



คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure) QP-RA- 05
เรื่อง งานบริการวิชาการจากงบประมาณแผ่นดิน

จัดทำโดย : สิริลักษณ์ อ้อศรี พนักงานปฏิบัติงาน
(นางสิริลักษณ์ ลัดเครือ)

ตรวจทานโดย : หัวหน้างานบริหารงานวิจัย
(นางปิยะนุช จันทนา) บริการวิชาการและวิเทศสัมพันธ์

ตรวจสอบโดย : Deepa เลขานุการคณะอุตสาหกรรมเกษตร
(นางสาวปิยะนุช สวัสดิ์)

..... รองคณบดี
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิษณุ พูลลาภ)

ทบทวนโดย : ตัวแทนผู้บริหารฝ่ายคุณภาพ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

อนุมัติโดย : ตัวแทนผู้บริหาร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ)

 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ชื่อเอกสาร งานบริการวิชาการ จากงบประมาณแผ่นดิน	
	รหัสเอกสาร QP-RA- 05	
ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure)	ประกาศใช้ 17 ม.ค. 2562	
	ฉบับที่ 1	หน้าที่ 1 / 5

สารบัญ

ตอนที่	หัวข้อ
1.0	วัตถุประสงค์
2.0	ขอบเขต
3.0	คำนิยามศัพท์
4.0	เอกสารอ้างอิง
5.0	ความรับผิดชอบ
6.0	วิธีปฏิบัติ
7.0	แผนผังกระบวนการ
8.0	เอกสารแนบ

 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ชื่อเอกสาร งานบริการวิชาการ จากงบประมาณแผ่นดิน	
	รหัสเอกสาร	QP-RA- 05
ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure)	ประกาศใช้	17 ม.ค. 2562
	ฉบับที่ 1	หน้าที่ 2 / 5

1.0 วัตถุประสงค์ :

1.1 จุดประสงค์หลัก

- เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้การทำงานเป็นไปตามมาตรฐานเดียวกัน
- เพื่อควบคุมความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์

- เพื่อให้บุคลากรมีความเข้าใจในขั้นตอนการบริการวิชาการอย่างชัดเจน และดำเนินการตามขั้นตอนที่กำหนดไว้อย่างเป็นระบบและมีมาตรฐาน

2.0 ขอบเขต :

เอกสารขั้นตอนปฏิบัติงานฉบับนี้ใช้สำหรับควบคุมการบริการวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เท่านั้น

3.0 คำนิยามศัพท์ :

การบริการวิชาการ หมายถึง การให้บริการวิชาการในสาขาอุตสาหกรรมเกษตร หรือที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการให้คำปรึกษา การให้ข้อมูล เป็นตัวแทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร หรือการปฏิบัติงานอื่นๆ ที่ไม่เป็นการให้บริการด้านวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ให้บริการ หมายถึง บุคลากรของคณะอุตสาหกรรมเกษตร ที่มีศักยภาพในการให้บริการในเรื่องที่เกี่ยวข้อง

ผู้รับบริการ หมายถึง บุคคล หรือหน่วยงาน องค์กร ภายในและภายนอก ทั้งภาครัฐและเอกชน

แหล่งทุน หมายถึง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หรือ หน่วยงาน องค์กร ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน

4.0 เอกสารอ้างอิง :

รัฐา. 2550. ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure) ที่ ARCT – QP 390 เรื่องการบริการวิชาการ.
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. จำนวน 6 หน้า

5.0 ความรับผิดชอบ :

5.1 บุคลากรในหน่วยบริการวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ชื่อเอกสาร	งานบริการวิชาการ จากงบประมาณแผ่นดิน
	รหัสเอกสาร	QP-RA- 05
ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure)	ประกาศใช้	17 ม.ค. 2562
	ฉบับที่	หน้าที่ 3 / 5

6.0 วิธีปฏิบัติ :

6.1 รองคณบดีฝ่ายที่เกี่ยวข้องหารือร่วมกับคณะกรรมการบริการวิชาการแก่สังคม คณะฯ เขียนข้อเสนอโครงการขอรับทุนสนับสนุนการดำเนินงานจากแหล่งทุน

