



มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส

THAI INDUSTRIAL STANDARD for SMEs

มอก. เอส 243-2566

## การจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย

MANAGEMENT OF SIAMESE FIGHTING FISH (BETTA SPLENDENS) FARM  
FOR SALE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 03.080.99

ISBN 978-616-595-372-6

มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส  
การจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย

มอก. เอส 243-2566

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400  
โทรศัพท์ 0 2430 6826

ปัจจุบันมีผู้ประกอบการซึ่งเป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) และกลุ่มธุรกิจเกิดใหม่ (Start-up) ได้มีการให้บริการฟาร์มเพาะเลี้ยงปลากัดเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการส่งเสริม พัฒนาผู้ให้บริการ และช่วยสร้างความน่าเชื่อถือต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการดังกล่าวไม่ใช่แค่เลี้ยงเพื่อนำไปประกอบกิจการให้ความบันเทิงทางวัฒนธรรมที่บ้านเท่านั้น แต่ควรเป็นฟาร์มเลี้ยงปลากัดที่มีมาตรฐาน มีการบริหารจัดการคุณภาพอย่างเป็นระบบ รวมถึงข้อกำหนดด้านคุณภาพการให้บริการอื่น ๆ เช่น ความปลอดภัย สุขอนามัย การควบคุมโรค ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สามารถสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ เป็นที่ยอมรับแก่ผู้ใช้บริการทั่วไป จึงกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การบริหารจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย นี้ขึ้น

มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ จัดทำขึ้นโดยอยู่ภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง (หากเอกสารที่ใช้มีการปรับปรุง ให้ใช้เอกสารปรับปรุงฉบับล่าสุด)

มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกพื้นเมืองเพื่อจำหน่าย มาตรฐานเลขที่ มอก. เอส 212-2565 สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พระราชบัญญัติความลับทางการค้า พ.ศ. ๒๕๔๕

พระราชบัญญัติ ลิขสิทธิ์ พ.ศ. ๒๕๓๗

พระราชบัญญัติสิทธิบัตร พ.ศ. ๒๕๒๒

พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. ๒๕๔๒

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดโรคระบาดสัตว์เพิ่มเติม ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘

กฎระเบียบสมาคมขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ IATA (International Air Transport Association) เกี่ยวกับการขนส่งทางอากาศ

พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง



## ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๖๖)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส  
การจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อ  
การจำหน่าย มาตรฐานเลขที่ มอก. เอส 243-2566

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐาน  
อุตสาหกรรมเอส การจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย มาตรฐานเลขที่ มอก. เอส 243-2566  
ดังรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

นายบรรจง สุกรีธา

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

# มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส

## การจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย

### 1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ ครอบคลุมการจัดการฟาร์มปลากัดเพื่อการจำหน่าย วัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการนำเข้าและ/หรือส่งออกปลากัดจากกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 1.2 มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ ไม่ครอบคลุมกิจการการใช้ปลากัดสำหรับให้ความบันเทิงทางวัฒนธรรมพื้นบ้าน

### 2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 **ปลากัด** หมายถึง เป็นปลาน้ำจืดขนาดเล็ก อยู่ในวงศ์ย่อย Macropodusinae ซึ่งอยู่ในวงศ์ใหญ่ Osphronemidae นิยมนำมาเลี้ยงเพื่อความสวยงาม จำหน่าย และใช้สำหรับกัดต่อสู้กันเพื่อความบันเทิง
- 2.2 **ฟาร์มเลี้ยงปลากัด** หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการเลี้ยงปลากัด
- 2.3 **ผู้ให้บริการฟาร์มเลี้ยงปลากัด** หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายในประเทศไทยที่ได้รับอนุญาตจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้จัดตั้งสถานที่เลี้ยงปลากัด

### 3. ข้อกำหนดคุณภาพการให้บริการ

#### 3.1 ข้อกำหนดทั่วไป

ผู้ให้บริการ ต้อง

- 3.1.1 ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดการฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำสวยงามจากกรมประมง และหนังสือรับรองการนำเข้าและหนังสือรับรองการส่งออกจากกรมปศุสัตว์ หรือกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 3.1.2 กำหนดขอบข่ายการให้บริการ จัดทำระบบการจัดการคุณภาพให้เหมาะสมกับสถานที่ตั้ง ขนาด ลักษณะ สิ่งอำนวยความสะดวก
- 3.1.3 การจัดทำระบบการจัดการคุณภาพ นำไปปฏิบัติ รักษาไว้ และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ และต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
- 3.1.4 จัดให้มีผังกระบวนการให้บริการควบคุมทุกการให้บริการ
- 3.1.5 มีเอกสารและข้อมูลที่จำเป็นในการสนับสนุนการดำเนินการให้บริการ และรักษาข้อมูลที่จำเป็นเพื่อความมั่นใจว่าการบริการเป็นไปตามกระบวนการที่กำหนด

