

## ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การจัดการสำหรับตลาดกลางสินค้าเกษตร  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การจัดการสำหรับตลาดกลางสินค้าเกษตร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออก ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การจัดการสำหรับตลาดกลางสินค้าเกษตร มาตรฐานเลขที่ มกษ. 9069-2566 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ประภัตร โพธสุธน

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# มาตรฐานสินค้าเกษตร

## การจัดการสำหรับตลาดกลางสินค้าเกษตร

### 1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ครอบคลุมข้อกำหนดการจัดการสำหรับตลาดกลางสินค้าเกษตรด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร สำหรับสินค้าเกษตรประเภทพืชอาหารและพืชสมุนไพรตามที่กำหนดนิยามในข้อ 2.2 และ 2.3
- 1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ไม่ครอบคลุมตลาดกลางสินค้าเกษตรประเภทตลาดข้าวและพืชไร่ตามระเบียบกรมการค้าภายในว่าด้วยการส่งเสริมการจัดตั้งตลาดกลางสินค้าเกษตร พ.ศ. 2554

### 2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ตลาดกลางสินค้าเกษตร (Agricultural Wholesale Market) หมายถึง สถานที่สำหรับซื้อหรือขายส่งสินค้าเกษตรในลักษณะสดหรือผ่านการจัดเตรียมเบื้องต้น (เช่น ตากแห้ง ตัดแต่ง ต้ม) ให้กับผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค
- 2.2 พืชอาหาร (food crops) หมายถึง พืชเพื่อใช้เป็นอาหาร เช่น พืชผัก ไม้ผล พืชไร่ พืชเครื่องเทศ พืชสมุนไพรที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร (culinary herb)
- 2.3 พืชสมุนไพร (herbs) หมายถึง พืชที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีความมุ่งหมายเป็นยา หรืออาหาร หรือเครื่องสำอาง หรืออาหารสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพสัตว์
- 2.4 สุขลักษณะอาหาร (food hygiene) หมายถึง สภาวะและมาตรการที่จำเป็นทั้งหมด เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหารและความเหมาะสมของอาหารในทุกขั้นตอนของโซ่อุปทาน
- 2.5 ความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety) หมายถึง ความมั่นใจว่าอาหารจะไม่เป็นสาเหตุทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพผู้บริโภค เมื่อนำอาหารไปเตรียม หรือบริโภค หรือทั้งสองอย่างตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น
- 2.6 ความเหมาะสมของอาหาร (food suitability) หมายถึง ความมั่นใจว่าอาหารเป็นที่ยอมรับได้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น

- 2.7 การทำความสะอาด (cleaning) หมายถึง การขจัดดิน เศษอาหาร สิ่งสกปรก น้ำมัน หรือสิ่งไม่พึงประสงค์อื่น ๆ
- 2.8 การฆ่าเชื้อ (disinfection) หมายถึง การลดจำนวนจุลินทรีย์ที่มีชีวิตบนพื้นผิว ในน้ำ หรืออากาศให้อยู่ในระดับที่ไม่ทำให้ความปลอดภัยด้านอาหารหรือความเหมาะสมของอาหารลดลง โดยการใช้สารชีวภาพ หรือสารเคมี หรือวิธีทางกายภาพ หรือหลายวิธีข้างต้นประกอบกัน
- 2.9 การทวนสอบ (verification) หมายถึง การใช้วิธีการ ขั้นตอนการดำเนินการ การทดสอบ และการประเมินผลอื่น ๆ เพิ่มเติมจากการตรวจเฝ้าระวัง เพื่อพิจารณาว่าได้มีการนำมาตรการควบคุมไปปฏิบัติตามที่มุ่งหวังหรือไม่

### 3. ข้อกำหนด

ผู้ประกอบการตลาดกลางสินค้าเกษตร ต้องปฏิบัติ ดังนี้

#### 3.1 การจัดการระบบคุณภาพของตลาดกลางสินค้าเกษตร

เข้าใจบทบาทหน้าที่และกระบวนการที่จำเป็นต้องมีการจัดการระบบคุณภาพรวมถึงการจัดทำและรักษาระบบคุณภาพของตลาดกลางสินค้าเกษตรไว้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจในระบบคุณภาพตามขอบข่ายที่ตลาดกลางสินค้าเกษตรกำหนด

