



แบบสอบถามข้อมูลด้านการจัดการคัดบรรจุและการแปรรูปพีซีอินทรีย์

1. ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 ชื่อผู้ยื่นคำขอ(บุคคล/กลุ่มบุคคล/นิติบุคคล).....
ที่ตั้ง เลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....อีเมล.....
- 1.2 สถานที่ผลิต/ประกอบการ ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
โทรศัพท์เคลื่อนที่.....อีเมล.....
- 1.3 ท่านเคยได้รับใบรับรองการจัดการคัดบรรจุ และหรือการแปรรูปพีซีอินทรีย์หรือไม่
 ไม่เคย ได้รับจากกรมวิชาการเกษตร ได้รับจากสถาบันอื่น.....
- 1.4 ท่านมีเอกสารมาตรฐานการผลิตพีซีอินทรีย์ หรือมีความเข้าใจในข้อกำหนดของมาตรฐานหรือไม่
 มี ไม่มี

2. องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์

ก. ผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่ขอใบรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์

1. มีส่วนประกอบ (ingredients) ที่มาจากการเกษตรที่ไม่ใช่อินทรีย์รวมอยู่ด้วยใช่หรือไม่
 มี ไม่มี
ถ้ามีให้ระบุชื่อผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว.....
2. มีส่วนประกอบที่ไม่ได้มาจากการเกษตร
 มี ไม่มี
ถ้ามีให้ระบุชื่อผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว.....
3. พร้อมทั้งนี้ให้แนบเอกสารแสดงส่วนประกอบ หรือแนบฉลาก (ถ้ามี)

ข. น้ำ

1. ให้ทำเครื่องหมายในกิจกรรมที่มีการใช้น้ำ
 เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ กระบวนการเติมเชื้อในผลิตภัณฑ์ การหุงต้ม
 ระบบหล่อเย็น การเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ การทำความสะอาดอาคารผลิตผลิตภัณฑ์
 การทำความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ อื่น ๆ (ให้ระบุ).....
2. แหล่งน้ำที่ใช้ น้ำประปา บ่อน้ำในโรงงาน อื่น ๆ (ให้ระบุ).....
3. คุณภาพของน้ำที่ใช้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของน้ำดื่มหรือไม่?
 ใช่ ไม่ใช่
แนบสำเนาผลการตรวจวิเคราะห์น้ำด้วย (ถ้ามี)
4. มีสิ่งปนเปื้อนในน้ำในพื้นที่ดำเนินการผลิตหรือไม่ มี ไม่มี
ถ้ามีได้ใช้วิธีการใดในการจัดการหรือบำบัด.....
5. มีการใช้ไอน้ำในกระบวนการคัดบรรจุหรือการแปรรูปพีซีอินทรีย์หรือไม่ มี ไม่มี
ถ้ามีให้อธิบายถึงการใช้ไอน้ำดังกล่าวด้วย.....
6. มีการใช้ไอน้ำสัมผัสกับผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์อินทรีย์โดยตรงหรือไม่ มี ไม่มี
ถ้ามีการใช้ไอน้ำสัมผัสกับผลิตภัณฑ์อินทรีย์โดยตรง ได้มีการใช้ตามวิธีการดังต่อไปนี้หรือไม่
 การเติมไอ (steam fillers) Testing of condensate
 การดักจับไอน้ำให้มีการกลั่นตัว (condensate traps) อื่น ๆ (ระบุ).....
 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จออกมาแล้ว ไม่มีการเติมสารในหม้อน้ำ
7. ให้ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมหม้อน้ำ
ให้แนบ MSDS หรือ ฉลากกำกับของสารที่เติมในหม้อน้ำด้วย (ถ้ามีการใช้)
8. มีการใช้สารตัวละลายสังเคราะห์ที่ระเหยได้ หรือสารสังเคราะห์ชนิดอื่น ๆ เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่
 มี ไม่มี

ถ้ามีให้ระบุชื่อสารเหล่านั้นและผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารเหล่านั้นในกระบวนการผลิต.....