6.2 เมื่อแหล่งทุนพิจารณาอนุมัติโครงการ หัวหน้าโครงการฯ จะเชิญคณะกรรมการบริการวิชาการแก่สังคม ประชุมหารือวางแผนการดำเนินงานและจัดสรรงบประมาณตามกิจกรรมโครงการ รวมถึงแต่งตั้งมอบหมายหัวหน้าโครงการย่อยหรือกิจกรรมย่อยเพื่อดำเนินการตามแผนที่วางไว้

6.3 หัวหน้าโครงการหรือกิจกรรมย่อย นำส่งข้อเสนอโครงการกิจกรรมย่อยเพื่อเสนอคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร พิจารณาอนุมัติในหลักการในส่วนที่ของกิจกรรมและงบประมาณ ผ่านหน่วยบริการวิชาการ

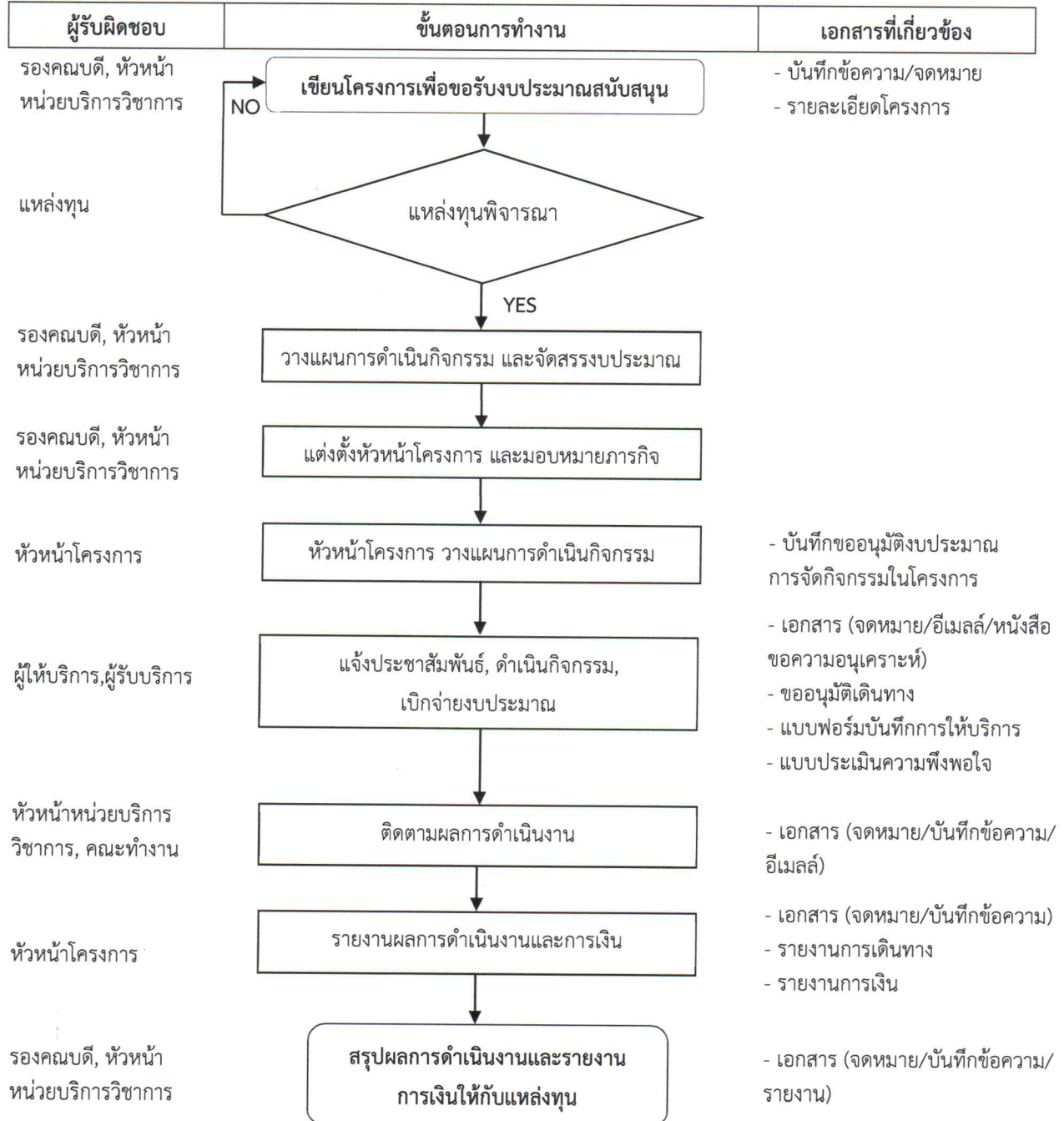
6.4 หัวหน้าโครงการหรือกิจกรรมย่อย ดำเนินงานตามแผนงานโดยมีการบันทึกข้อมูลทุกครั้งที่ดำเนินการกิจกรรม