- 3.1.1 กำหนดขอบข่ายพื้นที่การดำเนินการที่จะจัดทำระบบคุณภาพโดยพิจารณาจากบทบาทหน้าที่และกระบวนการ เพื่อให้เกิดความมั่นใจในระบบคุณภาพตามขอบข่ายที่กำหนดไว้
- 3.1.2 มีแผนผังองค์กรที่เป็นปัจจุบันและกำหนดโครงสร้าง อำนาจ หน้าที่ความรับผิดชอบ ที่จัดทำเป็นเอกสารอย่างชัดเจน
- 3.1.3 มีการกำหนดและจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอสำหรับการปฏิบัติและรักษาระบบคุณภาพไว้ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดตามมาตรฐานนี้
- 3.1.4 มีบุคลากรที่ปฏิบัติงานมีความรู้ความสามารถในการพัฒนา รักษา และตรวจประเมินระบบคุณภาพ หรือใช้ผู้เชี่ยวชาญจากภายนอกได้
- 3.1.5 มีการจัดทำเอกสารที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน เช่น ขั้นตอนการดำเนินการ วิธีปฏิบัติงาน แบบบันทึกข้อมูล
- 3.1.6 มีระบบควบคุมเอกสารในระบบคุณภาพ เพื่อให้มั่นใจว่าเอกสารที่ใช้มีความถูกต้อง เป็นปัจจุบัน และผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าถึงได้
- 3.1.7 มีการกำกับดูแลระบบคุณภาพให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้
- 3.1.8 มีบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานในระบบคุณภาพที่จำเป็น

### 3.2 ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารต่อความปลอดภัยด้านอาหาร

ฝ่ายบริหารต้องตระหนักและแสดงได้ว่ามีความมุ่งมั่นอย่างเต็มที่ในการนำเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตรและการจัดการด้านสุขลักษณะอาหารไปปฏิบัติให้มีประสิทธิผล

#### 3.2.1 มีการปลูกฝังวัฒนธรรมเชิงบวกเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารในตลาดกลางสินค้าเกษตร โดยมีแผนการดำเนินงานที่ชัดเจนและนำไปปฏิบัติในเรื่อง ดังนี้

- 1) การสร้างความตระหนักให้ฝ่ายบริหารและบุคลากรทุกคนมีความมุ่งมั่นในการปฏิบัติให้อาหารปลอดภัย
- 2) การให้บุคลากรทุกคนมีแนวทางการปฏิบัติงานที่ชัดเจน และมีส่วนร่วมในการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย
- 3) การสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของสุขลักษณะอาหารให้บุคลากรทุกคนในตลาดกลางสินค้าเกษตร
- 4) การสื่อสารอย่างเปิดเผยและชัดเจนระหว่างบุคลากรทุกคนในตลาดกลางสินค้าเกษตร รวมถึงการสื่อสารเกี่ยวกับความเบี่ยงเบนและความคาดหวัง และ
- 5) การจัดหาทรัพยากรที่จำเป็นและเพียงพอ เพื่อให้มั่นใจว่ามีการจัดการด้านสุขลักษณะอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 3.2.2 มีการสร้างความมั่นใจว่าการจัดการด้านสุขลักษณะอาหารมีประสิทธิภาพ โดย:

- 1) มีการสื่อสารบทบาท ความรับผิดชอบ และอำนาจหน้าที่ ของบุคลากรในตลาดกลางสินค้าเกษตรอย่างชัดเจน
- 2) รักษาความถูกต้องและน่าเชื่อถือของการจัดการด้านสุขลักษณะอาหารเมื่อมีการวางแผนการเปลี่ยนแปลง และนำไปปฏิบัติ
- 3) ทวนสอบว่าการดำเนินการควบคุมได้ผลตามต้องการ มีการป้องกันการเกิดปัญหาข้อบกพร่องซ้ำในการปฏิบัติงาน และมีเอกสารเป็นปัจจุบัน
- 4) บุคลากรได้รับการอบรมและกำกับดูแลอย่างเหมาะสม และ
- 5) ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง<sup>1/</sup>

### 3.3 การจัดการคุณภาพสินค้าเกษตร

กรณีที่มีการกำหนดชนิดสินค้าเกษตรที่ต้องเป็นไปตามคุณภาพที่ตลาดกลางสินค้าเกษตรกำหนดไว้ต้องมีวิธีการจัดการสินค้าเกษตรเพื่อให้สินค้าเกษตรมีคุณภาพตามที่กำหนดไว้