9. ท่านมียุทธศาสตร์ในการอนุรักษ์น้ำหรือไม่? มี ไม่มี

ถ้ามีให้อธิบายถึงแผนการอนุรักษ์น้ำมาด้วย.....

10. อธิบายถึงวิธีการที่ท่านใช้กับการติดตาม ทดสอบด้านคุณภาพน้ำ

.....

.....

11. ท่านมีการติดตามด้านคุณภาพน้ำบ่อยแค่ไหน? ทุกสัปดาห์ ทุกเดือน
 ทุกปี ทุกครั้งที่ต้องการ อื่น ๆ (ให้อธิบาย).....

3. การจัดการด้านแมลงและสัตว์รบกวน

ให้แนบแผนผัง (facilities map) แสดงตำแหน่งที่วางกับดัก การตรวจติดตาม (monitoring) และ MSDS และหรือรายละเอียดผลของผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับควบคุม พร้อมทั้งวิธีการใช้ด้วย

1. ระบบการจัดการด้านแมลงและสัตว์รบกวนประเภทที่ใช้อยู่

- เจ้าของกิจการดำเนินการเอง ให้ระบุชื่อผู้รับผิดชอบ.....
- บริษัทคู่สัญญา ชื่อ..... สถานที่ตั้ง..... เบอร์โทรศัพท์.....

2. ระบุชนิดของสัตว์และแมลงรบกวนที่พบในโรงงานเสมอ

- แมลงชนิดมีปีกบิน แมลงชนิดคืบคลาน แมงมุม
- หนูชนิดตัวใหญ่ หนูชนิดตัวเล็ก
- นก อื่น ๆ (ระบุ).....

3. ระบุวิธีการที่ใช้ในการจัดการ

- ย้ายที่อยู่อาศัยออกไป ย้ายแหล่งผสมพันธุ์ออกไป ย้ายแหล่งอาหารออกไป
- ปิดประตูและหน้าต่างให้ดีไม่ให้มีรอยรั่ว อุดรูรั่วแตกทั้งหมด ติดมุ้งลวดที่หน้าต่างหรือรอยปริแตกที่พบ ฯลฯ
- ทำรั้วกัน ติดแผ่นโลหะที่ผนังข้างนอกของตัวอาคารโรงงาน
- ใช้ลมเป่ากัน (air curtain) ม่านกันชนิดลมพุ่งผ่าน ใช้ความดันอากาศ
- มีการรักษาความสะอาดที่ดี ทำความสะอาดเศษของอาหารหรือวัตถุดิบที่ตกหล่นระหว่างการผลิต
- ทำที่กัน ใช้คลื่นเสียง ตัดหญ้าให้เตียนโล่ง
- ตรวจสอบวัสดุที่นำมาใช้ในการผลิตว่ามีแมลงหรือศัตรูปลอมปนมาบ้างหรือไม่ ทำแนวตรวจสอบรอบๆ ด้านในของพื้นที่
- ใช้อุปกรณ์เสียง ดักด้วยกรงแบบกล ใช้ความร้อน
- ใช้คุณสมบัติควบคุม ใช้กระแสไฟฟ้า ใช้ความเย็น
- ใช้แสง ใช้สัญญาณภาค ใช้ยางเหนียวดักจับ
- Pheromone traps ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ก๊าซไนโตรเจน
- เหยื่อวิตามิน สารไพรีทรัม สารไรยาเนีย(ryania)
- สาร rotenone กรดบิรค disodium octal tetrahydrate
- ดินเบา (diatomaceous earth) Precipitated silica วิธีรมยา (fumigation)
- ฟันเป็นหมอกควัน (fogging) อื่น ๆ ระบุ.....

