



ประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ
เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน :
ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก (DSS 7-2566)

ตามที่ได้มีประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก ฉบับลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๕ และโดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเติมประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการฉบับดังกล่าว ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยกองตรวจและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นหน่วยรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17065 และให้บริการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีความปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้งาน และประชาชนทั่วไปสามารถเลือกใช้งานได้ตามความเหมาะสม กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงออกประกาศข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก (DSS 7-2566) ไว้ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก ฉบับลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๕ และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน

๒. การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก จะต้องอยู่ภายใต้ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก ตามรายละเอียดที่แนบท้ายประกาศนี้

๓. กรมวิทยาศาสตร์บริการ จะออกใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์สำหรับภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก ให้แก่ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมิน รูปแบบการรับรอง ประเภท 1a โดยใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีอายุ ๑ ปี

๔. ประกาศนี้เป็นข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก เท่านั้น มิใช่การกำหนดเป็นมาตรฐานหรือเป็นการบังคับตามกฎหมาย

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายปฐม สวรรค์ปัญญาเลิศ)
อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

เอกสารแนบท้ายประกาศ
หลักเกณฑ์ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน :
ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก
แนบท้ายประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

๑. วัตถุประสงค์

ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก กำหนดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อประกอบการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

๒. ขอบข่าย

ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก นี้ เป็นการกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ผลิตภัณฑ์กาบหมากที่ใช้กับอาหารแบบใช้ครั้งเดียว โดยครอบคลุมเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ทำด้วยกาบหมากเป็นวัสดุหลักที่ผ่านกระบวนการอัดขึ้นรูป รวมถึงการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์และข้อกำหนดทั้งหมด ซึ่งรวมถึงการทดสอบ การตรวจประเมิน และการตรวจติดตามผล ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมการใช้งานของภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับของเหลวร้อน ภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับการอุ่น และภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับการปรุงสุกอาหาร

๓. เอกสารอ้างอิง ^(๑)

- ๓.๑ มอก.17065 การตรวจสอบและรับรอง - ข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรองผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และการบริการ
- ๓.๒ มอก.17020 ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยตรวจ
- ๓.๓ มอก.17025 ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ
- ๓.๔ มอก. 17040 การตรวจสอบและรับรอง – ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยการประเมินเพื่อการยอมรับร่วมของหน่วยตรวจสอบและรับรอง และหน่วยรับรองระบบงาน
- ๓.๕ มอก.17050 เล่ม ๑ การตรวจสอบและรับรอง – การรับรองตนเองของผู้ประกอบการ เล่ม ๑ ข้อกำหนดทั่วไป
- ๓.๖ มอก.17050 เล่ม ๒ การตรวจสอบและรับรอง – การรับรองตนเองของผู้ประกอบการ เล่ม ๒ เอกสารสนับสนุน
- ๓.๗ มอก.2948 เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระจกสัมผัสอาหาร
- ๓.๘ มอก. 1141 – 2536 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมถ้วยกระจกสำหรับเครื่องดื่ม
- ๓.๙ TAPPI T 266 om-02 Determination of sodium, calcium, copper, iron and manganese in pulp and paper by atomic absorption spectroscopy
- ๓.๑๐ IEC 62321-4 Determination of certain substances in electrotechnical products – Part 4 : Mercury in polymers, metals and electronics by CV-AAS, CV-AFS, ICP-OES and ICP-MS
- ๓.๑๑ ISO 287 Paper and board - Determination of moisture content of a lot - Oven drying method
- ๓.๑๒ Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5th ed., 2015 Chapter 3
- ๓.๑๓ Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 3, chapter 4, chapter 12 and chapter 18
- ๓.๑๔ ISO 6579 – 1 : 2017 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: detection of *Salmonella* spp.
- ๓.๑๕ มตช. ๒ - ๒๕๖๒ แนวทางการใช้หลักเศรษฐกิจหมุนเวียนในองค์กร
- ๓.๑๖ ISO/TC 323 Circular economy
- ๓.๑๗ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ.๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ๓.๑๘ ISO/IEC 17065 Conformity assessment – Requirements for bodies certifying products, processes and services
- ๓.๑๙ ISO/IEC 17067 Conformity assessment - Fundamentals of product certification and guidelines for product certification schemes