<sup>1/</sup> กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

- 3.3.1 กำหนดหลักเกณฑ์สำหรับชนิดสินค้าที่อยู่ในขอบข่ายที่ต้องควบคุมคุณภาพ เกณฑ์คุณภาพขั้นต่ำ และการชักตัวอย่างของสินค้าเกษตร ซึ่งสามารถพิจารณาปรับใช้จากมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ที่เกี่ยวข้อง รายชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับสินค้าประเภทพืชอาหารและพืชสมุนไพรที่เกี่ยวข้อง ดังภาคผนวก ก
- 3.3.2 มีการสื่อสารให้ผู้เข้าพื้นที่ปฏิบัติตามเกณฑ์คุณภาพสำหรับชนิดสินค้าเกษตรในขอบข่ายที่กำหนดไว้
- 3.3.3 มีวิธีการทวนสอบคุณภาพสินค้าเกษตรตามที่กำหนดและกำหนดผู้รับผิดชอบ

### 3.4 การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตร

ต้องมั่นใจว่ามีการกำหนดมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารอยู่บนพื้นฐานการวิเคราะห์อันตราย และควบคุมกระบวนการให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ รวมถึงลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น

#### 3.4.1 การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตรทั่วไป

วางแผน นำไปปฏิบัติ ควบคุม รักษาไว้ และปรับปรุงมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตรที่จำเป็นเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

- 3.4.1.1 จัดทำเกณฑ์และขั้นตอนการดำเนินการที่เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ และสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง<sup>1/</sup>
- 3.4.1.2 มีมาตรการควบคุมการวางจำหน่ายสินค้าเกษตรเพื่อป้องกันการปนเปื้อน เช่น ให้อ่างล้างสินค้าบนแผงจำหน่ายสินค้าเกษตรหรือขอบเขตที่กำหนด
- 3.4.1.3 มีมาตรการควบคุมบุคลากรและผู้เข้าพื้นที่ รวมถึงบุคคลและหน่วยงานภายนอก (กรณีที่มีการจ้าง) ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์และขั้นตอนการดำเนินการที่กำหนดไว้
- 3.4.1.4 ให้กำหนดแผนทวนสอบความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตรตามความเสี่ยงซึ่งในแผนต้องระบุชนิดสินค้าเกษตร ชนิดสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ความถี่ของการสุ่มตรวจ วิธีวิเคราะห์ที่น่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับ และเกณฑ์ตัดสิน (เกณฑ์ตัดสินอ้างอิงตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง<sup>2/</sup>) รวมทั้งดำเนินการตามแผนและเก็บบันทึกข้อมูลไว้
- 3.4.1.5 มีระบบแจ้งผู้เข้าพื้นที่ดำเนินการแก้ไขปัญหาหากตรวจพบสารพิษตกค้างหรือสารปนเปื้อนเกินค่าความปลอดภัย หรือตรวจพบวัตถุห้ามใช้ในอาหาร
- 3.4.1.6 ประเมินผลผู้เข้าพื้นที่ตามเกณฑ์และรอบระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งจัดเก็บรายชื่อผู้เข้าพื้นที่ที่ผ่านการประเมินผลและนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงการวางแผนการจัดการ

<sup>1/</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง ว่าด้วยสารปนเปื้อน และว่าด้วยวัตถุห้ามใช้ในอาหาร ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

### 3.4.2 การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตรสำหรับสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

กรณีจำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานให้มีการดำเนินการเพิ่มเติมจากข้อ 3.4.1 ดังนี้

#### 3.4.2.1 กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่จำเป็นในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารให้เหมาะสมกับชนิดสินค้าเกษตรที่จำหน่าย ดังนี้

- 1) ชั่งหรือทำเครื่องหมายบริเวณจำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองของผู้ค้าแต่ละราย เพื่อให้มั่นใจว่าไม่มีการปะปนกับสินค้าของผู้เข้าพื้นที่รายอื่นหรือสินค้าทั่วไป
- 2) ชั่งหรือทำเครื่องหมายชนิดและคุณภาพของสินค้าเกษตรหรือมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง
- 3) ผู้เข้าพื้นที่ที่จำหน่ายสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานต้องรับสินค้าเกษตรจากเกษตรกรที่อยู่ในรายชื่อผู้ส่งมอบที่ได้รับการยอมรับ (Approved vendor list) ของผู้ประกอบการตลาดกลางสินค้าเกษตร และสามารถแสดงข้อมูลเมื่อได้รับการร้องขอว่าสินค้าเกษตรนั้นมาจากแหล่งที่ :

