้งาน			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.1.3 จัดเก็บสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแยกจากวัสดุที่ใช้ในกระบวนการผลิต พร้อมติดป้ายแสดงชื่อสารเคมี		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.2 อุปกรณ์ทำความสะอาด ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ปลอดภัยกับน้ำ และเก็บเป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 ระบบป้องกันหนู แมลงและสัตว์อื่นๆ					
5.3.1 ไม่มีหนู แมลงและสัตว์อื่นๆ ในบริเวณสถานแปรรูป	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5.3.2 มีวิธีการกำจัดและป้องกัน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
6. บุคลากร					
6.1 สุขภาพทั่วไป					
6.1.1 ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร ไม่เป็นโรคติดต่อ และไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.1.2 ผู้ปฏิบัติงานในห้องผลิต บรรจุ ไม่มีแผลเปิด แผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้จะมีการป้องกันที่เหมาะสม		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.2 การปฏิบัติงาน					
6.2.1 แต่งกายสะอาด กรณีมีผ้ากันเปื้อน ผ้ากันเปื้อนต้องสะอาด			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2.2 มีการสวมหมวก/ตาข่ายคลุมผมให้เรียบร้อย			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2.3 งดมืออยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด และทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับงาน หรือกรณีที่ไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา ต่างหู ฯลฯ		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.2.5 มือและเล็บต้องสะอาด ไม่ไว้เล็บยาว และทาสีเล็บ		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.2.6 ผู้ปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสกับวัตถุดิบผลิตภัณฑ์ หรือวัสดุบรรจุภัณฑ์ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังใช้ห้องสุขา		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.3 มีการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

หัวข้อ	ข้อบกพร่อง				สิ่งที่พบ
	C	Se	M	N	
6.4 มีข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับ การผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าในบริเวณผลิต		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
รวมข้อบกพร่อง	C:	Se:	M:	N:	ผ่าน ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ

Critical (C) หมายถึง การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ
กรมประมง และมีผลทำให้ผลิตภัณณ์นั้น ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภคหรือ
เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

Serious (Se) หมายถึง การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ
กรมประมง มีผลทำให้ผลิตภัณณ์นั้น ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และข้อบกพร่อง
ดังกล่าวไม่จัดอยู่ในระดับ Critical

Major (M) หมายถึง การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ
กรมประมง มีผลทำให้ผลิตภัณณ์นั้น อาจไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และ
ข้อบกพร่องดังกล่าวไม่จัดอยู่ในระดับ Critical และ Serious

Minor (N) หมายถึง การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ
 กรมประมง แต่ไม่มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์นั้น ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และ
 ข้อบกพร่องดังกล่าวไม่จัดอยู่ในระดับ Critical Serious และMajor

การประเมิน

	จำนวนข้อบกพร่อง			
	C	Se	M	N
ไม่ผ่าน	>0	2	15	-

*5 Minor = 1 Major

การให้การรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูป ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง กรมประมง

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำได้กำหนดแบบประเมินสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการตรวจประเมินสำหรับการรับรองสุขลักษณะผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองตามหลักเกณฑ์ใน 6 ข้อกำหนด ได้แก่

1. สถานที่ตั้ง และอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
3. การควบคุมการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด
6. บุคลากร

ในหลักเกณฑ์ดังกล่าว มีข้อกำหนดในแบบประเมินที่แสดงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตเนื่องจากเกิดข้อบกพร่อง ซึ่งข้อบกพร่องดังกล่าวมีหลายระดับ ขึ้นกับอันตราย ความเสี่ยง ที่ก่อให้เกิดอาหารมีคุณภาพไม่ดี ไม่ปลอดภัยเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จากแบบประเมินนี้ได้แบ่งระดับอันตรายเป็น

C (Critical) หมายถึง เป็นระดับวิกฤตที่ต้องไม่พบในการประเมินสุขลักษณะ

Se (Serious) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นอันตรายที่อาจพบได้ไม่เกิน 2

M (Major) หมายถึง ข้อบกพร่องจากสุขลักษณะหลักที่อาจพบได้ แต่ต้องไม่เกิน 15

N (Minor) หมายถึง ข้อบกพร่องจากสุขลักษณะประกอบที่มีความเสี่ยงต่ำที่จะทำให้เกิดอันตราย สามารถพบได้ โดยถ้ามีข้อบกพร่อง N มากกว่า 5 ถือว่าเป็น 1 ข้อบกพร่องระดับ M

หากผลการประเมินสถานประกอบการผ่านตามข้อกำหนดข้างต้น คณะกรรมการประเมินจะให้การรับรองสถานประกอบการนั้นโดยการออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง ซึ่งมีอายุ 2 ปี นับแต่วันออกใบรับรอง

สำหรับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ที่กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกรมประมงให้การสนับสนุน หากมีโรงเรือนเป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะและผลิตผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะการผลิตที่กำหนด เจ้าหน้าที่สามารถออกใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำพื้นเมืองให้ได้โดยอนุโลม ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไม่ต้องยื่นคำร้องขอ การรับรอง

เลขที่ /2559



กรมประมง

ใบรับรองสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ
สถานประกอบการเลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....
เพื่อแสดงว่าเป็นสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองประเภท.....
ที่มีการดำเนินงานเป็นไปตามมาตรฐานสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์
สัตว์น้ำพื้นเมือง

ใบรับรองฉบับนี้ให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่.....เดือน.....
พ.ศ. ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

บันทึก/Note





บันทึก/Note





กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
กรมประมง เขตกลาง เขตจตุจักร กรุงเทพฯ
โทรศัพท์ 0 2940 6130-45 ต่อ 4213
www.fisheries.go.th/industry