หมายเหตุ : (๑) เอกสารอ้างอิงให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ฉบับล่าสุด

๔. เกณฑ์กำหนด

๔.๑ ลักษณะทั่วไป

๔.๑.๑ ลักษณะผลิตภัณฑ์กาบหมากที่ใช้กับอาหาร

๔.๑.๑.๑ ผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีข้อบกพร่องที่เกิดจากกรรมวิธีทำ หรือทำให้มีผลเสียต่อการใช้งาน เช่น มีรู ฉีกขาด รอยต่อไม่แยกออกจากกัน และต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม

๔.๑.๑.๒ ผลิตภัณฑ์ต้องมีสีตามธรรมชาติ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๔.๑.๒.๑ การบรรจุ ให้บรรจุผลิตภัณฑ์กาบหมากในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง เรียบร้อย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์กาบหมากได้

๔.๑.๒.๒ น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้นของผลิตภัณฑ์กาบหมากแต่ละบรรจุภัณฑ์ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลากการทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสมหรือวิธีนับ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๓ เครื่องหมายและฉลาก

ที่ฉลากหรือภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์กาบหมากทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

๔.๑.๓.๑ ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ หรือชื่อที่สื่อความหมาย เช่น ขามกาบหมาก
จานกาบหมาก

๔.๑.๓.๒ วัน เดือน ปีที่จัดทำ

๔.๑.๓.๓ ข้อแนะนำในการใช้ เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ครั้งเดียว หรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์

๔.๑.๓.๔ คำเตือน เช่น ห้ามใช้กับของเหลวร้อน

๔.๑.๓.๕ ประวัติผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)

๔.๑.๓.๖ ราคา

๔.๑.๓.๗ ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๔.๑.๔ กลิ่น

ต้องไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจและดม

๔.๒ คุณสมบัติด้านความปลอดภัย

๔.๒.๑ สารปนเปื้อน

- ๔.๒.๑.๑ ตะกั่ว ต้องไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม TAPPI T 266 om-02 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
- ๔.๒.๑.๒ แคดเมียม ต้องไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม TAPPI T 266 om-02 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
- ๔.๒.๑.๓ พรอท ต้องไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม IEC 62321-4 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔.๒.๒ ความชื้น

- ต้องไม่เกินร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนัก
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม ISO 287 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔.๒.๓ จุลินทรีย์

- ๔.๒.๓.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 1×10^3 โคโลนีต่อชิ้นตัวอย่าง
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 3 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
- ๔.๒.๓.๒ เอสเชอริเชีย โคไล (*Escherichia coli*) ต้องไม่พบ
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 4 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
- ๔.๒.๓.๓ สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบ
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 12 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
- ๔.๒.๓.๔ แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต้องไม่พบ
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม ISO 6579 - 1 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
- ๔.๒.๓.๕ ราต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อชิ้นตัวอย่าง
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 18 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔.๓ คุณสมบัติทางกายภาพ

๔.๓.๑ การร้าวซึม (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ระบุใช้กับของเหลวได้)

- ต้องไม่มีการร้าวซึม
การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ ๗.๑

๔.๓.๒ ความคงรูป (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ระบุใช้กับของเหลวได้)

- ต้องคงรูปเดิมอยู่ได้
การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ ๗.๒

๕. สุขลักษณะอนามัย

เป็นข้อกำหนดโดยมีวัตถุประสงค์หลักคือมาตรการป้องกันการปนเปื้อน หรือลด หรือขจัดอันตราย ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ จากสิ่งแวดล้อม สถานที่ตั้ง อาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ การผลิต ภาชนะบรรจุ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและมีโอกาสสัมผัสตัวผลิตภัณฑ์ รวมทั้ง การจัดการ สุขาภิบาล และสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์มีมาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เกณฑ์กำหนดสุขลักษณะอนามัย ตรวจสอบประเมินตามข้อกำหนดพื้นฐานรายการตรวจประเมิน สุขลักษณะอนามัย (Audit checklist) ต้องผ่านเกณฑ์ โดยมีคะแนนรวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๕.๑ หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง และอาคารผลิต