- ก) ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ได้แก่ มกษ. 9001 (การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร) มกษ. 3502 (การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร) หรือ มกษ. 9000 (เกษตรอินทรีย์: การผลิต การแปรรูป การแสดงฉลาก และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อินทรีย์) หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือ
- ข) ได้รับการรับรองสินค้า (Product certification) จากหน่วยรับรองตาม มกษ. ที่เกี่ยวข้องกับสินค้านั้น หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือ
- ค) ผ่านการประเมินว่ามีความสอดคล้องกับ มกษ. ที่เกี่ยวข้องหรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า โดยใช้ระบบการประเมิน เช่น ระบบการประเมินผู้ส่งมอบ (supplier audit) หรือ
- ง) ผ่านการรับรองภายใต้ระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee System; PGS) สำหรับสินค้าเกษตรอินทรีย์ หรือ
- จ) ในกรณีที่อยู่ระหว่างการต่ออายุการรับรองหรือรอใบรับรองจากการตรวจประเมินให้มีหลักฐานแสดงผลการตรวจวิเคราะห์หรือบันทึกผลการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น ตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้าง ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด (อ้างอิงจากข้อกำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง<sup>2/</sup>)

#### 3.4.2.2 มีบันทึกข้อมูลสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่จำหน่าย และเก็บรักษาทันทีข้อมูลไว้เพื่อให้ติดตามได้ถึงที่มาของสินค้าเกษตร

### 3.5 การจัดการสินค้าเกษตรที่อยู่ภายใต้มาตรฐานบังคับ

กรณีสินค้าเกษตรที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้เป็นมาตรฐานบังคับ<sup>3/</sup> ผู้ประกอบการตลาดกลางสินค้าเกษตรต้องมีมาตรการเพิ่มเติมในการตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าผู้เข้าพื้นที่รับสินค้าเกษตรมาจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ได้รับใบอนุญาต

- 3.5.1 มีระเบียบหรือข้อกำหนดให้ผู้เข้าพื้นที่รับเฉพาะสินค้าเกษตรจากผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าที่ได้รับใบอนุญาตตามมาตรฐานบังคับ
- 3.5.2 กำหนดให้ผู้เข้าพื้นที่ต้องมีหลักฐาน ดังนี้
  - 1) สำเนาใบอนุญาตของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือ
  - 2) หลักฐานอื่น ๆ ที่แสดงว่าผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ส่งสินค้าเกษตรที่อยู่ภายใต้มาตรฐานบังคับ เป็นผู้ได้รับใบอนุญาต (เช่น รายชื่อผู้ส่งมอบสินค้าเกษตร ใบรับสินค้า ใบเสร็จรับเงิน)
- 3.5.3 ตรวจสอบประสิทธิภาพของการดำเนินการตามข้อ 3.5.1 และข้อ 3.5.2

### 3.6 สถานที่

อาคาร พื้นที่จำหน่าย และบริเวณที่เกี่ยวข้องโดยรอบต้องเหมาะสม รวมทั้งมีการจัดการเพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนและความเสียหายต่อสินค้าเกษตร

- 3.6.1 มีทำเลที่ตั้งที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เว้นแต่มีมาตรการในการป้องกันหรือลดความเสี่ยงที่เพียงพอ
- 3.6.2 มีการออกแบบที่เอื้อต่อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะ
- 3.6.3 มีการวางผังสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรรวมถึงพื้นที่สัญจรของผู้ซื้อ ผู้ขาย ห้องเย็น คลังสินค้า บริเวณเก็บสารเคมี และลานจอดรถ ที่สามารถป้องกันและลดความเสี่ยงที่อาจเกิดการปนเปื้อนสู่สินค้าเกษตร และป้องกันการเกิดความเสียหายกับสินค้าเกษตร

### 3.7 สิ่งอำนวยความสะดวก

มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานและสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเพียงพอ และบำรุงรักษาให้สามารถหลีกเลี่ยงโอกาสการเกิดการปนเปื้อนสินค้าเกษตร

- 3.7.1 มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสีย และบำรุงรักษาระบบการระบายน้ำและกำจัดของเสียอย่างเพียงพอ
- 3.7.2 มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ออกแบบอย่างเหมาะสมและมีเพียงพอสำหรับการทำความสะอาดภายนอก เครื่องมือ และสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้รวมถึงมีระบบน้ำอย่างเพียงพอ

<sup>3/</sup> รายชื่อมาตรฐานบังคับสามารถตรวจสอบข้อมูลที่เป็นปัจจุบันได้จากเว็บไซต์ [www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

