



ใบสั่งจ้างเหมาบริการ

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งมั่นมาตรฐานระดับสากล

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ผู้รับจ้าง บริษัท อีเอส โกลบอล จำกัด
ที่อยู่ เลขที่ ๑๘/๑๕๕ ถนนราชปรารภ
แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐
โทรศัพท์ ๐๘๗๕๙๐๕๕๒๕
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ๐๑๐๕๕๓๑๐๒๖๒๘๔
เลขที่บัญชีเงินฝากธนาคาร ๐๕๔๖๐๓๑๑๙๗๘
ชื่อบัญชี บริษัท อีเอส โกลบอล จำกัด
ธนาคาร ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาบางขุนเทียน

ใบสั่งจ้างเลขที่ ๖๗/๖๖
วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖
ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริม
อุตสาหกรรม นครราชสีมา
ที่อยู่ ๓๓๓ ถ.มิตรภาพ ต.สูงเนิน อ.สูงเนิน จ.นครราชสีมา
โทรศัพท์ ๐-๔๔๔๑-๙๖๒๒

ตามที่ บริษัท อีเอส โกลบอล จำกัด ได้เสนอราคา ไว้ต่อ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
นครราชสีมา ซึ่งได้รับราคาและตกลงจ้าง ตามรายการดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
๑	จ้างเหมาบริการโครงการยกระดับสินค้าเกษตรสู่ เกษตรอุตสาหกรรม กิจกรรมการยกระดับ มาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งมั่นมาตรฐาน ระดับสากล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ตามขอบเขตงานและเงื่อนไข รายละเอียดการจ้าง ประกอบด้วย - ขอบเขตงาน จำนวน ๗ หน้า - ข้อเสนอด้านเทคนิค จำนวน ๓๖ หน้า - ข้อเสนอด้านราคา จำนวน ๓ หน้า	๑	โครงการ	๑๘๗,๕๐๐.๐๐	๑๘๗,๕๐๐.๐๐
(หนึ่งแสนแปดหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน)				รวมเป็นเงิน	๑๗๕,๒๓๓.๖๔
				ภาษีมูลค่าเพิ่ม	๑๒,๒๖๖.๓๖
				รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๘๗,๕๐๐.๐๐

การสั่งจ้าง อยู่ภายใต้เงื่อนไขต่อไปนี้

กำหนดส่งมอบภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันที่ผู้รับจ้างได้รับใบสั่งจ้าง

งวดที่ ๑ ภายในวันที่ ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ และจ่ายค่าจ้างเป็นเงินจำนวน ๑๑๒,๕๐๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน) เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการเสร็จสิ้นในการดำเนินงาน ข้อ ๑๒.๑ - ๑๒.๒ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้พิจารณาตรวจรับแล้ว

งวดที่ ๒ ภายในวันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๖ และจ่ายค่าจ้างเป็นเงินจำนวน ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการเสร็จสิ้นในการดำเนินงาน ข้อ ๑๒.๓ - ๑๒.๖ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้พิจารณาตรวจรับแล้ว

๒. ครบกำหนดส่งมอบวันที่ ๙ กันยายน ๒๕๖๖

สถานที่ส่งมอบ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม นครราชสีมา ๓๓๓ ถนนมิตรภาพ ต.สูงเนิน อ.สูงเนิน จ.นครราชสีมา

๔. ระยะเวลาประกัน ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ได้รับมอบงานดังกล่าว โดยต้องรับประกันซ่อมแซมแก้ไขภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันรับแจ้งชำรุด

๕. สงวนสิทธิ์ค่าปรับกรณีส่งมอบเกินกำหนด โดยคิดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคางานจ้าง

แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐.๐๐ บาท

๖. ส่วนราชการสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับมอบถ้าปรากฏว่าสินค้านั้นมีลักษณะไม่ตรงตามรายการที่ระบุไว้ในใบสั่งจ้าง กรณีนี้ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการเปลี่ยนใหม่ให้ถูกต้องตามใบสั่งจ้างทุกประการ

๗. การจ้างช่วง ผู้รับจ้างจะต้องไม่เอางานทั้งหมดหรือแต่บางส่วนไปจ้างช่วงอีกทอดหนึ่ง เว้นแต่การจ้างช่วงงานแต่บางส่วนที่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากผู้ว่าจ้างแล้ว การที่ผู้ว่าจ้างได้อนุญาตให้จ้างช่วงงานแต่บางส่วนดังกล่าวนี้ ไม่เป็นเหตุให้ผู้รับจ้างหลุดพ้นจากความรับผิดชอบหรือพ้นหน้าที่และผู้รับจ้างจะยังคงต้องรับผิดชอบในความผิดและความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างช่วง หรือของตัวแทนหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างช่วงนั้นทุกประการ กรณีผู้รับจ้างไปจ้างช่วงงานแต่บางส่วน โดยฝ่าฝืนความในวรรคหนึ่ง ผู้รับจ้างต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๐ (สิบ) ของวงเงินของงาน ที่จ้างช่วง ทั้งนี้ ไม่ตัดสิทธิผู้ว่าจ้างในการบอกเลิกสัญญา

๘. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ หน่วยงานของรัฐสามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาหรือข้อตกลงของคู่สัญญาเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

หมายเหตุ :

๑. การติดอากรแสตมป์ให้เป็นไปตามประมวลกฎหมายรัษฎากร หากต้องการให้ใบสั่งจ้างมีผลตามกฎหมาย

๒. ใบสั่งจ้างสั่งจ้างนี้อ้างอิงตามเลขที่โครงการ ๖๖๐๔๙๒๔๘๙๕๑ จ้างเหมาบริการโครงการยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรกรอุตสาหกรรม กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งมั่นมาตรฐานระดับสากล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

ลงชื่อ.....

(นางคณินิจ ทายาท)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรม

ภาคที่ ๖ ปฏิบัติราชการแทน อธิบดี

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....

(นายชัช ชันจิตติ)

กรรมการ บริษัท อี เอส โกลบอล

จำกัด

วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖



เลขที่โครงการ ๖๖๐๔๙๒๔๘๙๕๑

เลขคู่สัญญา ๖๖๐๔๙๒๐๒๕๘๐



ขอบเขตของงานจ้าง (Term of Reference : TOR)
กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล
(DIPROM Agro Standardization)
โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

๑. ความเป็นมา

เนื่องจากสถานการณ์การค้าในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคตจะเป็นการค้าแบบเสรีมากขึ้น กล่าวคือ มีการเปิดเสรีการค้าระหว่างประเทศ ส่งผลให้การดำเนินธุรกิจต้องมีความเป็นสากลมากขึ้น มาตรฐานจึงเป็นเครื่องมือสำคัญและจำเป็นในการสร้างรูปแบบสากลของการดำเนินงาน และกระบวนการผลิต เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับในคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าและบริการของประเทศไทย ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันและการเติบโตทางเศรษฐกิจของภาคอุตสาหกรรมและการค้าระหว่างประเทศให้ได้มาตรฐานระดับสากล มาตรฐานที่จำเป็นในการดำเนินธุรกิจมีทั้งมาตรฐานตามที่ตกลงกันระหว่างคู่ค้า (Private Standards) และมาตรฐานที่เป็นกฎระเบียบทางการค้าที่แต่ละประเทศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม (National and International Standards) ซึ่งผู้ประกอบการ SMEs ส่วนใหญ่ยังไม่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการมาตรฐานที่เกี่ยวข้องและจำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้ประกอบการที่ต้องการส่งออกสินค้าไปต่างประเทศ ทำให้มาตรฐานเป็นเสมือนอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการ SMEs จำนวนมาก ทั้งนี้ เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเป็นฟันเฟืองสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ภาครัฐจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและส่งเสริมการนำมาตรฐานที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับธุรกิจและอุตสาหกรรมนั้นๆ อย่างมีความรู้ความเข้าใจ เพื่อยกระดับศักยภาพการดำเนินธุรกิจในตลาดการค้าเสรีที่แข่งขันกันที่คุณภาพ ราคา และมาตรฐานของสินค้าและบริการ

ด้วยเหตุนี้ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ จึงได้ดำเนินกิจกรรม “การยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization)” เพื่อเตรียมความพร้อมในการพัฒนาปรับปรุงการบริหารจัดการระบบงานต่าง ๆ ของสถานประกอบการให้ได้ตามข้อกำหนดของมาตรฐานที่จำเป็นต้องขอการรับรอง โดยการประเมินและวินิจฉัยปัญหาของการพัฒนาระบบมาตรฐานโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการมาตรฐานและผ่านการอบรมเฉพาะองค์ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาและยกระดับการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปให้ได้มาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับของตลาด

๒.๒ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ รายได้ หรือผลผลิตภาพของสถานประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป

๓. กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ กิจการ

๔. สาขาเป้าหมาย

อุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง หรืออุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยได้รับความเห็นชอบจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

๕. พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่รับผิดชอบของ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ (จังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ และสุรินทร์)

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๗. วงเงินงบประมาณ

วงเงินงบประมาณจัดจ้าง จำนวน ๑๘๗,๕๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน) ซึ่งรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ แล้ว

๘. วิธีการจ้าง

จัดจ้างโดยวิธีเฉพาะเจาะจง

๘.๑ ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ หมวด ๖ การจัดซื้อจัดจ้าง มาตรา ๕๕ (๓) , ๕๖ (๒) (ข) การจัดซื้อจัดจ้างพัสดุที่มีการผลิต จำหน่าย ก่อสร้าง หรือให้บริการทั่วไป และมีวงเงินในการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งไม่เกินวงเงินตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

๘.๒ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ หมวดที่ ๒ การซื้อหรือจ้าง ส่วนที่ ๒ กระบวนการซื้อหรือจ้าง ข้อ ๒๘ (๓) ทั้งนี้ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ ขอสงวนสิทธิ์ในการลงนามผูกพันสัญญาจ้าง โดยจะลงนาม สัญญาจ้างต่อเมื่อได้รับการจัดสรรงบประมาณแล้วเท่านั้น และสามารถยกเลิกการจัดจ้างครั้งนี้ได้ หากไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณ

๙. ผลผลิต

เชิงปริมาณ

สถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา มีผลผลิตภาพเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม

เชิงคุณภาพ

ร้อยละ ๘๐ สถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อกระบวนการให้บริการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕

๑๐. ผลลัพธ์

ร้อยละ ๘๐ ของสถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับการพัฒนา มีผลผลิตภาพเพิ่มขึ้น เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

สถานประกอบการได้มีการยื่นขอรับรองมาตรฐานจากหน่วยรับรอง (Certification Body) ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐ ในกรณี

๑๑.๑ สถานประกอบการพร้อมยื่นขอรับการรับรองระบบ ให้แบบสำเนาเอกสารยื่นขอรับการรับรองระบบ

๑๑.๒ สถานประกอบการได้รับการรับรองระบบ ให้แนบสำเนาใบรับรองระบบ (Certificate

๑๒. ขอบเขตการดำเนินงาน

๑๒.๑ ดำเนินการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง โดยผู้เชี่ยวชาญต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการคำปรึกษาเชิงลึกด้านการพัฒนาระบบมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ณ สถานประกอบการ หรือสถานที่ที่เหมาะสมด้วยขั้นตอนและวิธีการที่เหมาะสม ที่ทำให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ของกิจกรรมไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม กิจกรรมละ ๓ ครั้ง ครั้งละไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมงต่อกิจการ (รวมระยะเวลาทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง)

โดยมีแนวทางการดำเนินงานในการให้คำปรึกษาเชิงลึก ดังนี้

- การให้คำแนะนำเทคนิคการตรวจติดตามคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit) ให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้องและดำเนินการทวนสอบระบบมาตรฐานเพื่อตรวจสอบว่าระบบเป็นไปตามแผนและข้อกำหนดของระบบมาตรฐานและยืนยันประสิทธิภาพของการพัฒนาปรับปรุงตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐาน (Standard System Verification)

- การเตรียมความพร้อมของเอกสารและบุคลากรเพื่อขึ้นทะเบียนขอการรับรองมาตรฐาน (Standard Certification Registration)

- การดำเนินการตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre Audit) ให้แก่สถานประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอใบรับรองมาตรฐาน โดยผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

๑๒.๒ ดำเนินการจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน (รายการ) ประกอบด้วยผลการวินิจฉัยกิจการผลการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง

๑๒.๓ จัดทำบทความแสดงผลสำเร็จในการพัฒนากลุ่มเป้าหมายทั้งหมดในลักษณะ Success Case พร้อมภาพประกอบ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑ หน้า A4 ต่อกิจการ ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์

๑๒.๔ จัดทำคลิปวิดีโอเผยแพร่องค์ความรู้และผลสำเร็จของการดำเนินกิจกรรมฯ ๑ ชุด

๑๒.๕ ดำเนินการประสานงานและจัดเก็บแบบฟอร์มต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม พร้อมทั้งสรุปผลตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด เช่น

- กรอกข้อมูลการประกอบกิจการโรงงาน (ยื่นแบบ รง.๙) ในระบบ iSingleForm ครั้งที่ ๒ (ปี พ.ศ. ๒๕๖๗)

- แบบรายงานผลผลิต ผลลัพธ์การดำเนินงานโครงการ/กิจกรรมของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (เอกสารแนบ ๓)

- แบบแสดงรายละเอียดโครงการ/กิจกรรมระหว่างกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกับสถานประกอบการ (ใบ Man-Day)

- รายงานสรุปผลการดำเนินงาน (รายการ)

- แบบประเมินความพึงพอใจ

- แบบประเมินผลลัพธ์หลังรับบริการ

- แบบฟอร์มอื่น ๆ ที่กำหนด (ถ้ามี)

๑๒.๖ จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน (Final Report) ตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดโครงการ โดยมีรายละเอียดประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร ผลผลิต/ผลลัพธ์การดำเนินงาน (Output/Outcome) หรือคาดการณ์ผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้น ความคุ้มค่าในเชิงเศรษฐกิจ ปัญหา/อุปสรรค ผลกระทบที่เกิดขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม พร้อมทั้งข้อเสนอแนะการปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานในอนาคตต่อไป

หมายเหตุ

- ๑) ผู้รับจ้างต้องแสดงให้เห็นให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบถึงการส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ตลอดจนการดำเนินงานในขั้นตอนต่าง ๆ
- ๒) ผู้รับจ้างสามารถปรับเปลี่ยนขั้นตอนหรือกระบวนการทำงานได้ ทั้งนี้ ให้พิจารณาถึงวัตถุประสงค์ของการดำเนินกิจกรรม และต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุในงานจ้าง
- ๓) ผู้เชี่ยวชาญที่ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกต้องดำเนินการบันทึกและรายงานผลการให้คำปรึกษาทุกครั้ง ที่เข้าให้คำปรึกษาเชิงลึก หรือระบบอื่น ๆ ตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด
- ๔) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือและสนับสนุนกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมให้สามารถดำเนินกิจกรรมได้บรรลุตามวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และผลลัพธ์ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด
- ๕) บันทึกภาพระหว่างการลงพื้นที่ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบการ หรือสถานที่ อื่นๆตามความเหมาะสม

๑๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

- ๑๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๑๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๑๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๑๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๑๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๑๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๑๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานดังกล่าว
- ๑๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรม ณ วันที่เสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการจัดจ้างครั้งนี้
- ๑๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๑๓.๑๐ มีผู้เชี่ยวชาญหลักที่มีความรู้และประสบการณ์การทำงานและมีผลงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า ๑ ผลงาน

๑๔. การยื่นข้อเสนอโครงการ

หน่วยงานที่ได้รับหนังสือเชิญชวนและประสงค์จะยื่นข้อเสนอ ให้จัดทำรายละเอียดข้อเสนอ แยกเป็น ๓ ของ ดังนี้

- ๑๔.๑ ของข้อเสนอด้านเทคนิค (Technical Proposal) จำนวน ๑ ชุด ที่แสดงรายละเอียดของการปฏิบัติงาน เช่น วิธีและขั้นตอนการทำงาน แผนการปฏิบัติงาน (ให้ลงระยะเวลาเป็นเดือนที่ ๑, ๒, ๓...) และรายชื่อคณะทำงานและผู้เชี่ยวชาญพร้อมประวัติและประสบการณ์การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการในด้านที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

๑๔.๒ ของข้อเสนอด้านราคา (Price Proposal) จำนวน ๒ ชุด ประกอบด้วย รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทุกกิจกรรม พร้อมแผนการเบิกจ่ายเงินในแต่ละงวด

๑๔.๓ ของเอกสารแสดงคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ยื่นข้อเสนอ (Proposal) จำนวน ๒ ชุด ดังนี้

๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล
- สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

เพื่อการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (Thai SME-GP) (ถ้ามี)

- สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์
- สำเนาหนังสือบริษัทสนธิ
- สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม ภ.พ.๒๐
- สำเนาบัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ /บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี)
- สำเนาแบบบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (แบบ บอจ. ๕)
- สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) และ/หรือสำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี
- สำเนาบัญชีธนาคาร

๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ สถาบันการศึกษาของรัฐหรือในกำกับของรัฐ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานอื่นซึ่งมีกฎหมายบัญญัติให้มีฐานะเป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานอื่นใดที่มีกฎหมายหรือมติคณะรัฐมนตรีให้การสนับสนุน ให้ยื่นเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- สำเนาพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย หรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- สำเนาคำสั่งแต่งตั้งอธิการบดี หรือคำสั่งแต่งตั้งผู้มีอำนาจ
- สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี
- สำเนาบัญชีธนาคาร

๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีโชตินิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔) กรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอราคาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีสัญชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ในข้อ (๑)

เอกสารดังกล่าวข้างต้นต้องรับรองสำเนาถูกต้องและประทับตราสำคัญทุกหน้า กรณีที่ผู้มีอำนาจมอบอำนาจให้บุคคลอื่นดำเนินการแทน ให้มีหนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ให้ถูกต้องครบถ้วนตามกฎหมาย พร้อมแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง และกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้าและเอกสารตามที่ระบุข้างต้น

๑๕. เงื่อนไขการส่งมอบงานและการจ่ายเงินค่าจ้าง

กำหนดส่งมอบงานและการจ่ายเงินค่าจ้างจำนวน ๒ งวด โดยกำหนดจ่ายเงินดังนี้

๑๕.๑ งวดงานที่ ๑ กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๖๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๑๒.๑ - ๑๒.๒ แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับรายงานผลการดำเนินงานในรูปแบบเอกสารและไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

