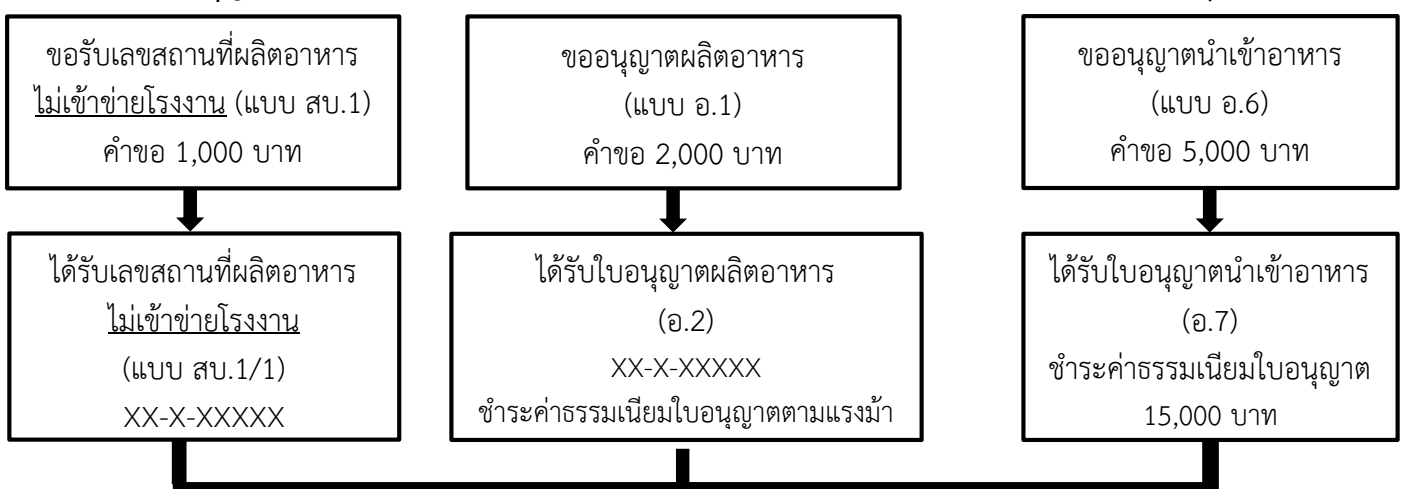


ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร และนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

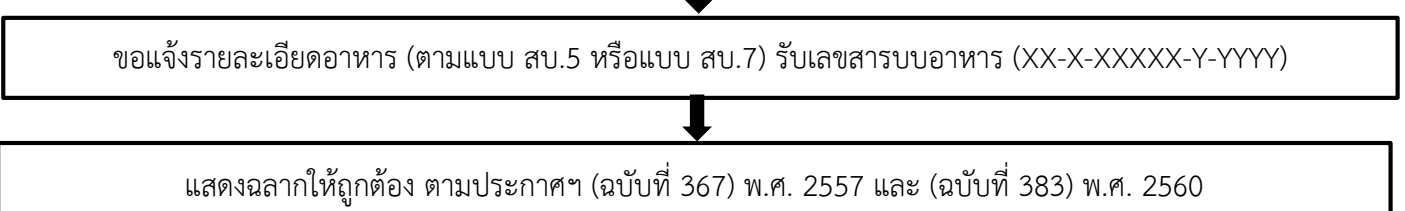
ขั้นตอนที่ 1 : ขอตระวจและประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (ทุกประเภทอาหาร)



ขั้นตอนที่ 2 ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร เฉพาะประเภทอาหารที่ สสจ.ได้รับมอบอำนาจ