#### 3.2 ผู้ให้บริการ หรือผู้บริหาร

- 3.2.1 มีความเป็นผู้นำและความมุ่งมั่น

(1) รับผิดชอบต่อระบบการจัดการคุณภาพ

- (2) กำหนดนโยบายคุณภาพเป็นเอกสาร ที่แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นต่อการให้บริการ ต่อกฎหมายระเบียบปฏิบัติของหน่วยงานราชการ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และสื่อสารให้เป็นที่เข้าใจ และนำไปใช้ภายในองค์กร

### 3.2.2 ผู้ให้บริการให้ความสำคัญแก่ผู้รับบริการ

- (1) ทำความเข้าใจ ตอบสนองความต้องการ และข้อกำหนดของผู้รับบริการ
- (2) มีการให้ความสนับสนุนการให้ความสำคัญแก่ผู้รับบริการทั่วทั้งองค์กร

### 3.2.3 บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ

ต้องมีการจัดทำผังองค์กร มีการมอบหมายอำนาจ หน้าที่ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสื่อสารให้เป็นที่เข้าใจภายในองค์กร (กรณีเป็นนิติบุคคล)

## 3.3 การบริหารทรัพยากร

### 3.3.1 ทรัพยากรบุคคล

ผู้ให้บริการ ต้อง

- 1) จัดให้มีบุคลากร ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับหน้าที่รับผิดชอบ มีทักษะ ความชำนาญ และประสบการณ์ สอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 2) จัดให้มีบุคลากรที่เพียงพอต่อการให้บริการ
- 3) บุคลากรต้องไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่ เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้
- 4) จัดให้มีการฝึกอบรมให้บุคลากรมีความสามารถตามที่กำหนด และประเมินผลของการดำเนินการนั้น กรณีที่มีใบรับรองคุณวุฒิจากวิชาชีพที่เกี่ยวข้องสามารถนำมาแสดงแทนการฝึกอบรมและประเมินผลได้
- 5) จัดเก็บประวัติและบันทึกการฝึกอบรมไว้เป็นหลักฐานตลอดอายุการทำงาน

### 3.3.2 โครงสร้างพื้นฐาน

ผู้ให้บริการ ต้องจัดให้มีโครงสร้างพื้นฐานเพื่อการบริการ ดังนี้

- 1) ต้องจัดเตรียมสถานที่ให้มีความปลอดภัย เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ กรณีสถานที่เลี้ยงหรือกักกัน ปลากัดต้องสอดคล้องตามหลักกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 2) ต้องมีระบบการซึบปลากัดเพื่อการจำหน่าย เช่น ป้ายประจำบ่อเลี้ยง
- 3) ต้องจัดให้มีเนื้อที่ใช้สอยสำหรับส่วนประกอบอื่นๆ ที่เป็นสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอ เช่น พื้นที่สำหรับให้ปลากัดพัก ห้องน้ำ ระบบรักษาความปลอดภัยเบื้องต้น
- 4) มีการปิดประกาศข้อห้ามเพื่อรักษาความสงบเรียบร้อย เช่น ห้ามดื่มสุรา ห้ามสูบบุหรี่
- 5) มีการปฏิบัติตามมาตรการการป้องกันโรค มีการควบคุมและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคที่ถูกระบุในบัญชี และพร้อมให้ตรวจสอบ

- 6) จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันโรคในจุดเข้า-ออกของฟาร์มเลี้ยงปลากัด สำหรับพนักงานหรือผู้เข้ามาเยี่ยมชมฟาร์ม (ถ้ามี) ให้มีการสวมหน้ากากอนามัย และสิ่งกำบังหน้า (Face shield) ตลอดเวลา หรือมีระบบการเว้นระยะการเข้าฟาร์มนั้น ๆ
- 7) ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เพียงพอ
- 8) จัดให้มีกล้องวงจรปิดเพื่อใช้ในการบันทึกภาพในบริเวณต่างๆ ให้ครอบคลุมพื้นที่ฟาร์ม เพื่อกำกับติดตามการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโดยบันทึกภาพและข้อมูลเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 1 เดือน
- 9) จัดให้มีป้ายและการให้คำแนะนำแก่ผู้เกี่ยวข้องในการเข้ามาในฟาร์มให้เป็นไปตามมาตรการควบคุมหลักอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้ พิจารณางดให้เข้ามาในพื้นที่ของฟาร์ม กรณีไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่กำหนดได้
- 10) จัดให้มีมาตรการแนวทางปฏิบัติอื่นเพิ่มเติมตามความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด
- 11) มีการทำความสะอาดที่ใช้ในการขนส่ง
- 12) อุปกรณ์การขนส่งปลากัดต้องเป็นไปตามระเบียบของสมาคมขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ (International Air Transport Association)