4. มีการบันทึกเกี่ยวกับกิจกรรม การตรวจติดตาม (monitoring) หรือไม่? มี ไม่มี

5. ให้ระบุรูปแบบของการจัดการด้านของเสียหรือของเหลือทิ้ง

- กองรวมไว้ในพื้นที่ (on-site dumpster) การ recycle (material recycling)
- เก็บทิ้งทุกวัน(daily pick-up of waste) การทำปุ๋ยหมัก (compost) ทิ้งในไร่(นา)(Field application of waste)
- อื่น ๆ ระบุ.....

6. มีการขจัดของเสียที่มีอยู่ทำให้เกิดแหล่งที่อยู่อาศัยและแหล่งอาหารให้แก่ แมลงและสัตว์ศัตรูหรือไม่?

- มี ไม่มี ถ้ามีให้อธิบาย

ข้อมูลการใช้สารกำจัดแมลงและสัตว์ศัตรูพืช เมื่อ 12 เดือนที่ผ่านมา				
ชื่อสาร	เป้าหมายในการกำจัด	สถานที่ใช้	วิธีการที่ใช้	วัน/เวลาที่ใช้เป็นครั้งสุดท้าย

7. มีเอกสารบันทึกการใช้สารควบคุมแมลงและสัตว์รบกวนหรือไม่? มี ไม่มี

4. กระบวนการจัดการการผลิต

ก. แผนภูมิแสดงขั้นตอนในกระบวนการผลิต (Product flow chart)

แนบ flow chart ของกระบวนการตัดบรรจุและหรือการแปรรูป แสดงแผนภูมิการเคลื่อนไหวของผลิตภัณฑ์อินทรีย์ทั้งหมดพร้อมคำอธิบาย โดยเริ่มตั้งแต่การรับผลิตผลไปจนกระทั่งออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ ให้ระบุว่าตรงจุดใดที่มีการเพิ่มเติมส่วนผสมและสารเติมแต่ง เครื่องมือทุกชนิดและพื้นที่จัดเก็บ จะต้องระบุให้ชัดเจน

ข. Organic Control Point (OCP)

เช่นเดียวกับ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) เป็นจุดในกระบวนการแปรรูปและการจัดการ ซึ่ง ณ จุดนี้สมบัติของการเป็นอินทรีย์(integrity)ของผลิตภัณฑ์อินทรีย์เข้าไปในกระบวนการแปรรูป ผลจากการที่มีการปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ที่ตกค้างหลงเหลือในเครื่องมือหรือการใช้สารกำจัดแมลงและสัตว์ศัตรูในขณะที่มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์อยู่ จึงทำให้มีการปนเปื้อนเนื่องจากสารต้องห้าม

ในกระบวนการผลิตของท่าน ท่านมี Organic control point (จุดที่ต้องมีการควบคุมพิเศษเพื่อให้คงมีความเป็นอินทรีย์อยู่) คือ จุดที่ระบุว่าต้องมีกระบวนการระมัดระวังเนื่องจากอาจมีการปะปนและการปนเปื้อนได้หรือไม่?

มี ไม่มี

ถ้ามีให้ระบุรายการที่จัดเป็น Organic control point ที่มีไว้ในกระบวนการผลิตของท่าน และกล่าวเพิ่มเติมด้วยว่าท่านมีการระมัดระวังเช่นไรที่จะให้มีความเป็นอินทรีย์ ณ จุดนั้น ๆ คงอยู่หรือแนบเอกสารที่แสดงถึงแผนการควบคุมพิเศษที่จะให้คงความเป็นอินทรีย์ยังมีอยู่ (Organic control point Program)

ถ้าไม่มีท่านมีแผนการเกี่ยวกับ Organic control point หรือไม่?

มี ไม่มี

ค. การตรวจติดตาม(Monitoring)

การดำเนินงานของท่านได้รับการรับรองมาตรฐานด้านคุณภาพหรือไม่? มี ไม่มี

ถ้ามี ท่านได้รับการรับรองตามระบบใด ISO HACCP TQM อื่น ๆ (ระบุ).....