ที่เหมาะสม จำนวน ๓ ชุด ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณา
ตรวจรับแล้ว

๑๕.๒ งวดงานที่ ๒ กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้าง
ดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๑๒.๓ - ๑๒.๖ แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับ
รายงานฉบับสมบูรณ์และบทสรุปผู้บริหาร ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของ
ขอบเขตงานทั้งหมด ในรูปแบบเอกสาร หลักฐานอื่น ๆ และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูล
อิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสม จำนวน ๓ ชุด ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ
ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว

หมายเหตุ

๑) ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายงานเพื่อส่งมอบงานแต่ละงวด ทั้งในรูปแบบเอกสารที่เป็นรูปเล่ม จำนวน
๓ ชุด และในรูปแบบอุปกรณ์สำหรับจัดเก็บข้อมูลโดยใช้หน่วยความจำ (Flash Drive) และ/หรือ อุปกรณ์เก็บ
ข้อมูลคอมพิวเตอร์พกพา (External Harddisk) จำนวน ๒ ชุด โดยมีรายละเอียดดังนี้

- รายงานที่จัดทำเป็นเอกสารรูปเล่ม อย่างน้อยต้องประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร คำนำ
สารบัญ เลขหน้ากำกับทุกหน้าเอกสาร รายงานการดำเนินกิจกรรมทุกขั้นตอน/กระบวนการในงวดงานนั้น

- รายงานการดำเนินกิจกรรม (เช่น การประชุม/การอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน/ให้คำปรึกษา)
ทุกรายการในงวดงานนั้น โดยให้จัดทำสรุปรายละเอียดของกิจกรรมอันประกอบด้วยชื่อกิจกรรมวัตถุประสงค์
วันเวลาดำเนินการ ชื่อวิทยากร จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม รูปภาพกิจกรรมตามสมควร ผลที่ได้รับจากการ
ประเมินผลหรือความพึงพอใจและข้อเสนอแนะ เป็นต้น

- เอกสารประกอบและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้ในการประชุม/บรรยาย/อบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน
และรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมแต่ละครั้ง โดยเอกสารประกอบ และรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ให้แยกไว้ใน
ภาคผนวกท้ายรายงาน

โดยการส่งมอบงานทุกงวดให้จัดเป็นไฟล์รายงานอิเล็กทรอนิกส์ที่มีเนื้อหาตรงกันและถูกต้อง
ครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสารที่เป็นรูปเล่ม และบันทึกในรูปแบบ (Format) ของ Microsoft Office เช่น
Word (.doc), Excel (.xls), Power point (.ppt), Portable Document Format (.pdf) และรูปภาพ
ประกอบ (.bmp, .jpg, .tiff) ในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง และ/หรือประกอบกันหลายรูปแบบก็ได้

บนหน้าของ/กล่องบรรจุ และ Flash Drive หรือ External Harddisk บันทึกไฟล์รายงาน
อิเล็กทรอนิกส์ ต้องมีชื่อระบุกิจกรรมและปีงบประมาณที่ดำเนินการ

๒) ผู้รับจ้างจะต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) พร้อมหนังสือนำส่ง ในงวดงานที่ ๒
โดยจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มขนาด A๔ กระดาษด้านใน (เนื้อหา) ๘๐ แกรม พิมพ์ ๔ สี/ขาวดำ เข้าปากพิมพ์ ๔ สี
เข้าเล่มจำนวน ๑ ชุด สำเนา ๑ ชุด โดยให้จัดทำบทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary) ประกอบกับเนื้อหา
การดำเนินกิจกรรมและรายงานภาพถ่ายการจัดกิจกรรมตั้งแต่ต้นจนสิ้นสุดกิจกรรม และจัดส่งมอบงานเป็นไฟล์
คอมพิวเตอร์ จำนวน ๒ ชุด ใส่ Flash Drive โดยไฟล์คอมพิวเตอร์ดังกล่าว ต้องมีเนื้อหาตรงกันและครบถ้วน
เหมือนในรายงานเอกสาร ที่เป็นรูปเล่ม และให้จัดทำไฟล์คอมพิวเตอร์แยกเป็น ๒ ส่วน คือ

- ส่วนที่ ๑ คู่ฉบับอิเล็กทรอนิกส์ของรายงานจริง ให้จัดทำเป็นไฟล์ Portable Document Format
(.pdf) มีจำนวนหน้า เนื้อหา และการจัดเรียงหน้าเหมือนฉบับรายงานฉบับจริงทุกประการ

- ส่วนที่ ๒ ไฟล์ต้นฉบับ (Raw files) ของเนื้อหาในส่วนต่างๆของรายงาน ซึ่งถูกสร้างขึ้นด้วย
โปรแกรมต่างๆ เช่น Microsoft Office - Word (.doc) , Excel (.xls) , PowerPoint (.ppt) , Portable
Document Format (.pdf) หรือรูปภาพ (.bmp ,.jpg ,.tiff) โดยจัดเก็บ ในแฟ้ม "Raw file" ซึ่งควรมีแฟ้ม
ย่อยภายใน เพื่อจัดเก็บไฟล์ต้นฉบับเป็นหมวดหมู่ที่สืบหาได้ง่าย ทั้งนี้ให้จัดทำสารบัญไฟล์ต้นฉบับทั้งหมดด้วย๑

๑๖. การจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

เนื่องจากการจ้างเหมาบริการครั้งนี้ ไม่มีรายการพัสดุประเภทวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศ ผู้รับจ้างไม่ต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศ ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕ เรื่อง อนุมัติยกเว้นและกำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุ ที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๓

๑๗. ค่าปรับ

หากผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานแล้วเสร็จตามที่กำหนดไว้ในสัญญาและผู้ว่าจ้าง ยังมิได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของค่าจ้าง นับถัดจากวันที่กำหนดแล้วเสร็จ ตามที่สัญญาหรือวันที่ผู้ว่าจ้างได้ขยายให้จนถึงวันที่ทำงานล่าช้า จนถึงวันที่ทำงานแล้วเสร็จจริง นอกจากนี้ผู้รับจ้าง ยอมให้ผู้ว่าจ้างเรียกค่าเสียหายอันเกิดจากการที่ผู้รับจ้างทำงานล่าช้าเฉพาะส่วนที่เกินกว่าจำนวนค่าปรับดังกล่าว หรือพิจารณาตามความเหมาะสมของงาน

๑๘. ความรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของงานจ้าง

ในการดำเนินงานผู้รับจ้างจะต้องรับประกันความบกพร่องจากการดำเนินงานภายใน ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ได้รับมอบงานดังกล่าว โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้ได้ดังเดิม ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจาก วันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือเสียหายโดยเร็วและไม่อาจรอให้ผู้รับจ้าง แก้ไข ในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งได้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิเข้าจัดการแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือเสียหาย นั้นเอง หรือจ้างผู้อื่นให้ซ่อมแซมความชำรุดบกพร่องหรือเสียหาย โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่าย ทั้งหมด

๑๙. การทำสัญญา

ในกรณีที่ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ไม่ได้รับจัดสรรงบประมาณ รายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒ จากสำนักงานงบประมาณเพื่อการจัดหาในครั้งนี้ หรือได้รับการจัดสรรงบประมาณไม่ครบตามวงเงินเพื่อการจัดหาในครั้งนี้ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริม อุตสาหกรรม สามารถยกเลิกการจัดหาได้ หรือยกเลิกสัญญาทั้งหมดหรือบางส่วนได้แล้วแต่กรณี โดยสิทธิการ ยกเลิกสัญญาดังกล่าวเป็นเอกสิทธิ์ของผู้ว่าจ้าง ผู้รับจ้างจะเรียกร้องค่าเสียหายทางใดๆ ไม่ได้

๒๐. หน่วยงานรับผิดชอบกิจกรรม

กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

เลขที่ ๓๓๓ ถนนมิตรภาพ ตำบลสูงเนิน อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๑๗๐

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๑ ๙๖๒๒ โทรสาร ๐ ๔๔๔๑ ๙๐๘๙

๑) นายสุสันต์ ชัยชนะ นักวิชาการอุตสาหกรรมชำนาญการ

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๑ ๙๖๒๒ ต่อ ๓๐๕ โทรสาร ๐ ๔๔๔๑ ๙๐๘๙

๒) นางสาวณมล นีระพันธ์ นักวิชาการอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๑ ๙๖๒๒ ต่อ ๓๐๒ โทรสาร : ๐ ๔๔๔๑ ๙๐๘๙

โทรศัพท์มือถือ ๐๘๓ ๓๐๗ ๑๗๑๓ E-mail: narumol.dip.go.th

สารบัญ

บทที่		หน้า
๑	ความเข้าใจโครงการ.....	๑
๒	ทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินโครงการ.....	๙
๓	แนวคิด รูปแบบ รายละเอียดการดำเนินโครงการ.....	๓๒
	รายละเอียดวิธีการดำเนินงานแต่ละขั้นตอน.....	๓๓
	อ้างอิง tor ข้อ ๑๒.๑ ดำเนินการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและ แก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง โดยผู้เชี่ยวชาญต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการคำปรึกษาเชิงลึกด้านการพัฒนา ระบบมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ณ สถานประกอบการ หรือสถานที่ที่เหมาะสม ด้วยขั้นตอน และวิธีการที่เหมาะสม ที่ทำให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ของ กิจกรรม ไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม กิจกรรมละ ๓ ครั้ง ครั้งละไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมงต่อ กิจกรรม (รวมระยะเวลาทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง))	๔๘
	อ้างอิง tor ข้อ ๑๒.๒ ดำเนินการจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนิน (รายกิจการ) ประกอบด้วยผลการวินิจฉัยกิจการ ผลการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและ แก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง..	๖๒
	อ้างอิง tor ข้อ ๑๒.๓ จัดทำบทความแสดงผลสำเร็จในการพัฒนา กลุ่มเป้าหมายทั้งหมดในลักษณะ Success Case พร้อมภาพประกอบ ความยาวไม่ น้อยกว่า ๑ หน้า A๔ ต่อกิจการ ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์	๖๕
	อ้างอิง tor ข้อ ๑๒.๔ จัดทำคลิปวิดีโอเผยแพร่องค์ความรู้และผลสำเร็จของ การดำเนินกิจกรรมฯ ๑ ชุด.....	๖๗
	อ้างอิง tor ข้อ ๑๒.๕ ดำเนินการประสานงานและจัดเก็บแบบฟอร์มต่าง ๆ ที่ เกี่ยวกับสถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม พร้อมทั้งสรุปผลตามที่กรมส่งเสริม อุตสาหกรรมกำหนด	๖๘
	อ้างอิง tor ข้อ ๑๒.๖ จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน (Final Report) ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ โดยมีรายละเอียดประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร ผลผลิต/ผลลัพธ์การดำเนินงาน (Output/Outcome) หรือคาดการณ์ผลลัพธ์ที่จะ เกิดขึ้น ความคุ้มค่าในเชิงเศรษฐกิจ ปัญหา/อุปสรรค ผลกระทบที่เกิดขึ้นทั้งทางตรง และทางอ้อม พร้อมทั้งพร้อมทั้งข้อเสนอแนะการปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้เป็นแนวทางใน การปฏิบัติงานในอนาคตต่อไป.....	๗๔
๔	ประวัติทีมงานบริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด.....	๘๐
๕	ผลงานบริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด.....	๑๓๔

๑. ความเป็นมา

เนื่องจากสถานการณ์การค้าในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคตจะเป็นการค้าแบบเสรีมากขึ้น กล่าวคือ มีการเปิดเสรีการค้าระหว่างประเทศ ส่งผลให้การดำเนินธุรกิจต้องมีความเป็นสากลมากขึ้น มาตรฐานจึงเป็นเครื่องมือสำคัญและจำเป็นในการสร้างรูปแบบสากลของการดำเนินงาน และ กระบวนการผลิต เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับในคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าและบริการของประเทศไทย ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันและการเติบโตทางเศรษฐกิจของภาคอุตสาหกรรมและการค้าระหว่างประเทศให้ได้มาตรฐานระดับสากล มาตรฐานที่จำเป็นในการดำเนินธุรกิจมีทั้งมาตรฐานตามที่ตกลงกันระหว่างคู่ค้า (Private Standards) และมาตรฐานที่เป็นกฎระเบียบทางการค้าของแต่ละประเทศ กำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม (National and International Standards) ซึ่งผู้ประกอบการ SMEs ส่วนใหญ่ ยังไม่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการมาตรฐานที่เกี่ยวข้องและจำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการที่ต้องการส่งออกสินค้าไปต่างประเทศ ทำให้มาตรฐานเป็นเสมือนอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการ SMEs จำนวนมาก ทั้งนี้ เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเป็นฟันเฟืองสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ภาครัฐจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและส่งเสริมการนำมาตรฐานที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับธุรกิจและอุตสาหกรรมนั้นๆ อย่างมีความรู้ความเข้าใจ เพื่อยกระดับศักยภาพการดำเนินธุรกิจในตลาดการค้าเสรีที่แข่งขันกันที่คุณภาพ ราคา และมาตรฐานของสินค้าและบริการ

ด้วยเหตุนี้ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดย ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ จึงได้ดำเนินกิจกรรม “การยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization)” เพื่อเตรียมความพร้อมในการพัฒนาปรับปรุงการบริหารจัดการระบบงานต่าง ๆ ของสถานประกอบการให้ได้ตามข้อกำหนดของมาตรฐานที่จำเป็นต้องขอการรับรอง โดยการประเมินและวินิจฉัยปัญหาของการพัฒนาระบบมาตรฐานโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการมาตรฐานและผ่านการอบรมเฉพาะองค์ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาและยกระดับการดำเนินงานธุรกิจของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปให้ได้มาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับของตลาด

๒.๒ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ รายได้ หรือผลผลิตภาพของสถานประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป

๓. กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ กิจการ

๔. สาขาเป้าหมาย

อุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป อุตสาหกรรมเครื่องสำอาง หรือ อุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยได้รับความเห็นชอบจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

๕. พื้นที่ดำเนินการ

พื้นที่รับผิดชอบของ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ (จังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ และ สุรินทร์)

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง

๗. วงเงินงบประมาณ

วงเงินงบประมาณจัดจ้าง จำนวน ๑๘๗,๕๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน) ซึ่งรวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ แล้ว

๘. วิธีการจ้าง

จัดจ้างโดยวิธีเฉพาะเจาะจง

๘.๑ ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ หมวด ๖ การจัดซื้อจัดจ้าง มาตรา ๕๕ (๓) ,๕๖ (๒) (ข) การจัดซื้อจัดจ้างพัสดุที่มีการผลิต จำหน่าย ก่อสร้าง หรือ ให้บริการทั่วไป และมีวงเงินในการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งไม่เกินวงเงินตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

๘.๒ ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ หมวดที่ ๒ การซื้อหรือจ้าง ส่วนที่ ๒ กระบวนการซื้อหรือจ้าง ข้อ ๒๘ (๓) ทั้งนี้ ศูนย์ส่งเสริม อุตสาหกรรมภาคที่ ๖ ขอสงวนสิทธิ์ในการลงนามผูกพันสัญญาจ้าง โดยจะลงนาม สัญญาจ้างต่อเมื่อได้รับการ จัดสรรงบประมาณแล้วเท่านั้น และสามารถยกเลิกการจัดจ้างครั้งนี้ได้ หากไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณ

๙. ผลผลิต

เชิงปริมาณ

สถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับการส่งเสริมและพัฒนา มีผลผลิตภาพเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๕ กิจการ

เชิงคุณภาพ

ร้อยละ ๘๐ สถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการให้บริการ ไม่น้อย กว่า ร้อยละ ๘๕

๑๐. ผลลัพธ์

ร้อยละ ๘๐ ของสถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับการพัฒนา มีผลผลิตภาพเพิ่มขึ้น เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

สถานประกอบการได้มีการยื่นขอรับรองมาตรฐานจากหน่วยรับรอง (Certification Body)
ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐ ในกรณี

๑๑.๑ สถานประกอบการพร้อมยื่นขอรับการรับรองระบบ ให้แนบสำเนาเอกสารยื่นขอรับการ
รับรองระบบ

๑๑.๒ สถานประกอบการได้รับการรับรองระบบ ให้แนบสำเนาใบรับรองระบบ (Certificate)

๑๒. ขอบเขตการดำเนินงาน

๑๒.๑ ดำเนินการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ
ระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง โดยผู้เชี่ยวชาญต้องมีความรู้และประสบการณ์ใน
การคำปรึกษาเชิงลึกด้านการพัฒนาระบบมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ณ สถานประกอบการ หรือสถานที่ที่เหมาะสม
ด้วยขั้นตอนและวิธีการที่เหมาะสม ที่ทำให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
ไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม กิจกรรมละ ๓ ครั้ง ครั้งละไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมงต่อกิจกรรม (รวมระยะเวลาทั้งสิ้น
ไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง)

โดยมีแนวทางการดำเนินงานในการให้คำปรึกษาเชิงลึก ดังนี้

- การให้คำแนะนำเทคนิคการตรวจติดตามคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit) ให้แก่
พนักงานที่เกี่ยวข้องและดำเนินการทวนสอบระบบมาตรฐานเพื่อตรวจสอบว่าระบบเป็นไปตามแผนและ
ข้อกำหนดของระบบมาตรฐานและยืนยันประสิทธิภาพของการพัฒนาปรับปรุงตามข้อกำหนดของระบบ
มาตรฐาน (Standard System Verification)

- การเตรียมความพร้อมของเอกสารและบุคลากรเพื่อขึ้นทะเบียนขอการรับรองมาตรฐาน
(Standard Certification Registration)

- การดำเนินการตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre Audit) ให้แก่สถานประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อม
ในการยื่นขอรับรองมาตรฐาน โดยผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

๑๒.๒ ดำเนินการจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนิน (รายการ) ประกอบด้วยผลการวินิจฉัยกิจการ
ผลการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐาน
ที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง

๑๒.๓ จัดทำบทความแสดงผลสำเร็จในการพัฒนากลุ่มเป้าหมายทั้งหมดในลักษณะ Success Case
พร้อมภาพประกอบ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑ หน้า A4 ต่อกิจกรรม ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์