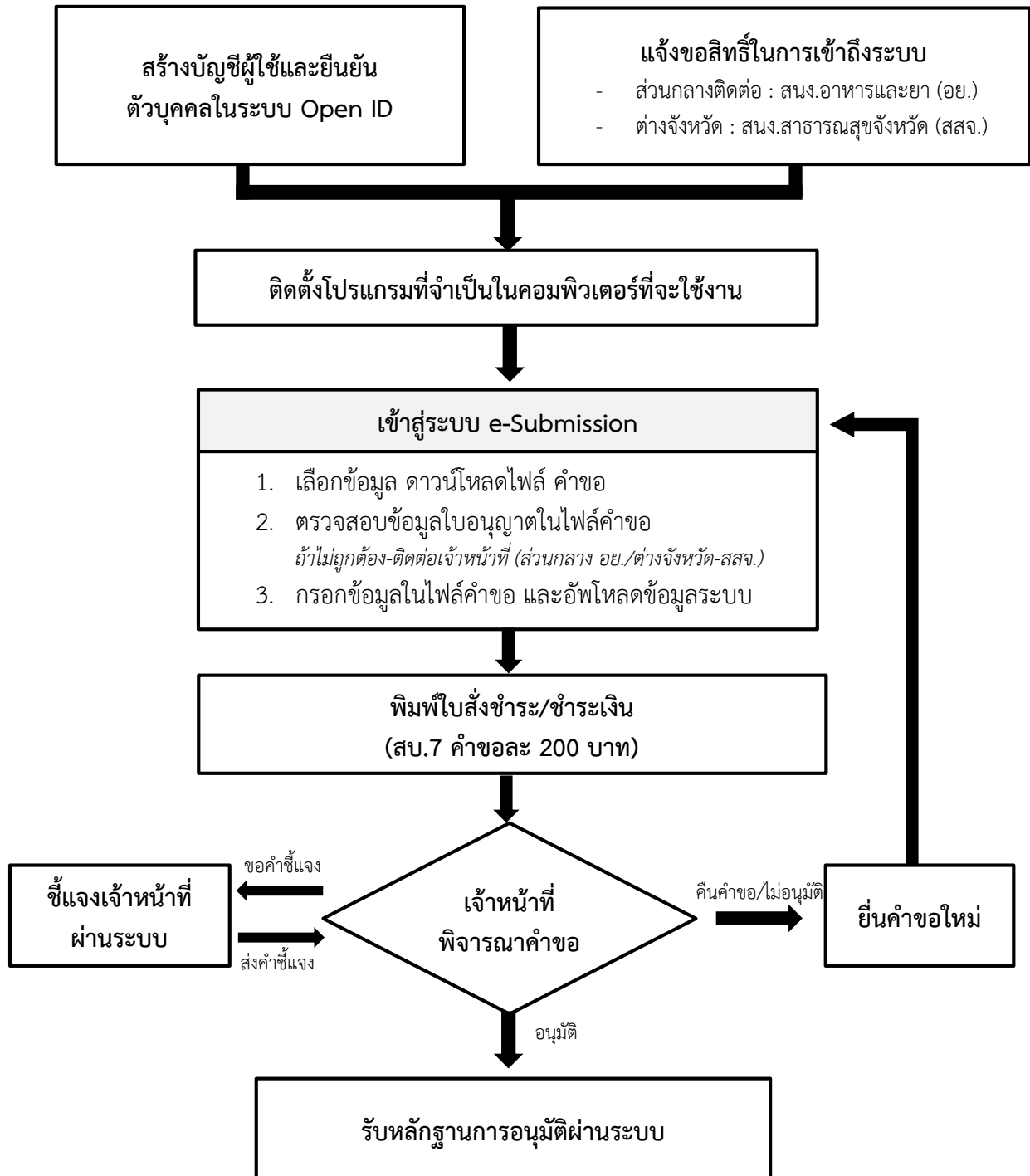


ขั้นตอนที่ 3 ขอเลขสารบบอาหาร



ขั้นตอนการขอ เลขสารบบอาหาร หรือเลข อย.

ภาพรวมการใช้งานระบบ e-Submission เพื่อยื่นคำขอผลิตภัณฑ์อาหาร



แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร
 กรณี 1. ขออนุญาตผลิตอาหาร (รายใหม่) 2. ขออนุญาตเพิ่มประเภทอาหาร 3. ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร
 4. เพิ่ม/ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผัง/เครื่องมือเครื่องจักร, ยกเลิกประเภทอาหารที่มีผลต่อเครื่องมือเครื่องจักร

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร อำเภอ.....จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผู้ยื่นเอกสาร.....(ตัวบรรจง) เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้.....	สำหรับเจ้าหน้าที่ เลขรับที่.....วันที่...../...../.....
---	---

ที่	เอกสารที่ใช้	การตรวจเอกสาร	บันทึกข้อบกพร่อง
1.	แบบคำขอ		
	1.1 คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร		
	1.2 คำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร *** ยื่นได้ แต่จะพิจารณาเมื่อได้รับ Audit Report [] ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ส.บ.1) [] เข้าข่ายโรงงาน (อ.1)		
2.	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับผู้รับอนุญาต		
	2.1 บุคคลธรรมดา		
	2.1.1 สำเนาทะเบียนบ้าน		
	2.1.2 สำเนาบัตรประชาชน		
	2.1.3 สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ชื่อในทะเบียนพาณิชย์ คือ ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร และจะต้องมีคำว่า ผลิตและจำหน่าย.....) *ขอที่ เทศบาล หรือ อบต.		
	2.2 นิติบุคคล		
	2.2.1 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ไม่เกิน 6 เดือน)		
	2.2.2 หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ (อากรแสตมป์ 30 บาท)		
	2.2.3 สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ดำเนินการ		
	2.2.4 สำเนาบัตรประชาชนของผู้ดำเนินการ		
	2.3 กรณีที่ผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการไม่ได้มาดำเนินการด้วยตนเอง		
	2.3.1 หนังสือมอบอำนาจ (อากรแสตมป์ 30 บาท)		
	2.3.2 สำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจ		
	2.3.3 สำเนาบัตรประชาชนของผู้รับมอบอำนาจ		
3.	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร		
	3.1 สำเนาทะเบียนบ้านสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร กรณีไม่ใช่เจ้าของบ้าน จะต้องหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ หรือสัญญาเช่า		
	3.2 สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (แล้วแต่กรณี)		
	3.3 แผนที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหาร ระบุจุดสังเกต และระยะทางให้ชัดเจน		
	3.4 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างในบริเวณที่ดิน (บ้านพัก ห้องน้ำ ทางระบายน้ำ)		
	3.5 แบบแปลนแผนผังรูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารผลิต		
	3.6 แบบแปลนภายในอาคารผลิต - แสดงการกันห้อง ประตู หน้าต่างและบริเวณต่างๆ ตามความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ เช่น บริเวณเก็บวัตถุดิบ บริเวณเตรียมวัตถุดิบ บริเวณผลิต/ปรุงผสม บริเวณบรรจุ บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป บริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน เป็นต้น - ระบุตำแหน่งเครื่องมือ เครื่องจักร โดยละเอียด - แสดงตำแหน่งห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ		
4.	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิต		
	4.1 รายการเครื่องมือเครื่องจักร ระบุจำนวน แรงม้า จำนวนคนงาน ห้องน้ำ และอ่างล้างมือ		
	4.2 ประเภทและชนิดของอาหารที่ผลิต (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข)		
	4.3 สูตรส่วนประกอบของอาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนัก (ครบ 100%) ชนิดของวัตถุดิบ สารปรุงแต่ง และวัตถุเจือปน โดยระบุที่มาของวัตถุดิบแต่ละรายการ เช่น เลขสารบออาหาร (เลข อย.) หรือคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์		
	4.4 กรรมวิธีการผลิตอาหารและการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร โดยละเอียดเช่นอุณหภูมิและเวลาที่ใช้		
	4.5 ชนิดของน้ำที่ใช้ในการผลิต (น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร, น้ำล้างภาชนะบรรจุ, น้ำล้างอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักร)		
	4.6 ผลวิเคราะห์วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์/น้ำดิบ/น้ำบริโภค/น้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร (แล้วแต่กรณี) อายุไม่เกิน 1 ปี (ผลวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์น้ำบริโภค 6 เดือน)		

