

การปฏิบัติที่ดีสำหรับ โรงรวบรวมผักและผลไม้สด

มกษ. 9047-2560



การปฏิบัติที่ดีสำหรับ โรงรวบรวมผักและผลไม้สด

ครอบคลุมข้อกำหนดตั้งแต่การ
การบรรจุ และการเก็บรักษา ซึ่ง
ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพเหมาะสม
ข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

1. สถานประกอบการ

• ทำเลที่ตั้ง

ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย
ห่างจากบริเวณที่มีสัตว์พาหะสิ่งปนื้อกมล บริเวณน้ำท่วมขัง
บริเวณที่มีฝุ่นควันมาก

• ออกแบบและวางผัง

สายการผลิตให้เอื้อต่อการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ
บริเวณผลิตมีพื้นที่เพียงพอและแยกเป็นสัดส่วน เพื่อไม่ให้
เกิดการปนเปื้อน โครงสร้างภายในอาคารมีการออกแบบ
อย่างเหมาะสม สร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน
ง่ายต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด
สามารถระบายน้ำได้ดีและป้องกัน
แมลงศัตรูพืชได้

• เครื่องมือและอุปกรณ์

มีการออกแบบและสร้างด้วย
วัสดุที่เหมาะสมไม่เปื้อนพิษต่อการผลิต
ผลิตภัณฑ์ง่ายต่อการบำรุงรักษา
การทำความสะอาดมีจำนวนเพียงพอ
ต่อการปฏิบัติงานและควรตรวจสอบ
อย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

• มีน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอ

มีห้องน้ำ อ่างล้างมือ โดยจัดให้อยู่ในบริเวณที่ไม่เสี่ยง
ต่อการปนเปื้อน มีเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ
การทำความสะอาด การจัดการของเสียและระบายน้ำ
อย่างเหมาะสม รวมถึงมีแสงสว่าง และการระบายอากาศ
ที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน



2. การควบคุมการปฏิบัติ

• คัดเลือกวัตถุดิบ

ที่มีคุณภาพเหมาะสมและต้องมาจาก
แหล่งปลูกที่ได้รับการรับรอง มีมาตรการ
ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบเพื่อป้องกัน
การปนเปื้อนและเสื่อมสภาพ

• ดำเนินการคัดคุณภาพและตัดแต่ง ผลิตผลในเบื้องต้น

การปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะและ
ระมัดระวังไม่ให้ผลิตผลเสื่อมคุณภาพ

• มีการใช้สารเคมีในระบบการผลิต

ต้องเลือกใช้อย่างถูกต้องเหมาะสม ภาชนะบรรจุและ
วัสดุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อต้องสะอาดมีความเหมาะสม
กับผลิตผล ซึ่งสามารถป้องกันความเสียหายหรือปนเปื้อน
ได้ในกรณีบรรจุหีบห่อ เพื่อการส่งออกต้องแสดงฉลาก
ให้ครบถ้วนและถูกต้องตามกฎหมายหรือข้อกำหนด
ของประเทศคู่ค้า



3. ระบบการการบำรุงรักษา และสุขาภิบาลโรงรวบรวม

ต้องทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ
เครื่องมือและอุปกรณ์ก่อนและหลังปฏ
การปนเปื้อนได้ มีการป้องกันและกำจัด
บริเวณผลิตและเก็บรักษาผลิตผลจ
แสดงรายละเอียดอย่างครบถ้วน กำ
เผื่อระวังประสิทธิผลสุขาภิบาล



ขั้นตอนปฏิบัติ การจัดเตรียม การคัดเลือก
การรวมถึงการขนส่ง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์
สำหรับการจำหน่าย โดยมีรายละเอียด



าน

มกษ. 9047-2560



4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะนำโรค
ที่อาจปนเปื้อนผู้ปฏิบัติงานและผู้เยี่ยมชมต้องมีสุขลักษณะดังนี้

- แต่งกายสะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ไม่สูบบุหรี่ ถ่มน้ำลาย เคี้ยวหมากฝรั่ง
หรือทานอาหารบริเวณปฏิบัติงาน
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต หลังการใช้ห้องน้ำและหลังการสัมผัส
สิ่งปนเปื้อน มีการให้ความรู้ สอนงาน หรืออบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะ
แก่ผู้ปฏิบัติงาน



5. การขนส่ง

ผลิตภัณฑ์การขนส่งต้องเก็บรักษาในสภาพที่เหมาะสม เป็นระเบียบ
และสะดวกต่อการตรวจสอบ โดยพาหนะและตู้ขนส่งต้องสะอาดและ
อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ โดยไม่ก่อให้เกิด
การปนเปื้อน



ผักและผลไม้สด

เสมอและถูกสุขลักษณะ รวมทั้งทำความสะอาด
ผู้ปฏิบัติงาน เก็บให้เป็นสัดส่วน สามารถป้องกัน
ศัตรูและแมลงป้องกันศัตรูเลี้ยวไม่ให้อยู่ใน
จัดเก็บสารเคมีอย่างเหมาะสมและมีป้าย
คำเตือนอย่างเหมาะสมและมีวิธีการตรวจ

6. เอกสารและบันทึกข้อมูล

ผู้ประกอบการต้องจัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูล
เช่น แผนผัง หรือแผนภูมิการผลิต บันทึกข้อมูลผลิตผล
บันทึกข้อมูลในกระบวนการผลิตและสุขาภิบาลและ
บันทึกผลการตรวจสอบวัตถุดิบ โดยจัดเก็บเอกสารและบันทึก
ข้อมูลต่างๆ ไว้อย่างน้อย 2 ปี หรือตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า



สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม
สามารถ Scan QR Code





สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ 10900

โทร 02 561 2277
www.acfs.go.th