๑๒.๔ จัดทำคลิปวิดีโอเผยแพร่องค์ความรู้และผลสำเร็จของการดำเนินกิจกรรมมา ๑ ชุด

๑๒.๕ ดำเนินการประสานงานและจัดเก็บแบบฟอร์มต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสถานประกอบการที่เข้าร่วม
กิจกรรม พร้อมทั้งสรุปผลตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด เช่น

- กรอกข้อมูลการประกอบกิจการโรงงาน (ยื่นแบบ รง.๙) ในระบบ iSingleForm ครั้งที่ ๒
(ปี พ.ศ. ๒๕๖๗)

- แบบรายงานผลผลิต ผลลัพธ์การดำเนินงานโครงการ/กิจกรรมของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (เอกสารแนบ ๓)

- แบบแสดงรายละเอียดโครงการ/กิจกรรมระหว่างกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกับสถาน
ประกอบการ (ใบ Man-Day)

- รายงานสรุปผลการดำเนินงาน (รายกิจการ)
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- แบบประเมินผลลัพธ์หลังรับบริการ
- แบบฟอร์มอื่น ๆ ที่กำหนด (ถ้ามี)

๑๒.๖ จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน (Final Report) ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ โดยมีรายละเอียดประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร ผลผลิต/ผลลัพธ์การดำเนินงาน (Output/Outcome) หรือ คาดการณ์ผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้น ความคุ้มค่าในเชิงเศรษฐกิจ ปัญหา/อุปสรรค ผลกระทบที่เกิดขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม พร้อมทั้งพร้อมทั้งข้อเสนอแนะการปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานในอนาคตต่อไป

หมายเหตุ

- ๑) ผู้รับจ้างต้องแสดงให้เห็นให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบถึงการส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ตลอดการดำเนินงานในขั้นตอนต่าง ๆ
- ๒) ผู้รับจ้างสามารถปรับเปลี่ยนขั้นตอนหรือกระบวนการทำงานได้ ทั้งนี้ให้พิจารณาถึงวัตถุประสงค์ของการดำเนินกิจกรรม และต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุในงานจ้าง
- ๓) ผู้เชี่ยวชาญที่ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกต้องดำเนินการบันทึกและรายงานผลการให้คำปรึกษาทุกครั้ง ที่เข้าให้คำปรึกษาเชิงลึก หรือระบบอื่น ๆ ตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด
- ๔) ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือและสนับสนุนกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมให้สามารถดำเนินกิจกรรมได้ บรรลุตามวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และผลลัพธ์ที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด
- ๕) บันทึกภาพระหว่างการทำงาน ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ประกอบการ หรือสถานที่ อื่นๆตามความเหมาะสม

๑๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

- ๑๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๑๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๑๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
- ๑๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
- ๑๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
- ๑๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- ๑๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานดังกล่าว
- ๑๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรม ณ วันที่เสนอราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการจัดจ้างครั้งนี้

๑๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๓.๑๐ มีผู้เชี่ยวชาญหลักที่มีความรู้และประสบการณ์การทำงานและมีผลงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า ๑ ผลงาน

๑๔. การยื่นข้อเสนอกิจกรรม

หน่วยงานที่ได้รับหนังสือเชิญชวนและประสงค์จะยื่นข้อเสนอ ให้จัดทำรายละเอียดข้อเสนอ แยกเป็น ๓ ของ ดังนี้

๑๔.๑ ของข้อเสนอด้านเทคนิค (Technical Proposal) จำนวน ๑ ชุด ที่แสดงรายละเอียดของการปฏิบัติงาน เช่น วิธีและขั้นตอนการทำงาน แผนการปฏิบัติงาน (ให้ลงระยะเวลาเป็นเดือนที่ ๑, ๒, ๓...) และรายชื่อคณะทำงานและผู้เชี่ยวชาญพร้อมประวัติและประสบการณ์การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่สถานประกอบการในด้านที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

๑๔.๒ ของข้อเสนอด้านราคา (Price Proposal) จำนวน ๒ ชุด ประกอบด้วย รายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทุกกิจกรรม พร้อมแผนการเบิกจ่ายเงินในแต่ละงวด

๑๔.๓ ของเอกสารแสดงคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ยื่นข้อเสนอ (Proposal) จำนวน ๒ ชุด ดังนี้

๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล
- สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)

เพื่อการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ (Thai SME-GP) (ถ้ามี)

- สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์
- สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ
- สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม ภ.พ.๒๐
- สำเนาบัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ /บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้า

มี)

- สำเนาแบบบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น (แบบ บอจ. ๕)
- สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) และ/หรือสำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี
- สำเนาบัญชีธนาคาร

๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ สถาบันการศึกษาของรัฐหรือในกำกับของรัฐ หน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานอื่นซึ่งมีกฎหมายบัญญัติให้มีฐานะเป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานอื่นใดที่มีกฎหมายหรือมติคณะรัฐมนตรีให้การสนับสนุน ให้ยื่นเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- สำเนาพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย หรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- สำเนาคำสั่งแต่งตั้งอธิการบดี หรือคำสั่งแต่งตั้งผู้มีอำนาจ
- สำเนาบัตรประจำตัวผู้เสียภาษี
- สำเนาบัญชีธนาคาร

๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอราคาเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่น

สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔) กรณีผู้เสนอราคาเป็นผู้เสนอราคาร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ร่วมค้า และในกรณีที่ผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นบุคคลธรรมดาที่มีใช้สัญชาติไทย ก็ให้ยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง หรือผู้ร่วมค้าฝ่ายใดเป็นนิติบุคคล ให้ยื่นเอกสารตามที่ระบุไว้ในข้อ (๑)

เอกสารดังกล่าวข้างต้นต้องรับรองสำเนาถูกต้องและประทับตราสำคัญทุกหน้า กรณีที่ผู้มีอำนาจมอบอำนาจให้บุคคลอื่นดำเนินการแทน ให้มีหนังสือมอบอำนาจซึ่งปิดอากรแสตมป์ให้ถูกต้องครบถ้วนตามกฎหมาย พร้อมแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง และกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้าและเอกสารตามที่ระบุข้างต้น

๑๕. เงื่อนไขการส่งมอบงานและการจ่ายเงินค่าจ้าง

กำหนดส่งมอบงานและการจ่ายเงินค่าจ้างจำนวน ๒ งวด โดยกำหนดจ่ายเงินดังนี้

๑๕.๑ งวดงานที่ ๑ กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๖๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๑๒.๑ - ๑๒.๒ แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับรายงานผลการดำเนินงานในรูปแบบเอกสารและไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสม จำนวน ๓ ชุด ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว

๑๕.๒ งวดงานที่ ๒ กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๑๒.๓ - ๑๒.๖ แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับรายงานฉบับสมบูรณ์และบทสรุปผู้บริหาร ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของขอบเขตงานทั้งหมด ในรูปแบบเอกสาร หลักฐานอื่น ๆ และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสม จำนวน ๓ ชุด ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว

หมายเหตุ

๑) ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายงานเพื่อส่งมอบงานแต่ละงวด ทั้งในรูปแบบเอกสารที่เป็นรูปเล่ม จำนวน ๓ ชุด และในรูปแบบอุปกรณ์สำหรับจัดเก็บข้อมูลโดยใช้หน่วยความจำ (Flash Drive) และ/หรือ อุปกรณ์เก็บข้อมูลคอมพิวเตอร์พกพา (External Harddisk) จำนวน ๒ ชุด โดยมีรายละเอียดดังนี้

- รายงานที่จัดทำเป็นเอกสารรูปเล่ม อย่างน้อยต้องประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร คำนำ สารบัญ เลขหน้ากำกับทุกหน้าเอกสาร รายงานการดำเนินกิจกรรมทุกขั้นตอน/กระบวนการในงวดงานนั้น

- รายงานการดำเนินกิจกรรม (เช่น การประชุม/การอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน/ให้คำปรึกษา) ทุกรายการในงวดงานนั้น โดยให้จัดทำสรุปรายละเอียดของกิจกรรมอันประกอบด้วยชื่อกิจกรรมวัตถุประสงค์ วัตถุประสงค์ สถานที่ ชื่อวิทยากร จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม รูปภาพกิจกรรมตามสมควร ผลที่ได้รับจากการประเมินผลหรือความพึงพอใจและข้อเสนอแนะ เป็นต้น

- เอกสารประกอบและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้ในการประชุม/บรรยาย/อบรม/สัมมนา/ศึกษา
งาน และรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมแต่ละครั้ง โดยเอกสารประกอบ และรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ให้แยกไว้ใน
ภาคผนวกท้ายรายงาน

โดยการส่งมอบงานทุกงวดให้จัดเป็นไฟล์รายงานอิเล็กทรอนิกส์ที่มีเนื้อหาตรงกันและถูกต้อง
ครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสารที่เป็นรูปเล่ม และบันทึกในรูปแบบ (Format) ของ Microsoft Office เช่น
Word (.doc), Excel (.xls), Power point (.ppt), Portable Document Format (.pdf) และรูปภาพ
ประกอบ (.bmp, .jpg, .tiff) ในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง และ/หรือประกอบกันหลายรูปแบบก็ได้

บนหน้าของ/กล่องบรรจุ และ Flash Drive หรือ External Harddisk บันทึกไฟล์รายงาน
อิเล็กทรอนิกส์ ต้องมีชื่อระบุกิจกรรมและปีงบประมาณที่ดำเนินการ

๒) ผู้รับจ้างจะต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report) พร้อมหนังสือนำส่ง ในงวดงานที่ ๒
โดยจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มขนาด A๔ กระดาษด้านใน (เนื้อหา) ๘๐ แกรม พิมพ์ ๔ สี/ขาวดำ เข้าปากพิมพ์ ๔ สี
เข้าเล่มจำนวน ๑ ชุด สำเนา ๑ ชุด โดยให้จัดทำสรุปผู้บริหาร (Executive Summary) ประกอบกับเนื้อหา
การดำเนินกิจกรรมและรายงานภาพถ่ายการจัดกิจกรรมตั้งแต่ต้นจนสิ้นสุดกิจกรรม และจัดส่งมอบงานเป็น
ไฟล์คอมพิวเตอร์ จำนวน ๒ ชุด ใส่ Flash Drive โดยไฟล์คอมพิวเตอร์ดังกล่าว ต้องมีเนื้อหาตรงกันและ
ครบถ้วนเหมือนในรายงานเอกสาร ที่เป็นรูปเล่ม และให้จัดทำไฟล์คอมพิวเตอร์แยกเป็น ๒ ส่วน คือ

- ส่วนที่ ๑ คู่มืออิเล็กทรอนิกส์ของรายงานจริง ให้จัดทำเป็นไฟล์ Portable Document Format
(.pdf) มีจำนวนหน้า เนื้อหา และการจัดเรียงหน้าเหมือนฉบับรายงานฉบับจริงทุกประการ

- ส่วนที่ ๒ ไฟล์ต้นฉบับ (Raw files) ของเนื้อหาในส่วนต่างๆของรายงาน ซึ่งถูกสร้างขึ้นด้วย
โปรแกรมต่างๆ เช่น Microsoft Office – Word (.doc) , Excel (.xls) , PowerPoint (.ppt) , Portable
Document Format (.pdf) หรือรูปภาพ (.bmp ,.jpg ,tiff) โดยจัดเก็บ ในแฟ้ม “Raw file” ซึ่งควรมีแฟ้ม
ย่อยภายใน เพื่อจัดเก็บไฟล์ต้นฉบับเป็นหมวดหมู่ที่สืบหาได้ง่าย ทั้งนี้ให้จัดทำสารบัญไฟล์ต้นฉบับทั้งหมดด้วย
๑๖. การจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

เนื่องจากการจ้างเหมาบริการครั้งนี้ ไม่มีรายการพัสดุประเภทวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศ
ผู้รับจ้างไม่ต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตในประเทศ ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อ
จัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๗๘ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๕
เรื่อง อนุมัติยกเว้นและกำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกฎกระทรวงกำหนดพัสดุและวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุ
ที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๓

๑๗. ค่าปรับ

หากผู้รับจ้างไม่สามารถทำงานแล้วเสร็จตามที่กำหนดไว้ในสัญญาและผู้ว่าจ้าง ยังมิได้บอกเลิกสัญญา
ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของค่าจ้าง นับถัดจากวันที่กำหนดแล้วเสร็จ
ตามที่สัญญาหรือวันที่ผู้ว่าจ้างได้ขยายให้จนถึงวันที่ทำงานล่าช้า จนถึงวันที่ทำงานแล้วเสร็จจริง นอกจากนี้ผู้รับจ้าง
ยอมให้ผู้ว่าจ้างเรียกค่าเสียหายอันเกิดจากการที่ผู้รับจ้างทำงานล่าช้าเฉพาะส่วนที่เกินกว่าจำนวนค่าปรับ
ดังกล่าว หรือพิจารณาตามความเหมาะสมของงาน

๑๘. ความรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องของงานจ้าง

ในการดำเนินงานผู้รับจ้างจะต้องรับประกันความบกพร่องจากการดำเนินงานภายใน ๑ เดือน นับถัดจากวันที่ได้รับมอบงานดังกล่าว โดยต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้ได้ดังเดิม ภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

ในกรณีเร่งด่วนจำเป็นต้องรีบแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือเสียหายโดยเร็วและไม่อาจรอให้ผู้รับจ้างแก้ไข ในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งได้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิเข้าจัดการแก้ไขเหตุชำรุดบกพร่องหรือเสียหายนั้นเอง หรือจ้างผู้อื่นให้ซ่อมแซมความชำรุดบกพร่องหรือเสียหาย โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๙. การทำสัญญา

ในกรณีที่ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ไม่ได้บริหารจัดการงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒ จากสำนักงบประมาณเพื่อการจัดหาในครั้งนี้ หรือได้รับการจัดสรรงบประมาณไม่ครบตามวงเงินเพื่อการจัดหาในครั้งนี้ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สามารถยกเลิกการจัดหาได้ หรือยกเลิกสัญญาทั้งหมดหรือบางส่วนได้แล้วแต่กรณี โดยสิทธิการยกเลิกสัญญาดังกล่าวเป็นเอกสิทธิ์ของผู้ว่าจ้าง ผู้รับจ้างจะเรียกร้องค่าเสียหายทางใดๆ ไม่ได้

๒๐. หน่วยงานรับผิดชอบกิจกรรม

กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

เลขที่ ๓๓๓ ถนนมิตรภาพ ตำบลสูงเนิน อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๑๗๐

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๑ ๙๖๒๒ โทรสาร ๐ ๔๔๔๑ ๙๐๘๙

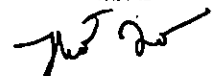
๑) นายสุชนันต์ ชัยชนะ นักวิชาการอุตสาหกรรมชำนาญการ

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๑ ๙๖๒๒ ต่อ ๓๐๕ โทรสาร ๐ ๔๔๔๑ ๙๐๘๙

๒) นางสาวนฤมล นีระพันธ์ นักวิชาการอุตสาหกรรม

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๑ ๙๖๒๒ ต่อ ๓๐๒ โทรสาร : ๐ ๔๔๔๑ ๙๐๘๙

โทรศัพท์มือถือ ๐๘๓ ๓๐๗ ๑๗๑๓ E-mail: narumol.dip.go.th



ในการดำเนินการกิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization) โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒ ที่ปรึกษาเลือกใช้แนวคิด ทฤษฎี และหลักการในการดำเนินโครงการ ดังนี้

ระบบมาตรฐาน GMP

GMP คืออะไร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร อย่างปลอดภัย

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

GMP คือ ระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติและพิสูจน์แล้วจากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลก ว่า สามารถทำให้อาหารเกิดความปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค โดยอาศัยหลายปัจจัยที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กัน ดังนั้นหากปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดได้ทั้งหมด ก็จะทำให้อาหารมีคุณภาพมีความปลอดภัยและได้มาตรฐาน

โดยหลักการของ GMP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ประกอบการ โครงสร้างอาคาร กระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่ขั้นตอน เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีความปลอดภัยได้คุณภาพเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค และ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะนำไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ที่สูงกว่าต่อไป เช่น ISO ๙๐๐๐ และ HACCP (Hazards Analysis and Critical Points)

ประเภทของ GMP

๑. GMP สุขลักษณะทั่วไป (General GMP) เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท
๒. GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ (Specific GMP) เป็นข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจาก GMP ทั่วไป เพื่อมุ่งเน้นในเรื่องของความเสี่ยงกับความปลอดภัยของแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะมากยิ่งขึ้น

ปัจจุบันทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของไทย ได้นำเอาหลักเกณฑ์ของ GMP มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นมา ซึ่งข้อกำหนดตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เป็นเกณฑ์สุขลักษณะทั่วไป ได้ประยุกต์มาจากเกณฑ์

GMP สาภของ CodeX โดยคำนึงถึงความพร้อมของผู้ผลิตในประเทศไทย ซึ่งมีข้อจำกัดในเรื่องเงินทุน เวลา กับความรู้ เพื่อให้ผู้ผลิตทุกระดับ โดยเฉพาะขนาดเล็กกับขนาดกลาง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากสามารถปรับปรุงและ ปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ได้ แต่ทั้งนี้ข้อกำหนดยังคงสอดคล้องตามแนวทางของหน่วยงานมาตรฐานอาหาร ระหว่างประเทศ

ประเภทอาหารที่มีการบังคับให้ใช้ GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น อาหารเสริมสำหรับ ทารกกับเด็กเล็ก, อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกกับเด็กเล็ก, น้ำแข็ง, นมโค, นมเปรี้ยว, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, สีส้มอาหาร, ชา, กาแฟ, อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, ไข่ เยี่ยวม้า และข้าวเติมวิตามิน เป็นต้น