6.5 เจ้าหน้าที่หน่วยบริการวิชาการติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

6.6 เมื่อสิ้นสุดโครงการ หัวหน้าโครงการหรือกิจกรรมย่อย รายงานสรุปผลการดำเนินงานต่อรองคณบดีฝ่ายที่เกี่ยวข้อง (หัวหน้าโครงการหลัก) เพื่อสรุปกิจกรรมในภาพรวม ทั้งแผนงานและแผนเงินเสนอมหาวิทยาลัยต่อไป

 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ชื่อเอกสาร งานบริการวิชาการ	
	จากงบประมาณแผ่นดิน ✓	
	รหัสเอกสาร	QP-RA- 05
	ประกาศใช้	17 ม.ค. 2562
ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure)	ฉบับที่	หน้าที 4 / 5

7.0 แผนผังกระบวนการ :



 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ชื่อเอกสาร	งานบริการวิชาการ จากงบประมาณแผ่นดิน
	รหัสเอกสาร	QP-RA- 05
ระเบียบปฏิบัติ (Quality Procedure)	ประกาศใช้	17 ม.ค. 2562
	ฉบับที่	หน้าที่ 5 / 5

8.0 เอกสารแนบ :

- 8.1 แบบเสนอแผนงาน/โครงการ
- 8.2 แบบคำรับรองการเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ
- 8.3 แบบลงทะเบียน
- 8.4 แบบบันทึกการตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ
- 8.5 แบบรายงานความก้าวหน้าของโครงการ
- 8.6 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้รับบริการ

[illegible]

8. งบประมาณ (ระบุเป็นรายไตรมาส)

งบประมาณรวม บาท (ตัวอักษร)

รายการ	เดือนที่ 1-3	เดือนที่ 4-6	เดือนที่ 7-9	เดือนที่ 10-12	รวม
1. ค่าตอบแทน - ค่าตอบแทนวิทยากร 2. ค่าใช้สอย - ค่าเก็บรวบรวมข้อมูล - ค่าวิเคราะห์ข้อมูล - ค่าจ้างเหมารถรับจ้าง ฯลฯ 3. ค่าวัสดุ - ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ และสารเคมี - วัสดุจัดทำผลิตภัณฑ์ - วัสดุสำนักงาน - วัสดุเชื้อเพลิง - วัสดุไฟฟ้าและวิทยุ - วัสดุโฆษณาและเผยแพร่ - วัสดุคอมพิวเตอร์ - ค่าจัดทำรายงาน ฯลฯ					
รวมงบประมาณที่เสนอขอ					

หมายเหตุ: ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการและจำนวนคน โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

9. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

(แสดงความคาดหวังศักยภาพและวิธีการหรือแนวทางที่จะนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์)

10. ลายมือชื่อหัวหน้าโครงการ

หัวหน้าโครงการ

(.....)

วัน.....เดือน.....ปี.....

8.2 แบบคำรับรองการเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ

คำรับรองการเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ ประจำปี 2558

“การส่งเสริมระบบสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ให้กับร้านอาหารในชุมชน”

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/น.ส.).....นามสกุล.....
ตำแหน่ง..... โดยกลุ่มมีสถานภาพเป็น (บริษัท/ห้างหุ้นส่วน/นิติบุคคล) ระบุชื่อ.....
ที่อยู่.....
โทรศัพท์:..... E-Mail:

มีความประสงค์เข้าร่วมโครงการ ในด้านการให้ความรู้ คำแนะนำเกี่ยวกับการส่งเสริมระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) โดยคณะวิทยากร จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่จะเดินทางมาถ่ายทอดความรู้ ณ สถานประกอบการ

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าและบุคลากรของสถานประกอบการ สมัครงใจที่จะดำเนินการตามกระบวนการที่คณะวิทยากรเสนอแนะ เพื่อให้ร้านอาหารได้คุณภาพมาตรฐานตามหลักของการส่งเสริมระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) และเป็นร้านอาหารนำร่องในโครงการฯ ต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ
(.....)
วัน/เดือน/ปี

8.4 แบบบันทึกการตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ

แบบบันทึกการตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ

โครงการบริการวิชาการแก่ชุมชน ประจำปี 2558 : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิจกรรมย่อย : 1.3 โครงการส่งเสริมระบบสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice: GHP) และวิธีการที่ดีในกระบวนการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ให้กับร้านอาหารในชุมชน



วันที่ เวลา ครั้งที่ตรวจ

ชื่อสถานประกอบการ

ที่ตั้ง

ชื่อวิทยากร 1.