ใช้บริการจากภายนอกเพื่อตรวจสอบคุณภาพหรือไม่? (เช่น AIB) ใช่ ไม่ใช่

ถ้าใช่ให้บอกชื่อบริษัทที่เกี่ยวข้อง :

การตรวจสอบผลิตผล (ให้ขีดทุกรายการที่ใช้)

- ตรวจสอบส่วนผสม (ingredients) ก่อนการซื้อขาย ตรวจสอบในระหว่างการรับวัตถุดิบ
- ตรวจสอบระหว่างการผลิต ตรวจสอบเมื่อจบกระบวนการผลิตเสร็จสิ้นแล้ว
- อื่น ๆ (ระบุ).....

ง. เครื่องมือที่ใช้

ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องมือทุกชนิดที่ใช้ในกระบวนการผลิต

ชื่อเครื่องมือ	กำลังการผลิต	มีการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (✓)	มีการจัดทำบันทึกการทำความสะอาด (✓)	มีการล้าง (PURGED) ก่อนการผลิตผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (✓)

ถ้ามีการล้าง ให้ทำบัญชีรายชื่อและอธิบายวิธีการทำ ปริมาณที่ใช้ล้างและเอกสารบันทึก

จ. สุขอนามัย (Sanitation)

แนบ MSDS หรือข้อมูลเกี่ยวกับสลากของสารทำความสะอาดที่ใช้ ถ้ามีการใช้ให้ทำเครื่องหมายในวิธีการที่ใช้

- กวาด ชัดถู ดูด (Vacuuming) เป่า (Compressed air) ล้างด้วยแรงงานคน
- ทำไปเก็บไป (Clean in place CIP) ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ใช้ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด อื่น ๆ (ระบุ).....

รายละเอียดในการจัดเตรียมในแผนการทำความสะดวกและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการทำความสะดวก

พื้นที่	กรรมวิธีในการทำความสะดวก	อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะดวก	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้	ความถี่	ทำเครื่องหมาย ✓ ถ้าการทำความสะดวกนั้นมีการบันทึกเป็นเอกสาร
พื้นที่รับผลิตผล					<input type="checkbox"/>
ที่จัดเก็บผลิตผล					<input type="checkbox"/>
การขนย้ายผลิตผล					<input type="checkbox"/>
พื้นที่ในการจัดวางผลิตภัณฑ์					<input type="checkbox"/>
เครื่องมือในการผลิต					<input type="checkbox"/>
พื้นที่ใช้ในการบรรจุ					<input type="checkbox"/>
ห้องเก็บผลิตภัณฑ์					<input type="checkbox"/>
สายทางลำเลียง					<input type="checkbox"/>
บริเวณรอบนอกตัวอาคาร					<input type="checkbox"/>
สิ่งที่หกหล่น โดยอุบัติเหตุ					<input type="checkbox"/>
อื่น ๆ (ระบุ).....					<input type="checkbox"/>

ทุกชิ้นส่วนของอุปกรณ์ซึ่งสัมผัสกับผลิตผลอินทรีย์ (Organic Products) ประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณสมบัติที่เป็นอาหาร (food grade material) หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

ท่านมีการทดสอบ food contact surface หรือน้ำที่ได้จากการทำความสะอาด หรือ sanitizer residue หรือไม่?

มี ไม่มี

สถานที่เก็บผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการทำความสะดวกอยู่ที่ไหน?.....

จ. การบรรจุผลิตภัณฑ์

ให้ระบุวัสดุที่ใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์

- bulk กระดาษ กระดาษแข็ง ไม้ แก้ว
 โลหะ แผ่น foil พลาสติก กระดาษไข aseptic
 โยธรรมชาติ โยสังเคราะห์ อื่น ๆ (ระบุ).....