ข้อกำหนดทั่วไป หรือ General GMP

๑. สัญลักษณ์ของสถานที่ตั้งกับอาคารผลิต สถานที่ตั้งตัวอาคารกับบริเวณใกล้เคียง จะต้องอยู่ในที่ที่จะ ไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย และอาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและ ก่อสร้างที่ง่ายแก่การบำรุงสภาพรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน ต้องจัดให้มีพื้นที่ เพียงพอ ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ เพื่อลด อันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้นหรือฝุ่นละอองจากการผลิต
๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จะต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่ เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม มีความแข็งแรงทนทาน จำนวนเครื่องมือ เครื่องจักรกับอุปกรณ์ต้องมีอย่าง เพียงพอ และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อแล้ว ควรจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อน จากฝุ่นละอองกับสิ่งสกปรกต่าง ๆ
๓. การควบคุมกระบวนการผลิต การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ทั้งวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร
๔. การสุขาภิบาล เป็นเกณฑ์สำหรับสิ่งที่ยำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ อ่าง ล้างมือ ห้องน้ำ ห้องส้วม ระบบกำจัดขยะมูลฝอย ทางระบายน้ำทิ้ง การป้องกันและกำจัดสัตว์กับ แมลง
๕. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด ช่วยให้งานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกัน การปนเปื้อนของสารอันตรายสู่อาหาร โดยต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ทั้งก่อนและหลังการผลิต
๖. บุคลากร สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากการ ปฏิบัติงานและตัวบุคลากร ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตจะต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคใน ระยะ อันตราย โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคเรื้อน

ประโยชน์ของ GMP

๑. ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยมีคุณภาพ
๒. เป็นแนวทางการผลิต เพื่อประกันว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพปลอดภัย ตรงตามที่มาตรฐานกำหนด และผลิตภัณฑ์มีความสม่ำเสมอในทุก ๆ ล็อตการผลิต

๓. ช่วยลดข้อผิดพลาดหรือความเปี่ยงเบนที่จะผลิตไม่ได้มาตรฐาน
๔. ป้องกันไม่ให้เกิดข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตหรือการควบคุมคุณภาพ รวมทั้งจัด
ปัญหาให้เกิดขึ้นซ้ำซ้อน
๕. ส่งผลต่อคุณภาพอาหารในระยะยาว และช่วยลดต้นทุนการผลิต
๖. มีความสะดวก และง่ายต่อการติดตามข้อมูล
๗. มีการควบคุม และรักษามาตรฐานความสะอาด และถูกสุขลักษณะของโรงงาน
๘. สร้างความสะดวกปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงานในขณะปฏิบัติงาน
๙. ช่วยสร้างทัศนคติที่ดี และถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงาน
๑๐. ความคล่องตัวในการดูแล การจัดการ และการประเมินงานในโรงงาน

ระบบมาตรฐาน GHP

GHP ย่อมาจาก Good Hygiene Practice(s) คือ ระบบพื้นฐานที่โรงงานผลิตอาหาร หรือ
ผู้ประกอบการที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารควรนำไปประยุกต์ใช้ ซึ่งจะสามารถตอบสนองนโยบายขององค์กร
อนามัยโลกที่ต้องการให้อาหาร มีความปลอดภัยตั้งแต่ การปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ จนกระทั่งถึงโต๊ะอาหาร ที่
เรียกว่า "FARM TO TABLE" หรือ "FARM TO FORK"

ทำไมต้องเปลี่ยนจาก GMP เป็น GHP

๑. ผู้บริโภคมีสิทธิ์คาดหวังว่าอาหารที่พวกเขาบริโภคจะปลอดภัย และเหมาะสำหรับการบริโภค

การเจ็บป่วยจากอาหาร และการบาดเจ็บจากอาหารอาจรุนแรง หรือถึงขั้นเสียชีวิต หรือส่งผลเสียต่อ
สุขภาพของมนุษย์ในระยะยาว นอกจากนี้การระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร สามารถทำลาย ธุรกิจการค้า
และการท่องเที่ยว การนำเข้าของอาหาร ทั้งสิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย ความความมั่นคงด้านอาหาร ซึ่งส่งผลเสีย
ต่อการค้าและความเชื่อมั่นของผู้บริโภคโดยรวม

๒. การค้าอาหารระหว่างประเทศ และอัตราของนักท่องเที่ยวกำลังเพิ่มขึ้น

นำมาซึ่งประโยชน์ทางสังคมและเศรษฐกิจ อย่างไรก็ตามสิ่งนี้ยังทำให้การแพร่กระจายของความ
เจ็บป่วยทั่วโลกง่ายขึ้น มีการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ นิสัยการกินในหลายๆประเทศ การผลิตอาหารใหม่ การ
เตรียมการเก็บรักษา และเทคนิคการกระจายได้พัฒนาขึ้นเพื่อสะท้อนถึงสิ่งนี้ ดังนั้นการปฏิบัติด้านสุขอนามัย
อาหารที่มีประสิทธิภาพจึงมีความสำคัญต่อการหลีกเลี่ยงผลกระทบด้านสุขภาพของมนุษย์ และผลกระทบทาง
เศรษฐกิจจากการเจ็บป่วย การบาดเจ็บจากอาหาร และการนำเข้าของอาหารรวมถึง ผู้ผลิตหลัก ผู้นำเข้า
ผู้ผลิต และผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการคลังสินค้า โลจิสติกส์อาหาร ผู้จัดการอาหาร ผู้ค้าปลีกและผู้บริโภค
ทุกฝ่ายต้องมีความรับผิดชอบเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค ผู้ประกอบการ
ธุรกิจอาหาร Food Business Operators (FBOs) ควรตระหนักและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ที่
พวกเขาผลิตขนส่งจัดเก็บและขาย และมาตรการที่จำเป็นในการควบคุมอันตรายเหล่านั้นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ
ของพวกเขา เพื่อให้อาหารเข้าถึงผู้บริโภคปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการรับประทาน

๓. สอดคล้องกับการสร้างธุรกิจอาหารอย่างยั่งยืน Food Business Sustainable ตามหลักการของ อนุสัญญา ๕
ดอก ขององค์การอนามัยโลก (WHO) ได้แก่

Keep clean รักษาความสะอาด

Separate raw and cooked แยกวัตถุดิบ และอาหารที่ปรุงสุก

Cook thoroughly ปรุงอาหารอย่างทั่วถึง

Keep food at safe temperatures เก็บอาหารในอุณหภูมิที่ปลอดภัย

Use safe water and raw materials ใช้ น้ำ และวัตถุดิบที่ปลอดภัย

๔. ผู้ผลิตอาหาร จำเป็นต้องเข้าใจถึงผลที่จะเกิดจากอันตรายเหล่านี้ต่อสุขภาพของผู้บริโภค

Good Hygiene Practices (GHP) เป็นรากฐานของการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของพวกเขา สำหรับ FBOs ที่มีประสิทธิภาพในการใช้งาน GHP จะสามารถจัดการกับความปลอดภัยของอาหารได้อย่างเพียงพอ

๕. เพื่อรักษาชื่อเสียงของบริษัท และความปลอดภัยของผู้บริโภค

บางสถานการณ์ การดำเนินงานของ GHP อาจไม่เพียงพอ ที่จะรับประกันความปลอดภัยอาหาร เนื่องจากความซับซ้อนของการดำเนินงานด้านอาหาร และ อันตรายเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ หรือ กระบวนการความก้าวหน้าทาง เทคโนโลยี (เช่น การยืดอายุการเก็บรักษาผ่านการบรรจุในบรรยากาศที่ปรับเปลี่ยน Extending shelf-life through modified atmosphere packaging) หรือการใช้งานผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย (เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดไว้สำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ)

ในกรณีดังกล่าว เมื่อมีการระบุอันตรายที่สำคัญผ่านการวิเคราะห์ความเป็นอันตรายที่ไม่ได้ควบคุมโดย GHP ควรพิจารณาประยุกต์ใช้ HACCP ควบคู่กันไปด้วย

GHP / Good Hygiene Practices มีอะไรเพิ่มขึ้นจาก GMP

เนื่องจาก Codex ได้ประกาศออกมาแล้วว่าเมื่อ GHP ประกาศใช้อย่างเป็นทางการวันที่เท่าไรก็ตาม จะมีผลบังคับใช้ทันที ไม่มีระยะเวลาในการปรับระบบ ผู้ตรวจประเมินที่จะเข้าตรวจติดตามครั้งถัดไปจะทำการตรวจตามมาตรฐาน GHP

๑. เปลี่ยนชื่อมาตรฐาน

จาก RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP ๑-๑๙๖๙, Rev. ๔-๒๐๐๓ ไปเป็น GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP) AND THE HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM

เนื่องจาก ต้องการให้ชื่อของมาตรฐานชัดเจน และครอบคลุมอุตสาหกรรมที่สามารถขอการรับรองมาตรฐานนี้ได้มากขึ้น เพราะ GMP เดิมเน้นตัว “M” ย่อมาจากคำว่า “Manufacturing” แปลว่า “การผลิต” ทำให้เกิดความสับสนกับบางอุตสาหกรรมที่ไม่ได้เป็นผู้ผลิต เช่น การจัดเก็บ การขนส่ง การให้บริการ ที่ขอการรับรองมาตรฐาน

ซึ่งมาตรฐาน GMP ที่จริงแล้วเป็นมาตรฐานที่แสดงถึงการรับประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติ และพิสูจน์จากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกแล้วว่าสามารถทำให้อาหารเกิดความปลอดภัยในทุกขั้นตอนของการผลิต จัดเก็บ ขนส่งและให้บริการ เป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค โดยอาศัยหลายปัจจัยที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กัน ดังนั้นหากยังสามารถปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดได้ทั้งหมด ก็จะทำให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัยมากที่สุด

หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย สะอาด และมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ระบบควบคุมขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึง ระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

ทั้งนี้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและความปลอดภัย เป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค และ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไป เช่น HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) และ ISO ๙๐๐๐ อีกด้วย

พอเปลี่ยนเป็น GHP ซึ่ง ตัว “H” ย่อมาจากคำว่า “Hygiene” เพื่อให้สามารถครอบคลุมอุตสาหกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับ “Food Chain” หรือ “ห่วงโซ่อาหาร” ว่าทุกอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่เริ่มต้น

การปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ การเก็บเกี่ยว การจัดเก็บ การขนส่ง การแปรรูป ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ ผู้ให้บริการกำจัดส้วมพาหะตลอดจนผู้ขายอาหารล้วนมีส่วนสำคัญกับความปลอดภัยของ “ผู้บริโภคคนสุดท้าย” ทั้งสิ้น เพราะไม่ว่าจะเกิดความผิดพลาดที่ขั้นตอนใดๆใน “ห่วงโซ่อาหาร” นี้ ก็สามารถทำให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภคได้ทั้งสิ้น

๒. เปลี่ยนลักษณะการเขียนข้อกำหนดใหม่

ในข้อกำหนด GMP เดิมนั้นมีการแบ่งข้อกำหนดเป็น ๑๐ ข้อกำหนดหลักด้วยกัน โดยแต่ละข้อจะระบุข้อกำหนดย่อยเป็นอิสระ เช่น ๙.๑, ๑๐.๑ เป็นต้น และแยก HACCP อยู่ในส่วนของภาคผนวก (Annex) แต่ GHP มีการเขียนข้อกำหนดที่ต่างไปจากเดิมคือ มีการแบ่งข้อกำหนดเป็น ๙ ข้อกำหนดหลักก็จริง แต่ข้อกำหนดย่อยนั้นจะต่อเนื่องกันไป โดย GHP นั้นจะอยู่ในข้อกำหนด Chapter (ส่วนที่) ๒ ที่มี Section (บทที่) ๑ ถึง ๙ โดยมีข้อกำหนดย่อยที่ต่อเนื่องกันทั้งหมดตั้งแต่ข้อ ๑ – ๑๓๔ ส่วน HACCP นั้นจะอยู่ในข้อกำหนด Chapter (ส่วนที่) ๒ ที่มี Section (บทที่) ๑ ถึง ๓ โดยมีข้อกำหนดย่อยที่ต่อเนื่องกันทั้งหมดตั้งแต่ข้อ ๑๓๕ – ๑๘๙

มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) คือระบบวิเคราะห์อันตรายอาหาร และจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม ซึ่งใช้เป็นเครื่องมือในการชี้เฉพาะเจาะจง ประเมิน และควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบนี้ได้รับการยอมรับกันอย่างกว้างขวางจากนานาประเทศถึงประสิทธิภาพ การประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้บริโภค เนื่องจากระบบ HACCP เป็นระบบที่ออกแบบมาเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุด หรือขั้นตอนการผลิตอันตรายเหล่านั้นอาจมีโอกาสที่จะเกิดขึ้น จึงสามารถประกันความปลอดภัยได้ดีกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์หรือการควบคุมคุณภาพที่ใช้กันอยู่เดิมซึ่งมีความจำกัดของขนาดตัวอย่าง นอกจากนั้นระบบมาตรฐาน HACCP ยังมีศักยภาพในการระบุบริเวณ หรือขั้นตอนการผลิตที่มีโอกาสเกิดความผิดพลาดขึ้นได้แม้ว่าจุดหรือในขั้นตอนดังกล่าวจะยังไม่เคยเกิดอันตรายมาก่อน ซึ่งนับว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการดำเนินงานเกี่ยวกับการผลิตอาหารในยุคใหม่

๓. เพิ่มอันตรายด้าน Allergen

สารที่ก่อให้เกิดการแพ้ GMP Version ๔ เดิมนั้นประกาศใช้ตั้งแต่ ปี ๒๐๐๓ ซึ่งในสมัยนั้นยังกำหนดอันตรายของอาหารเป็น ๓ ด้านเท่านั้น คือ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางกายภาพ

แต่ปัจจุบันมีวิวัฒนาการด้านอาหารเพิ่มขึ้น ตลอดจนเกิดอันตรายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นตามมา อย่างเช่น สารก่อให้เกิดการแพ้ ก็เริ่มมีบางคนที่แพ้สิ่งที่อยู่ในอาหารมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็น อาหารทะเล อาหารที่ทำจากถั่ว เป็นต้น

๔. กำหนดรูปแบบแบบฟอร์มเอกสารการวิเคราะห์อันตรายใหม่ใน HACCP เอกสารที่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบได้แก่

ไม่มีการกำหนดตัวอย่างคำถามที่ใช้ในการตัดสินใจจุด CCP หรือ CCP Decision Tree นั้นหมายความว่า ผู้ประกอบการ (FBOs) สามารถกำหนดเกณฑ์การประเมินของตนเองขึ้นมาได้ อย่างไรก็ตามก็ต้องเป็นเกณฑ์ที่สามารถอธิบายให้กับผู้ตรวจประเมินเข้าใจถึงเกณฑ์การประเมินดังกล่าวซึ่งต้องอยู่บนพื้นฐานของความเสี่ยง และความรุนแรงที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารที่มีต่อผู้บริโภคเป็นสำคัญ เปลี่ยนแบบฟอร์มเอกสารการวิเคราะห์อันตรายใหม่ Hazard Analysis และ เอกสารควบคุมจุดวิกฤต HACCP Worksheetถ้าองค์กรใดที่ส่งสินค้าเพื่อส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาอยู่แล้วจะคุ้นเคยกับเอกสารชุดนี้ดี เพราะเป็น เอกสารที่ใช้สำหรับการทำเอกสาร HACCP เพื่อส่งให้กับ USFDA นั้นเอง แต่สำหรับผู้ที่ไม่คุ้นเคยอาจต้องทำการศึกษารูปแบบของเอกสารดังกล่าว แล้วนำข้อมูลที่เคยเขียนอยู่ในแบบฟอร์มเดิมมาลงบันทึกลงในแบบฟอร์มเอกสารใหม่นี้ อย่างไรก็ตามก็ควรปรึกษาผู้เชี่ยวชาญเพื่อความถูกต้องของการวิเคราะห์ เพราะจะมีความแตกต่างของระบบการวิเคราะห์ซึ่งอันตรายอยู่พอสมควร

๕. เพิ่มการ Validate พิสูจน์ยืนยันสำหรับบางมาตรการควบคุมที่มีความสำคัญ (GHP)

GMP Version Validate (Critical Limit) ที่กำหนดในแต่ละจุดวิกฤต (CCP) สามารถลดระดับอันตรายสู่ระดับที่ยอมรับได้ แต่ใน GHP นั้นได้เพิ่มการ Validate พิสูจน์ยืนยันสำหรับบางมาตรการควบคุมที่มีความสำคัญ (GHP) ได้แก่ วิธีการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ / อุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าวิธีการล้าง หรือสารทำความสะอาดที่ใช้ ทำให้ลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ หรือสารเคมีตกค้างที่อาจส่งผลต่อการปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้นั่นเอง

สรุปข้อกำหนดของ GHP ที่ผู้ประกอบการต้องนำไปปรับใช้

๑. สุขลักษณะที่ดีในการผลิต

ซึ่งจะเป็นเรื่องของการ “ป้องกัน” อันตรายที่อาจจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหาร ซึ่งประกอบด้วยข้อกำหนดดังนี้

การออกแบบสถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวก ตั้งแต่ทำเลที่ตั้งอาคาร อุปกรณ์ เครื่องจักรในการผลิตต้องสามารถป้องกัน และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

การฝึกอบรม และความสามารถ พนักงานต้องได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้มีความเข้าใจ มีจริยธรรม องค์กร ตระหนักถึงพฤติกรรมและการปฏิบัติงานอย่างมีสุขลักษณะที่ดี

การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล พื้นฐานที่สำคัญของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยคือ ความสะอาด การดูแลอุปกรณ์เครื่องจักรให้มีความสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุดที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

การควบคุมสัตว์พาหะนำโรคที่หากผู้บริโภคพบในอาหารก็จะเสื่อมเสียความมั่นใจในการซื้อผลิตภัณฑ์ซ้ำในครั้งต่อไป รวมถึงอาจสื่อสารให้คนอื่นทราบผ่าน Social Media ต่างๆทำให้ผู้ประกอบการเสียชื่อเสียงได้

การควบคุมของเสีย เพื่อไม่ให้แหล่งสะสมของเชื้อโรค / แหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ

การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ที่สัมผัสอาหาร โดยตรง หรือโดยอ้อม สามารถรักษาสุขภาพส่วนบุคคลที่เหมาะสม รักษาระดับความสะอาดส่วนบุคคลที่เหมาะสมและมีความประพฤติตนดำเนินงานในลักษณะที่เหมาะสมเพราะ บุคลากรที่ไม่รักษาระดับความสะอาดส่วนบุคคลในระดับที่เหมาะสม ผู้ที่มีความเจ็บป่วย มีเงื่อนไขบางอย่าง หรือมีพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม สามารถสร้างการปนเปื้อนอาหารและสร้างความเจ็บป่วยต่อผู้บริโภคผ่านทางอาหาร