ที่	เอกสารที่ใช้	การตรวจเอกสาร	บันทึกข้อบกพร่อง
	4.7 วิธีการล้างเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต		
	4.8 ชนิด และขนาดภาชนะบรรจุ		
	4.9 วิธีกำจัดน้ำทิ้ง		
	4.10 วิธีกำจัดขยะมูลฝอย		
	4.11 ปริมาณการผลิตต่อวัน		
	4.12 สารเคมีที่ใช้ และวิธีการใช้		
5.	เอกสารเพิ่มเติม เฉพาะประเภทอาหารดังต่อไปนี้		
	5.1 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ) แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้ - เอกสารวิชาการศึกษาการทดสอบการกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)		
	- เอกสารวิชาการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ (Heat Penetration)		
	- การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Schedule Process)		
	- หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)		
	- หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)		
	5.2 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (อาหารปรับสภาพกรด) แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้ - เอกสารวิชาการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (Schedule Process)		
	- เอกสารแสดงรายละเอียดอุปกรณ์และวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง		
	- หลักฐานแสดงผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)		
	- หลักฐานการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor)		
	5.3 คัดและบรรจุผักหรือผลไม้บางชนิด แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้ - หลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย		
	- ทะเบียนเกษตรกร		
	- ทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)		
6.	ภาพถ่าย แสดงรายละเอียด สถานที่ผลิตอาหาร		
<p>หมายเหตุ * ขอให้จัดเรียงเอกสารเรียงตามลำดับ ให้ถูกต้องและครบถ้วน ** เอกสารที่เป็นสำเนาทั้งหมด จะต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้ดำเนินการหรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามตามหนังสือรับรองนิติบุคคล หรือผู้รับมอบอำนาจทั่วไปที่มีอำนาจในการลงนามรับรองสำเนาเอกสารได้</p>			
สำหรับผู้ประกอบการ		สำหรับเจ้าหน้าที่	
ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก) ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่...../...../..... รับทราบข้อบกพร่องและจะแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ (ถ้ามี) ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่...../...../.....		ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก) <input type="checkbox"/> รับคำขอเพราะเอกสารครบถ้วน <input type="checkbox"/> รับคำขอแต่มีเงื่อนไข เพราะเอกสารไม่ครบถ้วน พบข้อบกพร่องตามที่ระบุข้างต้น ต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 10 วันทำการ นับแต่วันถัดจากวันที่รับคำขอ หากพ้นกำหนดจะยกเลิกและส่งคืนคำขอต่อไป ลงชื่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเบื้องต้น..... วันที่...../...../..... ลงชื่อเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา..... วันที่...../...../.....	
ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง) ข้าพเจ้าได้ยื่นเอกสารการแก้ไขข้อบกพร่องไว้ จำนวน รายการ ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่...../...../.....		ครั้งที่ 2 (การแก้ไขข้อบกพร่อง) <input type="checkbox"/> แก้ไขข้อบกพร่องครบถ้วน ลงชื่อเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา..... วันที่...../...../.....	
รับคืนคำขอ ลงชื่อ.....(ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) (.....) วันที่...../...../.....		<input type="checkbox"/> ขอส่งคืนคำขอและเอกสารประกอบทั้งหมด เนื่องจาก <input type="checkbox"/> ไม่มาแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด <input type="checkbox"/> การแก้ไขข้อบกพร่อง ไม่ครบถ้วน ท่านมีสิทธิยื่นคำขอใหม่โดยจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วนและสอดคล้องเป็นไปตามกฎหมาย หรือจะอุทธรณ์การคืนคำขอครั้งนี้ก็ได้ ขอให้ยื่นคำอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ได้ภายใน 15 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง จึ่งเรียนมาเพื่อโปรดทราบ ลงชื่อเจ้าหน้าที่ผู้พิจารณา.....วันที่...../...../.....	

เลขรับที่.....

วันที่.....

คำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-สกุล.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ

กรณีผู้ประกอบการ/ผู้ดำเนินกิจการเป็นชาวต่างชาติให้ระบุ

หนังสือเดินทาง (Passport) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....และ

หนังสืออนุญาตทำงาน (Work permit) เลขที่.....หมดอายุวันที่.....

บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....E-mail.....

ขอรับบริการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารในนามของ.....

(ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีโดยมี เป็น.....

ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บอาหาร (หลัก)

รหัสประจำบ้าน.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

พิกัดที่ตั้ง...ละติจูดที่.....ลองจิจูดที่.....

หมายเหตุ : กรณีมีหมายเลขประจำบ้านมากกว่า 1 แห่ง (สถานที่ผลิตเป็นตึกที่มีหลายคูหาติดกัน) โปรดระบุสถานที่ผลิตรอง

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...

สถานที่ผลิตรองแห่งที่ 4 (ถ้ามี)

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

สถานที่เก็บอาหาร โปรดทำเครื่องหมาย ✓

- อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลักหรือรอง ไม่ต้องระบุข้อมูล
- ไม่ได้อยู่ในสถานที่เดียวกับสถานที่ผลิตหลัก โปรดระบุข้อมูลด้านล่าง

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 1 (ถ้ามี)

รหัสประจำบ้าน.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
รหัสประจำบ้าน.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail.....
พิกัดที่ตั้ง...ละติจูดที่.....ลองจิจูดที่.....

สถานที่เก็บอาหารแห่งที่ 2 (ถ้ามี)

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

2. ประสงค์ที่ขอรับการตรวจประเมิน

(สามารถเลือกได้มากกว่า 1 วัตถุประสงค์ หากเป็นการขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่) จะเลือกได้เฉพาะข้อ 2.1 เท่านั้น)

- 2.1 ขออนุญาตผลิตอาหาร (ขอใหม่)
- 2.2 ขออนุญาตผลิตอาหารเพิ่มประเภท
- 2.3 ย้ายสถานที่ผลิต และที่เก็บอาหาร
- 2.4 เพิ่ม-ลด สถานที่ผลิตอาหาร, เปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- 2.5 ยกเลิกกลุ่มประเภทอาหาร ในกรณีที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงแบบแปลนแผนผังและรายการเครื่องจักร
- 2.6 ย้ายสถานที่เก็บอาหาร (กรณีสถานที่เก็บไม่ได้อยู่ที่เดียวกับสถานที่ผลิต)
- 2.7 เพิ่มสถานที่เก็บ (เฉพาะสถานที่เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)
- 2.8 แก้ไขเปลี่ยนแปลงห้องเก็บอาหาร
- 2.9 ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

3. ประเภทอาหาร...