๕.๑.๑ สถานที่ตั้งและพื้นที่ใกล้เคียงอาคารผลิต อยู่ห่างจากแหล่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อน จากบริเวณรอบอาคารผลิตได้ง่ายดังนี้

๕.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งและบริเวณโดยรอบอาคารผลิต สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีมลพิษ และไม่มี สิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต และมีท่อหรือรางระบายน้ำที่เหมาะสม

๕.๑.๑.๒ อยู่ห่างบริเวณที่มีฝุ่นละออง ควันมากผิดปกติ และแหล่งสะสมสิ่งสกปรก เช่น แหล่ง เก็บหรือกำจัดขยะ หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ ผู้ผลิตต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่ดี เพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น

๕.๑.๑.๓ ไม่ตั้งอยู่ในบริเวณของเสียอันตราย และแหล่งกระจายมลพิษที่ไม่สามารถกำจัดได้

๕.๑.๒ อาคารและภายในอาคารผลิตต้องมีการออกแบบและรูปแบบที่เหมาะสม หลีกเลี่ยงการเกิด การปนเปื้อนในกระบวนการการผลิต

๕.๑.๒.๑ การออกแบบและรูปแบบของอาคารผลิตมีการแยกพื้นที่การใช้งาน และแบ่งเป็น สัดส่วนที่ชัดเจน เพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิต

๕.๑.๒.๒ โครงสร้างภายในอาคารผลิตและวัสดุที่ใช้ต้องง่ายต่อการทำความสะอาด การบำรุงรักษาและสะดวกในการปฏิบัติงาน ดังนี้

(๑) ฝ้า เพดาน ผนัง พื้นของอาคารผลิตใช้วัสดุที่มีความทนทาน ไม่หลุดร่อนง่ายป้องกันการ สะสมของสิ่งสกปรก ง่ายต่อการทำความสะอาด

(๒) อาคารผลิตต้องมีการระบายอากาศที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจาก การไหลของอากาศพื้นที่ที่สกปรกสู่พื้นที่ที่สะอาด

(๓) อาคารผลิตต้องมีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

(๔) ห้องน้ำมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน มีอ่างและอุปกรณ์การล้างมือ เช่น สบู่ ฝ้ายเช็ดมือ และตำแหน่งของห้องส้วมต้องแยกออกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

๕.๒ หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

๕.๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต้องสะอาดทั้งก่อนและหลังใช้งาน ส่วนที่ สัมผัสกับชิ้นงานหรือผลิตภัณฑ์ทำจากวัสดุพื้นผิวเรียบ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตภัณฑ์ ป้องกันการกัดกร่อน ไม่หลุดร่อนง่าย และง่ายต่อการรักษาความสะอาด และดูแลรักษาเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๕.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต ต้องมีการจัดวาง จัดเก็บเป็นสัดส่วน อย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิต และมีจำนวนเพียงพอกับกำลังการผลิต

๕.๒.๓ ต้องมีการตรวจสอบสภาพของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ก่อนใช้งานทุกครั้ง และต้องม การบำรุงรักษา ตรวจสอบตามกำหนดระยะเวลาให้อยู่ในสภาพดี เพื่อใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๕.๓ หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

๕.๓.๑ กาบหมาก และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์

๕.๓.๑.๑ กาบหมากต้องสะอาด มีการคัดเลือกกาบที่มีคุณภาพจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ

๕.๓.๑.๒ มีการตรวจรับ จัดทำบันทึกสำหรับวัตถุดิบ โดยวัตถุดิบที่คุณภาพไม่ผ่านมาตรฐาน จะต้องวางแยกกับวัตถุดิบที่คุณภาพผ่านมาตรฐานและต้องมีป้ายกำกับอย่างชัดเจน ก่อนการนำวัตถุดิบเข้าบริเวณที่จัดเก็บ

๕.๓.๑.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบในที่สะอาดอย่างเหมาะสม แยกเก็บเป็นสัดส่วน และป้องกันการปนเปื้อน

๕.๓.๒ การผลิต การเก็บ การขนย้าย การขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม

๕.๓.๓ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย

๕.๓.๓.๑ มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องเป็นไปตาม ข้อกำหนด วศ. R-CB04-01 ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน: ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ กาบหมาก

๕.๓.๓.๒ มีการเก็บรักษาและขนส่งเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม

๕.๓.๔ การจัดทำบันทึก

๕.๓.๔.๑ จัดทำระบบบันทึก บันทึกการจัดซื้อ การผลิต รายละเอียดผลิตภัณฑ์ เช่น แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ชื่อ ข้อมูลติดต่อผู้จำหน่ายของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต (วัตถุดิบ วัสดุ สารเคมี บรรจุภัณฑ์ เป็นต้น) ชนิด หมายเลขชุดการผลิต (Lot.) วัน/เดือน/ปี ที่ผลิต การเก็บรักษา การตรวจสอบ การซื้อขาย อย่างละเอียดและตามความเป็นจริง เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงกระบวนการการผลิต จากการจัดซื้อวัตถุดิบสู่การขายผลิตภัณฑ์ได้

๕.๓.๔.๒ มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงานหลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี

๕.๓.๕ การเรียกคืนสินค้า

๕.๓.๕.๑ หากตรวจพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด วศ. R-CB04-01 ต้องหยุดการผลิต ทำการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ และมีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลายเพื่อป้องกันการนำไปจำหน่าย

๕.๓.๕.๒ มีบันทึกชุดการผลิต (Lot.) ข้อมูลตามความเหมาะสม โดยใช้ป้ายติดเพื่อขั้่ง เช่น ชนิด ชุดหมายเลขการผลิตและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เพื่อสอบถามสาเหตุและสะดวกในการตรวจสอบย้อนกลับ

๕.๔ หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

๕.๔.๑ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดที่มีการควบคุมคุณภาพ และต้องมีปริมาณเพียงพอกับการใช้ในการผลิตประจำวัน มีการปรับคุณภาพน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้

๕.๔.๒ มีมาตรการการควบคุม และกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อโรค แมลง ไม้ให้เข้าพื้นที่บริเวณผลิต และจัดเก็บสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพ และต้องไม่กระทบต่อความปลอดภัยและคุณภาพผลิตภัณฑ์ ไม่ปนเปื้อนอุปกรณ์ เครื่องมือ พื้นที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง

๕.๔.๓ มีการจัดการขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม ป้องกันมลพิษทางกลิ่นหรือก๊าซพิษ ป้องกันการเพาะพันธุ์ของแมลง เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

๕.๔.๔ มีวิธีการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานที่ผลิต เช่น สารเคมีใช้กำจัดสัตว์พาหะนำโรค แมลง สารเคมีใช้ทำความสะอาด มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ที่ผิดพลาด และจัดเก็บ แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

๕.๕ หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

๕.๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรด้านการผลิตที่เกี่ยวข้องกับด้านการผลิตและมีโอกาสสัมผัสตัวผลิตภัณฑ์

๕.๕.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องมีสุขภาพทั้งร่างกายและจิตใจที่ดี ไม่เป็นโรคหรือพาหะ ของโรคตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ หากบุคลากรด้านการผลิตเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยด้าน อาหารเช่น วัณโรค หรือผิวหนังมีแผลที่ยังไม่ได้รับการรักษาควรปรับเปลี่ยนให้ปฏิบัติหน้าที่อื่น ที่จะไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

๕.๕.๑.๒ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตก่อนการเข้าไปในพื้นที่ผลิต ควรดูแลรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมชุดปฏิบัติงานที่สะอาด สวมหมวกคลุมผม หรือใช้ตาข่ายคลุมเก็บผมให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องน้ำ และเมื่อมือสกปรก ก่อนจะสัมผัส กับเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตอีกครั้ง กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์

๕.๕.๑.๓ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต ไม่ควรสวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกาข้อมือ แต่งหน้า ทาเล็บหรือนำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต และไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน

๕.๕.๑.๔ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตผ่านการฝึกอบรมงานแต่ละระดับอย่างเหมาะสม