การควบคุมการปฏิบัติงาน การผลิตอาหารที่ปลอดภัย และเหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์โดยมีข้อกำหนด การออกแบบเกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสมอื่น ๆ ส่วนประกอบ / สูตรการผลิตการแปรรูป การจัดจำหน่าย และการใช้งานของผู้บริโภคเพื่อให้เป็นไปตามความเหมาะสมกับธุรกิจอาหารออกแบบ การประยุกต์ใช้

การติดตามและทบทวนระบบควบคุมที่มีประสิทธิภาพตามความเหมาะสมกับธุรกิจอาหารให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และความรู้กับผู้บริโภค โดยเป็นข้อมูลที่เหมาะสมเกี่ยวกับอาหารเพื่อให้แน่ใจว่ามีข้อมูลที่เพียงพอ และ เข้าถึงได้โดยผู้ซื้อได้ไป ในห่วงโซ่อาหาร หรือ ผู้บริโภค เพื่อให้สามารถจัดการจัดเก็บ ดำเนินการ เตรียม และแสดงผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัย และถูกต้องผู้บริโภคสามารถ ระบุงูสารก่อภูมิแพ้ที่มีอยู่ในอาหาร และสามารถระบุ และถอดลี้ด หรือ แบทซ์ได้อย่างง่ายดายหากจำเป็น ผู้บริโภค ควรได้รับข้อมูลที่เพียงพอเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารเพื่อให้สามารถ ตระหนักถึงความสำคัญของการอ่าน และทำความเข้าใจของฉลาก เลือกตัวเลือกที่เหมาะสมกับบุคคลรวมถึงเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ และป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร โดยการจัดเก็บการเตรียม และ การใช้อาหารอย่างถูกต้อง ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงพอ และ / หรือ ความรู้ที่ไม่เพียงพอ เกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารทั่วไปสามารถนำไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่ผิดพลาดในขั้นต่อไปในห่วงโซ่อาหาร การจัดการที่ผิดพลาดดังกล่าวอาจส่งผลให้เกิดความเจ็บป่วยหรือผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคแม้ว่าจะมีการดำเนินการมาตรการการควบคุมสุขอนามัยที่เพียงพอก่อนหน้านี้ในห่วงโซ่อาหาร ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงพอ เกี่ยวกับ สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร อาจส่งผลให้เกิดการเจ็บป่วยหรืออาจถึงแก่ชีวิตสำหรับผู้แพ้

การขนส่ง: ในระหว่าง การขนส่งควรดำเนินการตามที่เป็นเพื่อปกป้องอาหารจากแหล่งที่อาจเกิดการปนเปื้อนรวมถึงสารก่อภูมิแพ้ที่สัมผัสได้ป้องกันอาหารจากความเสียหายที่อาจทำให้อาหารไม่เหมาะสมต่อการบริโภคจัดให้มีสภาพแวดล้อมที่ควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรคการเน่าเสีย หรือ ก่อให้เกิดสารพิษในอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ อาหารอาจมีการปนเปื้อน หรือ ไม่ถึง จุดหมายปลายทางในสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคเว้นแต่จะมีการปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่มีประสิทธิภาพก่อน และระหว่าง การขนส่ง แม้ว่าจะมีการปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่เพียงพอก่อนหน้านี้ในห่วงโซ่อาหาร จึงทำให้ข้อกำหนดจึงเพิ่มเป็นอีก ๑ อันตรายที่ต้องมีการประเมินความเสี่ยง และกำหนดมาตรการในการควบคุมเพื่อป้องกันไม่ให้ ผู้บริโภคที่แพ้อาหารนั้น ๆ ได้รับประทานโดยไม่ตั้งใจ ซึ่งเมื่อผู้ที่แพ้อาหารรับประทานเข้าไปแล้วมีอันตรายตั้งแต่แค่เป็นผื่นคัน หรือรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้

ระบบมาตรฐาน HACCP

HACCP ย่อมาจาก Hazard Analysis Critical Control Point คือ มาตรฐานควบคุมดูแลความปลอดภัยในทุกกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร ผ่านกระบวนการวางแผนป้องกันล่วงหน้า รวมทั้งการควบคุมและเฝ้าระวัง เพื่อให้

ผู้บริโภคมั่นใจว่ามาตรฐานที่กำหนดขึ้นนั้นมีประสิทธิภาพตลอดเวลา ทั้งนี้ HACCP เป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับความนิยมนับและยอมรับจากนานาชาติทั่วโลก

หลักการและประโยชน์ของ HACCP

HACCP เป็นมาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร หลายท่านอาจสงสัยว่า ระบบ HACCP ที่กล่าวถึงนั้นคืออะไร มีความสำคัญต่อประเทศไทย ในฐานะประเทศผู้ผลิตอาหารเลี้ยงประชากรโลกอย่างไร ใครบ้างที่มีบทบาทเกี่ยวข้องในเรื่องนี้ ประเทศไทยได้ดำเนินการในเรื่องนี้ไปแล้วเพียงใด รวมทั้งประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้ระบบนี้คืออะไร

ระบบ HACCP ประกอบด้วยหลักการ ๗ ข้อ ดังนี้

๑. ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (Conduct a hazard analysis)
๒. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the critical control point CCPs)
๓. กำหนดค่าวิกฤต (Establish critical limit)
๔. กำหนดระบบเพื่อเฝ้าระวังจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a system to monitor control of the CCP)
๕. กำหนดวิธีแก้ไข เมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม (Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that a particular CCP is not under control)
๖. กำหนดการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP (Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively)
๗. กำหนดเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่างๆที่เหมาะสม ตามหลักการเหล่านี้ และการประยุกต์ใช้ (Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application)

ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้ระบบ HACCP มีหลายประการที่สำคัญได้แก่

ประการที่ ๑ ทำให้ภาคอุตสาหกรรมอาหาร สามารถสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค ในคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นหรือจัดจำหน่าย ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแก่ผู้ประกอบการ ในระยะยาวได้ดี เนื่องจากการจัดสรรทรัพยากรไปใช้ในอุตสาหกรรมที่ควรจะใช้การกำหนดจุดควบคุมวิกฤตที่เหมาะสม จะทำให้ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ ช่วยให้มีการศึกษาปัญหาและหาทางป้องกันแก้ไขไว้ล่วงหน้า เมื่อมีแนวโน้มว่าจะเกิดปัญหาในการผลิตก็จะทำให้แก้ไขได้อย่างทัน่วงที่ ช่วยลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์ทำให้สามารถดำเนินการอาหาร แต่ละตำรับ แต่ละรุ่น ได้อย่างราบรื่นตามเป้าหมายที่กำหนด

นอกจากนี้ยังสามารถใช้ประกอบการศึกษาความปลอดภัยของกระบวนการผลิตใหม่ ๆ ที่จะพัฒนาขึ้น และผู้ประกอบการจะสามารถประยุกต์ใช้ ระบบ HACCP นี้ กับทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตและการประกอบอาหาร

ประการที่ ๒ เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่ทำหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารจะได้รับประโยชน์ ถ้าผู้ผลิตใช้ระบบเพราะบันทึกข้อมูลหลักฐานการผลิตในระบบ HACCP ที่ผู้ประกอบการบันทึกไว้ ระหว่างการผลิตอาหารแต่ละรุ่นจะเป็นเครื่องมือประกอบการตรวจสอบที่ดี ช่วยให้งานควบคุมคุณภาพอาหารของ

เจ้าหน้าที่ภาครัฐสะดวกและมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้นเพราะรูปแบบเดิมของการตรวจสอบจะมีการทำแผนให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเข้าทำการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นครั้งคราว แต่ครั้งอาจใช้เวลาห่างกัน ๑ ถึง ๒ ปี และข้อมูลที่ได้จากการตรวจเยี่ยมเป็นเพียงข้อมูลการผลิต ณ เวลาที่เข้าทำการตรวจสอบเท่านั้น

ประการที่ ๓ ก่อให้เกิดความสัมพันธ์และความร่วมมืออันดีระหว่างผู้ประกอบการผลิตอาหารกับเจ้าหน้าที่ ผู้กำกับดูแลภาครัฐ เนื่องจากมีข้อเสนอแนะให้มีการให้ความเห็นชอบร่วมกันในการจัดทำแผนดำเนินการ ระบบ HACCP และผู้ผลิตจะต้องเก็บข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการผลิตไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้ตลอดเวลา ซึ่งทำให้เกิดความโปร่งใสในการปฏิบัติงาน

ประการที่ ๔ การรับรองระบบ HACCP โดยหน่วยงานที่เหมาะสมนั้นจะเป็นประโยชน์ต่อการค้าอาหารระหว่างประเทศ คือ จะช่วยอำนวยความสะดวกในการตรวจสอบสินค้าเมื่อส่งถึงเมืองท่าปลายทาง เนื่องจากผู้รับผิดชอบตรวจสอบมีความเชื่อมั่น ในคุณภาพความปลอดภัยของระบบการผลิตสินค้ามากขึ้น นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกที่ปลอดภัยเป็นที่นิยมของผู้บริโภคยังสามารถสร้างเศรษฐกิจและชื่อเสียงแก่ประเทศชาติ รวมทั้งช่วยลดปัญหาสาธารณสุขระหว่างประเทศ อันเนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าและส่งออกได้อีกด้วย

ประการที่ ๕ ผู้บริโภคเป็นผู้ได้รับประโยชน์สูงสุด เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยให้เลือกซื้อหาบริโภคเพิ่มขึ้น

ระบบมาตรฐาน ISO๒๒๗๑๖ Cosmetics Good Manufacturing Practices

ISO๒๒๗๑๖ คือ ระเบียบใหม่ของสหภาพยุโรป (EC) No ๑๒๒๓/๒๐๐๙ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ต้องการจำหน่ายภายในสหภาพยุโรป จะต้องผลิตตามระบบจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง (GMP for Cosmetics) เป็นมาตรฐานการบริหารจัดการสำหรับผู้ผลิตเครื่องสำอางที่สอดคล้องกับแนวทาง GMP (Good Manufacturing Practice) และสอดคล้องกับกฎระเบียบของกลุ่มสหภาพยุโรปซึ่ง ISO๒๒๗๑๖ : ๒๐๐๗ มีข้อกำหนดครอบคลุมการจัดการเรื่อง การควบคุมคุณภาพ การผลิต การจัดเก็บ บรรจุภัณฑ์และฉลาก การสอบกลับได้ การขนส่ง ตลอดจนในเรื่องระบบควบคุมเอกสาร และบันทึกคุณภาพ

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) อยู่บนพื้นฐานของการจัดทำข้อบังคับเครื่องสำอางของยุโรป คำสั่งนี้กำหนดข้อกำหนดที่สูงมากเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ตามข้อบังคับใหม่นี้ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางทั้งหมดที่จะจำหน่ายในประเทศสหภาพยุโรปจะต้องผลิตตามมาตรฐานการผลิตเครื่องสำอางที่ดีที่กำหนดในมาตรฐาน ISO๒๒๗๑๖ ดังนั้นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ไม่ใช่ของยุโรปทั้งหมดในห่วงโซ่ของ บริษัท มีความกังวล

ผู้ผลิต, ผู้ผลิต, ผู้จัดการจำหน่าย, ผู้นำเข้า, ผู้ส่งออก, นักแสดงทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการค้าเครื่องสำอางได้รับหน้าที่รับผิดชอบใหม่ด้วยคำสั่งนี้

ISO๒๒๗๑๖ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางมุ่งเน้นไปที่ปัจจัยด้านมนุษยเทคนิคและการบริหารที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะและรวมถึงการให้คำปรึกษาประยุกต์กฎการทำงานและกฎการปฏิบัติงานที่หลากหลาย วัตถุประสงค์ของมาตรฐาน ISO๒๒๗๑๖ คือการระบุกิจกรรมที่นำไปสู่ผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ตรงตามข้อกำหนดที่คาดหวังและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานนี้พัฒนาโดย International Organization for Standardization (ISO) และผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องจากอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง ISO ๒๒๗๑๖ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางนำเสนอวิธีการที่ดีที่สุดในด้านนี้ ขอบเขตของมาตรฐานนี้ไม่ จำกัด เฉพาะกิจกรรมการผลิต แต่ยังรวมถึงการควบคุมการจัดเก็บและกิจกรรมการสำรวจ

ISO ๒๒๗๑๖ วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางมีประโยชน์ต่อธุรกิจอย่างไร

ISO ๒๒๗๑๖ Good Manufacturing Practices ในเครื่องสำอางเป็นกรอบสำหรับธุรกิจในด้านนี้สำหรับการผลิตการควบคุมการเก็บรักษาและการขนส่งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง กฎเหล่านี้ครอบคลุมเฉพาะด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์มีจะนั้นจะไม่ครอบคลุมถึงสุขภาพและความปลอดภัยของพนักงานหรือการปกป้องสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังไม่ครอบคลุมกิจกรรมการวิจัยและพัฒนาของผลิตภัณฑ์เหล่านี้

บริษัท ที่ใช้มาตรฐาน ISO ๒๒๗๑๖ และรับใบรับรอง ISO ๒๒๗๑๖ Cosmetic Good Manufacturing Practices ใบรับรองก่อนอื่นได้รับชื่อเสียงในตลาดและเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน จากมาตรฐานนี้องค์กรจึงได้เตรียมการกับการตรวจสอบอย่างเป็นทางการเนื่องจากพวกเขายังคงปฏิบัติตามกฎระเบียบทางกฎหมายที่บังคับใช้ โดยปกติแล้วค่าใช้จ่ายของ บริษัท จะลดลงและประสิทธิภาพในการดำเนินงานจะเพิ่มขึ้น ในทางตรงกันข้าม บริษัท ต่าง ๆ มีข้อได้เปรียบในการค้าขายทั่วโลกด้วยใบรับรอง ISO ๒๒๗๑๖

ISO ๒๒๗๑๖ ทำไมการผลิตที่ดีจึงสำคัญในเครื่องสำอาง

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางมักเป็นปัญหาในใจของผู้ผลิตและซัพพลายเออร์และหน่วยงานกำกับดูแล ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา มีการจัดตั้งมาตรฐานระดับชาติและระดับนานาชาติหลายแห่งเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ผลิตผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกเพื่อปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง อย่างไรก็ตาม Good Manufacturing Practices (GMP) ออกแบบโดยองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานให้คำแนะนำโดยละเอียดเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางอย่างปลอดภัย มาตรฐาน ISO ๒๒๗๑๖ ได้รับการรับรองและเผยแพร่ในหลายประเทศ ในประเทศของเราได้รับการเผยแพร่โดยสถาบันมาตรฐานตุนกั (TSE) ที่มีชื่อ: TS EN ISO ๒๒๗๑๖ เครื่องสำอาง - วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) - คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิต

มาตรฐาน ISO ๒๒๗๑๖ ให้แนวทางการจัดการคุณภาพที่ครอบคลุมสำหรับ บริษัท ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตการทดสอบการบรรจุการเก็บรักษาและการขนส่งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสำเร็จรูป มาตรฐานนี้สามารถรวมเข้ากับระบบการจัดการคุณภาพ ISO ๙๐๐๑ และมาตรฐาน ISO ๑๔๐๐๑ ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมได้อย่างง่ายดาย โดยทั่วไปผู้บริโภคมีความกังวลมากขึ้นเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง มีการเพิ่มขึ้นของความไม่สะดวกที่เกิดจากเครื่องสำอางที่มีสีหรือสารพิษในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา น้ำหอมและสารกันบูดบางชนิดที่ใช้ในการผลิตเครื่องสำอางแสดงอาการแพ้ในผู้บริโภค ปริมาณที่ถูกต้องของสารเหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อป้องกันการระคายเคืองผิวหนัง

ผลของสารกันบูดเป็นเรื่องธรรมดา ตัวอย่างเช่นในครีมเสริมความงามที่มีส่วนผสมของปรอทเมื่อปริมาณของสารปรอทสูงกว่าค่าที่กำหนดจะมีการตรวจพบอาการพิษที่ชัดเจนในผู้บริโภค เหตุการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อผู้คนเสมอ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องนำกฎระเบียบที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่จำเป็นและกำหนดมาตรฐานระดับชาติและระดับนานาชาติ ด้วยวิธีนี้โครงสร้างที่เป็นระบบได้ถูกสร้างขึ้นเพื่อผลิต

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ล่วงหน้าและได้รับการอนุมัติและมีการ
คาดการณ์ให้รวมผู้ผลิตรวมถึง บริษัท ในห่วงโซ่อุปทานการกระจาย

ISO ๒๒๗๑๖ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้ผลิตและผู้จัดหาเพื่อแก้ไข
ข้อบกพร่องในห่วงโซ่อุปทานและเพื่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางทั่วโลก

มาตรฐาน ISO ๒๒๗๑๖ ถูกเผยแพร่ใน ๒๐๐๗ มาตรฐานนี้รวมการปฏิบัติที่ดีในการผลิตและองค์ประกอบการ
ประเมินความเสี่ยงเข้ากับระบบการจัดการคุณภาพที่ครอบคลุมและเป็นมาตรฐานสากลที่ตรวจสอบได้ซึ่ง
กำหนดข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง คำสั่ง EC ๑๒๒๓ สำหรับความปลอดภัยของผู้บริโภค
ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางซึ่งขึ้นอยู่กับแอปพลิเคชันนี้ผ่านรัฐสภายุโรปใน ๒๐๐๔

เบื้องหลังมาตรฐานนี้ได้รับการรับรองและรับรองจากหลายประเทศทั่วโลก ตัวอย่างเช่นในการประชุมใน
๒๐๐๘ มีการทำข้อตกลงร่วมกับความพยายามร่วมกันของสหรัฐอเมริกาสหภาพยุโรปญี่ปุ่นและแคนาดาเพื่อ
ดำเนินการตามมาตรฐาน ISO ๒๒๗๑๖ ทุกที่ที่เป็นไปได้

ระบบมาตรฐาน ASEAN GMP Cosmetic : ASEAN Guideline for Cosmetic Good Manufacturing Practice

