

แบบบันทึกการตรวจประเมินการจัดการระบบการผลิต มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย	☐ ขอรับรองครั้งแรก ☐ ตรวจติดตาม ๑ ☐ ตรวจติดตาม ๒ ☐ ตรวจต่ออายุ
--	---

ชื่อ.....นามสกุล.....(เกษตรกรเจ้าของแปลงเป็นผู้ยื่นคำขอฯ/ผู้แทนฯ)

หมายเลขประจำตัวประชาชน — — —

ที่อยู่ บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ชื่อหมู่บ้าน.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

ชนิดพืชที่ขอรับรอง/ชื่อพันธุ์...../ขอการรับรอง จำนวนแปลง

แปลงที่ ๑ / ไร่-งาน-วา ส.ป.ก.ที่.....เลขที่...../พื้นที่ (๔-๐๑).....(ไร่-งาน-วา)/พื้นที่รับรอง.....(ไร่)

แปลงที่ ๒ / ไร่-งาน-วา ส.ป.ก.ที่.....เลขที่...../พื้นที่ (๔-๐๑).....(ไร่-งาน-วา)/พื้นที่รับรอง.....(ไร่)

แปลงที่ ๓ / ไร่-งาน-วา ส.ป.ก.ที่.....เลขที่...../พื้นที่ (๔-๐๑).....(ไร่-งาน-วา)/พื้นที่รับรอง.....(ไร่)

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี ที่ออกตรวจ	ข้อกำหนดที่ตรวจ	รายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน
๑	/...../.....	☐ ๑. แหล่งน้ำ ☐ ๒. พื้นที่ปลูก ☐ ๓. การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ☐ ๔. การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว ☐ ๕. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว ☐ ๖. การขนย้าย การเก็บรักษา และการรวบรวมผลิตผล ☐ ๗. การบันทึกและการตามสอบ	๑..... หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ๒..... ผู้ตรวจประเมิน ๓..... ผู้ตรวจประเมิน ๔..... ผู้ตรวจประเมิน
๒	/...../.....	☐ ๑. แหล่งน้ำ ☐ ๒. พื้นที่ปลูก ☐ ๓. การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ☐ ๔. การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว ☐ ๕. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว ☐ ๖. การขนย้าย การเก็บรักษา และการรวบรวมผลิตผล ☐ ๗. การบันทึกและการตามสอบ	๑..... หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ๒..... ผู้ตรวจประเมิน ๓..... ผู้ตรวจประเมิน ๔..... ผู้ตรวจประเมิน
๓	/...../.....	☐ ๑. แหล่งน้ำ ☐ ๒. พื้นที่ปลูก ☐ ๓. การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ☐ ๔. การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว ☐ ๕. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว ☐ ๖. การขนย้าย การเก็บรักษา และการรวบรวมผลิตผล ☐ ๗. การบันทึกและการตามสอบ	๑..... หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ๒..... ผู้ตรวจประเมิน ๓..... ผู้ตรวจประเมิน ๔..... ผู้ตรวจประเมิน

แบบบันทึกการตรวจประเมินการจัดการระบบการผลิต

มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย

☐ ขอรับรองครั้งแรก

☐ ตรวจสอบติดตาม ๑

☐ ตรวจสอบติดตาม ๒

☐ ตรวจสอบต่ออายุ

ข้อกำหนดที่ ๑ : แหล่งน้ำ

เกณฑ์ที่กำหนด : น้ำที่ใช้ปลูกต้องได้จากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย

ลักษณะแหล่งน้ำที่ใช้ ☐ กรณีในเขตชลประทาน ☐ กรณีนอกเขตชลประทาน ☐ กรณีอื่นๆ ระบุ

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่(พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	แหล่งน้ำที่ใช้อยู่ในบริเวณที่ตั้งของโรงพยาบาล คอกสัตว์ โรงงานอุตสาหกรรม หรือไหลผ่านชุมชน คอกปศุสัตว์ สัตว์ปีก โรงงานอุตสาหกรรม หรือผ่านเขตเกษตรกรรมที่มีการใช้สารเคมีมาก										
๒	กรณี ที่จำเป็นต้องใช้น้ำที่มีความเสี่ยงตามข้อ ๑ ไม่พบหลักฐาน การบำบัดน้ำเสียก่อนนำมาใช้										