วัสดุที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์เป็นประเภทสัมผัสอาหารได้ (food grade) ใช่หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

โรงเก็บบรรจุภัณฑ์อยู่ที่ไหน?.....

มีการใช้ผลิตภัณฑ์ควบคุมสัตว์ศัตรูพืชในบริเวณโรงเก็บที่กล่าวมาหรือไม่? มี ไม่มี

ถ้ามีอธิบายการใช้และผลิตภัณฑ์ที่ใช้.....

วัสดุที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ ปล่อยให้วางไว้ให้ปนเปื้อนหรือใช้บรรจุสารที่เป็นสังเคราะห์ทางเคมีในรูปของสารกำจัดเชื้อรา สารกันบูด หรือสารสำหรับฉีดพ่น หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

ถ้าหากให้อธิบายว่าถูกวางไว้อย่างไร รวมทั้งชื่อของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ :

บรรจุภัณฑ์เหล่านี้เมื่อใช้แล้วจะนำกลับมาใช้อีกหรือไม่? ใช่ ไม่ใช่ ถ้าหากให้อธิบายว่าก่อนนำกลับมาใช้มีการทำความสะอาดอย่างไร?

ข. การจัดเก็บ (Storage)

ให้รายละเอียดพื้นที่ในการจัดเก็บ โดยกรอกในตารางให้สมบูรณ์

วัตถุประสงค์ในการใช้	ที่ตั้ง	ชนิดและขนาดบรรจุ	ระบุชื่อ หรือ เลขที่	ได้ระบุว่าอินทรีย์ด้วยหรือไม่	ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการปนเปื้อนหรือการปนเปื้อน
เก็บส่วนผสม				<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	
เก็บบรรจุภัณฑ์				<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	
Inprocess storage				<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	
เก็บผลิตภัณฑ์อินทรีย์				<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	
ที่จัดเก็บ* ภายนอกพื้นที่โรงงาน				<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	
อื่น ๆ (ระบุ)				<input type="checkbox"/> ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่	

* หากมีให้บอก ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ บุคคลที่สามารถติดต่อได้ และชนิดของผลิตภัณฑ์ที่เก็บ.....

4. การขนส่ง (Transportation)

ก. การนำเข้า (Incoming)

รับผลิตผลในรูปใด

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> ส่วนใหญ่เป็นของแห้ง | <input type="checkbox"/> ส่วนใหญ่เป็นของเหลว | <input type="checkbox"/> เป็นถุง ๆ |
| <input type="checkbox"/> เป็นกล่อง ๆ | <input type="checkbox"/> หีบกลมโลหะ | <input type="checkbox"/> หีบกลมกระดาษแข็ง |
| <input type="checkbox"/> ถุงกระดาษ | <input type="checkbox"/> ถุง foil | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ |

ผลิตผลที่นำเข้ามีการขนส่งอย่างไร?

เจ้าของโรงงานเป็นคนจัดการด้านขนส่งไหม? ใช่ ไม่ใช่

ถ้าใช่ท่านแน่ใจได้อย่างไรว่า การขนส่งทุกขั้นตอนสะอาดพอสำหรับการขนส่งผลิตผลอินทรีย์

การตรวจสอบและหรือขบวนการรักษาความสะอาดมีการบันทึกเอกสารไว้หรือไม่? มี ไม่มี

ทุกหน่วย (units) ในขบวนการขนส่งนั้นดำเนินการขนส่งสารต้องห้ามด้วยใช่หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

บริษัทขนส่งได้รับการบอกข้อมูลเรื่องความต้องการรักษาความเป็นอินทรีย์ใช่หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

ผลผลิตอินทรีย์ ได้รับการขนส่งในเที่ยวเดียวกัน และในเวลาเดียวกันกับที่ไม่ใช่อินทรีย์หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

