

ขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR)

ค่าตรวจติดตามรักษาระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถาน  
ประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมใน  
การผลิตอาหาร (มาตรฐาน GMP และ HACCP CODEX)

## 1) หลักการและเหตุผล

โรงคัดบรรจุสินค้าของมูลนิธิโครงการหลวง ได้รับการรับรองระบบการผลิตสินค้าตามมาตรฐาน GMP และ HACCP ของ CODEX ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2552 และต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน โรงคัดบรรจุสินค้าของมูลนิธิโครงการหลวง ได้รับการรับรองตามมาตรฐานดังกล่าว 12 แห่ง ได้แก่ ศูนย์ฯ/สถานีฯ แม่แฮ หนองหอย แม่ปูน หลวง อินทนนท์ แม่โถ พุ่งหลวง อ่างช้าง ปางตะ ขุนวาง โรงงานชาและกาแฟโครงการหลวง ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพ ซึ่งโรงคัดบรรจุสินค้าของมูลนิธิโครงการหลวง ยังต้องพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว อีกทั้งจำเป็นต้องรักษามาตรฐานการผลิต เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิตสำหรับเกษตรกร ทำให้ผลผลิตของเกษตรกรจากแปลงปลูก จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภคมีความปลอดภัย และเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและช่วยเพิ่มอำนาจการต่อรองให้แก่ผู้ผลิตอีกด้วย การแข่งขันในตลาดทั้งในและต่างประเทศได้นั้น

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูงร่วมกับมูลนิธิโครงการหลวง จึงเห็นสมควรให้จัดการตรวจติดตามการรักษากระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (GMP และ HACCP CODEX) ในโรงคัดบรรจุสินค้าเกษตร ของมูลนิธิโครงการหลวง จำนวน 12 แห่ง ได้แก่ ศูนย์ฯ/สถานีฯ แม่แฮ หนองหอย แม่ปูนหลวง อินทนนท์ แม่โถ พุ่งหลวง อ่างช้าง ปางตะ ขุนวาง โรงงานชาและกาแฟโครงการหลวง ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพ

## 2) วัตถุประสงค์

เพื่อตรวจติดตามการรักษากระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (GMP และ HACCP CODEX) ในโรงคัดบรรจุสินค้าเกษตร ทั้ง 12 แห่ง

## 3) เป้าหมาย

เจ้าหน้าที่คัดบรรจุของศูนย์ฯ และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในการจัดทำระบบมาตรฐานการจัดการสุขลักษณะอาหารและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (GMP & HACCP) ในโรงคัดบรรจุสินค้าเกษตรของมูลนิธิหลวง 12 แห่ง ได้แก่ ศูนย์ฯ/สถานีฯ ปางตะ แม่โถ แม่แฮ อินทนนท์ อ่างช้าง หนองหอย พุ่งหลวง ขุนวาง แม่ปูนหลวง โรงงานแปรรูปชาและกาแฟ ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพ

## 4) วิธีดำเนินการ

- 4.1 การตรวจประเมินภายในระบบ GMP และ HACCP โดยคณะผู้ตรวจประเมินภายในของมูลนิธิโครงการหลวง
- 4.2 การแก้ไขข้อบกพร่องที่พบในแต่ละศูนย์
- 4.3 การตรวจติดตามการรักษากระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (GMP และ HACCP CODEX) โดยหน่วยงานที่ให้การรับรอง
- 4.4 ศูนย์ฯ ทำการแก้ไขข้อบกพร่องตามคำแนะนำของหน่วยงานที่ให้การรับรอง

## 5) ระยะเวลา

ในเดือนมกราคม ถึงกุมภาพันธ์ 2564

## 6) สถานที่ดำเนินการ

- 6.1 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แฮ อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่
- 6.2 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงหนองหอย อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่
- 6.3 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ปูนหลวง อำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่
- 6.4 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่โถ อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่
- 6.5 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่
- 6.6 ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่
- 6.7 สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่
- 6.8 โรงงานชาและกาแฟโครงการหลวง อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่
- 6.9 สถานีเกษตรหลวงปางดะ อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่
- 6.10 สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่
- 6.11 ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 6.12 ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพ จังหวัดกรุงเทพมหานคร

## 7) ขอบเขต และรายละเอียดของงาน

7.1 จ้างเหมาบริการตรวจติดตามรักษาระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดีในสถานประกอบการ และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (GMP และ HACCP ของ CODEX) ในโรงคัดบรรจุสินค้าเกษตรของมูลนิธิโครงการหลวง 12 แห่ง ได้แก่ ศูนย์ฯ/สถานีฯ ปางดะ แม่โถ แม่แฮ อินทนนท์ อ่างขาง หนองหอย ทุ่งหลวง ขุนวาง แม่ปูนหลวง โรงงานแปรรูปชาและกาแฟ ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพฯ

7.2 โรงคัดบรรจุสินค้าเกษตรที่ต้องดำเนินการตรวจติดตามรักษาระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

- การตัดแต่งและบรรจุผักสด ผลไม้สด สมุนไพร ข้าว ธัญพืช การผลิตผักสลัดและน้ำสลัด
- การตัดแต่งและบรรจุผักสด ผลไม้สด สมุนไพร การผลิตผักสลัดและน้ำสลัด
- การผลิตกาแฟคั่วเมล็ด กาแฟคั่วบด และชา
- การตัดแต่งและบรรจุผักสด ผลไม้สด
- การตัดแต่งและบรรจุผักสด และการผลิตชา
- การตัดแต่งและบรรจุผักสด ผลไม้สด และเห็ด

### 7.3 คุณลักษณะเฉพาะของผู้จ้างเหมา

เป็นผู้ที่สามารถตรวจติดตามรักษาระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP และ HACCP ของ Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food standards Programme ; Codex

### 7.4 การส่งมอบงาน

- รายงานผลการตรวจติดตามรักษาระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP และ HACCP ของ Codex

- กำหนดส่งมอบงาน ภายใน 90 วัน นับจากวันลงนามสัญญา

### 8) ผู้รับผิดชอบดำเนินงาน

นางสาวสมปรารถนา วันทยา ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่โครงการ สำนักพัฒนา สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

### 9) งบประมาณ

งบประมาณของโครงการสนับสนุนการพัฒนาคุณภาพผลผลิตตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย รหัส 64-1213 กิจกรรม 2.3 การประสานงานเพื่อขอรับรองมาตรฐาน GMP/HACCP ของ Codex จำนวน 250,000บาท (สองแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

### 10) ประเมินโครงการ

จำนวนร้อยละของโรงคัดบรรจุสินค้าเกษตร ศูนย์ฯ/สถานีฯ ได้รับการตรวจติดตามรักษาระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดีในสถานประกอบการและการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP และ HACCP ของ Codex

### 11) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

โรงคัดบรรจุสินค้าเกษตร ทั้ง 12 แห่ง ได้แก่ศูนย์ฯ/สถานีฯ แม่แฮ หนองหอย แม่ปุนหลวง อินทนนท์ แม่เฒ่า ทุ่งหลวง อ่างช้าง ปางตะ ขุนวาง โรงงานชาและกาแฟโครงการหลวง ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวง เชียงใหม่ และศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงกรุงเทพ สามารถรักษามาตรฐานการผลิตสินค้าของมูลนิธิโครงการหลวงได้ตามมาตรฐาน GMP และ HACCP ของ CODEX ได้อย่างต่อเนื่อง