หมายเหตุ : ☐ กรณีพบข้อบกพร่องหรือข้อสงสัยที่มีความเสี่ยง เห็นควรจะต้องเก็บตัวอย่างน้ำส่งเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์

สรุปผลการประเมินเรื่องแหล่งน้ำ

ครั้งที่ ๑ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๒ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๓ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

ข้อกำหนดที่ ๒ : พื้นที่ปลูก

เกณฑ์ที่กำหนด : ต้องเป็นพื้นที่ที่ไม่มีวัตถุอันตรายที่จะทำให้เกิดการตกค้าง หรือปนเปื้อนในข้าว

สภาพพื้นที่ปลูก () ที่ราบ/ที่ราบลุ่ม () ที่ดอน/ลาดเอียง () อื่น ๆ ระบุ.....

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่(พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	แปลงนาอยู่ใกล้ หรือเคยเป็นที่ตั้งของโรงพยาบาล คอกสัตว์ โรงงาน-อุตสาหกรรม สถานที่ทิ้งสารเคมี และบ่อขยะ										
๒	แปลงนาเคยปลูกพืชที่มีการใช้สารเคมีมากในระยะ ๓ ปีที่ผ่านมา										
๓	แปลงนาเคยมีการระบาดของศัตรูพืช/โรคพืช/แมลง/สัตว์/วัชพืช ในช่วง ๒ ปีที่ผ่านมา										

หมายเหตุ : ☐ กรณีพบข้อบกพร่องหรือข้อสงสัยที่มีความเสี่ยง เห็นควรจะต้องเก็บตัวอย่างดินส่งเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์

สรุปผลการประเมินเรื่องพื้นที่และแหล่งน้ำ

ครั้งที่ ๑ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๒ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๓ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

แบบบันทึกการตรวจประเมินการจัดการระบบการผลิต มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย	☐ ขอรับรองครั้งแรก ☐ ตรวจสอบติดตาม ๑ ☐ ตรวจสอบติดตาม ๒ ☐ ตรวจสอบต่ออายุ
---	---

ข้อกำหนดที่ ๔ : การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว

๔.๑ การผลิตเพื่อให้ได้ข้าวเปลือกตรงตามพันธุ์

☐ นาหว่าน

☐ นาดำ

☐ อื่นๆ.....

เกณฑ์ที่กำหนด : ๔.๑ ข้าวเปลือกที่เก็บเกี่ยวและนวดแล้วมีข้าวพันธุ์อื่นปนได้ไม่เกินสัดส่วนโดยน้ำหนัก ๕% และเมื่อกะเทาะเป็นข้าวกล้อง มีข้าวเมล็ดแดงปนได้ไม่เกินสัดส่วนโดยน้ำหนัก ๑% โดยพิจารณาจาก

๔.๑.๑ การเลือกเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณภาพตรงตามพันธุ์ และมาจากแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์ที่เชื่อถือได้

๔.๑.๒ การจัดการการปลูกและการดูแลเพื่อลดปริมาณข้าวเรือและข้าวพันธุ์อื่นปนและมีการบันทึกข้อมูล

๔.๑.๓ จำนวนต้นของข้าวพันธุ์อื่นปนให้มีได้ไม่เกิน ๒%

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่(พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	เมล็ดพันธุ์ไม่ได้มาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น - หน่วยงานราชการ ระบุ..... - บริษัทเอกชน / ศูนย์ข้าวชุมชน /แปลงที่มีการตรวจคัดพันธุ์ปน ระบุ										
๒	ข้าวเปลือกที่เก็บเกี่ยวและนวดแล้วมีข้าวพันธุ์อื่นปนมากกว่า ๕% ข้าวเมล็ดแดงปนมากกว่า ๑%										
๓	ไม่มีการเตรียมดิน และ/หรือ บันทึกการกำจัดต้นของข้าวพันธุ์อื่นปน										
๔	พบจำนวนข้าวพันธุ์อื่นปนมากกว่า ๒%										
๕	มีการเผาตอซังข้าวในนา										
๖	ใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยเคมีที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตรเพื่อ บำรุงดิน และใช้ในอัตราที่ไม่เหมาะสม										
๗	ไม่มีการจัดการน้ำในกระบวนการผลิต										

