

### แบบสัมภาษณ์โรงงานอุตสาหกรรมผู้ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว

แบบสัมภาษณ์นี้เกี่ยวข้องกับข้อมูลด้านการจัดการโลจิสติกส์ หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) และด้านการตลาด ของสถานประกอบการที่ทำธุรกิจผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสด ซึ่งประกอบด้วย 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1: ข้อมูลเบื้องต้น

ส่วนที่ 2: ข้อมูลด้านโลจิสติกส์

ส่วนที่ 3: ข้อมูลหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP)

ส่วนที่ 3: ข้อมูลด้านการตลาด

พนักงานสัมภาษณ์.....วัน/เดือน/ปี .....

#### ส่วนที่ 1: ข้อมูลเบื้องต้น

##### 1.1 ข้อมูลเบื้องต้นของสถานประกอบการ

1.1.1 ชื่อสถานประกอบการ.....

1.1.2 ที่อยู่.....

1.1.3 โทรศัพท์.....โทรสาร.....

Website.....

1.1.4 จำนวนพนักงาน .....คน

1.1.5 ระยะเวลาในการประกอบธุรกิจ.....ปี

1.1.6 ช่วงเวลาในการทำธุรกิจ

ตลอดปี  บางฤดูกาล ตั้งแต่เดือน .....ถึงเดือน .....

อื่นๆ.....

1.1.7 เวลาทำงานใน 1 วัน

1 กะ ตั้งแต่เวลา.....ถึง.....

2 กะ กะที่1 ตั้งแต่เวลา.....ถึง.....

กะที่2 ตั้งแต่เวลา.....ถึง.....

3 กะ กะที่1 ตั้งแต่เวลา.....ถึง.....

กะที่2 ตั้งแต่เวลา.....ถึง.....

กะที่3 ตั้งแต่เวลา.....ถึง.....

อื่นๆ.....

1.1.8 ประเภทสินค้าหลัก

ก๋วยเตี๋ยวเส้นสด กำลังการผลิต ..... ตัน/วัน คิดเป็นร้อยละ .....

ก๋วยเตี๋ยวเส้นแห้ง กำลังการผลิต ..... ตัน/วัน คิดเป็นร้อยละ .....

อื่นๆ..... กำลังการผลิต ..... ตัน/วัน คิดเป็นร้อยละ .....

อื่นๆ..... กำลังการผลิต ..... ตัน/วัน คิดเป็นร้อยละ .....

##### 1.2 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

1.2.1 ชื่อ.....

1.2.2 ตำแหน่ง.....แผนก/ฝ่าย.....

1.2.3 โทรศัพท์.....โทรสาร..... Email: .....



2.6 ปริมาณและช่วงเวลากำหนดเก็บวัตถุดิบ

- ส่วนที่จัดเก็บ 1 เป็นเวลา.....วัน คิดเป็น ..... %
- ส่วนที่จัดเก็บ 2 เป็นเวลา.....วัน คิดเป็น ..... %
- ส่วนที่ใช้ทันที ..... คิดเป็น ..... %
- อื่น ๆ (ระบุ).....

2.7 วิธีการจัดเก็บ (ถ้ามี โปรดระบุ)

.....  
 .....

2.8 ปัญหาของวัตถุดิบที่เกิดขึ้น

คุณภาพ.....  
ปริมาณ.....  
สถานที่จัดเก็บ.....  
ระยะเวลา.....  
ราคา.....  
แหล่งวัตถุดิบ.....  
อื่นๆ.....

2.9 กระบวนการผลิต (process chart) (เขียน flow)

2.10 สารกันบูดที่ใช้

- ชื่อ..... ปริมาณ.....กรัม วิธีการใส่ .....
- ชื่อ..... ปริมาณ.....กรัม วิธีการใส่ .....
- ชื่อ..... ปริมาณ.....กรัม วิธีการใส่ .....
- ชื่อ..... ปริมาณ.....กรัม วิธีการใส่ .....

**ส่วนที่ 3: ข้อมูลหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP)**

เพื่อสำรวจสถานที่ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวด้านสุขลักษณะทั่วไปของสถานประกอบการ ตามข้อกำหนด GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลำดับที่	รายละเอียด	ดีมาก 5	ดี 4	ปานกลาง 3	ควรจะ ปรับปรุง 2	ต้อง ปรับปรุง 1
<b>3.1</b>	<b>สถานที่ตั้งและอาคารผลิต</b>					
3.1.1	สถานที่ตั้ง					
3.1.1.1	ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
3.1.1.2	ไม่มีการสะสมขยะหรือสิ่งปฏิกูล					
3.1.1.3	ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
3.1.1.4	ไม่มีวัตถุอันตราย					
3.1.1.5	ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานที่เลี้ยงสัตว์					
3.1.1.6	ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
3.1.1.7	มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
3.1.2	อาคารผลิต					
3.1.2.1	มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน					
3.1.2.2	มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
3.1.2.3	มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
3.1.2.4	แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน					
3.1.2.5	พื้นคอนกรีต เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
3.1.2.6	ผนังคอนกรีต เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
3.1.2.7	เพดานคอนกรีต เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
3.1.2.8	มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
3.1.2.9	มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
3.1.2.10	อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง					
3.1.2.11	ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
<b>3.2</b>	<b>เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต</b>					
3.2.1	การออกแบบ					
3.2.1.1	ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
3.2.1.2	รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์					
3.2.1.3	ง่ายแก่การทำทำความสะอาด					
3.2.2	การติดตั้ง					
3.2.2.1	ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงานการผลิต					

