

แบบบันทึกรายงานการตรวจประเมินการรับรองแหล่งผลิต
GAP การทำนาเกลือทะเล (มกษ. 9055 – 2562)

ใบคำขอเลขที่.....

หน่วยตรวจสอบรับรอง กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร

กอง/ศูนย์/สำนัก.....

ชื่อเจ้าของแปลงนา.....เลขทะเบียนเกษตรกร.....(13หลัก)

ที่อยู่.....บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....อำเภอ.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....e-mail.....

ที่ตั้งแปลงนา.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัดที่กีดแปลง.....

เลขทะเบียนแปลงนา.....พื้นที่รวมของแปลงนา.....

วันที่ตรวจแปลง.....ระยะเวลาตรวจแปลง.....

ประเภทการตรวจประเมิน ตรวจประเมินเพื่อการรับรอง ตรวจติดตามผล ตรวจต่ออายุการรับรอง

1.บันทึกการตรวจประเมินตามข้อกำหนด

“C” หมายถึง สอดคล้อง “NC” หมายถึง ไม่สอดคล้อง

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
1. สถานที่ทำนาเกลือทะเล			
1.1 ควบคุมเกลือทะเลเพื่อสะดวกต่อการนำน้ำทะเลเข้าสู่แปลงนาสำหรับใช้ผลิตเกลือ (3.1.1) (ข้อกำหนดตรง)			1. การนำน้ำทะเลเข้าสู่แปลงนา <input type="checkbox"/> สะดวก <input type="checkbox"/> ไม่สะดวก 2. ผลการตรวจ
1.2 พื้นที่แปลงนามีลักษณะเป็นพื้นราบ จัดแบ่งพื้นที่เป็นกระถางที่สามารถเก็บกักน้ำได้ และถ่ายเทน้ำระหว่างกระถางน้ำได้ (3.1.2) (ข้อกำหนดตรง)			1. ลักษณะพื้นที่แปลงนา 2. กระถางนา <input type="checkbox"/> สามารถกักเก็บน้ำและถ่ายเทน้ำระหว่างกระถางน้ำได้ <input type="checkbox"/> ไม่สามารถกักเก็บน้ำและถ่ายเทน้ำระหว่างกระถางนา

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
			3. ผลการตรวจ
1.3 ต้องไม่ทำนาเกลือทะเลในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน เช่น มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำทะเลหรือผลิตผลเกลือทะเลธรรมชาติ (3.1.3) (ข้อกำหนดหลัก)			1. บริเวณที่ทำนาเกลือมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยและคุณภาพของเกลือ <input type="checkbox"/> ไม่มีความเสี่ยงใดๆ <input type="checkbox"/> มีความเสี่ยง ระบุ <input type="checkbox"/> ไม่มีมาตรการการปนเปื้อน <input type="checkbox"/> มีมาตรการ/วิธีการจัดการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อน ระบุ..... 2. ผลการตรวจ
2. การพักน้ำทะเล			
2.1 ควรนำน้ำทะเลในช่วงที่มีคุณภาพดีเข้ามาพักหรือกักเก็บไว้ในวังซังน้ำ เพื่อช่วยให้มีการตกตะกอนของสิ่งเจือปนในน้ำทะเล และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการทำนาเกลือทะเล (3.2.1) (ข้อกำหนดรอง)			1. คุณภาพน้ำทะเลที่กักเก็บ <input type="checkbox"/> ดี <input type="checkbox"/> ไม่ดี ระบุ..... 2. ปริมาณน้ำทะเล <input type="checkbox"/> เพียงพอ <input type="checkbox"/> ไม่เพียงพอ ระบุ..... 3. ผลการตรวจ
3. การปฏิบัติในกระบวนการผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ			
3.1 ควรมีมาตรการดำเนินการเพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนและสิ่งปนเปื้อนอื่น โดยเฉพาะขยะที่มาจากภายนอก (3.3.1) (ข้อกำหนดรอง)			1. มีการป้องกันสิ่งปนเปื้อนและสิ่งปนเปื้อนอื่นที่มาจากภายนอก <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุ..... 2. ผลการตรวจ
3.2 ควรมีการเก็บเศษตะกอนแห้งที่ทับถมอยู่กับพื้นกระถางนา (ซีแดด) ออกก่อนเริ่มฤดูการผลิต และระหว่างการผลิต หากมีซีแดดเกิดขึ้นในนารองเชื้อ			1. การเก็บเศษตะกอนแห้ง/ซีแดด