ทำเครื่องหมายในทุกขั้นตอนที่จำเป็นสำหรับการแยกอินทรีย์ และไม่ใช่อินทรีย์

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ขนส่งโดยระบุว่าดำเนินการเฉพาะอินทรีย์ | <input type="checkbox"/> ใช่ไม่กั้น |
| <input type="checkbox"/> ใช้เขียนบนป้ายไว้ว่า "อินทรีย์" | <input type="checkbox"/> ห่อผลิตผลอินทรีย์ด้วยกระดาษย่น |
| <input type="checkbox"/> วางไว้ในพื้นที่ต่างกัน | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (ระบุ)..... |

ข. ในกระบวนการผลิต (Process)

ในกระบวนการผลิตมีการลำเลียงผลิตผลอย่างไร?

แน่ใจได้อย่างไรว่า กระบวนการลำเลียงที่ใช้ันั้นได้มีการทำความสะอาดก่อนการลำเลียงผลิตผลอินทรีย์?

กระบวนการตรวจสอบ หรือกระบวนการทำความสะอาดมีการจดบันทึกเอกสารหรือไม่? มี ไม่มี

ค. การลำเลียงออกจากโรงงาน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการส่งออก (shipped) ในรูปลักษณะใด

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> ลักษณะแห้งเป็นส่วนใหญ่ | <input type="checkbox"/> ของเหลวเป็นส่วนใหญ่ | <input type="checkbox"/> เป็นกล่อง ๆ (tote boxes) |
| <input type="checkbox"/> เป็นถุง ๆ (tote bags) | <input type="checkbox"/> ถุงกระดาษ | <input type="checkbox"/> ถุง foil |
| <input type="checkbox"/> ตาข่าย (mesh bags) | <input type="checkbox"/> กล่องกลมโลหะ | <input type="checkbox"/> กล่องกลมกระดาษแข็ง |
| <input type="checkbox"/> กล่องพลาสติกโปร่ง (plastic crates) | <input type="checkbox"/> กระป๋อง | <input type="checkbox"/> ขวด |
| <input type="checkbox"/> กล่องพลาสติก | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (ระบุ)..... | |

ผลิตภัณฑ์ที่จะลำเลียงมีการขนส่งอย่างไร?

ท่านเป็นผู้จัดการด้านการขนส่งหรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

แน่ใจได้อย่างไรว่าทุกหน่วยงานที่ดำเนินการขนส่ง (transport units) ได้มีการทำความสะอาด ก่อนที่จะขนย้ายเข้าผลิตภัณฑ์อินทรีย์

กระบวนการตรวจสอบและทำความสะอาดได้จัดเป็นระบบเอกสารใช่หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

หน่วยบริการขนส่ง เคยขนส่งสารต้องห้ามใด ๆ มาก่อนหรือไม่? เคย ไม่เคย

บริษัทขนส่งได้รับการชี้แจงแจ้งแล้วว่ามีข้อควรระวังในเรื่องการขนส่งผลิตภัณฑ์อินทรีย์มาก่อนหรือไม่?

- ใช่ ไม่ใช่

ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ได้รับการขนส่งในเวลาเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ในหน่วยบริการขนส่งเดียวกันหรือไม่?

- ใช่ ไม่ใช่

ให้บอกขั้นตอนในการแยกผลิตภัณฑ์อินทรีย์ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ระบุชัดเจนว่าเป็นหน่วยขนส่งเฉพาะ "อินทรีย์" | <input type="checkbox"/> กั้นด้วยคอกไม้ |
| <input type="checkbox"/> ติดคำว่าอินทรีย์ที่คอกไม้กั้น | <input type="checkbox"/> ห่อผลิตภัณฑ์ภาชนะด้วยกระดาษย่น |
| <input type="checkbox"/> แยกพื้นที่เป็นสัดส่วนในหน่วยขนส่งนั้น ๆ | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

5. การบันทึกและเก็บรักษาเอกสารข้อมูล

ระบบเอกสารของท่านที่มีอยู่ทำให้สามารถตรวจสอบตั้งแต่ผลิตภัณฑ์ที่ย้อนกลับไปยังที่มาของส่วนผสมทุกชนิดได้ใช่หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

ระบบเอกสารได้แสดงถึงสมดุลของส่วนผสมอินทรีย์ และผลิตผลอินทรีย์ไว้แล้วใช่หรือไม่? ใช่ ไม่ใช่

เอกสารเหล่านั้นเก็บไว้นานเท่าใด?.....

