

## บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ (รายใหม่)

ตรวจสอบวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ชื่อผู้ขออนุญาต.....  
 ตั้งอยู่เลขที่.....ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....  
 อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....  
 ชื่อผู้ดำเนินการ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

**ประเภทและชนิดที่ขออนุญาต**

วัตถุประสงค์ ชนิด.....

วัตถุประสงค์ผสมแล้ว ชนิด ☐ อาหารสัตว์ผสมสำเร็จรูป ☐ หั่วอาหารสัตว์ ☐ สารผสมล่องหน้า(พรีมิกซ์)อาหารเสริมสำหรับสัตว์ ชนิด ☐ เสริมโปรตีน ☐ เสริมไขมัน ☐ เสริมแร่ธาตุ ☐ เสริมวิตามิน

ผลิตภัณฑ์นมสำหรับสัตว์ ชนิด .....

อาหารสัตว์เลี้ยง ชนิด ☐ อาหารขบเคี้ยว/อาหารว่างสำหรับสัตว์เลี้ยง ☐ อาหารสัตว์เลี้ยงที่มีโภชนาการครบถ้วน  
☐ อาหารประกอบการรักษาโรคสำหรับสัตว์เลี้ยง

2. เนื้อที่โรงงานทั้งหมด.....เนื้อที่อาคารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารสัตว์.....

3. ผู้ปฏิบัติงานภายในโรงงานประกอบด้วย

เจ้าหน้าที่ระดับบริหาร.....คน นักวิชาการสัตวบาล.....คน นายสัตวแพทย์.....คน  
 พนักงานหรือคนงาน.....คน อื่นๆ.....คน รวมทั้งหมด.....คน

4. การควบคุมการทำงานของเครื่องจักร

☐ โดยวิศวกร ☐ ผู้จัดการหรือหัวหน้าฝ่ายผลิต ☐ โดยคอมพิวเตอร์ ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

5. การควบคุมสูตรอาหารสัตว์

☐ โดยนักวิชาการอาหารสัตว์ ☐ โดยนักวิชาการอาหารและคอมพิวเตอร์  
☐ โดยเจ้าของโรงงาน ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

6. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

**ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ภายในโรงงาน**☐ มี สามารถตรวจ ☐ โปรตีน ☐ ไขมัน ☐ กาก ☐ ความชื้น ☐ เถ้า ☐ การปลอมปน ☐ อื่นๆ.....  
☐ ไม่มี ส่งไปตรวจสอบที่.....

### การตรวจสอบการรับวัตถุดิบ

- ☐ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพโดยห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ภายในโรงงาน
- ☐ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพโดยห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ภายนอกโรงงาน
- ☐ ตรวจสอบเอกสารจากผู้ขายวัตถุดิบ
- ☐ ไม่มีการตรวจสอบ
- ☐ อื่นๆ.....

กรณีมีการตรวจสอบ

วัตถุดิบที่มีการตรวจ.....

- ตรวจ ☐ โปรตีน ☐ ไขมัน ☐ กาก ☐ ความชื้น ☐ เถ้า ☐ ความสุก-ดิบ ☐ เกลือ ☐ การปลอมปน ☐ Aflatoxin
- ☐ *Salmonella* spp. ☐ *E.Coli* ☐ Enterobacteriaceae ☐ โลหะหนัก ☐ อื่นๆ .....

### การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย

- ☐ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพโดยห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ภายในโรงงาน
- ☐ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพโดยห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ภายนอกโรงงาน
- ☐ ไม่มีการตรวจสอบ
- ☐ อื่นๆ.....

กรณีมีการตรวจสอบ

- ตรวจ ☐ โปรตีน ☐ ไขมัน ☐ กาก ☐ ความชื้น ☐ เถ้า ☐ ความสุก-ดิบ ☐ เกลือ ☐ การปลอมปน ☐ Aflatoxin
- ☐ *Salmonella* spp. ☐ *E.Coli* ☐ Enterobacteriaceae ☐ โลหะหนัก ☐ อื่นๆ .....

## 7. ลักษณะของโรงงาน

### 7.1 อาคารโรงงาน

- ☐ ใช้ประกอบกิจการโรงงานอย่างเดียว ☐ ใช้เป็นโรงงานและสำนักงาน แต่แยกพื้นที่เป็นสัดส่วน
- ☐ ใช้รวมกัน ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
- บริเวณรอบโรงงาน ☐ เป็นพื้นที่ว่างโล่ง ☐ มีสิ่งปลูกสร้าง
- พิกัดที่ตั้ง.....
- รั้วโรงงาน ☐ ไม่มี ☐ มี สร้างโดย.....สูง.....เมตร
- ลักษณะโรงงาน ☐ เป็นตึกแถว.....ชั้น.....คูหา ☐ เป็นโรงโถงสูง.....ชั้น
- โครงสร้างโรงงาน ☐ ไม้ ☐ เหล็ก ☐ คอนกรีต ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
- ฝ้าผนังโรงงาน ทำด้วย ☐ เมทัลชีท ☐ คอนกรีต ☐ โฟม ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
- หลังคาโรงงาน ทำด้วย ☐ เมทัลชีท ☐ กระเบื้องลอน ☐ สังกะสี ☐ อื่นๆ.....
- พื้นโรงงาน ทำด้วย ☐ คอนกรีต ☐ กระเบื้อง ☐ อิฐปอกซี่ ☐ พิ๊ญ ☐ อื่นๆ.....
- ประตูเข้าออกอาคารโรงงานทั้งหมดมี.....ประตู ทำด้วย.....