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
ควรเก็บออกตามความเหมาะสม (3.3.2) (ข้อกำหนดรอง)			2. ผลการตรวจ
3.3 ควรมีการจัดการกับผลิตผลพลอยได้นอกเหนือจากเกลือทะเลธรรมชาติ เช่น น้ำเค็ม ตีเกลือ ชี้แดด อย่างเหมาะสม ไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (3.3.3) (ข้อกำหนดรอง)			1. มีการจัดการกับผลิตผลพลอยได้นอกเหนือจากเกลือทะเลธรรมชาติ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุวิธีการจัดการ 2. วิธีการจัดการผลิตผลพลอยได้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุ 3. ผลการตรวจ
3.4 ควรมีวิธีการแยกเกลือจืดซึ่งมีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นแคลเซียมซัลเฟต ออกจากนาตาก ตามความเหมาะสม เช่น การชูด/ร่อนเกลือจืดออกจากดิน เพื่อให้สามารถผลิตเกลือทะเลธรรมชาติที่มีคุณภาพ (3.3.4) (ข้อกำหนดรอง)			1. การแยกเกลือจืดออกจากนาตาก ระบุวิธีการจัดการ 2. ผลการตรวจ
3.5 ควรมีการบำรุงรักษาแปลงนาเกลือ เช่น ร่องน้ำ ร่องระบายน้ำภายในกระถางนา (ขานา) คันดินรอบกระถางนา ให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน (3.3.5) (ข้อกำหนดรอง)			1. มีการบำรุงรักษาแปลงนาเกลือ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด..... 2. ผลการตรวจ
3.6 มีวิธีการจัดการและกำจัดขยะมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ 3.3.6 (ข้อกำหนดหลัก)			1. มีวิธีการจัดการและกำจัดขยะมูลฝอย <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด..... 2. ผลการตรวจ

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
3.7 การเก็บเกี่ยวเกลือทะเล (การรื้อเกลือ) ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่มีผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ (3.3.7) (ข้อกำหนดหลัก)			1. มีการเก็บเกี่ยวเกลือทะเลที่ถูกสุขลักษณะ <input type="checkbox"/> ถูกสุขลักษณะ <input type="checkbox"/> ไม่ถูกสุขลักษณะ ระบุ..... 2. ผลการตรวจ
4. การปฏิบัติต่อผลิตผลเกลือทะเลธรรมชาติและการเก็บรักษา			
4.1 มีการจัดการสถานที่และวิธีการขนย้าย พัก และ/หรือเก็บรักษาเกลือทะเลธรรมชาติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากอันตราย และสิ่งแปลกปลอม ที่มีผลต่อความปลอดภัย และคุณภาพของเกลือทะเลธรรมชาติ (3.4.1) (ข้อกำหนดหลัก)			1. การจัดการสถานที่ <input type="checkbox"/> ถูกสุขลักษณะ <input type="checkbox"/> ไม่ถูกสุขลักษณะ ระบุ..... 2. การขนย้าย และวิธีพัก <input type="checkbox"/> ถูกสุขลักษณะ <input type="checkbox"/> ไม่ถูกสุขลักษณะ ระบุ..... 3. การเก็บรักษาเกลือ <input type="checkbox"/> ถูกสุขลักษณะ <input type="checkbox"/> ไม่ถูกสุขลักษณะ ระบุ..... 4. ผลการตรวจ
4.2 มีการป้องกันผลิตผลเกลือทะเลธรรมชาติ ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกหรือสิ่งที่เป็นอันตรายอื่นๆ จากพื้นดินในบริเวณพักและ/หรือเก็บรักษา เช่น การรองพื้นด้วยเกลือ (3.4.2) (ข้อกำหนดหลัก)			1. มีการป้องกันผลิตผลเกลือจากสิ่งสกปรกและอันตรายอื่นๆ จากพื้นดินบริเวณที่พักและ/หรือเก็บรักษา <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด 2. ผลการตรวจ
5. เครื่องมือและอุปกรณ์			
5.1 ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องมือ รวมถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน (3.5.1) (ข้อกำหนดหลัก)			1. มีการตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องมือ รวมถึงเครื่องใช้ไฟฟ้า ก่อนปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุความถี่ในการตรวจสอบ