- 3.7.3 มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น อุปกรณ์สำหรับการล้างมือ และห้องสุขาอย่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถคงไว้ซึ่งสุขลักษณะส่วนบุคคลในระดับที่เหมาะสม และหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนจากบุคลากรไปยังสินค้าเกษตร

### 3.8 การจัดการเครื่องมือ อุปกรณ์

มีเครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะ ที่เหมาะสมกับลักษณะการปฏิบัติงาน ไม่เสี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึงเครื่องชั่งตวงวัดและอุปกรณ์ตรวจวัดต้องอ่านค่าได้อย่างถูกต้อง และมีมาตรการในการตรวจสอบอุปกรณ์ของผู้เข้าพื้นที่

- 3.8.1 มีเครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะเพียงพอ รวมทั้งไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตร กรณีอุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสโดยตรงกับสินค้าเกษตรที่เป็นอาหาร ต้องเหมาะสมสามารถทำความสะอาดได้อย่างเพียงพอ (ยกเว้นภาชนะบรรจุที่ใช้ครั้งเดียว) และมีการบำรุงรักษาเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนสู่สินค้าเกษตรที่เป็นอาหาร นอกจากนี้ต้องมีมาตรการควบคุมดูแลเครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะ ที่เป็นของผู้เข้าพื้นที่ให้เป็นไปตามเกณฑ์ข้างต้นนี้ด้วย
- 3.8.2 มีเครื่องชั่งตวงวัดและอุปกรณ์ตรวจวัดที่อ่านค่าได้อย่างถูกต้อง
- 3.8.3 มีมาตรการตรวจสอบเครื่องชั่งตวงวัดและอุปกรณ์ตรวจวัดของผู้เข้าพื้นที่ เพื่อให้มั่นใจว่ามีความถูกต้อง และบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบไว้เป็นหลักฐาน

### 3.9 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

ต้องบำรุงรักษาและทำความสะอาดที่จำเป็นอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งไม่ทำให้ความปลอดภัยด้านอาหารลดลง

- 3.9.1 มีการดูแลรักษาสถานที่และเครื่องมือไว้ในสภาพที่เหมาะสม รวมทั้งมีมาตรการให้ผู้เข้าพื้นที่ดำเนินการ เพื่อ:
- 1) เชื้อต่อขั้นตอนการดำเนินการทั้งหมดด้านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
  - 2) ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ และ
  - 3) ป้องกันการปนเปื้อนของสินค้าเกษตร เช่น จากสัตว์พาหะนำเชื้อ เศษโลหะ เศษวัสดุที่หลุดลอก สารเคมี
- 3.9.2 มีการจัดการและใช้สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยความระมัดระวัง ปฏิบัติตามฉลากหรือตามคำแนะนำของผู้ผลิตสารเคมี และเก็บแยกในภาชนะที่มีการขึ้นป้ายชัดเจน รวมทั้งมีมาตรการให้ผู้เข้าพื้นที่ดำเนินการ เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนอาหาร



- 3.9.3 เก็บรักษาเครื่องมือทำความสะอาดในสถานที่ที่เหมาะสมและในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน มีการรักษาความสะอาดของเครื่องมือทำความสะอาด บำรุงรักษา และเปลี่ยนใหม่เป็นระยะ รวมทั้งมีมาตรการให้ผู้เข้าพื้นที่ดำเนินการเพื่อไม่ให้ปนเปื้อน
- 3.9.4 มีขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่จัดทำขึ้นเป็นลายลักษณ์อักษร ตามความเหมาะสมที่ระบุ ดังนี้
- 1) บริเวณและรายการเครื่องมือและเครื่องใช้ที่ต้องทำความสะอาด รวมถึงที่ต้องฆ่าเชื้อตามความจำเป็น
  - 2) ผู้รับผิดชอบสำหรับแต่ละงานโดยเฉพาะ
  - 3) วิธีและความถี่ของการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และ
  - 4) กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังและทวนสอบ
- 3.9.5 มีบันทึกข้อมูลการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งการตรวจเฝ้าระวังและทวนสอบประสิทธิภาพของขั้นตอนการดำเนินการเป็นระยะ เพื่อให้มั่นใจว่าขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อมีประสิทธิภาพและนำไปใช้อย่างถูกต้อง