5. คำรับรอง

- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าเอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร ถูกต้อง ครบถ้วนทุกประการ (ตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องกรณีขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจัดส่งเอกสารแบบแปลนแผนผังหรือเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอให้ภายในระยะเวลาที่ตกลงกัน หากไม่สามารถจัดส่งเอกสารได้ครบถ้วนถูกต้องภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมกับการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมิน ตามกำหนดวันนัดตรวจ หากไม่สามารถจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมภายในระยะเวลาดังกล่าว ยินยอมให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาคืนคำขอ โดยไม่มีการคืนค่าธรรมเนียมที่ได้มีการชำระไว้ก่อนหน้านี้
- กรณีผลิตอาหารหลายชนิดและมีการใช้สถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกัน จะมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมเพิ่มเติม และจะไม่ใช้พื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตร่วมกันระหว่างการผลิตอาหารบางประเภทที่ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้างระหว่างสายการผลิตที่เข้มงวด อาทิเช่น
 - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารวัตถุประสงค์พิเศษที่ใช้สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (เด็กทารก ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์) ร่วมกับการผลิตอาหารกลุ่มอื่นๆ
 - การผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้ห้อง/บริเวณ หรืออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหารร่วมกับการผลิตอาหารประเภทอื่น เป็นต้น
- กรณีที่ขออนุญาตผลิตอาหารในครั้งนี้มีได้เป็นการใช้สารอาหารหรือสารเคมีชนิดใหม่ (Novel Ingredients) ที่ยังไม่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) หรือเป็นการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีใหม่หรือใช้กรรมวิธีการผลิตที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฯ ยังไม่เคยมีการพิจารณาอนุญาตกรรมวิธีการผลิตดังกล่าว เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือหลักฐานรับรองความปลอดภัยทางวิชาการที่ชัดเจนเพียงพอ
โดยหากผู้ขออนุญาตนั้นประสงค์ที่จะผลิตอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฯ รับรองหรือผ่านการรับรองโดยคณะอนุกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้องมาก่อน (แนบหลักฐาน)
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าสถานที่ผลิตและเก็บอาหารที่ขอรับการตรวจประเมินจะปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กฎหมายและผู้อนุญาตกำหนด และขอรับรองว่า เอกสารที่แนบมาพร้อมกับคำขออนุญาตถูกต้อง ครบถ้วน เป็นไปตามข้อเท็จจริงทุกประการ
- ข้าพเจ้ารับทราบแล้วว่า หากมีข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ไม่เป็นไปตามข้อเท็จจริงที่ได้ยื่นคำขอหรือไม่สอดคล้องตามเงื่อนไขที่กฎหมาย/ผู้อนุญาตกำหนด หรือไม่มีการแก้ไขข้อบกพร่องตามที่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ให้ข้อสังเกต/แนะนำจากการตรวจประเมิน หรือพบความไม่สอดคล้องในภายหลังนั้น จะไม่สามารถใช้ผลการตรวจประเมินดังกล่าวในการยื่นขออนุญาตได้

ลงชื่อ.....

(.....)

(ผู้ดำเนินกิจการหรือกรรมการผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล)

ผู้ยื่นขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร

วันที่.....

เลขรับที่.....
วันที่.....

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ..... อยู่เลขที่.....
 ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....
 อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....
 อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....
 ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์.....

๓. เพื่อผลิตอาหาร.....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ
- (๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด
 - (๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด
 - (๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
 - (๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - (๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
 - (๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

เลขรับที่..... วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....
 ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....โดยมี.....
 เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....และมีสถานที่เก็บอาหาร
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 1 ฉบับ
- 3.2 กรรมวิธีการผลิต
- 3.3 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
- 3.4 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- 3.5 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทน
นิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- 3.11 อื่นๆ

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
เก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
เก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย
- อื่นๆ.....

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง
.....
- ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้าม
ใช้ในอาหาร
- ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย
เรื่อง อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
- แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
- ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
- อื่นๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่
ผลิต ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละ
รายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามกลุ่ม 4 (อาหารนอกเหนือจากกลุ่ม 1, 2 และ 3)
ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ
(.....)

หนังสือมอบอำนาจและแต่งตั้งผู้ดำเนินการ

ติดอากร

แสตมป์

30 บาท

เขียน

วันที่ เดือน พ.ศ.....

โดยหนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้า (ชื่อและประเภทนิติบุคคล)

สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน

หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

โดยมี

(ชื่อกรรมการที่มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท)

เป็นผู้มีอำนาจจัดการแทนนิติบุคคล ปรากฏตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กระทรวงพาณิชย์ เลขที่ ลงวันที่ ขอมอบอำนาจและแต่งตั้งให้

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินการและมีอำนาจกระทำการแทนข้าพเจ้าในการที่จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตาม

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ทั้งนี้โดยให้

ในคำร้องคำให้การ หนังสือชี้แจง

(ชื่อผู้ที่บริษัทประสงค์จะให้ถือใบอนุญาต)

และลงนามในเอกสารทั้งปวงที่เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต นำเข้าฯ ต่ออายุใบอนุญาต การขึ้นทะเบียน ตำรับอาหาร การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แก๊ซตัดทอนเพิ่มเติมเอกสารเหล่านั้น รับรองเอกสารต่าง ๆ รับทราบคำสั่งทางราชการ ตลอดจนกิจการอื่น ๆ อันเป็นปกติธุระที่ผู้รับอนุญาตโดยทั่วไป จะพึงกระทำได้

การใดที่ผู้ดำเนินการและผู้รับมอบอำนาจดังกล่าวได้กระทำไป ภายใต้ขอบเขตแห่งการ

มอบอำนาจนี้ ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบและมีผลผูกพันข้าพเจ้าทุกประการ ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่

ประทับตราสำคัญ

ของบริษัท

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง

(.....) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ผู้มอบอำนาจและแต่งตั้ง

(.....) ผู้ดำเนินการ

ลงชื่อ ผู้รับมอบอำนาจ

(.....)

ลงชื่อ พยาน

(.....)

ลงชื่อ พยาน

(.....)

กรรมการ

บริษัทผู้มีอำนาจ

ลงนามผูกพัน

หมายเหตุ : ให้แนบหนังสือรับรองการจดทะเบียนแสดงชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัทฉบับล่าสุดด้วย

หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เรื่อง ยินยอมให้ใช้สถานที่

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ด้วยข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว).....

เป็นเจ้าของ โฉนดที่ดินเลขที่.....หรือ เจ้าของบ้านเลขที่.....หมู่ที่.....

ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ยินยอมให้ (นาย/นาง/นางสาว).....ใช้สถานที่ดังกล่าวของข้าพเจ้า

ในการประกอบกิจการผลิตอาหาร/นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร สถานที่ผลิต/สถานที่นำหรือส่ง

อาหารฯ ชื่อ.....พร้อมกันนี้ ข้าพเจ้าได้

แนบสำเนาโฉนดที่ดิน หรือสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน 1 ฉบับ และรับรองสำเนาถูกต้องไว้เป็นหลักฐานด้วย

ลงชื่อ.....เจ้าของสถานที่

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

แผนที่สังเขป แสดงที่ตั้งสถานที่และสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

อาคารผลิตอาหาร เนื้อที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

แจ้งรายละเอียดชนิดของวัสดุที่ใช้สร้างอาคาร ขนาดความกว้าง.....เมตร สูง.....เมตร

- หลังคา.....
- พื้นอาคาร.....
- ประตู.....
- หน้าต่าง.....
- ฝาผนัง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

แจ้งรายละเอียดชนิดของวัสดุที่ใช้สร้างอาคาร
ขนาดความยาวของอาคาร (ด้านหน้า-ด้านหลัง).....เมตร
ความสูงของอาคารด้านหน้า.....เมตร
ความสูงของอาคารด้านหลัง.....เมตร
- ฝาผนัง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

แบบแปลนพื้นอาคารผลิตอาหาร
และการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักรพร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
(มาตราส่วน 1 :)

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....
ที่ตั้ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตอาหาร

- 1. ชื่ออาหารภาษาไทย.....
- 2. ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี)
- 3. ลักษณะของอาหาร.....
- 4. จุดประสงค์การใช้
 - [] บริโภคเป็นอาหาร
 - [] วัตถุประสงค์ในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่.....
- 5. ชนิด และขนาดของภาชนะบรรจุ.....
- 6. ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง).....

7. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ (ให้ระบุเป็นน้ำหนักหรือร้อยละและเหมือนกันทั้งหมด)

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบและเลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)	ปริมาณ

8. กรรมวิธีในการผลิตอาหารและการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารโดยละเอียด (เขียนบรรยายตามลำดับขั้นตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย และเขียนแผนผังการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

9. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทำความสะอาด

9.1 น้ำล้างวัตถุดิบ ได้แก่

9.2 น้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร น้ำล้างภาชนะบรรจุ และฝา ได้แก่

9.3 น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ และอุปกรณ์การผลิต ได้แก่

10. น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร (ใช้น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งซอง ระบุยี่ห้อและเลขสารบออาหาร)

11. ปริมาณการผลิตต่อวัน

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินการ/ผู้ขออนุญาต

12. วิธีการล้างเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

13. สารเคมีที่ใช้ และวิธีการใช้ (เช่น สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร ทำความสะอาดอุปกรณ์)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

14. การกำจัดน้ำทิ้ง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

15. การจัดการขยะมูลฝอย

- [] ทิ้งถังขยะเทศบาล/อบต.
- [] เผาไฟ
- [] ฝังกลบ
- [] อื่นๆ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ/ผู้ขออนุญาต

ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหาร

ชื่อสถานที่ผลิต.....
สถานที่ตั้ง เลขที่.....ตรอก/ซอก.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

ภาพถ่าย บริเวณด้านหน้าอาคารผลิต

ภาพถ่าย ป้ายสถานที่ผลิตอาหาร

ภาพถ่าย บริเวณด้านข้างอาคารผลิต

ภาพถ่าย บริเวณด้านหลังอาคารผลิต

ภาพถ่าย ท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง

ภาพถ่าย ประตูออกอาคารผลิต

ภาพถ่าย หน้าต่างหรือช่องระบายอากาศในอาคารผลิต

ภาพถ่าย ผนังอาคารผลิต

ภาพถ่าย เพดานอาคารผลิต

ภาพถ่าย พื้นอาคารผลิต

ภาพถ่าย แสดงเครื่องจักร ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร

ภาพถ่าย อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันจากสัตว์และแมลง

ภาพถ่าย บริเวณจัดเก็บวัตถุตีบ

ภาพถ่าย บริเวณเตรียม และทำความสะอาดวัตถุตีบ

ภาพถ่าย บริเวณปรุงผสม

ภาพถ่าย บริเวณห้องบรรจุ

ภาพถ่าย บริเวณปิดฉลากผลิตภัณฑ์

ภาพถ่าย บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์

ภาพถ่าย บริเวณเก็บภาชนะบรรจุภัณฑ์

ภาพถ่าย บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ

ภาพถ่าย โต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

ภาพถ่าย บริเวณเก็บสารเคมีหรือวัตถุอันตราย

ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง
(บริเวณหรือในอาคารผลิต)

ภาพถ่าย ภาพขณะใส่หน้ากากอนามัยพร้อมผ้าปิด

ภาพถ่าย ห้องน้ำ ห้องส้วม

ภาพถ่าย อ่างล้างมือ พร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง
(หน้าห้องน้ำ ห้องส้วม)

ภาพถ่าย ทางระบายน้ำในอาคาร

ภาพถ่าย ป้ายเตือนไม่บริโภคอาหาร สุนัขหมี หรือพฤติกรรมที่น่ารังเกียจในบริเวณผลิตอาหาร
(บ้านน้ำลาย ไอ จาม แคะ แกะ เกา)

ภาพถ่ายอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น

- เครื่องกรองน้ำปรับคุณภาพน้ำ
- ถังเก็บน้ำ
- ห้องเก็บน้ำแข็ง
- เครื่องตัดแมลง/อุปกรณ์ดักสัตว์ แมลง/ม่านกันแมลง
- หลอดไฟในอาคารผลิต
- ตัวอย่างการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผัง

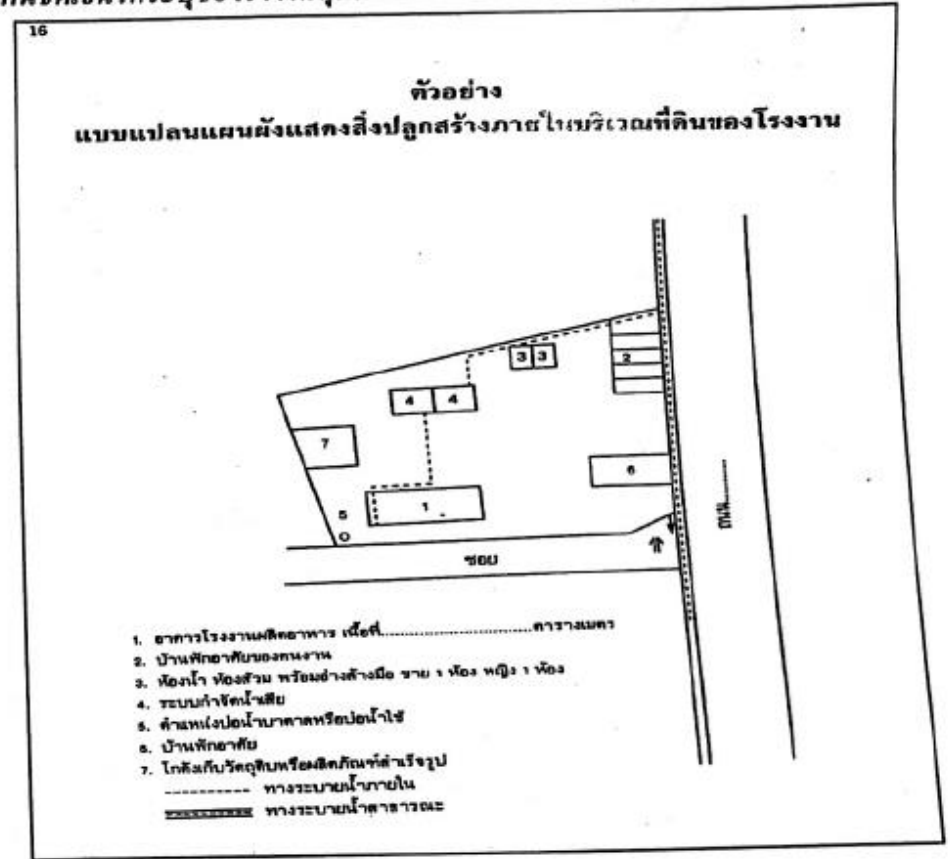
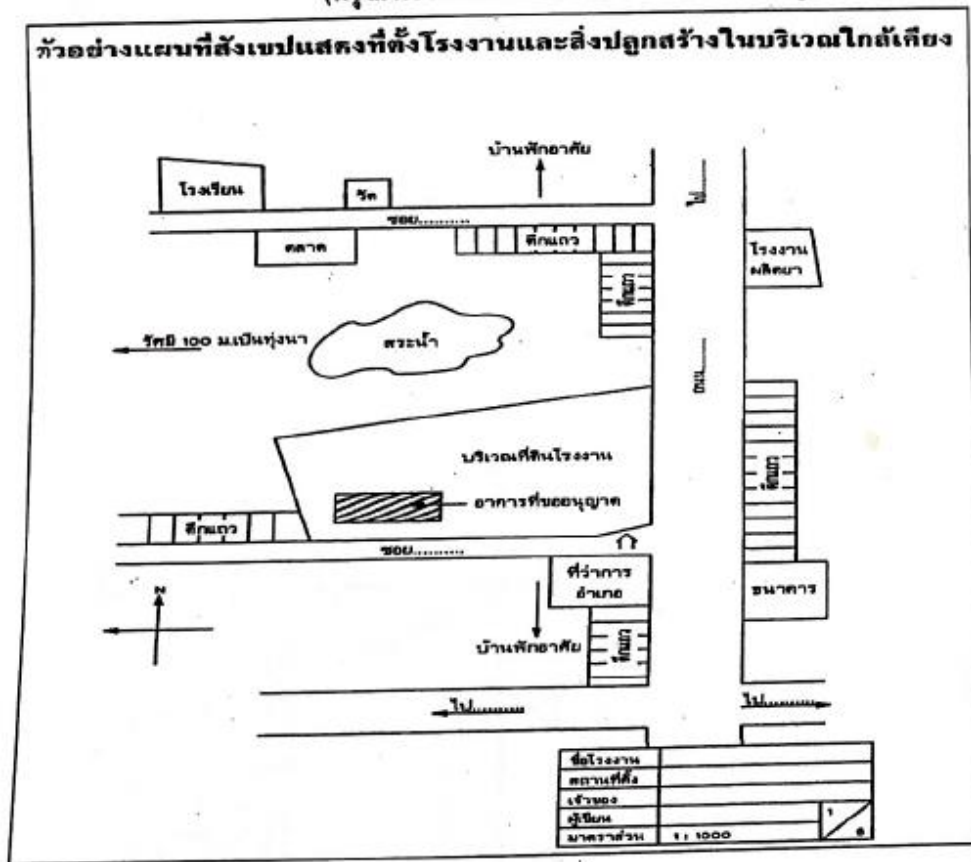
รายละเอียดของแบบแปลนแผนผัง และรายละเอียดต่างๆ

- ก. รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของ ฝ้าผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
- ข. แปลนพื้นที่ทุกชั้น โดยแสดง
- การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณ โดยแยกเป็นสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท และเป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อใช้สำหรับการเก็บวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ปรงผสม การฆ่า เชื้อหรือวิธีการอื่น ๆ เช่น ผ่านความร้อน หรือแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือทำให้แห้ง แล้วแต่กรณี การบรรจุ ปิดฉลาก เก็บผลิตภัณฑ์ เก็บภาชนะบรรจุ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์หรือภาชนะ เก็บอุปกรณ์หรือภาชนะก่อนและหลังใช้ การเก็บสารเคมีหรือวัตถุมีพิษ และอื่น ๆ เช่น ถังหรือ บ่อเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิต และห้องเก็บน้ำแข็ง เป็นต้น
 - ตำแหน่งของเครื่องจักรพร้อมแสดงหมายเลขหรือสัญลักษณ์ที่สอดคล้องกับบัญชีรายการ เครื่องจักร
 - ท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหล ภายในอาคารผลิตจนออกนอกอาคารผลิตโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียง โรงงาน ก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย
 - แสดงตำแหน่งบันได หรือลิฟต์ (ถ้ามี)
- ค. ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต
- ง. ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชาย ที่ปัสสาวะชาย และห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือ หน้าห้องส้วมจัดแยก ห้องส้วมของคณงานชายและหญิงให้เป็นสัดส่วนและมีเครื่องสุขภัณฑ์ที่จำเป็น (เช่น อ่างล้างมือ) พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งให้เพียงพอแก่จำนวนคณงาน ดังนี้

คณงาน	ห้องส้วม	ที่ปัสสาวะ	อ่างล้างมือ
ไม่เกิน 15	1	1	1
ไม่เกิน 40	2	2	2
ไม่เกิน 80	3	3	3

ถ้าคณงานตั้งแต่ 80 คนขึ้นไป จะต้องเพิ่มห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย และอ่างล้างมือ อีกอย่าง ละ 1 ที่ต่อคณงานที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 50 คน และให้มีการรักษาความสะอาดพร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็น ประจำด้วย

ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
(กรุณาใช้กระดาษขนาด A4 หรือขนาดใหญ่กว่า เพื่อให้มองเห็นชัดเจนให้ระบุชื่อ โรงงานทุกหน้าพร้อมเซ็นด์ชื่อกำกับ)