3.3.3 สภาพแวดล้อมสำหรับดำเนินการ ผู้ให้บริการต้องพิจารณาจัดให้มี และรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็นต่อการบริการเพื่อความสอดคล้อง ต่อข้อกำหนดของการบริการ เช่น ความสะอาดและสุขลักษณะ ความปลอดภัย

#### 3.4 ขั้นตอนการบริการ

##### 3.4.1 การวางแผนการบริการและการควบคุม

ผู้ให้บริการ ต้องวางแผน นำไปปฏิบัติ และควบคุมกิจกรรมต่างๆ ที่จำเป็นเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในการส่งมอบการบริการโดย

- (1) จัดทำข้อกำหนดของการบริการของผู้ให้บริการ หรือข้อกำหนดในการส่งมอบการบริการ หรือทั้งสองอย่าง
- (2) กำหนดเกณฑ์การยอมรับการบริการและควบคุมกิจกรรมในการบริการให้เป็นไปตามเกณฑ์

##### 3.4.2 กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการต้อง

###### 3.4.2.1 กำหนดข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับบริการ ได้แก่

- (1) ข้อกำหนดที่เฉพาะเจาะจงตามที่ผู้รับบริการกำหนด เช่น สี ลวดลายของปลากัด
- (2) ข้อกำหนดต่างๆ ในการส่งมอบและหลังการส่งมอบ เช่น ระยะเวลาในการให้บริการหรือส่งมอบเป็นไปตามกฎหมาย

###### 3.4.2.2 การสื่อสารกับผู้รับบริการ

กำหนดและสื่อสารกับผู้รับบริการเกี่ยวกับ

- (1) ข้อมูลเกี่ยวกับการบริการและอัตราค่าบริการ โดยมีรายละเอียดและกำหนดไว้ชัดเจน
- (2) ข้อเสนอ สัญญาหรือคำสั่งซื้อ รวมถึงการแก้ไขใด ๆ

(3) ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการทรัพย์สินของลูกค้า

(4) ข้อมูลที่สามารถสอบกลับได้รวมถึงคำร้องเรียนจากผู้รับบริการ เช่น ใบเสร็จรับเงิน ข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการ

#### 3.4.2.3 การทบทวนข้อตกลงกับผู้รับบริการ

ทบทวนคำขอบริการของผู้รับบริการ หากมีข้อกำหนดที่เปลี่ยนแปลง ต้องมั่นใจว่าคำขอบริการได้รับการดำเนินการแก้ไขเป็นที่ยอมรับทั้ง 2 ฝ่ายแล้ว ในกรณีที่ผู้รับบริการไม่มีเอกสารระบุข้อกำหนดการบริการ ต้องจัดทำเอกสารยืนยัน ข้อกำหนดเหล่านี้ก่อนการตกลงกับผู้รับบริการ

### 3.5 การจัดซื้อ

ผู้ให้บริการ ต้อง

(1) จัดซื้ออุปกรณ์สำหรับการบรรจุและการจัดการภายในฟาร์มตรงตามข้อกำหนด หรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องที่ระบุในการจัดซื้อ หรือทั้งสองอย่าง

(2) ทวนสอบผลิตภัณฑ์หรือบริการที่จัดซื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์หรือการบริการที่สั่งซื้อเป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ที่สั่งซื้อ ต้องมีปริมาณคงเหลือเพียงพอในการให้บริการ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ และเป็นไปตามกฎหมายและข้อกำหนดอื่น ๆ

### 3.6 ข้อกำหนดของการบริการ

ผู้ให้บริการ ต้อง

#### 3.6.1 ควบคุมการให้บริการ

(1) จัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานตามความเหมาะสมในแต่ละขั้นตอนการบริการ