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
			2. ผลการตรวจ
5.2 ควรมีการอบรม/สอนงานผู้ปฏิบัติงานในการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกวิธี (3.5.2) (ข้อกำหนดตรง)			1. มีการอบรม/สอนงานให้แก่ผู้ปฏิบัติงานในการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมืออย่างถูกวิธี <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด 2. ผลการตรวจ
5.3 ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำงานเกือทะเล และขนย้ายเกือทะเลธรรมชาติ รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการบรรจุทุกครั้งหลังการใช้งาน และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ อย่างถูกสุขลักษณะ(3.5.3) (ข้อกำหนดตรง)			1. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำงานเกือทะเล <input type="checkbox"/> ไม่สะอาด/สกปรก <input type="checkbox"/> สะอาด ระบุความถี่และวิธีการทำความสะอาด 2. สถานที่จัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ <input type="checkbox"/> ไม่สะอาด รก ไม่เป็นสัดส่วน <input type="checkbox"/> สะอาด เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน 3. ผลการตรวจ
6. การจัดการการล้าง/ไม่/บัด (ถ้ามี) และการบรรจุ			
6.1 ควรทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ให้สะอาด (3.6.1) (ข้อกำหนดตรง)			1. ภาชนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการล้าง/ไม่/บัด และการบรรจุ <input type="checkbox"/> ไม่สะอาด/สกปรก <input type="checkbox"/> สะอาด ระบุความถี่และวิธีการทำความสะอาด 2. ผลการตรวจ

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
<p>6.2 ควรจัดให้มีระบบป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม เช่น แก้ว หรือเศษโลหะจากเครื่องจักร สารเคมีที่ไม่พึงประสงค์ (3.6.2)</p> <p>(ข้อกำหนดรอง)</p>			<p>1. พบการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่พบ <input type="checkbox"/> พบ</p> <p>ระบุ.....</p> <p>2. มีระบบการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุวิธีการป้องกัน.....</p> <p>3. ผลการตรวจ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>6.3 ควรหลีกเลี่ยงการบรรจุในบริเวณที่มีฝุ่นละอองที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อน หรือมีมาตรการป้องกัน (3.6.3)</p> <p>(ข้อกำหนดรอง)</p>			<p>1. บริเวณที่ทำการบรรจุมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>2. มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุวิธีการป้องกัน.....</p> <p>3. ผลการตรวจ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>6.4 ควรมีการตรวจสอบและคัดเลือกเกลือทะเลก่อนล้าง/ไม่/บด (ถ้ามี) และการบรรจุ (3.6.4)</p> <p>(ข้อกำหนดรอง)</p>			<p>1. มีวิธีการตรวจสอบและคัดเลือกเกลือทะเลก่อนทำการล้าง/ไม่/บด และการบรรจุ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุ.....</p> <p>2. ผลการตรวจ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>6.5 ควรใช้ภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนของเกลือทะเลได้เพียงพอ (3.6.5)</p> <p>(ข้อกำหนดรอง)</p>			<p>1. ลักษณะของภาชนะที่บรรจุสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</p> <p><input type="checkbox"/> ได้เพียงพอ <input type="checkbox"/> ไม่ได้</p> <p>ระบุ.....</p> <p>2. ผลการตรวจ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>6.6 กรณีใช้ถุงซ้ำ ต้องไม่ใช่ถุงที่ผ่านการบรรจุปุ๋ยซีเมนต์ สารเคมี หรือสารอันตรายอื่นๆ (3.6.6)</p> <p>(ข้อกำหนดหลัก)</p>			<p>1. การใช้ถุงบรรจุ</p> <p><input type="checkbox"/> ใช้ถุงใหม่ทุกครั้ง <input type="checkbox"/> ใช้ถุงซ้ำ</p> <p><input type="checkbox"/> มี ระบุลักษณะ/ชนิดถุงที่นำมาใช้ซ้ำ</p> <p>.....</p>