## 7.2 การระบายอากาศในโรงงาน (สำหรับเจ้าหน้าที่)

- ☐ ไม่เพียงพอ
- ☐ เพียงพอโดย ☐ เครื่องระบายอากาศ ☐ ธรรมชาติ
- การแบ่งสัดส่วนของโรงงาน (โรงงานผลิตโกดังเก็บวัตถุดิบและอาหารสัตว์)
  - ☐ แบ่งแยกเป็นสัดส่วนแยกอาคาร ☐ แบ่งแยกเป็นสัดส่วนในอาคารเดียวกัน ☐ ไม่มีแบ่งแยกเป็นสัดส่วน
- ความสะอาดของอาคารทั่วไป ☐ ดี ☐ ไม่ดี (สำหรับเจ้าหน้าที่)

## 7.3 สถานที่เก็บวัตถุดิบ(สำหรับเจ้าหน้าที่)

- ลักษณะการเก็บ ☐ ไซโล ☐ โกดัง ☐ พื้นไม้ ☐ พื้นคอนกรีต
  - ☐ พื้นดิน ☐ ยกพื้นไม้ ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
- วิธีการเก็บ ☐ แบ่งแยกชนิดเป็นสัดส่วน ☐ แบ่งแยกชนิดแต่ไม่เป็นสัดส่วน
- ความสะอาดทั่วไปของสถานที่เก็บ ☐ ดี ☐ ไม่ดี

## 7.4 สถานที่เก็บวัตถุดิบที่เติมในอาหารสัตว์(สำหรับเจ้าหน้าที่)

- ห้องเก็บวัตถุดิบที่เติมในอาหารสัตว์ ☐ มี ☐ ไม่มี
  - การควบคุมอุณหภูมิภายในห้องเก็บวัตถุดิบที่เติมในอาหารสัตว์ ☐ มี ☐ ไม่มี
- การจัดเก็บวัตถุดิบที่เติมในอาหารสัตว์ ☐ ถูกสุขลักษณะ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ
- ความสะอาดทั่วไปของสถานที่เก็บวัตถุดิบที่เติมในอาหารสัตว์ ☐ ดี ☐ ไม่ดี

## 7.5 สถานที่เก็บอาหารสัตว์ที่ผลิตแล้ว (ผลิตภัณฑ์สุดท้าย) (สำหรับเจ้าหน้าที่)

- ลักษณะการเก็บ ☐ ใส่ถุงหรือกระสอบวางซ้อนกันบนวัสดุยกพื้น ☐ ใส่ถุงหรือกระสอบวางกับพื้น
  - ☐ ใส่ถุงหรือกระสอบวางซ้อนกันบนวัสดุปูรองพื้น ☐ อื่นๆ.....
- วิธีการเก็บ ☐ แบ่งแยกชนิดเป็นสัดส่วน ☐ แบ่งแยกชนิดแต่ไม่เป็นสัดส่วน

## 8. ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ทดลองสูตรอาหารสัตว์(ถ้ามี)

8.1 ชื่อฟาร์ม.....ประเภท.....จำนวน.....ตัว  
สถานที่ตั้ง.....

9. การทำความสะอาดเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ ☐ มี ทุก.....วัน/ครั้ง ☐ ไม่มี

10. การตรวจสอบสภาพเครื่องจักร ☐ มี ทุก.....วัน/ครั้ง ☐ ไม่มี

11. ทำงานเฉลี่ย.....ชั่วโมง/วัน

12. ในการนำตรวจครั้งนี้มี.....ตำแหน่ง.....

