



คู่มือขั้นตอนการให้บริการประชาชน

เรื่อง การยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
(Primary GMP)

โดย

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอจุฬาภรณ์
ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

คำนำ

เนื่องจากอาหารที่จัดอยู่ในประเภทอาหารและพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีการปรับเปลี่ยนโดยมีหลักการในการผลิต (GMO : Good Manufacturing Practices) พิจารณาอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการบางส่วนยังไม่เข้าใจว่า GMP คืออะไร และยังคงลืมนำกฎระเบียบและขั้นตอนในการขออนุญาตผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว

ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอจุฬาภรณ์ จึงได้จัดคู่มือฉบับนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการใช้เป็น แนวทางในการจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร รวมถึงการจัดเตรียมสถานที่ผลิตอาหารให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP โดยคู่มือฉบับนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับความหมายของหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร คาอธิบายการจัดเตรียมเอกสารการขออนุญาต ตัวอย่างการทำแปลน ผังสถานที่ผลิตอาหาร และตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร สำนักงานสาธารณสุขอำเภอจุฬาภรณ์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไป

ธันวาคม ๒๕๖๘

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอจุฬาภรณ์

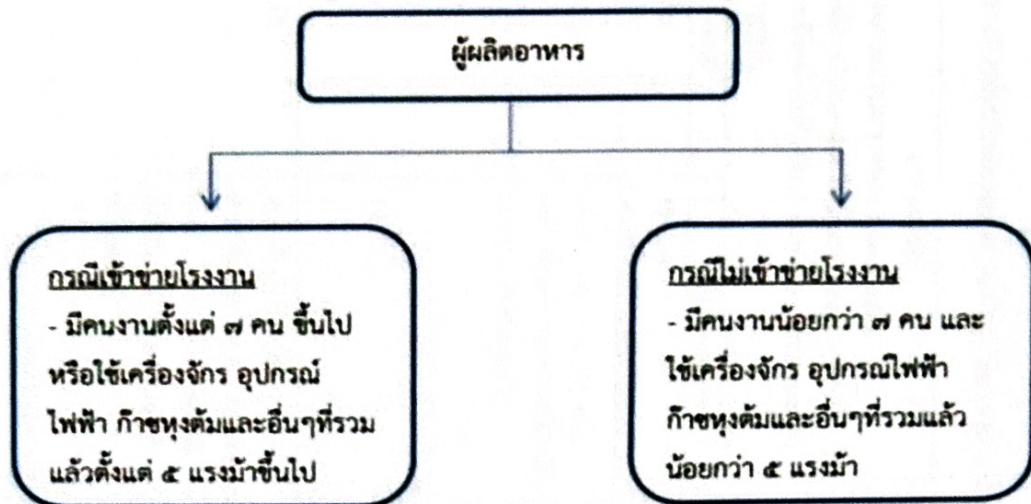
สารบัญ

บทที่	หัวข้อ	หน้า
	คำนำ	
	สารบัญ	
๑	ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย(Paimary GMP)	๑
	๑.๑ ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ	๑
	๑.๒ ตรวจสอบประเภทอาหาร	๑
๒	ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Paimary GMP)	๒
๓	สถานที่ยื่นคำขออนุญาต	๖
๔	ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต	๖
๕	เอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นอนุญาต	๑๐
	๕.๑ แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	๑๐
	๕.๒ แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมิน สถานที่ผลิตและเก็บอาหาร	๑๑
๖.	ภาคผนวก	๑๕
๗.	ตัวอย่างแสดงเอกสารรายละเอียดต่างๆ	๑๙
๘.	ตัวอย่างการตรวจสอบแรงม้าของเครื่องจักร และวิธีคำนวณแรงม้าเปรียบเทียบ	๒๒
๙.	แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร	๒๓

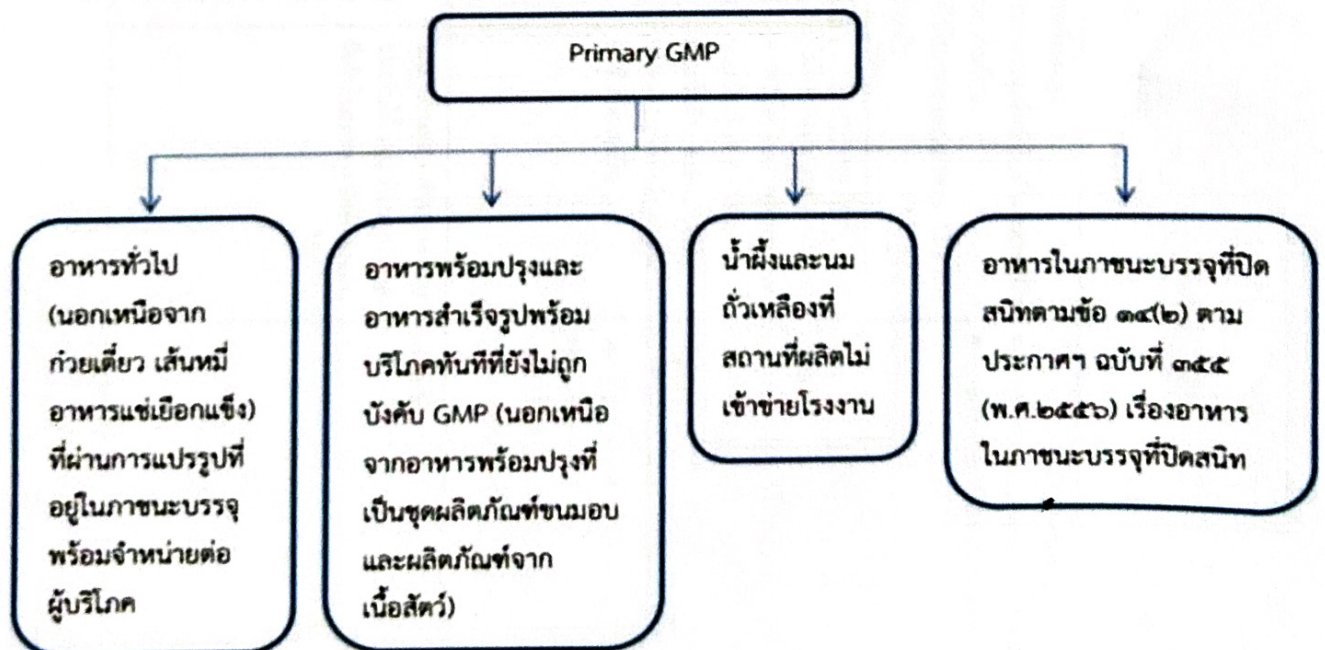
ขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

☺ สิ่งที่ผู้ขออนุญาตพึงพิจารณาก่อนการขออนุญาตสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์

๑. ตรวจสอบประเภทสถานประกอบการ



๒. ตรวจสอบประเภทอาหาร



ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
<p>๑. สัตว์และผลิตภัณฑ์</p> <p>๑.๑ สัตว์ทั้งตัว</p> <p>๑.๒ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (สัตว์บก/ สัตว์ปีก/ สัตว์น้ำ)</p>	- แช่แข็ง	สด, แห้ง, หมัก เช่น อาหารทะเลแห้ง/คอง, ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาทูน่าที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดยำรวมมิตรทะเล	-ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา (ดิบ), ฮอยจือดิบ, สเต็กเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูทุบ, หมูหยอง, หมูสวรรค์, หมูแผ่น, หมูอบ, เต้าหู้ปลา, ปลากรอบปรุงรส, หมักปรุงรส, หอยจือ, ปูอัดเทียม, เบคอน, ทอดมันปลา/กุ้ง - สัตว์ทั้งตัว เช่น ปลา/กุ้ง/หอย, ปูทอด หรืออบกรอบ, กุ้งเสียบ	-
๑.๓ ชิ้นส่วนอื่นของสัตว์	- แช่แข็ง	เครื่องในสัตว์ หนังสัตว์ หรือส่วน อื่น เช่น ริงนก, เลือดหมู, ไช้สด, ไช้เค็ม (ดิบ), หูดลาม, ไล่เทียม ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดรวมมิตร	ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น ดับหมูปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	- แช่แข็ง	ส่วนที่นอกเหนือจากสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แคนหมู, หมักปลาทอด, เครื่องในสัตว์ปรุงรสอบ/ทอดกรอบ, ก้างปลาปรุงรสทอด/อบ, ไช้ต้ม, ไช้เค็ม(สุก) ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น

ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที		
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	
<ul style="list-style-type: none"> ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น 			<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น การแช่น้ำมัน การแช่น้ำเกลือ 		<ul style="list-style-type: none"> อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อม รับประทาน อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน 		
๒. พืชและผลิตภัณฑ์ ๒.๑ พืชผักผลไม้ ๒.๒ ธัญพืช	- แช่แข็ง	- พืชผักผลไม้สด (ตัดแต่ง/แห้ง) พืชผักหมักดอง - ธัญพืชและข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ถั่ว, งา, ข้าวโพด ที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น - ข้าวหุงสุก	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ เช่น ซุดยี่ห้อมิตร	- ทอดมันข้าวโพด, ข้าวโพดคั่ว ปรุงรส ที่เก็บในสภาพปกติหรือ แช่เย็น	-แช่แข็ง	- ผลไม้ดอง/แช่อิ่ม - พืชผักดองปรุงรส เช่น แตงกวาดอง, กะหล่ำปลีดอง, กิมจิ - จมูกข้าวสาลีอบแห้ง - ถั่วและนัตโอบกรอบ/ทอดกรอบ ข้าวเกรียบ - พืชผักผลไม้ทอด/อบกรอบ, หนำเลียง, ถั่วเน่า ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น	
๒.๓ ผลิตภัณฑ์จากพืช	- แช่แข็ง	- กะทิ, ฟองเต้าหู้, เต้าหู้, พืชผักผลไม้ ๑๐๐% ชนิดผง	- มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ	-	-	- ซุดส้มตำผลไม้ - เต้าหู้, เต้าหู้ยี้ ที่เก็บในสภาพปกติ หรือ แช่เย็น	

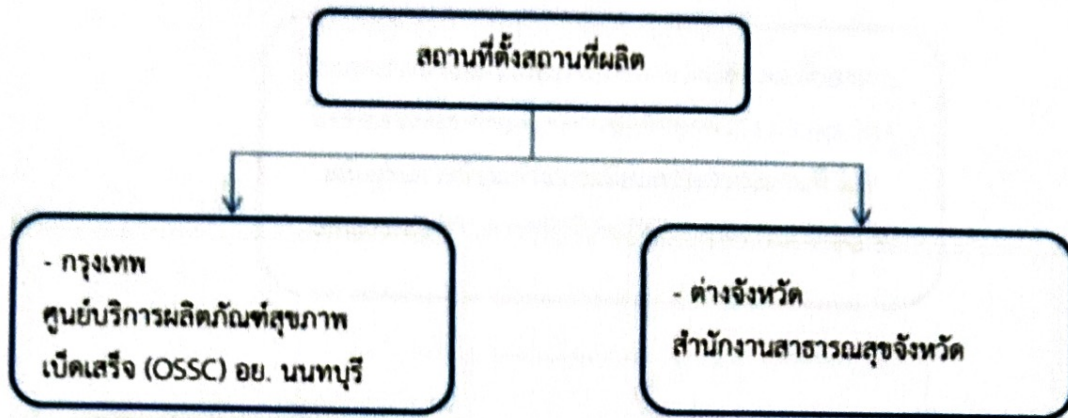
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> - ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิต เบื้องต้น - ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการ ถนอมอาหาร) - ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้อง บริโภคร่วมกับอาหารอื่น 	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งต่างๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนประกอบอื่น) - รุ้นเส้น, สปาเก็ตตี้, มักกะโรนี - ขนมปังป่น, บะหมี่, เกี๊ยมอี, ขนมจีน, อดัง, แฉ่น แป้งโรตตี (ดิบ) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น 	<ul style="list-style-type: none"> - แช่แข็ง 	-	<ul style="list-style-type: none"> - แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งเป็นองค์ ประกอบหลัก (ตามระบบ การจัดหมวดอาหาร (Food Category System) ของโคเด็กซ์ หมวด ๐๗.๐ เช่น โดนัท, เค้ก, เพสตรี้, คุกกี้, ขนมปังกรอบ, แครกเกอร์, บิสกิต, ขนมปังที่แต่งหน้า หรือใส่ไส้ขนมเบี๊ยะ และซาลาเปาที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น 	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมขบเคี้ยวต่างๆ - ขนมไทย - ข้าวหมาก, ข้าวหลาม, ขนมนางเล็ดที่เก็บใน สภาพปกติหรือ แช่เย็น
๔. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	- ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าที่เก็บในสภาพปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	- ไส้ขนม หรือราดหน้าขนมที่เก็บใน สภาพปกติหรือแช่เย็น

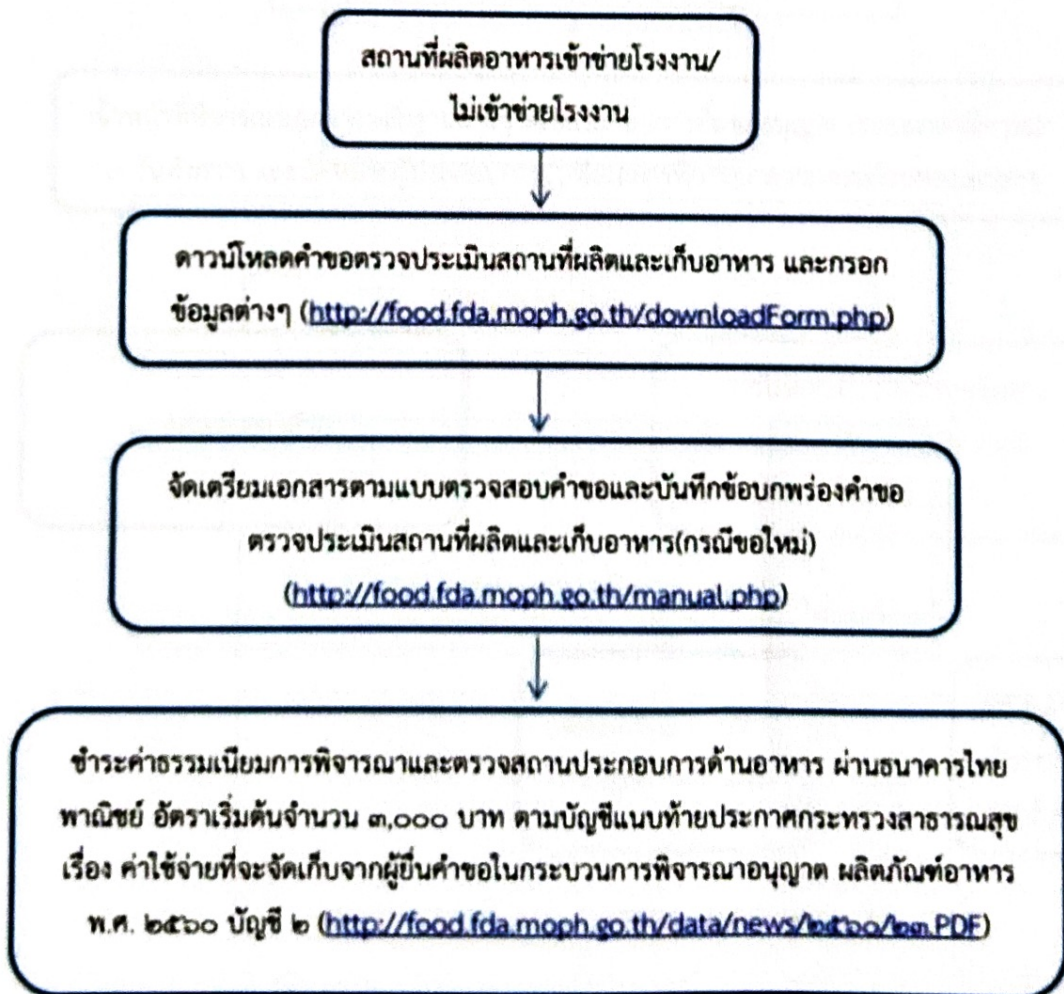
ตารางแสดงตัวอย่างการจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