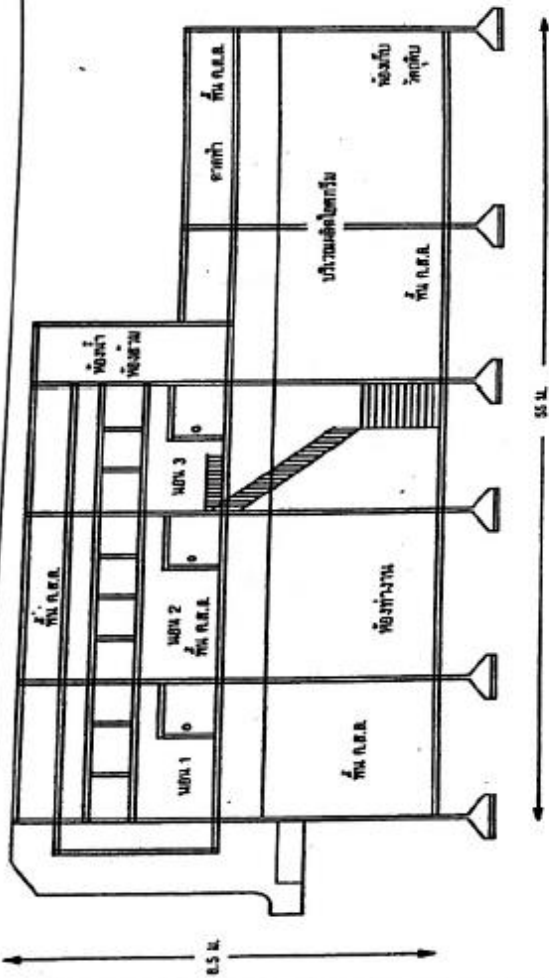


หมายเหตุ

1. การเขียนแผนที่ตั้ง โรงงานให้ระบุสถานที่ใกล้เคียงพร้อมระยะทางเป็นกิโลเมตร จากจุดสังเกตหลักๆ (สี่แยกหรือถนนเส้นตัด) เพื่อให้เจ้าหน้าที่เดินทางไปได้
2. การเขียนแผนผังภายในสถานที่ผลิต กรณีไม่เข้าข่าย โรงงานให้วาดภาพแบบย่อส่วนลงในกระดาษ โดยระบุมาตราส่วนตามจริง เช่น 0.5 ซมต่อ 1 เมตร พร้อมระบุห้องหรือบริเวณต่างๆ ดังนี้ 1) จุดล้าง 2) จุดเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ 3) จุดปรุงผสม 4) จุดบรรจุ 5) จุดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 6) ห้องน้ำ 7) อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. ลงรายละเอียดประตู หน้าต่าง จุดวางตู้ โต๊ะ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทุกชนิด ในแผนผังภายในสถานที่ผลิตด้วย

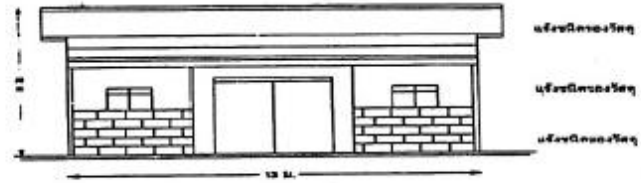
ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนของอาคารผลิตอาหาร

ตัวอย่างแบบแปลนรูปตัดของอาคารที่ใช้ผลิตอาหาร



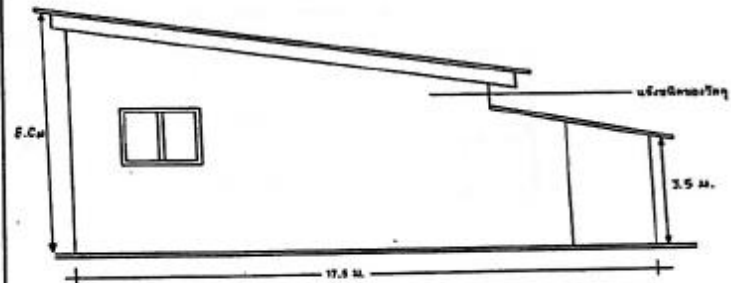
ชื่อโรงงาน				
สถานที่ตั้ง				
เจ้าของ				
ผู้เขียน			5	
มาตราส่วน	1 : 100			6

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านหน้า



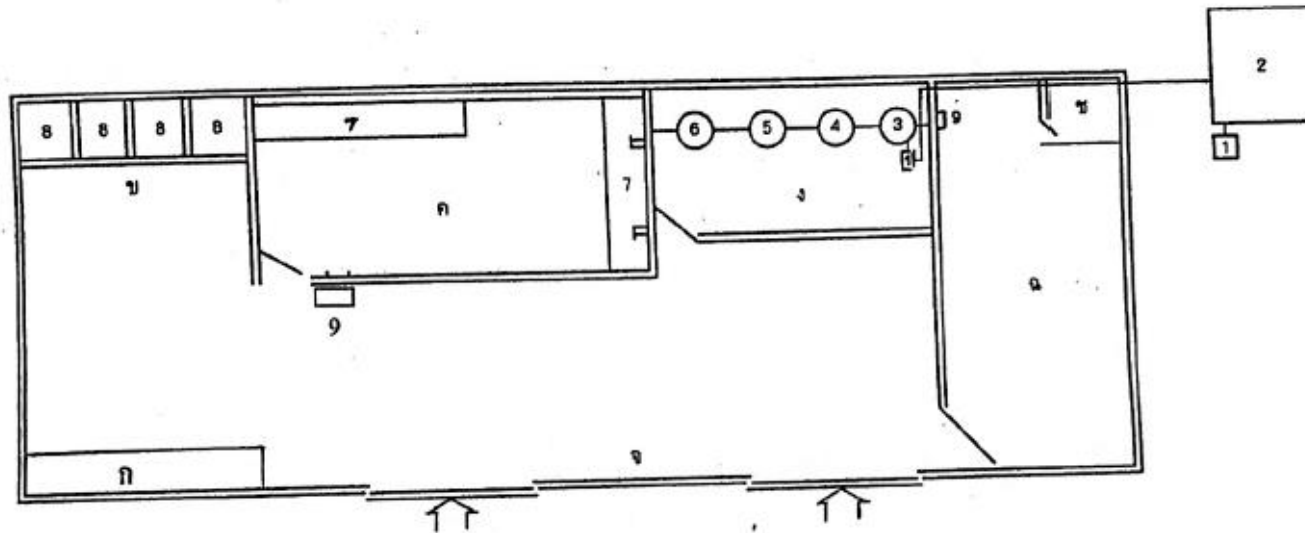
ชื่อโรงงาน				
สถานที่ตั้ง				
เจ้าของ				
ผู้เขียน			4	
มาตราส่วน	1 : 100			6