2.

สิ่งที่ตรวจสอบ	ดี (2)	พอใช้ (1)	ปรับปรุง (0)	หมายเหตุ (Comment)
1. วัตถุดิบ				
2. สถานที่ผลิต/ ประกอบอาหาร				
3. อุปกรณ์ที่ใช้ผลิต/ ประกอบอาหาร				
4. ผู้ผลิต/ ประกอบอาหาร				
5. วิธีการที่ใช้ในการผลิต/ ประกอบอาหาร				
6. การเคลื่อนย้ายอาหาร				
7. การบรรจุ/การเก็บรักษาอาหาร				
8. การสุขาภิบาลอื่นๆ				
คะแนน				คะแนนรวม =

คะแนนเต็มสิ่งที่ตรวจสอบ = 16 คะแนน เกณฑ์ผ่าน 70% (11 คะแนน) แต่ทุกด้านต้องไม่ต่ำกว่า 1 คะแนน

สรุปภาพรวมผลการตรวจสถานที่ประกอบอาหาร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง

.....

.....

.....

.....

คำอธิบาย : สุขลักษณะที่ดีในการผลิต/ประกอบอาหาร หมายถึง

1. วัตถุดิบ เช่น
 - มีการคัดเลือก ล้างทำความสะอาด เก็บรักษาตามความเหมาะสม ไม่วางบนพื้น (สูงจากพื้น 60 ซม.)
 - เก็บแยกเป็นสัดส่วน เนื้อดิบเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C
 - แยกเก็บผัก ผลไม้ที่ล้างแล้ว และยังไม่ได้ล้าง
 - น้ำแข็ง ได้มาตรฐานความสะอาด เก็บในภาชนะสะอาดและมีฝาปิด ไม่มีสิ่งอื่นมาเข้าร่วม
2. สถานที่ เช่น
 - ไม่มีสิ่งปฏิกูล ฝุ่นควัน วัตถุอันตราย น้ำแข็งเฉอะแฉะ
 - แยกพื้นที่เป็นส่วน บริเวณสะอาด/สกปรก มีการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง พื้นเรียบทำความสะอาดง่าย
 - โต๊ะประกอบอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ทำจากวัสดุเรียบทำความสะอาดง่าย
 - มีการป้องกันสัตว์และแมลง เข้าในบริเวณประกอบอาหาร
 - มีถึงขยะที่มีฝา สภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งในที่ที่เหมาะสม ควรมีถุงพลาสติกกรองถึงขยะ มีการกำจัดขยะที่เหมาะสม
3. อุปกรณ์ที่ใช้ เช่น - สะอาด ทำจากวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย
 - เชียง สภาพดี มีการแยกเชียงสำหรับอาหารสุก,ดิบ, ผัก ผลไม้ ล้างทั้งก่อน-หลังและระหว่างการใช้งาน ผึ่งให้แห้ง ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ
 - ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด
 - ภาชนะต่างๆ ล้างด้วยน้ำยาล้าง และตามด้วยน้ำสะอาด 2 น้ำ หรือล้างน้ำไหล
 - อุปกรณ์สัมผัสอาหารทุกอย่าง ควรวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
4. ผู้ผลิต/ประกอบอาหาร (ทุกคนที่ทำงานเกี่ยวกับอาหาร) เช่น
 - แต่งกายสะอาด มีผ้ากันเปื้อน มีหมวก/ผ้าคลุมผม
 - เล็บมือสั้นสะอาด ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ไม่มีบาดแผลหรือไม่เจ็บป่วย
 - ล้างมือก่อนเริ่มงาน หลังใช้ห้องน้ำ ถ้าสวมถุงมือ ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ล้างมือทุกครั้งหลังจับต้องสิ่งสกปรก
5. วิธีการที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น
 - วิธีการประกอบอาหาร มีความเหมาะสม ไม่ทำให้อาหารสัมผัสกับสิ่งสกปรก
 - ใช้ความร้อนเหมาะสมที่จะทำให้อาหารสุกทั่วถึง
6. การเคลื่อนย้ายอาหาร เช่น
 - การเคลื่อนย้ายอาหารในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน มีฝาปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
 - บรรจุอาหารในภาชนะที่เหมาะสมและสะอาดตามชนิดของอาหาร
7. การบรรจุ/การเก็บรักษาอาหาร เช่น
 - อาหารที่ปรุงแล้ว เก็บในภาชนะสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 - อาหารปรุงเสร็จ ห้ามใช้มือหยิบจับโดยตรง ควรมีทัพพี คีมคีบที่สะอาดสำหรับหยิบ