กลุ่ม ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP	GMP	Primary GMP
๕. เครื่องปรุงรส	-	- มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุงรส, น้ำส้ม พริกแดง, ผงบิวัย ๑๐๐%, เครื่องแกง ที่บดผสมแล้วไม่ผ่าน ความร้อน, น้ำมันหอม/หอม- กระเทียมเจียว, พริกเกลือ (จิ้ม ผลไม้) ที่เก็บในสภาพ ปกติหรือแช่เย็น	-	-	-	- น้ำพริกต่างๆ คลุกข้าว, น้ำสลัดต่าง ๆ, น้ำพริกเผา, สังขยา ที่เก็บในสภาพปกติ หรือแช่เย็น
๖. เครื่องเทศ	-	- เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี ที่เก็บใน สภาพปกติ หรือแช่เย็น	-	-	-	-
๗. น้ำตาล	-	- น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม (ไม่ปรุง แต่งกลิ่นรส)	-	-	-	- น้ำเชื่อมที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส
๘. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	-	- ข้าวสารที่มีการแบ่งบรรจุ	-	-	-	-

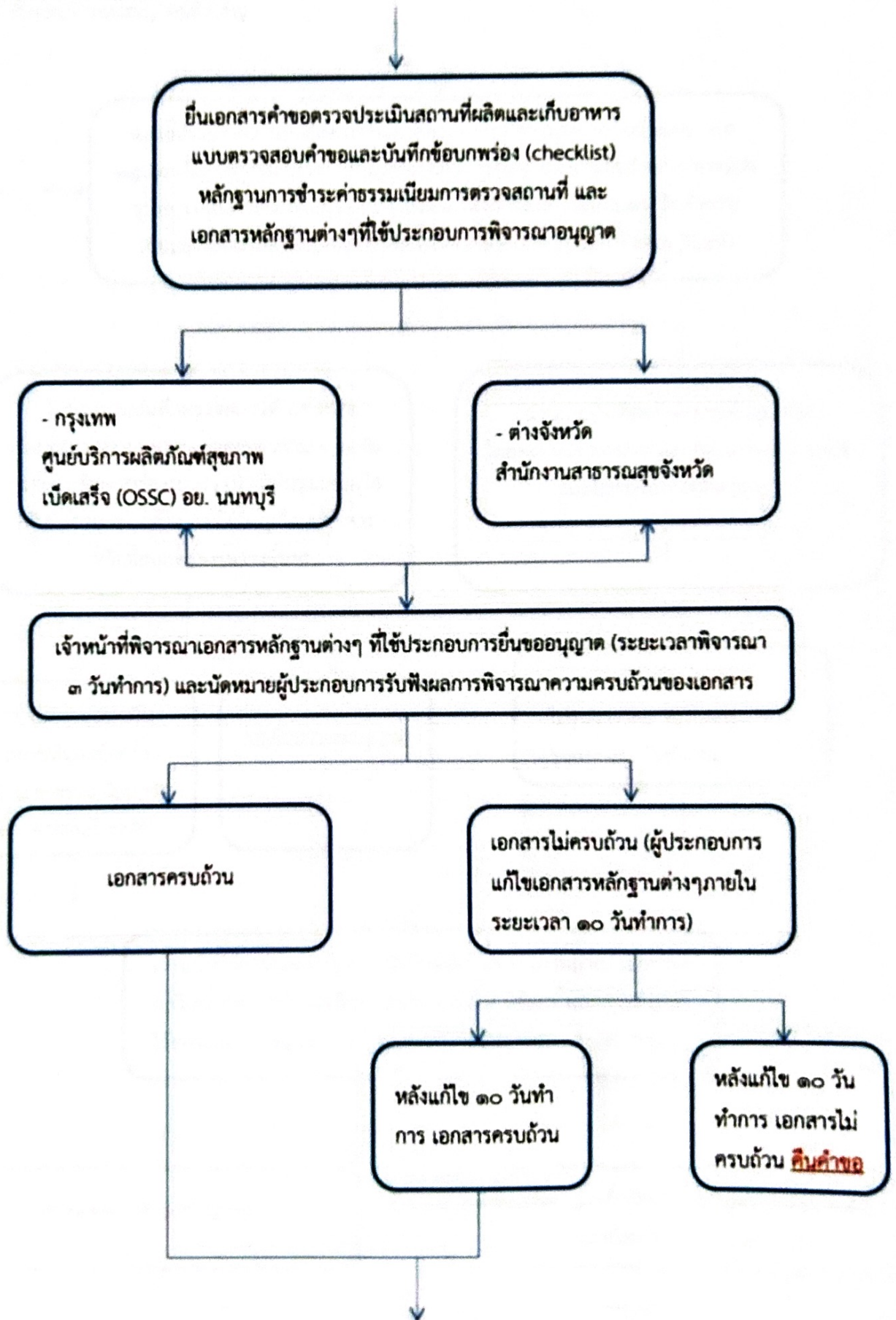
๓. สถานที่ยื่นคำขออนุญาต



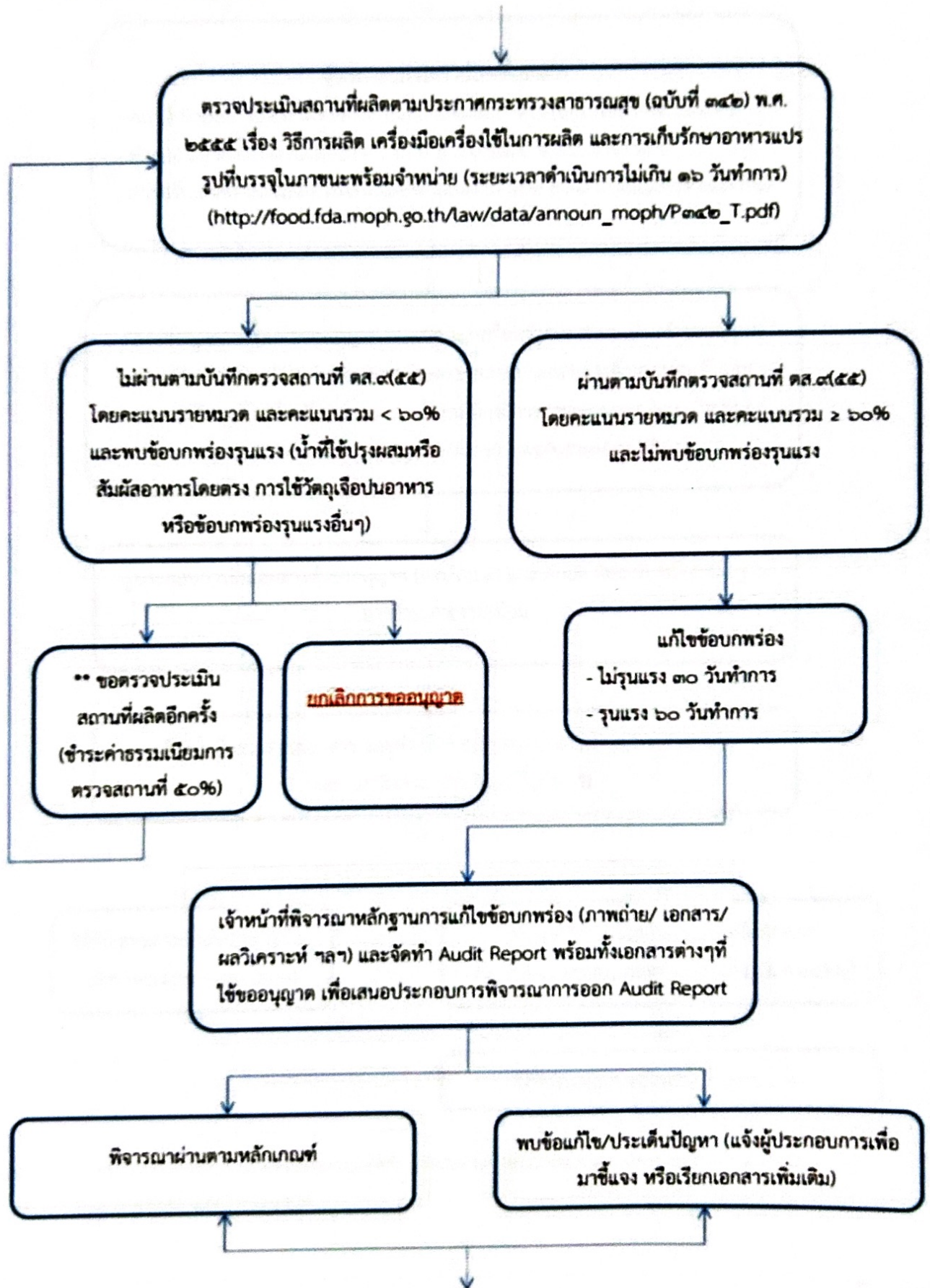
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต



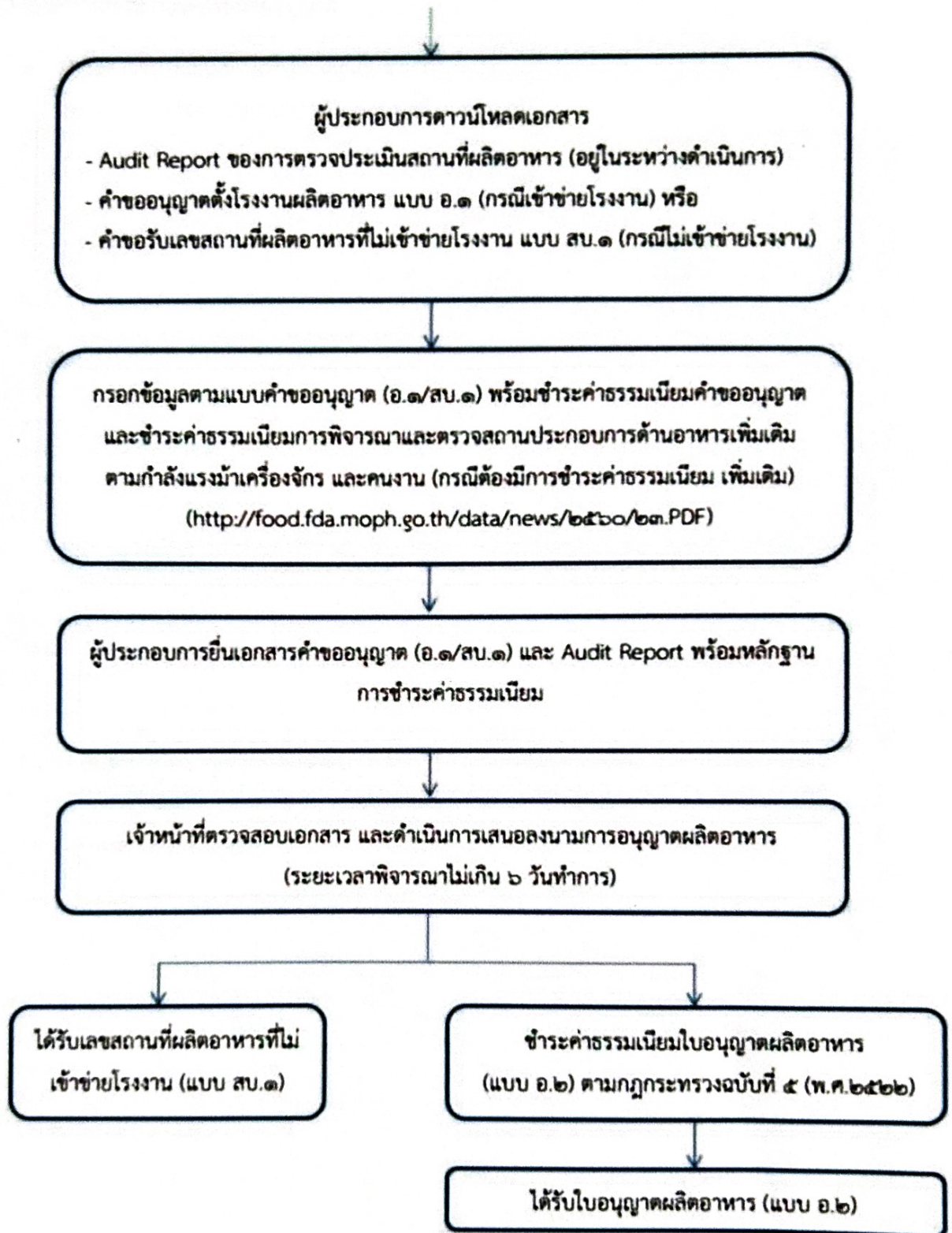
😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



😊 ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต(ต่อ)



หมายเหตุ ** กรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารอีกครั้ง หากผลการตรวจยังไม่ผ่านตามบันทึกตรวจสถานที่ ๓๘(๕๕) ทางผู้ขอรับอนุญาตจะต้องยกเลิกการขออนุญาต

☺ เอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นขออนุญาต

๑. คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

(<http://food.fda.moph.go.th/downloadForm.php>)

เลขวันที่.....
วันที่.....

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-สกุล..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....
บิดาประจำตัวประชาชนเลขที่..... ออกให้ ณ.....
กรณีผู้ประกอบกิจการ/ผู้ดำเนินการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ
หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่..... หมดอายุวันที่..... และ
หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่..... หมดอายุวันที่.....
บ้านเลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์..... E-mail.....
ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามขอ.....
(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... โดยมี เป็น.....
ผู้ดำเนินการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่ไม่มีหลายชุดติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตจริง

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 3 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

สถานที่ผลิต.....

๒. แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
(<http://food.fda.moph.go.th/manual.php>) กรณีขอใหม่

แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร กรณี 2.1 ขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (กรณีใหม่) / 2.2 ขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร / 2.3 คำขอเปลี่ยนแปลงข้อมูล / 2.4 เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตและเก็บอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนอาคารและสถานที่เก็บอาหาร / 2.5 ขอเลิกขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร (กรณีขอใหม่) (ตามใบสรุปประเมินที่ขอรับการตรวจประเมินครั้งที่ 2) -----ชื่อโรงงานและในใบคำขอ, หมายเลขพร้อมการแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) ในช่องต่อไป-----			
ฝ่ายผู้ยื่นคำขอ	ฝ่ายรับแจ้งข้อบกพร่อง		
<p>ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น ดูรายละเอียดเป็นไปในใบคำขอ</p> <p><input type="radio"/> ยื่น 5 สำเนาภาษา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p><input type="radio"/> ยื่น 5 สำเนาภาษา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p> <p>ขั้นตอนที่ 2 การตรวจสอบเอกสารเบื้องต้น</p> <p>ชื่อ-สกุลผู้ยื่นคำขออยู่ในขอบข่ายงาน _____</p> <p>โทรศัพท์ _____ E-mail _____</p> <p>ชื่อสถานผลิต _____</p> <p>เลขที่ใบอนุญาตผลิตสถานผลิต _____</p> <p>ขั้นตอนที่ 3 ผู้ยื่นคำขอต้องยื่นเอกสารตามบัญชีรายชื่อเอกสารที่ขอรับคำขอและตรวจสอบตนเอง</p> <p>โดยผ่านเครื่องหมาย 4 กรณีครบถ้วนกำหนด</p> <p>หรือผ่านเครื่องหมาย - กรณีไม่ครบถ้วน</p> <p>หรือผ่านเครื่องหมาย - กรณีไม่ดำเนินการแก้ไข</p>	<p>ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบเอกสาร และตรวจสอบเอกสารที่ขอรับคำขอ</p>		
รายละเอียดการตรวจประเมินสถานที่	วันที่ประเมิน	จำนวนข้อบกพร่อง	บันทึกข้อบกพร่อง
1. แบบคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร จำนวน 1 ฉบับ - กรณีขาดเอกสารและรายละเอียด (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้ชำนาญการเป็นผู้รับผิดชอบ) และ/หรือขาดสำเนาภาษาที่ส่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (กรณียื่นคำขอ)			
2. กรณียื่นขอตรวจตรา เอกสารที่ส่งไปใช้จำนวน 1 ฉบับ - สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณียื่นขอตรวจตรา) หรือสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการในเขตเทศบาล (เขต ปกต.) - สำเนาบัตรประชาชนสำเนาบัตรทะเบียนราษฎร			
3. กรณียื่นใบแปลน จำนวนที่ขอส่งไปใช้จำนวน 1 ฉบับ - สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณียื่นขอตรวจตรา) หรือสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการในเขตเทศบาล (เขต ปกต.) - สำเนาทะเบียนบ้านของอาคารและที่ดินที่ผลิตและเก็บอาหาร			
- สำเนาทะเบียนที่ดินที่ขอใช้ใช้จำนวน 50 ตารางวาขึ้นไปและต้องส่งสำเนาภาพถ่ายทางอากาศ จำนวนที่ส่งไปเป็น 6 ฉบับ (กรณียื่นคำขอตรวจตรา) หรือสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ 50 ฉบับ 50 ฉบับ หรือสำเนาภาพถ่ายทางอากาศของผู้ยื่นคำขอตรวจตราจำนวนที่ส่งไปใช้ขอตรวจตราจำนวนที่ 1 ฉบับ (กรณียื่นคำขอ)			
- กรณียื่นขอรับงานและผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้ชำนาญการ 30 นาทีของผู้ดำเนินการ ๓๐ นาที (กรณีใหม่)			
- สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้ชำนาญการหรือกรรมการผู้ชำนาญการในฉบับยื่น แบบสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณียื่นคำขอ)			
4. เอกสารที่ปรึกษาหรือของสถานผลิตและสถานเก็บอาหาร ส่งไปใช้จำนวน 1 ฉบับ - สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการและผู้ประกอบการ			
- กรณียื่นใบแปลน 50 ตารางวาขึ้นไป กรณีที่ส่งแบบแปลนอาคารและที่ดินและสถานผลิตและเก็บอาหาร (ถ้ามี) และสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการและผู้ประกอบการ 50 ฉบับ หรือสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการและผู้ประกอบการ 50 ฉบับ (กรณียื่นคำขอ) หรือสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ 50 ฉบับ (กรณียื่นคำขอ)			