ตัวอย่างแบบแปลนแสดงรูปตั้งด้านข้าง



ชื่อโรงงาน				
สถานที่ตั้ง				
เจ้าของ				
ผู้เขียน			4	
มาตราส่วน	1 : 100			4

ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน



- ก. บริเวณพักขวดก่อนล้าง
- ข. บริเวณล้างขวด
- ค. ห้องบรรจุน้ำบริโภค
- ง. ห้องปรับคุณภาพน้ำ
- จ. บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์
- ฉ. สำนักงาน
- ช. ห้องส้วม

- 1. เครื่องสูบน้ำอัตโนมัติ.....แรงม้า
- 2. ถังพักน้ำดิบ
- 3. ถังผสมคลอรีนอัตราส่วน
- 4. ถัง resin (เครื่องปรับน้ำอ่อน)
- 5. ถังตุกกลั่น และสี (กรวด, ทววย, ฟิน, ถ่าน)
- 6. เครื่องกรองเชื้อจุลินทรีย์อย่างละเอียด
- 7. โต๊ะหรือแท่นบรรจุน้ำสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร บุด้วยวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย พร้อมอุปกรณ์บรรจุและปิดฝาขวด
- 8. ปอดล้างขวด จำนวน 4 ปอด พร้อมมอเตอร์... แรงม้า
- 9. อย่างล้างมือ

หมายเหตุ

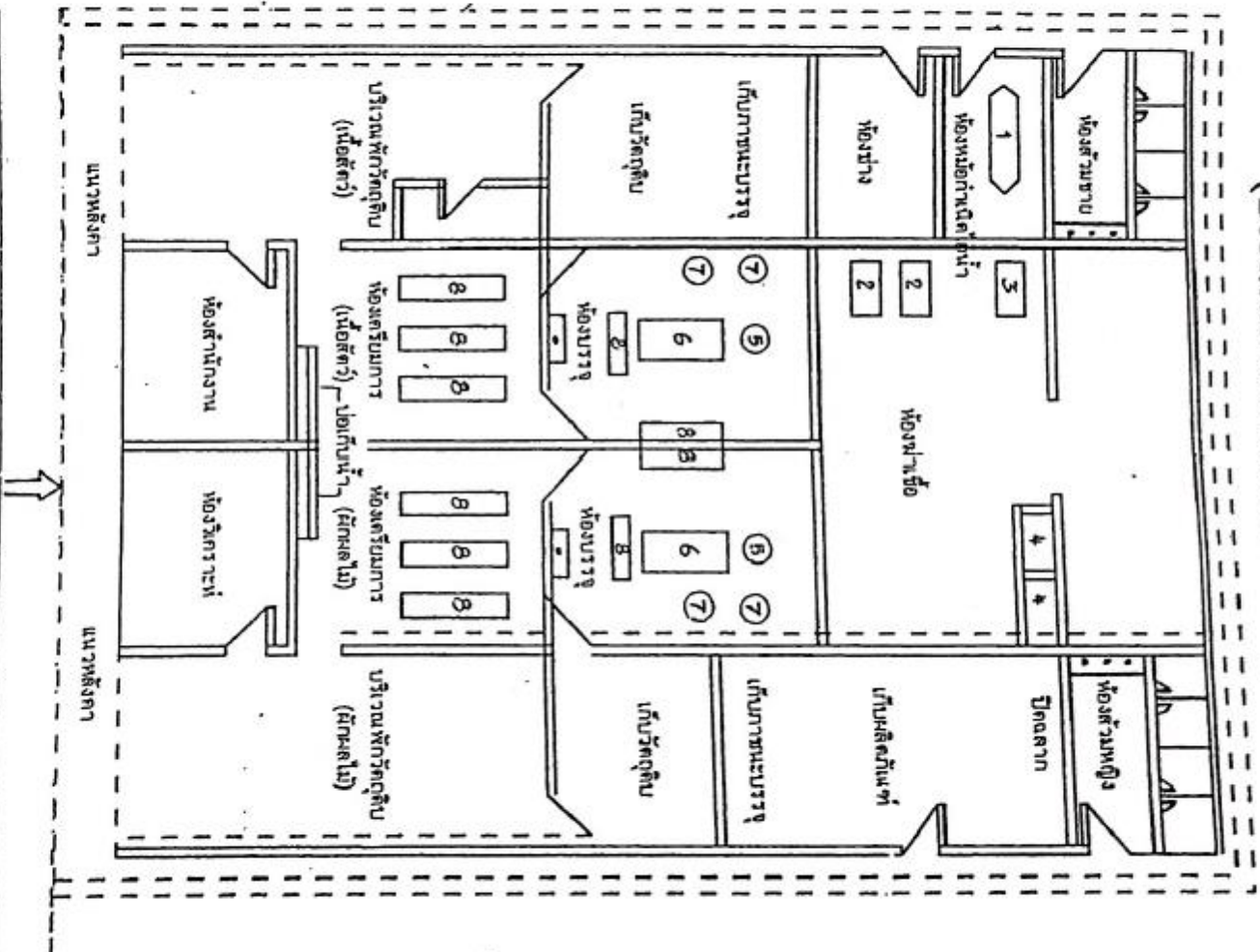
- 1. ห้องน้ำห้ามเปิดเข้าสู่บริเวณอาหารผลิตโดยตรง
- 2. ต้องมีอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำด้วย

ชื่อโรงงาน	
สถานที่ตั้ง	
เจ้าของ	
ผู้เขียน	6
มาตราส่วน	1 : 100

ตัวอย่างแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
 ของการผลิตน้ำบริโภค
 แห่งการผลิตรวมแห่งการติดตั้งเครื่องจักร

ตัวอย่างการเขียนแบบแปลนแผนผังประกอบการขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ตัวอย่างแบบแปลนการจัดสถานที่ผลิตอาหารกระป๋อง
(ประเภทเนื้อสัตว์และผักผลไม้)



ที่	รายการเครื่องจักร	จำนวน	แรงม้า	ชื่อโรงงาน
1	หม้อต้มใบกวน	1	250
2	หม้อต้มใบกวนใบเล็ก	2	-	สถานที่ตั้ง
3	พริกขี้หนู	1	-
4	ปั๊มสุญญากาศ	2	-
5	เครื่องฉีดน้ำ	2	4
6	เครื่องอัดอากาศ (ใช้หม้อต้มใบกวน)	2	4
7	หม้อต้มใบกวน (ใช้หม้อต้มใบกวน)	4	-	ขนาดพื้นที่ 1:100
8	โต๊ะเตรียมการตู้แช่แข็ง	10	-

พื้นที่	6
พื้นที่	6