มาตรฐาน GMP Cosmetic (Good Manufacturing Practice) คือมาตรฐานการผลิต
ผลิตภัณฑ์ เป็นเกณฑ์ควบคุมการผลิต ตลอดจนกระบวนการควบคุมให้ปฏิบัติตามของกองบริหาร
คุณภาพผลิตภัณฑ์แห่งรัฐหรือชุมชนนั้นๆ เพื่อการวิจัย การผลิต การบริโภค และการประกอบการค้าที่ดี
ขึ้น โดยมาตรฐาน GMP นั้นจัดเป็นมาตรฐานสากลที่ได้เป็นที่ยอมรับทั้งในไทยและต่างประเทศ ซึ่งถ้า
เป็นการรับรองในกลุ่มประเทศอาเซียน GMP นั้นจะต้องเป็น ASEAN GMP ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์วิธีการใน
การผลิตเครื่องสำอาง เป็นหลักเกณฑ์วิธีการในการผลิตเครื่องสำอางที่ผู้ผลิตสามารถนำไปปรับปรุงให้
สอดคล้องกับผู้ผลิตสามารถนำไปปรับปรุงในสอดคล้องกับประเทศสมาชิกในกลุ่มอาเซียน

ความแตกต่างระหว่าง GMP ASEAN COSMETIC กับ GMP (ทั่วไป) ได้แก่

๑. เป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับการยอมรับจากประเทศสมาชิก กลุ่มอาเซียน ๑๐ ประเทศ
๒. เป็นหลักเกณฑ์วิธีการในการผลิตเครื่องสำอางที่ผู้ผลิตสามารถนำไปปรับปรุงให้สอดคล้อง
กับประเทศสมาชิกในกลุ่มอาเซียน
๓. มีการตั้งข้อกำหนดระบบคุณภาพและการควบคุมคุณภาพที่ละเอียดมากกว่า

ระบบมาตรฐาน ISO๒๒๐๐๐

ISO ๒๒๐๐๐ คือระบบการจัดการความปลอดภัยที่มีมาตรฐานเกี่ยวข้องกับเรื่องของอาหาร การ
วิเคราะห์ถึงเรื่องอันตราย และจุดวิกฤตที่จำเป็นต้องได้รับการควบคุมในขั้นตอนการผลิตอาหารที่เรียกว่า
HACCP (Hazard Analysis and Critical Point System) ซึ่งเป็นระบบการจัดการที่ช่วยให้อาหารเกิดความ
ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยการเข้าคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต (CCP) ในระบบนี้ ผู้ประกอบการ
เกี่ยวกับอาหารจะต้องนำไปใช้ทุกกระบวนการที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร เริ่มตั้งแต่ผู้ผลิตเบื้องต้น คือ
Primary Producer ไปจนถึงผู้บริโภค ซึ่งจัดอยู่ในกระบวนการขั้นสุดท้าย เป็นตัวช่วยสร้างความมั่นใจและ
ความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารได้มากขึ้น ลดการกีดกันทางการค้าจากประเทศนำเข้า ทั้งนี้ระบบ HACCP
จะยึดมาตรฐานตามโครงการอาหารระหว่างประเทศ “Codex” ช่วยป้องกันสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ทั้งทาง

เคมีและสารชีวภาพ รวมไปถึงกายภาพของอาหารให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด มีการควบคุมพนักงานตรวจสอบขั้นตอน ติดตามอย่างต่อเนื่องในจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมเป็นพิเศษ ส่วนในขั้นตอนสุดท้ายที่ตรวจสอบผลิตภัณฑ์จะถูกลดขั้นตอนลงมา

หลักการสำคัญของ ISO๒๒๐๐๐

ประกอบด้วยการวางแผน, การนำไปปฏิบัติ, ดำเนินการ การบำรุงรักษา และการปรับปรุงระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย เพื่อการผลิตสินค้าที่สอดคล้องตามการนำไปใช้ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (plan, implement, operate, maintain and update a food safety management system aimed at providing products that according to their intended use are safe for the consumer)

๑. แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการนำไปประยุกต์ใช้ได้ สถานการณ์ปัจจุบัน และข้อกำหนดเกี่ยวกับกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหาร (demonstrate compliance with applicable statutory and regulatory food safety requirements)

๒. พิจารณาและประเมินข้อเรียกร้องของลูกค้าและแสดงให้เห็นถึงการดำเนินงานที่ตรงตามข้อเรียกร้องของลูกค้า และเป็นข้อตกลงของทั้งสองฝ่าย ที่เกี่ยวข้องกับงานความปลอดภัยอาหาร เพื่อส่งเสริมความพึงพอใจของลูกค้าให้มากยิ่งขึ้น (evaluate and assess customer requirements and demonstrate conformity with those mutually agreed customer requirements that relate to food safety, in order to enhance customer satisfaction)

๓. มีการสื่อสารประเด็นที่เกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหารไปยังผู้ส่งมอบสินค้าลูกค้าและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่สนใจที่อยู่ห่วงโซ่การผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (effectively communicate food safety issues to their suppliers, customers and relevant interested parties in the food chain)

๔. ทำให้เกิดความมั่นใจว่าองค์กรมีความสอดคล้องกับนโยบายด้านความปลอดภัยอาหารที่ได้กำหนดไว้ (ensure that the organization conforms to its stated food safety policy)

๕. แสดงให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่สนใจได้ทราบถึงความสอดคล้องดังกล่าว (demonstrate such conformity to relevant interested parties)

๖. ได้รับการรับรอง หรือการขึ้นทะเบียนระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารโดยหน่วยงานภายนอก หรือดำเนินการประเมินด้วยตนเอง หรือการระบุด้วยตนเอง ว่าองค์กรมีการดำเนินงานที่ตรงตามความสอดคล้องกับมาตรฐานสากล (seek certification of registration of its food safety management system by an external organization, or make a self-assessment or self-declaration of conformity to this International Standard)

โครงสร้างของข้อกำหนด ISO๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ นั้นประกอบไปด้วยหัวข้อหลักดังต่อไปนี้ครับ

๑. Scope
๒. Narrative references
๓. Terms and definitions
๔. Context of the organization

๕. Leadership
๖. Planning
๗. Support
๘. Operation
๙. Performance Evaluation
๑๐. Improvement

สำหรับสามข้อแรก จะเป็นเหมือนการอธิบายภาพรวม และความสำคัญเบื้องต้นของมาตรฐานอาหาร ดังกล่าว ว่ามีความสำคัญเพียงใด ครอบคลุมส่วนไหนบ้าง และมีข้อกำหนดอย่างไร เพื่อนำไปสู่การการันตีว่าอาหารที่ผู้บริโภคจะรับประทานเข้าไป มีความปลอดภัยและปราศจากอันตรายในทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านกายภาพ, เคมี และชีวภาพ ส่วนอีก ๗ ข้อที่เหลือจะเป็นการเจาะจงเข้าไปในวิธีการจัดการให้องค์กรปลอดภัยจากอันตรายทุกด้านที่กล่าวไว้ข้างต้น โดยจะดำเนินการตามขั้นตอน PDCA Cycle (Plan, Do, Check, Act) ทั้ง ๔ ขั้นตอนตามมาตรฐานการบริหารงานองค์กรทั่วไป

Context of the organization (บริบทขององค์กร)

เป็นการเจาะลึกวิธีการรวบรวมข้อมูลกับบริบทขององค์กรทั้งภายในและภายนอก อย่างบริบทภายในก็คือจุดแข็งของบริษัท, ต้นทุนการผลิต, หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่วนบริบทภายนอกนั้นจะมีหลากหลายมาก ไม่ว่าจะเป็นข่าวคราวที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ทางองค์กรผลิตอยู่ ตัวอย่างเช่น ข่าวที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่เรานำมาใช้ หรือการวิเคราะห์ข้อมูลตลาด วิเคราะห์คู่แข่งทางธุรกิจ ซึ่งในขั้นตอนการรวบรวมบริบทต่าง ๆ นี้ หากเรามีเครื่องมือที่จะช่วยทุ่นแรงคอยเก็บข้อมูลให้แก่เรา ก็จะช่วยให้เราสามารถจัดระเบียบข้อมูลมหาศาลเพื่อนำมาวิเคราะห์อย่างมีประสิทธิภาพได้มากขึ้น

Leadership (ความเป็นผู้นำของผู้บริหาร)

การจะสร้างระบบการจัดการ จำเป็นต้องมีผู้บริหารเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องอย่างมาก และเขาค้นนั้นต้องมีความมุ่งมั่นที่จะจัดทำระบบขึ้นมา เพราะว่าตัวระบบจะต้องมีการลงทุนและลงแรงมหาศาล ฉะนั้นจึงจำเป็นมากที่ตัวผู้บริหารควรต้องประกาศออกมาเป็นนโยบายด้านความปลอดภัยอาหารขององค์กรขึ้นมา นอกจากนี้ตัวผู้บริหารจะต้องให้การสนับสนุนทรัพยากร โดยการมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อบรรลุเป้าหมายที่ตั้งใจไว้

Planning (การวางแผน)

ในส่วนของการวางแผนนี้ จะเป็นการระดมความคิดกัน ว่าขั้นตอนอะไรบ้างที่จำเป็นต่อการพัฒนาให้องค์กรสามารถตอบโจทย์กับเป้าหมายที่เราวางไว้ ก็คือผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าพึงพอใจ และตอบโจทย์เรื่องของ Food Safety ด้วย โดยการวางแผนนี้จะกระจายออกไปในแต่ละขั้นตอนที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็น การออกแบบผลิตภัณฑ์, การจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบ, การจัดเก็บ, ตรวจสอบ หรือจัดส่ง ซึ่งประกอบไปด้วยแผนสามอย่างด้วยกันซึ่งได้แก่

๑. แผนจัดการความเสี่ยงและโอกาสในการผลิตสินค้า เราจะต้องรู้ถึงความเสี่ยงที่ไม่แน่นอนที่เกิดขึ้นในขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นประเด็นเรื่องของการผลิต หรือว่าประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เราจะต้อง

วางแผนเพื่อให้แน่ใจว่าถ้าเกิดความไม่แน่นอนเหล่านี้ขึ้นมา เราจะจัดการกับมันอย่างไร โดยถือว่าเป็นเรื่องสำคัญมาก ๆ ที่คณะกรรมการตรวจสอบจะพิจารณา

๒. การกำหนดจุดประสงค์ของแต่ละแผนงานเราต้องมีการวางแผนว่าควรจะต้องมีแนวทางการดำเนินงานอย่างไรให้แต่ละงานในสายการผลิตสามารถดำเนินการเพื่อบรรลุจุดประสงค์ได้
๓. การวางแผนเพื่อการเปลี่ยนแปลงในระหว่างขั้นตอนผลิต เราจะต้องมีแผนในการปรับปรุงสูตรรองรับ เพื่อปรับปรุงตัวสินค้าให้ดีกว่าเดิม และไปสู่ผลลัพธ์สุดท้ายที่สร้างความพึงพอใจให้กับทุกฝ่าย

Support (การสนับสนุน)

คือส่วนขับเคลื่อนระบบที่มีความสำคัญไม่แพ้ส่วนอื่น อันดับแรกนั้นก็คือ “คนในองค์กรที่มีความรู้ความสามารถ” นอกจากนี้ยังประกอบไปด้วยโครงสร้างพื้นฐาน และสภาพแวดล้อมในโรงงานผลิตที่เหมาะสมทั้งหมดนี้จะช่วยสนับสนุนให้ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงตรงตามข้อกำหนด

Operation (การควบคุมการปฏิบัติงาน)

ในองค์ประกอบนี้จะเป็นการควบคุมให้ส่วนงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบการผลิต สามารถดำเนินการได้อย่างราบรื่น ไม่ว่าจะเป็นขั้นตอนการ QC หรือ QA จวบไปจนถึงสิ้นสุดกระบวนการผลิต ทั้งหมดจะต้องมีการวางแผนให้ครอบคลุม ซึ่งในจุดนี้จะมี PDCA Cycle ซ้อนเข้ามาด้านในอีกชั้น เพื่อให้แน่ใจได้ว่าในแต่ละกระบวนการจะถูกควบคุมประสิทธิภาพ และวัดผลอย่างเป็นระบบ

Performance evaluation (การประเมินสมรรถนะการดำเนินงาน)

เมื่อเราทำงานแล้ว เราย่อมอยากรู้ผลการดำเนินงานของเรา ว่ามันได้ผลลัพธ์ออกมาอย่างที่เราคาดการณ์เอาไว้หรือไม่ ฉะนั้นในข้อที่ ๙. นี้ก็จะเป็นเรื่องของการประเมินผลการดำเนินงานที่องค์กรได้ปฏิบัติไป

Improvement (การปรับปรุง)

หลังจากประเมินการทำงานเรียบร้อยแล้ว เราก็จะพบกับจุดที่ต้องปรับปรุงซึ่งนั่นก็จะเป็นหัวใจของขั้นตอนที่ ๑๐ คือการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจุดบกพร่องที่ได้เจอจากการประเมิน รวมไปถึงพัฒนาระบบการจัดการให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ซึ่งก็รวมอยู่ในขั้นตอนนี้นั่นเอง

ระบบมาตรฐาน ISO ๙๐๐๑

ISO ๙๐๐๑ คือ ระบบมาตรฐานบริหารงานคุณภาพระดับสากลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการคุณภาพในองค์กร เหมาะกับทุกองค์กรในทุกสายงาน ช่วยยกระดับประสิทธิภาพในการทำงานและกระตุ้นให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ISO ๙๐๐๑ เป็นมาตรฐานสากลที่องค์กรธุรกิจทั่วโลกให้ความสำคัญ เพื่อความเป็นเลิศทางด้านคุณภาพ และควมมีประสิทธิภาพของการดำเนินงานภายในองค์กร

ประโยชน์ที่ได้รับภายนอกองค์กร

๑. ลูกค้าเกิดความมั่นใจในสินค้าและบริการ
๒. การจัดการเป็นที่ยอมรับในระดับสากล
๓. บรรลุความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
๔. เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
๕. เพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน

ระบบมาตรฐาน FSSC๒๒๐๐๐

FSSC ๒๒๐๐๐ (Food Safety System Certification ๒๒๐๐๐) คือ ระบบมาตรฐานการรับรองความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหาร ก่อตั้งขึ้นโดย The Foundation for Food Safety Certification ในปี พ.ศ. ๒๕๔๗ เพื่อให้เป็นมาตรฐานการรับรองความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหาร โดยรวมมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐ หรือ Food Safety Management System รับรองโดย Global Food Safety Initiative (GFSI) กับมาตรฐาน Publicly Available Specification (PAS) ๒๒๐ ไว้ด้วยกัน โดยมาตรฐาน FSSC ๒๒๐๐๐ ได้รับการสนับสนุนอย่างดีจากสมาพันธ์อาหารและอุตสาหกรรมเครื่องดื่มของสหภาพยุโรป (The Confederation of Food and Drink Industries of the European Union: CIAA) สามารถนำไปใช้ในการรับรองมาตรฐานอาหารได้

FSSC ๒๒๐๐๐ ได้รับการอนุมัติจาก Global Food Safety Initiative (GFSI) เป็นมาตรฐานและได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีกอาหารรายใหญ่ในยุโรป มันระบุสิ่งที่คุณต้องทำในฐานะผู้ผลิตอาหารเพื่อแสดงว่าคุณอยู่ในการควบคุมอันตรายจากความปลอดภัยของอาหารมาตรฐานและคุณสามารถมั่นใจได้ถึงความปลอดภัยของอาหาร

FSSC ๒๒๐๐๐ เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั่วโลกในด้านการตรวจสอบการตรวจสอบและรับรองผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของอาหาร การรวมกันของมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐ และ PAS ๒๒๐ ซึ่งเป็นมาตรฐาน FSSC ๒๒๐๐๐ ขึ้นอยู่กับมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐: ๒๐๐๕ และมาตรฐาน PAS ๒๒๐: ๒๐๐๘

จุดประสงค์ของการรับรองนี้คือการประสานความต้องการและวิธีการรับรองสำหรับระบบความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหารและเพื่อให้ใบรับรองความปลอดภัยอาหารที่เชื่อถือได้เทียบเท่าในแง่ของเนื้อหาและขอบเขตที่เกี่ยวข้อง FSSC ๒๒๐๐๐ เป็นมาตรฐานที่เผยแพร่สำหรับองค์กรการผลิตอาหารประกอบด้วยารรวมกันของมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐ และข้อกำหนด PAS ๒๒๐

มาตรฐานนี้ช่วยให้ผู้ผลิตอาหารสามารถระบุอันตรายที่อาจเป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหารระบุจุดควบคุมที่สำคัญและกำจัดหรือลดความเสี่ยงอย่างน้อยที่สุด

มาตรฐาน FSSC ๒๒๐๐๐ ช่วยให้สามารถควบคุมขั้นตอนการผลิตที่แตกต่างกันได้เช่นการเตรียมการผลิตการบรรจุและการแจกจ่ายอาหารแยกต่างหาก ระบบ FSSC ๒๒๐๐๐ เป็นระบบการจัดการแบบใหม่ที่ครอบคลุมการขาดดุลของระบบตั้งแต่ ISO ๒๒๐๐๐ ระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารที่ได้ดำเนินการก่อนหน้านี้ไม่ตรงตามข้อกำหนดเบื้องต้นในความปลอดภัยของอาหาร

ในขณะเดียวกันมาตรฐาน FSSC ๒๒๐๐๐ (การรับรองระบบความปลอดภัยด้านอาหาร) ได้กลายเป็นหนึ่งในไม่กี่มาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจาก GFIS (Global Food Safety Initiative)

มาตรฐาน FSSC ๒๒๐๐๐ เหมาะกับธุรกิจแบบไหน

เหมาะกับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยตรง หรือกล่าวคือเป็นมาตรฐานสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มซึ่งรวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อบรรจุอาหารด้วยเช่นกัน

เนื่องจากมาตรฐาน Food Safety System Certification นี้ ได้ถูกพัฒนาขึ้นวัตถุประสงค์เพื่อที่จะรับรองความปลอดภัยทางอาหารของ Supply Chain ในองค์กร เช่น การใช้ผักจำพวกเสี่ยงง่ายมาเป็นวัตถุดิบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ หรือกระทั่ง สารเติมแต่งอาหาร วิตามิน จุลินทรีย์ชีวภาพ ตลอดจนการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร เป็นต้น

ดังนั้นมาตรฐานนี้จึงเน้นให้เกิดความมั่นใจระหว่างผู้บริโภคและผู้ผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