### 3.10 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ

ต้องปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี เพื่อหลีกเลี่ยงการก่อให้เกิดสภาพแวดล้อมที่ชักนำสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามา รวมถึงต้องออกแบบ วางผัง บำรุงรักษา และเลือกที่ตั้งอาคารที่ดี รวมทั้งทำความสะอาดตรวจสอบวัสดุที่นำเข้ามาใช้ และตรวจเฝ้าระวังที่มีประสิทธิภาพ เพื่อลดโอกาสในการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ

- 3.10.1 มีการซ่อมบำรุงอาคาร สถานที่ ให้อยู่ในสภาพดีตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะนำเชื้อ และกำจัดแหล่งที่อาจเป็นที่เพาะพันธุ์โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีความเสี่ยงสูง
- 3.10.2 มีมาตรการให้ผู้เข้าพื้นที่ดำเนินการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์พาหะนำเชื้อหรือสัตว์อื่น สู่สินค้าเกษตร รวมถึงดูแลรักษาพื้นที่ให้สะอาด ไม่มีการสะสมของเสีย และเก็บขยะในภาชนะที่มีฝาปิดซึ่งสามารถป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อได้ตามความเหมาะสม
- 3.10.3 มีการตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้ออย่างสม่ำเสมอ หากมีการติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดัก (เช่น ไฟดักแมลง กับดักที่ใช้เหยื่อล่อ) ให้อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีการตรวจเฝ้าระวังและการตรวจหาร่องรอยดำเนินการโดยหน่วยงานภายนอกต้องมีการทบทวนรายงานผลการดำเนินการ เพื่อให้มั่นใจว่าหน่วยงานภายนอกกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อและทำลายสถานที่หลบซ่อนอย่างมีประสิทธิภาพ

- 3.10.4 เมื่อมีการตรวจพบการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อต้องมีการจัดการกับการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อทันทีเมื่อตรวจพบและดำเนินการตามการปฏิบัติการแก้ไขที่เหมาะสม เช่น การใช้สารเคมี วิธีทางกายภาพหรือชีวภาพ ซึ่งต้องไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของสินค้าเกษตรที่ใช้เป็นอาหาร รวมทั้งมีการหาสาเหตุของการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ พร้อมทั้งการดำเนินการแก้ไขเพื่อป้องกันปัญหาเกิดซ้ำ
- 3.10.5 บันทึกข้อมูลการตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ การตรวจพบการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อการปฏิบัติการแก้ไขการตรวจเฝ้าระวังและการกำจัด

### 3.11 การจัดการของเสีย

ต้องจัดการของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อคงความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตร

- 3.11.1 มีวิธีและความถี่ที่เหมาะสมสำหรับการนำของเสียออกจากพื้นที่ ให้รวบรวมและจัดเก็บของเสียในภาชนะที่มีฝาปิด ไม่ปล่อยให้มีของเสียสะสมและหมักหมม
- 3.11.2 มีการระบุบริเวณที่เก็บของเสียชัดเจน ดูแลให้สะอาดอย่างเหมาะสม และไม่เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ
- 3.11.3 มีมาตรการในการควบคุมการเก็บวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายก่อนนำไปกำจัด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสินค้าเกษตรโดยจงใจหรือโดยบังเอิญ

### 3.12 สุขลักษณะส่วนบุคคล

บุคลากรของผู้ประกอบการตลาดกลางสินค้าเกษตรและผู้จำหน่ายสินค้าเกษตร ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลและการปฏิบัติตนในระดับที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารที่จะทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วย

- 3.12.1 แสดงได้ว่าบุคลากรและผู้จำหน่ายสินค้าเกษตร มีความตระหนักถึงความสำคัญของสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี และมีคำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับการนำไปปฏิบัติ เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหาร
- 3.12.2 มีข้อกำหนดและควบคุมให้บุคลากรและผู้จำหน่ายสินค้าเกษตรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม
- 3.12.3 มีข้อกำหนดและควบคุมให้บุคลากรและผู้จำหน่ายสินค้าเกษตรละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนกับสินค้าเกษตร เช่น การถ่มน้ำลาย การไอ การสูบบุหรี่
- 3.12.4 มีแผนและบันทึกการฝึกอบรมบุคลากรเกี่ยวกับหลักการสุขลักษณะอาหารและที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารตามความจำเป็น เช่น ลักษณะของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและปฏิบัติต่อสินค้าเกษตรที่เป็นอาหาร คุณสมบัติของอาหารที่สนับสนุนการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย โอกาสการมีสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ

### 3.13 การให้ข้อมูลผู้ซื้อ

มีการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าเกษตรแก่ผู้ซื้อ รวมทั้งมีการจัดการซื้อร้องเรียน เพื่อให้ผู้ซื้อ มีความมั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหาร

3.13.1 มีช่องทางการให้ข้อมูลผู้ซื้อเกี่ยวกับสินค้าเกษตรในด้านความปลอดภัยอาหาร ตามความจำเป็น

3.13.2 มีบันทึกข้อมูลการจัดการซื้อร้องเรียน

### 3.14 บันทึกข้อมูล

3.14.1 มีบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1) บันทึกการประเมินผลผู้เข้าพื้นที่ตามเกณฑ์และรอบระยะเวลาที่กำหนด และรายชื่อผู้เข้าพื้นที่ที่ผ่านการประเมินผล (ข้อ 3.4.1.6)
- 2) แผนการทวนสอบความปลอดภัยด้านอาหารของสินค้าเกษตรและบันทึกข้อมูล (ข้อ 3.4.1.4)
- 3) บันทึกข้อมูลสินค้าเกษตรที่ได้รับรองมาตรฐานที่จำหน่าย (ข้อ 3.4.2.2)
- 4) บันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบเครื่องชั่งตวงวัดและอุปกรณ์ตรวจวัดของผู้เข้าพื้นที่ (ข้อ 3.8.3)
- 5) บันทึกข้อมูลการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ(ตามความจำเป็น) (ข้อ 3.9.5)
- 6) บันทึกข้อมูลการตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ การตรวจพบการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ การปฏิบัติการแก้ไข การตรวจเฝ้าระวัง และการกำจัด (ข้อ 3.10.5)
- 7) บันทึกการฝึกอบรมบุคลากรเกี่ยวกับหลักการสุขลักษณะอาหารและที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร (ข้อ 3.12.4)

3.14.2 เก็บรักษาบันทึกข้อมูลไว้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี

## ภาคผนวก ก

(ให้ไว้เป็นข้อมูล)

### รายชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับ สินค้าประเภทพืชอาหารและพืชสมุนไพรที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้มีการจัดทำมาตรฐานสินค้าที่เป็นมาตรฐานทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับผัก ผลไม้ ผักและผลไม้แห้ง เครื่องเทศ เห็ด พืชสมุนไพร ข้าว ธัญพืช ถั่ว และพืชเครื่องดื่มสามารถตรวจสอบข้อมูลที่เป็นปัจจุบันได้จากเว็บไซต์ [www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th) รายชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรที่ประกาศแล้ว ณ วันที่ 21 มิถุนายน 2566 มีดังนี้

#### ก.1 กลุ่มผัก :

- 1) มกษ. 1500-2547 หน่อไม้ฝรั่ง
- 2) มกษ. 1501-2547 กระเจี๊ยบเขียว
- 3) มกษ. 1503-2550 มะเขือเทศ
- 4) มกษ. 1504-2550 ข้าวโพดฝักอ่อน
- 5) มกษ. 1512-2554 ข้าวโพดหวาน
- 6) มกษ. 1513-2555 พักทอง
- 7) มกษ. 1516-2558 ถั่วฝักยาว
- 8) มกษ. 1502-2560 พริก
- 9) มกษ. 1518-2560 พริกหวาน
- 10) มกษ. 27-2560 มะนาว
- 11) มกษ. 1519-2560 แตงกวา
- 12) มกษ. 1520-2561 กะหล่ำดอก
- 13) มกษ. 1521-2561 กะหล่ำปลี
- 14) มกษ. 1522-2561 ผักกาดเขียวกวาดั่ง
- 15) มกษ. 1523-2561 มะระ
- 16) มกษ. 1525-2562 คื่นช่าย
- 17) มกษ. 1526-2562 บวบ
- 18) มกษ. 1528-2563 เผือก
- 19) มกษ. 1530-2566 บรอกโคลี