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
			2. ถูที่ใช้ซ้ำ มีผลให้เกิดการปนเปื้อน/สารอันตราย <input type="checkbox"/> ไม่ส่งผลให้เกิดอันตราย <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุ 3. ผลการตรวจ
6.7 การบรรจุในถุงขนาดใหญ่/กระสอบ น้ำหนักบรรจุ ไม่ควรเกิน 50 kg (3.6.7) (ข้อกำหนดรอง)			1. การบรรจุ <input type="checkbox"/> ถุง น.น.ที่บรรจุ..... kg <input type="checkbox"/> กระสอบ น.น.ที่บรรจุ..... kg <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....น.น.ที่บรรจุ.....kg 2. ผลการตรวจ
7. การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ			
7.1 มีการป้องกันไม่ให้มีสัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่ ปฏิบัติงาน โดยเฉพาะบริเวณเก็บเกี่ยว บรรจุ และ เก็บรักษาผลผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ (3.7.1) (ข้อกำหนดหลัก)			1. มีสัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี..... 2. มีวิธีการป้องกันไม่ให้มีสัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุ วิธีป้องกัน 3. ผลการตรวจ
7.2 มีการป้องกัน ดูแลไม่ให้มีสัตว์พาหะนำเชื้อภายใน บริเวณที่เก็บรักษาผลผลิตเกลือทะเลธรรมชาติ รวมถึง บริเวณการล้าง/ไม่/บด (ถ้ามี) และการบรรจุ (3.7.2) (ข้อกำหนดหลัก)			1. พบร่องรอยสัตว์พาหะอยู่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี 2. มีวิธีการป้องกันสัตว์พาหะในพื้นที่ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุวิธีป้องกัน 3. ผลการตรวจ

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
8. สุขลักษณะส่วนบุคคล			
8.1 ห้ามไม่ให้บุคลากรที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่อาจส่งผ่านสู่อาหารได้ เช่น โรคบิด โรคอุจจาระร่วง โรคไทฟอยด์ โรคอหิวาตกโรค เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน (3.8.1) (ข้อกำหนดหลัก)			1. พบ/มีประวัติบุคคลากรที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุชื่อโรค..... 2. มีข้อปฏิบัติสำหรับบุคลากร/แรงงานที่ป่วยเป็นโรคติดต่อเข้าถึงสถานที่ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด 3. ผลการตรวจ
8.2 บุคลากรที่ปฏิบัติงานประจำ เช่น เจ้าของนา ผู้จัดการ (นายนา หรือคนเดินน้ำ) ควรมีความรู้/ได้รับการฝึกอบรม/ประชุม เรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติ (3.8.2) (ข้อกำหนดรอง)			1. บุคลากรที่ปฏิบัติงานประจำได้รับการฝึกอบรม/ประชุม เรื่อง อนามัย/ความปลอดภัย/สุขลักษณะที่ควรปฏิบัติ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด 2. ผลการตรวจ
8.3 ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา (3.8.3) (ข้อกำหนดหลัก)			1. ห้องสุขามีอ่างล้างมือพร้อมอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ/ป้าย <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุ..... 2. ผลการตรวจ
8.4 ควรสวมชุดสำหรับการปฏิบัติงานที่เหมาะสมและสะอาด ถ้าสวมถุงมือ ควรใช้ถุงมือที่สะอาด (3.8.4) (ข้อกำหนดรอง)			1. ชุดสวมใส่ปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> เหมาะสม <input type="checkbox"/> สะอาด <input type="checkbox"/> ไม่เหมาะสม <input type="checkbox"/> ไม่สะอาด ระบุ..... 2. ผลการตรวจ