มาตรฐาน Food Safety System Certification ๒๒๐๐ มีประโยชน์อย่างไรต่อธุรกิจ

ปัจจุบันความปลอดภัยของเรื่องอาหารเป็นสิ่งสำคัญต่อผู้บริโภคอย่างมาก และมีมาตรฐานเกี่ยวกับด้านอาหารต่าง ๆ มากมาย แต่การขอรับรอง Certificated ด้าน Food Safety จะช่วยแสดงความมุ่งมั่นของผู้ผลิตต่อด้านความปลอดภัยและสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค ซึ่งนอกจากนี้ยังมีประโยชน์ต่อองค์กรในหลาย ๆ ด้าน อาทิ

๑. ปรับปรุงกระบวนการความปลอดภัยของอาหาร สามารถช่วยลดอันตรายและความเสี่ยงด้านอาหารที่อาจเกิดขึ้นได้
๒. มาตรฐานนี้สามารถเพิ่มชื่อเสียงของคุณได้รับลูกค้าและลดต้นทุนเพิ่มผลกำไรของคุณ
๓. FSSC ๒๒๐๐๐ แสดงให้เห็นถึงวิธีการปรับปรุงกระบวนการและช่วยให้เพิ่มประสิทธิภาพทรัพยากรโดยการลดต้นทุน
๔. จัดลำดับความสำคัญการเข้าถึงตลาดต่างประเทศ
๕. สร้างความมั่นใจในความรับผิดชอบร่วมกันของพนักงานทุกคนและดำเนินการตามระบบการควบคุมตนเองที่มีประสิทธิภาพ
๖. สร้างความเชื่อมั่นในห่วงโซ่อุปทาน
๗. ทำให้สามารถพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์และบริการมีคุณภาพสูงมีสุขภาพดีและเชื่อถือได้
๘. การรับรองมาตรฐาน Food Safety นี้ บ่งชี้ว่าคุณได้ทำตามขั้นตอนเพื่อลดอันตรายจากความปลอดภัยของอาหารและลดความเสี่ยงของการเกิดอุบัติเหตุ
๙. สร้างความมั่นใจในการผลิตอาหารด้วยโปรแกรมเบื้องต้น
๑๐. ปรับปรุงคุณภาพของอาหารเพื่อสร้างวินัยในกิจกรรมการผลิต การรับรองทำให้มีโอกาสรสร้างตลาดใหม่และสร้างพันธมิตรใหม่

๑๑. สามารถมั่นใจได้ว่าธุรกิจที่ได้รับการรับรองมีคุณภาพสูงในอุตสาหกรรมอาหาร

๑๒. จาก FSSC ๒๒๐๐๐ ทำให้การศึกษาความปลอดภัยด้านอาหารทำได้ง่ายขึ้นและปรับปรุงเอกสาร
และขั้นตอนการทำงานของธุรกิจ

ระบบมาตรฐาน HALAL

อาหารฮาลาล (Halal Food) หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ “ฮาลาล” เป็นคำมาจากภาษาอารบิก หมายความว่า การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา ดังนั้น เราจึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสม ปปรุง ประกอบ หรือแปรรูป ตามศาสนบัญญัตินั่นเอง เป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ เราสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้น ได้จากการประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสิ่งสำคัญ “เครื่องหมายฮาลาล” คือเครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใดๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล” ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้งได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” โดยเครื่องหมายดังกล่าวนี้จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลที่นำเข้าจากต่างประเทศ เป็นต้น

แนวคิดการบูรณาการระบบ Codex-Halal เข้ากับระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ หรือ HACCP เริ่มขึ้นเมื่อครั้ง ดร.วินัย ดะห์ลัน เข้าร่วมสนับสนุนบริษัท การบินไทย จำกัด จัดทำครัวฮาลาลในการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ในปี พ.ศ.๒๕๔๑ หลังจากนั้นได้มีการร่วมมือกับสถาบันอาหารพัฒนาระบบ Halal-HACCP ขึ้นและจัดทำเป็นหนังสือในปี พ.ศ.๒๕๔๒ และยังคงมีการพัฒนาต่อเนื่องมาเป็นลำดับ จนกระทั่งกลายเป็นระบบ Halal-GMP/HACCP ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลในปัจจุบัน โดยมีการจัดทำคู่มือขึ้น ๓ เล่มในปี พ.ศ. ๒๕๔๘ คือ

๑. Halal-GMP/HACCP ๕๐๐๐: ๑๔๒๖ ระบบบริหารเพื่อเตรียมการอาหารฮาลาล: หลักการพื้นฐานและคำศัพท์

๒. Halal-GMP/HACCP ๕๐๐๑: ๑๔๒๖ ระบบบริหารเพื่อเตรียมการอาหารฮาลาล: ข้อกำหนด

๓. Halal-GMP/HACCP ๕๐๐๔: ๑๔๒๖ ระบบบริหารเพื่อเตรียมการอาหารฮาลาล: แนวทางสำหรับจัดทำ

ฮาลาลหมายถึงสิ่งที่อนุมัติ ให้มุสลิมบริโภคได้อย่างปลอดภัยทั้งกายภาพและจิตวิญญาณ จึงจำเป็นต้องปราศจากการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม (หะรอม) หลักศรัทธาในศาสนาอิสลามกำหนดว่า การบริโภคสิ่งหะรอมเป็นอันตรายต่อศรัทธา ในขณะที่ความซับซ้อนของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตเชิงอุตสาหกรรมก่อความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนหะรอมมากขึ้น ผู้บริโภคมุสลิมจึงใส่ใจในมาตรฐานฮาลาลปลอดภัย การตรวจสอบ

รับรองฮาลาลที่มีคุณภาพกลายเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความเชื่อมั่น แก่ผู้บริโภค โดยมาตรฐานฮาลาลกำหนดให้ระบบความปลอดภัย เช่น SOP, GMP, HACCP ฯลฯ เป็นพื้นฐาน เหตุนี้ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจึงบูรณาการระบบปลอดภัยเข้ากับมาตรฐานฮาลาล เกิดเป็นระบบ Halal-GMP/HACCP พัฒนาก้าวหน้าขึ้นกระทั่งเป็นระบบ HAL-Q

โดยสรุปแล้วมาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอชซีซีพี (Halal-GMP/HACCP) เป็นระบบคุณภาพที่ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (General manufacturing practice; GMP) ของ Codex ซึ่งได้รับการพิจารณาว่าเป็นโปรแกรมพื้นฐานที่ควรปฏิบัติตามใช้เป็นพื้นฐาน ในการกำหนดหัวข้อเรียงลำดับขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร เริ่มจากการผลิตวัตถุดิบเรื่อยไปตลอดจนถึงขั้นสุดท้ายคือ ผู้บริโภค และเน้นการควบคุมสุขลักษณะที่สำคัญและคุณภาพฮาลาลในแต่ละขั้น ตลอดจนหลักเกณฑ์ของการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard analysis and critical control points; HACCP) ดังรายละเอียดพอสังเขปต่อไปนี้

๑. การผลิตในขั้นต้น (Primary Production)

ครอบคลุมถึงการจัดการกับวัตถุดิบที่จะรับเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบนั้นๆ มีความปลอดภัยจากอันตรายทั้งทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ เพียงพอสำหรับการบริโภค และที่สำคัญคือให้เป็นไปตามบทบัญญัติของอาหารฮาลาล นั่นคือไม่เป็นสิ่งที่ต้องห้ามหรือจัดอยู่ในข่ายฮารอม ไม่เป็นพิษ ไม่ถูกพิษกรรม หรือฉวยทานอื่นนอกแนวทางอิสลาม ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์และทราบแหล่งที่มาชัดเจน

การจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้สำหรับผลิตอาหารฮาลาล นอกจากจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานโคเด็กซ์ที่กำหนดไว้ จะต้องถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามด้วย โดยคัดเลือกวัตถุดิบหรือแม้แต่ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์ อย่างพิถีพิถัน ตรวจสอบฉลากหรือเอกสารองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบ สิ่งใดที่มั่นใจว่ามีส่วนประกอบที่ฮารอมให้ยกเลิกการใช้ทั้งหมด สิ่งใดที่ต้องสงสัยหรือไม่มั่นใจให้ทำการตรวจสอบ

ในกรณีของการขนส่งวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์เข้าสู่สถานประกอบการ หากมีวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์บางส่วนเป็นฮารอมจะต้องแยกภาชนะบรรจุออกจากกัน อย่างเด่นชัด ป้องกันการปนเปื้อนในทุกวิถีทาง หรือแบ่งส่วนการขนส่งโดยต้องระมัดระวังการสัมผัสระหว่างวัตถุดิบฮาลาลจาก วัตถุดิบฮารอม

๒. สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก

ครอบคลุมการออกแบบโครงสร้างอาคารสถานที่ประกอบการ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้เหมาะสมสำหรับการควบคุมอันตรายทั้งทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ รวมถึงควบคุมกิจกรรมที่ขัดต่อบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม เช่น การจัดแบ่งบริเวณ High care area กับ Low care area ซึ่งหมายถึง การแบ่งบริเวณที่ต้องได้รับการควบคุมสุขลักษณะอย่างเข้มงวดจากบริเวณทั่วไป หรือบริเวณที่ไม่ได้ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ออกจากกันอย่างเด็ดขาด ทำการแยกสถานที่ผลิตอาหารฮาลาลและอาหารไม่ฮาลาลในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต และสถานที่เก็บรักษา

สถานที่ผลิตรวมถึงอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต้องถูกออกแบบให้เหมาะสม และสะดวกต่อการทำความสะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามบัญญัติของศาสนา คนงานที่ผลิตอาหารฮารอม หรือมีโอกาสสัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารฮารอม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์จากสุกร จะต้องไม่

เข้าไปในบริเวณผลิตอาหาร นอกจากจะทำความสะอาดชำระล้างร่างกายถูกต้องตามหลักการอิสลามแล้ว เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องแยกออกจากเครื่องมือที่ผลิตอาหารฮาลาลอย่างเด็ดขาด

๓. การควบคุมการปฏิบัติงาน

ครอบคลุมถึงการปฏิบัติงานที่เป็นไปอย่างเหมาะสมในทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การจัด หา/จัดซื้อวัตถุดิบ การรับวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการ (process control) การบรรจุ ตลอดจนการจัดส่งที่ถูกต้องตามนโยบาย ให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิต สามารถควบคุมอันตรายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในขั้นตอนที่ออกแบบมาเพื่อลดหรือกำจัดอันตราย รวมถึงฮารอมและเนยีสให้หมดสิ้น ไปหรืออยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และขั้นตอนที่ถูกกำหนดว่าให้ปฏิบัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามว่า หากไม่ปฏิบัติตามจะทำให้อาหารนั้นไม่ฮาลาล เช่น ขั้นตอนการเชือดสัตว์ที่ อนุมัติให้บริโภคได้ (ยกเว้นปลาและสัตว์น้ำที่ไม่ต้องเชือด) ขั้นตอนการเก็บรักษาต้องปลอดภัยจาก สิ่งปนเปื้อนที่ไม่ฮาลาลและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่เป็นข้อรังเกียจของศาสนาอิสลาม ขั้นตอนการทำความสะอาด เป็นต้น

๔. สถานที่ประกอบการ: การบำรุงรักษาและสุขาภิบาล

ครอบคลุมถึงการดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องจักรให้อยู่ในสภาพดี เพื่อการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และถูกสุขลักษณะลดความสูญเสียของผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากความบกพร่องของเครื่องจักร การดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องจักรอย่างถูกต้อง จะมีผลต่อการยืดอายุการใช้งานเครื่องมือเครื่องใช้ ช่วยในการลดค่าใช้จ่ายของหน่วยงานได้อีกทางหนึ่ง

นอกจากนี้ยังครอบคลุมถึงระบบการจัดการสุขลักษณะในโรงงานตั้งแต่การทำความสะอาดที่เหมาะสมเพื่อลดหรือกำจัดอันตรายจากการสะสมของสิ่งสกปรกแหล่งเชื้อจุลินทรีย์ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายทางเคมีจากสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด และเป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนา โดยเฉพาะในขั้นตอน หรือกระบวนการที่ผ่านการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน หากจำเป็นจะต้องใช้สถานที่หรือเครื่องมือเหล่านั้นในการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องมีการควบคุมการทำความสะอาดอย่างใกล้ชิด และทางหน่วยงานจะต้องมีระบบที่ใช้ในการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดอย่างเหมาะสมและแม่นยำ การฆ่าเชื้อทำความสะอาด หากจำเป็นต้องใช้แอลกอฮอล์ให้ใช้แอลกอฮอล์เข้มข้นร้อยละ ๗๐ เพื่อฆ่าเชื้อหลังจากนั้นให้ทำความสะอาดซ้ำอีกครั้งหนึ่ง โดยใช้การฉีดน้ำหรือเช็ดออกด้วยน้ำหลายครั้ง หากเห็นว่าขั้นตอนยุ่งยากให้เสี่ยงการใช้แอลกอฮอล์แต่ใช้สารเคมีฆ่าเชื้อชนิดอื่นแทน

การควบคุมน้ำใช้ น้ำแข็ง ใอน้ำ ทั้งที่สัมผัสโดยตรงและโดยอ้อมกับผลิตภัณฑ์ จะต้องได้รับการควบคุมให้มีการผลิตน้ำ น้ำแข็ง ใอน้ำที่ถูกสุขลักษณะ โดยให้ปลอดภัยจากอันตรายทางชีวภาพ เคมี กายภาพที่อาจปนเปื้อนมากับน้ำใช้นั้นๆ นอกจากนี้ยังต้องพิจารณาถึงแหล่งน้ำนั้นๆ ด้วย โดยต้องไม่ขัดต่อบทบัญญัติทางศาสนาและไม่ปนเปื้อนต่อวัตถุฮารอม ตลอดจนกระบวนการผลิตน้ำและน้ำแข็งนั้นๆ ในกรณีที่น้ำใช้ปนเปื้อน สิ่งที่ฮารอมอย่างไม่จงใจ เช่น มีการปนเปื้อนเลือดจากเนื้อหรือสิ่งที่เป็นเนยีสปนเปื้อนลงในน้ำโดยไม่ตั้งใจ หากน้ำมีปริมาณมากกว่า ๒๑๖ ลิตร และการปนเปื้อนไม่มีผลทำให้น้ำเปลี่ยนสี กลิ่น รส ให้ยังคงใช้น้ำนั้นได้โดยถือว่าน้ำนั้นไม่เป็นเนยีส แต่หากน้ำมีน้อยกว่าปริมาณที่กล่าวถึงแม้ว่าจะไม่เปลี่ยนสี กลิ่น รส ให้เลิกใช้น้ำนั้นทันที

การควบคุมขยะของเสียในโรงงาน จะต้องมีการควบคุมให้มีการกำจัดขยะ ของเสียนอกบริเวณผลิตทุก วันหลังการผลิต เพื่อป้องกันให้เกิดเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค รวมถึงเป็นแหล่งเรียกสัตว์ แมลงพาหะ หรือ เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำโรคต่างๆ ด้วย นอกจากนี้ยังต้องพิจารณาถึงวิธีการขนย้าย การกำจัดให้ เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายจากการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์ในระหว่างกระบวนการดังกล่าว การกำจัดสัตว์และแมลงพาหะในโรงงาน ต้องมีการควบคุมให้มีการกำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรคต่างๆ ภายในโรงงานอย่างเหมาะสม ไม่ให้เกิดปัญหาปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ ทั้งจากสัตว์ แมลงพาหะนั้นๆ และ สารเคมีที่ใช้ในการทำการกำจัดด้วย นอกจากนี้ต้องมีมาตรการที่ชัดเจนในการป้องกันไม่ให้สุนัขหรือสัตว์เลี้ยง อื่นๆ เข้ามาในบริเวณโรงงานสถานที่ผลิตเด็ดขาด

การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน ต้องควบคุมให้มีการใช้อย่างเหมาะสม ถูกต้องตามวัตถุประสงค์ และไม่ก่อให้เกิดอันตรายปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์ กรณีที่สารเคมีมีส่วนประกอบที่ไม่ถูกต้องตามข้อบัญญัติ ของศาสนาอิสลามให้แยกการเก็บอย่างชัดเจน

๕. สถานที่ประกอบการ: สุขลักษณะส่วนบุคคล

ครอบคลุมถึงสุขลักษณะในส่วนของคุณภาพ การแต่งกาย รวมถึงการปฏิบัติและข้อห้ามต่างๆ ตั้งแต่ ก่อนเข้าบริเวณผลิตของพนักงาน ตลอดจนผู้ที่เข้าไปในบริเวณการผลิตทุกคนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ทั้งทางตรง และทางอ้อม เพื่อป้องกันไม่ให้พนักงานหรือบุคคลที่เข้าสู่บริเวณการผลิตเป็นสาเหตุทำให้เกิดอันตรายทั้งทาง กายภาพ เคมี ชีวภาพ ปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร

นอกจากนั้น ยังต้องพิจารณาถึงกระบวนการผลิตที่ระบุตามบทบัญญัติของศาสนาในการผลิตอาหาร ฮาลาลด้วยว่า ขั้นตอนใดบ้างต้องถูกควบคุมหรือกระทำโดยชาวมุสลิมเท่านั้น เช่น ในขั้นตอนการเชือดสัตว์ซึ่ง ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ว่า ต้องกระทำโดยบุคคลากรที่เป็นมุสลิมที่มีความรู้ในทางศาสนาเท่านั้น หรือในกรณีที่ โรงงานผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลและต้องเปลี่ยนกระบวนการผลิตอาหาร ฮาลาล จะต้องล้างเครื่องมือทุกชิ้นให้ สะอาดตามหลักศาสนา ในกระบวนการล้างดังกล่าวควรจัดให้ผู้เชี่ยวชาญทางศาสนาอิสลามที่อาจเป็น นักวิชาการศาสนาอิสลามจากภายนอกหรือบุคคลากรที่เป็นมุสลิมที่ทางโรงงานหรือ หน่วยงานกำหนดตัวให้เข้า ไปดูแล (ในกรณีของประเทศสิงคโปร์และมาเลเซีย มีข้อกำหนดให้องค์กรศาสนาอิสลามส่งผู้แทนเข้าไปทำการ ล้างหรือควบคุมการล้าง ด้วย) นอกจากนี้ตามข้อกำหนดของบางประเทศ ยังกำหนดให้เจ้าหน้าที่ระดับหัวหน้า สายการผลิตอาหารฮาลาลต้องเป็นมุสลิม หรือกำหนดให้เจ้าหน้าที่ในระดับหัวหน้าสายการผลิตอย่างน้อย ๒ คน หรือมีคนงานในสายการผลิตอย่างน้อยร้อยละ ๑๐ ที่เป็นมุสลิม ในกรณีนี้องค์กรหลักทางศาสนาอิสลามใน ประเทศไทยมีแผนที่จะกำหนดนโยบายดัง กล่าวเช่นกัน