(2) ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ถูกต้อง ในการควบคุมการให้บริการตามข้อกำหนดของผู้รับบริการ กฎหมายและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(3) มีการตรวจสอบการบริการตามแผนที่กำหนดไว้ หรือการตรวจสอบการบริการภายหลังการส่งมอบ พร้อมทั้งจัดเก็บประวัติของผู้ใช้บริการ

(4) มีการตรวจสอบการบริการ โครงสร้างพื้นฐาน อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก ตามแผนที่กำหนดไว้ หรือ การตรวจสอบการบริการภายหลังการส่งมอบ พร้อมทั้งจัดเก็บประวัติของผู้ใช้บริการ

#### 3.6.2 การชี้แจงและสอบกลับได้

ชี้แจงสถานะของการบริการที่เหมาะสมทุกขั้นตอนการบริการ และสามารถสอบกลับได้

#### 3.6.3 การยอมรับการส่งมอบการบริการ

ทวนสอบการบริการให้สอดคล้องกับข้อกำหนด ตามแผนที่กำหนดไว้ หากไม่เป็นไปตามข้อกำหนดต้องไม่ส่งมอบงานบริการให้กับผู้รับบริการ ยกเว้นจะต้องได้รับการอนุมัติจากผู้รับบริการและต้องเก็บเอกสารข้อมูลที่แสดงถึงการยอมรับการบริการ

(1) มีหลักฐานของความสอดคล้องตามเกณฑ์ที่ยอมรับ

(2) สอบกลับได้ถึงผู้ที่ยอมรับ



### 3.7 ทรัพย์สินของผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการต้องดูแลทรัพย์สินของผู้รับบริการในระหว่างกระบวนการให้บริการจนถึงการส่งมอบคืนให้กับผู้รับบริการ หากทรัพย์สินของผู้รับบริการชำรุด เสื่อมสภาพ สูญหายหรือถูกทำลาย ต้องรายงานให้ผู้รับบริการทราบและเก็บรักษาบันทึกไว้

### 3.8 การควบคุมผลการบริการที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและการปฏิบัติการแก้ไข

ผู้ให้บริการ ต้อง

3.8.1 มั่นใจว่าผลของการบริการที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดได้รับการชี้แจงและควบคุม เพื่อป้องกันไม่ให้ถูกส่งมอบโดยไม่ตั้งใจ โดยต้องจัดการกับผลที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

- (1) แก้ไข เช่น เปลี่ยนคำสั่งซื้อ
- (2) งดให้บริการ
- (3) แจ้งให้ผู้รับบริการทราบเพื่อยอมรับตามผลที่พบ
- (4) กำหนดอำนาจในการยอมรับภายใต้เงื่อนไข

3.8.2 การกำจัดสาเหตุของสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำโดย

- (1) ทบทวนและวิเคราะห์สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- (2) พิจารณาส่งสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ใกล้เคียงหรือมีโอกาสเกิดขึ้น

3.8.3 เก็บเอกสารข้อมูลดังต่อไปนี้

- (1) ลักษณะของความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- (2) การดำเนินการกับผลที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- (3) การยอมรับอย่างมีเงื่อนไข
- (4) ผู้มีอำนาจในการจัดการความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

### 3.9 ความพึงพอใจของผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการต้องสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการเพื่อทราบความต้องการและความคาดหวัง และนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการ แล้วนำมาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงการให้บริการ

### 3.10 การร้องเรียนของผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการต้องจัดให้มีช่องทางในการรับข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ เช่น กล่องรับข้อร้องเรียน ทางโทรศัพท์ ทางสื่อออนไลน์ และมีการดำเนินการกับข้อร้องเรียนนั้นอย่างเหมาะสม

### 3.11 การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

ผู้ให้บริการต้องนำข้อมูลจากผลการทวนสอบการบริการ ผลลัพธ์จากการควบคุมผลการบริการที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ เพื่อพิจารณาความจำเป็นหรือโอกาสเพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งของการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

3.12 การควบคุมเอกสารและข้อมูล

เอกสารและข้อมูลที่ดำเนินการตามข้อกำหนดของระบบจัดการคุณภาพตามมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส ฉบับนี้ต้อง

- (1) มีเพียงพอและเหมาะสมในการใช้งานตามความจำเป็นในแต่ละกระบวนการและขั้นตอน
  - (2) ได้รับการป้องกันอย่างเหมาะสม เช่น เสี่ยงต่อการถูกเปิดเผย นำไปใช้อย่างไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วน
  - (3) ได้รับการควบคุมและปรับปรุงให้ทันสมัย และระบุระยะเวลาจัดเก็บที่เหมาะสม
-