โดยจัดเตรียมเอกสารดังต่อไปนี้

๒.๑ คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารตามข้อ ๑ ระบุรายละเอียดผู้ยื่นขออนุญาต ชื่อสถานที่ผลิต ที่ตั้งสถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร วัตถุประสงค์ในการขอรับการตรวจประเมิน (เลือกขออนุญาตผลิตอาหาร) ประเภทอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต ลักษณะหรือรูปแบบอาหาร จำนวนคนงาน และกำลังแรงงานเครื่องจักร พร้อมทั้งพิจารณาค่าธรรมเนียมประกอบการขออนุญาต (โดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันตามนิติบุคคล อาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล)

๒.๒ กรณีบุคคลธรรมดา

- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างตัวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย)
- สำเนาใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

๒.๓ กรณีนิติบุคคล

- สำเนาบัตรประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ (กรณีเป็นบุคคลต่างตัวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน ๖ เดือน)
- สำเนาหนังสือบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น(บอจ.๕) (มีครบทุกหน้าและคัดลอกสำเนาจากกระทรวงพาณิชย์ไว้ไม่เกิน ๖ เดือน) (กรณีที่มีจำนวนหุ้นต่างชาติของบริษัทตั้งแต้อยู่ละ ๕๐ ขึ้นไป ต้องยื่นหนังสือรับรองการประกอบธุรกิจนิติบุคคลต่างตัวจากกระทรวงพาณิชย์ว่าไม่ขัดพระราชบัญญัติการประกอบธุรกิจคนต่างตัว พ.ศ.๒๕๔๒ เพิ่มเติมด้วยยกเว้นกรณีจำนวนหุ้นต่างชาติ ๑๐๐% เป็นสัญชาติอเมริกา หรือมีทุนจดทะเบียนบริษัทเกิน ๑๐๐,๐๐๐,๐๐๐ บาท)
- หนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งผู้ดำเนินการ(ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาทต่อผู้ดำเนินการ ๑ คน) (ฉบับจริง)
- สำเนาบัตรประชาชนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคลที่ลงนามในหนังสือมอบอำนาจแต่งตั้งฯ(กรณีเป็นบุคคลต่างตัวต้องยื่นสำเนาหนังสือเดินทาง)

๒.๔ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร ดังต่อไปนี้ จำนวน ๑ ชุด

- สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร
- หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่(ฉบับจริง)หรือสำเนาสัญญาเช่าสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร (ถ้ามี) แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ให้เช่า (กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นบุคคลธรรมดา)หรือแนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล(กรณีผู้ยินยอมให้ใช้สถานที่หรือผู้ให้เช่าเป็นนิติบุคคล)

- สำเนาทะเบียนบ้านของสำนักงานใหญ่ (ถ้ามี)
- ๒.๕ แผนที่ แผนผัง แบบแปลน ดังต่อไปนี้อย่างละ ๓ ฉบับ (ระบุชื่อสถานที่และที่ตั้งทุกแผ่น และลงลายมือชื่อโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองของนิติบุคคลหรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจลงนามรับรองสำเนาทุกแผ่น)
- แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
 - แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน รวมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและบ่อบำบัด (ถ้ามี)
 - แบบแปลน แผนผังของอาคารที่ผลิตอาหารและสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตราส่วนแสดงรายละเอียด
 ๑. รูปด้านหน้า แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง แสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
 ๒. รูปด้านข้าง แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
 ๓. รูปตัด แสดงระยะและมาตราส่วนให้ถูกต้อง ซึ่งมีการแสดงจุดประสงค์การใช้ห้องหรือบริเวณ แจ็งบริเวณบันได ลิฟท์ (กรณีอาคารชั้นเดียวไม่ใช่รูปตัด)
 ๔. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดงสัญลักษณ์ เช่น ผนัง บริเวณ ประตู เป็นต้น แสดงตำแหน่งการวางเครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สอดคล้องกับบัญชีรายการเครื่องจักร แสดงการแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิต อาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต แล้วแต่กรณีและความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ เช่น การแบ่งกันห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ บริเวณปรุงผสม บริเวณบรรจุ บริเวณปิดฉลาก บริเวณเก็บบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต ตู้เก็บสารเคมี วิธีการฆ่าเชื้อต่างๆ เช่น ผ่านความร้อนหรือแช่เย็น แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟท์ (ถ้ามี) ตำแหน่งอ่างล้างมือ อ่างล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์การผลิต ตำแหน่งห้องน้ำพนักงาน
- ๒.๖ ภาพถ่ายสถานที่และเก็บอาหาร แสดงให้เห็นพื้นที่ต่างๆ ทั้งภายในภายนอกอาคารผลิต เป็นไปตามลำดับสายงานผลิตที่จะขออนุญาต ตั้งแต่รับวัตถุดิบ ไปจนถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ๒.๗ รายละเอียดอื่นๆ ดังต่อไปนี้อย่างละ ๓ ฉบับ
- รายการเครื่องจักร เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ไฟฟ้าหรือใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงต่างๆ เช่น แก๊ส โดยระบุแรงม้าเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงรวม
 - กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด เช่น แสดงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ เป็นต้น และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นที่และในรายการเครื่องมือเครื่องจักร

- ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ (ให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ)
- สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก (สูตรคิดเป็น ๑๐๐%) และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร (เลข อย) หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ
- ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต
- ชนิดภาชนะบรรจุ (ชนิด, ขนาด, สี) แจ็งชนิด และสีของฝา (ถ้ามี)
- วิธีการบริโภคและวิธีการใช้
- ปริมาณการผลิตอาหารแต่ละชนิด ต่อวัน ต่อสัปดาห์ หรือต่อเดือนแล้วแต่กรณี
- กรรมวิธีการล้างเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต (แจ้งสารที่ใช้) รวมถึงภาชนะบรรจุ (ถ้ามี) พร้อมแจ้งสารที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดด้วย
- วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย (ความถี่)
- จำนวนคนงานชาย-หญิง (การแต่งกาย, จำนวนห้องน้ำ, จำนวนอ่างล้างมือหน้าบริเวณผลิต หรือในห้องส้วม)
- หากใช้เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิด ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม

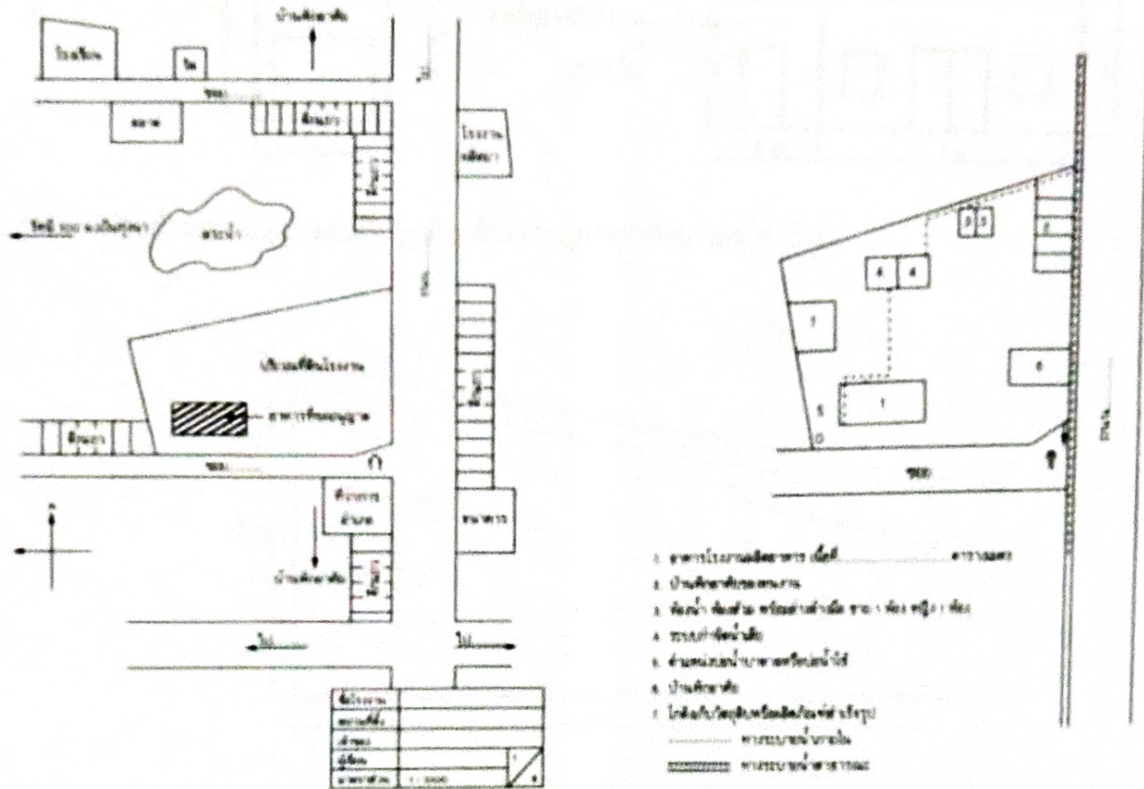
๒.๘ หนังสือมอบอำนาจทั่วไป (ฉบับจริง)(กรณีผู้ดำเนินกิจการไม่ได้มาด้วยตัวเอง) จำนวน ๑ ฉบับ

- ระบุอำนาจให้ชัดเจน เช่น มอบให้ยื่นคำขอ/แก้ไขเพิ่มเติม/ลงชื่อรับทราบข้อบกพร่อง
- กรณีผู้ดำเนินกิจการเป็นนิติบุคคลการมอบอำนาจทั่วไปต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของนิติบุคคลผู้ขออนุญาตอาจต้องประทับตราสำคัญของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

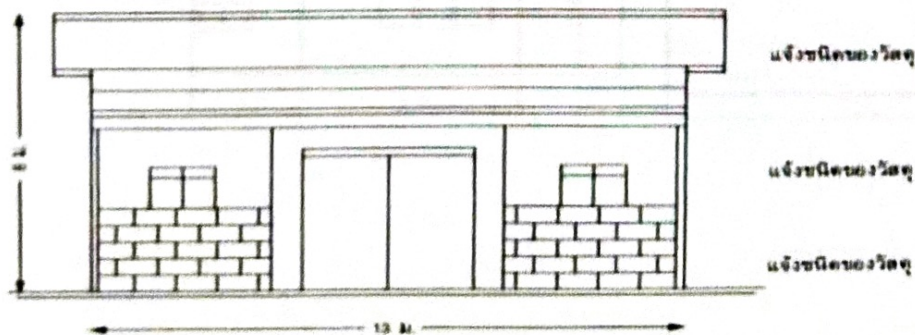
ภาคผนวก

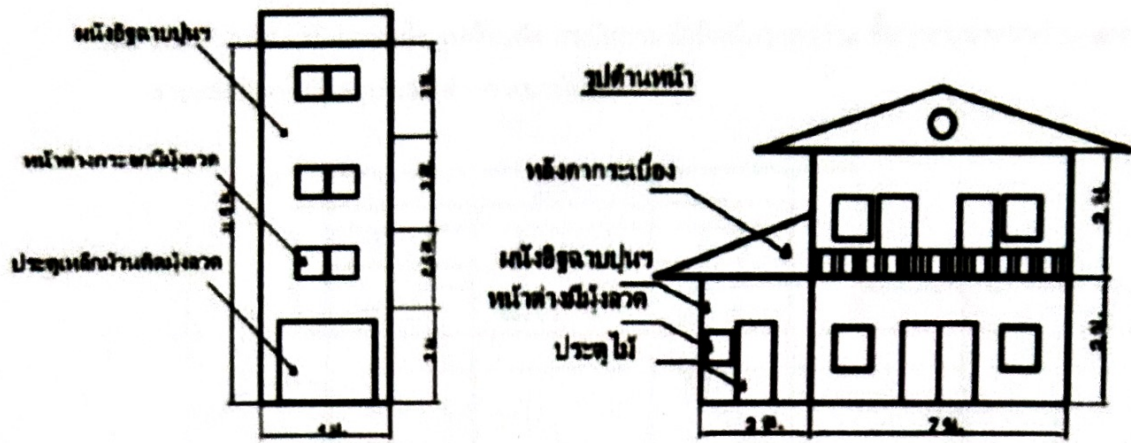
ตัวอย่างแผนที่ แผนที่ รูปด้านหน้า ด้านข้าง รูปตัด แปลนพื้น ตำแหน่งเครื่องจักรและรายการเครื่องจักร

๑. ตัวอย่างแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานและสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง และแบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน (ถ้ามี)

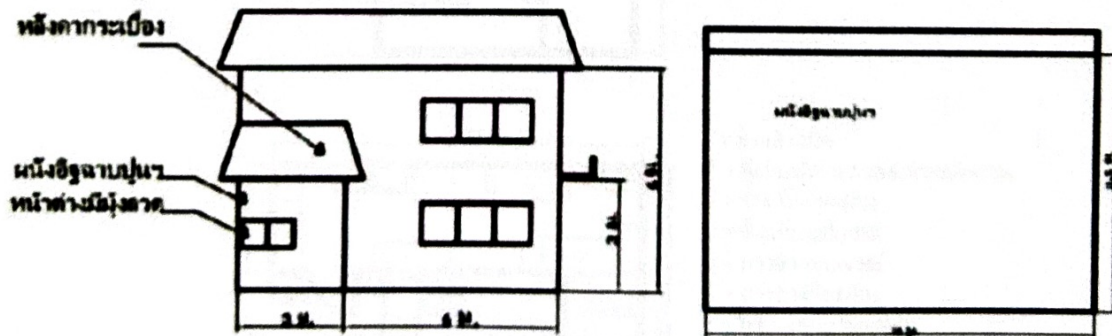
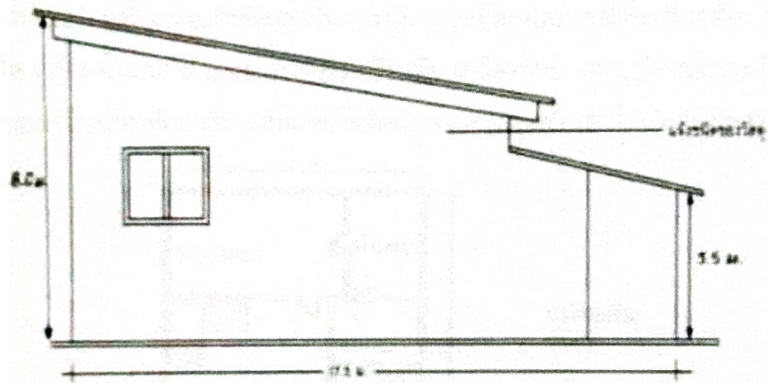