หมายเหตุ : กรณีมีข้อสงสัยหลังการเก็บเกี่ยว ให้สุ่มข้าวเปลือกไปวิเคราะห์การปน

สรุปผลการประเมินเรื่องการผลิตเพื่อให้ได้ข้าวเปลือกตรงตามพันธุ์

ครั้งที่ ๑ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ครั้งที่ ๒ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ครั้งที่ ๓ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

๔.๒ การป้องกันกำจัดศัตรูพืชและความเสียหายของผลิตผลจากศัตรูพืช

เกณฑ์ที่กำหนด : ๔.๒.๑ สํารวจการเข้าทำลายของศัตรูพืชที่มีผลต่อข้าว

๔.๒.๒ มีการป้องกันกำจัดศัตรูพืชและข้าววัชพืชอย่างมีประสิทธิภาพด้วยวิธีที่เหมาะสมตามคำแนะนำของกรมการข้าว หากใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรให้ใช้ตามข้อกำหนดข้อ ๓

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่(พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	ไม่มีการสำรวจการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการจัดการ										
๒	จากการตรวจพินิจพบว่าวัชพืชและการทำลายของแมลงมากกว่า ๑๐%										
๓	กรณีที่ดินข้าวมีการถูกทำลายจากศัตรูพืช ไม่มีการป้องกันกำจัดอย่างถูกวิธี										

สรุปผลการประเมินเรื่องการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

ครั้งที่ ๑ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ครั้งที่ ๒ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง) ครั้งที่ ๓ ☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง) ☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

แบบบันทึกการตรวจประเมินการจัดการระบบการผลิต มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย	☐ ขอรับรองครั้งแรก ☐ ตรวจสอบติดตาม ๑ ☐ ตรวจสอบติดตาม ๒ ☐ ตรวจสอบต่ออายุ
--	--

ข้อกำหนดที่ ๕ : การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

๕.๑ การจัดการเพื่อให้ได้ข้าวเปลือกที่มีคุณภาพการสีดี (อายุการเก็บเกี่ยว)

เกณฑ์ที่กำหนด : เก็บเกี่ยวในระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้ข้าวเปลือกมีคุณภาพการสีที่ได้ข้าวเต็มเมล็ดและต้นข้าวไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนดตามมาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่องข้าวหอมมะลิไทย โดยเก็บเกี่ยวที่ระยะการเก็บเกี่ยวเมื่อ

- รวงข้าวมีอายุ ๒๕ วัน ถึง ๓๕ วัน หลังวันออกดอก หรือ
- รวงข้าวอยู่ในระยะพลับพลึงซึ่งเมล็ดข้าวเปลือกในรวงสุกเหลืองไม่น้อยกว่าสามในสี่ส่วนของรวง

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่ (พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	ระยะการเก็บเกี่ยวไม่เหมาะสม เช่น เก็บเกี่ยวเมื่อรวงข้าวมีอายุ <๒๕ วัน หรือ >๓๕ วัน หลังวันออกดอก หรือไม่อยู่ในระยะพลับพลึง										

หมายเหตุ : กรณีมีข้อสงสัยให้ส่งข้าวเปลือกไปตรวจคุณภาพการสีข้าวเปลือก

สรุปผลการประเมินเรื่องการจัดการเพื่อให้ได้ข้าวเปลือกที่มีคุณภาพการสีดี (อายุการเก็บเกี่ยว)

ครั้งที่ ๑	☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)	ครั้งที่ ๒	☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)	ครั้งที่ ๓	☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)
	☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)		☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)		☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

๕.๒ การเก็บเกี่ยวและการนวด

เกณฑ์ที่กำหนด : ๕.๒.๑ อุปกรณ์ เครื่องมือ และภาชนะบรรจุที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว และนวดข้าว ต้องไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตผล และไม่ทำให้เกิดการปนของข้าวพันธุ์อื่น

๕.๒.๒ วิธีการเก็บเกี่ยวต้องไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตผล และไม่ทำให้เกิดการปนของข้าวพันธุ์อื่น