ลำดับที่	รายละเอียด	ดีมาก 5	ดี 4	ปานกลาง 3	ควรจะ ปรับปรุง 2	ต้อง ปรับปรุง 1
3.2.2.2	อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
3.2.3	พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตาม ความเหมาะสม					
3.2.4	จำนวนเพียงพอ					
<b>3.3</b>	<b>การควบคุมกระบวนการผลิต</b>					
3.3.1	วัตถุประสงค์ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
3.3.1.1	มีการคัดเลือก					
3.3.1.2	มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
3.3.1.3	มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
3.3.2	ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสมและภาชนะบรรจุในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
3.3.3	น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
3.3.3.1	มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวง สาธารณสุข					
3.3.3.2	มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูก สุขลักษณะ					
3.3.4	ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
3.3.4.1	มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวง สาธารณสุข					
3.3.4.2	มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูก สุขลักษณะ					
3.3.5	น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
3.3.5.1	มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวง สาธารณสุข					
3.3.5.2	มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูก สุขลักษณะ					
3.3.6	มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
3.3.7	ผลิตภัณฑ์					
3.3.7.1	มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึก ไว้อย่างน้อย 2 ปี					
3.3.7.2	มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
3.3.7.3	มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
3.3.7.4	มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
3.3.8	มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันและเก็บบันทึก ไว้อย่างน้อย 2 ปี					
<b>3.4</b>	<b>การสุขาภิบาล</b>					

ลำดับที่	รายละเอียด	ดีมาก 5	ดี 4	ปานกลาง 3	ควรจะ ปรับปรุง 2	ต้อง ปรับปรุง 1
3.4.1	น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
3.4.2	มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
3.4.3	มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
3.4.4	มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
3.4.5	ห้องล้างและอ่างล้างมือหน้าห้องล้าง					
3.4.5.1	ห้องล้างแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
3.4.5.2	ห้องล้างอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
3.4.5.3	ห้องล้างมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
3.4.5.4	มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
3.4.5.5	อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
3.4.5.6	อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
3.4.6	อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
3.4.6.1	มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
3.4.6.2	อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
3.4.6.3	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
3.4.6.4	อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
3.4.7	มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต					
<b>3.5</b>	<b>การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>					
3.5.1	อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
3.5.2	มีการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตก่อนและหลังปฏิบัติงาน					
3.5.3	มีการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหารอย่างสม่ำเสมอ					
3.5.4	มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่น ละอองและอื่นๆ					
3.5.5	การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี					
3.5.6	มีการดูแลบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตให้อยู่ในสภาพใช้งานได้โดยมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
3.5.7	มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะและต้องมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					

ลำดับที่	รายละเอียด	ดีมาก 5	ดี 4	ปานกลาง 3	ควรจะ ปรับปรุง 2	ต้อง ปรับปรุง 1
<b>3.6</b>	<b>บุคลากร</b>					
3.6.1	คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตาม พรบ.อาหาร					
3.6.2	คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร					
3.6.2.1	แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
3.6.2.2	มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
3.6.2.3	ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
3.6.2.4	มือและเล็บต้องสะอาด					
3.6.2.5	ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
3.6.2.6	สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
3.6.2.7	มีการสวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
3.6.3	มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม					
3.6.4	มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					

#### ส่วนที่ 4: ข้อมูลด้านการตลาด

##### 4.1 บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว

- ถุงพลาสติกใส คิดเป็นร้อยละ.....
- ถุงเก็บรักษาความชื้น/ถุงสุญญากาศ คิดเป็นร้อยละ.....
- (ระบุ)..... คิดเป็นร้อยละ.....

##### 4.2 สถานที่จัดเก็บสินค้า

- ห้องควบคุมอุณหภูมิ
- ห้องเก็บสินค้าธรรมดา
- อื่น ๆ (ระบุ).....

##### 4.3 ระยะเวลาการเก็บรักษาสินค้าก่อนจำหน่าย

- จัดเก็บ 1 เป็นเวลา.....วัน คิดเป็น .....% ลูกค้า ได้แก่ .....
- จัดเก็บ 2 เป็นเวลา.....วัน คิดเป็น .....% ลูกค้า ได้แก่ .....
- ขายทันที คิดเป็น .....% ลูกค้า ได้แก่ .....
- อื่น ๆ (ระบุ).....