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
8.5 ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างเท้าให้สะอาดก่อนปฏิบัติงาน ในการเก็บเกี่ยว หรือสวมรองเท้าที่สะอาดและเหมาะสม รวมทั้งปลอดภัยในการปฏิบัติงาน (3.8.5) (ข้อกำหนดหลัก)			1. มีบริเวณ/พื้นที่ สำหรับล้างมือ ล้างเท้าให้แก่ผู้ปฏิบัติงานก่อนเข้าปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี 2. มีการสวมใส่รองเท้าที่มีความสะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี 3. ผลการตรวจ
8.6 ผู้ปฏิบัติงานต้องหลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ทะเลธรรมชาติ เช่น การสูบบุหรี่ (3.8.6) (ข้อกำหนดหลัก)			1. พบผู้ปฏิบัติงานมีพฤติกรรมเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุ..... 2. มีระเบียบวิธีปฏิบัติสำหรับผู้ปฏิบัติงานเพื่อลดพฤติกรรมเสี่ยงที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี 3. ผลการตรวจ
8.7 ควรจัดทำสื่อ เช่น ป้ายประกาศ รูปภาพ หรือสัญลักษณ์ เพื่อแนะนำด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ที่ผู้ปฏิบัติงานเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามได้ง่าย (3.8.7) (ข้อกำหนดรอง)			1. มีสื่อที่เข้าใจง่ายในการแนะนำสุขลักษณะส่วนบุคคลแสดงให้เห็นชัดเจน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุสื่อ..... 2. ผลการตรวจ
9. ระบบเอกสารและบันทึกข้อมูล			
9.1 ควรบันทึกข้อมูลของกระบวนการผลิตเกลือทะเลดังต่อไปนี้ (3.9.1) (ข้อกำหนดรอง)			1. ข้อมูลที่สัปดาห์และข้อมูลประจำแปลงนา <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียดที่สัปดาห์เกลือ..... ข้อมูลประจำแปลงนาเกลือ..... 2. วัน เดือน ปี ที่นำน้ำทะเลเข้า เก็บเกี่ยว และบรรจุ <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุรายละเอียด วัน/เดือน/ปี ที่นำน้ำทะเลเข้า..... วัน/เดือน/ปี ที่เก็บเกี่ยว..... วัน/เดือน/ปี ที่บรรจุ.....

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
			<p>3. ปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้ในแต่ละกระถางนา <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุรายละเอียด</p> <p>ปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้</p> <p>(1)กิโลกรัม</p> <p>ปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้</p> <p>(2)กิโลกรัม</p> <p>ปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้</p> <p>(3)กิโลกรัม</p> <p>ปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้</p> <p>(4)กิโลกรัม</p> <p>รวมปริมาณเกลือทะเลธรรมชาติที่เก็บเกี่ยวได้ทั้งหมด</p> <p>.....กิโลกรัม</p> <p>4. ข้อมูลผู้รับซื้อหรือแหล่งที่นำผลิตผลไปจำหน่าย</p> <p>รวมถึงปริมาณที่จำหน่าย</p> <p>(ในกรณีมีการจำหน่ายผลิตผลเกลือทะเล)</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุรายละเอียดชื่อผู้รับซื้อ/จำหน่าย</p> <p>ที่อยู่.....</p> <p>ปริมาณที่จำหน่าย.....</p> <p>5. ข้อมูลการใช้พาหนะขนส่ง <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุรายละเอียดประเภทพาหนะที่ใช้ในการขนส่ง</p> <p>เลขทะเบียน.....</p> <p>6. ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติการฝึกอบรม/สอนงาน</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี</p> <p>ระบุรายละเอียด</p> <p>ชื่อเรื่องการฝึกอบรม/สอนงาน</p> <p>(1)</p> <p>ช่วงเวลาการจัดฝึกอบรม/สอนงาน.....</p> <p>ชื่อเรื่องการฝึกอบรม/สอนงาน</p> <p>(2)</p> <p>ช่วงเวลาการจัดฝึกอบรม/สอนงาน.....</p> <p>ชื่อเรื่องการฝึกอบรม/สอนงาน</p> <p>(3).....</p> <p>ช่วงเวลาการจัดฝึกอบรม/สอนงาน.....</p>