8.5 แบบรายงานความก้าวหน้าของโครงการ

ฟอร์ม 4 : แบบรายงานความก้าวหน้า โครงการ “การฝึกอบรมบูรณาการแบบครบวงจรเพื่อส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการ SME ภาคเหนือสู่สากลด้วยนวัตกรรม มาตรฐาน และบรรจภัณฑ์ (ปีที่ 1)”

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2558

กิจกรรมย่อยที่ 2.3 : กิจกรรมฝึกอบรมระบบคุณภาพด้าน HACCP/ISO22000/BRC ให้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร



1. ชื่อโครงการ
2. อาจารย์ผู้ปฏิบัติงาน
3. สถานที่ปฏิบัติงาน
- วัน/ เวลา
4. แผนการปฏิบัติงาน
-
-
-
-
-
-

5. ผลการปฏิบัติงาน (หากมีเนื้อหาเพิ่มเติมสามารถจัดทำเป็นเอกสารแนบได้)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลายเซ็น

วิทยากรผู้รายงาน

8.6 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้รับบริการ

แบบสอบถามความพึงพอใจการ “ให้บริการวิชาการ”
โครงการบริการชุมชน ประจำปี 2558 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
โครงการย่อย “กิจกรรมฝึกอบรมระบบคุณภาพด้าน HACCP/ISO22000/BRC ให้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร”

ชื่อสถานประกอบการ

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความต่อไปนี้)

เพศ	☐ ชาย	☐ หญิง	
อายุ	☐ น้อยกว่า 21 ปี	☐ 21 – 30 ปี	☐ 31 – 40 ปี
	☐ 41 – 50 ปี	☐ 51 – 60 ปี	☐ 60 ปีขึ้นไป
ระดับการศึกษา	☐ ประถมศึกษา	☐ มัธยมศึกษาตอนต้น/ ปวช.	
	☐ มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวส.	☐ อนุปริญญา/ ปวท.	
	☐ ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	☐ ปริญญาโทหรือเทียบเท่า	
	☐ ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า	☐ อื่นๆ (ระบุ).....	
ตำแหน่ง	☐ เจ้าของกิจการ/ ประธานกลุ่ม	☐ ผู้จัดการ	
	☐ พนักงาน/ สมาชิกกลุ่ม	☐ ลูกจ้าง	
	☐ อื่นๆ (ระบุ).....		

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจในการให้บริการ (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด)

ประเด็นวัดความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ด้านการให้บริการของวิทยากร					
- ให้บริการด้วยความสุภาพ เป็นมิตร					
- ชี้แจงและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินงานที่ชัดเจน					
- ความรู้ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้					
2. ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ					
- มีกระบวนการและขั้นตอนเป็นระบบชัดเจน					
- ระยะเวลาการดำเนินงานเหมาะสม					
3. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก					
- การติดต่อประสานงานและการประชาสัมพันธ์					
4. ด้านผลจากการให้บริการ					
- เนื้อหาวิชาที่ได้รับเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ					
- เนื้อหาวิชาที่ได้รับสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน					
5. โดยภาพรวมทั้งหมดท่านมีความพึงพอใจอยู่ในระดับใด					

ส่วนที่ 3: ข้อเสนอแนะอื่นๆ

- จุดเด่น/ สิ่งที่น่าสนใจ

.....

.....

.....

- สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

.....

.....

- ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่ตอบแบบสอบถามและกรุณาส่งแบบสอบถามคืนที่

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100
โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8214,8284

E-Mail : piyanuchc@hotmail.com, siriluck.piyajun@gmail.com