๒. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านหน้า (ระบุมাত্রาส่วน วัสดุใช้สร้าง)

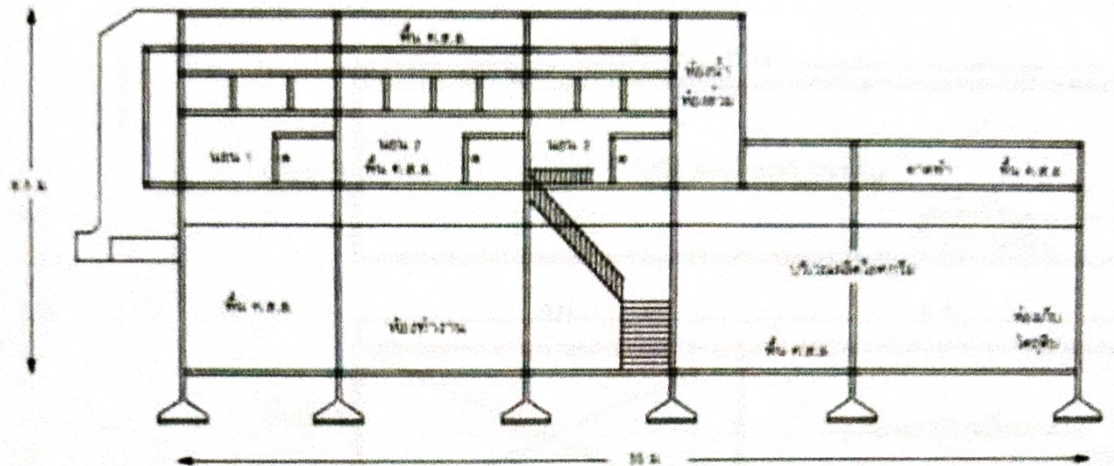




๓. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านข้าง (ระบุมাত্রาส่วน วัสดุใช้สร้าง)

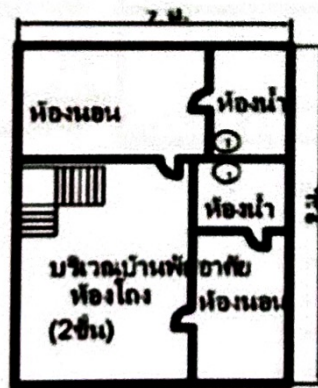


๔. ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง รูปด้านตัด กรณีสถานที่ผลิตมีมากกว่า ๓ ชั้น (ระบุมาตราส่วน แสดงรายละเอียดห้องและบริเวณต่างๆ แนวบันได)

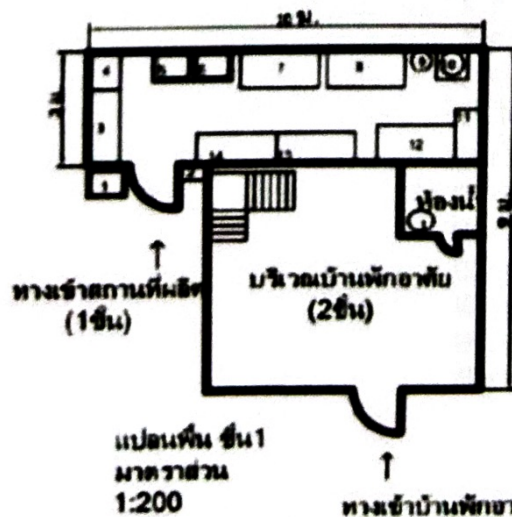


๕. ตัวอย่างแบบแปลนพื้นที่สถานที่ผลิตทุกชั้น (ระบุมาตราส่วน แสดงรายละเอียดห้อง และบริเวณต่างๆ แนวบันได พร้อมทั้งแสดงตำแหน่งการวางเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต)

๕.๑ ลักษณะเป็นบ้านพักอาศัย แต่สถานที่ผลิตมีการแบ่งแยกชัดเจนไม่มีทางเปิดสู่บริเวณที่พักอาศัย



แปลนพื้นที่
ชั้น 2

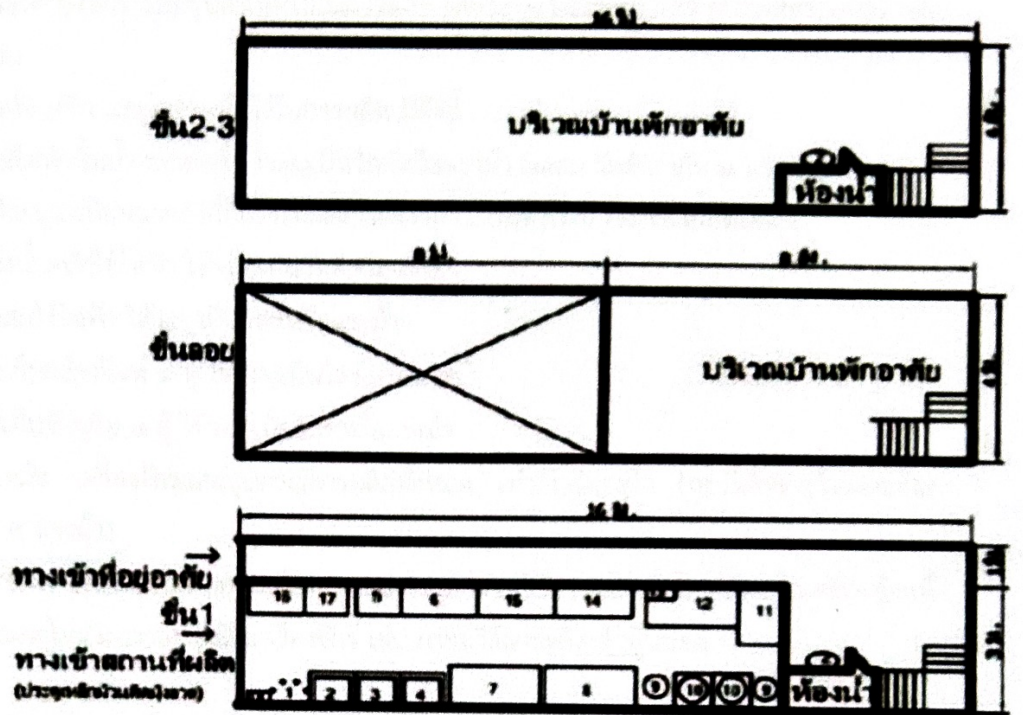


แปลนพื้นที่ ชั้น 1
มาตราส่วน
1:200

↑
ทางเข้าบ้านพักอาศัย

- 1 = ย่างล้างมือ
- 2 = ตู้เก็บชุดและรองเท้าพนักงาน
- 3 = ชั้นเก็บวัตถุดิบ
- 4 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 5 = ย่างล้างอุปกรณ์
- 6 = ย่างล้างวัตถุดิบ
- 7 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = กังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส
- 11 = โต๊ะฝังโหนดหินหรือตะกั่วหนัก
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 14 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์

๕.๒ ลักษณะมีอาคารพาณิชย์หลายชั้น อาจมีบริเวณพักอาศัยหรือสำนักงาน



- 1 = บริเวณเปลี่ยนชุดและเปลี่ยนรองเท้าคนทำงาน
- 2 = ช่างล้างมือ
- 3 = ช่างล้างอุปกรณ์
- 4 = ช่างล้างรถตู้
- 5 = ตู้เย็นเก็บรถตู้
- 6 = ชั้นเก็บรถตู้
- 7 = โต๊ะเตรียมรถตู้
- 8 = โต๊ะผลิต
- 9 = ถังแก๊ส
- 10 = เตาแก๊ส(ตั้ง, หอค, เฝ)
- 11 = โต๊ะฝังไฟเป็นหรือตะลิตไม้กัน
- 12 = โต๊ะบรรจุ
- 13 = เครื่องซีล
- 14 = ชั้นเก็บบรรจุภัณฑ์
- 15 = ชั้นเก็บอุปกรณ์
- 16 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์
- 17 = ตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์
- 18 = ชั้นวางรองเท้า