๖. การขนส่ง

ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งที่สามารถป้องกันอาหารจากแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน ทั้ง อันตรายทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ สิ่งที่เป็นของต้องห้ามในการผลิตอาหารฮาลาล และการป้องกันความ เสียหายที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างขนส่ง มีสภาพแวดล้อมที่มีประสิทธิภาพในการควบคุมการเจริญเติบโตและ การผลิต TOXIN ของจุลินทรีย์ในอาหารด้วย ในกรณีของการขนส่งนั้น มาตรฐานอาหารฮาลาลอาเซียนได้ กำหนดให้ทำการแยกผลิตภัณฑ์ฮาลาลออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลอย่างเด็ดขาดและชัดเจน

๗. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค

มีการแสดงข้อมูลที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดความแน่ใจว่า

- มีข้อมูลที่เพียงพอและเข้าใจง่ายแก่บุคลากรถัดไป ในวงจรการผลิตอาหารที่จะทำให้สามารถปฏิบัติงาน เก็บรักษาแปรรูป จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องเหมาะสม
- สามารถบ่งชี้และเรียกคืนรุ่นหรือชุดของผลิตภัณฑ์ได้ง่าย (กรณีที่เป็น)
- ผู้บริโภคมีความรู้เกี่ยวกับสัญลักษณ์อาหารที่เพียงพอที่จะเข้าใจถึงความสำคัญของข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่แสดงบนฉลากอาหาร
- ผู้บริโภคทราบข้อมูลที่ถูกต้อง เนื่องจากผู้บริโภคบางรายแพ้สารบางชนิดหรือต้องการหลีกเลี่ยงสารอาหารบางชนิด ในกรณีของอาหารฮาลาลนั้น ผู้บริโภคต้องการเลี่ยงผลิตภัณฑ์ปนเปื้อนสิ่งฮาลาล การแสดงเครื่องหมายฮาลาลจะต้องมีขนาดที่ผู้บริโภคสังเกตเห็นได้ชัดเจน
- ผู้บริโภคทราบวิธีการที่ถูกต้องเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และเติบโดหรือยูดของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่มาจากอาหารโดยการเก็บรักษา จัดเตรียม และการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ผิดวิธี
- มีการแยกข้อมูลสำหรับโรงงานอุตสาหกรรม หรือผู้ขายชัดเจน โดยแยกจากข้อมูลสำหรับผู้บริโภคที่มีระบุเพียงฉลาก ในกรณีของอาหารฮาลาล โรงงานอุตสาหกรรมอาจได้รับการร้องขอจากองค์กรศาสนาหรือผู้บริโภคให้ทำการเปิดเผยข้อมูลสำคัญบางประการ เป็นต้นว่า แหล่งที่มาของวัตถุดิบบางชนิดที่เป็นข้อสงสัยทางโรงงาน หรือผู้ประกอบการควรพร้อมที่จะให้ความร่วมมืออันจะเป็นการสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค ดังนั้นการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภคต้องครอบคลุมถึง

๑. การกำหนดรุ่นผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถเรียกคืนสินค้ากลับได้อย่างเหมาะสม กรณีจำเป็นและช่วยให้การหมุนเวียนสต็อกสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๒. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ควรเป็นข้อมูลที่เพียงพอที่จะทำให้ผู้ที่รับช่วงถัดไปในห่วงโซ่อาหารสามารถจัดการกับผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

๓. การระบุฉลากควรมีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจนและเพียงพอ เพื่อให้คนถัดไปในห่วงโซ่อาหารใช้ผลิตภัณฑ์อย่างปลอดภัยเหมาะสม โดยเฉพาะอาหารฮาลาล ควรมีการระบุให้ชัดเจนในเรื่องส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้นๆ และตราฮาลาลหรือสัญลักษณ์ ที่ทำให้ผู้บริโภคชาวมุสลิมเกิดความมั่นใจในการบริโภคอาหารนั้นๆ

๔. การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ควรมีโปรแกรมให้ความรู้ด้านสัญลักษณ์อาหาร และความสำคัญของข้อมูลของผลิตภัณฑ์นั้นๆ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นได้อย่างเหมาะสม

๘. การฝึกอบรม

ครอบคลุมการดำเนินการให้มีการฝึกอบรมผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารที่สัมผัสอาหารโดยตรงหรือทางอ้อม ทุกคนควรได้รับการฝึกอบรม แนะนำในเรื่องสัญลักษณ์อาหาร การปฏิบัติและการจัดการที่ถูกต้อง ทั้งให้มีความเข้าใจในวิถีชีวิตของมุสลิม ความสำคัญของอาหารฮาลาลต่อมุสลิม ความหมายของฮาลาลตามบทบัญญัติ เพื่อให้สามารถผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องและปลอดภัย ทั้งนี้พนักงานทุกคนต้องทราบและเข้าใจบทบาทของตนเองและรับผิดชอบในการป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน หรือเสื่อมเสียจากอันตรายและสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ผู้ปฏิบัติกับอาหารควรมีความรู้และความชำนาญที่จำเป็น เพื่อให้

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization)
โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒
ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

สามารถปฏิบัติต่ออาหารได้ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามบทบัญญัติทางศาสนาและเพื่อให้การปฏิบัติงาน
เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ทางโรงงานควรมีบุคลากรมุสลิมบางคนที่กำหนดตัวให้เป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านการ
ผลิตอาหารฮาลาล เพื่อให้การแก้ปัญหาบางประการสำเร็จลุล่วงไปได้

เพื่อให้บรรลุถึงขอบเขตการดำเนินงานดังกล่าวข้างต้น บริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด ขอเสนอแนวคิด รูปแบบ การดำเนินโครงการหรือกิจกรรม เพื่อดำเนินงานต่างๆ ให้สำเร็จลุล่วง ดังนี้

ความคาดหวังของทีมผู้เชี่ยวชาญต่อสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ (ผลผลิตที่เป็นรูปธรรมที่คาดหวังของทีมผู้เชี่ยวชาญ)

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาได้รับการตรวจประเมินระยะที่ ๑ (Stage๑ Assessment) และระยะที่ ๒ (Stage๒ Assessment) (Certified Body) และได้มีการยื่นขอรับรองมาตรฐานจากหน่วยรับรอง (Certification Body) ในระบบมาตรฐานสากลที่ดำเนินการในระยะเวลาโครงการ หรือ สถานประกอบการได้รับการรับรองระบบ ให้แนบสำเนาใบรับรองระบบ (Certificate) ไม่น้อยกว่า ๓ กิจการ (ตามผลที่คาดว่าจะได้รับจากข้อกำหนดคือ สถานประกอบการพร้อมยื่นขอรับการรับรองระบบ ให้แนบสำเนาเอกสารยื่นขอรับการรับรองระบบ หรือ สถานประกอบการได้รับการรับรองระบบ ให้แนบสำเนาใบรับรองระบบ (Certificate) ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐)

ขอบเขตของงานและวิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อยกระดับสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization) โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมมีแนวทางการดำเนินงานดังนี้

ตามรายละเอียดการจัดจ้างข้อ ๑๒ บริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด ขอเสนอวิธีการดำเนินงานเพื่อพัฒนาและยกระดับการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปให้ได้มาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับของตลาด และเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ รายได้ หรือผลิตภาพของสถานประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป โดยมีระบบมาตรฐานสากลที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย อาทิเช่น ระบบมาตรฐาน GMP , GHP , ASEAN GMP Cosmetic , GM{ PICs HACCP , Halal , BRC , FSSC๒๒๐๐๐ , ISO๙๐๐๑ , ISO๑๔๐๐๑ , ISO๒๒๐๐๐ , ISO๒๒๗๑๖ , ISO๔๕๐๐๑ เป็นต้น ดังนี้

วิธีการดำเนินงาน

บริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด จัดทำแผนการดำเนินการกิจกรรม ในระยะเวลา ๔ เดือน ซึ่งครอบคลุมการทำงานทั้งหมดตามขอบเขตงานจ้างตาม (TOR) ซึ่งบริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด มีความประสบการณ์และมีความพร้อมในการบริหารกิจกรรมในด้านต่างๆเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ ดังนี้

- มีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางที่มีประสบการณ์และความเหมาะสมในการให้คำปรึกษาแนะนำการยกระดับมาตรฐานสากล จำนวน ๓ คน
- มีผู้จัดการโครงการ จำนวน ๑ คน เพื่อควบคุม ดูแล ประสานงาน แก่ทีมที่ปรึกษา เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินโครงการ และให้แผนงานไปในทิศทางเดียวกันจัดทำแผนการทำงานของโครงการทั้งหมดตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสิ้นสุดในสัญญาจ้างที่ปรึกษา
- มีการจัดผู้ประสานงานจำนวน ๑ คน เพื่อเป็นทีมประสานงานโครงการ เพื่อควบคุม ดูแล ประสานงาน เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ทีมที่ปรึกษาแต่ละคน ในการจัดตารางเวลาเข้าเยี่ยมชมโรงงานและนัดหมายต่างๆ, ประสานงานการจัดทำรายงานต่างๆ ของทีมผู้เชี่ยวชาญ/นักวิจัย , ประสานงานเรื่องการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในระดับหนึ่ง สามารถทำงานที่ค้างอยู่ให้ดำเนินต่อไปได้ และประสานงานกับทีมที่ปรึกษากับสถานประกอบการในการติดต่อการเข้าให้คำปรึกษา และส่งกำหนดการ FAX เพื่อยืนยัน , ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ของศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ผู้ประกอบการ และ บริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด
- มีรูปแบบการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก แบบ Coaching โดยผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ มีการสื่อสารที่เข้าใจง่าย และมีเอกสารและแบบฟอร์มต่างๆให้กับสถานประกอบการ
- มีการจัดเตรียมรายชื่อสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมายของกิจกรรมไว้ล่วงหน้า

รายละเอียดของแผนการดำเนินงานภาพรวม (Action Plan) ของกิจกรรม โดยระบุรายละเอียดวัตถุประสงค์ ขอบเขตการดำเนินงาน ขั้นตอนการดำเนินงาน และแผนการดำเนินการ (Gantt Chart) เพื่อแสดงแผนการทำงานในแต่ละกิจกรรม พร้อมผลที่คาดว่าจะได้รับในแต่ละขั้นตอน ตัวชี้วัดผลผลิตและผลลัพธ์ของกิจกรรมอยู่ในรายละเอียดด้านล่าง

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization)
 โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒
 ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

แผนงานและแนวทางในการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอน

ที่ปรึกษาจัดทำแผนงานและแนวทางในการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอน กระบวนการดำเนินงานต่างๆ ตลอดระยะเวลาดำเนินงาน (Gantt Chart) และกำหนดบุคลากรประกอบด้วยบุคลากรผู้รับผิดชอบโครงการ บุคลากรที่ปรึกษา และบุคลากรสนับสนุน

แผนงานตลอดระยะเวลาดำเนินงาน (Gantt Chart)

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization) โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ มีแนวทางการดำเนินงานดังนี้	ปีงบประมาณ ๒๕๖๖				บุคลากรรับผิดชอบโครงการ และทีมผู้เชี่ยวชาญ
	ก.ค.	ก.ย.	ธ.ค.	ก.พ.	
๑๒.๑ ดำเนินการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง โดยผู้เชี่ยวชาญต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการคำปรึกษาเชิงลึกด้านการพัฒนาระบบมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ณ สถานประกอบการ หรือสถานที่ที่เหมาะสม ด้วยขั้นตอนและวิธีการที่เหมาะสม ที่ทำให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ของกิจกรรมไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม กิจกรรมละ ๓ ครั้ง ครั้งละไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมงต่อกิจกรรม (รวมระยะเวลาทั้งสิ้น ไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง)					บุคลากรรับผิดชอบโครงการ และทีมผู้เชี่ยวชาญ
๑๒.๒ ดำเนินการจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนิน (รายกิจการ) ประกอบด้วยผลการวินิจฉัยกิจการ ผลการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบมาตรฐานที่ผู้ประกอบการจะขอการรับรอง					บุคลากรรับผิดชอบโครงการ และทีมผู้เชี่ยวชาญ
ส่งงานงวดที่ ๑ กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๖๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๑๒.๑ - ๑๒.๒ แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับรายงานผลการดำเนินงานในรูปแบบเอกสารและไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสม จำนวน ๓ ชุด ภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ					บุคลากรสนับสนุน

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization)
 โครงการ ๓.๒-๑ การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ระยะที่ ๒
 ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว				
๑๒.๓ จัดทำบทความแสดงผลสำเร็จในการพัฒนาผู้ประกอบการทั้งหมดในลักษณะ Success Case พร้อมภาพประกอบ ความยาวไม่น้อยกว่า ๑ หน้า A๔ ต่อกิจการ ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์				บุคลากรรับผิดชอบโครงการ และบุคลากรสนับสนุน
๑๒.๔ จัดทำคลิปวิดีโอเผยแพร่องค์ความรู้และผลสำเร็จของการดำเนินงานกิจกรรมฯ ๑ ชุด				บุคลากรสนับสนุน
๑๒.๕ ดำเนินการประสานงานและจัดเก็บแบบฟอร์มต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสถานประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม พร้อมทั้งสรุปผลตามที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกำหนด				ทีมผู้เชี่ยวชาญ และบุคลากรสนับสนุน
๑๒.๖ จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน (Final Report) ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ โดยมีรายละเอียดประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร ผลผลิต/ผลลัพธ์การดำเนินงาน (Output/Outcome) หรือคาดการณ์ผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้น ความคุ้มค่าในเชิงเศรษฐกิจ ปัญหา/อุปสรรค ผลกระทบที่เกิดขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม พร้อมทั้งพร้อมทั้งข้อเสนอแนะการปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานในอนาคตต่อไป				บุคลากรสนับสนุน
ส่งผลงานที่ ๒ กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ ๔๐ ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงานข้อ ๑๒.๓ - ๑๒.๖ แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับรายงานฉบับสมบูรณ์และบทสรุปผู้บริหาร ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของขอบเขตงานทั้งหมด ในรูปแบบเอกสาร หลักฐานอื่น ๆ และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสม จำนวน ๓ ชุด ภายใน ๑๒๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว				บุคลากรสนับสนุน

Handwritten signature

เอกสารข้อเสนอด้านราคา

กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อบูรณาการสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro
Standardization) ภายใต้โครงการ 3.2-1 การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ระยะที่ 2

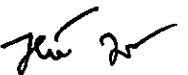
สำหรับ

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 6 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
เสนอโดย

บริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด

18/155 ถ.ราชปรารภ แขวง ถ. พญาไท เขต ราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 087-5905925 โทรสาร 02-306-1055



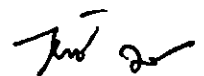
การเบิกจ่ายค่าจ้างที่ปรึกษา

กำหนดส่งมอบงานและการจ่ายเงินค่าจ้างจำนวน 2 งวด โดยกำหนดจ่ายเงินดังนี้

15.1 งวดงานที่ 1 กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ 60 ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงาน ข้อ 12.1 – 12.2 แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ได้รับรายงานผลการดำเนินงานในรูปแบบเอกสารและไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

ที่เหมาะสม จำนวน 3 ชุด ภายใน 60 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว

15.2 งวดงานที่ 2 กำหนดการจ่ายค่าจ้างร้อยละ 40 ของวงเงินค่าจ้างทั้งหมด เมื่อผู้รับจ้างดำเนินการตามขอบเขตการดำเนินงาน ข้อ 12.3 – 12.6 แล้วเสร็จ และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้รับรายงานฉบับสมบูรณ์และบทสรุปผู้บริหาร ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของขอบเขตงานทั้งหมด ในรูปแบบเอกสาร หลักฐานอื่น ๆ และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ใส่อุปกรณ์บันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสม จำนวน 3 ชุด ภายใน 120 วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้าง และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาตรวจรับแล้ว



รายละเอียดด้านราคา

เสนอต่อ : ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 6 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

โครงการ : กิจกรรมการยกระดับมาตรฐานเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อบูรณาการสู่มาตรฐานระดับสากล (DIPROM Agro Standardization) ภายใต้โครงการ 3.2-1 การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ระยะที่ 2

รายละเอียดเสนอราคา

ลำดับ	รายการ	อัตราคำนวณ	จำนวนเงิน (บาท)
1.	<u>การให้คำแนะนำเชิงลึก (จำนวน 5 กิจกรรมๆ ละ 3 ครั้ง)</u>		<u>181,400</u>
	- ค่าใช้จ่ายดำเนินการให้คำแนะนำเชิงลึกแก่สถานประกอบการ		161,400
	- จัดทำสื่อวีดิโอเผยแพร่องค์ความรู้และผลสำเร็จการดำเนินกิจกรรม		20,000
2.	<u>การจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน</u>		<u>6,100</u>
	- ค่าใช้จ่ายการจัดทำสรุปผลรายงานแต่ละงวดงานตามที่ขอบเขตงานกำหนด จำนวน 2 งวดๆละ 3 เล่ม พร้อมอุปกรณ์บันทึกไฟล์แต่ละงวดงาน (Flash Drive) จำนวน 2 งวดๆละ 2 อัน		
	- ค่าใช้จ่ายการจัดทำสรุปผลรายงาน (Final Report) จำนวน 2 เล่ม พร้อมอุปกรณ์บันทึกไฟล์ (Flash Drive) จำนวน 2 อัน		
รวมทั้งสิ้น			187,500

ลงชื่อ

(นายชูกษ อุ้นจิตต)

กรรมการบริษัท อี เอส โกลบอล จำกัด และผู้เสนอราคา



Handwritten signature