๕.๒.๓ กรณีนวดด้วยเครื่องหรือเก็บเกี่ยวด้วยเครื่องเกี่ยวนวด ถ้าเกี่ยวข้าวพันธุ์อื่นมาก่อน ต้องกำจัดข้าวพันธุ์อื่นที่ตกค้างในเครื่องออก

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่ (พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	ไม่มีการวางแผนการเก็บเกี่ยว หรือวางแผนการเก็บเกี่ยวในระยะเวลาที่ไม่เหมาะสม										
๒	ไม่มีการระบายน้ำออกจากแปลงก่อนการเก็บเกี่ยวหรือระบายน้ำออกในช่วงระยะเวลาที่ไม่เหมาะสม ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพของรวงข้าว										
๓	ไม่มีการทำความสะอาดเครื่องนวด/เครื่องเกี่ยวนวดก่อนใช้งาน										

สรุปผลการประเมินเรื่องการเก็บเกี่ยวและการนวด

ครั้งที่ ๑	☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)	ครั้งที่ ๒	☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)	ครั้งที่ ๓	☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)
	☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)		☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)		☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

แบบบันทึกการตรวจประเมินการจัดการระบบการผลิต

มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย

☐ ขอรับรองครั้งแรก

☐ ตรวจสอบติดตาม ๑

☐ ตรวจสอบติดตาม ๒

☐ ตรวจสอบต่ออายุ

๕.๓ ความชื้นของข้าวเปลือก และการลดความชื้น

เกณฑ์ที่กำหนด : ๕.๓.๑ หากไม่ได้จำหน่ายเป็นข้าวเปลือกสดให้เริ่มลดความชื้นภายใน ๒๔ ชั่วโมงหลังการเก็บเกี่ยว

๕.๓.๒ วิธีการลดความชื้นต้องไม่ทำให้เมล็ดข้าวเปลือกเกิดการแตกหัก จนสีได้ข้าวเต็มเมล็ดและต้นข้าว ต่ำกว่าข้อกำหนดในมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องข้าวหอมมะลิไทย

๕.๓.๓ เมล็ดข้าวเปลือกแห้งสำหรับการซื้อขายต้องมีความชื้นไม่เกิน ๑๕% และสำหรับการเก็บรักษาต้องไม่เกิน ๑๔%

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่(พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	ไม่ลดความชื้นภายใน ๒๔ ชั่วโมงหลังการเก็บเกี่ยว										
๒	ตากฟ่อนข้าวมากกว่า ๓ แดด (ถ้าตอบว่าใช่ ระบุเหตุผลประกอบ)										
๓	ตากข้าวเปลือกบนลานบางกว่า ๕ ซม. และ/หรือ หนากว่า ๑๐ ซม.										
๔	ไม่ใช้วัสดุรองพื้นในการตากข้าว										
๕	ความชื้นของเมล็ดข้าวเปลือกสำหรับขายมากกว่า ๑๕% หรือความชื้น สำหรับการเก็บรักษามากกว่า ๑๔%										

หมายเหตุ : กรณีมีข้อสงสัยให้สุ่มข้าวเปลือกไปตรวจคุณภาพสีข้าวเปลือก/ตรวจวัดความชื้น

สรุปผลการประเมินเรื่องความชื้นของข้าวเปลือก และการลดความชื้น

ครั้งที่ ๑

☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๒

☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๓

☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....

.....

ข้อกำหนดที่ ๖: การขนย้าย การเก็บรักษาและการรวบรวมผลิตผล

เกณฑ์ที่กำหนด : ๖.๑ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ และพาหนะที่ใช้ในการขนย้ายและการเก็บรักษาต้องสะอาด สามารถป้องกันผลกระทบต่อคุณภาพของข้าวเปลือกและป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายและสิ่งแปลกปลอมที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค รวมทั้งไม่ทำให้เกิดการปนของข้าวพันธุ์อื่น

๖.๒ สถานที่เก็บรวบรวม และสถานที่เก็บรักษาต้องถูกสุขลักษณะ สะอาดและมีการถ่ายเทอากาศดี สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายและสิ่งแปลกปลอมที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค และป้องกันการปนของข้าวพันธุ์อื่นได้