๕.๕.๒ บุคคลภายนอก

๕.๕.๒.๑ บุคคลภายนอกที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต หากมีความจำเป็นต้องเข้าไปใน บริเวณผลิต ก่อนเข้าบริเวณผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขอนามัยเช่นเกี่ยวกับบุคลากรที่เกี่ยวข้อง กับการผลิต

๖. หลักการเศรษฐกิจหมุนเวียนในองค์กร (Circular Economy)

เกณฑ์กำหนดตามหลักการเศรษฐกิจหมุนเวียนในองค์กร (Circular Economy) ตรวจสอบประเมินตามรายการ การตรวจหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน โดยต้องอย่างน้อย ๑ รายการในแต่ละหัวข้อ

๖.๑ สถานประกอบการต้องมีการเลือกใช้และจัดการการวัตถุดิบที่สอดคล้องกับหลักการเศรษฐกิจ หมุนเวียน

๖.๑.๑ วัตถุดิบที่มาจากวัสดุชีวภาพ

๖.๑.๑.๑ หากเป็นวัตถุดิบใหม่ (Virgin material) ต้องมาจากแหล่งที่มีการจัดการอย่างยั่งยืน

๖.๑.๑.๒ เป็นวัสดุเหลือใช้ หรือ วัสดุที่ผ่านการใช้งานแล้ว

๖.๑.๑.๓ ไม่ปนเปื้อนสารเคมีอันตราย

๖.๑.๒ วัตถุดิบที่รับมาเมื่อไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด สถานประกอบการต้องมีการจัดการที่ สอดคล้องกับหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน

๖.๒ สถานประกอบการมีกระบวนการจัดการกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับเศรษฐกิจหมุนเวียน ดังนี้

๖.๒.๑ สถานประกอบการมีการออกแบบกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมรวมถึงมีแนว ทางการลดการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต

๖.๒.๒ สถานประกอบการมีการใช้พลังงานในการผลิตอย่างเหมาะสม มีการใช้พลังงานทดแทนหรือ การใช้น้ำหมุนเวียนภายในสถานประกอบการ

๖.๒.๓ สถานประกอบการมีแผนการลดของเสียจากกระบวนการผลิต หรือมีกระบวนการจัดการของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับเศรษฐกิจหมุนเวียน

๖.๒.๔ สถานประกอบการมีแนวทางในการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านการควบคุมคุณภาพ (Quality Control ; QC)

๖.๓ สถานประกอบการมีแผนการลดใช้บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก และมีแนวทางในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๖.๔ เมื่อผลิตภัณฑ์หมดอายุแล้ว สามารถย่อยสลายกลับคืนสู่สิ่งแวดล้อมได้ โดยไม่มีสารเคมีอันตรายปนเปื้อน

๗. การทดสอบ

๗.๑ การทดสอบการรั่วซึม (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ระบุใช้กับของเหลวได้)

นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์วางบนกระดาษพิมพ์หรือกระดาษเขียนสีขาวบนพื้นราบที่เรียบและแห้ง โดยให้ผลิตภัณฑ์ตั้งตรงไม่เอียงหรือโคลงเคลง ใส่ น้ำกลั่นที่มีอุณหภูมิประมาณ ๒๗ องศาเซลเซียส ให้เต็มจนถึงขอบปากภาชนะ ตั้งทิ้งไว้เป็นเวลา ๑๕ นาที แล้วพิจารณาการรั่วซึมของน้ำ

๗.๒ การทดสอบความคงรูป (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ระบุใช้กับของเหลวได้)

เมื่อทำตามข้อ ๗.๑ แล้ว ให้ตรวจพิจารณาความเปลี่ยนแปลงของภาชนะตัวอย่างทันที

๘. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติที่ใช้กับอาหาร ประกอบด้วยผู้แทนจาก กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กองเทคโนโลยีชุมชน และกองเคมีภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อุปโภค กรมวิทยาศาสตร์บริการ และคณะกรรมการวิชาการข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ ประกอบด้วยผู้แทนจาก สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เครือข่ายผลิตภัณฑ์อาหารจากหมากทำดีหมีโมเดล บริษัทวิทยุโญวานิช จำกัด และกรมวิทยาศาสตร์บริการ