เอกสารดังต่อไปนี้ฉบับใดบ้างที่ท่านมีไว้หรือใช้สำหรับการบริหารจัดการในการผลิตผลิตภัณฑ์อินทรีย์

ก. ในการรับเข้า

- ใบสั่งซื้อ สัญญา ใบสั่งของ ใบเสร็จ
- ใบระวางสินค้า (bill of lading) แบบฟอร์มศุลกากร ตั๋วชั่งน้ำหนัก(scale ticket) ผลการวิเคราะห์คุณภาพ
- ใบรับรองผลการวิเคราะห์ ใบรับรองการซื้อขาย สำเนาใบรับรองการผลิตเกษตรอินทรีย์
- คำรับรองการไม่เป็นผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่มีการติดต่อสารปนื้อกรรม
- คำรับรองว่าส่วนผสมที่ใช้ไม่ได้มาจากการผลิตโดยใช้กากตะกอนน้ำเสีย
- คำรับรองว่าส่วนผสมที่ใช้ไม่ได้มาจากการผลิต หรือการจัดการทางนิวเคลียร์เทคนิค
- เอกสารเชิงพาณิชย์ที่ระบุส่วนผสมอินทรีย์ และผลิตภัณฑ์ที่ได้ มีการระบุผลกว่า "organic"
- บันทึกการรับผลิตผล ตารางสรุปการรับผลิตผลในรอบ 12 เดือน อื่น ๆ (ระบุ).....

ข. ในกระบวนการผลิต

- แบบฟอร์มการตรวจสอบส่วนผสม รายงานการผสมส่วนผสม
- รายงานผลิตภัณฑ์ ตารางการทำความสะอาดเครื่องมือ
- ตารางการทำความสะอาด รายงานการบรรจุภัณฑ์
- รายงานการควบคุมคุณภาพ รายการบันทึกเกี่ยวกับการผลิตในรอบ 12 เดือน
- อื่น ๆ (ระบุ).....

ค. การจัดเก็บ (Storage)

- บัญชีแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนผสม บัญชีแสดงรายละเอียดด้านผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้
- อื่น ๆ (ระบุ).....

ง. การเคลื่อนย้ายออกจากโรงงาน

- ตารางการส่งของ แบบฟอร์มการทำความสะอาดและการตรวจสอบ ณ หน่วยงานขนส่ง
- ใบขนของหรือใบบรรจุทุกของ ตั๋วชั่งน้ำหนัก ใบสั่งซื้อ
- รายการของ ใบสั่งของ
- ใบอนุญาตการซื้อขาย ใบรับรองด้านสุขอนามัยพืช แบบฟอร์มการส่งออก
- สำเนาใบประกาศนียบัตรรับรองการดำเนินงานด้านเกษตรอินทรีย์
- ตารางสรุปการส่งออก (shipping summer log) ตารางสรุปการขาย
- บันทึกด้านควบคุมการตรวจสอบ ตารางการร้องทุกข์ต่าง ๆ (Complaint log)
- อื่น ๆ (ระบุ).....

ให้อธิบายระบบ lot number ของโรงงาน

.....
.....

ขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงนาม
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เอกสารแนบ
แผนที่ตั้งโรงคัดบรรจุ โรงงานหรือสถานที่ผลิต (Location maps)

แผนที่ที่ระบุถนนสายหลักและสายรองเพื่อสะดวกในการเดินทางเข้าสู่ รวมทั้งจุดสังเกต หรือสถานที่ที่ใช้เป็นจุด สังเกตได้