ตัวอย่างการแสดงเอกสารรายละเอียดต่าง ๆ

ตัวอย่างอาหารประเภท เต้าหู้นมสด

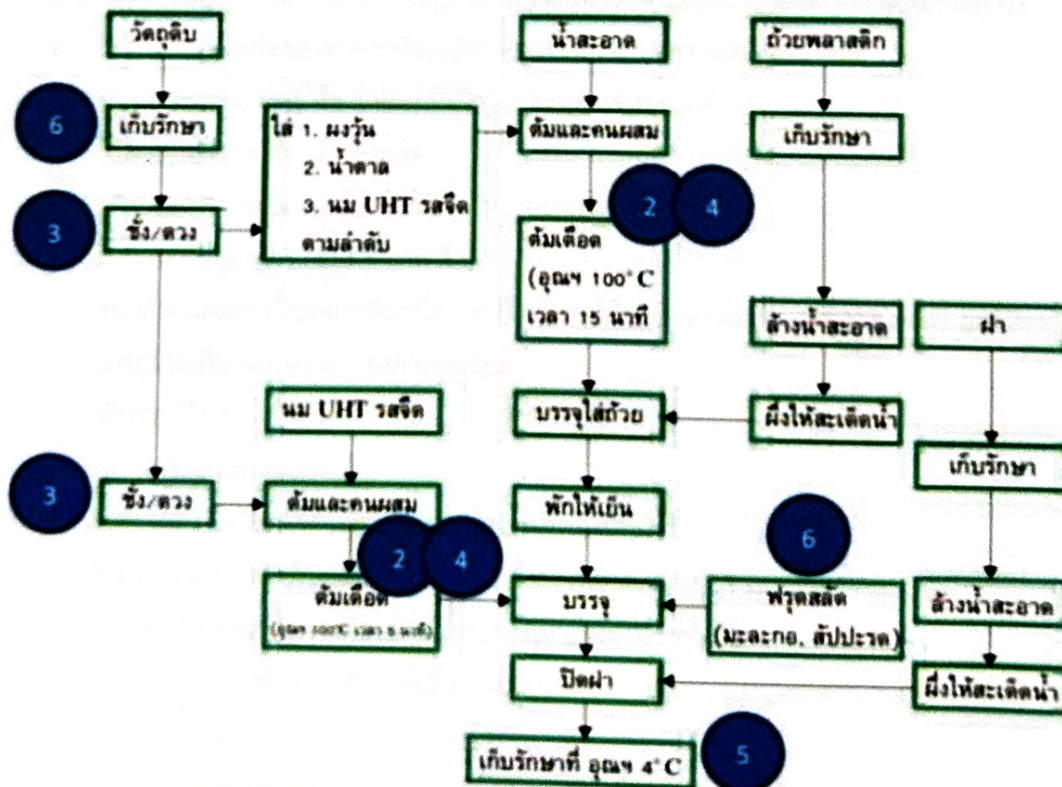
ก. รายการเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยระบุแรมมาเปรียบเทียบแต่ละรายการ และแสดงแรมมารวม เช่น

รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีดังนี้

๑. เครื่องใช้ไฟฟ้าปั้มน้ำ มอเตอร์ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรมมา (๗๕๖ วัตต์เท่ากับ ๑ แรมมา)
๒. แก๊ส ให้ระบุว่าเป็นขนาดดังกีกิโลกรัมและระยะเวลา (เป็นชั่วโมง) ที่จะใช้แก๊สหมดถึง
๓. เครื่องชั่งน้ำหนักใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรมมา
๔. เครื่องผสมใช้ไฟฟ้า ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรมมา
๕. ตู้เย็นใช้เก็บผลิตภัณฑ์ ๑ ตู้ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรมมา
๖. ตู้เย็นใช้เก็บวัตถุดิบ ๑ ตู้ ให้ระบุเป็นวัตต์หรือแรมมา

รวม เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตทั้งหมด เท่ากับกี่แรมมา (กรณีเข้าข่ายโรงงานต้องมากกว่าหรือเท่ากับ ๕ แรมมา)

ข. กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิดโดยละเอียด และแผนภูมิกรรมวิธีการผลิตที่สอดคล้องกับเครื่องจักรที่แสดงไว้ในแปลนพื้นและในรายการเครื่องมือเครื่องจักร เช่น กรรมวิธีการผลิตเต้าหู้นมสด



ค. ที่มาของน้ำที่ใช้ในการผลิต เช่น น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร (กรณีใช้น้ำประปาให้แจ้งกรรมวิธีการปรับคุณภาพของน้ำ) น้ำที่ใช้ผลิตไอน้ำที่สัมผัสอาหาร น้ำแข็งที่ใช้ผสมหรือสัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้ล้างภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องจักรต่างๆ

เช่น น้ำล้างวัตถุดิบ น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหาร สัมผัสอาหาร ล้างภาชนะบรรจุและฝาน้ำประปา ผ่านการปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง (สารกรองคาร์บอน เรซิน)

ง. สูตรส่วนประกอบของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก และแสดงที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบบอาหาร หรือ Specification หรือ COA หรืออื่นๆ

เช่น สูตรส่วนประกอบเต้าหู้นมสด

ชนิดวัตถุดิบ

๑. น้ำตาลทราย กิโลกรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....(ถ้ามี) หรือ มอก.....)
๒. ผงวุ้น กรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....)
๓. นม UHT รสจืด ลิตร (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....)
๔. น้ำสะอาด ลิตร(คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (รายละเอียดตามที่มาของน้ำใช้) หรือยี่ห้อ/ เลข อย
๕. ผลไม้กระป๋อง (มะละกอ, สับปะรด) กิโลกรัม (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์) (ยี่ห้อ/ เลข อย.....) หรือ

เตรียมเอง (แจ้งกรรมวิธีการผลิต และสูตรส่วนประกอบที่ใช้ แจ้งที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ)

จ. ประเภทและชนิดของอาหารที่จะผลิต ตลอดจนปริมาณการผลิตแต่ละชนิด

เช่น ประเภทอาหาร คือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ชนิดของอาหาร คือ เต้าหู้นมสด

ปริมาณการผลิต ๑๒๐ ถ้วยต่อวัน

ฉ. ภาชนะบรรจุอาหาร (ชนิด ขนาด สี)

เช่น ถ้วยและฝา เป็นพลาสติกชนิด PP (โพลีโพรพิลีน) สี ขาวใส ขนาดบรรจุ ๑๒๐ มิลลิลิตร มีคุณสมบัติทนอุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐-๑๒๐ องศาเซลเซียส

ช. วิธีการบริโภค

เช่น ตักรับประทานได้ทันที

ซ. กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่าง ๆ

เช่น ภาชนะบรรจุ (ถ้วยและฝา) ล้างด้วยน้ำสะอาด (น้ำประปา ผ่านสารกรอง ได้แก่ คาร์บอน และเรซิน) และผึ่งให้สะเด็ดน้ำบนชั้นวางที่สะอาดในห้องผลิตก่อนใช้บรรจุต่อวัน

เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง ล้างด้วยน้ำยา ล้างจานและน้ำประปา

ณ. วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

เช่น ใส่ขยะลงในถังขยะที่มีถุงขยะสีดำและมีฝาปิด หลังการผลิตเสร็จทุกครั้งต้องมัดปากถุงขยะสีดำและนำมาทิ้งที่ถังขยะสาธารณะเพื่อให้รถขยะของเทศบาลมารับทุกวัน

ญ. จำนวนคนงานชาย-หญิง การแต่งกาย

เช่น คนงานหญิง ๘ คน แต่งกายด้วยชุดคลุมกันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกเก็บผมมัดชิด ผ่าปิดปาก และ
เปลี่ยนรองเท้าสำหรับใช้ในที่อับชื้น

ข. จำนวนห้องน้ำ

เช่น จำนวนห้องส้วม ๓ ห้อง (อ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ๓ อ่าง)