**ก.2 กลุ่มผลไม้:**

- 1) มกษ. 1-2546 ลำไย
- 2) มกษ. 2-2556 มังคุด
- 3) มกษ. 3-2556 ทุเรียน
- 4) มกษ. 4-2546 สับปะรด
- 5) มกษ. 6-2548 กล้วย
- 6) มกษ. 7-2549 ลิ้นจี่
- 7) มกษ. 11-2549 ลองกอง
- 8) มกษ. 12-2549 เงาะ
- 9) มกษ. 13-2550 ส้มโอ
- 10) มกษ. 14-2550 ส้มเปลือกอ่อน
- 11) มกษ. 15-2550 มะพร้าวน้ำหอม
- 12) มกษ. 16-2553 ฝรั่ง
- 13) มกษ. 17-2554 ชมพู่
- 14) มกษ. 18-2554 มะพร้าว
- 15) มกษ. 19-2554 ละมุด
- 16) มกษ. 20-2555 แดงโม
- 17) มกษ. 21-2556 น้อยหน้า
- 18) มกษ. 22-2556 สละ
- 19) มกษ. 23-2557 มะขามหวาน
- 20) มกษ. 5-2558 มะม่วง
- 21) มกษ. 24-2558 มะละกอ
- 22) มกษ. 25-2558 แก้วมังกร
- 23) มกษ. 26-2559 แดงเทศ
- 24) มกษ. 28-2562 แอปเปิล
- 25) มกษ. 29-2564 สตรอว์เบอร์รี่
- 26) มกษ. 30-2566 องุ่น

**ก.3 กลุ่มผักและผลไม้แห้ง เครื่องเทศ และเห็ด**

- 1) มกษ. 8-2549 เนื้อลำไยสดอบแห้ง
- 2) มกษ. 9-2549 เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป
- 3) มกษ. 10-2549 ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

- 4) มกษ. 1506-2551 เห็ดหอมสด
- 5) มกษ. 1507-2551 เห็ดหูหนูสด
- 6) มกษ. 1508-2551 กระเทียม
- 7) มกษ. 1509-2551 หอมแดง
- 8) มกษ. 1510-2551 หอมหัวใหญ่
- 9) มกษ. 1511-2552 เห็ดหูหนูแห้ง
- 10) มกษ. 3001-2553 พริกแห้ง
- 11) มกษ. 1512-2554 ข้าวโพดหวาน
- 12) มกษ. 1513-2555 พริกทอง
- 13) มกษ. 1514-2555 เห็ดสกุลนางรม
- 14) มกษ. 3002-2556 ชিং
- 15) มกษ. 3003-2557 ขมิ้นชัน
- 16) มกษ. 1515-2558 เห็ดฟาง
- 17) มกษ. 1517-2558 เห็ดเข็ม
- 18) มกษ. 3004-2560 พริกป่น
- 19) มกษ. 1527-2562 เห็ดกระดุม
- 20) มกษ. 1529-2564 เห็ดหอมแห้ง
- 21) มกษ. 1531-2566 เห็ดหูหนูขาวแห้ง

#### ก.4 กลุ่มพืชสมุนไพร

- 1) มกษ. 3005 เล่ม 1-2563 พืชสมุนไพรแห้ง เล่ม 1: หัว เหง้า และราก
- 2) มกษ. 3005 เล่ม 2-2563 พืชสมุนไพรแห้ง เล่ม 2: ใบ ส่วนเหนือดิน และทั้งต้น
- 3) มกษ. 3005 เล่ม 3-2563 พืชสมุนไพรแห้ง เล่ม 3: ดอก
- 4) มกษ. 3005 เล่ม 4-2563 พืชสมุนไพรแห้ง เล่ม 4: ผลและเมล็ด
- 5) มกษ. 3005 เล่ม 5-2563 พืชสมุนไพรแห้ง เล่ม 5: เปลือกและเนื้อไม้

#### ก.5 กลุ่มข้าว ธัญพืช และถั่ว

- 1) มกษ. 4700-2554 ถั่วลิสงแห้ง
- 2) มกษ. 4003-2555 ข้าวกล้องงอก
- 3) มกษ. 4701-2556 ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง
- 4) มกษ. 4004-2560 ข้าว

- 5) มกษ. 4000-2560 ข้าวหอมมะลิไทย
- 6) มกษ. 4001-2560 ข้าวหอมไทย
- 7) มกษ. 4004-2560 ข้าวไทย
- 8) มกษ. 4006-2560 ข้าวสีไทย
- 9) มกษ. 4008-2563 ถั่วเขียวผิวดำ
- 10) มกษ. 4007-2563 ถั่วเขียว
- 11) มกษ. 4009-2565 ลูกเดือย

#### ก.6 กลุ่มพืชเครื่องดื่ม

- 1) มกษ. 3000-2552 ชาใบหม่อน
- 2) มกษ. 5703-2561 ใบชาสด
- 3) มกษ. 5701-2561 เมล็ดกาแฟอะราบิกา
- 4) มกษ. 5700-2561 เมล็ดกาแฟโรบัสตา