๖.๓ วิธีการขนย้าย การเก็บรักษา และรวบรวมข้าวเปลือก ต้องไม่ทำให้ข้าวเปลือกเสียหายและทำให้เกิดการปนของข้าวพันธุ์อื่นกรณีผลิตข้าวหลายพันธุ์ ต้องมีการจัดการเพื่อป้องกันการปนของข้าวต่างพันธุ์ได้

๖.๔ ข้าวเปลือกที่อยู่ระหว่างการเก็บรักษา และขนย้าย ต้องมีการระบุข้อมูลรหัส หรือเครื่องหมาย ให้สามารถทราบแหล่งที่มาของข้าวเปลือกได้

	รายการที่ตรวจ	ใช่(ข้อบกพร่อง)			ใช่(พิจารณาเพิ่ม)			ไม่ใช่			ข้อสังเกต
		๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	
๑	อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ และพาหนะที่ใช้ในการขนย้ายมีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนจากวัตถุอันตราย มูลสัตว์ ปุ๋ย หรือส่งผลกระทบต่อคุณภาพข้าวเปลือก										
๒	สถานที่เก็บรักษาและรวบรวม ไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่สะอาดและ การถ่ายเทอากาศไม่ดี										
๓	ในระหว่างการเก็บรักษา และขนย้ายไม่สามารถป้องกันการปนเปื้อน ผลิตผลและป้องกันการปนของข้าวพันธุ์อื่นได้										
๔	ในระหว่างการเก็บรักษา และขนย้าย ไม่พบข้อมูลรหัส หรือเครื่องหมาย ที่แสดงให้ทราบแหล่งที่มาของข้าวเปลือก										

สรุปผลการประเมินเรื่องการขนย้าย การเก็บรักษาและการรวบรวมผลิตผล

ครั้งที่ ๑

☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๒

☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

ครั้งที่ ๓

☐ ผ่าน (ไม่พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

☐ ไม่ผ่าน (พบข้อบกพร่อง)

บันทึกเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....

.....

สรุปผลการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง ครั้งที่ ๑

- () การตรวจประเมินเป็นไปตามข้อกำหนด
() ตรวจประเมินตามข้อกำหนด จำนวน.....ข้อ ได้แก่ ข้อกำหนดที่.....
() พบข้อบกพร่อง จำนวน.....ข้อ ดังรายละเอียดใน แบบบันทึกข้อบกพร่อง (F-CICAL-๒๓)
() พบข้อสังเกต ดังต่อไปนี้.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้รับการตรวจ

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้ตรวจประเมิน

สรุปผลการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง ครั้งที่ ๒

- () การตรวจประเมินเป็นไปตามข้อกำหนด
() ตรวจประเมินตามข้อกำหนด จำนวน.....ข้อ ได้แก่ ข้อกำหนดที่.....
() พบข้อบกพร่อง จำนวน.....ข้อ ดังรายละเอียดใน แบบบันทึกข้อบกพร่อง (F-CICAL-๒๓)
() พบข้อสังเกต ดังต่อไปนี้.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้รับการตรวจ

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้ตรวจประเมิน

สรุปผลการตรวจติดตามการรับรอง ครั้งที่ ๑

- () การตรวจประเมินเป็นไปตามข้อกำหนด
() ตรวจประเมินตามข้อกำหนด จำนวน.....ข้อ ได้แก่ ข้อกำหนดที่.....
() พบข้อบกพร่อง จำนวน.....ข้อ ดังรายละเอียดใน แบบบันทึกข้อบกพร่อง (F-CICAL-๒๓)
() พบข้อสังเกต ดังต่อไปนี้.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้รับการตรวจ

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้ตรวจประเมิน

สรุปผลการตรวจติดตามการรับรอง ครั้งที่ ๒

- () การตรวจประเมินเป็นไปตามข้อกำหนด
() ตรวจประเมินตามข้อกำหนด จำนวน.....ข้อ ได้แก่ ข้อกำหนดที่.....
() พบข้อบกพร่อง จำนวน.....ข้อ ดังรายละเอียดใน แบบบันทึกข้อบกพร่อง (F-CICAL-๒๓)
() พบข้อสังเกต ดังต่อไปนี้.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้รับการตรวจ

ลงชื่อ.....
(.....)

วันที่...../...../.....

ผู้ตรวจประเมิน