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		รายละเอียดการตรวจ
	C	NC	
			7. ผลการตรวจ
9.2 เก็บรักษาบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและเอกสารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานไว้อย่างน้อย 3 ปี ของการผลิตติดต่อกัน หรือตามข้อกำหนดของผู้ซื้อ หรือประเทศคู่ค้า เพื่อให้สามารถตามสอบและเรียกคืนสินค้าเมื่อเกิดปัญหาได้ (3.9.2) (ข้อกำหนดรอง)			1. มีการเก็บรักษาบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและเอกสารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> มี ระบุชื่อเอกสารและระยะเวลาการเก็บรักษา ชื่อ.....ระยะเวลาการเก็บรักษา.....ปี ชื่อ.....ระยะเวลาการเก็บรักษา.....ปี ชื่อ.....ระยะเวลาการเก็บรักษา.....ปี ชื่อ.....ระยะเวลาการเก็บรักษา.....ปี 2. ผลการตรวจ

2. สรุปผลการตรวจประเมินการทำงานที่เหลือ

ข้อกำหนดหลัก ทั้งหมด 13 ข้อ สอดคล้อง.....ข้อ ไม่สอดคล้อง.....ข้อ
ข้อกำหนดรอง ทั้งหมด 21 ข้อ สอดคล้อง.....ข้อ คิดเป็น.....%
หมายเหตุ ข้อกำหนดหลักต้องสอดคล้องทุกข้อ คิดเป็น 100%
ข้อกำหนดรองต้องสอดคล้องอย่างน้อย 13 ข้อ คิดเป็น 60%

3. การตรวจติดตามการใช้หรืออ้างถึงเครื่องหมายรับรอง เครื่องหมายรับรองระบบงาน และการติดตามตรวจสอบข้อร้องเรียน

3.1 การตรวจติดตามการใช้และอ้างถึงใบรับรอง เครื่องหมายรับรองระบบงาน กรณีการใช้/อ้างถึง ที่ไม่ถูกต้อง

1. การตรวจติดตาม ณ แปลงนา ไม่พบ พบ ระบุรายละเอียด

2. การตรวจติดตามภายนอกแปลงนา ไม่พบ พบ ระบุ (เช่น จากสื่อสิ่งพิมพ์ ตลาด เป็นต้น)

3.2 การติดตามตรวจสอบข้อร้องเรียน ไม่พบ/ไม่มีหลักฐานข้อร้องเรียน พบ/มีหลักฐานข้อร้องเรียน

ระบุรายละเอียดที่พบ

.....
.....
.....

4. สรุปผลการตรวจประเมิน/ข้อร้องเรียน/การใช้เครื่องหมาย

.....
.....
.....

5. สรุปผลรายการจัดการฟาร์มที่ต้องแก้ไข/ข้อร้องเรียน/การใช้เครื่องมือ :

.....

.....

.....

6. ในการตรวจประเมินมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9055 - 2562: การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเล

- 6.1 ในการตรวจผู้ให้ข้อมูลให้ความร่วมมือในการตรวจอย่างใกล้ชิด และเห็นว่าผลการตรวจประเมินเหมาะสมแล้ว
- 6.2 คณะผู้ตรวจประเมินปฏิบัติตามหลักวิชาการ และแนวปฏิบัติมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9055 - 2562 : การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทะเล
- 6.3 ในการตรวจประเมินครั้งนี้ เป็นเพียงการสุ่มตรวจประเมินจากหลักฐาน ณ วันที่เข้าตรวจประเมินเท่านั้น

ลงชื่อเจ้าของแปลง/ผู้แทน.....

วันที่...../...../25.....

ลงชื่อหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน.....

วันที่...../...../25.....

7. รายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน

1.....2.....

3.....4.....