เลขที่บัตรประชาชน.....เป็นผู้นำตรวจ

| ข้อ                                         | รายการ                                                                                                                                                                                                                                        | เกณฑ์ |         | หมายเหตุ |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|----------|
|                                             |                                                                                                                                                                                                                                               | ผ่าน  | ไม่ผ่าน |          |
| สถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ            |                                                                                                                                                                                                                                               |       |         |          |
| 1.                                          | เป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง สามารถป้องกันน้ำฝนได้                                                                                                                                                                                              |       |         |          |
| 2.                                          | อาคารแยกเป็นสัดส่วนจากพื้นที่ สำนักงานและที่พักอาศัย ในกรณีเป็นอาคารเดียวกันต้องมีผนังกันหรือหากมีประตูเข้าสู่สถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะโดยตรงต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนทางเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค                                |       |         |          |
| 3.                                          | มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอ                                                                                                                                                                                                             |       |         |          |
| 4.                                          | บริเวณภายนอกและภายในอาคารสถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะต้องสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย                                                                                                                                                       |       |         |          |
| 5.                                          | ไม่เป็นแหล่ง ที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำโรค                                                                                                                                                                                                    |       |         |          |
| 6.                                          | มีพื้นที่สำหรับติดตั้งอ่างล้างมือ และจัดให้มีอุปกรณ์การทำความสะอาดมือและทำมือ ให้แห้งที่ถูกสุขลักษณะ                                                                                                                                          |       |         |          |
| 7.                                          | มีพื้นที่สำหรับการเก็บวัตถุดิบ การผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะและการติดตั้ง เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะให้เป็นไปตามสายการผลิตที่เหมาะสม เพียงพอ และถูกสุขลักษณะ โดยมีการป้องกันการปนเปื้อนทางเคมี และเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค |       |         |          |
| 8.                                          | มีการป้องกันมิให้บุคคลภายนอกและสัตว์เข้าไปภายในพื้นที่ที่จัดไว้สำหรับการเก็บ วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และพื้นที่สำหรับการติดตั้งเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต                                                                                       |       |         |          |
| 9.                                          | สถานที่จัดเก็บวัตถุดิบอาหารสัตว์และอาหารสัตว์ เช่น คลังวัตถุดิบ คลังสินค้า ไซโล ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง มีประสิทธิภาพเพียงพอสำหรับเก็บรักษาวัตถุดิบและอาหารสัตว์ไม่ให้เสื่อมคุณภาพตลอดอายุการจัดเก็บ                                          |       |         |          |
| เครื่องมือหรือเครื่องใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ |                                                                                                                                                                                                                                               |       |         |          |
| 10.                                         | เครื่องมือหรือเครื่องใช้ผลิตอาหารสัตว์ต้องมีความแข็งแรงและทนทาน                                                                                                                                                                               |       |         |          |
| 11.                                         | เครื่องมือหรือเครื่องใช้ผลิตอาหารสัตว์ที่มีพื้นผิวภายในที่สัมผัสกับอาหารสัตว์โดยตรงต้องไม่ทำด้วยวัสดุที่เป็นพิษหรือทำปฏิกิริยาต่ออาหารสัตว์                                                                                                   |       |         |          |
| 12.                                         | เครื่องมือหรือเครื่องใช้ผลิตอาหารสัตว์ต้องเอื้ออำนวยต่อการดูแลรักษา ทำความสะอาด และการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ                                                                                                                             |       |         |          |

| ข้อ | รายการ                                                                                                                                                                                           | เกณฑ์ |         | หมายเหตุ |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|----------|
|     |                                                                                                                                                                                                  | ผ่าน  | ไม่ผ่าน |          |
| 13. | เครื่องมือหรือเครื่องใช้ผลิตอาหารสัตว์ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือปนเปื้อน ข้ามทางกายภาพ เคมี และชีวภาพต่ออาหารสัตว์                                                                         |       |         |          |
| 14. | เครื่องผสมอาหารสัตว์ต้องมีประสิทธิภาพเพียงพอในการผสมอาหารสัตว์ให้มีคุณภาพ สม่ำเสมอตรงตามมาตรฐานอาหารสัตว์                                                                                        |       |         |          |
| 15. | เครื่องมือหรือเครื่องใช้ที่ใช้ในการคัดแยกสิ่งปลอมปนทางกายภาพในอาหารสัตว์ เช่น ตะแกรงร่อน แม่เหล็ก เครื่องตรวจจับโลหะ ต้องมีการติดตั้งอย่างเหมาะสม เพียงพอ มีประสิทธิภาพ และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน |       |         |          |
| 16. | เครื่องมือหรือเครื่องใช้สำหรับผลิตอาหารสัตว์ ในขั้นตอนการให้ความร้อนหรือความเย็น ต้องสามารถให้ความร้อนหรือความเย็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ                                                          |       |         |          |
| 17. | เครื่องมือหรือเครื่องใช้สำหรับตรวจวัดอุณหภูมิในขั้นตอนการให้ความร้อนหรือความเย็น ต้องมีความถูกต้องแม่นยำ                                                                                         |       |         |          |
| 18. | เครื่องมือหรือเครื่องใช้สำหรับชั่งน้ำหนัก ต้องมีความเหมาะสม ถูกต้องแม่นยำ                                                                                                                        |       |         |          |
| 19. | ให้ผู้ผลิตอาหารสัตว์เพื่อขาย ต้องมีวิธีการควบคุมการทำงานของเครื่องมือหรือเครื่องใช้ ในการผลิตอาหารสัตว์ ที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถผลิตอาหารสัตว์ได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย                        |       |         |          |

#### หมายเหตุ

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

ตำแหน่ง.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ตำแหน่ง.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

ตำแหน่ง.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ตำแหน่ง.....พนักงานเจ้าหน้าที่

อธิบายเพิ่มเติม